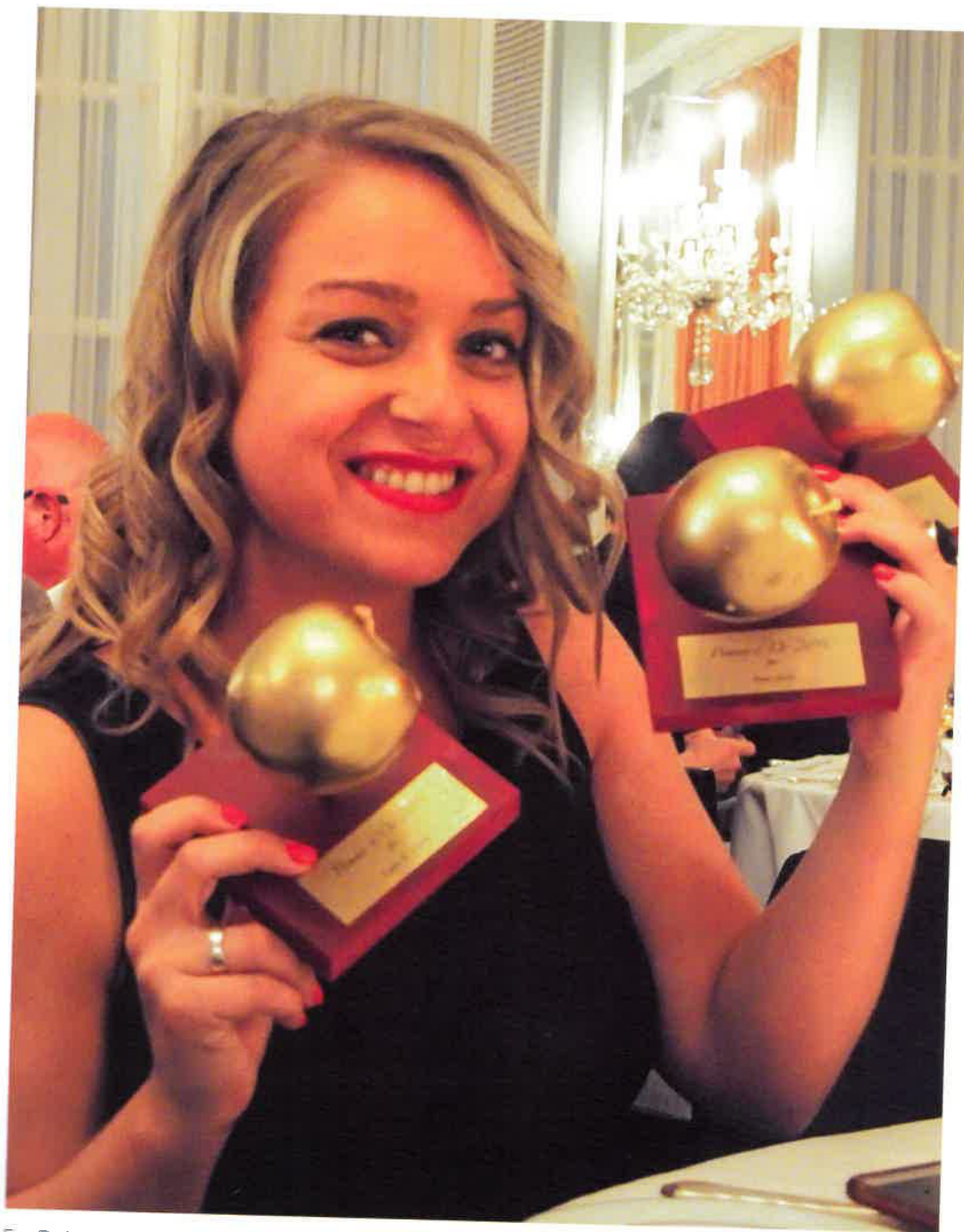


Apfelwein Weltweit

DESTACADA PRESENCIA ASTURIANA EN LA FERIA DE LA SIDRA DE FRANKFURT



Eva Trabanco recogió los tres premios Pomme d'Or que ganó Sidra Trabanco

Con la participación de 80 expositores de 15 países y más de 200 variedades de sidra, el Apfelwein Weltweit se ratificó en esta su octava edición como un referente obligado en lo que se refiere a la innovación y al mercado internacional de la sidra.



Los legares vascos Astarbe, Zapiain y Bereziartua también algamaron premiu Pomme d'Or. Nel centru Eva Trabanco.

Una bebida que marca tendencia en Europa, esta es la evidencia que se pudo constatar en la feria de la sidra de Frankfurt, sin duda, la mayor de Europa.

En su octava edición, el Apfelwein Weltweit, celebrado en la capital del estado alemán de Hessen, demostró, el pasado 10 de abril, la enorme pujanza y potencialidad que posee el sector de la sidra.

Año tras año se dan cita un número cada vez mayor de productores, con una variedad de productos, con la sidra como base, que no deja de asombrar.

Desde Canadá a Japón, desde Lituania a Italia, el árbol del paraíso da una extensa variedad de frutos. Porque partiendo de la manzana pudimos encontrar sidras en todos los formatos, de todos los colores, combinando con distintos frutos, como endrinos, cereza, frambuesa... con diferentes graduaciones alcohólicas y en presentaciones que en nada tienen que envidiar a las de otras bebidas con más "glamour".

