

- [NG España](#)
- [Viajes NG](#)
- [Historia NG](#)

VIAJES NATIONAL GEOGRAPHIC

- [Escapadas](#)
- [Grandes viajes](#)
- [Gastronomía](#)
 - [Los mejores restaurantes de Madrid](#)
 - [Los mejores restaurantes de Barcelona](#)
- [Vivir viajando](#)
- [Pueblos con encanto](#)
 - [Los pueblos más bonitos de España](#)
- [Turismo sostenible](#)
 - [Restaurantes sostenibles](#)
 - [Hoteles sostenibles](#)
- [Mapas y viajes multimedia](#)
- [Newsletter](#)
- [National Geographic](#)

Síguenos

-

[Suscríbete](#)

[Suscríbete Usuario Suscriptor](#)

- 
- VIAJES NG
 - [Escapadas](#)
 - [Grandes viajes](#)
 - [Gastronomía](#)
 - [Los mejores restaurantes de Madrid](#)
 - [Los mejores restaurantes de Barcelona](#)
 - [Vivir viajando](#)

- [Pueblos con encanto](#)
 - [Los pueblos más bonitos de España](#)
- [Turismo sostenible](#)
 - [Restaurantes sostenibles](#)
 - [Hoteles sostenibles](#)
- [Mapas y viajes multimedia](#)
- [Newsletter](#)
- [National Geographic](#)
- [Síguenos](#)
- [VIAJES NATIONAL GEOGRAPHIC](#)
- [NG ESPAÑA](#)
- [HISTORIA NG](#)
- [Suscríbete](#)
- [Newsletter](#)



- [NATIONAL GEOGRAPHIC](#)

+

[ACTUALIDAD](#) [CIENCIA](#) [NATURALEZA](#) [TESTS](#) [EDICION IMPRESA](#)

- [HISTORIA NG](#)

+

[ACTUALIDAD](#) [REPORTAJES](#) [MULTIMEDIA](#) [EFEMÉRIDES](#) [PODCAST](#) [TES'](#)
[IMPRESA](#)[DÍA](#) [TODOS LOS TEMAS](#) [EDICIÓN](#) 
Ordenar por Relevancia ▼[Gastronomía](#) / [Asturias](#)

Ubicación exacta

Pomarada en Sariego, Asturias © Valverán

Ubicación exacta

Pulsa y descubre la **foto del día** completa



Sidra de hielo, el 'accidente' que se elabora con manzanas congeladas en un lagar asturiano

Esta sidra, que nació de un accidente hace doscientos años, cuenta en Sariego con el único lagar de España dedicado en exclusiva a la elaboración de un producto tan especial.



Prueba gratis audifonos



Estamos buscando españoles para probar gratis nuestros audífonos innovadores. ¡Apúntate!

GAES_ES

Pide cita

[Lucía Díaz Madurga](#)

Periodista especializada en gastronomía y viajes

10 de enero de 2022 · 10:11 Actualizado a 10 de enero de 2022 · 13:18

[LEER EL ARTÍCULO](#)

Dos siglos atrás, fruto de una casualidad, nació en la Alemania francófona **un vino creado a partir del prensado de uva congelada**. Una bebida extraordinaria, diferente hasta lo conocido en ese momento en el mundo del vino, que un tiempo más tarde comienza a elaborarse y a comercializarse en la región de Rheingau como *eiswein*, *icewine* o vino de hielo, **el antecedente de la sidra de hielo**.

Somos de rutas, no de rutinas. Descubre Viajes National Geographic

[SABER MÁS](#)

Pomarada en Sariego, Asturias © Valverán

Québec, cuna de la sidra de hielo

No fue hasta la década de los 90 cuando en **Québec**, donde los inviernos son largos, fríos y con mucha nieve, comenzaron a **prensarse las manzanas congeladas** dando lugar a un mosto concentrado y separado del contenido de agua al que comenzó a conocerse como sidra de hielo.

Lo curioso de esta bebida, y por lo que recibe el nombre, es que la sidra de hielo **se elabora a partir de manzanas congeladas por procesos naturales**. Es decir que, o bien las manzanas se encuentran congeladas en el árbol, o se congelan a la intemperie una vez han sido recogidas. Esta parte es clave en el proceso de elaboración de la sidra de hielo puesto que, **al congelarse, las manzanas comienzan a concentrar azúcares y aromas de una forma intensa** haciendo que al mismo tiempo sea posible separar técnicamente en la prensa el jugo de la manzana concentrado y el agua de la misma fruta congelada en su interior antes de que se deshagan los cristales de hielo.



