

DIVULGACIÓN XIII SISGA

ESPAÑA

<https://www.elcomercio.es/gijon/gijon-centro-red-europea-sidra-integra-cinco-20230930001536-nt.html>

q

EL COMERCIO

Gijón será el centro de la red europea de la sidra, que integra a cinco países

El documento firmado por 18 representantes institucionales pretende conseguir una legislación para esta bebida y defender al sector



Representantes del Ayuntamiento junto a los de la red, en el salón de recepciones. J. M. PARDO

EVA HERNÁNDEZ

GIJÓN.

Sábado, 30 de septiembre 2023, 00:15

2 comentarios

Representantes de Francia, República Checa, Portugal, Italia, Islas Canarias, País Vasco y Asturias firmaron ayer la Red Europea de Ciudades de la Sidra en el salón de actos del Ayuntamiento de Gijón. La ciudad será la sede central de esta iniciativa.

La formación de esta red europea permitirá y potenciará que las ciudades participantes que entre ellas tienen la sidra y la manzana como vínculo determinado, establezcan entre ellas relaciones institucionales de tal calibre que se vea potenciado lo que se hace en otras ciudades y se puedan ver beneficiados de los recursos económicos destinados por parte de la UE.

RED DE CIUDADES EUROPEAS DE LA SIDRA Y PROGRAMA SIDRES DE GÁLA

La firma

Firmantes: Carmen Moriyón (Alcaldesa Gijón); Luis Castaño (Cónsul Chequia); Regina Mª Pereira (Gobierno Madeira); Gianluca Telloli (Ayuntamiento Servoz); Lara Artaz (Ayuntamiento Sint Marcel); Rosa Delia (Concejala de Valleseco); Luis Ravina (Cabildo de Tenerife); Benito Peziña (Ayuntamiento de Kuartango); Juan Cañal (Alcalde de Nava); Marifé Gómez (Teniente alcalde Cangas de Onís)

Promotor: Marcos Abel (Presidente Fundación Asturias XXI).

Observadores: Alvaro Alonso (Cámara de Comercio); Víctor Ramos (DOP Sidra de Asturias); Luis Benito (Cátedra de Sidra); Juan Suárez Stové (Museo de la Sidra de

Asimismo lo afirmó Marcos Abel Fernández, presidente de la Fundación Asturias XXI y promotor de la red europea. «Todo lo que hagamos en Gijón en beneficio y defensa de lo que es la sidra y la manzana repercute en estos países, pero, a la vez, lo que hagan ellos va a repercutir en nosotros».

El inicio de esta red «supone una afirmación de la identidad histórico cultural ligada a la sidra y la manzana» y, a su vez, «una promoción de la cultura de la sidra», en un momento en el que se encuentra «a las puertas» de que se la reconozca como «patrimonio inmaterial de la humanidad por la Unesco». También, la red pretende facilitar la «defensa de una legislación en materia de la sidra que ahora mismo no existe», uno de los objetivos a conseguir por parte de esta unión.

Nava); Xuacu López (Muséu del Pueblu d'Asturies); María José Fernández (CIFP Escuela de hostelería y Turismo) y Saúl Moro (Asociación de escancladores)

Programa

Sábado: Cata Abierta al público (12 a 15 h y de 17 a 20 horas); Espicha de hermandad (21 h).

Domingo: Brunch de Gala XIII SISGA (11 h); Entrega premios SISGA'23 (12 h); Visita a Agrosiero (16 h) y XVI Concurso de Sidra Casero de Siero con degustación (17 h).

Con ella, se quiere promover la cultura asturiana de la sidra, pero también «a los pomareros, llagareros y todo el sector». Porque, si bien Fernández admitía que «la cultura es importante», también lo era «la economía para funcionar». Por eso, con esta adhesión que cuenta con diez firmas de representantes de distintos lugares en los que la sidra y la manzana es cultura, la de su promotor y la de ocho observadores, se pretende «estudiar y trabajar mucho en todo lo que se refiere a las subvenciones que existen para estas redes europeas». Fernández mostró su agrado porque «pasamos de la poesía de las palabras a los hechos

reales».

En el acto, en el que participó la alcaldesa, Carmen Moriyón, mostró su agradecimiento a los representantes institucionales, de igual forma se dirigió a Fernández, «vives esto con verdadera pasión y tienes una gran dedicación. Pones la cabeza pero también el corazón».

<https://asturies.com/noticias/el-xiii-sisga-axunta-a-92-llagareros-de-tol-mundu>



ENTAMU NOTICIAS GALERIES HUMOR INFANTIL ASTURIANU OCIO ENTREVISTAS

El XIII SISGA axunta a 92 llagareros de tol mundu

Asturies | 29 Setiembre, 2023 por Redacción

[Inicie sesión](#) o [regístrate](#) pa espulizar comentarios

El pabellón de congresos del Recintu Ferial Luis Adaro acueye la preba abierta al públicu.

Dende ayer y hasta'l domingu ta celebrándose'l XIII Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA), alcuentru de profesionales del sector entamáu pola Fundación Asturias XXI qu'axunta a 92 llagareros procedentes de países de tol mundu con una programa ampliu col oxetivu de dar a los participantes internacionales la visión más amplia y veraz de la cultura sidrera asturiana. Ente los eventos, rescumpló una presentación de sidra xaponesa que se celebró guel nel Muséu de la Sidra de Nava.



Esta bébora fecha nel llonxanu oriente va tar mañana a disposición del públicu que s'avere a la preba abierta ne Feria, al igual que la del restu de productores asistentes al SISGA. Va celebrase de 12 a 15 y de 17 a 20 hores, con entrada a 10 euros, una oportunidá pa conocer 287 variedaes sidreres de trés continentes (sidra brut, de mesa, de xelu, de fueu...), charrar colos propios ellaboradores o inclusive mercar dalgunos de los productos, y participar en presentaciones o charres.

Pue consultar la programación completa del SISGA [calcando nesti enllaz](#).

<https://www.lne.es/gijon/2023/09/30/corazon-manzana-92742919.html>



La Nueva España



ES

El corazón de la manzana

Gijón se convierte en la sede de la Red Europea de Ciudades de la Sidra, creada para "luchar por el sector"



Detrás, por la izquierda, Blanca Bueno, Jorge González Palacios, Guzmán Pendás, Luis Castaño, Luis Rabina y Gianluca Tello; delante, Mari Fe Gómez, Juan Cañal, Javier Suárez Llana, Carmen Moriyón, Marcos Abel Fernández, Lara Artaz, Rosa Delia y Regina Pereira | David Cabo

G. Cuesta 30/09/23 | 04:05



PUBLICIDAD

Gijón se ha convertido en la sede de la **Red Europea de Ciudades de la Sidra (RECS)** gracias a la firma del protocolo de adhesión que tuvo lugar ayer en el Salón de

Recepciones del Ayuntamiento, en el marco del **Salón Internacional de Sidres de Gala**. "Nos llena de orgullo presidir algo tan singular y que nos une como es la sidra", celebró la Alcaldesa, **Carmen Moriyón**. "Gijón debe ser protagonista para dar un paso más", señaló **Marcos Abel Fernández**, presidente de la Fundación Asturias XXI, impulsor de esta entidad. La creación de esta red permitirá "defender e impulsar al sector" y luchar por una legislación europea para la sidra, algo con lo que ya cuentan otras bebidas como el vino, además de optar a las subvenciones europeas que se destinan a este tipo de redes. Los firmantes del protocolo, además del Ayuntamiento, fueron el consulado de la República Checa en Asturias, el Gobierno regional de Madeira, el Cabildo de Tenerife y los ayuntamientos de Servoz (Francia), Sant Marcel (Italia), El Valle de Gran Canaria, Kuartango (Álava), Nava y Cangas de Onís. También plasmaron su rúbrica el promotor y varios observadores.

<https://www.lasidra.as/intensissima-xornada-sidreru-nel-sisga/>

Inicio > Eventos > Intensísima Xornada Sidreru nel SISGA

EVENTOS EVENTOS SISGA

Intensísima Xornada Sidreru nel SISGA

Lasidra 30 Setiembre, 2023 378



La xornada d'ayer tuvo apinada d'eventos de gran relevancia, destacando la firma per parte 18 representantes institucionales del continente del Protocolu d'adesión a la Rede de Ciudaes Europees de la Sidre y les deliberaciones del Xuráu de los Premios SISGA.

El día entamó ceo, cola xunta del xuráu, compuestu por un representante de cada llagar participante y presidid por Manuel Busto, pa valorar cuáles de les sidres presentaes a concursu merecen ganar un de los prestixosos premios SISGA. Les presentaes dentro de ca categoría yeren bien numberoses, polo que, anque se partió'l trabayu en delles meses, les deliberaciones duraron hasta entrada la tarde. Los resultancies conoceráse la mañana del domingu.



Coles mesmes, los representantes de los llagares que nun formen parte del xuráu realizaron una visita al Muséu del Pueblu d'Asturies, onde amás recibieren una clase d'echar sidre de ma del echador de campeonatu, Abraham Castellanos, de la Sidrería Fonte Villoria.

Les autoridaes desplaçaes pa la firma de la Rede Europea de la Sidre xunto con numberosos ellaboradores asistieron a dos charres sobro les posibilidaes qu'esti formatu ufierta pal futuru de la sidre nel continente. Augusto Paramio, Coordinador de CERV y Europa Creativa Cultura, Ministeriu de Cultura y Deporte el Puntu Européu de Ciudadanía, del Ministeriu de Cultura impartió la charra "Financiamientu européu pa los conceyos: programa CERV". De siguío

realizóse'l taller "Rede Europea de Ciudaes de la Sidre", perspectives y planificación, al cargu de Marcos A. Fernández, Presidente de la Fundación Asturias XXI.

Depués de la posa pa comer, nel Restorán Finca El Duque, los participantes averáronse a la Casa Conceyu de Xixón pa ser testigos de la firma de la constitución de la Rede Europea de ciudaes de la Sidre per parte d'autoridaes de la República Checa, Madeira, Tenerife, Servoz (Francia) Sain Marcel (Italia) Kuartango (País Vascu), Portugal, Valleseco (Gran Canaria) y, como representación asturiana, Nava, Cangues d Onís, y Xixón.

Depués de la posa pa comer, nel Restorán Finca El Duque, los participantes averáronse a la Casa Conceyu de Xixón pa ser testigos de la firma de la constitución de la Rede Europea de ciudaes de la Sidre per parte d'autoridaes de la República Checa, Madeira, Tenerife, Servoz (Francia) Sain Marcel (Italia) Kuartango (País Vascu), Portugal, Valleseco (Gran Canaria) y, como representación asturiana, Nava, Cangues d Onís, y Xixón.

L'entamu d'esta rede, como afirmó Marcos Abel Fernández, presidid una afirmación de la identidá históricu cultural xunio a la sidre y la mazana y, de la mesma, una promoción de la cultura de la sidre, nun momentu nel que s'atopa a les puertes de que la reconozca como padremóhu inmaterial de la humanidá pola Unesco".



De siguío, el continxente internacional foi a Nava, al Muséu de la Sidre, onde tuvo llugar una interesante disertación de Tatsuro Fuji, llagareru xaponés qu'atopó en Asturias la inspiración pa la so sidre y qu'ufiertó los sos productos a los presentes.

