

El maridaje con sidras y sus muchas posibilidades

JAVIER CAMPO

MARTES 12 DE ENERO DE 2021

Compártelo

LEÍDO · 1452 VECES

Pues no sabemos muy bien porque ha sido así, lo cierto es que las sidras están de moda ahora por la aparición de los pequeños formatos para bares y también para casa. Pero sidras, hay muchas y muy
maridajes con esta bebida
opciones

Política de cookies

Utilizamos cookies propias y ajenas para mejorar nuestros servicios. Al navegar y utilizar nuestros servicios, aceptas el uso de las cookies

[Acepto](#)

[Más información](#)

TextAds

Vinos puntuados por Parker

Noticias Populares

1 truco para juanetes

El dedo torcido comienza a enderezarse permanentemente después de los primeros 7 minutos.

asiert.com

OFERTA LOPEZ DE HARO

<https://www.riojawine.shop/es/compra>
COMPRANDO UNA CAJA DE 12 BOTELLAS REGALO CAJA 6 BOTELLAS DE BLANCO



Como todos sabemos, la sidra es una bebida fermentada de jugo de manzana. Los que ya tenemos una edad, recordamos celebraciones familiares y cestas navideñas con una botella de El Gaitero que acompañaba a las mil maravillas un brazo de gitano. Y muchos se han quedado en esa estampa, pero el mundo de la sidra es muy amplio y con muchas variantes y no solo estamos hablando de Asturias o el País Vasco, sino que la sidra se bebe y elabora en muchos países.

Existen cerveceras que han sacado su versión de las sidras y que podemos ver en exitosos anuncios televisivos y, a su vez, cadenas de supermercados que han sacado su propia línea de este tipo de bebidas a base de jugo de manzana gasificado y que se recomienda tomar muy fría o incluso con hielo.

Política de cookies

Utilizamos cookies propias y ajenas para mejorar nuestros servicios. Al navegar y utilizar nuestros servicios, aceptas el uso de las cookies

[Más información](#)

TENDENCIAS

¿Dónde, cómo y cuándo?
Historia del vermut

¿Qué es el hollejo de la uva?

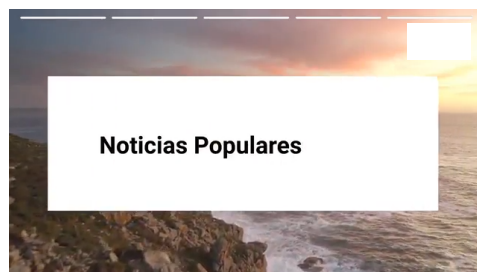
2020, el año en el que EL GRIFO creció en un 180% en el mercado

La moda de mezclar té con vino

El puto caldo

¿Que marcará al consumidor este año? Las 4 tendencias clave de

El vino dispara un 25% sus ventas en alimentación hasta noviembre de 2020





Este tipo de sidra es ideal para quienes buscan una bebida fácil, con baja graduación y que sustituye a la cervecita en el bar o en casa. Son recomendables para acompañar pastas, pizzas, tacos o cualquier otra comida fácil.

Sin embargo, las otras sidras dan mucho más juego. Primero diferenciaremos entre las naturales y las espumosas. Las naturales son las que se escancian. Escanciar, además del espectáculo y la habilidad, tiene como objeto liberar aromas y emulsionar el gas carbónico escondido. Por eso se toma en "culines" y no en grandes cantidades para que no pierda su esencia. Este tipo de sidra por la reminiscencia astringente nos va a acompañar a la perfección ensaladas, escabeches, mariscos y crustáceos, entre muchas otras opciones.



