

Rapport

José Casal del Rey Barreiro, chimiste, sommelier et secrétaire général de la UEC, a élaboré une élégante description du cidre de glace (histoire et production). Les produits québécois présentés furent les suivants: *(de droite à gauche)*.



Cidres de glace 2004 et 2006 : Leduc Piedimonte, www.leduc-piedimonte.com

Cidre de glace 2006 et Mousseux : Domaine Pinnacle, www.domainepinnacle.com

Neige et Neige éternelle: La Face cachée de la pomme, www.cidredeglace.com

Cryomalus: Antolino Brongo, www.antolinobrongo

La majorité des cidres furent grandement appréciés et on a souligné leur originalité, qualités, couleurs et arômes et versatilité comparable à de grands Sauternes (*les producteurs intéressés à obtenir plus de précisions peuvent entrer en contact avec Marc Lionel Gagnon de l'ambassade du Canada à Madrid*).

M. Casal del Rey Barreiro a aussi décrit les régions d'Espagne qui disposent d'une culture cidrière (Asturies, Pays Basque, Cantabrie et Navarre) où les cidres québécois pourraient faire bonne figure. À noter que les producteurs de cidre des Asturies s'inspirent de l'Association des cidriculteurs artisans du Québec pour acquérir une domination d'origine propre à leur région comparable au monde du vin.

Au programme de la soirée, était aussi inclus le **Sidra Valveran** (premier cidre de glace espagnol) du producteur de la Bodega Casa Masaveu www.bodegasmurua.com. Si on en croit les critiques lors de la dégustation, l'expérience ne s'avère pas concluante. Le produit a reçu une très mauvaise note et M. Casal del Rey Barreiro mentionne que les tentatives d'élaboration du cidre de glace des Asturies ne pouvaient être comparées à l'expérience québécoise. Tant par ses couleurs que par ses arômes, le cidre de glace des Asturies déçoit tandis que les produits du Québec gardent une image haut de gamme difficilement imitable.