



SAGARDO FORUM

Sagardoa eta natura, lurraldeak elkartzen
Sidra y naturaleza, conectando territorios
Cider and nature, connecting lands

2023 30 azaroa
noviembre
november

2 abendua
diciembre
december

Erribera Kulturgunea (Astigarraga)
Kursaal (Donostia - San Sebastián)

CIDER TALKS
CONTEST
FAIR
www.sagardoforum.eus

HITZALDIAK
LEHIAKETA
AZOKA

CONFERENCIAS
CONCURSO
FERIA

CIDER
WEEK



NAZIOARTEKO
SAGARDO
LEHIAKETA

CONCURSO
DE SIDRA
INTERNACIONAL

**SAGARDO
FORUM**
INTERNATIONAL CIDER COMPETITION

BEST
OF SHOW
2023

CIDER TALKS CONFERENCIAS HITZALDIAK



El 1 de diciembre se celebraron las jornadas técnicas del V Sagardo Forum en Erribera Kulturunea, en Astigarraga. Expertos nacionales, estatales e internacionales debatieron sobre el cultivo de la manzana, el turismo y la elaboración de la sidra. Además de las presentaciones, se ofreció una degustación y comida con sidra en lata.

EL CULTIVO DE LA MANZANA

CONFERENCIAS

- Kazajistán, el origen de la manzana cultivada. **Catherine Peix**, Asociación ALMA (Francia).

- Agricultura regenerativa. **Nuri Madeo**, The Regen Academy (España).

- La experiencia con los nuevos patrones de manzano de la serie Geneva en Cataluña. **Joaquím Carbó**, IRTA Mas Badia (España).



TURISMO



CONFERENCIAS

- El turismo de las bodegas de sidra vascas. **Amaia Zubeldia**, Sagardo Route (País Vasco).

- Qué pide el visitante que viene a Euskal Herria. **Leire Alkorta**, Sagardoaren Lurraldea (País Vasco).

- Un viaje por el mundo de la sidra. **Haritz Rodríguez**, Ciderzale (País Vasco).

- Mesa redonda: Turismo en las sidras de Euskal Herria. **Amaia Zubeldia, Leire Alkorta y Haritz Rodríguez**.



A la hora de comer, **Paul Vander Heide**, de Vander Mill, ofreció una degustación con explicaciones sobre su sidra.

Además de la sidra que él elabora y que sirve en lata, se degustaron varias sidras de productores locales, también en latas, así como una selección de pintxos ofrecidos por Miniature Gastronomic Experience.



CONFERENCIAS

- Diversificación de la sidra y sidra en lata. **Paul Vander Heide**, Vander Mill (Estados Unidos).

- Modelo de negocio de una sidrería en Noruega. **Asbjørn Børsheim**, Ulvik Fruk & Cideri (Noruega).

- La historia internacional de las peradas. **Adam Wells**, Cider Review (Reino Unido).

- Exportación de sidra. **Jasper Smith** (Son of Man) y **Charlie Burt** (Anxo Cider), Estados Unidos.

CIDER CONTEST CONCURSO LEHIAKETA



CONCURSO INTERNACIONAL DE SIDRA

Sidrerías procedentes de **19 países** han participado en el **IV Concurso Internacional de Sidra del Sagardo Forum**. En total, se han presentado 262 productos en las nueve categorías. En la tarde del 30 de noviembre, 37 jueces nacionales e internacionales degustaron y puntuaron las sidras en el Palacio de Congresos Kursaal. Por equipos, valoraron las sidras y entregaron las medallas de cada categoría. Repartieron **202 medallas**: 59 de oro, 67 de plata y 76 de bronce. Asimismo, eligieron el mejor del concurso entre los que se alzaron con la medalla de oro. El premio **Best of Show** recayó en la sidra **Replicant Pinot Noir**, del productor sueco Pomologik.



JUECES

Virginie Thomas	Bouscule Tes Sens (Francia)
Michael Stöckl	Cider World (Alemania)
Agurtzane Andueza	Directora del Laboratorio Fraisoro (País Vasco)
Rubén Arranz	Sumiller (España)
Paul Vander Heide	Vander Mill (Estados Unidos)
Guillermo Castaños	Enólogo (España)
Tano Collada	Valle, Ballina y Fernández (España)
Dani Corman	Essencia Wine (País Vasco)
Franz Egger	Floribunda (Italia)
Jasper Smith	Son of Man (Estados Unidos)
Patrik Svensk	Pomologik (Suecia)
Norman Groh	Weidmann & Groh (Alemania)
David Kargl	Kühbrein Most (Austria)
Marta Costas	Bar de Vinos Xènese (España)
Xabier Kamio	Enólogo de AZ3 Oeno (País Vasco)
Jon Andoni Remen- tería	Sumiller (País Vasco)
Octavio Costa	Sidrama (Portugal)
Javier Vázquez	La Caníbal (España)
Ana López	Técnica superior del Laboratorio Fraisoro (País Vasco)
Pablo Montero	Restaurante Gunea (España)
Luis Vida	Enólogo (España)
Christian Suárez	SB Gourmet (España)
Maite Retolaza	Sidrería Oiharte (País Vasco)
Mikel Rodríguez	Restaurante Xaiope (País Vasco)
Valerie Maza	115 Sagar Ore Ama (País Vasco)
Charlie Burt	Anxo Cider (Estados Unidos)
Iñaki Santos	Investigador (País Vasco)
Félix San Sebastian	Fruitel (País Vasco)
Maore Ruiz	Bizio (País Vasco)
Egoitz Zapiain	Sidrería Zapiain (País Vasco)
Ion Zapiain	Sidrería Zapiain (País Vasco)
Alaitz Garrastazu	Sidrería Bereziartua (País Vasco)
Argoitz Otaño	Sidrería Petritegi (País Vasco)
Laurence Real	Alai Cider (Chile)
Pablo Bastias	Alai Cider (Chile)
Josef Grunenberg	Apfelweinkontor (Alemania)
Maidar Larrañaga	Restaurante Arteaga (País Vasco)
Edu Vázquez	Experto en sidra (España)
Haritz Rodríguez	Ciderzale (País Vasco)



