

# Sidra: Una bebida para todos los gustos

🕒 Creado: Jue, 02/01/2020 - 00:27

👤 Autor: René García Valdés

📁 Categoría:

Mixología (/index.php/es/cocteles-bebidas)

📱 Compartir 0

Twitter



Popularmente a la sidra se le conoce con el nombre de vino de manzana, pero en realidad no lo es: se trata de un fermentado de manzana principalmente, por lo que el término vino no le corresponde.

Esta bebida se elabora en todo el mundo y con distintos ingredientes, los cuales aportan disímiles sabores y estilos: desde la ácida y seca a la dulce e intensa, clara o turbia, sin gas o espumosa.

Las zonas productoras de sidra se encuentran en el arco atlántico, de clima frío, donde la manzana es capaz de soportar bajas temperaturas. Más allá de las burbujas, el sabor varía mucho, desde acidulados a dulces, amargos, agridulces, entre otros, quedando al gusto de los bebedores de la zona.

Aunque posee una gran tradición e historia en España, también se produce en países como Bélgica, Alemania, Francia, Gran Bretaña e Irlanda (estos tres últimos son considerados los grandes productores mundiales de sidra). Cada lugar tiene sus formas de elaboración, sabor y maneras de consumirla. Mientras que las sidras inglesas son por lo general secas, ácidas y ricas en taninos, las francesas resultan más dulces y con menor contenido en alcohol. Y las de Australia, Nueva Zelanda y Estados Unidos tienden a mezclar variedades de manzanas de mesa, lo cual cambia el producto en dulzor.

Asturias y Euskadi acaparan la mayor parte de la producción española de este fermentado, pero también

Navarra, Cantabria, Galicia y León son centros elaboradores. En Euskadi se consume la sidra escanciada directamente de la kupela en las sidrerías; al contrario de Asturias, donde lo habitual es servir el culín directamente de la botella.

Además, en Asturias existe un protocolo para el servicio de esta bebida. El vaso debe ser especial, y quien la sirve o la escancia estira el brazo que sostiene la botella por encima de la cabeza y deja caer el chorro contra el borde interior del vaso para que la bebida impacte y se oxigene. La sidra no debe caer sobre la que ya está en el fondo, por lo que se bebe de un golpe y se deja en el vaso un poco de contenido, que se arroja al suelo tras el trago. La explicación de por qué se tira una pequeña cantidad en cada culín es que en las sidrerías asturianas solía usarse un único vaso por grupo, de forma que tirando una pequeña porción por la parte que hayan tocado los labios, sirve para limpiarlo y pasarlo al siguiente bebedor.

En el caso de Francia, la producción se centra un 90% en Normandía y Bretaña. El resto se elabora en el Loira, Saboya e Iparralde, donde la sidra es una bebida muy popular, más dulce que la vasca.

Alemania, uno de los mayores consumidores de este fermentado en el mundo, cuenta con una extensa tradición sidrera, con su punto principal situado en Frankfurt. La sidra alemana tiende a ser seca y amarga, por lo que algunos productores la mezclan con cerezas, peras o uvas para impregnarle una nota dulce.

En Estados Unidos, tanto la producción como el consumo de la sidra son aún minoritarios. Sin embargo, en Canadá se destaca la elaboración de esta bebida en Ontario.

La sidra natural no tiene fecha de caducidad, pero el producto después del embotellado sufre una continua evolución que depende del tipo de sidra. En general, mejora sus condiciones en las primeras semanas siguientes al embotellado, y llega a un momento óptimo a partir del cual comienza a perder paulatinamente sus cualidades.

Los investigadores han reportado beneficios nutricionales de la sidra: es especialmente rica en vitamina C, vitaminas del grupo B (B1, B2, B3, B6 y B7), vitamina E y vitamina K; y minerales como potasio, zinc, magnesio, fósforo y sodio. Además, aporta antioxidantes naturales que ayudan a reducir los efectos tan negativos de los radicales libres, el colesterol alto y los triglicéridos.

Existen diferentes tipos de sidra: extra, sin alcohol, coctel, aromatizada... Recientemente apareció la Sidra de Fuego, llamada así por ser el resultado de una concentración de azúcares al calentar el mosto y dejarlo fermentar. Y la sidra de hielo, más propia de Canadá o Francia, que se obtiene de la fermentación total o parcial del mosto de manzanas congeladas (crioextracción) o del mosto congelado de manzana (crioconcentración).

