

COQUO

Experiencing Food Awareness

(http://www.coquo.es)

HOME  
(http://www.coquo.es/)

ENCUENTROS

SABORES

RECETAS

(http://www.coquo.es/category/recetas/)

BLOG

NEWS-EVENTOS

MEDIA

YO COQUO

(http://www.coquo.es/category/yo-coquo/)

NOSOTROS

(http://www.coquo.es/quienes-somos/)

ESTÁS EN: PORTADA (HTTP://WWW.COQUO.ES) » SABORES (HTTP://WWW.COQUO.ES/CATEGORY/SABORES/) » BEVERAGE (HTTP://WWW.COQUO.ES/CATEGORY/SABORES/BEVERAGE/) » SIDRA DE HIELO, EL NÉCTAR GÉLIDO



(http://www.coquo.es/wp-content/uploads/2013/09/Rocambolesc.jpg)

## Sidra de hielo, el néctar gélido

Maridaje de sidra de hielo con el helado de manzana del Rocambolesc

La *cidre de glace* (sidra de hielo) quebequense es un delicioso fenómeno tardío que surge de esa compulsiva necesidad humana de fermentar todo aquello que tiene a mano, por insólito que resulte. De hecho la primera sidra de hielo comercializada en esta provincia canadiense, tras décadas de controversias, apenas nos lleva a 1988.

Existen hoy dos procesos diferenciados para elaborarla: la **crioconcentración** y la **crioextracción**, siendo más apreciado el segundo. El primero consiste en una recogida tardía de la manzana (la McIntosh es la variedad más extendida) para su posterior refrigeración y obtención de zumo a finales de diciembre. Dicho zumo se deja congelar después de forma natural en tanques exteriores como paso previo a la fermentación. La crioextracción, por su parte, implica la cosecha de los frutos a finales de enero, cuando estos han sido sometidos a temperaturas entre -8 y -17°C, circunstancia que permite un notable proceso de concentración de azúcares. **Una vez recogidas, estas manzanas tienen la consistencia de piedras**, y deben ser exprimidas con potentes prensas industriales para obtener una escasa cantidad de zumo que luego será fermentado durante meses. Los estándares de la sidra de hielo prohíben la chaptalización, el añadido de zumos industriales o colorantes artificiales, así como la adición de alcohol. Los azúcares, que deben alcanzar un mínimo de 130 gramos por litro, solo pueden obtenerse por frío natural. El volumen alcohólico obtenido de este procedimiento se encuentra entre el 7 y el 13%. Existen numerosos productos derivados de la sidra de hielo –espumosos, destilados y mezclas que no han de ser confundidos con esta.

Lo divertido de esta bebida es que no se parece a nada de lo que hayas probado antes, ya que, aunque al final del trago mantiene un sabor a sidra, la delicada burbuja producida por la doble fermentación en manzanas congeladas deja una sensación licorosa y ácida del todo inédita, es untuoso y envolvente en boca, con un esqueleto ácido que le aporta la frescura necesaria para repetir y repetir una y otra copa, es la dulce frescura recuperada!!

Esta sidra de hielo puede ser el maridaje perfecto para el helado que el Rocambolesc ha dedicado a Coquo.La intensidad del helado, el frescor

SÍGUENOS EN

(http://www.coquo.es/feed/atom)

(http://www.coquo.es/feed/)

TRADUCTOR AUTOMÁTICO

Seleccionar idioma ▼



BUSCAR

LO MÁS VISTO



(http://www.coquo.es/ales-agullons-artesanos-de-la-cerveza-en-alt-penedes/)

Ales Agullons: artesanos de la cerveza en el Alt Penedès (http://www.coquo.es/ales-agullons-artesanos-de-la-cerveza-en-alt-penedes/)

5 0 (http://www.coquo.es/ales-agullons-artesanos-de-la-cerveza-en-alt-penedes/#respond) 194



(http://www.coquo.es/llopart-las-burbujas-que-ensenan/)

Llopart Las Burbujas que enseñan... (http://www.coquo.es/llopart-las-burbujas-que-ensenan/)

6 0 (http://www.coquo.es/llopart-las-burbujas-que-ensenan/#respond) 159



(http://www.coquo.es/vinos-biodinamicos-todo-influye/)



Vinos biodinámicos: todo influye (http://www.coquo.es/vinos-biodinamicos-todo-influye/)

de los trozos de fruta y la intensidad dulce del algodón de azúcar será un magnífico compañero para esta sidra de manzana... su dulzor, intensidad y cremosidad en boca creo que serán el perfecto compañero de viaje para este genial helado. **Disfrutadlo!!**



#### CREDITS

Francesc Ortiz

**Compartir** (<http://www.hupso.com/share/>)

 (<http://www.hupso.com/share/add.php?service=twitter&title=Sidra%20de%20hielo%2C%20el%20n%C3%A9ctar%20g%C3%A9lido&url=http://www.coquo.es/sidra-de-hielo-el-nectar-gelido/&via=coquo1>)  (<http://www.hupso.com/share/add.php?service=facebook&title=Sidra%20de%20hielo%2C%20el%20n%C3%A9ctar%20g%C3%A9lido&url=http://www.coquo.es/sidra-de-hielo-el-nectar-gelido/>)

 (<http://www.hupso.com/share/add.php?service=googleplus&title=Sidra%20de%20hielo%2C%20el%20n%C3%A9ctar%20g%C3%A9lido&url=http://www.coquo.es/sidra-de-hielo-el-nectar-gelido/>)

  (<mailto:?Subject=Sidra de hielo, el néctar gélido&Body=http://www.coquo.es/sidra-de-hielo-el-nectar-gelido/>)

HELADO DE MANZANA ([HTTP://WWW.COQUO.ES/TAG/HELADO-DE-MANZANA/](http://www.coquo.es/tag/helado-de-manzana/))

MARIDAJE ([HTTP://WWW.COQUO.ES/TAG/MARIDAJE/](http://www.coquo.es/tag/maridaje/))

ROCAMBOLESC ([HTTP://WWW.COQUO.ES/TAG/ROCAMBOLESC/](http://www.coquo.es/tag/rocambolesc/))

SIDRA DE HIELO ([HTTP://WWW.COQUO.ES/TAG/SIDRA-DE-HIELO/](http://www.coquo.es/tag/sidra-de-hielo/))

0 0 (<http://www.coquo.es/sidra-de-hielo-el-nectar-gelido/#respond>)

32 23 septiembre, 2013 Beverage (<http://www.coquo.es/category/sabores/beverage/>), Maridajes (<http://www.coquo.es/category/recetas/maridaje-coquology/>)

Deja un comentario

Facebook Comments

2 0 (<http://www.coquo.es/vinos-biodinamicos-todo-influye/#respond>) 107

ELLOS YA SON FANS DE COQUO... Y TÚ?  
([HTTP://WWW.FACEBOOK.COM/coquo1](http://www.facebook.com/coquo1))



SUSCRÍBETE A NUESTRO NEWSLETTER

Para estar informado sobre todas las novedades de COQUO y los principales temas que vamos publicando, suscríbete a nuestro newsletter.

Nombre

Apellidos

Email

[¡Suscríbete!](#)

[Política de privacidad de datos \(http://www.coquo.es/politica-de-privacidad-de-datos/\)](http://www.coquo.es/politica-de-privacidad-de-datos/)