

Mexican Cider

con tequila e zenzero



Un rametto di menta

Un pezzetto di zenzero fresco

Una scorzetta di limone

Un paio di foglie di menta fresca

10 ml di succo di limone

Un pezzetto o qualche goccia di agave

60 ml di tequila

120 ml di sidro Magners Original

Dose per una persona

Tipo di bicchiere
Preparazione

Rocks

Mescolare foglie di menta, scorza di limone, zenzero e agave in uno shaker. Aggiungere sidro, tequila e ghiaccio. Agitare vigorosamente. Versare nel bicchiere con ghiaccio tritato e guarnire con il rametto di menta. Servire.



SIDRO & CIDER

Il perlage della mela



SIDRO & CIDER

Il perlage della mela

Sidro: oltre il vino, più della birra

Il sidro nasce dalla fermentazione del succo di mela: la gradazione alcolica varia dal 2% all' 8%. Sebbene possa essere utilizzata qualsiasi mela, ne esiste una varietà specifica, la *cider apple*. I maggiori produttori sono Regno Unito, Irlanda, Stati Uniti e Canada.

Nel Regno Unito hanno sede le maggiori compagnie produttrici di sidro, con una produzione di circa 600 milioni di litri e risiede anche il maggior numero di consumatori affezionati.

Negli Stati Uniti e in Canada il sidro ha diversi nomi a seconda della gradazione alcolica: *apple juice*, *hard cider* e *apple wine*, un sidro a cui vengono aggiunti zuccheri o altra frutta per una seconda fermentazione che ne aumenta di molto la gradazione alcolica.

Il tipo di mela utilizzata per la produzione e il processo di lavorazione più o meno lungo producono sidri con caratteristiche diverse. Il sapore va dal *dry* allo *sweet* (secco o dolce), il colore varia dal giallo chiaro, all'arancio fino al bronzo e può essere torbido e ricco di sedimenti o chiaro e trasparente, come il *white cider*, un sidro quasi incolore ma con tasso alcolico abbastanza alto.

Scopri altri suggerimenti su:

www.sidroandcider.it

info@sidroandcider.it