GANADORES DE CADA CATEGORÍA

1. Premio "Best of show":

Replicant Pinot Noir - Pomologik (Suecia)

2. Txapela de honor al ganador de cada categoría:

- **Sidra natural:** Zapiain Euskal Sagardoa Premium 2022 - Zapiain Sagardotegia (País Vasco)
- **Sidras de acidez dominante:** Boskop 2022 - Weidman & Groh (Alemania)
- **Sidras de amargor dominante:** Muerte fría y serena - Sidrería Tencai (Chile)
- **Sidras espumosas Premium:** Cidre Cuvée Ombrage 2022 - Gaec De L'Aubiniere (Francia)
- **Peradas:** Seppelbauer - Speckbirnen Most (Austria)
- **De sabores o mixtas:** Replicant Pinot Noir - Pomologik (Suecia)
- **Sidras modernas:** Gaitero Extra - Valle, Vallina y Fernández (España)
- **Sidra de postre:** Tabun Cydr Lodowy 2020 - Restauracja Tabun (Polonia)
- **Categoría abierta:** Ingrid Marie XO - Pomologik (Suecia)

Sidra natural

PREMIADOS



ORO

>89-100 PUNTOS

Zapiain sagardotegia	País Vasco	Zapiain Euskal Sagardoa Premium	91,6
Llagar Sidra Castañón	España	Valdeboides	91,5
Son of Man	Estados Unidos	Son of Man Beti	91,1
Oiharte Sagardotegia	País Vasco	Markesaren lurra	90,5
Llagar Sidra Castañón	España	Castañón	90,2
Aburuza Sagardotegia	País Vasco	Aburuza Euskal Sagardoa	90
Zapiain Sagardotegia	País Vasco	Joanes de Zapiain 2022	89,3



PLATA

>79-89 PUNTOS

Sidra Trabanco	España	Sidra Trabanco Selección	86
Llagar Sidra Cabueñes	España	Sidra Cabueñes DOP	86
Alorrenea Sagardotegia	País Vasco	Alorrenea D.O.	86
Son of Man	Estados Unidos	Son of Man Sagardo	85,3
Txopinondo Sagardotegia	País Vasco	Txopinondo Sagarinoa	80,9
Alorrenea Sagardotegia	País Vasco	Alorrenea D.O. Premium	80,3
Llagar Sidra Fran	España	Ramos del Valle	80,2
Alorrenea Sagardotegia	País Vasco	Alorrenea Gorenak	79,3



BRONCE

70-79 PUNTOS

Son of Man	Estados Unidos	Son of Man Handi	76,8
The Drunken Pharmacist	Portugal	The Drunken Pharmacist Sidra Natural	75,3
Manuel Busto Amandi	España	Sidra Natural M. Busto	73,7
Isastegi Sagardotegia	País Vasco	Isastegi Premium	73
Baldorba Naturel & Sagarraleku	País Vasco	Sabaiza Premium	72,5
Sidra Riestra	España	Sidra Natural Riestra	72,2
Baldorba Naturel & Sagarraleku	País Vasco	Naizhaga Premium	72,1
Bodegas FRP Sidra Niebla	España	Sidra Niebla Etiqueta Verde	71,7
Juankorena Sagardotegia	País Vasco	Basajaun Gold	71,2
Mizpiradi Sagardotegia	País Vasco	Sidra Mizpiradi D.O.	71,1
Sociedade Agricola Sidralfa	Portugal	Sidra Alfa	71
Baldorba Naturel & Sagarraleku	País Vasco	Orbaibar Premium	71
Casa do Caramanchao	Portugal	Sidra Boneca de Canudo 2022	70,8
Calonge Sagardotegia	País Vasco	Sidra Calonge	70,3

Sidras elaboradas principalmente en Asturias, País Vasco, Galicia y Cantabria. Sidra elaborada 100% con zumo fresco de manzanas de sidra, sin filtrar y sin pasteurizar, cuyo contenido en gas carbónico y azúcares tiene exclusivamente origen endógeno. La acidez volátil deberá ser inferior a 2,2 g/l de ácido acético.

