



## De manzanas y peras

El ser humano ha consumido bebidas fermentadas a partir de productos vegetales desde la antigüedad. Las frutas han tenido siempre un papel fundamental en la elaboración de estas bebidas y, entre ellas, las más utilizadas han sido las uvas, las manzanas y las peras, en función de la climatología de cada zona.



### CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

#### Manzanas

La bebida fermentada a base de manzana, conocida como sidra, se elabora en zonas de clima oceánico, principalmente del atlántico norte. Es un clima con temperaturas suaves y lluvias frecuentes que podemos encontrar en países como Inglaterra, Irlanda, en zonas del norte de la Península Ibérica, en Normandía (Francia) y en zonas de la costa este de Estados Unidos, como Vermont o Nueva Inglaterra. Todos ellos son algunos de los principales productores de sidra del mundo, tanto en cantidad como en calidad.

#### Peras

La bebida fermentada a base de peras es elaborada especialmente en Normandía, incluso antes de la elaboración de sidras. En las fincas más antiguas, los árboles frutales se encuentran mezclados entre ellos. Eric Bordelet se ha convertido en uno de los productores que ha puesto esta bebida en el mapa. Su objetivo es aplicar, tanto en la agricultura como en la elaboración, los estándares de calidad y excelencia alcanzados por la viticultura y la enología, obteniendo una Poiré única.

#### Región

Asturias y Normandía



**¿Sabías que...?** En Canadá se elaboran una gran cantidad de vinos de frutas, con estilos muy diversos como: vinos de hielo (con frutas congeladas), vinos fortificados (con alcohol añadido) e incluso espumosos.



Consulta tus fichas didácticas, añade vinos a tus experiencias y mucho más, con la APP de Wine is social. **¡Descárgatela!**



### APUNTES GASTRONÓMICOS



**Valverán 20 Manzanas:** Ideal con pastelería clásica, como tartas de frutas. Una fusión perfecta entre los aromas de crianza y de fruta madura del vino, con los sabores de la masa tostada y de la fruta de la tarta.



**Eric Bordelet Poiré Authentique:** Ideal con mariscos y quesos cremosos. Prueba con el plato del chef gallego Pepe Solla, Vieiras marinadas con cítricos y jengibre sobre guacamole y coral de vieira.



## Valverán 20 Manzanas 2016

Bodega: Llagares Valverán  
Tipo: dulce  
País: España  
Denominación: Asturias  
Consumo: Hasta 2022  
Grado alcohólico: 10%



ligero

## Poiré Authentique 2017


Bodega: Château de Hautville  
Tipo: Espumoso  
País: Francia  
Denominación: Cidre de Normandie  
Consumo: Hasta 2020  
Grado alcohólico: 4%





ligero

 Chateau De Hautville  
Eric Borgelet

### Elaboración

 **Varietades:** Raxau, Durona de Tresali, Verdialona, De la Riega, Fuentes...

 **Viñedos:** 84ha de manzanos de hasta 12 variedades, situados en hileras con un amplio marco de plantación.

 **Vinificación y crianza:** las manzanas se vendimian a mano y, posteriormente, se lavan, se trituran y se prensan. El mosto obtenido se congela y se separa el hielo para obtenerlo muy azucarado, que fermenta durante 10 meses a baja temperatura. Finalmente la sidra se cría durante 12 meses en barricas de roble francés.

### Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



piel de naranja

orejones

maracuyá

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

*“La Sidra de Hielo 20 Manzanas está inspirada en las ice-ciders canadienses, elaboradas con manzanas recolectadas heladas del árbol. Aquí son las manzanas de Asturias que marcan la personalidad de esta sidra.”*



César Cánovas



David Forer

### Bodega


El grupo de bodegas Masaveu impulsa este proyecto con la inspiración de los parámetros de excelencia que se aplican en la producción de vino y la visión de las grandes zonas productoras de sidra de calidad del mundo. La finca El Rebollar es una finca con 36.000 árboles productores de manzanas de diferentes variedades en el concejo de Sariego (Asturias).


La voz del productor

**José de la Riba:** “Valverán es un proyecto en el que hemos puesto toda nuestra ilusión para elaborar sidras naturales diferentes, que sorprendan a los amantes de esta bebida por su exquisitez y singularidad.”

### Elaboración

 **Varietades:** diversas variedades de peras.

 **Viñedos:** además de las hectáreas de pomares, Eric posee 8,5ha de perales, algunos muy viejos, plantados en suelos de granito, pizarra y superficies limo-arcillosas, y cultivados siguiendo las prácticas de la agricultura biodinámica.

 **Vinificación y crianza:** se recogen de manera selectiva en función del punto óptimo de maduración de cada variedad. Se vinifica por método ancestral, iniciándose en depósitos de madera y acabando en la botella, con algunos gramos de gas carbónico y azúcar residual.

### Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



limón

pera

vainilla

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

*“Una auténtica Poiré con aromas dulces y cítricos refrescantes. Nos recuerda casi a un vino: con su paso fluido, elegante y fresco, la textura cremosa de las burbujas, su buena acidez y un auténtico sabor a peras.”*



Raúl Igual



David Seijas

### Bodega

Eric Borgelet dejó la restauración para cultivar variedades de manzanas y peras en Normandía, con prácticas biodinámicas. Gracias a la ayuda de su amigo Didier Dagneau -uno de los mejores vigneronos de la zona del Loire-, empezó a producir sidras artesanales. Dicen que se parecen a los vinos finos y con potencial de guarda, cosa que solo podía lograr un sommelier. ¡Eric es un auténtico revolucionario!

La voz del productor

**Eric Borgelet:** “Cultivar los árboles frutales de forma orgánica y biodinámica me da la mejor fruta para elaborar sidras de calidad y carácter”.