



Consortio Sagardun presenta:
III Sagardo Forum 2019

II Competición de Sidra Internacional
Categorías

Entradas a concurso hasta: 12 de noviembre

**No se aceptarán entradas a concurso posteriores a esta fecha bajo ninguna
circunstancia**

Director: Joxe Mari Alberro

Colaboradores: Guerrilla Imports S.L. / Laboratorio Agroambiental de Fraisoro

CATEGORÍAS:

Clase 1	Sidra Natural Vasca
Clase 2	Sidra Natural Asturiana
Clase 3	Sidra Tradicional Francesa
Clase 4	Sidra Tradicional Inglesa
Clase 5	Sidras Modernas
Clase 6	Sidras Espumosas Premium
Clase 7	Vino de manzana (Apfelwein)
Clase 8	Sidra con otros sabores y Perada
Clase 9	Sidra de hielo

CLASE 1. SIDRA NATURAL VASCA

Apariencia: El color de la sidra natural vasca viene definido por las variedades de manzana utilizadas en la elaboración, teniendo cabida colores desde amarillos pajizos, hasta oros viejos.

El carbónico (de origen exclusivamente endógeno) se considera necesario y tanto el granillo como la espuma fina son aspectos positivos de la Sidra Natural Vasca, así como la persistencia de la misma. Una ligera turbidez es característica de la Sidra Natural Vasca.

Aspectos negativos:

- Los colores oxidados o enfermos, como puede ser la quiebra férrica
- Exceso de espuma y burbuja grande
- Aceitado
- Presencia de sólidos no solubles

Boca: La Sidra Natural Vasca, mantiene un equilibrio ligeramente ácido, entre el dulce, la acidez, el amargor y la astringencia, con un grado alcohólico mínimo del 5%.

Son sidras con cuerpo, y notable presencia del carbónico de origen endógeno. Con distintos grados de tanicidad según las variedades de manzana utilizadas en la elaboración.

Aspectos negativos:

- Aristas en el equilibrio
- Ausencia de carbónico
- Falta de cuerpo
- Aromas retronasales defectuosos

Aroma: Los aromas de la Sidra Natural Vasca, son aquellos derivados de las distintas variedades de manzanas; con carácter más verde y fresco de fruta poco madura, o más dulces e incluso acompotadas, de fruta más madura.

A su vez, los aromas fermentales que se pueden apreciar, presentan notas florales, afrutadas y especiadas.

Aspectos negativos:

Presencia de defectos: oxidación (acetaldehído, acetato de etilo,...), reducción (azufrados, goma, verdura cocida), acroleína, humedad, TCA, cuadra, establo, fenol,...

CLASE 2. SIDRA NATURAL ASTURIANA

La sidra natural asturiana está elaborada principalmente con variedades de manzana ácida o semi-ácida. En su proceso de elaboración se realiza la fermentación alcohólica y posteriormente la maloláctica.

La principal característica que las diferencia de las del resto de países es la Acidez Volátil superior a 1gr/ de ácido acético y por lo general en torno a 2gr/L. En el resto del mundo este volumen corresponde al máximo permitido.

Para su cata correcta se requiere de escanciado para su correcta valoración visual.

Son sidras que no sufren estabilización artificial de ninguna clase (filtrados, pausterizados...) evolucionando con el tiempo en botella.

La sidra natural destinada a las sidrerías suele tener una cadena de consumo muy corta, desde que se embotella hasta que llega al consumidor en sidrerías puede haber un espacio de tiempo de un mes, garantizando así la calidad de la misma.

Apariencia: Son sidras turbias, no es raro encontrar sedimentos en las botellas que llevan tiempo almacenadas. Por lo general se baten previamente a ser abiertas.

La sidra natural debe crear espuma tras su escanciado, denominando a este efecto “espalme” que tiene que desaparecer instantáneamente.

El “aguante” se relaciona con la liberación del gas carbónico en el líquido, creando una cortina de burbuja muy fina que va desapareciendo.

Adherida al vaso debe quedar una fina capa, efecto que es denominado “pegue”.

Si la concentración de gas en su escanciado es baja, la sidra se valora negativamente.

La sidra natural asturiana debe ser de color amarillo pajizo.

El color ámbar o tonos excesivamente oscuros se consideran faltas.