Plantaciones de manzanos © Valverán

La primera sidra Valverán

De un proyecto familiar y pionero, nació en 2007 en Sariego **la primera sidra de hielo española: [Valverán 20 manzanas](#)**. Una sidra que reinventa un producto asturiano tradicional y que hace un especial honor a su nombre puesto que, para elaborar cada una de estas botellas de 37,5 centilitros, **hacen falta un mínimo de 20 manzanas**.

Todas se producen con **11 tipos de manzanas autóctonas asturianas** provenientes de las 35 hectáreas de pomarada cultivadas en ecológico y situadas en los alrededores del lagar de Valverán. Allí cuentan con 20.000 manzanos, ubicados en un enclave mágico y convirtiéndose en **el único lagar de España dedicado en exclusiva a la elaboración de un producto tan especial y diferente como es la sidra de hielo.**



Cada botella de sidra de hielo de Valverán utiliza como mínimo 20 manzanas © Valverán

Como se elabora

Esta **sidra de hielo** se elabora a través de **un proceso pausado que lleva 2 años** desde que las manzanas se cosechan y llegan al llagar hasta que la bebida se comercializa. Cada una de estas manzanas son escogidas manualmente, una a una, lavadas y examinadas en una mesa de selección para después prensarse obteniendo un mosto que se decanta en depósitos de acero inoxidable.

A diferencia de la manera tradicional de hacer la sidra de hielo en Québec, en Valverán, **una vez clarificado el mosto se procede a su congelación a -20°C recreando en el llagar los efectos de las heladas y concentrando, de esta manera, los azúcares de la manzana de forma natural**. Una vez congelado, y tras un proceso lento de separación del hielo y el mosto, la esencia obtenida fermenta durante 10 meses a una temperatura de **10°C** y **después permanece durante 8 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías**.





Botella de sidra de hielo © Valverán

Maridando un trago helado

Cada botella de la sidra de hielo de Valverán contiene el mosto concentrado y fermentado de **mínimo 20 manzanas**, una cantidad que ronda en peso alrededor de los 10 kilos. Esta intensidad de sabores y aromas da lugar a una bebida dorada con reflejos cobrizos que recuerda al sabor de la miel, de ahí que sorprenda que sea una **bebida de postre**. Y, aunque también se pueda servir de aperitivo, es perfecto para maridar con dulces como tartas, pastas o chocolates, así como con salado, acompañando una tabla de quesos con la que terminar una gran comida.

[Gastronomía Asturias Actualidad](#)

-
-
-

Recomendamos



[A más de 6000€ el kg](#)

[Oficialmente, el queso subastado más caro del mundo es asturiano](#)

[Un hito con el que el libro Guinness de los récords pone su mirada en el norte de España.](#)

[Redacción Viajes NG](#)



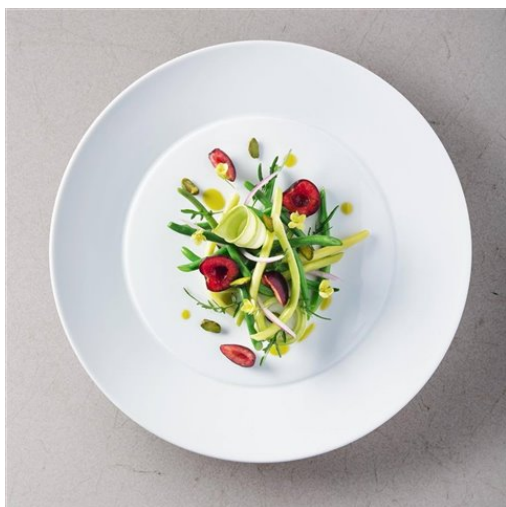
[Para bebérselo todo](#)

[**Tres coctelerías españolas entre las 50 mejores del mundo**](#)

[El Olimpo de las coctelerías, "The World's 50 Best Bars", incluye este año tres españolas.](#)

[Lucía Díaz Madurga](#)

[Periodista especializada en gastronomía y viajes](#)



[The World's 50 Best](#)

[**Mirazur, mejor restaurante del mundo**](#)

[Expertos de todo el mundo premian la cocina mediterránea de este restaurante de Menton \(Francia\)](#)

[Redacción Viajes NG](#)



[La resistencia soriana](#)

[**Los últimos bueyes autóctonos de Soria**](#)

[En las profundidades de la "España vacía" los habitantes se extinguen a la vez que lo hace una de sus carnes más preciadas: la serrana soriana.](#)

[Lucía Díaz Madurga](#)

[Periodista especializada en gastronomía y viajes](#)

[LEER EL ARTÍCULO](#) [OVER LAS FOTOGRAFÍAS](#)

Newsletters

Apúntate a los newsletters que más te interesen y recibe gratis los mejores reportajes, fotografías y noticias cada semana en tu email.