Tres la visita al Muséu, los



participantes conocieron en directu un llagar asturianu, Sidra Roza, llagar ganador del galardón a la Meyor Primer Sidre IAHU 2023, onde pudieron preguntar les sos dutes a Juan Roza, el so propietariu.

La intensa xornada remató con una espicha nel Llagar de Sorribas, na que munchos de los asistentes punxeron a preba les conocencies adquiries nel taller d'echar sidre de la mañana.

(Visited 2.170.208 times)

Cinco sidras asturianas, las mejores de su categoría

El salón internacional de les Sidres de Gala hizo una cata gastronómica de platos maridados con las bebidas presentadas a su concurso



Representantes institucionales y miembros del SISA. PALOMA UCHA

EVA HERNÁNDEZ

GIJÓN.

Lunes, 2 de octubre 2023, 00:22

Comenta

De las 287 variedades de sidra presentadas al concurso de la decimotercera edición del salón internacional de les Sidres de Gala, solo trece lograron hacerse con el reconocimiento premium, otorgado a la mejor sidra de cada categoría. A ellas se unieron los premiados con oro, plata y bronce, hasta sumar un total de 107 sidras premiadas.

De estas trece principales, cinco fueron asturianas: Craft Apple Cider de Exner (sidra copa semiseco); Sidrut de Paca y Tola (Vermut); Sidra de Hielo de Panizales (sidra de hielo); Sidra de Fuego de Panizales (sidra de fuego) y Salvador de Salvador del Obispo (aguardiente de sidra).

Entre las internacionales destacaron Manufaktur de Alemania, Cider Sekt de Chequia y Cydr Dwaj Bracia de Polonia. Además varios diplomas cruzaron continentes dirección a Perú, Chile y Japón. Para la elección de los premiados el jurado estuvo compuesto por profesionales, dirigidos por el experto Manuel G. Busto, pero también se contó la participación de los propios lagareros presentados a concurso, que podían proponer a un miembro, a través de un sistema de degustación a ciegas.

Previo a la elección de los premiados, hubo un 'brunch de gala' en el llagar de El Duque donde se mostraron diversas propuestas gastronómicas que fueron maridadas con las sidras participantes en el concurso.

Una bebida con buena salud

Cinco productos asturianos obtienen la distinción Premium en la gala de premios del Salón Internacional de Sidres

Sergio García

02-10-23 | 04:08



Foto de familia de los premiados, ayer, en el restaurante Finca el Duque. | D. C.

El Salón Internacional de Sidres de Gala vivió ayer su colofón con un mayúsculo reconocimiento a sus protagonistas. El restaurante Finca el Duque fue el escenario de una multitudinaria entrega de premios que se prolongó durante varias horas y en la que la propuesta regional salió bien parada. En la cita participaban 92 llagares, que aportaron un total de 287 variedades, con una notoria presencia internacional. Fueron 107 los productos que obtuvieron algún galardón. En ese sentido, se otorgaron cuatro distinciones por categoría: oro, plata, bronce y, la más codiciada, premium, destinada a la mejor sidra de cada categoría entre las candidatas. Eran 14 las modalidades: mejor sidra de Hielo, de Fuego, de copa seca, de copa semiseca, de copa dulce, espumosa semidulce, dulce, brut, rosada, con otras frutas, más original, perada, aguardiente de sidra y licor de sidra.

El Jurado, presidido por el experto Manuel G. Busto, estaba compuesto por enólogos, lagareros y periodistas especializados en la materia. En la categoría premium, fueron 13 las sidras galardonadas. Entre ellas, cinco asturianas: "Craft Apple Cider", producida por "Exner", en la modalidad de sidra de copa semiseca; "Sidrut", de "Paca y Tola", en la modalidad de vermut; "Sidra de Hielo" y "Sidra de Fuego", de "Panizales", en las modalidades homónimas; y "Salvador", producida por "Salvador del Obispo", en la categoría de aguardiente de sidra. El llagar Jörg Geiger, alemán, también obtuvo varios premios, al igual que llagares de Polonia, República Checa o Irlanda. "El Jurado fue exigente y para ello puntuó más bajo de la habitual", reconoció Lucía Fernández, redactora de la revista "La Sidra" y colaboradora de la Fundación Asturias XXI, organizadora de la cita, que reflejó que la sidra regional goza de muy buena salud. "La calidad media está por encima de lo general", proclamó Lucía Fernández.

TEMAS sidra - Salud - premios - Asturianos

Cinco productos asturianos, premiados en el Salón Internacional de les Sidres de Gala

por Redacción — 3 de octubre de 2023

El evento concluía este fin de semana y lo hacía ofreciendo un 'Brunch' de Gala en el Restaurante Finca El Duque



Los premiados en el XIII Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA), este domingo

El XIII Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA), organizado por la Fundación Asturias XXI, ha desplegado desde el pasado 28 de septiembre, en el Salón de Actos del Recinto Ferial Luis Adaro, hasta 280 variedades de sidra que han sido proporcionadas por 92 llagares distintos, convirtiéndose en la cifra más alta alcanzada hasta la fecha. En este contexto, el evento concluía este fin de semana y lo hacía ofreciendo un 'Brunch' de Gala en el Restaurante Finca El Duque, a continuación del cual se entregaron los premios y galardones a los participantes.

Así, se entregaron cuatro tipos de distinciones por categoría: oro, plata y bronce en función de la puntuación lograda, y Premium a la mejor sidra de cada categoría entre las presentadas al SISGA. En esta edición han sido cinco productos asturianos los que han conseguido salir premiados: Gallinal Drinks consiguió el 'Premium Meyor Sidre de Copa Semiseca'; Paca y Tola, 'Premium Meyor Vermú de Sidre'; y Panizales, que obtuvo dos de los trece galardones, 'Premium Meyor Sidre de Xelu' y 'Premium Meyor Sidre de Fueu'.

La consolidación de este Salón Internacional y su repercusión, así como la propia diversificación y dinamismo que vive el sector, hace que año tras año vayan incorporándose al mercado internacional nuevas variedades de sidra, de tal forma que en la actualidad, los Premios SISGA reconocen catorce categorías, estando abiertos a nuevas incorporaciones. Para otorgar estos premios se ha conformado un Jurado Internacional, de reconocido prestigio, formado por enólogos, lagareros, periodistas especializados y presidido por el experto Manuel G. Busto. En él, cada lagarero participante ha podido proponer a un miembro, siguiéndose un sistema de degustación a ciegas y puntuación individualizada de acuerdo a unas normas, criterios y hoja de degusta previamente consensuadas entre los miembros del jurado.



El XIII Salón Internacional de les Sidres de Gala vuelve a convertir Gijón en referente global de la sidra

El evento, que reúne en el Recinto Ferial más de 280 variedades aportadas por 92 llagares, ofrece este sábado varias catas guiadas a través de las distintas opciones desplegadas por los participantes. Que la sidra se ha convertido, por méritos más que conocidos, en uno de los mascarones de proa de la cultura asturiana es... Sigue leyendo

miGijón

0

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid02AzUqSZN6RFs2Drf8UMEk6W7Psz3aphdmUBFRZS8bKp5SW99kVyTvqFT8WzHzMu7Zl&id=100064134120959

facebook



LA SIDRA ha añadido 26 fotos nuevas al álbum **SISGA'23 - PRIMER XORNADA**.

4 de octubre a las 6:38

Está foi un #SISGA pa rememtrar y pa ello vamos dir subiendo al album SISGA'23 les semeyes ordenaes por día y actividá, pa que quiénes vinisteis, remembreis, y quiénes faltasteis, conozaís y vengaís pa la próxima.
Primer día, Presentación y Tasting Nagural a cargu de Giánitica Teioli
#Maley #sidra #cidre #sisga #cider #Sagardoa #Xixón #Asturies #fundaciónasturiesxxi



6 veces compartido

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid0WPzzfEvTnaLVV3GMKJUXhtYxur5tt9EAf42JVz1zYvWMo4dDhKcZkyVpRkZdBuFXl&id=100064134120959

facebook



LA SIDRA ha añadido 15 fotos nuevas al álbum **SISGA'23 - PRIMER XORNADA**.

4 de octubre a las 6:59

Primer averamientu a la Cultura Sidrera Asturiana de los recién llegaos. Primeros culinios, dalgún animase incluso a echar la sidre.
#sidra #cidre #sisga #cider #Sagardoa #Xixón #Asturies #fundaciónasturiesxxi



1 vez compartido

Elvira Fernandez

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid02zi5ouoVo14rSfKdeag7wremfp2o369Ui2nTpnKS7EKjDhgLHMkpGBUxQb3p2Jorbl&id=100064134120959

facebook



LA SIDRA ha añadido 31 fotos nuevas al álbum **SISGA'23 - PRIMER XORNADA**.

4 de octubre a las 9:32

Nel SISGA'23, prestosísima tasllia a cargu del mayestru Tino Vázquez, de Sidra Panizales, como siempres, un privilexu sentilu y prebar los sos productos. #sisga, #cider #sidra #sidre #cider #cidre #sagardoa #Asturies



6 veces compartido

Sidras y Zumos Baldobera Naturel Sagarrateku
Repetimos ????

Inicio > Noticias

Valleseco, en Gran Canaria tiene la mejor sidra espumosa del mundo

Redacción RTVC • 3 octubre 2023 3:50 pm

Facebook Twitter WhatsApp Email

El Salón Internacional de las Sidras ha reconocido este galardón al Lagar de Valleseco



Video RTVC. Informan: Nacho Cabrera / Alexis Pulido.

De una fruta se obtiene la **mejor sidra espumosa del mundo que se elabora en Valleseco, en Gran Canaria**. Así lo ha reconocido el **Salón Internacional de las Sidras** celebrado este fin de semana en Asturias, cuna mundial de este producto. Se trata de la mejor sidra espumosa brut del mundo.

Diez medallas

Además del Lagar de Valleseco otras tres bodegas del municipio triunfan en la última edición del Salón de las Sidras celebrado en Asturias con diez medallas en total.

Todo premio comienza en el campo. Estos días se recolectan las últimas manzanas del año

En total, **cuarenta mil kilos de manzana reineta** serán destinados este año a la producción de sidra en Valleseco. Entre los siete lagares se elaborarán veinte mil litros de futuros éxitos.



Sociedad

Las sidras de Valleseco consiguen diez medallas a nivel internacional

Espumosa Brut del Lagar de Valleseco es la mejor Sidra del mundo en la categoría de Copa brut con el galardón de Premium

REDACCIÓN Tiempo de lectura: 2 min

MARTES, 03 DE OCTUBRE DE 2023



Sidra de Valleseco

Las bodegas de Valleseco (Gran Canaria) siguen recolectando premios internacionales. Esta vez ha sido en el XIII Salón Internacional de les Sidres de Gala, desarrollado en Gijón (Oviedo), donde se presentaron 92 lagares procedentes de tres continentes: Europa, América y Asia, siendo 7 lagares y 16 sidras de ellas del municipio vallesequense, obteniendo diez medallas, una Premium, un oro, seis de platas y dos bronce.

Dentro de las diferentes categorías en la que se ha dividido el concurso en esta edición 2023, han participado sidras de varios países como Canadá, Reino Unido, Francia, Inglaterra, Irlanda, Japón, entre otros, siendo diez reconocimientos a las sidras de Valleseco, destacando la calidad de las sidras de Canarias a nivel Internacional.

Obteniendo premios, el Lagar de Valleseco, de Ángel Domínguez Ponce, la mejor sidra espumosa brut en la categoría de Copa brut, premium a nivel internacional, también esta bodega cosechó tres medallas, semiseca brut medalla de oro; botellín bajo la denominación de lobo, bronce, y su Sidra natural ecológica, plata. El Valle Secreto, bodega de propiedad municipal, sus dos variedades de botellines, ambas plata; mientras La Bodega FRP "Familia Rodríguez Pérez" bajo la marca de Sidra Niebla, plata y bronce, ecológica y brut blanca, respectivamente. Por último, Tuscany, en su primera cosecha ha conseguido dos importantes reconocimientos en medallas de plata, sidra espumosa y natural.

Por su parte, Valleseco se ha incorporado a la Red Europea de Ciudades de la Sidra -RECS- con varios representantes municipales de países europeos. La Concejala de Desarrollo Local y Comercio, Rosa Delia Quintana Rodríguez ha firmado en Gijón, con la regidora de la ciudad, Carmen Moriyón, la incorporación de este municipio de Canarias a la RECS con varios representantes municipales de países europeos, acto que se realizó dentro de la programación de Salón Internacional de les Sidres de Gala.

La RECS se trata de un proyecto en el que lleva trabajando la Fundación Asturias XXI -organizadora del SIGSA- desde hace años. Su constitución, y el hecho de que Gijón se establezca como sede principal y permanente, supone un buen soporte al reconocimiento por la Unesco de la Cultura Asturiana de la Sidra como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

En la actualidad, hay unos 22.500 manzaneros censados en este pago de Gran Canaria, con la creación de ocho lagares, uno de titularidad pública, El Lagar de Valleseco, Bodega FRP, La Ruin, Tuscany, Germán y el último en sumarse en la apuesta de la sidra, el vecino José Déniz con la marca Fierro. A su vez, este Consistorio, el Cabildo y la cadena Spar, han firmado recientemente el segundo convenio de comercialización de manzana en fresco, de unos 8.000 kilos de manzana.

Por todo ello, Valleseco vuelve a demostrar que tiene a nivel internacional unos caldos de gran prestigio. De esa forma, este rincón de Gran Canaria y sus sidras se han convertido en apenas en una década de historia en las mejores del mundo.

<https://www.elcomercio.es/gijon/sidras-alta-gama-lenguas-20231001001812-nt.html>

Sidras «de alta gama» y en todas las lenguas

Una cata en el recinto ferial permitió probar más de trescientas variedades llegadas de 22 países



Un estand dedicado a la sidra de Japón. JESÚS MANUEL PARDO

E. HERNÁNDEZ
GUJÓN.

Domingo, 1 de octubre 2023, 00:18

1 comentario

Más de trescientas sidras de 22 países se reunieron en el Palacio de Congresos del recinto ferial Luis Adaro en una «oportunidad única» para poder probar las novedades internacionales, pero también las propias.

El público que recorrió los 92 estands pudo probar de primera mano las novedades sidreras. Pero además el encuentro les permitió poder entablar conversación con los lagareros que les explicaron el proceso de elaboración, las cualidades organolépticas de cada una de las sidras y sus posibles maridajes. La actividad, organizada dentro de la XIII edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA), ofreció también distintas catas de sidras de diversos países como Alemania o Letonia.

Dentro de las sidras presentadas, 287 participan en el concurso de SISGA 2023, que hoy escogerá la mejor sidra de gala de este año. Para la elección, el jurado está conformado por los propios lagareros que se presentan. El veredicto final se conocerá en el restaurante El Duque, en el que también habrá un 'brunch' con propuestas maridadas con las sidras presentadas a concurso. Con estas jornadas, SISGA pretende «elevar un producto de alta gama en el mercado».

1 comentario

Reporta un error

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid0YhnQ2k7Ut3cd8zBiJvitSCsjAwkxi7PHS93xV8PL5at5psdoWkqDCziGvT9ZLbT3I&id=100064134120959

facebook



LA SIDRA ha añadido 35 fotos nuevas al álbum SISGA'23 - 2ª Xornada.

4 de octubre a las 14:19

Historica firma de la Rede Europea de Ciudaes de la Sidre. Una xermandá que va tirar p'antre del sector, acomuñando enfotos.
#recs #sisga #revistalaidra #fundaciónasturiesxi #sidra #sidre #cidre #oider #sagardo



4 veces compartido

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid025r1XfuK92U5GsxjMTKjjFPTbH6mPUcaUkhSGCVfdqyicJAWoqN9uGuxYApN3czyhl&id=100064134120959

facebook



LA SIDRA ha añadido 19 fotos nuevas al álbum **SISGA'23 - 2ª Xornada**.

4 de octubre a las 15:43 · 🌐

Sesión d'immersión na cultura sidrera asturiana pa los participantes del SISGA, esta vegá per Cimavilla. Depués del taller d'echar sidre impartiu esta mañana por Abraham Castellano, de la Sidrería Fonte Villoria, muchos echen la sidre meyor que dalgunos asturianos.

#sisga #sidre #sidra #cimavilla #culturasidreria #bebisidre #revistalaidra #fundacionasturiesxoi #cider #cidre #sagardoa



https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid035yyqiEsRXNQVJx5nYXq1P1KhbuzTKKwfEgwwQ7c4L8J3NvYkBFGNxjy4DBPqDmml&id=100064134120959

facebook



LA SIDRA ha añadido 18 fotos nuevas al álbum **SISGA'23 - 2ª Xornada**.

4 de octubre a las 17:01 · 🌐

Vistando'l Museo de la Sidra de Nava. #sisga #sidre #sidra #Nava #culturasidreria #bebisidre #revistalaidra #fundacionasturiesxoi #cider #cidre #sagardoa



4 veces compartido

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid0j8NW7Bc21pY1eWRydnUbgjLYgmy6vjzybhSMp7SMLuH1j7f51AowJTPCwt6xuQBI&id=100064134120959

facebook



LA SIDRA ha añadido 13 fotos nuevas al álbum **SISGA'23 - 2ª Xornada**.

5 de octubre a las 9:29 · 🌐

Xuráu de los Premios SISGA'23 aconceyaos nel Restorán Finca El Duque. Premiu Nacional de gastronomía, Platu de Oro.

#sisga #revistalaidra #fundacionasturiesxoi #sidre #sidra #cider #cidre #sagardoa #Asturies #Xixón #RECS



6 veces compartido



Monse Menéndez

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid02dnRzoZ8N2dXpDnVEKwPHMGgSL2KDz6g3uC54mrt2rnQjeFZ3axvtp8tnidfroVrvl&id=100064134120959



LA SIDRA ha añadido 28 fotos nuevas al álbum **SISGA'23 - 2ª Xornada**.

5 de octubre a las 6:40 · 🌐

Presentación de la sidre xaponés Fukiware Cidreire 台酒 nel Museo de la Sidra de Nava. Dentro les actividaes del #sisga #revistalaidra #fundacionasturiesxxi #sidre #sidra #sagardoa #cidre #cidr



9 veces compartido

<https://www.elsauzal.es/noticias/2023/posma-una-sidra-premium-a-nivel-mundial/>



Síguenos en:



EL MUNICIPIO AYUNTAMIENTO TRÁMITES ADMINISTRATIVOS PRÓXIMOS EVENTOS NOTICIAS ANUNCIOS COMUNICACIÓN DE INCIDENCIAS

Buscar

[Inicio](#) · [Noticias](#) · Posma, una sidra Premium a nivel mundial

Posma, una sidra Premium a nivel mundial

4 octubre, 2023



La bebida sauzalera, elaborada con manzana reineta, logró el premio Premium principal a la mejor sidra espumosa semiseca en el XIII Salón Internacional de Sidras de Gala, celebrado en Asturias, cuna de la sidra.

La sidra Posma, elaborada en El Sauzal con manzana reineta, sigue demostrando su valor mundial. La bebida ha logrado el premio Premium principal en la categoría de mejor sidra espumosa semiseca en el XIII Salón Internacional de Sidras de Gala (SISGA 23), celebrado en Asturias del 29 de septiembre al 01 de octubre.

Esta original bebida no se ha marchado con un solo premio. Este producto sauzalero también ha obtenido la medalla de plata en las categorías de mejor sidra de copa dulce y de copa seca. Además, y para ampliar su trayectoria, el jurado decidió otorgarle la medalla de bronce a la mejor sidra espumosa.

Estos premios se suman al extenso palmarés que ya posee Posma a nivel internacional. En este Salón ya se ha coronado como la mejor sidra en 2014, 2019, 2020, 2021 y 2022, además de obtener el bronce en 2016.

Este año, el evento contó con la participación de 92 lagares de países como Estados Unidos, Japón, Chile, Francia, Alemania, Irlanda, Polonia, Letonia, Italia, Portugal, Finlandia, entre otros.

Todos ellos compitieron por el reconocimiento 'Prémium' de las 14 categorías que fueron otorgados a la sidra de mayor puntuación de todas las de su tipo. Además, también se han dado otros tres tipos de distinciones por categoría: oro, plata y bronce en función de la puntuación lograda.

El jurado internacional de esta edición estuvo conformado por un representante de cada lagar participante, además de una mesa presidencial escogida por la Fundación Asturias XXI.

El Sauzal, a 04 de octubre de 2023

<https://www.radiofarodelnoroeste.es/municipios/valleseco/item/20172-las-sidras-de-valleseco-consiguen-diez-medallas-a-nivel-internacional>

Las sidras de Valleseco consiguen diez medallas a nivel internacional

Redacción | Octubre 03, 2023



Espumosa Brut del Lagar de Valleseco es la mejor Sidra del mundo en la categoría de Copa brut con el galardón de Premium

En la edición número 13, el municipio ha firmado el Protocolo de Adhesión a la Red Europea de Ciudades de la Sidra

Las bodegas de Valleseco (Gran Canaria) siguen recolectando premios internacionales. Esta vez ha sido en el XIII Salón Internacional de les Sidres de Gala, desarrollado en Gijón (Oviedo), donde se presentaron 92 lagares procedentes de tres continentes; Europa, América y Asia, siendo 7 lagares y 16 sidras de ellas del municipio vallesequense, obteniendo diez medallas, una Premium, un oro, seis de platas y dos bronce.

Dentro de las diferentes categorías en la que se ha dividido el concurso en esta edición 2023, han participado sidras de varios países como Canadá, Reino unido, Francia, Inglaterra, Irlanda, Japón, entre otros, siendo diez reconocimientos a las sidras de Valleseco, destacando la calidad de las sidras de Canarias a nivel Internacional.

