



Accueil

Histoire et fabrication

Consommation

Profession & industrie

Actualités

Ressources & services

Notre sélection de sites

Histoire et fabrication > Dans le monde

Histoire et Fabrication

Où produit-on du cidre dans le monde ?

Le cidre dans le monde :

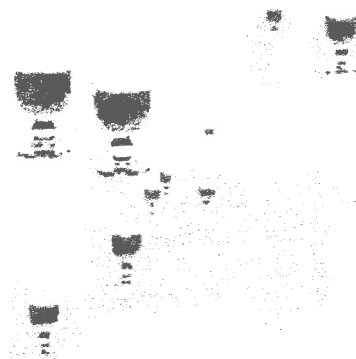
Les principaux pays producteurs de cidre sont aussi les principaux pays consommateurs (très peu d'échanges entre pays).

En Europe :

Consommation en litres par habitant de cidre/poiré en 1997

IRLANDE	10,20
GRANDE-BRETAGNE	9
FINLANDE	5,2
FRANCE	2
ESPAGNE	1,8
SUEDE	1,26
GRECE	1,2
BELGIQUE	1
DANEMARK	0,33
HOLLANDE	0,16

Source AICV.



Cidre, cider, sidra, Apfelwein...

On trouve du cidre également chez nos voisins anglais, irlandais mais aussi allemands et espagnols. Mais attention, chaque pays a ses propres règles de fabrication ainsi que ses propres variétés de fruits et la boisson obtenue est rarement équivalente à celle fabriquée dans un pays voisin. Le cidre n'est pas du cider qui n'est pas de la sidra qui n'est pas de l'Apfelwein etc.

Hors Europe

Les principaux pays producteurs sont :

- Le CANADA
- L' AUSTRALIE

Réagissez !

Contactez nous par email.

| [Historique](#) | [Production](#) | [Définitions](#) | [Les signes de qualité](#) |

Recherche

PLAN DE FORMACION BARMAN

Público objetivo:

- ✓ Profesionales de la hosteleria de ASTIGARRAGA

Duración: 2 sesiones de 2 horas , en la casa de cultura

Idiomas : Castellano

Objetivos para el participante:

- ✓ Saber contestar las preguntas básicas sobre la historia de la sagardoa. Conocer el habanico de los acontecimientos del sector.
- ✓ Conocer los sites Internet relacionados con el trema, conocer los actores del sector en Euskal Herria
- ✓ Conocer las magnitudes económicas del sector sidrero vasco, comparativa con las demás regiones sidreras de la cornisa atlántica
- ✓ Conocer y saber usar los accesorios necesarios para el servicio (vasos, sacacorchos, jarras, etc ...)
- ✓ Saber servir la sagardoa (con la botella, la jarra, el txotx, el txiri de barra, etc ...)
- ✓ Realizar cócteles con sagardoa
- ✓ Saber leer las etiquetas de los diferentes productos presentes en el mercado
- ✓ Saber recibir y almacenar sus pedidos de sagardoa
- ✓ Iniciarse a los aromas de la sidra en general
- ✓ Acercarse de la degustación tipo sumelier de la sagardoa (examen visual, olfactivo, gustativo, síntesis)

Profesores:

