

UNA SAGARDOA DE GALARDÓN

El sabor y aroma de **Zapiain** conquistan los paladares de todo el mundo. Así lo avalan su popularidad y sus últimos reconocimientos

Su nombre y su gusto son ya todo un emblema cuando se habla de sidra, y es que **ZAPIAIN** ha sabido hacerse un hueco único en el mundo de la "sagardoa". Y no solo aquí; sus productos traspasan fronteras, con el éxito como resultado: así lo demuestra su reciente experiencia en Frankfurt.

Recién aterrizados de la feria Apfelwein International, el equipo de **ZAPIAIN** vuelve con un gran sabor

de boca, ya que ha destacado sobremanera entre elaboradores y productores de lugares tan remotos como Japón, Canadá, Noruega, Dinamarca y Alemania.

Como cuenta el propio Mikel Zapiain, "fue muy interesante, ya que pudimos recibir de primera mano la opinión de profesionales del sector y de asistentes acerca de las sidras y derivados que allí ofrecimos para degustar".

La satisfacción no podía ser mayor: "Fue todo un éxito, ya que la gente se sorprendía de detalles como el potencial aromático de nuestra "sagardoa".

Premios Pomme d'Or

Otra de las grandes alegrías que se han traído en la maleta son los 5 premios obtenidos en el concurso Pomme d'Or. "Fuimos una de las dos sidrerías más laureadas", explica Mikel orgulloso.



En este concurso, celebrado de forma paralela a la feria, **ZAPIAIN** presentó sus productos por segundo año, obteniendo, una buena cosecha de manzana tanto de oro como de plata. Tanto la sidra de postre Bizi-Goxo, como el Sagardoz txuria, se llevaron el máximo galardón, el Pomme d'Or.

La primera es una sidra original, elaborada con Errezil sagarra que con 10,5 grados, presenta un equilibrio muy interesante entre la acidez, el dulzor y su aroma. La segunda, el Sagardoz Goxoa, es un destilado de Sagardoa, de 40 grados que mantiene el fresco aroma de la fruta. Además, su Sagar-

doa tradicional, la selección de añada que realizan y el Sagardoz Añejo fueron las otras 3 premiadas con el Pomme d'Argent.

Un viaje para **ZAPIAIN** "del que volvimos con la manos llenas, tanto de premios, de recuerdos como también de amigos. Gora Sagardoa!".

REMITIDO

INFO

ZAPIAIN SAGARDOA: Dirección: Kale Nagusia, 96 · 20115 Astigarraga | Teléfono: 943 33 00 33 | Web: www.Zapiain.eus | Facebook: Zapiain Sagardoa

DV. 07-04-2017