MEJOR DE LA CATEGORÍA



ZAPIAIN SAGARDOTEGIA ZAPIAIN EUSKAL SAGARDOA PREMIUM

El apellido Zapiain ha estado vinculada a la elaboración de sidra como mínimo desde el siglo XVI, es decir, desde la época más próspera de la producción de sidra vasca. Este crecimiento coincidió con el desarrollo de la caza de la ballena, industria pionera en el País Vasco.

En la actualidad sigue siendo una bodega familiar, referente en el sector de la sidra vasca. Defiende la calidad y el origen de sus productos, mantiene la tradición de la sidra vasca y apuesta por la innovación.

Contacto:
Kale Nagusia 96
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
(+34) 943 330 033
www.zapiain.eus
info@zapiain.eus

Sidras de acidez dominante

PREMIADOS



ORO

>89-100 PUNTOS

Weidmann & Groh	Alemania	Boskop 2022	96
Apfelweinkontor	Alemania	Skylineschoppen (Mixed Apples)	91,9
Restauracja Tabun	Polonia	Tabun Antonówka 2022	90,3
Hardangergutane AS	Noruega	Solglimt	90,1
Sidra Angelón	España	1947 Sidra Natural de Mesa	89,4



PLATA

>79-89 PUNTOS

Omcider AS	Noruega	Skoiar	88
Het Hamerstuk	Países Bajos	Hamerstuk Wilde Appel	84,8
Pomologik	Suecia	Aroma	81,3
Weidmann & Groh	Alemania	Speierling Halbtrocken 2022	81,3
Ulvik Fukt & Cideri	Noruega	Stille Stunder	80,8
Apfelweinkontor	Alemania	Goldparmäne & Bohnapfel Cuvée	80,1
Sidra Trabanco	España	Alicia	79,8
Kühbrein Most	Austria	Champagner Renette	79,2



BRONCE

70-79 PUNTOS

Anxo Cider	Estados Unidos	Happy Trees	77,9
Cidérka	República Checa	Sojka	75,1
Valle, Ballina y Fernández	España	Gaitero Natural	75
Hardangergutane As	Noruega	Vindpust	74,5
Cider Sekt	República Checa	Cider Talk Semi Sweet	74,5
Mooma	España	Sidra Envellida	73,9
Elegast Cidery	Noruega	Dorestad Wild Cider	73,9
Lofthus Ekspedisjon	Noruega	OPO by Lofthus Ekspedisjon	73,7
Cydrownia Zywer	Polonia	Panskie 2022	72,5
Ulvik Fukt & Cideri	Noruega	Gravenstein	72,1

Sidra elaborada 100% con zumo fresco de manzana de sidra o de mesa. Aunque la característica que sobresale es la acidez fija, son sidras que pueden ser elaboradas empleando técnicas como el clarificado o filtrado. Sidras de nivel bajo en carbónico (máximo 1,5 bar.), que pueden ser de origen exógeno.

MEJOR DE LA CATEGORÍA



WEIDMANN & GROH BOSKOP 2022

La granja Weidmann está situada en la región frutal de Ockstadt, donde llevan trabajando como productores a lo largo de varias generaciones. En 2006 se unió al proyecto el yerno del dueño, Norman Groh, formando la empresa Weidmann & Groh. Además de los destilados, comenzaron a producir sidra artesana y, en la actualidad, es uno de los productores más reconocidos de Alemania y ha recibido numerosos premios en concursos internacionales.

Elaboran sidras de una sola variedad de manzana, de alta acidez, consiguiendo sidras intensas y aromáticas parecidas a los vinos blancos de la zona del Rin. En los últimos años también han empezado a elaborar cerveza.

Contacto:
Ober-Wöllstädterstr. 3
D-61196 Friedberg
(+49) 06031/77 03 97
weidmann-groh.de
mail@brennerei-ockstadt.de

Sidras de amargor dominante

PREMIADOS



ORO

>89-100 PUNTOS

Sidrería Tencai	Chile	Muerte Fría y Serena	91,2
-----------------	-------	----------------------	------



PLATA

>79-89 PUNTOS

Etablissement Chapron Cidre Sorre	Francia	Rose Cuvée D'Exception	86,5
Etablissement Chapron Cidre Sorre	Francia	Spiritus Cuvée D'Exception	86,4
Cidrerie D'Auray	Francia	Cidre Brut	82



BRONCE

70-79 PUNTOS

Etablissement Chapron Cidre Sorre	Francia	Cidre Sorre Guillevic	76,4
Killahora Orchards	Irlanda	Pet Nat Dry Bittersweet Cider 2021	75,5
Restauracja Tabun	Polonia	Tabun Fine	74,1
Pomologik	Suecia	Cidre Brut	74
Cider Sekt	República Checa	Cider Talk Bitter Sweet	73,9
Etablissement Chapron Cidre Sorre	Francia	Cidre Sorre Brut Les Marinieres	71
Anxo Cider	Estados Unidos	Oliver's Hereford Gold	71

MEJOR DE LA CATEGORÍA

Sidra elaborada 100% con zumo fresco de manzana de sidra. La característica que sobresale es el amargor. Son sidras con alto contenido tánico, generalmente elaboradas con manzanas dulce-amargas. Principalmente se elabora en Gran Bretaña (Somerset o Herefordshire), Normandía, Bretaña... Pero también en otros lugares, cuando utilizan este tipo de manzana (muchas veces proveniente de Francia o de Gran Bretaña).