Un sector joven y en auge

En las últimas décadas la sidra está sobrepasando los límites del sector agrícola del que proviene para afianzarse cada vez con más solidez en el mercado de los productos de calidad asociados a la gastronomía.

Está sufriendo una internacionalización que tie-

Muchos de los premios Pomme d'Or ya fueron gallardonados nel SISGA'15





LA SIDRA y el Conseyu Regulaor de la D.O.P. Sidra d'Asturies tuvieron un puestu informativu en común.



La sidre va afitándose ca vuelta con más solidez nel mercáu de los productos de calidá.

ne en las nuevas generaciones uno de sus puntos fuertes.

Efectivamente, al igual que en Asturias se da un relevo generacional asociado a la introducción de mejoras tecnológicas en los llugares, en muchos otros países europeos se dio un fenómeno parecido. Esto se pudo palpar en el Apfelwein Weltweit donde la mayoría de los expositores son jóvenes que partiendo de una tradición familiar están dando un nuevo impulso a las empresas sidreras.

Un caso atípico es el de Polonia o Japón. En el primero, la producción industrial de sidra es muy reciente, concretamente desde el bloque al que la UE somete a Rusia y que obligó al importante productor de manzana polaco a transformar la materia prima que antes exportaba sin problemas a Rusia. Reinventarse o morir.

En el caso de Japón, la producción de sidra es una novedad. En la zona de Nagano están tratando, no sin dificultades, introducir un producto que carece de tradición. Confían que el consumidor, sobre todo el urbano, deseoso de novedades y quizá con cierta influencia occidental, poco a poco vaya apreciando las bondades de su sidra.

Premios Pomme d'Or

Como antesala al Apfelwein Weltweit tuvieron lugar los Premios Pomme d'Or.





WELKOMMEN IN ASTURIEN. La delegación asturiana tuvo compuesta por Sidra Trabanco y LA SIDRA-Fundación Asturias XXI.

Nesta feria sidrera participaren 80 expositores de 15 países con más de 200 variedades de sidre.

Apfelwein-Soirée, la Cena de Gala, en el transcurso de la cual se entregaron los Premios Pomme d'Or. El Gran Hotel Hessische Hof fue el escenario de esta cena en la que se pudieron degustar sidras alemanas, italianas y suecas armonizadas con platos tradicionales con toques innovadores, como la sopa de remolacha con toque de wasabi.

Andreas Eggenwirth, director de la Apfelwein-Compagnie, dio la bienvenida a los comensales, y entre un plato y otro, fue nombrando a los llagares galardonados con estos premios.

Algunos, como Jens Skovgaard, de Cold Hand Winery (Dinamarca), o Andreas Sundren, de Brännland Cider (Suecia), suman este premio al obtenido en el Salón Internacional de les Sidres de Gala que se celebra en Xixón, por sus licores de sidra Malus Danica e Iscider respectivamente.

Los llagares vascos Astarbe, Zapiain y Bereziartua también fueron galardonados con estos premios. Concretamente la sidra brut Byhur, del primero de ellos, también viene siendo premiada en el SISGA.

Asturies estuvo representada por el Llagar Trabanco, que obtuvo tantos premios como productos presentados. Así, Eva M. Trabanco recibió el premio Pomme d'Or por Poma Áurea, la sidra brut, Llagar de Camín, la espumosa y por Ávalon.



Comu davezu, llamó l'atención la nuesa forma de servir la sidre.

Un público con mucho interés

El edificio histórico del jardín botánico de Frankfurt, el Palmengarten, acogió la muestra en la que 80 expositores de 15 países distintos ofrecieron al pú-



Nel Apfelwein muchos amigos que yá tovieren nel SISGA... y otros que tarán aína.

blico degustaciones de más de 200 variedades de sidra.

A lo largo de la jornada númeroso público procedente de Frankfurt y de las ciudades cercanas se dejó sorprender por la interesante y variada oferta de sidras.

Tanto entendidos como curiosos pudieron adquirir por botellas los productos degustados de su interés. El poder adquisitivo con que cuenta el público alemán y lo novedoso y especial de algunos productos hicieron el resto en una exitosa jornada.

Algo más que degustaciones

Pero el Apfelwein Weltweit tiene una vertiente indisoluble a toda feria, el aspecto comercial. Empresas de exportación, distribuidores, hosteleros de la ciudad, etc. tuvieron la oportunidad de cerrar acuerdos comerciales, de importación/exportación con un importante número de productores, cerrando así el círculo de la razón de ser de este tipo de eventos.

En lo que respecta a Asturias estuvimos representados por el Llagar de Trabanco, LA SIDRA y la Fundación Asturias XX, organizadora del SISGA. Fue precisamente la próxima edición del SISGA la que se celebrará el próximo mes de octubre en Xixón, uno de los motivos de esta presencia.

Así, los contactos mantenidos con llagareros de Alemania, Italia, Austria, etc. sirven para afianzar el interés por este Salón asturiano y asegurar la presencia internacional en el mismo.