☐

Viajes NatGeo

Los grandes viajes más inspiradores y las escapadas más apetecibles cada semana en tu mail. ¡Apúntate y viaja!

Envío semanal los domingos

XX_SeeExample

☐

NatGeo España

Te contamos qué ha sido lo más importante que ha ocurrido en el mundo cada semana desde los ojos de National Geographic.

Envío semanal los sábados

XX_SeeExample



Historia NatGeo

Recibe cada semana los hallazgos más actuales y los reportajes más interesantes de Historia NG cómodamente en tu mail.

Envío semanal los jueves

XX_SeeExample

Suscribiéndote a uno de los newsletters de National Geographic, estás aceptando la [Política de Privacidad](#)

- ☐ Deseo recibir comunicaciones comerciales sobre productos y/o servicios ofrecidos por la Comunidad RBA. Ver la [Política de Privacidad](#).
- ☐ Deseo recibir comunicaciones comerciales de terceras empresas colaboradoras de la Comunidad RBA. Ver la [Política de Privacidad](#).

Suscríbete

[Descubre lo extraordinario del ser humano y el planeta](#)

[Viaja a los lugares más lejanos del mundo](#)

[Explora los secretos que guarda la historia](#)

Allí

- [Bruselas](#)
- [Brujas](#)
- [Dublín](#)
- [Floencia](#)
- [Toulouse](#)
- [Viena](#)
- [Venecia](#)
- [Edimburgo](#)

Aquí

- [Zaragoza](#)
- [Córdoba](#)
- [Málaga](#)
- [Bilbao](#)
- [Toledo](#)
- [León](#)
- [Teruel](#)
- [Fuerteventura](#)

Mundo NG

- [Japón](#)
- [Praga](#)
- [Irlanda](#)
- [Budapest](#)
- [Alemania](#)
- [Ámsterdam](#)
- [Oporto](#)
- [Malta](#)

Más planes

- [Milán](#)
- [Cádiz](#)
- [Lanzarote](#)
- [Salamanca](#)
- [Menorca](#)
- [Almería](#)
- [Múnich](#)
- [Copenhague](#)

Lo más visto

- [Mallorca](#)
- [Ibiza](#)
- [Tenerife](#)
- [Cantabria](#)
- [Santander](#)
- [Cuenca](#)
- [Pamplona](#)
- [Segovia](#)

Síguenos

- [Facebook](#)

[Twitter](#)

[Instagram](#)

[Telegram](#)

[Flipboard](#)



- [Aviso legal](#)
- [Contacto](#)
- [Publicidad](#)

- [Staff](#)
- [Notificaciones](#)
- [Gestionar Cookies](#)
- [Política de privacidad](#)
- [Política de cookies](#)
- [Política de afiliación](#)



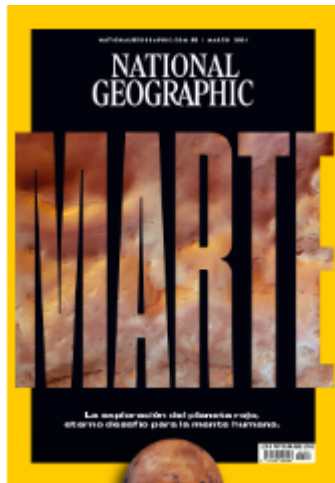
- [Lecturas](#)
- [El Mueble](#)
- [InStyle](#)
- [El Jueves](#)
- [Clara](#)
- [Cuerpamente](#)
- [Mentesana](#)
- [Arquitectura y Diseño](#)
- [Saber Vivir](#)
- [Tienda revistas](#)
- [Escuela Cuerpamente](#)

BIENVENIDO, EL MUNDO TE ESPERA

- [National Geographic](#)
- [Viajes National Geographic](#)
- [Historia National Geographic](#)

Escoge tu revista

Y disfruta de un espectacular número cada mes en tu casa



[SUSCRÍBETE](#)

[-37%dto+REGALOS](#)

[49,95€](#)



[SUSCRÍBETE](#)

[-37%dto+REGALOS](#)

[49,95€](#)

•



[SUSCRÍBETE](#)

[-37%dto+REGALOS](#)

[49,95€](#)

¿Deseas dejar de recibir las noticias más destacadas de Viajes National Geographic?