Obteniendo premios, el Lagar de Valleseco, de Ángel Domínguez Ponce, la mejor sidra espumosa brut en la categoría de Copa brut, premium a nivel internacional, también esta bodega cosechó tres medallas, semiseca brut medalla de oro; botellín bajo la denominación de lobo, bronce, y su Sidra natural ecológica, plata. El Valle Secreto, bodega de propiedad municipal, sus dos variedades de botellines, ambas plata; mientras La Bodega FRP "Familia Rodríguez Pérez" bajo la marca de Sidra Niebla, plata y bronce, ecológica y brut blanca, respectivamente. Por último, Tuscany, en su primera cosecha ha conseguido dos importantes reconocimientos en medallas de plata, sidra espumosa y natural.

Por su parte, Valleseco se ha incorporado a la Red Europea de Ciudades de la Sidra -RECS- con varios representantes municipales de países europeos. La Concejala de Desarrollo Local y Comercio, Rosa Delia Quintana Rodríguez ha firmado en Gijón, con la regidora de la ciudad, Carmen Moriyón, la incorporación de este municipio de Canarias a la RECS con varios representantes municipales de países europeos, acto que se realizado dentro de la programación de Salón Internacional de les Sidres de Gala.

La RECS se trata de un proyecto en el que lleva trabajando la Fundación Asturias XXI -organizadora del SISGA- desde hace años. Su constitución, y el hecho de que Gijón se establezca como sede principal y permanente, supone un buen soporte al reconocimiento por la Unesco de la Cultura Asturiana de la Sidra como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

En la actualidad, hay unos 22.500 manzaneros censados en este pago de Gran Canaria, con la creación de ocho lagares, uno de titularidad pública, El Lagar de Valleseco, Bodega FRP, La Ruin, Tuscany, Germán y el último en sumarse en la apuesta de la sidra, el vecino José Déniz con la marca Fierro. A su vez, este Consistorio, el Cabildo y la cadena Spar, han firmado recientemente el segundo convenio de comercialización de manzana en fresco, de unos 8.000 kilos de manzana.

Por todo ello, Valleseco vuelve a demostrar que tiene a nivel internacional unos caldos de gran prestigio. De esa forma, este rincón de Gran Canaria y sus sidras se han convertido en apenas en una década de historia en las mejores del mundo.

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid0PxPqprXsC5zdrQm4jGeNr58754kLsQs9uuKPMAMKJMdCr3q2Q1GDZNXEwXc9Bx6Wl&id=100064134120959

facebook

LA SIDRA ha añadido 38 fotos nuevas al álbum SISGA'23 - 3ª Xornada.

¿Tuviste na Tastia Abierta del SISGA'23? seyas llagareru o fueres a prebar, pue que saigas nes semeyes de la nuesa galería, animate a compraéilo y si nun te topes, nun tesmolezas, subiremos más. #tastiaabierta #sisga #sidre #sidra #cidre #cidre #sagardoa #Xixon #revistalasilra #fundaciónasturiesxxi



4 veces compartido

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid0PJ4ZtxG5BD65cm2a78s4ftnPKxR6ke5Gss8W5cbaCHRTmfBc67685QiM2qb4jHL2l&id=100064134120959

facebook



LA SIDRA ha añadido 49 fotos nuevas al álbum SIGGA'23 - 3ª Xornada.

6 de octubre a las 17:45 · 🌐

¿Tuvisti na Tastia Abierta del SIGGA'23? seyas llagareru o fueres a prebar, pue que salgas nes semeyes de la nuesa galería, animate a comprobalo y si nun te topes, nun t'esmolezas, subiremos más. #tastiaabierta #sigga #sidre #sidra #cidre #cidre #sagardoa #Xixon #revistalaidra #fundaciónasturiesxi



5 veces compartido

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid0254uZSftRHc4mZ9a4EKnvX2jjwGGeieLB2nwAnndyYSfpVxX3uQi57EpwzqC92rvtl&id=100064134120959

facebook



LA SIDRA ha añadido 48 fotos nuevas al álbum SIGGA'23 - 3ª Xornada.

6 de octubre a las 16:48 · 🌐

¿Tuvisti na Tastia Abierta del SIGGA'23? seyas llagareru o fueres a prebar, pue que salgas nes semeyes de la nuesa galería, animate a comprobalo y si nun te topes, nun t'esmolezas, subiremos más. #tastiaabierta #sigga #sidre #sidra #cidre #cidre #sagardoa #Xixon #revistalaidra #fundaciónasturiesxi



4 veces compartido

https://www.instagram.com/p/Cx86_8pNOI9/?igshid=NjFhOGMzYTE3ZQ==

Instagram



https://www.lanuevacronica.com/actualidad/carral-sidra-leon-premiada-en-salon-sidres-gijon_144989_102.html

Carral, la sidra de León, premiada en el Salón de los Sidres de Gijón

La sidra leonesa acaba de recibir dos premios en el XIII Salón Internacional de los Sidres de Gala de Gijón, al que acudieron más de 20 países

Fulgencio Fernández 08/10/2023 Actualizado a 08/10/2023



Herminio Carral en su finca de Santa María del Monte del Condado, donde cuida la 'cosecha propia' para su prestigiosa y premiada Sidra Carral. | MAURICIO PEÑA

Cada vez que se habla de **sidra natural** las miradas se vuelven hacia Asturias; sin embargo, **en León, concretamente en Santa María del Monte del Condado, funciona desde el año 1968 una prestigiosa fábrica de sidra, Carral**, al frente de la cual sigue estando su creador: Herminio Carral.

La marca leonesa acaba de recibir un nuevo espaldarazo en la «cuna» de la sidra, Asturias, pues **ha recibido dos premios en el recién celebrado XIII Salón Internacional de los Sidres de Gala**, una cita que la prensa asturiana define generalmente como «el referente global de la sidra».

En esta edición el Salón contó con la participación de **92 llagares procedentes de tres continentes; Europa, América y Asia**, poniendo el toque más exótico la presencia de una delegación de llagareros japoneses, que antes de la competición presentaron su sidra en el Museo de la Sidra de Nava.

La leonesa Carral logró un **premio de plata en la categoría Copa Seca y uno de bronce en la categoría vermut sidra, con su vermut**.

Herminio Carral: "Supone un tremendo orgullo para nosotros; es una cita muy importante, con más de veinte países, los más pujantes del sector y poder traer dos premios para León"

creador de la empresa, Herminio Carral, que sigue al frente de ella aunque ya se va incorporando una nueva generación a Carral, no esconde que la presencia y los resultados obtenidos en Gijón **«son un enorme orgullo. No es una cita cualquiera**, se trata de un Salón Internacional en el verdadero sentido de la palabra y celebrado además en Asturias. Había representantes de casi todos los países de Europa, también de Inglaterra, Portugal, que es muy pujante en este sector, Alemania, Francia, Irlanda, Polonia, Chequia... y ahí nos defendimos con dos productos que creo que son muy interesantes, nuestra sidra natural y el vermut pues el mundo de la sidra, de la manzana, va más allá de la sidra de escancar, a la que se acude siempre en el tópic asturiano. También había presencia asturiana, cómo no, con empresas como Riestra, Viuda de Angelón, Gallinal Drinks o Panizales...».

- ¿Y de otras provincias españolas?

- Sí, claro. Varias de Navarra, de Cataluña, de Canarias, vascas; no es una cita cualquiera, ni mucho menos.

Herminio Carral recuerda que tenía muy claro desde su juventud **dedicarse al mundo de la sidra en su pueblo**, Santa María del Monte del Condado, «cuando mis padres me convencieron de que tenía que seguir estudiando, con 18 años, tuve muy claro lo que quería hacer, la especialidad hortofrutícola, que saqué con las mejores notas. Después estudié Ingeniería Técnica Agraria a base de muchos codos».

Y en esos estudios tuvo un profesor que marcó su futuro, Azurmendi. «A él acudí para plantar manzanos y él me dijo: ¿Para 20 años o para toda la vida? Por supuesto, para toda la vida, le dije». El vasco le recomendó 'patrón franco' y, dice Herminio orgulloso, **«ahí siguen los manzanos, que nuestra sidra siempre ha sido de cosecha propia...»** y para toda la vida, como le dijo aquel profesor de su juventud, pues una nueva generación se va sumando a la casa de la sidra de León, que sigue ofreciendo una variada gama de derivados de las manzanas de producción propia: sidra natural artesana, vinagre de sidra, mosto de manzana o el llamativo Vermut Carral, que se trata de un celebrado (y premiado) Vermut de Sidra Natural.

<https://navarra.okdiario.com/articulo/sociedad/sidra-navarra-que-codea-mejores-mundo-consigue-importante-premio->

La sidra navarra que se codea con las mejores del mundo y consigue importantes premios en Asturias

El Salón Internacional de la Sidra acaba de premiar con dos medallas de plata y una de bronce a una empresa navarra que produce sidra ecológica.



Aingeru Larrasoña acaba de conseguir tres importantes premios en el Salón Internacional de la Sidra. En la imagen aparece junto al director internacional del Salón Internacional de Sidras, Marcos Abel. CEDIDA

José Ignacio de Quesada

08 octubre, 2023 - 19:09 | Actualizado: 08 octubre, 2023 - 19:10



NAVARRA PREMIOS AGRICULTORES GASTRONOMÍA

Navarra, una tierra conocida por su belleza natural y su rica tradición culinaria, **está en pleno auge en el mundo de la sidra**. Así lo atestigua **Sidras y Zumos Baldorba Naturel Sagarraleku**, una pequeña empresa local en la **zona media**, que ha logrado un impresionante éxito internacional al conquistar el exigente paladar de **Asturias** y el mundo en el prestigioso **Salón Internacional de la Sidra**.

En el corazón de Navarra, **Aingeru Larrasoña Etchaide**, el maestro productor de **Baldorba Naturel Sagarraleku**, ha demostrado su habilidad y pasión por la **sidra** al obtener tres medallas en un concurso de nivel mundial. Dos **medallas de plata** y una de **bronce** adornan ahora sus estanterías, un testimonio del compromiso de **Larrasoña** con la calidad y la excelencia en la producción de **sidra**.

En concreto ha conseguido dos medallas de plata en la categoría de Mejor **sidra** de copa seco con "Sabaiza Premium" y "Naizhaga Premium" y una de bronce con "Orbaibar Premium".

El **Salón Internacional de la Sidra**, celebrado recientemente en Asturias, es un evento crucial en el calendario de los amantes de esta bebida. Atrae a productores y entusiastas de todo el mundo, lo que lo convierte en un escenario perfecto para exhibir la excelencia de la **sidra** de Navarra.

Baldorba Naturel Sagarraleku no solo participó en el evento, sino que brilló intensamente al recibir elogios de los jueces y reconocimiento internacional.

Baldorba Naturel elabora **Sidras Premium, Sidras Artesanas Brut Nature y Zumos de manzana** de la máxima calidad. Todos sus productos se elaboran únicamente con las manzanas de su finca en la que trabajan la agricultura regenerativa y ecológica y en la que, en vez de usar herbicidas o arar la tierra, regeneran el suelo de su manzanal multiplicando la retención de agua, manteniendo el suelo más fresco y potenciando la biodiversidad en modo de pradera de plantas y flores. Dicho manto vegetal fija nitrógeno y nutrientes para sus manzanos, controlando las plagas de sus depredadores.

