

Una sidra vasco-estadounidense destaca entre las 190 presentadas al II Concurso de Sidra Internacional Sagardo Forum

 Nov 25, 2019
  Concursos, Sidra
  0 Comentarios



Esta mañana se ha celebrado la entrega de premios del **II Concurso de Sidra Internacional del Sagardo Forum** en el Palacio de Congresos Kursaal en Donostia. Prestigiosos **catadores procedentes de todo el mundo** (sumillers, enólogos, chefs, periodistas, bloggers gastronómicos, etc.) han degustado las 190 sidras presentadas en 9 categorías, de las cuales **140 han sido premiadas con 47 medallas de oro, 62 medallas de plata y 31 medallas de bronce**. El premio «Best of show» ha sido para “Maiti fresh” una sidra de sabores vasco-estadounidense, una colaboración entre Egoitz Zapiain y Paul Vander de la sidrería Paul Vander Mill.

En total han participado sidras de **14 países** en el concurso: España, Alemania, Francia, Reino Unido, Italia, Países Bajos, Polonia, Eslovaquia, Suecia, Uruguay, Republica Checa, Luxemburgo y Estados Unidos.

Estos han sido los **premios** que se han repartido:

Sidra natural vasca

- Medallas: 8oros (Zapiain sagardotegia 3, Alorrenea sagardotegia 2, Petritegi sagardotegia 1, Zelaia sagardotegia 1, Isastegi sagardotegia 1), 13 platas (Gurutzeta sagardotegia 2, Oiharte sagardotegia 2, Isastegi sagardotegia 2, Zelaia sagardotegia 2, Gartziategi sagardotegia 1, Paul Vander- Egoitz Zapiain 1, Izeta sagardotegia 1, Araeta sagardotegia 1, Iturrietz baserria1) y 4 bronces (Aburuza sagardotegia 1, Araeta sagardotegia 1, Gartziategi sagardotegia 1 e Izeta sagardotegia 1).
- Ganador: Zapiain sagardoa (Euskal Herria) – Zapiain Sagardoa Lote I
- Entrega del premio: Xabier Urdangarin, alcalde de Astigarraga

Sidra natural asturiana

- Medallas: 3 oros, 4 platas y 4 bronces
- Ganador: Sidra Piñera (Asturias) – Sidra Piñera
- Entrega del premio: Eduardo Coto, gerente de Guerrilla Imports

Sidra tradicional francesa

- Medallas: 2 oros, 3 platas y 1 bronce
- Ganador: Cidrerie Menez Brug (Francia) – AOP Cornouille
- Entrega del premio: Agurtzane Andueza, directora del Laboratorio Fraisoro de la Diputación de Gipuzkoa

Sidra tradicional inglesa

- Medallas: 1 oro, 3 platas y 6 bronces
- Ganador: Pilton Cider (Reino Unido) – Pilton Solstice
- Entrega del premio: Iker Goiria, director de Turismo de la Diputación de Gipuzkoa

Sidra moderna

- Medallas: 3 oros, 12 platas y 9 bronces
- Ganador: Ulvik Frukt & Cideri (Noruega) – Gravenstein
- Entrega del premio: Xabier Arruti, director general de Agricultura y Equilibrio Territorial de la Diputación de Gipuzkoa.

Sidra Espumosa “Premium”

- Medallas: 2 oros, 5 platas y 8 bronces
- Ganador: Aakre Gard (Noruega) – Edel Cuvee Park
- Entrega del premio: Agurtzane Andueza, directora del Laboratorio Fraisoro de la Diputación de Gipuzkoa

Apfelwein

- Medallas: 1 oro, 5 plata y 2 bronces
- Ganador: Jens Becker (Alemania) – JB Streuobst
- Entrega del premio: Eduardo Coto, gerente de Guerrilla Imports

Sidra con sabores y Perada

- Medallas: 7 oros, 12 platas y 12 bronces
- Ganador: Vander Mill Basque Colaboracion (Estados Unidos) – Maiti Fresh
- Entrega del premio: Iker Goiria, director de Turismo de la Diputación de Gipuzkoa

Sidra de hielo

- Medallas: 4 oros, 5 platas y 1 bronce
- Ganador: Zapian sagardotegia (Euskal Herria) – Bizi-Goxo 2015
- Entrega del premio: Xabier Urdangarin, alcalde de Astigarraga

Además de estos premios repartidos por cada categoría, la sidra Vander Mill Basque Colaboracion (Estados Unidos) ha ganado el **premio «Best of show»** por ser la más destacada del concurso. El premio ha sido entregado por Xabier Arruti, director general de Agricultura y Equilibrio Territorial de la Diputación de Gipuzkoa.

Por otra parte, el jurado ha otorgado un **premio de honor fuera de categoría** a las sidras «Viesk» de Sidra Panizales (Asturias) y “Roxmut” de Llagar Castañon (Asturias).

El Concurso de Sidra Internacional se ha celebrado dentro del III Sagardo Forum. Este evento internacional bianual está organizado por Sagardoaren Lurralde en colaboración con diversos agentes, entre otros: Eduardo Coto y Antonio Roa de Guerrilla Imports, el Laboratorio Fraisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa, la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y Ciderzale.

Así mismo ha recibido apoyo económico:

- Patrocinadores oficiales: Departamento de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, el departamento de Turismo del Gobierno Vasco, Fundación Hazi y el ayuntamiento de Astigarraga
- Colaboradores: Sagardo Mahaia eta Priorcork.

[Descargar fotografías](#)

Búsqueda

<input type="text"/>	Buscar
----------------------	--------

Categorías

[Agenda](#)

[Concursos](#)

[Cultura](#)

[Eventos](#)

[Experiencias](#)

[Exposiciones](#)

[Ferias](#)

[Formación](#)

[Gastronomía](#)

[Historia](#)

[Manzana](#)

[Manzanal](#)

[Museos](#)

[Prensa](#)

[Publicaciones](#)



- Recetas
- Sidra
- Sidrerías
- Sin categorizar
- Turismo

Archivos

Elegir mes ▼

VEN Y DESCUBRE



Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

¿NECESITAS AYUDA?

📞 943 550 575

SÍGUENOS EN...



EXPERIENCIAS

- Reservar tu plan
- Experiencias a la carta
- Rutas seleccionadas
- Otras propuestas cerca de aquí
- Cómo moverse
- Donde dormir
- Guías e información práctica

SIDRERÍAS

- Reservar sidrería
- Elige tu sidrería
- Transporte a sidrerías
- Consejos útiles para ir de sidrería

MUSEO DE LA SIDRA

- Sagardoetxea – el museo
- Exposición y espacios
- Tipos de visita
- Cómo llegar y accesos
- Tarifas y horarios
- Reservar visitas
- Visita virtual
- Centro de documentación

SAGARDO FORUM

- Sagardo Forum
- Jornadas técnicas
- Concurso de Sidra Internacional

AGENDA

BLOG

DIFUSIÓN

- Boletín
- Suscripción newsletter
- Social media

[Feria Internacional de Sidra](#)

[Inscripción](#)

[Equipo técnico, ponentes y jueces](#)

[Gabinete de prensa](#)

[Ediciones anteriores](#)



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



© 2019 Consorcio público privado Sagardun
INFORMACIÓN LEGAL

[QUIENES SOMOS](#)

[PROYECTOS](#)

[ALIANZAS](#)

[PERFIL DEL CONTRATANTE](#)