Normandía y Bretaña compiten desde antaño por cuál de las dos regiones elabora la mejor y más sabrosa sidra. En Bretaña, la encontramos en casas y restaurantes de toda la región, ya sea seca, semiseca o dulce. Se bebe de manera tradicional en una taza llamada bolée y suele acompañarse de crepes o galettes de trigo, dulces o salados. La sidra de Normandía es también muy conocida, aunque su brandy, el Calvados, le supera en fama.

En Inglaterra se consume mucha sidra en su versión dulce y achampañada. Si hay una región sidrera por excelencia en esa nación, es Somerset. La sidra de esta zona se caracteriza por un color ámbar intenso, filtrada y limpia, adorada por los bebedores ingleses. Es suave y muy sabrosa, con un buen equilibrio de azúcar y un final duradero en boca.

Muchas personas vinculan esta bebida a las festividades de Navidad; sin embargo, tiene tantos estilos que se puede deleitar los 365 días del año sin que ninguno se repita.

**Etiquetas:** Sidra (</index.php/es/taxonomy/term/3077>)  
Manzanas (</index.php/es/taxonomy/term/3078>)  
gastronomía (</index.php/es/taxonomy/term/91>)

**Añadir nuevo comentario**

**Su nombre**

**Asunto**

**Comentario**

 [Acerca de formatos de texto \(/index.php/es/filter/tips\)](/index.php/es/filter/tips)

**CAPTCHA**

Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

☐

No soy un robot

reCAPTCHA  
[Privacidad](#) - [Condiciones](#)

✓ **GUARDAR**

## NOTICIAS SIMILARES



**Los 50 cócteles clásicos más vendidos del mundo** (</index.php/es/mixologia/los-50-cocteles-clasicos-mas-vendidos-del-mundo>)

🕒 Ene 10, 2019    💬 2

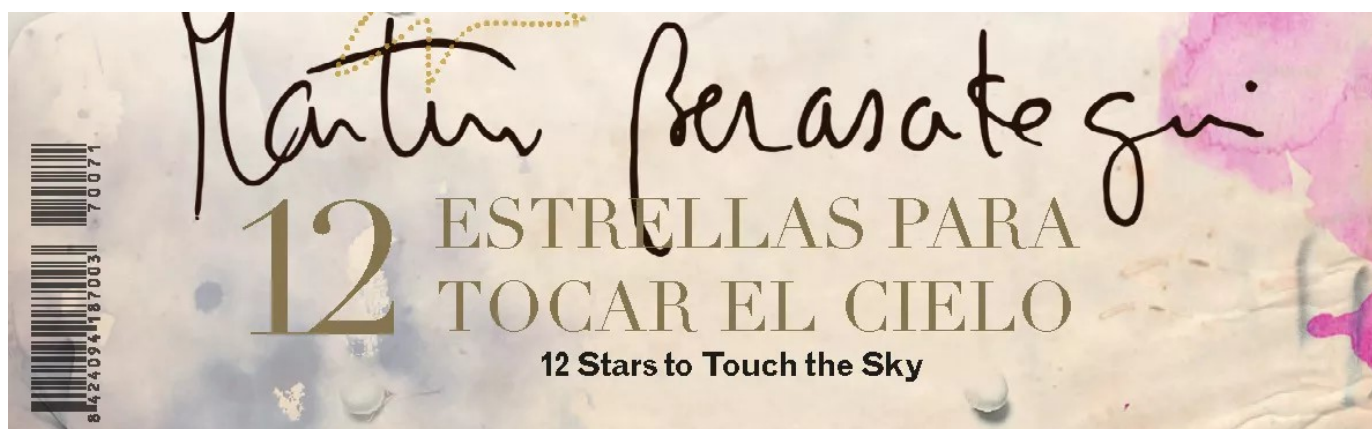
[\(/index.php\)](/index.php)