Además, utilizan ovejas latxas cara negra aumentando la materia orgánica y la vida natural del suelo y trituran los restos de poda para reutilizarlos para conservar el suelo. Con todo ello resisten a los cambios climáticos produciendo unas manzanas sanas, ecológicas y de una calidad incalculable.

Las dos medallas de plata obtenidas por **Baldorba** son un testimonio de la calidad y el sabor excepcionales de su **sidra**, una bebida que ha sido apreciada durante siglos en diversas regiones del mundo. En este contexto, las **sidras de Navarra**, y en particular las de **Baldorba Naturel**, están ganando cada vez más seguidores debido a su sabor inigualable y la dedicación artesana. Sin duda, los premios obtenidos son un símbolo del compromiso de la empresa con la innovación y la experimentación.



Aingeru Larrasoña en una cata de sidra. CEDIDA

La **sidra de Navarra**, en constante evolución, está encontrando nuevas formas de deleitar a los amantes de esta bebida. El reconocimiento de las medallas en el **Salón Internacional de la Sidra** es un testimonio del éxito de esta búsqueda de la perfección.

Aingeru Larrasoña ha compartido su emoción por el reconocimiento internacional que ha recibido su **sidra**, aunque avisa que sigue comprometido en seguir perfeccionando su zumo de manzana y llevando el sabor de **Navarra** a todo el mundo.

Así pues, **Navarra** está de enhorabuena porque se puede afirmar que **Baldorba Naturel Sagarraleku** elabora algunas de las mejores **sidras** del mundo. Esta empresa local ha demostrado que la pasión y la dedicación pueden llevar a la excelencia, incluso en un mercado tan competitivo como el de la **sidra**. **Navarra** no solo es conocida por su impresionante paisaje y su rica cultura, sino que también se está ganando un lugar destacado en la industria de la **sidra** gracias a productores apasionados como **Aingeru Larrasoña**.

En un mundo donde la calidad y el sabor son fundamentales, las **sidras de Baldorba Naturel Sagarraleku** son un ejemplo de cómo la tradición y la innovación pueden fusionarse para crear una experiencia única en cada sorbo. **Navarra**, con su rica herencia culinaria, puede ahora agregar otra joya a su corona: las magníficas **sidras de Baldorba Naturel Sagarraleku**, que han conquistado no solo Asturias, sino el mundo entero.

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid0WUbeDdjoVoSQErXL4fsVdsc7PNRpm9S3YrHwt9KZWc3FN4xRySvPaJfv3MBAFz5MI&id=100068612594258&sfnsn=scwspwa

facebook

Radio Valleseco
2 de octubre de las 0:10

Asturias brinda con la mejor sidra de Valleseco
El pueblo obtiene el máximo galardón y nueve premios más en un certamen internacional
Valleseco vuelve a brindar en la cuna de la sidra. Cuatro bodegas del municipio grancanario acaparan 10 medallas en el XIII Salón Internacional de les Sidres de Gala, celebrado en Gijón hace una semana. Entre ellas, el 'gordo', ya que se trajeron el primer premio a la mejor botella del mundo en la categoría de Copa brut con el galardón de Premium, que se llevó El Lagar de Valleseco.

@sidrastuscany
@sidras_niebla
@sidrafierno
@sidraellagardevalleseco
@sidratarun
La Provincia
Sidra el lagar de valleseco
Sidras Tuscany
Sidra La RUIN

26 veces compartido

Clases prácticas Química y Biología Bachillerato v FRAII Canarias

<https://fb.watch/nA19galpLJ/>



El municipio de #Valleseco protagonista en el programa @pontealdiartvc con @wendyfuentestv y @pedromachinr Con la...

Radio Valleseco

5 de octubre a las 10:19

Seguir

El municipio de #Valleseco protagonista en el programa @pontealdiartvc con @wendyfuentestv y @pedro... Ver más

Más pertinentes

Fan destacado

Antonio Salvador Dominguez

¡¡ Le Felicito, YO también planté aya por los Años 68 Algunos, 🍏

2 sem

1 respuesta

<https://www.eitb.eu/es/radio/radio-vitoria/programas/radio-vitoria-gaur-magazine/detalle/9329170/sidreria-kuartango-obtiene-tres-premios-en-concurso-internacional/>

UNIDAD MÓVIL - GASTRONOMÍA

Sidrería Kuartango obtiene tres premios en un Concurso Internacional

EITB MEDIA

Publicado: 10/10/2023 13:40 (UTC+2) Última actualización: 10/10/2023 13:40 (UTC+2)

Su vermú de sidra y la sidra de endrinas reciben su reconocimiento en el XIII Salón Internacional de Sidras de Gala o, lo que es lo mismo, de alta gama.



Compartir 27

AUDIOS (1)

Sidrería Kuartango obtiene tres premios en un Concurso Internacional

Tres medallas de plata para la calidad y la innovación de las sidras de Benito Pecina y su equipo.

<https://www.lasidra.as/en/21941-2/>

Photographic chronicle of the International Hall of Gala Cider

Lasidra 14 October, 2023 491



We offer you a chronicle, with links to the photo galleries, of what was the XIII Salón Internacional de les Sidres de Gala, a historical SISGA in more than one sense in which records were broken and historical documents were signed.

The participants in the 13th Salón Internacional de les Sidres de Gala were received on the morning of Thursday 28th at the reception of the Hotel Zentral Rey Pelayo, to participate in the opening ceremony of the XIII Salón

Internacional de les Sidres de Gala, with the participation of Marcos A. Fdz. President of the Asturias XXI Foundation, Manuel G. Busto, President of the SISGA Awards Jury, and Gianluca Telloi, cidemaker of Llagar Maley -Val d' Aosta, Italy, who focused his speech on his vision of the future of cider from the past, followed by a guided tasting of his main products. During the midday and taking advantage of the lunch break, they got to know first hand the atmosphere of the cider houses of Xixón, before returning to continue with the scheduled activities.

Throughout the afternoon, guided tastings were held by Sidras da Madeira, which has recently achieved its PGI recognition, and by the products of the cider mill of Panizales in Mieres.



The second day of the Salón Internacional de les Sidres de Gala started early, with the meeting in the lounge of the Finca El Duque Restaurant of the jury, composed of a representative of each participating cider mill and chaired by Manuel Busto.

While the jury members made their deliberations, the SISGA organization prepared for the rest of the participants a series of parallel activities: on the one hand, a large group went to the guided visit to the Muséu del Pueblu d'Asturies, where the



member of the jury of the Cider Pouring Championship, Abraham Castellanos (Fonte Villoria Cider House) conducted a pouring workshop; on the other hand, some producers visited the Finca El Gallinal and its apple orchards with the help of Daniel Exner. Finally a fourth group, formed mainly by authorities who came for the signing of the European Network of Cider Cities received from Augusto Paramio, Coordinator of CERV and Creative Europe Culture, Ministry of Culture and Sport of the European Citizenship Point, Ministry of Culture and Marcos A. Fdz a theoretical and practical guidance on how best to take advantage of the opportunities offered by this figure for the future of cider on the continent. On Friday afternoon took place the historic signing of the Protocol of Accession to the European Network of Cider Cities, RECS, in the Reception Hall of the City Council of Xixón, with Mrs. Mayoress of Xixón, Mrs. José María de la Torre, the Mayoress of Xixón and the Mayoress of the City Council. Mayoress of Xixón, Carmen Moriñón, as hostess of the Cider and the intervention and signature by the authorities of the Czech Republic, Madeira, Tenerife, Servoz (France) Sain Marcel (Italy) Kuartango (Basque Country), Portugal, Valleseco (Gran Canaria) and, as Asturian representation, Nava, Cangues d Onís, and Xixón.

After a new immersion session in the Cider Culture at Cimavilla, the international contingent moved to Nava, where they visited the Cider Museum, during which took place the investiture -by surprise- of the Japanese cider maker and importer Tatsuro Fuji, from Fukuiwara Cider Mill as Sclarator of Honor. Then he made the presentation of the Japanese ciders, before the visit to Roza Cider Mill, cidemaker of the "Primer Sidre l'Añu" (Best First Cider of the Year) in the editions 2022 and 2023. Finally, the dinner-spicha took place at the nearby Llagar de Sorribes, where many of the newcomers dared to put into practice their newly acquired skills as cider pourers. On Saturday, September 30, the Tasting Open to the Public took place, where all Asturians had the rare opportunity to learn first-hand about the most surprising and highest quality ciders and derivatives on the international scene, as well as to engage in direct conversation with the cider makers themselves and attend several product presentations guided by the producers themselves.



The cider mill of El Trole was that same night the place chosen to celebrate the 'Espicha de Xermandad' of SISGA'23, attended by all national and international cider makers, importers and exporters, specialized press as well as collaborators of the Asturias XXI Foundation and LA SIDRA magazine and in which all the llagareros performed traditional songs from their countries.

On Sunday the SISGA'23 ended with the so-called Gala Brunch in which Pedro Baldo, chef of the Finca El Duque Restaurant, presented a selection of dishes of the highest quality in which seafood and fish stood out, perfect for pairing with the different ciders that were served as accompaniment in a gastronomic tasting of more than three hours in which the versatility of cider and its suitability to perfectly accompany dishes of the highest cuisine was demonstrated. During the Brunch, the awaited awards corresponding to the SISGA Awards were handed out,

which awarded a total of 160 prizes, 24 of them to Asturian products.



(Visited 2,171,720 times)



<https://www.diariodevalderrueda.es/texto-diario/mostrar/4473799/sidra-leonesa-carral-doble-medalla-salon-internacional-sidres-gijon>

☰



PERIÓDICO DIGITAL DE LA MONTAÑA ORIENTAL LEONESA Y PALENTINA

REPORTAJES - AGROALIMENTACION

La sidra leonesa Carral, doble medalla en el Salón Internacional de les Sidres de Gijón

Lidia Fernández González | Sábado, 14 de octubre de 2023, 12:12



f
t
in
G+

La sidra leonesa Carral, doble medalla en el Salón Internacional de les Sidres de Gijón.

Ua plata en Copa Seca y un bronce con su vermut reconocen la labor al más puro estilo tradicional de su creador, Herminio Carral.



La leonesa Carral ha tomado posiciones en el mapa mundial de las sidras tras lograr dos reconocimientos en el XIII Salón Internacional de los Sidres de Gala de Gijón, celebrado recientemente.

Un premio de plata en la categoría Copa Seca y uno de bronce en la categoría vermut sidra, con su vermut, reconocen la labor al más puro estilo tradicional de su creador, Herminio Carral.

La sidra natural fabricada en Santa María del Condado y el innovador vermut de sidra despuntaron entre más de 90 llagares procedentes de Europa, América y Asia, que se dieron cita en la cuna de esta bebida elaborada con manzana.



Los manzanos con los que Herminio Carral elabora su preciado oro líquido tienen ya 55 años, "la plantación la hice en 1968 con mis padres, cuando hice la especialidad de hortofrutícola, de ahí me surgió la afición a los frutales gracias a un buen profesor, Azumendi", recuerda.

En un primer momento realizaban la venta del árbol al consumidor y 20 años más tarde, en 1988, se le ocurrió empezar a preparar su propia sidra. Desde entonces, aunque como hobby, no ha parado de crear verdaderas obras maestras a base de su manzana reineta.



