Astigarraga

La sidra alemana Cidonya triunfa en el Concurso de Sidra Internacional de Sagardo Forum

La sidrería Zapiain de Astigarraga ha obtenido el primer premio en la categoría de sidra natural

Guardar Regala esta noticia Añádenos en Google



Premiados en el concurso sidrero de Sagardo Forum.



Juan F. Manjarrés ›
Astigarraga
24/11/2025 **Actualizado a las 10:49h.**

Siguiendo

Organizado por Sagardoaren Lurraldea, se ha celebrado la entrega de premios del Concurso de Sidra Internacional del VI Sagardo Forum en el Basque Culinary Center, en Donostia. Prestigiosos catadores procedentes de todo el mundo han degustado las 204 sidras presentadas en 9 categorías, de las cuales 175 han sido premiadas con 58 medallas de oro, 81 de plata y 34 de bronce. El premio 'Best of show' ha sido para la sidra Cidonya del productor alemán Weidmann & Groh, al considerarse «la más especial del concurso».

En total han participado sidras de 17 países en el concurso: Alemania, Austria, Chequia, Chile, España, Estados Unidos, Euskal

Herria, Hungría, Italia, Francia, Reino Unido, Lituania, Letonia, Noruega, Países Bajos, Polonia y Portugal.

El Concurso de Sidra Internacional se ha celebrado dentro del VI Sagardo Forum. Este evento internacional bianual está organizado por Sagardoaren Lurraldea, en colaboración con diversos agentes: Eda Drinks & Wine Campus, Laboratorio Fraisoro, Fruitel, Euskal Sagardoa, Eduardo Coto y Haritz Rodríguez.

Con motivo del desarrollo del concurso internacional ha habido un apartado especial para la sidra natural. La ganadora ha sido la bebida de Zapiain Euskal Sagardoa Premium 2024. Recibió el premio de manos del alcalde Astigarraga y presidente de Sagardun, Xabier Urdangarin. Además, ha habido 8 medallas de oro (Zapiain, Etxeberria Sagardotegia/Gurutzeta Sagardotegia, Sidra Cabueñes, Son Of Man Cider, Llagar Castañón, Egarri Edariak, Sidra Menéndez y Petritegi); 18 platas (Zapiain, Son of Man -2-, Sidras El Lagar de Valleseco, Zeberio, Olletako Sagardoak, Sidra Menéndez -2-, Etxeberria Sagardotegia/Gurutzeta Sagardotegia, Isastegi, Viuda de Palacio, Sidrería Calonge, Seidir Tydecho, Sidras Niebla, Sidra Trabanco, Alorrenea Sagardotegia, Valle, Vallina y Fernández y Sidra Angelón); y 9 bronces (Egiazki Txopinondo, Son of Man, Olletako Sagardoak, Harismendia Etxaldea, Llagar Piñera, Mizpiradi Sagardotegia, RBLD Sagardoak, Sidrería Kuartango eta Petritegi).

Temas Basque Culinary Center Sidra

Comenta

Reportar un error

Ospitalarioak Fundazioa Euskadi

Cuidar la complejidad en salud mental



Otras noticias

1. Expertos recomiendan cacahuetes a diario: «Un puñado tostados y con piel protege la memoria frente al envejecimiento»

2. Amaia Montero rompe su silencio tras la oleada de críticas: «Estoy sufriendo mucho»

3. El aeropuerto de San Sebastián, el más complejo de la península para aterrizar según un piloto de Iberia: «Es una pista muy corta»

4. Un vasco termina acosado a llamadas por unas camisetas de fútbol que nunca llegan: «Mi teléfono apareció en una web de Hong Kong»

5. Forbes 2026 corona al donostiarra Daniel Maté como el vasco más rico al elevar su fortuna a 3.500 millones



Evita imprevistos en el seguro del coche: coberturas clave qu debes pasar por alt

MAPFRE

Te puede interesar

¿Por qué suspenden los aspirantes a docentes? El choque entre un examen de...

La Verdad

Que la urgencia de una reparación no te lleve al engaño: las recomendaciones de l...

EL DIARIO VASCO

Copyright © Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.
Domicilio social en Mikeletegi Pasealekua 1. 20009 - Donostia-San Sebastián

Descargar la app

App Store Google Play

Contactar Quiénes somos Aviso legal Accesibilidad Reglamento UE 2024/1083 Condiciones de uso Política de privacidad Publicidad Mapa web Compromisos editoriales Política de cookies

Últimos Sucesos Gastronomía Vasca Noticias última hora Remo Sudoku Diario Online Zinemaldia Tarta de queso

vocento

Webs de Vocento