



## CONSEJO REGULADOR DE LA D.O.P. SIDRA DE ASTURIAS



*El Consejo Regulador de esta DOP controla desde la producción de manzana a la elaboración de la sidra. Garantía de origen: La manzana que se destinará a la producción de sidras calificadas por el Consejo Regulador ha de ser única y exclusivamente manzana de sidra asturiana, excluyendo toda manzana que provenga de fuera de nuestra comunidad autónoma. Garantía de calidad: Todas las sidras amparadas han de someterse a un examen físico-químico y organoléptico que determinará si la sidra elaborada merece o no la calificación de Denominación de Origen Protegida.*

### PRODUCTOS

La sidra natural “de nueva expresión” es una sidra filtrada y elaborada con determinadas variedades de manzanas asturianas.

La Sidra, cuya característica principal es la recuperación del gas carbónico procedente de la segunda fermentación.

La sidra natural tradicional, se conoce también como “sidra en rama”, que es lo mismo que decir que no ha sido filtrada. Al beberla, el vaso no tiene que tener mucha espuma (lo que se denomina un “buen espalme”), tiene que tener un moderado “aguante” (las partículas de gas carbónico que están en suspensión en la sidra mientras ésta se bebe).



Edificio San Juan de Capistrano.  
Planta 1º. C/ Asturias, s/n  
33300 VILLAVICIOSA  
Principado de Asturias  
ESPAÑA (SPAIN)



+34 985 893 208



+34 985 893 170



reyes@sidradeasturias.es  
[www.sidradeasturias.es](http://www.sidradeasturias.es)





(GB)

*The Regulatory Council of this P.D.O. controls and inspects the whole process from apple-growing to cider production. Guarantee of origin: The apple to be used for production of ciders as described by the Regulatory Council must be solely and exclusively Asturian cider apple, excluding all apples from outside our autonomous region. Quality assurance: All protected ciders must be subjected to a physical-chemical and organoleptic examination to determine whether or not the cider produced merits Protected Designation of Origin certification.*

#### PRODUCTS

Natural “new expression” cider is filtered and produced from particular varieties of Asturian apple.

Sparkling cider, the main feature of which is recovery of the carbonic gas from the second fermentation.

Traditional Natural Cider, known also as cider “en rama”, which means it has not been filtered. When the cider is being drunk, the glass should not contain much foam (this is known as having “buen espalme”, i.e. the foam disappears quickly); the cider should have moderate “aguante” (the length of time the carbonic gas particles remain in suspension in the cider while it is being drunk).

(F)

*Le Conseil Régulateur de cette DOP (Dénomination d'Origine Protégée) contrôle depuis la production de la pomme jusqu'à l'élaboration du cidre. Garantie d'origine : La pomme qui est destinée à la production de cidres qualifiés par le Conseil Régulateur doit être uniquement et exclusivement une pomme de cidre asturienne, ceci excluant toute pomme qui ne proviendrait pas de notre communauté autonome. Garantie de qualité : Tous les cidres protégés doivent être soumis à un examen physique, chimique et organoleptique qui déterminera si le cidre élaboré mérite ou non la qualification de Dénomination d'Origine Protégée.*

#### PRODUITS

*Le cidre naturel «de nueva expresión» (nouvelle expression) est un cidre filtré et élaboré avec des variétés de pommes asturiennes déterminées.*

*Le cidre, dont la caractéristique principale est la récupération du gaz carbonique provenant de la seconde fermentation.*

*Le cidre naturel traditionnel, connu aussi sous le nom de «sidra en rama» (cidre en branche), ce qui revient à dire qu'il n'a pas été filtré. En le buvant, le verre ne doit pas avoir beaucoup de mousse, (ce qu'on appelle un «buen empalme», «bon branchement»), il doit avoir un «aguante» (résistance) modéré (il s'agit des particules de gaz carbonique qui sont en suspension dans le cidre pendant que l'on boit).*