"Hace 12 años empecé a hacer mosto, muy rico y concentrado, ya que el litro lleva 3 kilos de manzana, y con un sabor final a compota. Y hace 10 años, vinagre, y hace 10, vinagre, porque de una buena sidra con levaduras naturales conseguimos una buena acidificación", detalla Carral.

Así hasta llegar a su sidra natural, hace 3 años, una bebida con mucho grado alcohólico (de 7 a 9% Vol), aromática, suave, que destacó entre cerca de 40 referencias porque es "muy distinta, se bebe estupendamente. No hace falta escanciarla, si la sidra es buena, tiene su carbónico, manzana, extracto seco, es como un tinto, no hace falta. Es ideal para tomar en casa y regularmente, no solamente en verano para mojarse los zapatos", apunta.

Pero parte del mérito lo tiene también manzana, de la variedad reineta, porque según explica el propio Carral, la altura de su plantación, 940 metros sobre el nivel del mar, "hace que la manzana sea pequeña pero más concentrada, por eso en toda la Montaña Leonesa es más pequeña pero da un jugo estupendo y hace una sidra distinta", destaca.



Y por último, se animó a realizar el premiado vermut de sidra natural, "muy seco pero muy bueno y muy digestivo", especifica. El bronce fue para él una sorpresa, "para ser la primera vez no está mal", pero ambos reconocimientos son "un orgullo, porque soy uno más a nivel mundial, porque Asturias es un granito de arena en el mundo de la sidra".

Este año, ya se encuentra cosechando su manzana, y aunque ha sido un año muy duro por las heladas, "aquí la manzana nunca se me estropea, haré una sidra que va a salir muy bien", concluye.

Fuente: Diario de Valderrueda

Fotografía: Sidra Carral

Ángel Domínguez, de taxista a alquimista de la sidra en Valleseco

El Lagar de Valleseco · Desde el año 2020, su bodega no para de obtener premios internacionales. «Soy muy feliz cultivando mi tierra, no pido más», destaca



Ángel Domínguez posa con su espumoso brut que triunfó en Asturias. Cobeer



Rafael Falcón
Valleseco

Sábado, 21 de octubre 2023, 23:22

2 comentarios

La sidra de Valleseco cada vez tiene un mayor reconocimiento internacional. En el último Salón Internacional de les Sidres de Gala, desarrollado en Gijón, con la participación de 92 lagares procedentes de tres continentes, **7 lagares y 16 sidras de Valleseco obtuvieron un total de diez medallas:** una Premium, un oro, seis platas y dos bronce.

En los últimos años se está produciendo una proliferación de bodegas en el municipio grancanario que se dedican a la elaboración de sidra. Quien lleva obteniendo reconocimientos internacionales desde 2020 es El Lagar de Valleseco. En este último certamen se alzó con la **máxima distinción Premium a su sidra espumosa brut**, al margen de la medalla de oro al brut semisecco, plata a su sidra natural ecológica y bronce al botellín bajo la denominación de lobo.

Este lagar está situando a Valleseco en el mapa internacional. ¿Pero cuál es su secreto? ¿Cómo surgió esta aventura? En una finca de 3 hectáreas, formada en bancales, y próxima al Área Recreativa de La Laguna encontramos a Ángel Domínguez trabajando en sus tierras. El propietario del Lagar de Valleseco es un auténtico alquimista de la sidra. Habla con pasión del producto, **ama el campo** y recalca que «soy feliz cultivando mi tierra, no pido más». Hoy en día ha elevado su producto a unas cotas insospechadas, ya que él nunca podría imaginar lo que le está sucediendo. Su historia es muy curiosa. Ángel, natural de Arucas, se casó y se fue a vivir a Valleseco. Allí compró una finca, que era un antiguo alpendre. Poco a poco fue cuidando sus terrenos y recuerda que el anterior alcalde del municipio, Dámaso Arencibia, promovió el cultivo de manzaneros y así lo hice. Aquellas manzanas que cultivaba eran de uso familiar, aunque la mitad «se la comían los conejos», relata.

Pero todo cambió a raíz de una anécdota que supuso un cambio radical en todo. «Un buen día **mi amigo Mundo**, en la parada de taxis del Hiperdino de Triana, me dijo que le echase una mano en la vendimia, ya que él tenía viñedos en Fargas. Recuerdo que aquel día acabé destrozado y luego fuimos a comer juntos, y ahí se sumaron más compañeros del taxi. Mundo me preguntó qué hacía con las manzanas que cultivaba y le dije que repartía en la familia y nada más. Entonces me comentó que por qué no hacía sidra. Esto fue en el año 2010. En la Granja del Cabildo se realizó un curso sobre la sidra y acudí. Ahí empezó todo. Mundo me dejó una prensa para mi primera producción y a varios viticultores les encantó», afirma orgulloso. A partir de ese instante empezó una aventura que hoy en día alcanza cotas de un nivel insospechado. Cultivo ecológico y artesanal, este es el sello de El Lagar de Valleseco. Poco a poco, Ángel Domínguez fue introduciéndose

Lo más leído Top 50 >

- 1 · El mensaje de apoyo de Viera a su mujer: «Siempre con una sonrisa, te amo»
- 2 · El conocido local canario de bocadillos que da nombre a la nueva canción de Abhir y Quevedo
- 3 · El mejor potaje de berros crece en las laderas de La Solana
- 4 · 27 millones para Santa Catalina y el nuevo paseo del Arsenal
- 5 · El Gobierno canario acoge a menores migrantes en una nave de Salinetas

Ver más

más en el mundo de la sidra y la manzana reineta de su municipio es una fruta muy preciada. Con una producción anual que oscila entre los 6.000 y los 7.000 litros, El Lagar de Valleseco produce sidra natural y espumosa de una calidad sublime.



En 2020 se presentó por primera vez a un concurso internacional y en estos tres años ya suma unos 20 premios. Lograr la categoría Premium con su espumoso brut ha sido «la guinda al pastel», destaca. Ángel Domínguez es una persona modesta, pero a través de su lagar ha contribuido a poner la manzana de Valleseco en un escaparate relevante, lo que ha motivado el aumento de lagares en el municipio e incluso ha colaborado en la presencia de la manzana reineta en los supermercados Spar de Gran Canaria.

En su finca es feliz. Ha inventado una especie de teleférico para recoger la cosecha. Cuando empieza a hablar de la producción es un libro abierto. Prensar la manzana, llevar el mosto a los tanques, pendiente de las analíticas, fermentaciones, etiquetado, etc. **Ha aprendido con el día a día**, con la técnica de errores y aciertos, aunque en su caso los errores han sido escasos viendo los resultados. «He dado palos de ciego, pero bajo la investigación propia y con Mundo, que fue mi gran profesor, he ido avanzando», destaca este agricultor que dejó el taxi para ser feliz en sus terrenos.

Sus productos se pueden adquirir en los comercios de Valleseco y en La Molina y Mercado de Vegueta, en Las Palmas de Gran Canaria. A pesar de los múltiples reconocimientos internacionales, Ángel Domínguez recalca que «el éxito mata al artista» y apostilla una frase que para él es filosofía de vida: **«Hay que vivir con los pies en la tierra y los ojos en el cielo»**. Así vive Ángel Domínguez, un agricultor que ha situado la sidra de Valleseco en lo más alto.

Temas Valleseco Sidra

2 comentarios

Reporta un error

https://www.instagram.com/p/CyiD3RUAv0D/?img_index=1

sidrasbaldorbanaturel

sidrasbaldorbanaturel AINGERU LARRASOÁÑA ETXHAIDE DE SIDRAS BALDORBA NATUREL DE OLLETA NAVARRA DEJA EL NOMBRE DE BALDORBA Y DE NAVARRA EN LO MÁS ALTO, CONQUISTANDO ASTURIAS Y EL MUNDO INTERNACIONAL DE LA SIDRA, OBTENIENDO TRES MEDALLAS INTERNACIONALES. DOS DE PLATA Y UNA DE BRONCE ENTRE LAS MEJORES SIDRAS MUNDIALES A SUS SIDRAS SABAIZA PREMIUM, NAZHAGA PREMIUM Y ORBAIBAR PREMIUM. PRÓXIMAMENTE EN DIARIO DE NOTICIAS DE NAVARRA.

1 sem

Les gusta a mrplume_sidrs y 11 personas más

HACE 7 DÍAS

Añade un comentario...

Publicar

CHILE

<https://lanco.cl/2023/10/23/sidra-de-manzana-limona-chilena-obtuvo-premios-mundiales-en-salon-internacional-de-sidras-de-gala-en-espana/>



Portal Electrónico, Comuna de Lanco

Lanco
Diariamente Contigo

PORTADA | LANCO | REGIONAL | OBITUARIO

REGIONAL



23 de octubre de 2023

Sidra de manzana Limona chilena obtuvo premios mundiales en Salón Internacional de Sidras de Gala en España

La Agrícola Tralcao de la región de Los Ríos obtuvo tres premios internacionales con sus sidras de manzana limona, en el XIII Salón Internacional de Sidras de Gala (SIGA 23), celebrado en Gijón, Asturias, España.

El evento, organizado por la Fundación Asturias XXI, es un referente internacional en donde llagareros y productores de sidra de diferentes continentes acudieron para mostrar las últimas tendencias del mundo de la sidra. Este año se efectuó entre el 29 de septiembre al 01 de octubre y contó con alrededor de 300 etiquetas de 92 lagares y empresas productoras de países como España, Estados Unidos, Japón, Chile, Francia, Alemania, Irlanda, Polonia, Letonia, Italia, Portugal, Finlandia, entre otros.

Todos ellos compitieron por el reconocimiento 'Premium' de las 14 categorías que fueron otorgados a la sidra de mayor puntuación de todas las de su tipo. Además, también se han dado otros tres tipos de distinciones por categoría: oro, plata y bronce en función de la puntuación lograda.

Los Premios obtenidos por la empresa chilena fueron los siguientes:

- Categoría Mejor Sidra de Copa Brut: Medalla de Plata: Patagonia Brut, Agrícola Tralcao Limitada, Valdivia - Chile.
- Categoría Mejor Sidra Espumosa Semiseca: Medalla de Plata: Patagonia Demi-Sec, Agrícola Tralcao Limitada, Valdivia - Chile.
- Categoría Mejor Sidra Espumosa Semiseca: Medalla de Bronce: Della Chá Rosé, Agrícola Tralcao Limitada, Valdivia - Chile.

"Es la primera vez que como empresa participamos de un concurso de sidra en Europa y de esta magnitud, pues SIGA es uno de los más importantes concursos especializados en sidra a nivel mundial. Recibimos estos tres premios con gran emoción y constituyen el mayor estímulo para mí y para todo el equipo que elabora estos productos. Esto nos insta a seguir con la misma preocupación y ahínco en hacer que este producto valdiviano este a la altura de los mejores del viejo continente", señaló Oscar Della Chá, socio fundador de la Agrícola y creador de las sidras ganadoras.

Sobre la Agrícola

Es una empresa valdiviana, dedicada a elaborar productos gourmet en base a manzanas de la variedad Limona. Asumen el gran desafío de rescatar y poner en valor el biopatrimonio ancestral que existe en los añosos manzanos existentes en la Eco-Región Valdiviana, a partir del año 2008, cuando su fundador, Don Oscar Della Chá junto a otros colaboradores inició esta desafiante labor.

