WORLD CIDER AWARDS 2021: SIDRO VITTORIA VINCE L'ORO CON ITALIAN BLOOM

written by Marco Salvaterra | 4 ottobre 2021

Unico italiano ad aggiudicarsi il prestigioso premio internazionale, *Italian Bloom* rappresenta la ricerca sul metodo classico della sidreria di Vigo di Cadore



Andrea Concina e Andrea Bonalberti con il Sidro Vittoria

Italian Bloom, il **vino di mele rifermentato** in bottiglia **prodotto** da Sidro Vittoria **con metodo classico** nel cuore delle Dolomiti di Cadore (Belluno), si aggiudica la **medaglia d'oro** nella categoria dei sidri frizzanti al ***World Cider Awards 2021***.

Si tratta di un riconoscimento che annualmente seleziona e promuove tra i consumatori e i mercati **i migliori sidri di tutto il mondo**, dagli Stati Uniti alla Nuova Zelanda, passando per Regno Unito, Francia e molti altri. A giudicarli **una commissione di esperti** che quest'anno includeva **giudici prestigiosi** come l'autrice e sidrificatrice Susanna Forbes, Cath Potter, *cider pommelier* e co-fondatrice del comitato *Cider Women*, Aragorn Szostak, c*ompany director* di Hereford Beer House, pub specializzato in birra e sidro, la *cider blogger* Natalia Wszelaki.

Unico italiano premiato in questa edizione, *Italian Bloom* è frutto del **continuo lavoro di ricerca** e approfondimento di Sidro Vittoria **sul metodo classico**, strettamente connesso alla produzione tradizionale del vino di mele: molteplici fonti storiche dimostrano infatti come già una ventina d'anni prima di Dom Pérignon Lord

Scudamore avesse messo a punto un metodo per rendere frizzanti i sidri prodotti nella zona dell'Herefordshire, nel sud della Gran Bretagna. Un metodo che Sidro Vittoria ha scelto **nel rispetto della materia prima**, dalla produzione in frutteto sino ai rigorosi canoni seguiti in cantina, con l'obiettivo di ottenere un prodotto sempre più vicino alla tradizionale idea di sidro nel solco della tecnica produttiva britannica.

"Siamo particolarmente contenti di questo *Award* – commenta **Andrea Concina** di Sidro Vittoria – che premia la nostra ricerca e il rispetto della tradizione. E siamo ancora più soddisfatti di aver raggiunto questo traguardo in un concorso organizzato in Inghilterra, il paese a cui ci ispiriamo per la produzione dei nostri sidri".

La creazione di una sidreria in Cadore nasce dalla passione dei due soci **Andrea Bonalberti e Andrea Concina**, veneziani conosciutisi a Londra alla fine degli anni '90 che scoprono il sidro durante il periodo trascorso nella capitale britannica e, ritornati in Italia, decidono di diventarne produttori. Il progetto mira a **sviluppare una coltivazione sostenibile** di meli e peri finalizzata alla trasformazione del raccolto e a recuperare la migliore tradizione enogastronomica italiana combinando **varietà di mele storiche locali**, adatte alla produzione di sidro, con alcune **internazionali**.

"Normalmente non partecipiamo a molti concorsi – aggiunge **Andrea Bonalberti** – in quanto il nostro sidro si distacca dai canoni della produzione industriale, per avvicinarsi a un'idea più affine al concetto di vino secondo le linee guida del metodo classico. Siamo dunque molto orgogliosi che la nostra ricerca sia stata compresa e apprezzata".

Italian Bloom è un vino di mele *Extra Dry* dal sentore fruttato e floreale, con note di mela, pera e agrumi. La fragranza delle varietà italiane di mele utilizzate nella cuvée viene accentuata dalla permanenza prolungata sui lieviti. L'acidità fresca e vivace completa il sapore fruttato e il gradevole retrogusto amaricante di questo sidro che rivela una morbida bollicina, da gustare sia come aperitivo che a tutto pasto. È in vendita sullo **shop online** di Sidro Vittoria **al prezzo di 14 euro**.