



SIDRA DE ASTURIAS



SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

WWW.SIDRADEASTURIAS.ES

EL CONSEJO REGULADOR D.O.P. SIDRA DE ASTURIAS

La producción de **Sidra en Asturias** comenzó en el siglo XI, cuando los agricultores plantaron manzanos y comenzaron a producir esta bebida. Con el tiempo, Asturias se convirtió en la zona central de productores de sidra de España, desarrollando una fuerte tradición sidrera hasta definir lo que ahora identificamos como **Sidra de Asturias**. La sidra es una bebida refrescante hecha de la fermentación natural de manzanas frescas. En Asturias, la sidra no es sólo una bebida sino una forma de vida. Los manzanos crecen en las colinas del paisaje rural, haciendo de la sidra una delicia culinaria local. Las sidrerías o restaurantes locales de sidra, se extienden a millares, haciendo de la sidra la bebida típica que ha arraigado en la cultura de la región por siglos, así como la peculiar manera de escanciar y beber la sidra. Es un excelente aperitivo debido a su color, acidez, cuerpo, bajo contenido de alcohol y fructosidad y pueden disfrutarse durante todo el año.

Sidra de Asturias es una marca de calidad europea protegida como producto de denominación de origen (DOP). D.O.P. es un sistema de la Unión Europea para regular según las directrices exigidas por la misma, la producción regional de los productos alimenticios tales como queso, vino, sidra y panes. La Sidra se certifica como **Sidra de Asturias DOP** tras someterse a unos controles de calidad que la certifican como una sidra de productos con técnicas tradicionales. La bebida sólo puede realizarse desde el mosto procedente de un máximo de 22 variedades de manzana autorizadas, que crecen en la región y debe tener, al menos, un 5% de alcohol. Asturias es la primera región de sidra en España y la única marca de calidad diferenciada de sidras en España avalada por la Unión Europea.

En la actualidad existen 23 lagares inscritos en el Consejo Regulador de la DOP **Sidra de Asturias** y 278 productores con cerca de 590 hectáreas.

Los manzanos en Asturias comienzan a florecer a mediados o finales del mes de abril y el fruto comienza a desarrollarse a principios del verano. La recolección de la cosecha se produce entre los meses de octubre y noviembre, dependiendo del estado de maduración de las manzanas.

La época de cosecha, de trasiegos y de calificación, son los tres puntos más sensibles y por lo tanto donde se realizan más controles, para garantizar la calidad de las sidras que desean denominarse **SIDRA DE ASTURIAS Denominación de Origen Protegida**.



LA TÉCNICA DEL ESCANCIADO

La **sidra natural filtrada** y la **sidra espumosa** con carbónico natural, se sirven directamente en copa desde la botella como un vino de manzana. La **sidra tradicional**, sin embargo, para despertar el carbónico y alcanzar la frescura de su sabor, debe ser servida utilizando una técnica muy particular, que requiere una considerable habilidad y precisión. Durante décadas, los escanciadores han conseguido con su técnica llevar la **sidra natural tradicional** al punto máximo de calidad. Con esta técnica se mejora notablemente el sabor y aroma de este tipo de sidra.

El escanciado implica sostener la botella alta sobre cabeza del echador y el vaso debajo de la cintura, de forma que la sidra choca contra el borde del vaso del vidrio, despertando las mejores cualidades de esta bebida refrescante.

Una vez vertido en el vaso, esto se denomina "culete", se debe beber inmediatamente de forma continuada para disfrutar del sabor de las burbujas que han sido vitalizadas por el escanciado.

Actualmente, cada bebedor usa un vaso de forma individual, pero la botella se suele compartir, llegando a ser la medida ideal de la botella seis culetes de sidra.

COMO ESCANCIAR:

- La postura debe de ser recta, sin ser rígida.
- Brazo que sostenga la botella, estirado por encima de la cabeza.
- El brazo que sostenga el vaso estirado hacia abajo y al centro del cuerpo.
- La botella se sujeta con los dedos índice, corazón y anular por la parte del cuerpo y con el meñique por la base del vaso.
- El vaso se sujeta con los dedos pulgar e índice con el corazón en la base del vaso y el anular y el meñique recogidos sobre la palma de la mano.
- El vaso no se debe mover del centro del cuerpo, la sidra es la que debe de buscar el vaso.

COSTA

VERDE



● AVILÉS
Niemeyer, Casco histórico

● GIJÓN
Universidad Laboral, Jardín botánico,
Museo del pueblo de Asturias, Villa romana
de Veranes, Acuario, termas romanas

VILLAVICIOSA

● SIERO
Villedios, San Juan de Amandi,
El tuarío de la ría de Villaviciosa

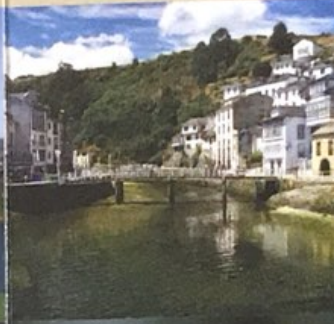
● OVIEDO

Catedral, Santa María del Naranco, San Miguel
de Lillo, San Julián de los Prados, Palacio de
congresos (Calatrava), casco histórico

● NAVA
Museo de la sidra

● LLANES

PICOS DE EUROPA



LAS 22 VARIEDADES AUTORIZADAS DENTRO DEL CRDOP:



COLORADONA



COLLAOS



DE LA RIEGA



DURONA DE
TRESALI



RAXAO



REGONA



SAN ROQUEÑA



SOLARINA



VERDIALONA



XUANINA



BLANQUINA



CLARA



ERNESTINA



LIMÓN
MONTÉS



MEANA



PERICO



PANQUERINA



PEREZOSA



CARRÍO



FUENTES



COLLAOS



TEÓRICA



CARRIÓ



ERNESTINA



SAN ROQUEÑA



COLORADONA



FUENTES



**LIMÓN
MONTÉS**



SOLARINA



COLLAOS



COLLAOS



MEANA



VERDIALONA



DE LA RIEGA



TEÓRICA



PERICO



XUANINA



**DURONA DE
TRESALI**



PANQUERINA



BLANQUINA



RAXAO



PEREZOSA



CLARA



REGONA

VISITAS EN ASTURIAS



ORIENTE:

MUJA, Tito Bustillo, Covadonga, Los Lagos, los cubos de la memoria (Llanes)

OCCIDENTE:

Taramundi (os texois), Castro de Coaña, museo etnográfico de Grandas de Salime

CENTRO:

Museo de la minería, Bustiello, Parque de la prehistoria de Teverga, museo de Samuño, Santa Cristina de Lena.

DIRECTORIO DE LLAGARES INSCRITOS EN EL CONSEJO REGULADOR DE LA DOP
SEÑALANDO LOS QUE HACEN VISITAS  CON EXPERIENCIA DOP:
Visite este llagar probando la Sidra de Asturias DOP. Llame para concertar su visita.

OVIEDO

ZYTHOS DOP. Lagar Herminio, S.L. (Colloto) 985 794 847

GIJÓN

POMA AUREA DOP. Sidra Trabanco, S.A. (Lavandera) 985 138 003

EL SANTU DOP. Sidra Canal, S.L. (Lavandera) 985 137 224

EL CARRASCU DOP. Sidra Acebal, S.L. (Cabueñes) 985 364 120 

VAL D'ORNÓN DOP. Sidra Menéndez, S.L. (Fano) 985 137 196 

URRIELLU DOP. Industrial Zarracina, S.A. (Roces) 985 168 583

LLOSA SERANTES DOP. M^o Carmen Trabanco Camín (Deva) 985 335 054 

NAVA

PRAU MONGA DOP. Sidra Angelón, S.L. 985 716 943 

NOVALIN DOP. Sidra Orizón, S.L. 669 354 574 

SIERO

BARAGAÑO DOP. Montequín Laiz S.A. (El Berrón) 985 740 123

RAMOS DEL VALLE DOP. Sidra Fran S.L. (Lugones) 985 264 796 

TARECO DOP. San Juan del Obispo 985 985 895

LLANEZA DOP. Llaneza Martínez S.A. (Fonciello) 985 740 724

SOLAYA DOP. Sidra Quelo 985 792 932

PRADO Y PEDREGAL DOP. Llagar La Morena (Viella) 985 263 944 

VILLAVICIOSA

POMARINA DOP. Valle, Ballina, y Fernández, S.A. (Espuncia) 985 890 100 

VILLACUBERA DOP. Sidra Cortina Coro, S.L. (Amandi) 985 891 015 

ZAPICA DOP. Sidra Buznego, C.B. (Arroes) 985 899 019

VAL D BOIDES DOP. Llagar Castañón, S.L. (Quintueles) 985 894 576 

VALDEDIOS DOP. Manuel Busto Amandi, S.A. (Rasa) 985 890 197

SOPENA, ESPAÑAR, EM DOP. Martínez Sopena Hnos., S.L. (El Gobernador)

MOLIN DEL MEDIO DOP. José Tomás Meana (Candal) 985 894 119

VALLE DE PEÓN DOP. Sidra Vallina (Peón) 985 894 052

TIPOS DE SIDRA D.O.P. ELABORADAS

La Sidra de Asturias DOP se puede hacer en uno de los tres estilos, Sidra Natural (en rama o tradicional), Natural (filtrada) o Sidra (espumosa). Las tres están hechas de mosto obtenido a partir de la manzana fermentada, su color, aroma y sabores varían dependiendo del método de elaboración y el uso de variedades de manzanas.



SIDRA NATURAL TRADICIONAL



SIDRA NATURAL FILTRADA SIDRA ESPUMOSA

TABLA CARACTERÍSTICAS

Sidra Natural (tradicional)

En rama se elabora a partir de las 22 variedades

COLOR: Amarillo pajizo con ligeros tonos verdosos y dorados

AROMA: Limpio y con obvias notas de manzana

SABOR: intenso y refrescante astringencia que lleva a sabores amargos persistentes y equilibrados

MARIDAJE: Quesos grasos, atún, mariscos, pollo

Sidra Natural (filtrada)

con un ligero carbónico de produce tras la mezcla de entre 5 y 22 variedades

COLOR: Amarillo alimonado con un tono averdosado y brillante con micro burbujas

AROMA: de mediana intensidad frutal, vegetal y floral, notas a manzana y albaricoque

SABOR: suave y fresca acidez con un persistente retrogusto amargo

MARIDAJE: ostras, anchoas, pescados frescos y carnes curadas

Sidra: Espumosa y filtrada

su carbónico natural procede de la fermentación, elaborada de la mezcla desde 5 variedades hasta las 22

COLOR: Amarillo pálido con lenta formación de finas burbujas de notable intensidad

AROMA: mediana intensidad, delicada fruta y ligeras notas de madera

SABOR: seca y refrescante, excelente equilibrio entre acidez alcohol y cuerpo

MARIDAJE: todo tipo de aperitivos y postres



San Juan de Capistrano
C/ Asturias s/n, Planta 1ª
33300 Villaviciosa
Asturias (España)
Tlf.: +34 985 893 208
info@sidradeasturias.es
www.sidradeasturias.es



SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA