

Popular

1/6

Este número es indicativo del riesgo del producto, siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.

El Banco está adscrito al Fondo de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito (RD 16/2011, de 14 de octubre). Para depósitos en dinero, el importe garantizado es de 100.000€ por depositante en cada entidad de crédito.

Empresa colaboradora: TEATRO REAL 200 AÑOS

GOURMET

# Sidra hipster: la bebida más asturiana se reinventa

Sidra es tradición, sí, pero también rabiosa modernidad: las hay afrutadas, para tomar con el aperitivo, en copa de vino sin escanciar, como postre y hasta para sustituir al champán. Tú eliges



Una nueva visión de la sidra (Foto: Cortesía de Viuda de Angelón)

Recopilamos cookies propias y de terceros con la finalidad de optimizar el rendimiento y la navegación de sus contenidos. Consiente la recopilación de cookies y el tratamiento de las mismas en caso de continuar navegando por nuestra Página Web. Puede acceder a nuestra Política de Cookies para obtener mas información

Aceptar



AUTOR BEATRIZ PORTINARI Contacta al autor

TAGS SIDRA - HIPSTER - APERITIVO - ASTURIAS - GASTRONOMÍA - TENDENCIAS GASTRONOMÍA

TIEMPO DE LECTURA 7 min

14.10.2016 - 05:00 H.

Todo el que tenga un amigo asturiano sabe lo que es una 'espicha': esa reunión gastrofestiva en torno a la sidra que se escancia en un vaso a un metro de distancia poniendo a prueba la fuerza de gravedad y la puntería. **Culín de sidra arriba y abajo**, para evitar salir bailando muñeiras más vale acompañar la espicha de escalopines de Cabrales o de una creación gastronómica asturiana que podría ser Patrimonio de la Humanidad: el **cachopo** (jamón serrano y queso entre dos filetes de ternera empanados). Curiosamente, existe una tradición parecida en el País Vasco, otro de los mayores productores de sidra de la cornisa cantábrica: el llamado '**txotx**'. Esta reunión en las 'sagardotegia' (sidrerías) consiste en catar la sidra natural que sale disparada de las 'kupelas' o barricas, y los maestros sidreros aciertan también de forma inexplicable en un vaso a la mayor distancia y lo más cerca del suelo posible. En este caso, la cata se acompaña de otro ritual gastronómico: **tortilla de bacalao y chuletón a la vasca**, contundente e imposible de repetir fuera de su región.

Popular

1/6

Este número es indicativo del riesgo del producto, siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.

El Banco está adscrito al Fondo de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito (RD 16/2011, de 14 de octubre). Para depósitos en dinero, el importe garantizado es de 100.000€ por depositante en cada entidad de crédito.

Empresa colaboradora: TEATRO REAL 200 AÑOS



Estamos en temporada (Foto: Cortesía de Viuda de Angelón)

Aunque el **turismo de la sidra** todavía está dando sus primeros pasos, muchos lagares empiezan a abrir sus puertas para dar a conocer siglos de tradición en las pomaradas y los perales que después de varias décadas en desuso han vuelto a dar cosechas. La novedad es que en los últimos años los sidreros no se conforman con producir sidra natural, sino que se abre paso a la **experimentación y nuevas propuestas de una sidra para 'hipsters'** que poco a poco se está poniendo de moda: sidras afrutadas, sidra para tomar con el aperitivo, en copa de vino sin escanciar, sidra para sustituir el champán, como postre... **Estados Unidos y Gran Bretaña han descubierto este filón** y son los mayores importadores de nuestra sidra contemporánea. Aquí dejamos algunas pistas para saber por dónde se moverá el mundo sidrero en los próximos meses.

## Saarte, crianza artesanal



Urbirtarte

La sidrería **Urbirtarte** (Ataun, Guipúzcoa) se encuentra en el corazón del Goierri, en el Parque Natural de Aralar. Sus manzanas autóctonas son seleccionadas manualmente en el momento exacto de maduración para después pasar a las barricas en sus lías, donde permanece ocho meses y otros meses en botella: el resultado es una sidra que recuerda al **sabor de la manzana asada**, cosquilleante y agridulce. "Su elaboración es artesanal y muy difícil, así que se convierte en un producto 'gourmet' de solo cinco mil botellas que desaparecen muy rápido. Para marzo ya no nos queda. Pero merece la pena el esfuerzo: es una sidra de gran