Boca: No tiene excesivo cuerpo. Son sidras secas, con carbónico endógeno residual muy moderado. Es predominante el sabor ácido y cítrico. Es apreciada una astringencia equilibrada produciendo cierto cosquilleo en la garganta debido al ácido acético. Graduación en torno a 6%vol alc.

Aroma: A día de hoy la mayoría de sidras naturales asturianas presentan aromas frescos y cítricos. Puede presentar notas acéticas, pero cualquier exceso se considera falta.

CLASE 3. SIDRA TRADICIONAL FRANCESA

Junto a Inglaterra, las sidras tradicionales francesas conforman el eje dulce-amargo en cuanto a carácter de sus sidras

En Francia, en las regiones de la Bretaña y Normandía se usa un método de elaboración denominado Keeving, por el cual se eliminan nutrientes antes de que las levaduras empiecen a trabajar evitando así que todo el azúcar se convierta en alcohol y logrando sidras sabrosas, dulces, con baja graduación y cierta complejidad.

Son sidras carbonatadas, ya sea en botella o en tanques isobáricos.

Apariencia: Son sidras elaboradas con alto porcentaje de manzana abundante en taninos que aporta colores ámbar y anaranjados a la misma. En algunos casos tienen ligera turbidez.

Boca: Son sidras con mucho cuerpo, densas en boca y sabrosas. Normalmente se etiquetan bajo:

- **Doux** : la menos alcohólica, < 3% de volumen de Alcohol : > à 42g/l de azúcar
- **Demi-sec** : entre 3.5 y 4% Vol. alc. y entre 28g/l y 42g/l de azúcar
- **Brut** : sobre 5 y 6% vol alc. y menos de 28g/l de azúcar

En todos los casos son sidras mucha carga de taninos que aportan astringencia y final duradero en boca

Aroma: Manzana muy madura, destaca la fruta en nariz, pero también típicamente aromas a cuadra o palo de gallinero. Es característica la contaminación por Brettanomyces llegando en algunos casos a ser bastante marcado. Cidre Fermier es como se denominan las sidras donde el 100% de manzana utilizada procede de la granja que comercializa el producto.

CLASE 4. SIDRA TRADICIONAL INGLESA

En Inglaterra para la elaboración de sidra se usan variedades muy similares a las francesas, muy dulces y también amargas o agrias. Hay algunos productores que están recuperando el Keeving en el proceso de elaboración. Aunque a día de hoy la mayoría de sidras llevan carbonatación exógena, los productores artesanales también usan el método tradicional en sus elaboraciones.

Apariencia: Al igual que la sidra francesa son sidras con colores ámbar y anaranjados. Se encuentran indistintamente sidras filtradas y turbias a elección del productor.

Boca: Las sidras inglesas suelen llevar la fermentación hasta el final, por lo que en la mayoría de casos no bajan de los 6%vol alc. Son sidras no tan dulces como sus hermanas francesas pero coinciden en la astringencia que aportan las variedades utilizadas y que aumenta o disminuye en función de la mezcla de ellas que determine el productor.

Algunos productores elaboran sidras tranquilas o con una ligera aguja, pero las más comunes están carbonatadas, ya sea de manera tradicional o artificial.

Aroma: destacan aromas especiados, ahumados, vainilla y en algunos casos de establo. Es común la maduración en barricas de roble.

CLASE 5. SIDRAS MODERNAS

Si bien se llevan elaborando desde hace años y son las más comunes en centros comerciales de todo el mundo procedentes principalmente de Inglaterra, Irlanda o España destaca el incremento de la actual oferta de la misma con marcas modernas en países como Estados Unidos, Sudáfrica, Australia, Nueva Zelanda, Dinamarca e incluso más recientemente en Polonia o República Checa.

En todos los casos, la característica común es el uso de manzana de mesa en su elaboración y su carbonatación exógena.

Suelen presentarse en botella o lata de 33cl y 50cl aunque alguna marca también lo hace en botella de 75cl.

Apariencia: Son sidras con colores dorados a pajizos muy claros, en algunos casos casi transparente. Espuma inicial en vaso que desaparece casi al instante. Mayoritariamente son sidras filtradas.

Boca: Sidras por lo general bastante planas y sin gran astringencia. Son sidras bastante dulces, refrescantes, con acidez media y con bajo contenido alcohólico, de entre 4 y 5% Vol. alc.

Aroma: Aromas dulzones, afrutados, por lo general no muy intensas y poco aguante.