Política de cookies

Utilizamos cookies propias y ajenas para mejorar nuestros servicios. Al navegar y utilizar nuestros servicios, aceptas el uso de las cookies

[Acepto](#) [Más información](#)

entación, elaboradas con el método que ofrecen mayores posibilidades ya s sabores. Los quesos, los pescados

Beber en casa

La asociación de
sumilleres profesionales
de madrid ASUMAD

La historia del Vin Santo

Rioja deslumbrante en el
acto de presentación de
'Matador W' en Madrid

Noticias Populares



blancos o azules y las carnes blancas se rinden ante la armonía con una sidra premium.

Ahora también se elaboran en España, pero ha sido en Canadá donde han tenido un enorme éxito la ice ciders o sidras de hielo. Obviamente. El frío juega un papel muy importante y la concentración de azúcares la convierten en algo ideal para postres de crema, tartas de fruta y como no, para un delicioso e inolvidable maridaje con foie y con un buen queso azul.

Javier Campo

Sumiller y escritor de vinos

Te puede gustar

El patrimonio neto de José Antonio Canales Rivera nos dejó sin palabras

MisterStocks

Españoles famosos que hoy son pobres

Learn It Wise

¿Cuán diferentes fueron las bodas de Kate Middleton y Meghan Markle?

Desafiomundial

Vanesa Martín y Mónica Carrillo: amor sin barreras

Life Indigo

Nunca creerías lo que pasa aquí de no haber quedado grabado por las cámaras

Articles Stone

La pareja de Jordi ENP nos dejó sin palabras

Cash Roadster

Enlaces Patrocinados por Taboola

¿Te gustó el artículo? Compártelo

Vinos para todos y para todo

Vinoselección Cada Momento Cuenta. Vinos a precio y descuento único Regalo con 1ª compra

Vinoselección

[Abrir](#)

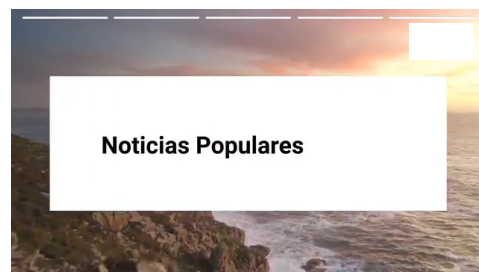
Política de cookies

Utilizamos cookies propias y ajenas para mejorar nuestros servicios. Al navegar y utilizar nuestros servicios, aceptas el uso de las cookies

[Acepto](#)

[Más información](#)

ECES



Noticias Populares

0 comentarios

Ordenar por **Más recientes**



Agregar un comentario...

[Plugin de comentarios de Facebook](#)

No cargues con más bolsas

Anuncio DIA Online

8 Consejos de Expertos para...

[vinetur.com](#)

Cómo servir el vino como un...

[vinetur.com](#)

¿Por qué se escupe el vino?

[vinetur.com](#)

Historia de las tapas: todas las...

[vinetur.com](#)

“En el sector del vino necesitamos...

[vinetur.com](#)

¿Qué caracteriza el etiquetado de las...

[vinetur.com](#)

Ataque en el campo: destrozan uno de...

[vinetur.com](#)

Bodegas Regina Viarum (Ribeira...

[vinetur.com](#)

Juan Vázquez, nuevo Presidente...

[vinetur.com](#)

Bodegas Matarrom

[vinetur.com](#)

La DO Pe realiza en

[vinetur.com](#)

Las mejores del mund

[vinetur.com](#)

TEA SHOP ▶ x

Tu té del día

TextAds

¿Te gusta el vino español?

<https://www.decantalo.com/>

Descubre en Decántalo la mayor selección de vino español. ¡Te esperamos!
Envíos gratuitos para pedidos superiores a 200€

Política de cookies

Utilizamos cookies propias y ajenas para mejorar nuestros servicios. Al navegar y utilizar nuestros servicios, aceptas el uso de las cookies

[Acepto](#) [Más información](#)

BÚSQUEDAS PATROCINADAS ▶

manzana para sidra

Noticias Populares

OFERTA LOPEZ DE HARO

<https://www.riojawine.shop/es/comprar-vino-online/12-botellas-lopez-de-haro/>

COMPRANDO UNA CAJA DE 12 BOTELLAS REGALO CAJA 6 BOTELLAS DE BLANCO

TE PUEDE INTERESAR

6 reglas para salir contento de una tienda de vinos

Los expertos de vino
¿Saben realmente de vino?

