



[comer]

AL DÍA / OPINIÓN / SITIOS / NUTRICIÓN / MATERIA PRIMA / RECETAS / BEBER / COCINA



BEBER

Siete sidras deliciosas, complejas y muy gastronómicas que deberías probar

Seleccionamos algunas botellas de esta bebida que en los últimos años está en plena revolución

El auge de las sidras premium y por qué esta bebida triunfa ahora en todo el mundo



Sidra (iStock)



La sidra es una bebida a partir del mosto fermentado de manzana, muy tradicional en regiones como Asturias y País Vasco. Con los años ha ido ganando popularidad e interés en todo el mundo, por lo que se han venido desarrollando diferentes gamas de sidras 'premium' de gran complejidad y un aporte gastronómico inigualable. Aquí te dejamos una selección de algunas de las botellas y bodegas que lideran esta transición.

1



Sidra de Hielo Valverán 20 Manzanas
Sariego-Asturias, Valverán

Precio: 19€



Esta sidra se inspira en las míticas canadienses *ice-cider*, donde las manzanas se recolectan congeladas. El proyecto pertenece a la familia Masaveu y lo custodia José Masaveu con gran ilusión. Una vez finalizada la fermentación se cría con las lías finas 12 meses. El resultado es una delicia de color dorado, con finos aromas de fruta madura tipo melocotón, albaricoque, fruta de la pasión y manzana. La boca es muy jugosa y con una perfecta armonía entre dulzor y acidez.



Malus Mama

Astigarraga-Getariako Txakolina (Guipúzcoa), Malus Mama

Precio: 50€

Seguimos con otra joya también inspirada en las canadienses, sidras de reclinatorio. Iñaki Otegi es el creador, partiendo de tres variedades de manzana de la zona y con un envejecimiento de un año en roble francés. El proceso se lleva a cabo de manera totalmente artesanal y el resultado es una explosión tanto en nariz como en la boca. Su intensa nariz desprende manzana verde, hierbas aromáticas, membrillo y orejones con toques almibarados. La boca es afiladísima, compleja y con un eterno y ligero amargor en su final.

3



Verger Hemmingford sidra de hielo 2018
IGP Cidre de Glace de Quebec-Canadá, Verger Hemmingford

Precio: 39€

Se trata de una sidra de hielo referente en la zona de producción más emblemática de este tipo de sidras y se elabora en su totalidad con manzanas de la variedad Macintosh. De color es dorada. En nariz es intensísima y despliega aromas de fruta blanca, en especial pera y manzana, fruta de hueso tipo melocotón y toques cítricos como corteza de naranja. La boca es muy envolvente, de excelente acidez y su final largo y aromático.



Sidra Castañón

DOP Sidra de Asturias, Castañón

Precio: 7€

Esta sidra procede de una familia del mundo de las sidras, cuyo enclave se encuentra en Quintuelles. Sus variadas sidras han sido muy laureadas y en este caso nos sorprende con una frizzante. Es un estilo que se asemeja a los moscatos en esa búsqueda de una bebida muy refrescante y grata. La burbuja es fina y crujiente y en el paso de boca prima la sintonía entre dulzor y acidez. Tiene sutiles aromas de manzana y flores en nariz.

5



Astigarraga-Guipúzcoa, Zapiain

Precio: 24€

Otra joya de hielo y referente en el mundo de las sidras. En este caso es una sidra monovarietal de manzana de maduración tardía Errezil, que disfruta de buen dulzor y acidez. Es muy intensa y compleja, de gran equilibrio en el paso de boca y con un grato amargor en el final que le da longitud. Tiene notas de manzana reineta, membrillo, flores secas, hierbas aromáticas y naranja amarga. Una sidra absolutamente gastronómica.

6



Sidra Natural Riestra **Sariego-Asturias, Riestra**

Precio: 16€ (6 botellas)

Para quien se decante por este tipo de sidras tipo natural, buscando un pulido amargor y una sensación muy refrescante, esta es muy adecuada. Su color tiende al ámbar y su nariz es perfumada. Hace oda a la materia prima con dominio de manzana y ofrece además toques herbales. En la boca es amplia, carente de dulzor y con una vibrante acidez. Puede presentar sedimentos por



7



Sidra de Hielo Neige Réserve **Québec-Canadá, Domaine Neige**

Precio: 26€

Terminamos la cata con otra sidra canadiense y emblemática, cuyas manzanas se recogen manualmente muy maduras y congeladas directamente del árbol a temperatura bajo cero. El mosto tendrá un paso por barrica que le otorga complejidad y ese tono ámbar. En nariz nos deleita con notas de flores secas, especias dulces, manzana reineta y fruta de hueso tipo melocotón. La boca sorprende con un amplio abanico de aromas. con una acidez vertical y