CLASE 6. SIDRAS ESPUMOSAS PREMIUM

Sidras espumosas elaboradas exclusivamente mediante segunda fermentación en botella o Charmat - Grand vas.

Sidras con cierta similitud a vinos espumosos como el Cava en España, Champagne en Francia o Sekt alemán. Dependiendo de la cantidad de azúcar residual pueden ser Brut Nature, Bruts o más dulces. El elaborador debe indicarlo.

En caso de ser monovarietales o grupo varietal específico, debe especificarse en el formulario de entrada.

Dependiendo del origen tendrán un carácter u otro en base a la manzana utilizada así como la tradición de cada lugar.

Apariencia: Colores desde pajizo a dorado intenso. Siempre filtradas, limpias. Burbuja persistente. Muy elegante en vaso.

Boca: Equilibrio entre acidez, amargor y azúcar residual si la hubiera. Nivel de carbónico elevado que explota en boca. Pueden destacar en algún aspecto, condicionadas por la región a la que pertenecen y la variedad de manzana usada. El elaborador debe indicar el objetivo buscado en la misma. Sidras con entre de 6 - 8% Vol. Alc.

Aroma: Aromas limpios a manzana verde o manzana madura, cítricos.

CLASE 7. VINO DE MANZANA (APFELWEIN)

Sidra característica de países como Alemania y Austria. Elaboradas con manzanas mayoritariamente ácidas, algunas son antiguas variedades de carácter polivalente tanto para mesa como para elaboración de sidra. Son sidras secas, con buen nivel de acidez y que recuerdan a vinos blancos, de ahí su nombre. A diferencia de las sidras elaboradas en España, nunca pueden presentar acidez volátil.

Apariencia: Pueden aparecer tanto turbias como filtradas. Son de color dorado y no carbonatadas. Aceptable algo de aguja.

Boca: Predominan las sidras secas y de marcada acidez total. Pueden tener algo de azúcar residual, pero muy bajo. El productor debe indicar si se trata de una monovarietal. El ácido acético no puede estar presente en estas sidras. Predomina el sabor a manzana o fruta verde. Por lo general entre 5,5% y 6% Vol. alc.

Aroma: Aromas limpios de fruta de hueso.

CLASE 8. SIDRA DE SABORES Y PERADA

En esta categoría entran aquellas sidras en cuyo proceso de elaboración se han añadido otras frutas, zumos o especias, como puede ser moras, sauco, pera, jengibre o lúpulo.

La perada, estará elaborada 100% con mosto de pera.

El productor debe especificar las frutas o especias utilizadas.

Apariencia: Sidras claras y brillantes. Color apropiado a la fruta o especia utilizada, pero sin oxidación (Por ejemplo frutos del bosque rojos deben dar tonalidades rojas, no anaranjadas). La perada es de color pálido. Pueden ser turbias o filtradas.

Boca: Depende de la fruta o especia utilizada puede tener mayor astringencia, acidez o amargor. Debe estar en relación con la fruta o especia utilizada. En el caso de la perada, debe tener taninos moderados percibidos en su nivel de astringencia.

Aroma: Debe apreciarse la sidra base utilizada y estar equilibrada con la fruta o especia utilizada. En el caso de la perada debe ser obviamente de fruta, en algunos casos a vino blanco joven.

CLASE 9. SIDRAS DE HIELO

Las más conocidas proceden de Quebec en Canadá. En su elaboración más tradicional las manzanas (muy tardías y con alta concentración de azúcares) son prensadas en estado de congelación. De esta manera el agua permanece en la prensa obteniendo un concentrado de manzana muy rico en azúcares. La fermentación se para por si sola alcanzado un alto nivel de alcohol que acaba con las levaduras.

También se puede realizar congelando el zumo de manzana, más común en países más cálidos de Canadá.

El carácter de la sidra de hielo tradicional difiere de aquella chaptalizada, en que en el proceso de elaboración de las primeras no solo se incrementa el azúcar del mosto, sino también la acidez y el sabor de la fruta proporcionalmente.

Apariencia: color oscuro, sidras brillantes



III Sagardo Forum 2019 – II Competición de Sidra Internacional

Boca: Mucho cuerpo. Grado alcohólico entre 9% y 14% vol. Alc. Sidras extremadamente sabrosas, mucha fruta madura, acidez y final en boca muy duradero. El equilibrio con la acidez ayuda a evitar que sea extremadamente empalagosa.

Aroma: Fruta madura, dulce y fresca.