Wine or treat: vinos para Halloween

Enología: ¿Qué son los flavonoides?

¿Por qué la última copa de vino que queda en la botella es la mejor?

¿Qué es el Bouquet de reducción?

¿En qué casos se consigue, de una gran uva, un mal vino?

Hacia el fin de la discriminación publicitaria del vino

¿Cómo se denominan las diferentes partes de la barrica de vino?

Cómo abrir de forma correcta una botella de vino paso a paso

El tamaño de la copa puede influir en el sabor y la cantidad de vino

Los colores del vino tinto

El antes y el después en el mundo del vino

¿Por qué la biodiversidad es beneficiosa para el viñedo?

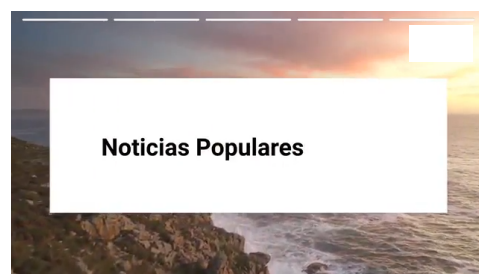
¿Cómo se percibe el gusto del vino?

DESTACADOS

Política de cookies

Utilizamos cookies propias y ajenas para mejorar nuestros servicios. Al navegar y utilizar nuestros servicios, aceptas el uso de las cookies

[Acepto](#) [Más información](#)



Noticias Populares

10 grandes vinos por menos de 8 euros, seleccionados por la

6 infografías para comprender como se elabora cada tipo de vino

Esta es la lista de los 100 mejores vinos del mundo de 2020

Los diferentes tamaños de las botellas de vino

¿Por qué se escupe el vino?

Ataque en el campo: destrozan uno de los mejores viñedos de

Aparecen cepas de Benedicto, «la madre del Tempranillo» en viñas de

¿Dónde, cómo y cuándo? Historia del vermut

Tecnología del vino: ejemplos de los avances tecnológicos en el sector

Las 10 mayores casas de champán del mundo

La asombrosa línea de vinos de Egiptegia: segunda fermentación

La importancia de las levaduras en la fermentación

VINETUR EN TU EMAIL

Recibe en tu buzón de correo electrónico, toda la actualidad de Vinetur

Acepto recibir esta newsletter y sé que puedo cancelar mi suscripción en cualquier momento.

[¡Sí, quiero estar al día!](#)

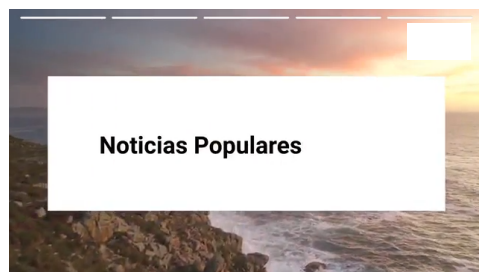
PARTNER

Política de cookies

Utilizamos cookies propias y ajenas para mejorar nuestros servicios. Al navegar y utilizar nuestros servicios, aceptas el uso de las cookies

[Acepto](#)

[Más información](#)



Noticias Populares

Quiénes somos

Legal

Servicios para empresas

Contacto

© VGSC S.L. 2007 - 2021



Fundada en 2007, Vinetur es una marca VGSC S.L. con una larga historia en el sector del vino.

Política de cookies

Utilizamos cookies propias y ajenas para mejorar nuestros servicios. Al navegar y utilizar nuestros servicios, aceptas el uso de las cookies

Acepto

[Más información](#)