SIDRERÍA TENCAI

MUERTE FRÍA Y SERENA

TenCai es una sidrería ubicada en el sector rural de Niágara, en la región chilena de la Araucanía. Su nombre está inspirado en la leyenda mapuche “trens trens y kaykay” y la serpiente de su logo representa el conocimiento, la protección y la fuerza espiritual.

Sus sidras se elaboran basándose en la cosmovisión mapuche. La lineal tradicional representa la dualidad, el día y la noche, el sol y la luna, mientras que la línea de especialidad son las estaciones del año, del rimu al pewu, los ciclos de la naturaleza.

Contacto:
S-269 Padre Las Casas,
4850000 Araucanía
Txile
+56941510577
www.tencaisidra.cl
tencaitemuco@gmail.com

Sidras espumosas Premium

PREMIADOS



ORO

>89-100 PUNTOS

Gaec De L'Aubinière	Francia	Cidre Cuvée Ombrage 2022	92,7
Gaec De L'Aubinière	Francia	Cidre Cuvée Déferlante Signature Barrique 2022	91,5
Llagar Sidra Fran	España	Ramos del Valle	91,3
Bodegas FRP Sidra Niebla	España	Sidra Niebla Etiqueta Roja	91,1
Valle, Ballina y Fernández	España	Gaitero Etiqueta Negra	91
Mooma	España	Sidra Ancestral Reserva	90,7



PLATA

>79-89 PUNTOS

Bodegas FRP Sidra Niebla	España	Sidra Niebla Etiqueta Negra	88,3
Bizio	País Vasco	Zelaia	87,2
Petritegi	País Vasco	Petritegi 1526 Reserva	87,2
Sidra Riestra	España	Guzman Riestra	86,7
Mooma	España	Sidra Ancestral Criança	86,5
Floribunda	Italia	Rosé Cider	85,2
Gaec De L'Aubinière	Francia	Cidre Cuvée Automme 2021	85,1
Sociedad Agrícola Sidralfa	Portugal	Espumamente Alfa	84,7
Sidra Angelón	España	Paru Monga Sidra Natural Espumosa	81,3
Floribunda	Italia	Apfel Cider Alla Mela	80,9
Weidmann & Groh	Alemania	Grohsecco	80,9
Sidra Trabanco	España	Poma Áurea	80,4
Valle, Ballina y Fernández	España	Valle, Ballina y Fernández	80



BRONCE

70-79 PUNTOS

Apfelweinkontor	Alemania	German Cider 0,33	77,7
Antwerpse Cider Compagnie - Ottercider	Bélgica	Laatzomer	76,8
Sidra Somarroza	España	Espumosa Seca Somarroza	75,7
Paca y Tola Bebidas	España	La Naveta Brut	74,3
Cyrdownia Zywer	Polonia	Crocels 2022	72,9
Cyrdownia Zywer	Polonia	Brus 2022	72,5
Paca y Tola Bebidas	España	La Naveta Roxa	72,3
Nua Cider	Portugal	Nua #2 - Pet Nat Cider	71,8
Sidra Somarroza	España	Rubí de Somarroza	71,7
Weidmann & Groh	Alemania	Dicke Berta Pet Nat	71
Sidra Trabanco	España	Lagar de Camín Brut Premium	71
Zapiain Sagardotegia	País Vasco	Zapiain Aparduna 2019	71
Cider Bohemia	República Checa	Cider Bohemia	70,8
Sidra Somarroza	España	Sidra Espumosa Dulce Somarroza	70,7

Sidra elaborada 100% con zumo fresco de manzana de sidra o de mesa. Sidras elaboradas mediante método tradicional, ancestral o charmat. Carbónico endógeno, no añadido. No se permite la carbonatación forzada.

MEJOR DE LA CATEGORÍA



GAEC DE L'AUBINIÈRE CIDRE CUVÉE OMBRAGE 2022

Casa rural familiar a 25 km de Rennes, gestionada desde 2010 mediante agricultura biológica. En ella trabajan alrededor de quince variedades de manzanas y peras, incluidas variedades antiguas y locales. Elaboran sidras según el método antiguo.