- ✓ Dominic LAGADEC, Sagardun

	Sidra	Sidra seca	Sidra semiseca	Sidra dulce	Sidra Natural	Manzanada
Definición	Bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de de la manzana fresca o de su mosto. Grad. Alcohólica > 4°	Sidra < 30g/l de azúcares	30g/l > Sidra < 50 gr./l de azúcares	Sidra > 50g/l de azúcares.	Elaborada siguiendo prácticas tradicionales. Sin añadir azúcar Gas carbónico exclusivamente endógeno. Grad. Alcohólica > 4,5°	Sin adición de azúcares. Graduación alcohólica adquirida < 2,5° Graduación alcohólica total > 5°
Prácticas permitidas	<ol style="list-style-type: none"> prácticas tradicionales: trasiegos, remontados, filtraciones, refrigeración y pasteurización. clarificación: tanino, gelatina, clara de huevo, caseína, leche descremada, suero de bentonitas... que no dejen sabores. Tratamiento con carbón activo. desacidificación o defecación con carbónico cálcico técnicamente puro. adición de : <ol style="list-style-type: none"> a- anhídrido carbónico y la conservación en atmósfera de este gas b- ácido tartárico o cítrico técnicamente puros dosis < 2g/l c- fosfato amónico o cálcico técnicamente puro d- sorbato potásico dosis < 200mg/l e- ácido ascórbico < 100mg/l f- edulcorante < 80g de azúcar/l g- adición de ac.tartárico o cítrico. Dosis < 2g/l conservación en atmósfera de nitrógeno para evitar oxidaciones fermentación con levaduras seleccionadas mezcla de sidras, entre si y con mosto de manzana coloración con caramelo de azúcar sulfatado por métodos adecuados. El anhídrido sulfuroso total < 320 mg y el libre < 100mg desulfitación mediante procedimientos físicos pasteurización, esterilización, calentamiento, homogenización y congelación 	<ol style="list-style-type: none"> mezcla de sidras naturales prácticas tradicionales: trasiegos, remontados, filtraciones, refrigeración y pasteurización clarificación: tanino, gelatina, clara de huevo, caseína, leche descremada, suero de sangre, bentonitas... que no dejen sabores. Tratamiento con carbón activo. desacidificación o defecación con carbónico cálcico técnicamente puro fermentación con levaduras seleccionadas. adición de: <ol style="list-style-type: none"> a) ac.tartárico o cítrico. Dosis < 2g/l b) anhídrido sulfuroso. Producto terminado < 100mg/l c) fosfato amonico o cálcico técnicamente puro d) sorbato potásico dosis < 200mg/l e) ácido ascórbico < 100mg/l conservación en atmósfera de nitrógeno para evitar oxidaciones 	<ol style="list-style-type: none"> todo lo autorizado para la sidra natural. mezcla de manzanadas, entre si y con mosto de manzana coloración con caramelo de azúcar desulfitación mediante procedimientos físicos pasteurización, esterilización, calentamiento y homogeneizado. 			

des Laborales de Gijón, Tarra-
 villa y Córdoba, previa segregación
 de terrenos e instalaciones de las
 que estén afectados a los servicios docen-
 tarios de las respectivas Universi-
 dades. Reglamentariamente se determi-
 nará la correspondiente adscripción patrimonial,
 la del personal, con respecto a sus dere-
 chos adquiridos. Seguirán igualmente formando
 parte del patrimonio de la Seguridad Social el
 de viviendas de funcionarios construidas en
 los terrenos de la Universidad Laboral de Córdoba y en
 el inmueble sito en la calle de Bretón de los Herreros,
 número 41, de Madrid.

5.ª Las referencias contenidas en la legislación
 vigente aplicables al Servicio de Universidades
 Laborales, o a éstas, se entenderán referidas, a la
 entrada en vigor del presente Real Decreto, al
 Instituto Nacional de Enseñanzas Integradas, man-
 teniendo dicha legislación su vigencia con carácter
 supletorio hasta que se promulguen las distintas
 normas que completen su régimen jurídico.

Disposición derogatoria.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de
 igual o inferior rango se opongan a lo establecido
 en el presente Real Decreto.

2117 Orden 1 agosto 1979 (M.º Agricultura). SIDRA. Reglamentación.

N. de R.—Deroga O. 15 julio 1974 (R. 1547 y
 N. Dicc. 28192).

Dispone:

1.º Aprobar la Reglamentación de las Sidras y
 Otras Bebidas Derivadas de la Manzana, cuyo texto
 articulado figura a continuación.

2.º Esta Reglamentación entrará en vigor a los
 seis meses naturales de su publicación en el «Bole-
 tín Oficial del Estado», en cuya fecha quedará
 derogada la Orden ministerial de 15 de julio de 1974
 (R. 1547 y N. Dicc. 28192).

