



sábado, 11 de diciembre de 2021

[Cartas de los lectores](#) | [Fotos de los lectores](#) | [Hemeroteca](#) | [Publicidad](#)

[PORTADA](#) [PRODUCTOS](#) [EMPRESAS Y ORGANIZACIONES AGRARIAS](#) [GASTRONOMÍA](#) [I+D+i](#) [AGUA](#) [SOSTENIBILIDAD](#)
[EVENTOS](#) [SUCESOS](#) [FRUIT ATTRACTION](#) [EN NOMBRE PROPIO](#) [BRANDED CONTENT](#) [EMPLEO](#)



EL MUNDO DEL VINO

Valle, Ballina y Fernández: la DOP Sidra de Asturias

miércoles, 26 de mayo de 2021

MURCIA Redacción

SUSCRÍBETE A LA NEWSLETTER



Suscríbete a nuestro **Newsletter** y esté a la última del **sector agrícola e industrias afines**.

E-mail

Suscribirme

ESTUDIO



PUBLICIDAD

Todo
Vinilo
IMPRESIÓN

Gran formato
Interior / Exterior

PUBLICIDAD

*Seleccionamos de forma
tradicional nuestras mejores
alcachofas y las envasamos
con toda su frescura pensando
en los paladares más exigentes*

Conoce más de cerca el mundo del vino con este programa ideado por el experto sumiller Juan Luis García, de 'Casa Marcial' en Asturias.

En este capítulo Tano Collada, enólogo y responsable de la bodega 'Valle, Ballina y Fernández' de sidra 'El Gaitero' nos muestra una cata de sidra del mismo nombre de la bodega. Se trata generalmente de una bebida seca, tipo brut. Color pálido amarillento con destellos dorados, burbuja fina y constante de lenta evolución que forma marcada corona. Aromas de carácter frutal en armonía con notas tostadas que sugieren madera. Su sabor es el de un producto seco, con ligera acidez y bajo en alcohol, con frescor que perdura.

La sidra natural espumosa se obtiene mediante una segunda fermentación en un recipiente cerrado. De esta forma, el gas carbónico presente en la sidra natural espumosa con denominación de origen es siempre endógeno, nunca añadido.

Dependiendo del recipiente en el que se completa esta segunda fermentación, tenemos dos métodos de elaboración: el método tradicional y el método Charmat. En el método tradicional o champenoise partimos de la sidra base clarificada, a la que se le añade el licor de tiraje (azúcar y levaduras) antes de proceder a su embotellado. La sidra realiza la segunda fermentación en rimas (jaulas con capacidad para unas 500 botellas) durante varios meses, pasándose después a completar su envejecimiento en pupitres.

Aquí las botellas van girándose e inclinándose hasta quedar en posición casi vertical, con los sedimentos producidos durante la fermentación acumulados en el cuello. Por último se procede al “degüelle”, proceso que consiste en congelar el cuello de la botella con los sedimentos y seguidamente abrirla. La propia presión del interior del recipiente expulsa el hielo junto a una pequeña cantidad de líquido, que se recupera añadiendo el licor de expedición.

Es una sidra longeva donde se integran aromas secundarios con primarios de una manera fina y delicada. Obtenida de una sidra base tradicional, con mezcla de variedades con Denominación de Origen Protegida, como la Teórica, Raxao, Perico o Regona.

PUBLICIDAD



Más Noticias



Jentilen Lurra: la sidra que se bebe en copa



Valle, Ballina y Fernández: la DOP Sidra de Asturias



Vinos de la Sierra de Salamanca, tierra de la variedad rufete

NOTICIAS DESTACADAS

Lo más leído

- 1 Condenan a Agroseguro a pagar más por daños por pedrisco en una finca de melocotoneros en Cieza
- 2 La naranja incrementó su precio un 1.293% y el limón un 960% del campo a la mesa en noviembre
- 3 Yohimbina, ¿un suplemento milagroso?
- 4 La gran novedad de los ecoesquemas de la nueva PAC, al detalle
- 5 Cerveza de Navidad de Estrella de Levante en el Mercadillo del Puerto de Cartagena a favor del Asilo de las Hermanitas

MÁS NOTICIAS



Agrodario.com • Términos de uso • Política de Privacidad

© 2021 • Todos los derechos reservados

powered by
bigpress