**DESCARGUE NUESTRA ÚLTIMA EDICIÓN IMPRESA**







([http://www.revistasexcelencias.com/sites/default/files/revistas/Excelencias%20Gourmet/Magazines/71/EG\\_71.pdf](http://www.revistasexcelencias.com/sites/default/files/revistas/Excelencias%20Gourmet/Magazines/71/EG_71.pdf))

## AIR EUROPA

---



(</index.php/es/opinion/air-europa-menus-saludables-bordo>)

**Air Europa: Menús saludables a bordo** (</index.php/es/opinion/air-europa-menus-saludables-bordo>)

---



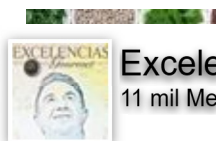
(</index.php/es/opinion/air-europa-y-la-excelencia-gastronomica>)

**Air Europa y la excelencia gastronómica** (</index.php/es/opinion/air-europa-y-la-excelencia-gastronomica>)

Más artículos... (</index.php/es/es/air-europa>)

## MÁS LEÍDAS

---



Excelencias Gour...

11 mil Me gusta

Me gusta esta página

Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta.

**Excelencias Gourmet**

el lunes

La presentación [Gastrofestival 2020](#) tuvo lugar hoy. El evento se celebrará del 7 al 23 de febrero y convertirá a [#Madrid](#) en la capital de la gastronomía. Conoce los detalles <https://bit.ly/2RTV7KX>



(/index.php/es/noticia/los-tipos-de-servicios-en-el-restaurante)

EXPOCOMER 2020 se desarrollará en el Panamá Convention Center Amador  
(<http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?rkey=20200205ES10551&filter=11131>)  
CIUDAD DE PANAMÁ, 5 feb. 2020 15:00

El presidente de Senegal, Macky Sall, y el presidente honorario de 'Religiones por la Paz', Obispo Munib A. Younan, serán galardonados con el Premio Sunhak para la Paz 2020  
(<http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?rkey=20200205ES98552&filter=11131>)  
SEÚL, Corea del Sur, 5 feb. 2020 7:58

Tajín es el sabor del año 2020 (<http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?rkey=20200204ES07905&filter=11131>)  
HOUSTON, 4 feb. 2020 15:00

Lancer Corporation cambia su marca por Lancer Worldwide y oficializa su alcance global  
(<http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?rkey=20200131ES03366&filter=11131>)  
SAN ANTONIO, 31 ene. 2020 14:00

NEOM adopta novedosa tecnología de domo solar para proyecto de desalinización sostenible  
(<http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?rkey=20200129ES03989&filter=11131>)  
RIAD, Arabia Saudita, 30 ene. 2020 0:42

Más noticias (<http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?start=1&filter=11131>) Más videos  
([http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?start=1&filter=11131&vids\\_only=1](http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?start=1&filter=11131&vids_only=1)) Instalar este widget

(<https://tools.prnewswire.com/es/widgets>)

## NEWSLETTER

Reciba completamente gratis nuestro Periódico Digital semanal

### Suscribirse

(mailto:registro@excelencias.com?subject=Suscripción  
a Excelencias

[Inicio \(/index.php/es\)](/index.php/es)   [Quiénes somos \(/index.php/es/quienes-somos\)](/index.php/es/quienes-somos)

[Videos \(/index.php/es/video\)](/index.php/es/video)   [Galería \(/index.php/es/photo\)](/index.php/es/photo)

[Contacto \(/index.php/es/contact\)](/index.php/es/contact)

[Política de privacidad \(/index.php/es/politica-de-privacidad\)](/index.php/es/politica-de-privacidad)

---

Todos los derechos reservados © 2019 Excelencias Gourmet

Síguenos  (<https://www.facebook.com/ExcelenciasGourmet/>)  ([https://twitter.com/excelen\\_gourmet](https://twitter.com/excelen_gourmet))  (<https://www.youtube.com/channel/UCy3f7BWEfaVYmEmEiorGHLa/videos>)  (<https://www.instagram.com/excelenciasgourmet/>)



(<http://www.caribbeannewsdigital.com>)





(<http://www.excelencias.com>)



(<http://www.arteporexcelencias.com>)



(<http://www.caribeinside.com>)



(<https://www.mallhabana.com/>)

EXCELENCIAS  
DEL MOTOR

(<http://www.excelenciasdelmotor.com>)