REGLAMENTACION DE LAS SIDRAS Y OTRAS BEBIDAS DERIVADAS DE LA MANZANA

CAPITULO I.—Objeto.

Artículo 1.º Es objeto de esta disposición la
 definición de sidra, sidra natural y de otras bebidas
 derivadas de la manzana, sus prácticas de elabora-
 ción y características de los productos, así como las
 normas sobre embotellado y circulación de los
 mismos, como desarrollo del artículo 24 del Esta-
 tuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, apro-
 bado por Ley 25/1970 (R. 1970, 2009; R. 1973, 857 y
 N. Dicc. 30581), y de su Reglamento, Decreto 835/
 1972 (R. 685, 1419 y N. Dicc. 30584).

CAPITULO II.—Definiciones.

Art. 2.º Mosto de manzana es el jugo obtenido
 de la manzana fresca por medios físicos, en tanto
 no haya comenzado su fermentación.

Se denomina natural el mosto de manzana que
 no ha sido objeto de tratamiento.

Se denomina conservado el mosto de manzana
 cuya fermentación alcohólica ha sido evitada por
 tratamientos autorizados a dicho fin.

Se denomina concentrado el producto obtenido
 por deshidratación parcial de los mostos de man-
 zana hasta que el grado de concentración impida la
 fermentación espontánea.

Art. 3.º Sidra es la bebida resultante de la fer-
 mentación alcohólica total o parcial de la manzana
 fresca o de su mosto. Su graduación alcohólica
 adquirida será superior a 4 grados.

Se denomina seca la sidra que contiene menos de
 30 g/l. de azúcares; semiseca o semidulce, entre 30 y
 50 g/l., y dulce cuando contiene más de 50 g/l. hasta
 su límite máximo de 80 g/l.

Art. 4.º Sidra natural es la sidra elaborada si-
 guiendo las prácticas tradicionales, sin adición de
 azúcares, que contiene gas carbónico de origen

endógeno exclusivamente. Su graduación alcohó-
 lica adquirida será superior a 4,5 grados.

Art. 5.º Manzanada es la bebida resultante de la
 fermentación alcohólica parcial de la manzana
 fresca o de su mosto, sin adición de azúcares. Su
 graduación alcohólica adquirida será inferior a 2,5
 grados y su graduación alcohólica total superior a 5
 grados.

CAPITULO III.—Prácticas permitidas y prohibidas.

Art. 6.º Prácticas permitidas:

A) Para la obtención de mosto:

1.º Para la obtención de mostos naturales:

1. La aplicación de frío y de gases inertes para el
 mantenimiento de las características de los mostos
 naturales.

2. La filtración y clarificación con materias au-
 torizadas y el empleo de enzimas pectolíticas.

2.º En los mostos conservados la pasterización,
 la adición de anhídrido sulfuroso (gaseoso o en
 diluciones valoradas o en forma de metabisulfito
 potásico técnicamente puro), en dosis inferior a 450
 mg/l., y la adición de sorbato potásico en dosis
 inferior a 200 mg/l.

3.º En los mostos concentrados el empleo de
 procedimientos físicos de deshidratación que no
 produzcan caramelización de los azúcares, ni alte-
 ración sensible de las características esenciales del
 mosto, así como la recuperación de los aromas en el
 proceso de fabricación para su incorporación al
 producto.

4.º La mezcla de mostos de manzana de la
 misma naturaleza.

B) Para la obtención de sidra natural:

1.º La mezcla de sidras naturales.

2.º Las prácticas tradicionales de lagar, como
 trasiegos, remontados y filtraciones y los trata-
 mientos de refrigeración y pasterización.

3.º La clarificación con materias como tanino,
 gelatina, clara de huevo, caseína, leche descre-
 mada, suero de sangre, bentonitas, tierras de Le-
 brija y Pozaldez, que no dejen sabores ni sustancias
 ajenas al mosto o sidra, y el tratamiento con carbón
 activado.

4.º La adición de ácido tartárico o cítrico técni-
 camente puros en dosis inferior a 2 g/l.

