

Guía de alimentos y bebidas

Los mejores alimentos no perecederos de España

[QUÉ ES](#)[ALIMENTOS](#)[RUTAS](#)

[Gastronomía](#) | [Guía de alimentos y bebidas](#) | [Alimentos](#) | [Otras bebidas](#) | [Sidra](#)

[< Ver todos los alimentos](#)

Sidra

La sidra se elabora a partir de zumo de manzana fermentado que alcanza una baja graduación, incluso menos del 3% de volumen alcohólico.

En España está completamente reglamentado con una **Denominación de Origen**.

Dentro de la **Denominación de Origen** nos encontramos con tres productos: sidra natural tradicional (necesita escanciado y no está filtrada), sidra natural nueva expresión (no necesita escanciado, está filtrada y estabilizada) y sidra espumosa, cuya característica principal es que el carbónico proviene de la propia fermentación y su sabor es seco.

La sidra natural tradicional es una bebida fermentada de manzana proveniente de las 22 variedades de la Denominación de Origen. A la vista, esta sidra se reconoce por su aspecto amarillo pajizo intenso de relativa transparencia. En nariz, regala el aroma propio de la fruta y una vez que se cata se nota su sabor intenso y refrescante. En el paladar presenta un soporte ácido con ligeros amargos y cierta astringencia, pero con un punto dulzón.

La sidra natural (nueva expresión) es una bebida fermentada procedente de 12 de las variedades de Denominación de Origen. es filtrada antes de su embotellado. El

Principales zonas de producción



Otras bebidas



color amarillo limón con tonos verdes y dorados y la presencia de microburbujas, limpia y brillante son sus características. A su aroma se suman notas frutales, vegetales y florales. Su sabor es fresco y ligero, ácido y amargo, con presencia de carbónico.

La sidra espumosa se caracteriza por el gas carbónico que genera en su propia fermentación. Es una sidra seca, tipo Brut. Su color es amarillo pálido, con matices dorados, burbuja fina en contraste y lenta evolución que termina formando una marcada corona. En cuanto a su aroma destaca su carácter frutal con notas tostadas de la madera. Su sabor seco, ligeramente ácido, con un frescor que perdura. Sobresale la que fermenta en botella (método tradicional). Tiene unos mayores costes, ya que es una sidra artesanal y requiere mayor dedicación que cualquier otra. Cada botella se trata como un depósito individual y el conjunto de botellas de la misma cosecha y con igual tratamiento forman una “partida”.

Dentro de la Denominación de Origen Protegida hay tres productos característicos



Vermut

El vermut es el licor estrella de buena parte de los aperitivos. Compuesto...

Cerveza suave

Esta cerveza encaja a la perfección con la definición de Hipócrates:...

Cerveza suave y amarga

El amargor es un parámetro fundamental a la hora de diferenciar un determinado...

[MÁS OTRAS BEBIDAS >](#)

Consejos de compra y consumo

Comentarios nutricionales

Armonías

El **escanciado** es un proceso clave del consumo de la sidra. Escanciar es dejar caer la bebida de la botella al vaso, consiguiendo el mismo resultado que con la “espicha” (cuña larga y pequeña que está en el frente del tonel y se quita para dejar que salga la sidra), cuando la sidra cae de la pipa (barrica) al vaso o la jarra. El ritual del escanciado permite reafirmar sus cualidades, despertar el carbono endógeno y volatilizar parte del ácido acético que contiene esta bebida.

Para el escanciado el cuerpo del echador debe permanecer recto pero no rígido. El brazo que sostiene la botella estará extendido por encima de la cabeza y el que sujeta el vaso se mantendrá estirado hacia abajo y en el centro del cuerpo. Una vez que la botella se inclina para servir el “culete”, debe estar bien cogida con los dedos índice, corazón y anular por su cuerpo. El meñique se situará en la base de la botella y los dedos que la sujetan nunca la deben rebasar en dirección a la boca de la misma.