La variedad Limona es una pequeña manzana color amarillo oro, jugosa y de una acidez sobresaliente, que cuando es cosechada en su punto exacto de madurez ensambla de manera perfecta el dulce y el ácido, permitiendo la generación de productos diferentes y exclusivos, con origen en estos frutos biopatrimoniales traídos por los españoles a la zona de la Santa María la Blanca de Valdivia hace más de 400 años.

Hoy cuentan con un huerto de este ecotipo de manzana en la localidad de Tralcao, desde donde se extrae gran parte de la materia prima para la generación de estas particulares sidras. Las manzanas se cosechan a mano y posteriormente, se trasladan hasta la planta agroindustrial, donde son seleccionadas y lavadas para ingresar al proceso de molienda y extracción del jugo que es fermentado y madurado cuidadosamente, dando origen a estas particulares sidras.

Esta microempresa local, cuenta con un equipo de trabajo comprometido con la mejora continua de sus productos, con cariño, tesón y mucho esfuerzo, en estos 15 años de trabajo arduo han logrado desarrollar estas sidras de gran calidad. El equipo de trabajo lo conforman Oscar Della Chá, Carlos Martínez, Patricio Pérez, Estela Pereira, Luis Casner, Ángel Moraga, Ernesto Navarro y Juan Carlos Muñoz.

Marcos Troncoso

Pronóstico en Los Ríos

12°C
11 km/h

Hoy **16°|3°**
Mañana **15°|5°**

https://www.diarioemprende.cl/noticia/emprendedores/2023/10/della-cha-y-lemon-apple-sidras-valdivianas-entre-las-mejores-del-mundo?utm_source=whatsapp

Emprendedores

Por Pablo Santiesteban, 23 de octubre de 2023 | 17:16

Della Chá y Lemon Apple, sidras valdivianas entre las mejores del mundo



Dos platas y un bronce ganaron estas sidras valdivianas en el concurso más exigente de sidras del mundo. Crédito: cedida.

Compartir [f](#) [t](#) [w](#) [e](#)

Marcas locales conquistaron medallas en el Salón Internacional de Sidras de Gala (Sisga) en España. Conoce cómo estos productores se abrieron paso desde Tralcao hacia Europa.

Dos medallas de plata y una de bronce lograron dos marcas de sidras valdivianas en el principal evento de Europa, el XIII Salón Internacional de Sidras de Gala (Sisga), realizado en Gijón, España.

Se trata de Lemon Apple y Della Chá, ambas producidas en la Agrícola Tralcao Limitada.

Óscar Della Chá y Carlos Martínez son dos piezas claves de la producción de sidra en la Región de Los Ríos, el primero por la perseverancia en este ámbito y con una experiencia que afianzó en su natal Neuquén, Argentina y el segundo, por añadirle el valor agregado de la ciencia desde su profesión de ingeniero agrónomo.

La cuna de la sidra es en la región española de Asturias y por lo mismo, lograr estas tres medallas significa un logro tremendo, según expresaron a **Diario Emprende** Óscar Della Chá y Carlos Martínez.

Fueron 300 sidras las que llegaron al Sisga en Gijón, 92 empresas distintas de 20 países del mundo.

La Agrícola Tralcao envió cuatro productos y obtuvo tres medallas, dos platas con Patagonia Brut y Patagonia Demisec y un bronce con Della Chá Rosé.

Era la primera vez que estos productores sidreros competían fuera de Chile. El año pasado estuvieron en la Copa Cervezas de América donde lograron medalla de oro con Della Chá Rosé y plata con Patagonia Brut.

Recuperando un tesoro

Della Chá y Martínez sienten que con su producción de sidras están recuperando un tesoro que se había perdido en Valdivia y que tuvo mucha historia.

En el siglo XVII Valdivia y la zona de Neuquén, al otro lado de la cordillera, fueron conocidas como "el país de las manzanas" por la abundancia de este fruto a ambos lados de los Andes e incluso el científico Charles Darwin relató dicha característica en sus escritos durante su visita a la zona en 1835.

En la época de la colonia era natural producir sidra al estilo español, pero lamentablemente se fue perdiendo la tradición, en parte por el trabajo que significaba, dejando su espacio a la chicha de manzana, hasta que desde 1850 en adelante los colonos alemanes iniciaron la producción de la cerveza, bebida que se ganó un espacio en los paladares valdivianos.

Luego de trabajar en Neuquén, el productor Óscar Della Chá se trasladó a Valdivia y en 2008 inició una plantación, pues percibió que no había la cantidad que se decía, pese a los relatos de antiguas generaciones en la zona sobre esta bebida.

"Nadie estaba cuidando los manzanales y tuvimos que hacer una plantación para recuperar esta planta que daban un producto tan bueno y ahí entró Carlos (Martínez) que hizo gala de sus conocimientos agronómicos y en el camino fuimos aprendiendo. Nosotros no nos detenemos tanto en el marketing, la consigna es hacer una buena sidra", puntualizó Óscar Della Chá.

Para el productor, la meta es recuperar las sidras ancestrales que se hacían siglos atrás y que esta bebida alcance los niveles que el vino y la cerveza han adquirido a nivel nacional.

La joya del manzanal

La manzana limona es la materia prima de la producción a la cual el agrónomo Carlos Martínez no duda en calificar como "el patrimonio frutícola de esta región", pues está en abundancia y es de excelente calidad.

Martínez reunió a otros profesores de la Universidad Austral y han estudiado la genética de la manzana, pensando siempre en el rescate y ya han definido 52 ecotipos para ir sacando material para las futuras producciones de sidra. Entre esos tipos está la manzana limona que es genéticamente valdiviana.

"Genéticamente la manzana limona se aclimató y se quedó porque sufrió adaptaciones que con el tiempo le sirvió para seguir sobreviviendo acá. Creo que estamos tras el renacer de la sidra de Valdivia y del sur", asegura Martínez.

Estas manzanas son trabajadas en la planta que la agrícola posee en Tralcao, en la salida norte de Valdivia, junto al equipo productivo que integran la administradora Estela Pereira, más Ángel Moraga, Ernesto Navarro, Juan Carlos Muñoz y Luis Casner que ve el tema de la venta y distribución.

La planta trabaja con estanques de fibra de vidrio y acero que ayudan a dar el sabor a la producción.

Las marcas Lemon Apple y Della Chá se sumaron también a una cooperativa de 12 productores y a una Asociación Gremial de Manzaneros de Los ríos que reúne a 18 marcas.

Pasando el Atlántico

La presencia de las dos sidras valdivianas en el concurso Siga de Asturias fue gracias a la invitación del somelier español Pascual Ibáñez que conoció el trabajo que se hace en Tralcao y creyó que podían dar el ancho, como reconoció Óscar Della Chá.

"Para mí es un sueño cumplido lograr esto en España que es la tierra de la sidra. Esta manzana es oro en polvo porque no tenemos otra de su tipo en toda América", dijo el sidrero.

Coincide el agrónomo Carlos Martínez que añade que las sidras se produjeron tras un largo trabajo. "Son años de experimentación, ensayo y error para producir esta sidra", indicó.



Cantidades industriales de la manzana limona, listas para ser tratadas en la planta. Crédito: cedia.



El equipo que produce las sidras desde Tralcao. Crédito: cedia.

<https://www.diariodevaldivia.cl/noticia/diario-emprende/2023/10/della-cha-y-lemon-apple-sidras-valdivianas-entre-las-mejores-del-mundo>

Por Pablo Santiesteban, 23 de octubre de 2023 | 18:22

Della Chá y Lemon Apple, sidras valdivianas entre las mejores del mundo



Dos platas y un bronce ganaron estas sidras valdivianas en el concurso más exigente de sidras del mundo. Crédito: cecidra.

Dos medallas de plata y una de bronce lograron dos marcas de sidras valdivianas en el principal evento de Europa, el XIII Salón Internacional de Sidras de Gala (Sisga), realizado en Gijón, España.

Continuar leyendo en www.diarioemprende.cl

<https://www.diarioemprende.cl/noticia/emprendedores/2023/10/della-cha-y-lemon-apple-sidras-valdivianas-entre-las-mejores-del-mundo>

<https://www.instagram.com/p/Cx95EjBIOox/>



tencaisidra

tencaisidra exposición y degustación de sidras del mundo en el Sisga 2023 en Gijón.

En la cata abierta al público participaron sidras de japon, letonia, escocia, portugal, alemania, francia,perú, italia, finlandia, belgica, chile entre otros.

Los estilos de sidra iban desde sidras de hielo, de fuego, destilados, sidras naturales, espumosas, hoppy ciders, peradas de guarda (2014 , 2021 🍷) y sidras extrañas como pomme lambics y sidras con algas.

Muchas gracias a la gente por pasar a probar algo de nuestra producción (keeing, sidra de fuego, membrillo, la última cosecha y sunami !) y gracias a los compañeros sidreros por intercambiar productos y experiencias y gracias al sisga por permitirnos dar a conocer nuestra producto al exterior.

@revistalasdrida

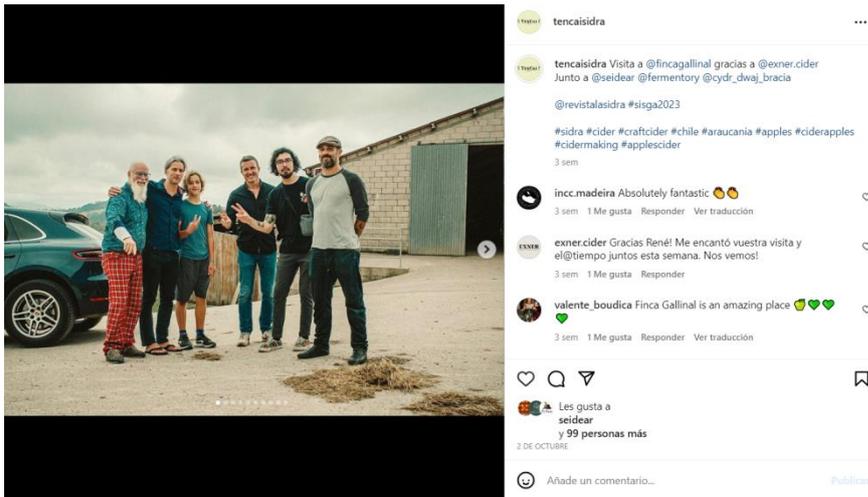
Pd: gracias a @ciderayalga por la fotografía principal, casi siempre olvidó tener un registro de nuestra participación en

Les gusta a ciderwarrior y 105 personas más

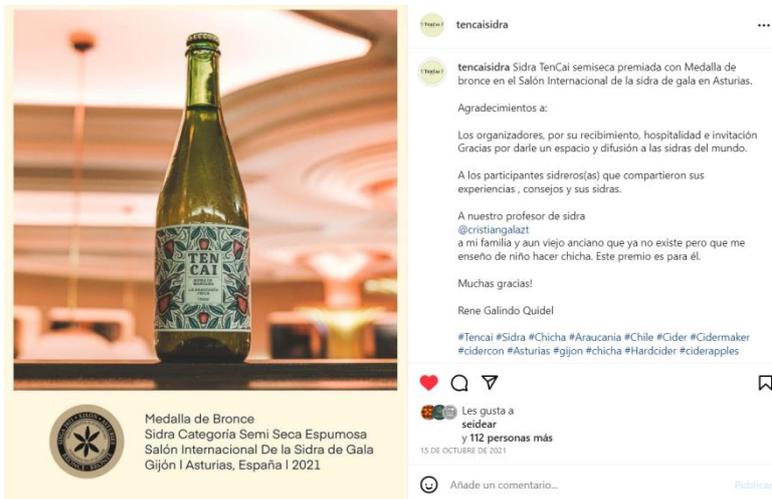
4 DE OCTUBRE

Añade un comentario...