potencia, con una **acidez perfecta** para acompañar pescados", explica Demetrio Urbirtarte, maestro sidrero. En el asador Urbirtarte se puede disfrutar todo el año de caldos marineros, pescados a la parrilla y carnes a la brasa. La peculiaridad de esta sidra natural vasca es que **no necesita escanciado**: se sirve en copa de vino y se deja oxigenar. "Nuestro objetivo es seguir probando con las manzanas, que ha sido nuestra especialidad durante años. Y aunque no experimentemos con otras frutas sí que estamos preparando un tipo de sidra dulce que podría salir al mercado en 2017", describe el sidrero. Hasta entonces habrá que esperar.

## Cortina, sidra ecológica

### OPINIÓN

**LOS GASTROGATOS**  
Casa Hortensio: '¡Vive la différence!' en pleno barrio de...

VER MÁS OPINIÓN

**Popular** Empresa colaboradora: **TEATRO REAL**

1/6 Este número es indicativo del riesgo del producto: siendo un indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.

El Banco está adscrito al Fondo de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito (FID) 10/2011, de 14 de octubre. Para depósitos en dinero, el importe garantizado es de 100.000€ por depositante en cada entidad de crédito.

### LO MÁS LEÍDO

#### GASTRONOMÍA

#### VANITATIS

1 Mafalda con gorgonzola y nueces: receta de pasta otoñal



2 Un Halloween para comérselo: huesos de santo, menús hechizados y cenas terroríficas



3 Cinco paraísos gluten-free para celíacos amantes del buen comer



4 Día Mundial de la Pasta: lleva un trocito de Italia a tu mesa



5 Marta y Sandro, el triunfo sin estrellas Michelin



**movistar**

Tus hijos siempre conectados

Recarga su móvil desde 5 € y con cargo a tu factura en la app Mi Movistar

Descárgate la app gratis





Manzanales ecológicos

El pueblo asturiano de Villaviciosa, a los pies del monte Cubera, disfruta de un microclima peculiar que produce una amplia variedad de manzanas autóctonas con el sello de calidad Sidra de Asturias. Entre sus productos estrella se encuentra la sidra natural ecológica Cortina, procedente exclusivamente de manzanales donde se respetan los parámetros de agricultura ecológica, y la Villacubera 100% regona, una potente variedad de manzana que se elabora a partir de la **lenta maduración** y fermentación en frío del mosto. Curiosamente tampoco es necesario el escanciado tradicional, sino que se sirve como un **vino blanco de la mejor calidad**.

La **sidrería Cortina** amplía además su **oferta sidraturística** (previa reserva) con visita a los manzanales, recorrido por las instalaciones del lagar en el que se explican detalladamente las técnicas de elaboración de la sidra desde la recepción de la manzana hasta su embotellado y cata con nociones básicas de escanciado. Para terminar la experiencia se puede reservar en la contigua Casa Cortina, mesón que apuesta en su menú por los platos típicos de la región y maridados con las sidras de la finca.

## Sidra con miel, de abejas manzaneras



Sidra de miel

La **Sidrería Viuda de Angelón** lleva desde 1947 experimentando y recuperando técnicas casi desaparecidas al mismo tiempo que avanzan en la innovación de los derivados de manzana. Si hace 200 años era habitual la sidra de pera asturiana, se dejó en desuso por la fragilidad de los perales y la rentabilidad de los manzanales. Tras la entrada en el mercado de su sidra de pera acaban de presentar otra novedad para este año: la sidra con miel. "Lo que hacemos es una sidra natural 100% y le añadimos **miel de nuestras propias colmenas**, las que utilizamos para polinizar las

pumaradas de Nava (Asturias). Está cerca de seis o siete meses en continuo movimiento para que case bien la sidra y la miel: aromáticamente tiene una **fragancia dulce, fresca y floral**, pero ácida al paladar", explica Francisco Ordóñez, enólogo de Viuda de Angelón. Su producción es limitada a 2.000 botellines en formato de 33 centilitros, una nueva tendencia para 'gourmets' que quieren sorprender en el aperitivo.

La casa Viuda de Angelón -que también presenta oferta sidraturística con recorrido por su lagar e instalaciones- acumula premios con sus más de ocho productos derivados de la manzana, como el Rosée o el postre Diamantes de Hielo. Otra de sus propuestas rompedoras en el campo de la sidra de nueva expresión es la **Brut Prau Monga, elaborada con el método 'champanoise'** a partir de manzanas con denominación de origen protegida, y acompañamiento perfecto de carnes y pescados.