Al Minuto

La parrilla del capitán: así es la barbacoa personalizada con la que Leo Messi prepara asados argentinos en Miami

Réquiem por los bosques en Catalunya

La marca china BYD lanza dos coches híbridos enchufables muy baratos que inician una guerra de precios con los de gasolina

ENTREVISTA

Roberto Canessa: “Cuando estábamos en el alud yo miraba a los muertos y les tenía envidia”

V +

Superviviente de la tragedia de 'La sociedad de la nieve', el cardiólogo uruguayo habla de su dura experiencia en la montaña y de su revancha arrebatando niños a la muerte



Roberto Canessa fotografiado ayer en Madrid, donde da una conferencia en la HIP, Horeca Professional Expo (Dani Duch)



Justo Barranco

Madrid

20/02/2024 06:00 | Actualizado a 20/02/2024 10:50

El cardiólogo Roberto Canessa (Montevideo, 1953) es uno de los 16 supervivientes del accidente de los Andes en 1972 que ha dado lugar a *La*

¿Le sorprende el éxito que está cosechando el filme?

Viendo la película de Bayona *Lo imposible*, que justamente saca su nombre de nuestra historia, me pareció que él podía llegar a las personas. Y con *Un monstruo viene a verme* vi cómo maneja el dolor de la gente y que podía canalizar el que nosotros habíamos vivido. Era la persona apropiada para contar la historia, sabiendo que es una película. La gente me pregunta: ¿Fue tan duro o Bayona exagera? Y yo les digo: si realmente te mostramos todo lo mal que lo pasamos, te levantas y te vas del cine. El filme es un puente entre lo que nos pasó y los ojos del mundo.



La Sociedad De La Nieve



Cuando habla de lo mal que lo pasaron, ¿en qué piensa?

En que estábamos viviendo en un cementerio donde no se podían enterrar los cadáveres. Un lugar muy lúgubre, muy triste y deprimente. Quería salir caminando, era una de las razones, para morir en la nieve blanca, no en ese lugar.

Pero, ¿pensó que llegaría?

Pensé que lo iba a dar todo. Aprendí en la vida a no apostar al éxito. Porque a veces el éxito se te posterga. Y entonces estás frustrado y piensas que no vas a llegar. Lo importante es el compromiso de ir hacia donde quieres ir en la vida. Y mantenerlo. Saber que el éxito y el fracaso son aleatorios.



Al límite

"Hay mucho más allá del no puedo más. Cuando dices que ya no puedes más es una mentira"

La ayuda de Dios, el dar por los demás, el entender que hay mucho más allá del no puedo más. Cuando dices que ya no puedes más es una mentira, hay mucho más, solo el que se muere lo dio todo. El límite del hombre está mucho más allá de lo que crees. Y después, cómo se bajan las ambiciones. Nuestro lema era 'mientras hay vida hay esperanza y tal vez mañana'. Tuvimos una metamorfosis al revés. En lugar de un gusano que se transforma en mariposa, fuimos una mariposa que nos convertimos en gusanos de la nieve.

Esa sociedad diferente con sentimientos incomprensibles para el mundo civilizado. Cuando veías morir a uno no te daba lástima por él, te daba lástima por ti, porque tú eras el próximo en la lista. Cuando estábamos en el alud yo miraba a los muertos y les tenía envidia. Es muy raro tener envidia de un muerto. Hay una sociedad diferente, que se transformó, y cuanto antes te transformaras en esa sociedad de la nieve, más posibilidades tenías de salvarte.



"A veces volaban un par de piñazos y después nos abrazábamos llorando y nos pedíamos disculpas: 'Así no vamos a salir de acá'"

¿Por qué no se convirtió aquello en una jauría?

Porque hay un paso más después de morirse. Sentía que mi próximo jefe iba a ser Dios. Y que le iba a decir, bueno, no soy tan bueno, tampoco tan malo, ponme un poco por ahí. Y se escuchaba en la montaña: si nos peleamos entre nosotros, Dios nos va a sacar de acá. Estaba un poco esa idea de ser buena gente, de morir en paz. Y el gusto de dar, de ayudar. De sentirte mejor que el otro porque puedes ayudarlo. Rico es el que puede dar y pobre el que necesita ayuda.

Lee también

El autor de 'La sociedad de la nieve': "Abandonados en el peor lugar no surge 'Mad Max', sino la compasión"

JUSTO BARRANCO

¿Nunca llegaron a pelearse?