<https://www.instagram.com/p/Cx6XB7ZlrkU/>



<https://www.instagram.com/p/CVCH6OdL5GT/>



<https://www.instagram.com/p/CycVmcxNBes/>



<https://www.instagram.com/p/CyPIQnBrlrl/>



Tanki - Sidra de Fuego Colab. Tencai Sidra - Bodega Ergo
Medalla de Plata - Salón Internacional de La sidra 2023
Gijón. Asturias. España

tencaisidra y bodegaergo

tencaisidra Tank Sidra de fuego en barrica de bourbon. Colaboración Tencai Sidra y @bodegaergo

Medalla de plata En el Salón Internacional de la Sidra en Asturias España.

La primera sidra de fuego (inspirada en el estilo) de chile y latinoamerica (a nivel comercial)

Tank!
Además de compartir el trabajo de fermentar, Ergo y Tencai somos fans del anime Cowboy Bebop, el nombre de la sidra es un homenaje al opening de esta magnífica serie de culto, BANG!

La idea de colaborar con bodega Ergo surgió el año pasado donde la principal meta era crear algo inusual para Chile.

Comenzamos este trabajo en marzo con las planificaciones para traer mosto de nuestro huerto a Santiago.

En Tencai Creamos muchas cosas muchas emborrachadas. Gracias

Les gusta a sidra_la_naveta y 109 personas más

11 DE OCTUBRE

Añade un comentario... Publicar

<https://www.instagram.com/p/Cx6Zxl7oPqJ/>



tencaisidra

tencaisidra Visita a llagar de roza @revistalasideira #sisga 2023

#cider #tencai #sidra #chile #craftcidemaker #asturias #craftcider #cidermaker

Editado · 2 sem

eduvazcot Roza 2 sem · 1 Me gusta Responder

clubdelasidraok 3 sem · 1 Me gusta Responder

nathybeer 3 sem · 1 Me gusta Responder

Les gusta a seidear y 104 personas más

3 DE OCTUBRE

Añade un comentario... Publicar

<https://www.instagram.com/p/Cxzwdeolkj2/>



tencaisidra

tencaisidra Sisga Dia 2

-Cata y evaluación de sidras de diferentes países y continentes en 13 categorías en @fincaelduque
-Música post cata de @sidrekuartango
-Visita a @fincaipallal Gracias a @ener.cider
-cata de sidras de japon @fukiwarecidrerie
-visita a llagar de rosa para terminar el día

#cider #cidemaker #sisga #asturias #sidra #chile #apples

3 sem

bodegaquimey 3 sem Responder

anama5840 3 sem Responder

sidrekuartango 3 sem Responder

Les gusta a fincaelduque y 60 personas más

30 DE SEPTIEMBRE

Añade un comentario... Publicar

<https://www.instagram.com/p/CxwTD0OIQed/>



IRLANDA

<https://www.corkbeo.ie/culture/food-drink/cork-brew-beats-out-dozens-27851275>

CorkBeo
NEWS • FOOD & DRINK • CRIME • TRAFFIC • CULTURE • SPORT • MORE •

LOCAL NEWS CORK CITY MUNSTER CORK LOVES PROPERTY ADVERTISE WITH US NEWSLETTER SIGNUP

Culture • Food & Drink • County Cork

Cork brew beats out dozens of countries at international craft cider comp

A family-run brand punching well above its weight

CULTURE By Eoin Shortiss
17:59, 5 OCT 2023



Stonewell co-founder Daniel Emerson, his son Colm and Blas na hEireann Administrator Fallon Moore
A Cork cider has brought home a spate of awards - including best flavour - after competing against craft brews from around the world at a major international competition.

Stonewell Cider, fermented in Nohoval near Kinsale, has beat out dozens of rivals from four different continents at this year's International Hall of Gala Ciders (IHGC) Awards. The annual event is judged by Spanish cider master Manuel Gutiérrez Busto and a team of tasting experts, aiming to highlight some of the highest-quality brands in the industry.

This year's competition saw Stonewell walking away with 4 medals, including top prize in the 'Best Flavoured Cider' category. They were also awarded:

- Best Brut Cup Cider - Bronze
- Best Cider Liqueur - Silver
- Best Semi-Dry Sparkline Cider - Silver



📍 Daniel Emerson and Kinsale Mead co-founder Kate Dempsey

Stonewall has proved to be a big hit with Cork craft cider fans and is available across the Rebel County and beyond. It is produced by a family-run operation set up by Daniel Emerson and his French wife Géraldine in 2009.

LETONIA

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid02eRnErPy5rHLyBGBjQ6nNcTaBHN4sAuUDDTyEzouPopL7Hit1ki7EidHuPytgV5odl&id=100063631118005

facebook



Mr. Plūme

4 de octubre a las 9:47 · 🌐

Sidrs vieno cilvēkus no visas pasaules! Esam neizsakāmi lepnī par 3 medaļām starptautiskajā sidru konkursā SISGA, Astūrjā! 🇪🇸 Perijs - zelts

🍷 Brut Ipa Cider - sudrabs

🍷 Sausais negāzētais sidrs - sudrabs

Paldies visiem organizatoriem, sidradarītājiem un baudītājiem! Mēs mīlam Astūrjū!

Cider unites people! We are proud about three medals awarded in SISGA

🍷 Perry - gold

🍷 Brut Ipa Cider - silver

🍷 Dry still cider - silver

Huge thanks to all organizers, Anzu Fernánde, Marcos & Carmen Fernánde, Aymara González Montoto, Fernández Liu and all the dresm team. Thanks to all cidemakers & ciderlovers. We love Asturias!



26 veces compartido



Kristaps Zarins

Well Done! I am very proud of you two! 🍷

3 sem · Denunciar



Dace Smiltiņec... ha respondido · 1 respuesta

https://www.instagram.com/p/CyBQ4DWs_Le/?img_index=1



POLONIA

<https://www.instagram.com/p/Cx-lpt7tFey/?igshid=NTc4MTIwNjQ2YQ==>



<https://www.instagram.com/p/CyDH5crlFz4/>



PORTUGAL

<https://www.instagram.com/p/Cx6aPAEKc3p/?igshid=MTc4MmM1Ym12Ng==>



<https://www.instagram.com/p/Cyn0SRGthM8/>



<https://www.instagram.com/p/CxqOxCmN97x/>



https://www.instagram.com/p/Cynr0z8Njp/?img_index=3



<https://www.instagram.com/p/Cxu3RbptOCi/>



<https://www.instagram.com/p/Cxvag73qux8/>



<https://www.instagram.com/p/CxvgLgfKWqq/>



<https://www.instagram.com/p/CxxeZEzqbO/>



<https://www.instagram.com/p/CxywXfnK0fp/>



https://www.instagram.com/p/Cxz_HdRqZr-/



<https://www.instagram.com/p/Cx0tf5FK08r/>



<https://www.instagram.com/p/Cx2sf0SK4G9/>



<https://www.instagram.com/p/Cx26HaSqXpD/>



AA

[edicao.dnoticias.pt](https://www.edicao.dnoticias.pt)



6

ECONOMIA

Sidra da Madeira presente em certame internacional

ROBERTO FERREIRA
rferreira@dnoticias.pt

A Sidra da Madeira, já com o estatuto de Indicação Geográfica Protegida (IGP), conferido pela União Europeia para vigorar a partir de 13 de Setembro passado, marca presença na XIII edição do 'Salon International de les Sidres de Gala' (SISGA), a decorrer em Gijón, nas Astúrias, de 28 de Setembro a 1 de Outubro. A representação madeirense será constituída por três empresas com as respectivas marcas (Romaria, Boneca do Canudo e Sidra do Massa), bem como por técnicos da Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural ligados directamente ao sector, que farão a apresentação e provas comentadas ao público destas e outras sidras da Madeira.

O SISGA de 2023, um dos mais importantes salões internacionais dedicados exclusivamente a esta bebida, com um grande crescimento ao nível do consumo e que assume uma ampla variedade de estilos consoante a origem, exhibirá 287 sidras de 92 produtores de três continentes, sendo que pela primeira vez contará com sidras do Japão.

Sidras naturais madeirenses já tinham estado presentes no SISGA de 2022. A sua progressiva internacionalização gerou o comentário sobre as mesmas produzido pela organização do evento: "Estas sidras (da Madeira) já surpreenderam pela sua cuidada elaboração e bom resultado, chamando a atenção a sua semelhança com a sidra asturiana, e um discreto toque tropical, que as faz muito especiais".

Por outro lado, hoje, será celebrado no Ayuntamiento de Gijón, o protocolo de constituição da Rede Europeia de Cidades e Regiões da Sidra,



Bebida produzida na Região cada vez mais apreciada além fronteiras.

REDE EUROPEIA DE CIDADES E REGIÕES DA SIDRA SERÁ CONSTITUÍDA EM GIJÓN

da qual a Região Autónoma da Madeira, pelo seu interesse inegável para a Sidra da Madeira - IGP, fará parte, conforme acordado com o presidente da Fundación Asturias XXI, a promotora da iniciativa, aquando da realização do 1.º Concurso Internacional de Sidras Naturais - Madeira'23. Esta rede, entre outros, tem como objectivos fundamentais: afirmar a identidade histórico-cultural, patrimonial, económica

e social das cidades e territórios relacionados com a produção de sidra; promover a cultura da sidra e relações entre os territórios produtores de sidra; criar serviços dirigidos à formação, informação e à inovação no âmbito do sector sidreiro; promover o desenvolvimento de uma cultura empresarial moderna no sector, eficaz e motivada através de formação e reciclagem de conhecimentos profissionais; valorizar o carácter de sustentabilidade do sector ao nível ambiental, económico e social; promover iniciativas inovadoras, como a criação de roteiros de alojamento com experiências de sidra; a publicação de revistas, material promocional e divulgativo que confira visibilidade ao sector sidreiro, e a procura de financiamento para projectos transnacionais.

JAPÓN



tatsurofuji

スペイン大使館 (Embajada en Tokio)



Les gusta a mrplume_sidrs y 96 personas más

tatsurofuji 本日はスペイン大使館にて

スペイン建国記念レセプションパーティに出展させていただいております。

スペインのワインや生ハムを輸入される商社さんの中に何故か群馬のシードルがあります。アストゥリアスのシードル大使ということで召喚していただきました(^_^;)笑

神田Eclipseは本日20時オープン予定です。