Contacto:
GAEC de l'Aubinière lieu-dit l'Aubinière 35150 JANZÉ (Frantzia)
+33 06 72 66 95 49
www.laubiniere.fr
contact@laubiniere.fr

Peradas

PREMIADOS



ORO

>89-100 PUNTOS

Seppelbauer	Austria	Speckbirnen Most	94,5
Seppelbauer	Austria	Birnen Cider	94,1
Seppelbauer	Austria	Baronmost	93,5
Verein Mostbarone	Austria	Baroncider Birne	92,8
Verein Mostbarone	Austria	Brous Mostviertler Birnenmost	92,1
Seppelbauer	Austria	Grünpichelbirnen Most	92



PLATA

>79-89 PUNTOS

Distelberger Genuss-Bauernhof	Austria	BaronMost	86,5
Mostheuriger Hansbauer	Austria	Speckbirne	86,1
Gutes Vom Lieglhof	Austria	LandlBirnenMost	85
Verein Mostbarone	Austria	Preh, Mostviertler Birnenmost	84,7
Mr. Plume	Letonia	Perry 2021	83,3
Seppelbauer	Austria	Baronfrizzante	83,2
Killahora Orchards	Irlanda	Fine Perry 2022	81,6
Distelberger Genuss-Bauernhof	Austria	Dorschbirne	81,5
Distelberger Genuss-Bauernhof	Austria	Birnenshaumwein Brut	81
Gaec De L'Aubinière	Francia	Poiré Cuvée Étincelles Demi-Sec 2022	80,5
Haselberger Most	Austria	Beste Birnen Unter Sich-Pyrus Birnenwein Reserve 2019	80,1



BRONCE

70-79 PUNTOS

Verein Mostbarone	Austria	Exibatur, Mostviertler Birnenmost	76,5
Leopold Und Michaela Reikersdorfer	Austria	Birnenmost Gemischt	76
Haselberger Most	Austria	Unter Der Dorschbirne 2021	74,1
Gaec De L'Aubinière	Francia	Poiré Cuvée Étincelles Brut 2021	73
Haselberger Most	Austria	Unter der Speckbirne 2020	71,7
Gutes Vom Lieglhof	Austria	SpeckBirnenMost	71,7
Haselberger Most	Austria	Unter der Landlbirne 2020	71

Sidras elaboradas con pera, ya sean tranquilas o espumosas. Perada elaborada 100% con zumo fresco de pera de mesa o perada. Carbónico endógeno o añadido.

MEJOR DE LA CATEGORÍA



SEPPELBAUER SPECKBIRNEN MOST

Es una sidrería ubicada en el municipio de Amstetten, en el corazón del Mostviertel, en Austria. En su granja trabajan como una empresa familiar, centrándose en el procesamiento de las mejores materias primas, en su mayoría de su propio cultivo. La calidad se asegura después al utilizar procesos de prensado más suaves, moderna tecnología de bodega y tanques de acero inoxidable con temperatura controlada, para una fermentación y almacenamiento perfectos.

Ha ganado varios premios en certámenes como el Cider World de Frankfurt, el Falstaff Spirits Trophy 2022 o el Falstaff GIN Trophy 2020.

Contacto:
Datzberger Bernhard
Pittersberg 12
3300 Amstetten
+43 664 / 562 58 87
www.seppelbauer.at
servus@seppelbauer.at

De sabores o mixtas

PREMIADOS



ORO

>89-100 PUNTOS

Pomologik	Suecia	Replicant Pinot Noir	98,3
Floribunda	Italia	Quitten Cider Alla Cotogna	93,7
Manuel Busto Amandi	España	Xana Cider Melocotón	93,3
Cydr Tradycyjny Z Trzebnicy	Polonia	Cyder Z Mieta / Cider With Spearmint	91,8
Nua Cider	Portugal	Nua Hybrid Cider - Pet Nat	91,5
Anxo Cider	Estados Unidos	Hopped	91,4
Sidra Somarroza	España	La Sidruca con limón	91,2
Apfelweinkontor	Alemania	Hausschoppen (Mixed Apples with 15% Quince-Wine)	90,6
Apfelweinkontor	Alemania	Apfelperlwein Rosé	90,5
Floribunda	Italia	Mele e Miele	90,2
Floribunda	Italia	Ginger Cider	90,1
Vander Mill	Estados Unidos	Maiti Fresh	90
Sidra Somarroza	España	Biter Bio Somarroza	89,4
Manuel Busto Amandi	España	Xana Cider Fresa & Lima	89,1



PLATA

>79-89 PUNTOS

Alai Cider	Chile	The Pome King	86
Het Hamerstuk	Países Bajos	Hamerstuk Appel-Peer-Southern Gris	84,9
Lepola Drinks	Finlandia	Lepola Dry Hopped Apple Cider	84,4
Bizio	País Vasco	Basoa	84,3
Ulvik Fukt & Cideri	Noruega	Hylleblomsider	83,7
Het Hamerstuk	Países Bajos	Hamerstuk Appel-Peer-Johanniter	82,5
Anxo Cider	Estados Unidos	Quince	82,3
Manuel Busto Amandi	España	Xana Cider Frutos del Bosque	82,2
Valle, Ballina y Fernández	España	Gaitero Red Grape	82,1
Het Hamerstuk	Países Bajos	Hamerstuk Appel-Kwee	81,9
Antwerpse Cider Compagnie - Ottercider	Bélgica	Roos	81,2
Lepola Drinks	Finlandia	Lepola Cucumber Apple Cider	80,5