Tan importante como el escanciado y su técnica es el **vaso**. Sus medidas deben ser de 12 cm de alto, nueve de boca y siete de culo, que hacen que la evaporación sea mayor. Así, también se percibirá mejor todo el aroma de la sidra, favorecido por las burbujas de anhídrido carbónico y aire. Esas burbujas se forman cuando la sidra choca contra las paredes del vaso.

El vaso se coge con los dedos pulgar e índice, mientras que el corazón se asienta en la base. El anular y el meñique quedan recogidos en la palma de la mano y con ellos puede sujetarse el corcho. Será el chorro de sidra el que busque al vaso, que no se moverá. **El echador intentará siempre que la sidra espalme (que aparezcan burbujas de CO2 en el vaso y desaparezcan después de escanciar).**

Gastronómicamente, si se trata de sidra natural tradicional, acompañará preferentemente a sabores salados y sensaciones grasas. Sus características refrescantes mitigarán también los picantes de recetas y charcutería.

En el caso de la sidra de nueva expresión, agradece menos intensidad y sensaciones menos saladas, es decir, texturas delicadas y cocina ligera. Con todo, siempre hay asociaciones audaces que apuestan por el efecto contraste.

Selección de las mejores sidras

Los expertos han analizado los distintos productos basándose en criterios científicos, gastronómicos y dietéticos para realizar esta elección.



Sidra Poma Aurea



Sidra Avalon



[CONOCE TODA LA SELECCIÓN >](#)

Rutas recomendadas



El jugo de la fruta prohibida

Sidra de manzana

Quando el otoño pinta de ocre y rojo el paisaje, la Comarca de la Sidra se encuentra en pleno rendimiento. Las manzanas han madurado ya y se recolectan...

Asturias



Burbujas de felicidad

Vinos espumosos

En 1872 se descorchó la primera botella de cava catalán. El sitio fue San Sadurní d'Anoia y la persona Josep Raventós, heredero de la masía Codorníu...

Cataluña



Asturias, un paraíso gastronómico

Chosco de Tineo

Tiene Indicación Geográfica Protegida y es uno de los embutidos legendarios de la parte occidental del interior de Asturias. El chosco de Tineo ha sido...

Asturias



Viajes por el paladar

Más de tres décadas acompañando a los viajeros y un fuerte compromiso con la gastronomía han dado como resultado una novedosa forma de recorrer España: a través de sus mejores sabores.

[RECORRE ESPAÑA POR SUS SABORES >](#)



Selección certificada

Más de 4000 profesionales del mundo de la gastronomía garantizan, con el aval de la Asociación de amigos de la Real Academia, un riguroso proceso de selección.

[CONOCE CÓMO HA SIDO EL PROCESO >](#)

Turismo

- Destinos
- Rutas
- El Mejor Rincón 2015
- Fotogalerías
- Los Tops

Más Turismo

- Vuelta al Mundo por España
- Ciudades en 48 horas

Gastronomía

- Restaurantes con Soles Repsol
- Todos los restaurantes
- Guía de alimentos y bebidas
- Cocineros con tres Soles
- Vinos y bodegas
- Cultura gastronómica
- Los Top

Más Gastronomía

- Rutas con los mejores sabores
- Todos los vinos
- Todas las bodegas
- Gastronomía al día

Alojamientos

- Todos los alojamientos
- Urbanos
- Rurales
- Temáticos
- Los Tops
- Fotogalerías

Más Alojamientos

- Paradores
- Campings
- Posadas
- Apartahoteles

Planifica tu viaje

- Actualidad
- Reportajes
- Seguridad en carretera

Más para tu viaje

- Calcula tu ruta
- Planificador de viajes
- Estaciones de servicio
- El tiempo

Sala de Prensa

- Noticias
- Multimedia
- Reportajes
- Contacto
- Suscríbete

Acerca de Guía Repsol

- ¿Qué es Guía Repsol?
- Guía Repsol impresa
- ¿Qué son los Soles Repsol?
- Aplicaciones móviles
- El blog de Guía Repsol
- Boletín semanal



Aviso sobre uso de cookies

Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar nuestros servicios y su experiencia de usuario de acuerdo a sus hábitos de navegación. Si continúa navegando acepta su uso. [Más información aquí.](#)

