

Cidre Pétillant Txopinondo

SIDRA BRUT DE CARBÓNICO EXÓGENO



Representante de la Fundación Asturias XXI, Marcos Abel Fernández, entrega a Dominic Lagadec, de Txopinondo, el reconocimiento.

En esta ocasión el llagar Txopinondo del País Vasco Francés obtuvo el máximo galardón de su clase; le siguieron las sidras Super Dry de Estados Unidos que se hizo con una medalla de oro; y la checa Jablecny con la de plata

"Es un producto completamente natural, es seco, con burbuja persistente y fina que combina muy bien con las comidas saladas, por ejemplo" indicó el **Cidre Pétillant**, Dominic Lagadec, el maestro responsable del llagar Txopinondo en el País Vasco Francés. Esta sidra presenta un correcto equilibrio entre acidez y secante en boca, dejando una ligera persistencia en el retrogusto. En nariz es aromática recordando incluso leves toques de compota de manzana.

Hay que destacar que el llagar Txopinondo se fundó en el año de 1999. En él, Lagadec se ha esforzado por aplicar métodos muy precisos para elaborar una gama de productos artesanales y cien por cien naturales. Esta bodega es única en el norte del País Vasco Francés y está abierta al público para poder

disfrutar tanto de sus productos sidreros como de comidas tradicionales de la región. De hecho, este es uno de los lugares que celebra el Txotx.

"Nuestra oferta consiste en dar a conocer nuestra cultura local presente desde milenios y nuestro entorno actual. Gracias a nuestros productos, les invitamos a descubrir el alma del País Vasco. Estamos orgullosos de compartir nuestras peculiaridades locales y revelar sabores y usos. Transmitir la cultura forma parte de nuestra razón de ser" defienden desde el llagar.

Por otro lado, la sidra **Super Dry** del llagar estadounidense Urban Farm Fermentory obtuvo la medalla de oro en esta categoría; y **Jablecny** del llagar checo Rossbach Cider, la de plata.