BRONCE

70-79 PUNTOS

Kaurtango Sagardotegia	País Vasco	Callabocas	77,3
Etablissement Chapron Cidre Sorre	Francia	Cidre Sorre Yuzu Menthe Gamme Herboriste	77,1
Elegast Cidery	Noruega	Vine	76,5
Hardangergutane AS	Noruega	Fjellskrent	72,9
Kühbrein Most	Austria	Himbeer (Raspberry)	72,3
Manuel Busto Amandi	España	Xana Cider Manzana	71,2
Pomologik	Suecia	Hopple - Non Alcoholic	71
Manuel Busto Amandi	España	Xana Cider Pera	71
Gaec De L'Aubinière	Francia	Cidre Cuvée Aux Épices 2021	71
Distelberger Genuss-Bauernhof	Austria	Glückssprudel, Birnencider Mit Holunderblüten	70,6

Se trata de sidras mezcladas: manzana/pera con otra fruta/especias. Además de la manzana o la pera, se han añadido otros elementos como flores (saúco, etc.), hierbas (lúpulo, etc.), frutas (frutos rojos, etc.) o verduras (pepino, pimiento etc.).

MEJOR DE LA CATEGORÍA



POMOLOGIK REPLICANT PINOT NOIR BEST OF SHOW

Pomologik es un grupo de productores de sidra artesanal, que tratan de sacar lo mejor de las manzanas del Norte. Johan Sjöstedt, Oskar Palm y Patrik Svensk están a la vanguardia con esta empresa escandinava, sostenible y premiada.

Elaboran sidras crujientes, claras, únicas y accesibles. Su objetivo es resaltar los hermosos sabores y aromas a manzana en nuestras sidras. Por eso el proceso comienza y finaliza con el zumo de manzana 100% recién exprimido. Sin agua, sin concentrados y con la mínima intervención.

Contacto:
Åkers Krutbruk 1 K1N,
Åkers Styckebruk 647 50
Suedia
+46 152 421 60
www.pomologik.se
info@pomologik.se

Sidras modernas

PREMIADOS



ORO

>89-100 PUNTOS

Valle, Ballina y Fernández	España	Gaitero Extra	93,4
Baldorba Naturel & Sagarraleku	País Vasco	Oiii Baldorba Patxaka	91,3



PLATA

>79-89 PUNTOS

Cider Sekt	República Checa	Cider Talk Semi Dry	82,4
Manuel Busto Amandi	España	Sidra Ecológica M. Busto	82,3
Mooma	España	Sira Mooma	81,9
Kühbrein Most	Austria	Kühbrein Secco	81,5
Kühbrein Most	Austria	Kühbrein Red Love Secco	81,5
Gallinal Drinks	España	Exner Craft Apple Cider	81,1
Pomologik	Suecia	Cider State of Mind	80
Llagar Sidra Castañón	España	Xiz Frizzante	79,4



BRONCE

70-79 PUNTOS

Verein Mostbarone	Austria	Baroncider Apfel	78,5
Vander Mill	Estados Unidos	Honeycrisp	77,2
Valle, Ballina y Fernández	España	Gaitero Tercio	76,9
Mostheuriger Hansbauer	Austria	Florina	74,6
Mostheuriger Hansbauer	Austria	Braeburn	74
Sidra Trabanco	España	Pecado del Paraíso sidra sin	73,9
Sidra Trabanco	España	Lagar de Camín Clásica Dulce	71
Vander Mill	Estados Unidos	Chapman's Blend	71
Sidra Trabanco	España	Pecado del Paraíso semiseca	70,6
Petritegi	País Vasco	Sagar Krash Sagar	70,6
Proalsueño Srl	Uruguay	Sidra Matriarca	70,5

MEJOR DE LA CATEGORÍA



VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ GAITERO EXTRA

La sociedad Valle, Ballina y Fernández es una empresa familiar, centenaria pero moderna, que conserva el valor de la tradición y la producción artesana, y sigue avanzando en innovación y desarrollo gracias al uso de las tecnologías más punteras.

Sus instalaciones, declaradas Patrimonio Histórico Industrial, superan ya los 40.000 metros cuadrados y su producción alcanza los 20 millones de botellas de sidra al año. La empresa apuesta por la creación de productos tradicionales pero innovadores.

Sidras de elaboración moderna, en las que se permite el uso de zumo concentrado, la adición de agua, azúcares, aromas u otros edulcorantes después de la fermentación y con carbonatación forzada.

Contacto:
La Espuncia s/n
33318, Villaviciosa (Asturias)
985890100
www.sidraelgaitero.com
info@gaitero.com

Sidras de postre

PREMIADOS



ORO

> 89-100 PUNTOS

Restauracja Tabun	Polonia	Tabun Cydr Lodowy 2020	98,1
Pomologik	Suecia	Rubinola	98
Zapian Sagardotegia	País Vasco	Zapiain Bizi-Goxo 2017	94,8
Llagar Sidra Castañón	España	Castañón	94,3
Valle, Ballina y Fernández	España	Sidra de Hielo 1898	94
Lepola Drinks	Finlandia	Lepola Vega Ice Cider	93,8
Pomaradas y Llagares de Sariego	España	Valverán 20 Manzanas	92,7
Pomologik	Suecia	Akerö	91,7
Etablissement Chapron Cidre Sorre	Francia	Cidre Sorre Doux Gamme Mariniere	90,5
Sidra Riestra	España	Guzman Riestra	90
Sidra Angelón	España	Sidra de Hielo Viuda de Angelón	89,4



