



Sidra natural de Fontebona, Asturias

Somos Astrid y Thomas. En 2007 nos mudamos de Holanda a Asturias para empezar una vida más sencilla en Fontebona. Hace más de diez años sabemos nada de sidra. No obstante hacemos nuestra propia sidra natural desde 2007. Normalmente las manzanas biológicas vienen de nuestra propia pomarada. En aquel tiempo empezábamos con la ayuda de un vecino. Desde entonces recibimos muchas reacciones positivas de Asturianos bien sorprendidos. Que les guste nuestra sidra. Un gran cumplido desde una región donde se bebe más la sidra que la cerveza o el vino.

El proceso

Las manzanas que usamos vienen de razas de manzana oficiales y llevan nombres como Xuanina, Coloradona, Carrio, Durona de Tresali, Raxao, Teorica, Verdialona, Clara, Perico y Regona. Algunas razas son dulces, otras ácidas o hasta amargo. Una buena sidra asturiana tiene la mezcla justa de esos sabores. Nuestro proceso de producción consiste puramente en trabajos laborales. Usamos ninguna adición. Tampoco la cucharilla con azúcar usada a menudo en Asturias para las burbujas. Al final tenemos una sidra natural de entre los 4,5 y los 7,5 grados de alcohol.

Taller

A principios de noviembre de 2017 de nuevo haremos sidra en Fontebona. Una semana entera puedes compartir en muchas partes de la producción de sidra: la cosecha, la limpieza, la prensa, (explicación sobre) el embotellado, etc. Visitamos el museo de sidra, una bodega de sidra y un colega hacedor de sidra. Pero también damos una explicación teórica y sentir el sabor de sidra en la cocina regional. El programa puesto abajo es una indicación de lo que puedes esperar durante el proceso de producción de sidra. De día a día decidimos si hacemos otra prensa o si continuamos con una nueva carga de manzanas. Las visitas sí siguen el programa lo mejor posible. Haremos una excepción si haya razones prácticas para cambiar o desplazar unas visitas.

Estancia

Tu estancia será en una Casa Rural cerca de Fontebona, junto con Astrid y Thomas. Claro que las mejores historias sólo se nacen al fin del día, acompañado de un vaso de sidra. O dos.

Programa

- Día 1, viernes 3 de noviembre 2017: llegada, visita guiada en Fontebona, aclimatación en Casa Rural
- Día 2, sábado 4 de noviembre de 2017: explicación del proceso de producción de sidra, teoría y práctica en Fontebona, cosecha de manzanas en el Paraíso del Burro, comida incluida
- Día 3, domingo 5 de noviembre de 2017: selección y lavado de manzanas en Fontebona, Muséu del Pueblu d'Asturies en Gijón
- Día 4, lunes 6 de noviembre de 2017: trituración de manzanas en Fontebona, un paseo comestible con cosechas de sorpresa desde Fontebona
- Día 5, martes 7 de noviembre de 2017: primera prensa en Fontebona, museo de sidra en Nava
- Día 6, miércoles 8 de noviembre de 2017: segunda prensa en Fontebona, visita a domicilio de un(a) colega hacedor(a) de sidra
- Día 7, jueves 9 de noviembre de 2017: tercera prensa o nueva trituración en Fontebona, una degustación de sidra en una bodega de sidra, una cata de sidra con varias sidras durante la noche final en la Casa Rural
- Día 8, viernes 10 de noviembre de 2017: salida

El número mínimo de participantes es de 2 y el número máximo de 6, € 700,- por persona

Incluido transporte desde/al aeropuerto de Loiu cerca de Bilbao a Fontebona, estancia en Casa Rural cerca de Fontebona, desayuno, cena sencilla, entradas, transporte diario, 1x comida en el Paraíso del Burro

Excluido comida, transporte de su casa a Bilbao y vice versa, comida y bebida adicional en Fontebona, seguro de viaje

Más información sobre el programa de sidra: <http://fontebona.es/sidra/>

¿Preguntas? No dudes en contactar con Astrid y Thomas:

<http://www.fontebona.es/es/contacto.php> o móvil 722217451