Sí, claro. Volaban un par de piñazos y un par de cosas y después nos abrazábamos llorando y nos pedíamos disculpas diciendo: 'Así no vamos a salir de acá, éste no es el camino'. Convivíamos todos apretados, juntos, sufriendo en silencio y tratando de sobreponernos con alegría. Nos reíamos de nuestra desgracia, nos mirábamos lo flacos que estábamos y teníamos la ilusión de volver.



"Veía que el cinturón cada vez se achicaba más, que iba a morir y que la única posibilidad era alimentarnos de los compañeros"

Uno de los primeros en tomar la decisión de alimentarse con los compañeros

Veía que el cinturón cada vez se achicaba más, que me iba a morir y que la única posibilidad era esa. Y por supuesto, como siempre hago, consensúo con los demás qué piensan, a ver si me aportan algo que no estoy viendo y tomo la decisión. Y voy, lo hago, y bueno, quien quiera seguirme, que me siga. Respeto las opiniones de todos y si yo me muero, con mucho gusto voy a pasar a la cena para ayudar a que se cumpla el sueño de vivir de mis amigos. Después de muertos no somos ya lo que éramos. No estás más. Yo lo que tengo es gratitud de que con el cuerpo de ellos pudimos sobrevivir.

¿Sus estudios de medicina le ayudaron a todas aquellas decisiones, le daban otra mirada?

Pienso que esto que nos hicieron fue una mano maldita que hizo un experimento de comportamiento humano. Y que dijo, bueno, en lugar de conejillos de indias vamos a poner jóvenes. Así duran más. Rugbistas que dicen que son tan machos, universitarios, a ver si el conocimiento ayuda, y bueno, si creen en Dios, que Dios se apiade de su alma. Es un experimento de comportamiento, por eso a la gente la atrapa, porque cada uno se puede identificar con personajes muy diversos, no hay una fórmula para sobrevivir, sino muchas.

"Mi fórmula para sobrevivir fue querer ver a mi madre y decirle: 'Mamá, no llores más que estoy vivo'"

¿Cuál fue la suya?

Decir: 'Mamá, no llores más que estoy vivo'. La quería ver y decirle: 'No llores, deja de llorar', porque un día había ido al entierro de un amigo y había visto a la madre deshecha y mi mamá dijo: 'Si mi hijo se muere, yo me muero de la tristeza, no puedo seguir viviendo'. Así que aprendí que el porqué en la vida es más importante que el cómo voy a hacer para sobrevivir. Yo sabía por qué quería sobrevivir.

¿Cómo fue el regreso al llano? Alguna prensa les atacó.

Yo tenía el orgullo de haber salido por nosotros mismos caminando. Nada me

opinión. Algunos me han dicho: ‘Yo no me hubiera comido los muertos y me hubiese muerto’. Bueno, yo no.

¿Trata a niños enfermos de corazón por esa vivencia?

Son niños que le robamos a la muerte, que si los dejas iban a morir. Nosotros escapamos de la muerte también. Ayudar a esos niños a que escapen de su muerte es una revancha que me dio la vida.

Lee también

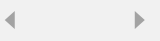
Qué nos enseña ‘La sociedad de la nieve’ sobre el instinto de supervivencia:
“No me quería morir”

CAMILA BERALDI



Etiquetas

Dejame





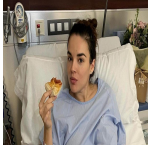
Resultados elecciones Galicia 2024: reacciones a la mayoría absoluta de Alfonso Rueda, en directo



Un soltero de 85 años se emociona y se queda sin habla al conocer a su cita en 'First Dates': "Ha sido un flechazo"



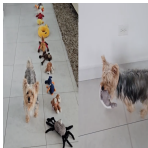
Deniegan la nacionalidad a una inmigrante catalanoparlante por no dominar el castellano



El copioso banquete de Melody en el hospital tras dar a luz a su primer hijo



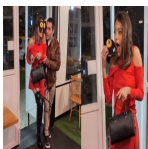
Un menor fallece tras ingerir una bebida energética con dos gramos de cocaína rosa



La gente alucina con cómo un yorkshire distingue un peluche de delfín entre todos sus juguetes



Avance del capítulo 295 de 'La Promesa': Simona descubre la verdad sobre Antoñito



La gran sorpresa de Víctor Elías a Ana Guerra por el cumpleaños de la cantante



Quién es Marta Coloret, la pareja de Alfonso Rueda: pasiones compartidas y larga vida familiar

[Comer](#) / [Beber](#)

© La Vanguardia Ediciones, SLU Todos los derechos reservados.

[Quiénes somos](#)

[Contacto](#)

[Aviso legal](#)

[Política de cookies](#)

[Política de privacidad](#)

[Configuración de cookies](#)