PLATA

> 79-89 PUNTOS

Kuartango Sagardotegia	País Vasco	Su Sagar	87,2
Juankorena Sagardotegia	País Vasco	Basajaun Hielo	84,3
Killahora Orchards	Irlanda	Rare Apple Ice Wine 2020	81,1



BRONCE

70-79 PUNTOS

Pomologik	Suecia	Ice Ice Baby	73,6
-----------	--------	--------------	------

MEJOR DE LA CATEGORÍA



RESTAURACJA TABUN TABUN CYDR LODOWY 2020

Tabún es la primera fábrica de sidra artesanal que se abrió en la región polaca de Pomerania. Tabún era inicialmente un restaurante, que abrió sus puertas en 2010, así como un agroturismo. Sin embargo, desde hace algunos años también elaboran sidra con manzanas que no están sulfuradas ni pulverizadas y que no contienen ningún aditivo químico.

Contacto:
Konna 29, Gdansk, Poland
+48 731 726 666
www.restauracjatabun.pl
cydr@restauracjatabun.pl

De hielo, de fuego o elaboradas con otras técnicas en las que se ha reducido el mosto para después fermentar. Sidras dulces de manzana o de pera, cuyo azúcar es exclusivamente residual (no añadido). Puede contener nivel bajo de carbónico (máximo 1,5 bar.).

Categoría abierta

PREMIADOS



ORO

>89-100 PUNTOS

Pomologik	Suecia	Ingrid Marie XO	93,5
Killahora Orchards	Irlanda	Pom'O - Roe and Co Irish Whiskey Cask Matured	93
Llagar Sidra Castañón	España	Roxmut	92,1
Sidra Trabanco	España	Alma	92,1
Kuartango Sagardotegia	País Vasco	Kuartango	90,7
Distelberger Genuss-Bauernhof	Austria	Non Secco Rot	90
Gaec De L'Aubinière	Francia	Cidre Cuvée Origines Signature Barrique 2022	89,2



PLATA

>79-89 PUNTOS

Sidrería Tencai	Chile	Tank!	84,5
Elegast Cidery	Noruega	Gin barrel aged cider	84,3



BRONCE

70-79 PUNTOS

Distelberger Genuss-Bauernhof	Austria	Non Secco Grün	75,3
Nailsea Cider	Reino Unido	Ethical Director	74,6

MEJOR DE LA CATEGORÍA

En esta categoría han competido aquellas sidras que no encajaban en las demás categorías.



POMOLOGIK INGRID MARIE XO

Pomologik es un grupo de productores de sidra artesanal, que tratan de sacar lo mejor de las manzanas del Norte. Johan Sjöstedt, Oskar Palm y Patrik Svensk están a la vanguardia con esta empresa escandinava, sostenible y premiada.

Elaboran sidras crujientes, claras, únicas y accesibles. Su objetivo es resaltar los hermosos sabores y aromas a manzana en nuestras sidras. Por eso el proceso comienza y finaliza con el zumo de manzana 100% recién exprimido. Sin agua, sin concentrados y con la mínima intervención.

Contacto:
Åkers Krutbruk 1 K1N,
Åkers Styckebruk 647 50
Suedia
+46 152 421 60
www.pomologik.se
info@pomologik.se

FAIR FERIA AZOKA

www.sagardoforum.eus



FERIA INTERNACIONAL DE SIDRA

El Palacio de Congresos Kursaal acogió la celebración de la **III Feria Internacional de la Sidra**. El 1 de diciembre el público profesional y la ciudadanía tuvieron la oportunidad de conocer los diferentes tipos de sidra que se elaboran en otros rincones del mundo.

24 productores locales, nacionales y extranjeros, referentes del sector, trajeron sus productos. Sidras naturales, espumosas, de sabores, peradas, de acidez o amargor dominante, de postre o modernas. Los asistentes pudieron degustar los productos de todos y descubrirlos de la mano de los propios productores. Además, la pizzería **115 Sagar Ore Ama** de Astigarraga ofreció pintxos, mientras que la francesa **Virginie Thomas** y el estadounidense **Paul Vander Heide** guiaron sendas catas.

Alrededor de **1.000 personas** se acercaron a la feria del Sagardo Forum.