## Sidra Maeloc, coctelería natural (y gallega)



La última revolución en el mundo sidrero procede de **Galicia**. La propuesta de **Maeloc** consiste en combinar la acidez de la sidra natural con concentrados de zumos de frutas para obtener **cócteles de sidra** de sabores exclusivos y aromas afrutados: de fresa y yuzu, de mora, de pera... Su maridaje **se propone como aperitivo** y rompen con la



Sidra Maeloc

la versión Maeloc sin alcohol, zumo de lima, sirope de caramelo, jengibre, gotas de 'bitter' de canela, arándanos y un toque de hielo picado. La peculiaridad de esta sidra reside en emplear **manzanas 100% gallegas** de las variedades raxaó, príncipe, pero, rabiosa y verdeña, troceadas y no trituradas para evitar el amargor que provoca el corazón y las semillas.

visión tradicional de la sidra natural. Para ocasiones especiales se propone desempolvar la coctelera y explorar todas las posibilidades, como el cóctel Bellini a partir de puré de melocotón y fruta de la pasión, 'sour mix' y Sidra Maeloc Extra Ecológica, o un Apple Pie & Ginger Martini ('mocktail'), con

## Crema Astur de aguardiente de sidra



Crema Astur

envejecimiento posterior en barrica de roble. Para los sibaritas que buscan un toque más dulce han propuesto la Crema Astur, elaborada con crema de leche y **aguardiente de sidra envejecido en roble**, para servir frío en las tardes de lluvia frente a una chimenea.

La familia licorera **Los Serranos** ha pasado más de un siglo entre alambiques y destilados, elaborados siguiendo las recetas que han pasado de generación en generación. Desde su entrada en funcionamiento en **1895**, esta destilería de Ribadesella (Asturias) ha evolucionado en las propuestas de licores hasta alcanzar el Reconocimiento de la Comunidad Económica Europea a su producto aguardiente de sidra. Solo apto para 'gourmets' que se atreven a experimentar con **orujos potentes que recuerdan a manzanas y a madera**. La idea era reivindicar la manzana asturiana de cultivo ecológico y su potencial en la destilación hasta desarrollar un

**¿Tienes un dispositivo móvil iOS o Android? Descarga la APP de Vanitatis en tu teléfono o tablet y no te pierdas nuestros consejos sobre moda, belleza y estilo de vida. Para iOS, [pincha aquí](#), y para Android, [aquí](#).**

Escribe un comentario...

RECUERDA LAS NORMAS DE LA COMUNIDAD

ENVIAR

Popular

Empresa colaboradora:

TEATRO REAL  
200 AÑOS

1/6

Este número es indicativo del riesgo del producto, siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.

El Banco está adscrito al Fondo de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito (RD 16/2011, de 14 de octubre). Para depósitos en dinero, el importe garantizado es de 100.000€ por depositante en cada entidad de crédito.

2 COMENTARIOS

POR FECHA

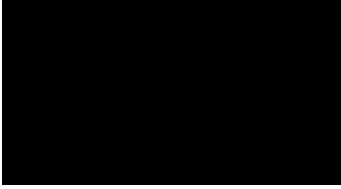
MEJOR VALORADOS



MOSTRAR MÁS COMENTARIOS



## ÚLTIMOS VÍDEOS



Highlights: EA7 Emporio Armani Milan-Real Madrid



Foro Sector del Automóvil



Yo, Daniel Blake - Trailer español (HD)

VOLVER ARRIBA

### FAMOSOS

Polémicas de famosos

Bodas de famosos

Hijos de famosos

### CELEBRITIES

Fiestas

Cambios radicales

Premios

En Vena

### CASAS REALES

Reina Letizia

Casa Real

Familia Real Británica

Familia Real de Mónaco

### TELEVISIÓN

Programas

Audiencias

Eurovisión

Series

### ESTILO

Moda

Belleza

Ocio

Viajes

Tendencias

### MULTIMEDIA

Álbumes

Vídeos

Instagram

YouTube

Horóscopo

### GASTRONOMÍA

Restaurantes

Vinos

Gastrogatos

Servicios

Quiénes somos

App Android/iOS

Facebook

Twitter

Rss