

## ACTUALIDAD

### El ranking de la sidra: las 10 mejores

**Sábado 18 de Diciembre de 2010 20:17** | *Se pueden decir muchas cosas sobre la sidra. Que no tiene onda, que es demasiado dulce, o que trae resaca. Pero lo cierto es que es la bebida más popular de las fiestas navideñas argentinas.*

Es hora de dejar en claro que no todas las sidras son iguales.

La diferencia está en que las ricas están hechas simplemente con manzanas, mientras que la mayoría de las que se venden a un peso el litro apenas si contienen algunas manzanas podridas, y el resto son peras de descarte y vino de segunda y tercera.

Estas son nuestras recomendadas para cada momento de consumo:

--- 1. Para bolsillos flacos: La Princesa

Cumple con lo necesario, es decir, un dulzor evidente y rico, con una lejanísima reminiscencia de manzanas.

A su favor habría que argumentar que no existe, ni se puede exigir, nobleza ni milagros por lo que cuesta. Bebelo bien fría.

--- 2. Para un brindis familiar: Tunuyán

De todas las sidras baratas que probamos, es la más rica. Huele a manzanas frescas, sabe a manzanas frescas y tiene un buen dulzor a un precio accesible.

Si tenés el presupuesto acotado, es tu mejor opción: cero glamour, pero mucho sabor.

--- 3. Para brindis de oficina: Gran Sidra Farruca

Farruca es una promesa para un largo brindis en vasitos de plástico sacados del sparkling acompañados de sanguchitos de miga.

Dulce al paladar: eso es todo lo que tiene para ofrecer. Y aunque a vos pueda parecerle un poco insulsa, tus compañeros de trabajo igual no saben nada de bebidas y van a decir que es un manjar.

--- 4. Para valientes: Gran Sidra Real

Cuando la destapás, te inunda una amable sensación de manzanas, como las compotas que preparaba tu abuela.

Pero al minuto se revela un vaho de alimaña en desgracia que sobrevuela la atmósfera lejanamente cordial de las manzanas. Si te gusta hacerte el macho, ésta es tu mejor opción.

--- 5. Para paladares dulzones: Strawberry Fizz Real

Si sos de los que aman los espumantes frutados y dulces, estarás hartos de los que puristas te acusan de no saber beber.

Te dicen que eso que tomás se parece al Bactrim que te daban de chico para el catarro y que tiene gusto artificial. Mandalos a ya sabés dónde y sé fiel a tu trago. De los que probamos, recomendamos el de frutilla de la marca Real. Strawberry Fizz for ever.

--- 6. Para estar a la moda: Gran Sidra Real Vasija Especial

Frutada, tiene el paso dulzón que tanto te gusta. La presentación no está nada mal: corcho y bozal de espumante hacen que luzca sobre la mesa.

Probala con ese pionono que tu tía prepara todos los años.

--- 7. Para disfrazar de champagne: Saenz Briones 1888

De las sidras que se consiguen en el súper, es el mejor ejemplar. Un producto Premium, a mil años luz del resto de las sidras nacionales. Dulce, de burbuja fina, su sabor recuerda al strudel recién horneado.

Es igualito a un espumante de gama baja, así que presentalo tranquilamente como un champagne. Nadie notará la diferencia.

--- 8. Para redescubrir la sidra: Los Amaya

Por afano, la mejor que hay en el país. Elaborada con manzanas de primera selección del Valle de Uco, Mendoza, nomás servirla el aire se llena del perfume jugoso de la Red Delicious.

Para los nostálgicos de la sidra buena de otros tiempos que quieran comer un turrón con gusto a infancia. Se consigue en vinotecas y algunos restaurantes.

--- 9. Para un regalo paquete: Sidra Real Patagónica

Es una edición especial elaborada con manzanas del Alto Valle que viene en un coqueto estuche de metal. La vas a reconocer por el ciervo de la etiqueta. No es fácil de conseguir, pero si rascás acá o allá aparece.

Por lo pronto, en San Telmo está a la venta en algunos bolichones.

--- 10. Si no te gusta la sidra argentina: Zapiáin

Es vasca y la importa Sagardi, el restaurante de pintxos de San Telmo (Humberto Primo 319). Si te considerás un amante de la sidra nacional, olvidate de Zapiáin: no tiene gas, por eso se sirve desde alto, y carga con una punzante nariz de manzanas verdes y un paso ácido al paladar, como el de un buen Sauvignon Blanc.

Claro que eso es la sidra tradicional vasca y bien vale la pena probarla. Se bebe en el restaurante, aunque también venden la botella para llevar. /planetajoy.com.ar