

Publicidad



Revista gastronómica de actualidad

R VINOS Y RESTAURANTES



GASTRONOMÍA

Zapiain Sagardoa, proclamada mejor sidra natural vasca

29-noviembre-2019



Con tres medallas de oro y la mayor puntuación en la categoría de sidra natural vasca, Zapiain Sagardoa (Astigarraga) se alzó con la txapela de la Competición Internacional de Sidra Sagardo Forum, que se celebró el pasado fin de semana en San Sebastián. Además, su sidra de postre Bizi-Goxo se proclamó vencedora en la categoría de sidras de hielo, en un concurso en el que participaron más de 190 caldos llegados de 14 países.

Este evento, que promueve Sagardoaren Lurralde, ha albergado además una feria en el palacio de congresos Kursaal, donde el público asistente ha tenido ocasión de degustar sidra de Estados Unidos, Inglaterra, Bretaña, Luxemburgo, Suecia, Galicia, Asturias, Italia, Alemania y País Vasco.

En el marco del evento, expertos catadores de vino, cerveza y sidras (entre los que había enólogos y sumilleres) evaluaron los más de 190 caldos derivados de la manzana que se presentaron a concurso. En la categoría de sidra natural vasca, Zapiain Sagardoa se proclamó vencedora con su Euskal Sagardoa Premium de la

Publicidad

RIOJA
by
ARNEGUI

Publicidad



Publicidad



Publicidad

Vilajuiga

El agua con unos puntos de gas

Publicidad



Publicidad



Publicidad



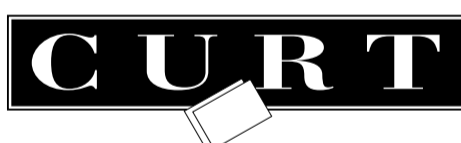
cosecha 2018, obteniendo la mayor puntuación del jurado. Obtuvo, asimismo, otras dos medallas de oro, que fueron otorgadas a otros dos lotes con denominación de origen y certificación de Gorenak.

No fue el único premio que recibió esta bodega, que se caracteriza por la calidad de sus productos y el esmero con el que las produce. También se alzó con la txapela a la mejor sidra de hielo, una categoría que es cada vez más popular y que cuenta con productores en todo el mundo. La sidra de hielo es una sidra dulce, que se toma como aperitivo o postre, y cuya elaboración se realiza mediante la concentración de azúcares. En 2015 Zapiain Sagardoa emuló este estilo, que tuvo su origen en Quebec, tras encontrar en la variedad autóctona Errezila las propiedades necesarias para elaborar una sidra de hielo.

Desde el año 2014, los productos de Zapiain sagardoa han sido reconocidos en competiciones internacionales, cosechando numerosos premios de forma consecutiva en Michigan, Frankfurt, Londres y País Vasco. Tanto la sidra de hielo Bizi-Goxo como la sagardoa natural han obtenido varias medallas de oro de manos de reputados expertos del sector.

En el concurso internacional Sagardo Forum, la sagardoa vasca obtuvo un total de 8 medallas de oro. La sidra natural asturiana se hizo con 3 oros, 4 platas y 4 bronces, resultando ganadora la bodega Sidra Piñera. En la categoría de sidra tradicional francesa se entregaron 2 oros, 3 platas y 1 bronce, y se alzó con la txapela Cidrerie Menez Brug, de la DO Cornouaille. En cuanto a la sidra tradicional inglesa se entregaron 3 oros, 12 platas y 9 bronces, y el ganador fue Pilton Cider, de Somerset. La sidra espumosa se llevó 2 oros, 5 platas y 8 bronces, y la txapela se fue a Noruega, a la sidrería Edel. La sorpresa la produjo en la categoría de sidra de sabores y perada, en la que se entregaron 7 oros, 12 platas y 12 bronces y en la que se proclamó vencedora una colaboración vasco- estadounidense del lagar Vander Mill (EEUU).

Edita



Presidente: Enrique Curt Gómez | Editora: Laura Curt Iborra

©2019 Revista Vinos y Restaurantes | Todos los derechos reservados

[Newsletter](#) | [Nota legal](#) | [Política de Cookies](#) | [Suscripción](#) | [Tarifas](#) | [Contacto](#) |

Consell de Cent, 398-bajos - 08009 Barcelona - [933 180 101](tel:933180101) | Fax 933 183 505

[Seleccionar idioma](#) | ▼