



Por María Eugenia De Cicco  
Fotos de Alex Zimmermann

## Sidra El otro brindis

*Aún lejos del glamour que rodea a otras bebidas, la sidra tiene mucho que ofrecer. Redescubrir su frescura en el transcurso del verano, es una tarea por demás tentadora.*

En nuestro país, la sidra ha quedado relegada en las sombras, siempre detrás de bebidas con mejor reputación, como el vino, el champagne y las espirituosas. En el imaginario colectivo circulan imágenes bastante negativas en torno a la sidra, mayormente asociadas a su masividad y dudosa calidad. No sólo la bebida en sí se ha visto bastardeada por ciertos productores, también su envase y presentación han sufrido duros embates. Tras la idea de abaratar costos al máximo, algunas sidras se comercializan en botellas de plástico (envase PET) con tapa a rosca (un ancestro del moderno sistema screw-cap que traen algunos coquetos vinos blancos). Sin embargo, en otros países del mundo, como Francia, Inglaterra y sobre todo, España; esta bebida tiene una imagen y tradición de consumo por demás respetable. Lo llamativo es que en Argentina, puntualmente en los valles de Río Negro y Mendoza, la calidad de la materia prima para la sidra es excelente. Las características del suelo, el caudal de agua de deshielo para riego y la amplitud térmica así lo permiten. Entonces, si nuestras manzanas nada tienen que envidiar a las de otras regiones, podemos parafrasear a cierto director técnico de fútbol argentino y decir: "la base está". Pero, ¿por qué siendo así no existen en nuestras benditas góndolas bebidas de calidad? El panorama de la sidra, por más desalentador que pueda parecer a simple vista, mantiene ocultos algunos productos que merecen nuestra atención, sólo es cuestión de saber buscar y disponerse a probar.



#### Paso a paso

La cosecha de manzanas, tanto en la región cuyana como patagónica, se realiza entre Febrero y Marzo. Luego de su selección y posterior lavado, la fruta es molida y prensada, de este proceso se obtiene el mosto que, luego de la fermentación, se convertirá en caldo de sidra. Durante el invierno, la bebida resultante se desborra, clarifica y filtra. Previo al embotellado, cada técnico, procede a endulzar la sidra para hacerla más o menos dulce según su mercado, para luego enfriar a temperatura próxima a cero grados, gasificar con dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) y, por último, envasar y etiquetar. Las variedades de manzanas con las que se elabora la sidra son las mismas que se encuentran para el consumo fresco, tanto para el mercado interno como para la exportación. Generalmente, en la industria sidrera se utilizan las manzanas que no pueden ser absorbidas para tal fin. Es decir, frutos que han caído del árbol, que son de menor tamaño que el comercializable o que poseen

alguna deformación. Salvo raras excepciones, no existen en el país plantaciones de manzanos cuyos frutos se destinen exclusivamente para sidra, sino que la manzana de "descarte" es la que va a la sidrera. Las variedades utilizadas comúnmente son: Red Delicious, Granny Smith, Golden Delicious, Pink Lady, Rome Beauty, Gala, Galaxi y Fuji, entre otras. "Estas variedades tienen distinta fecha de maduración y características organolépticas diferentes. Esto hace que el técnico pueda elegir opciones en los cortes de manzanas varietales entre sí o elegir determinada variedad para el producto final. Si buscamos menor acidez, elegiremos Red Delicious, Rome Beauty o Gala. En cambio, si se quiere lograr una sidra con características más jóvenes, con más acidez y muy frutada, nos inclinamos hacia la Granny Smith, King David, Johnatan o Pink Lady. Esto le permitirá al técnico diseñar un producto específico para el mercado al que apunta", explica el ingeniero agrónomo Juan José Ferragut, ex asesor de importantes bodegas de la región

patagónica y actual decano de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Comahue.

Al contrario de lo que muchos creen, no todas las sidras son necesariamente dulces. El sabor más o menos abocado, depende de la cantidad de azúcar que el técnico de la sidrera agregue al producto. La mayoría de las marcas sacan al mercado dos variantes de sidra: una tradicional (etiqueta blanca) y otra con menos azúcar (etiqueta negra).

Así como la madera, en el caso de los vinos, puede servir también para disfrazar las verdaderas cualidades de la noble bebida, el azúcar es utilizado con el mismo fin en la elaboración de sidra. "Nuestras sidras son muy dulces, deberíamos ir disminuyendo paulatinamente el azúcar para obtener caldos de mejor calidad, dado que con el progreso cuantitativo del edulcorado, se tapan gustos y algunos aromas, sean éstos virtuosos o defectuosos. Caldos base con defectos, como picadura láctica

o acética, o un alto grado de acidez natural de la fruta, son disimulados cuando se aumenta el grado de azúcar. Por ello es un desafío para la industria que quiera ofrecer un producto de calidad, elaborar el caldo base con manzanas sanas y buenas prácticas de fermentación, estabilización y conservación", explica Ferragut, quien rescata las características de la región norpatagónica para la producción de sidra. "La región norpatagónica posee grandes aptitudes ecológicas. "Las bondades que Natura nos dio, debemos capitalizarlas para ofrecer nuestro producto distintivo, de base armónica, bien estructurado y complejo", agrega.