EXPOSITORES

Cidrerie du Pays D'Auray



Francia / Locoal-Mendon

Productos:

- Sidras de amargor dominante

Apfelweinkontor



Alemania / Frankfurt
www.apfelweinkontor.com

Productos:

- Sidras espumosas Premium
- Sidras de acidez dominante
- Peradas
- De sabores o mixtas

Cydrownia Zywer



Polonia / Kánczuga
www.zywer.pl

Productos:

- Sidras espumosas Premium
- Sidra natural
- Sidras de acidez dominante

Bizio



País Vasco / Iurreta (Bizkaia)
www.bizio.eus

Productos:

- Sidras espumosas Premium
- De sabores o mixtas

Txopinondo sagardotegia



País Vasco / Azkaine (Lapurdi)
www.txopinondo.com

Productos:

- Sidra natural
- Sidras espumosas Premium
- Categoría abierta

L'Aubinière



Francia / Janzé
www.laubiniere.fr

Productos:

- Sidras espumosas Premium
- Peradas
- De sabores o mixtas
- Categoría abierta

Son of Man



Estados Unidos / Cascade Locks (Oregon)
www.sonofman.co

Productos:

- Sidra natural
- Categoría abierta

Anxo Cider



Estados Unidos / Washington
www.anxocider.com

Productos:

- Sidras de amargor dominante
- Sidras de acidez dominante
- De sabores o mixtas

Nua Cider



Portugal / Ponte de Lima
www.nuacider.com

Productos:

- Sidras espumosas Premium
- De sabores o mixtas

Sidra Somarroza



España / Renedo de Pielagos (Cantabria)
www.sidrasomarroza.es

Productos:

- Sidras de acidez dominante
- Sidras espumosas Premium
- De sabores o mixtas

Valle, Ballina y Fernández



España / Villaviciosa (Asturias)
www.sidraelgaitero.com

Productos:

- Sidras espumosas Premium
- Sidras modernas y sidras de postre
- Sidras de acidez dominante
- De sabores o mixtas

Lepola



Finlandia/ Ylönkylä
www.lepoladrinks.fi

Productos:

- De sabores o mixtas
- Sidras de postre

Weidman & Groh



Alemania / Friedberg (Hesse)
www.weidmann-groh.de

Productos:

- Sidras espumosas Premium
- Sidras de acidez dominante

Pomologik



Suecia / Åkers Styckebruk
www.pomologik.se

Productos:

- Sidra natural y sidras modernas
- Sidras de acidez y de amargor dominante
- De sabores o mixtas
- Sidras de postre

Kuartango sagardotegia



País Vasco / Zuhatzu-Kuartango (Araba)
kuartangosagardotegia.com

Productos:

- De sabores o mixtas
- Sidra de postre
- Categoría abierta

Alai Cider



Chile / Cachapoal
www.alaicider.com

Productos:

- Sidras espumosas Premium
- De sabores o mixtas

Zapiain sagardotegia



País Vasco / Astigarraga (Gipuzkoa)
www.zapiain.eus

Productos:

- Sidra natural
- Sidras espumosas Premium
- Sidras de postre

Vander Mill



Estados Unidos / Michigan
www.vandermill.com

Productos:

- De sabores o mixtas
- Sidra natural

Floribunda



Italia / Salerno (Tirol del Sur)
www.floribunda.it

Productos:

- Sidras espumosas Premium
- De sabores o mixtas

Kühbrein Most



Austria / Gaa
www.kuehbreinmost.at

Productos:

- Sidras de acidez dominante
- De sabores o mixtas
- Sidras modernas

Sxollie



RU . Sudáfrica / Londres
www.sxollie.com

Productos:

- Peradas
- Sidras modernas

Sidra Trabanco



España / Gijón (Asturias)
www.sidratrabanco.com

Productos:

- Sidras espumosas Premium
- Sidra natural y sidras modernas
- Sidras de acidez dominante
- De sabores o mixtas

Castañón



España / Asturias
www.sidracastanon.com

Productos:

- Sidra natural
- Sidras modernas
- Sidras de postre
- Categoría abierta

Ulvik Frukt&Cideri



Noruega/ Ulvik
www.hakastadsider.no

Productos:

- Sidras de acidez dominante
- De sabores o mixtas



CIDER WEEK

www.sagardoforum.eus



CIDER WEEK

Coincidiendo con la celebración del V Sagardo Forum, este año se ha organizado por primera vez la Cider Week, que se llevó a cabo los días previos, entre el 23 y el 29 de noviembre. A lo largo de esa semana se ofrecieron catas, degustaciones y armonías gastronómicas con sidra local, nacional e internacional:

Los bares y restaurantes que participaron en la Cider Week fueron los siguientes:

- **Ibai Lur Sagardoteka (Astigarraga):** Cider & Cheese. Maridaje comparativo de sidras locales e internacionales con quesos locales.
- **Ikatza Taberna (Astigarraga):** Cider & Pintxo.
- **Errioguarda Enea (Hernani):** Cider Pairing.
- **Taupada (Donostia):** Cider & TauTALO.
- **Basqueland Izakaia (Donostia):** Cider & Bao
- **Bodega Klandestina (Donostia):** Meet the cider maker. Cata informal para conocer a los productores de sidra, con 5 sidras locales e internacionales (Pomologik, Anxo, Son Of Man, Kühbrein y Zapiain)





.: ANTOLATZAILEA / ORGANIZADOR :.

Sagardoaren
lurraldea
*El territorio
de la sidra*

Tel: 00 34 943 550 575
www.sagardoforum.eus

#SagardoForum2023



.: KOLABORATZAILEAK / COLABORADORES :.



.: LAGUNTZAILEAK / PATROCINADORES :.



.: BABESLEAK / PATROCINADORES OFICIALES :.



Euskadi, auzolana, bien común

