



Sidra natural van Fontebona, Asturië, Spanje

We zijn Astrid en Thomas, Nederlanders die in 2007 naar Asturië, Noordwest Spanje verhuisd zijn, om op Fontebona een eenvoudiger leven te beginnen. Ruim tien jaar geleden wisten wij nog helemaal niets van cider. Maar sinds 2007 maken wij onze eigen *sidra natural*. De biologische appels komen normaal gesproken uit onze eigen boomgaard. Indertijd begonnen we met de hulp van een buurman. Sindsdien krijgen we veel blij verraste reacties van Asturianen. Dat onze cider zo lekker is. Een groot compliment in een regio waar meer cider dan bier of wijn wordt gedronken.

Proces

De appels die wij gebruiken komen van officiële ciderappelrassen en dragen namen als *Xuanina*, *Coloradona*, *Carrio*, *Durona de Tresali*, *Raxao*, *Teorica*, *Verdialona*, *Clara*, *Perico* en *Regona*. Sommige soorten zijn zoet, andere zuur of zelfs bitter. Een goede Asturische cider heeft de juiste mix van die smaken. Ons productieproces bestaat uit pure handenarbeid. We gebruiken geen enkele toevoeging. Ook niet het in Asturië zo vaak gebruikte schepje suiker voor de bubbels. Uiteindelijk hebben we een *sidra natural* van tussen de 4,5% en 7,5% alcohol.

Workshop

Begin november 2017 gaan we weer cider maken op Fontebona. Een week lang kan je meedoen aan veel delen van het ciderproces: oogsten, schoonmaken, persen, (uitleg over) bottelen, etc. We bezoeken het cidermuseum, een ciderbodega en een collega-cidermaker. Maar ook geven we theoretische uitleg en proeven we wat de regionale keuken met cider doet. Onderstaande programma is een indicatie van wat je tijdens het ciderraakproces kan verwachten. Van dag tot dag kijken we of we nog een persing doen of dat we met een nieuwe appellading doorgaan. De bezoeken verlopen zoveel mogelijk volgens planning, tenzij er praktische redenen zijn om bepaalde bezoeken om te ruilen of te verplaatsen.

Verblijf

Je verblijft samen met Astrid en Thomas in een Casa Rural in de buurt van Fontebona. De beste verhalen ontstaan namelijk pas aan het eind van de dag, bij een goed glas cider. Of twee.

Programma

Dag 1, vrijdag 3 november 2017: aankomst, rondleiding op Fontebona, acclimatiseren in *Casa Rural*

Dag 2, zaterdag 4 november 2017: uitleg ciderproces theorie en praktijk op Fontebona, appelpluk in het Ezelparadijs, incl. lunch

Dag 3, zondag 5 november 2017: selectie en wassen appels op Fontebona, Muséu del Pueblu d'Asturies in Gijón

Dag 4, maandag 6 november 2017: kneuzen appels op Fontebona, wildplukwandeling vanaf Fontebona

Dag 5, dinsdag 7 november 2017: eerste persing op Fontebona, cidermuseum Nava

Dag 6, woensdag 8 november 2017: tweede persing op Fontebona, huisbezoek bij collega-cidermaker

Dag 7, donderdag 9 november 2017: derde persing of nieuwe kneuzing op Fontebona, ciderproeverij bij ciderfabriek, ciderproeverij met diverse ciders op slotavond in het *Casa Rural*

Dag 8, vrijdag 10 november 2017: vertrek

Programma gaat door bij minimaal 2 personen, maximaal 6 personen, € 700,- per persoon.

Inclusief vervoer van/naar vliegveld Loiu bij Bilbao naar Fontebona, logies in *Casa Rural* nabij Fontebona, ontbijt, eenvoudige avondmaaltijd, dagelijks vervoer, toegangskosten, 1x lunch Ezelparadijs

Exclusief lunch (is in Spanje de warme maaltijd, dagmenu blijft doorgaans onder de € 15,-), autorit of vliegtuigvlucht naar Bilbao vv, extra drankjes en eten op Fontebona, reisverzekering

Aankomst vrijdag 3 november 2017. 11:55 Brussel (BRU) - 13:45 Bilbao (BIO) Brussels Airlines SN3713

Vertrek vrijdag 10 november 2017. 13:25 Bilbao (BIO) - 15:15 Brussel (BRU) Brussels Airlines SN3714

Meer informatie over het ciderprogramma: <http://www.fontebona.es/sidra/>

Vragen? Neem gerust contact op met Astrid en Thomas:

<http://www.fontebona.es/nl/contacto.php> of mobiel (+34)722217451