#### Sidra-sidra

Dentro del pequeño universo de la sidra en Argentina, donde el número de establecimientos productores no supera la veintena, elegimos dos que, a nuestro parecer, hacen la diferencia.







En Bermejo, provincia de Mendoza, Carlos Gorgoglione y Juan Carlos Lamela elaboran desde 2006 la sidra "Finca Los Amaya", blend compuesto por un 30 por ciento de Granny Smith, variedad que aporta brillo y acidez y un 70 por ciento de Red Delicious que suma azúcar y aromas. "La decisión empresaria nació de la detección de una oportunidad de mercado. El público se había alejado del consumo de sidra, porque no encontraba un producto que satisfaga sus expectativas. Este descubrimiento fue un desafío, inmediatamente recogimos el guante y nos pusimos a trabajar en el desarrollo de Finca Los Amaya", cuenta Gorgoglione. Por las características de su producto, consideran a su emprendimiento una bodega más que una sidrera, en el sentido tradicional, dado el manejo de la fruta base y los cortes que realizan en la finca, concepto muy similar al que trabaja una bodega vitivinícola. "El mercado denomina a los productores de sidra como 'sidreros', a diferencia de nosotros que nos consideramos bodegueros porque aplicamos a la producción los mismos conceptos básicos de la elaboración de vinos de alta calidad", explica el cider maker. La sidra "Finca Los Amaya" fermenta a

temperatura constante en las piletas subterráneas de la bodega donde la diferencia térmica con la superficie puede llegar a los 14 grados. Para Gorgoglione, uno de los secretos en la elaboración de la sidra, como en cualquier otra bebida de calidad, radica en la fermentación a bajas temperaturas y con levaduras de excelencia.

En la ciudad rionegrina de Cipolletti, la sidrera Cooperativa "La Delicia" elabora "Flor de Manzano", una de las pocas sidras champanizadas del país. Con un mercado limitado a la Patagonia norte y una producción anual de 2 mil cajas, este pequeño establecimiento fundado en 1949, elabora el caldo base con manzanas varietales: Granny Smith, Golden Delicious y Pink Lady en proporciones variables según el año. El corte definitivo se establece mediante degustaciones sucesivas en pequeñas escalas en la sala de degustación técnica de la bodega sidrera. La sidra en cuestión se elabora por método Champenoise, es decir, por una segunda fermentación en botella, la cual se somete a maduración sobre sus borras que son extraídas -luego de previa estadía en los pupitres y con rotación de 1/8 de vuelta por día-, mediante la práctica artesanal del degüello. A través de la misma,

se desechan las lías procedentes de la segunda fermentación, acumuladas junto al tapón. Para expulsarlas, se sumerge el cuello de la botella en una solución fría, lo cual sumado a la presión interna, eliminará las borras y una mínima cantidad del preciado líquido en cuestión. De este modo, se logra así un producto con más cuerpo, mejor estructurado, con una amalgama de aroma frutal de la variedad con notas de levadura que evolucionaron con el tiempo de estadía sobre las borras. Con apenas 27 gramos de azúcar por litro (cifra que en otras marcas llega a los 130 gramos por litro), esta sidra deja apreciar las características del caldo base, elaborado con manzanas del propio establecimiento.

#### Mucho camino por recorrer

Como decíamos anteriormente, prueba de que en nuestro país la sidra es una "bebida menor" -si se la compara con el vino-, es la inexistencia de un marco legal y ente de control específicos. Tal vez, producto de ello y de la inescrupulosidad de ciertos productores, en 1998 la Secretaría de Industria confirmó que un número importante de establecimientos habían elaborado y

comercializado sidra sin manzanas durante el año anterior... Es decir, "obviaron" la única materia prima de la bebida y la reemplazaron por vinos blancos de baja calidad a los que se agregaron colorantes y edulcorantes. Como este hecho constituye una falta al Código Alimentario Argentino y no un delito, sólo se aplicaron multas a las firmas comprometidas. Como contraparte de este exabrupto, en Noviembre de 2006 se aprobó en Diputados un proyecto de ley presentado por dos legisladores mendocinos que contempla la creación de un Sello de Calidad para la Sidra. El mismo busca a través de medidas específicas para el sector, jerarquizar la bebida en cuestión. Lamentablemente, al día de hoy este proyecto con media sanción "descansa" en alguna comisión del Honorable Senado de la Nación, hasta tanto se trate sobre tablas.

Lograr un estándar de calidad en las sidras que se elaboran en el país, no será tarea fácil ni rápida. El compromiso de los productores con un mercado más exigente será fundamental para servir en nuestras copas, una bebida verdaderamente exquisita.

#### EL ESCANCIADO

*En Asturias, norte de España, la sidra es parte de su vida social y cultural. Tanto es así que, en 2002 se creó la Denominación de Origen Protegida "Sidra de Asturias", convirtiéndose en la primera región del mundo con este sello de calidad. Una práctica tradicional es el escanciado de la sidra natural. Éste es un modo particular de servir la bebida, para lo cual con una mano en alto se sirve la sidra, mientras con la otra hacia abajo se sostiene el vaso. Así se logra que el oxígeno del aire se mezcle con el gas carbónico endógeno de la sidra, se volatilice parte del ácido acético que posee y afloren su sabor y aromas propios o, como dicen los asturianos, para que la sidra "coja un poco de aguja".*