5.º La desacidificación o defecación con carbo-
 nato cálcico técnicamente puro.

6.º La adición de anhídrido sulfuroso con las
 modalidades indicadas en el apartado A), 2.º, siem-
 pre que el producto terminado y dispuesto para el
 consumo contenga una cantidad inferior a 100 mg.
 de anhídrido sulfuroso total por litro.

7.º La adición de fosfato amónico o cálcico,
 técnicamente puro.

8.º La adición de sorbato potásico en dosis infe-
 rior a 200 miligramos por litro.

9.º La adición de ácido ascórbico en dosis infe-
 rior a 100 miligramos por litro.

10. La conservación en atmósfera de nitrógeno
 para evitar oxidaciones en determinadas fases de la
 elaboración.

11. La fermentación con levaduras selecciona-
 das.

C) Para la obtención de sidra:

1.º Todas las especificadas en el apartado B),
 con excepción de los puntos 1.º y 6.º.

2.º La mezcla de sidras entre sí o de éstas con
 mostos de manzana.

3.º La adición de anhídrido carbónico y la con-
 servación en atmósfera de este gas.

4.º La adición como edulcorante de hasta 80 g.
 de azúcares por litro, en forma de jarabe, y en
 proporción máxima en volumen de una parte de
 jarabe por cada diez de sidra base.

5.º La coloración con caramelo de azúcar.

6.º El sulfitado por métodos adecuados en pro-
 porciones tales que por litro de producto termi-
 nado el anhídrido sulfuroso total no exceda de 320
 mg. y el libre no exceda de 100 mg.

7.º La desulfitación mediante procedimientos
 físicos.

Disposición transitoria.

Como excepción del artículo 16 de la presente disposición se autoriza, durante un plazo de dos años naturales a partir de la entrada en vigor de esta Orden, la expedición de sidra natural en el tipo de botella usual de los vinos espumosos y gasificados.

Disposición final.

La presente disposición entrará en vigor a los seis meses naturales de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» y quedará derogada la Reglamentación de la Sidra que aprobó la Orden ministerial de 15 de julio de 1974 (R. 1547 y N. Dicc. 28192).

ANEJO UNICO

Declaración de sidras y otros productos.

(Artículo 73 de la Ley 25-1970.)

Don, con domicilio en, calle o plaza, número, como (1), de la industria situada en el municipio o Ayuntamiento de, provincia de, en el paraje, calle o plaza de, número, registrado bajo el número en el Registro de Industrias Agrarias,

DECLARA: Que en la campaña actual han sido elaborados o embotellados en la citada industria los productos que a continuación se especifican, disponiendo de las existencias que se señalan de campañas anteriores.

A) Elaboradores.

1. Elaboración.

Materias primas utilizadas	De cosecha propia — Qm. (2)	Compradas — Qm. (3)	Procedencia geográfica de las materias primas utilizadas (4)	
			Provincias	Qm.
Manzana				
Mosto				
Mosto concentrado				

2. Productos elaborados y existencias.

Productos	Elaboración en la campaña				Existencias de productos de campañas anteriores			
	Hl.	G.º adq. (5)	G.º tot. (6)	D. (7)	Hl.	G.º adq. (5)	G.º tot. (6)	D. (7)
Sidra								
Sidra natural								
Manzanada								
Mosto conservado								
Mosto concentrado								

B) Embotelladores.

Productos embotellados	Embotellado desde 31 de marzo del año anterior			Existencias de productos al 31 de marzo del año actual		Observaciones
	Hl.	G.º adq. (5)	G.º tot. (6)	En otros envases o a granel — Hl.	Embotellados — Hl.	
Sidra						
Sidra natural						
Manzanada						

Lo que declaro a efectos de cumplimiento de la Ley 25/1970 y del artículo 13 de la Orden ministerial de

En a de de 19.....
El declarante,

INSTRUCCIONES

Esta declaración deberá efectuarse durante los quince primeros días del mes de abril, refiriendo todos los datos al 31 de marzo.

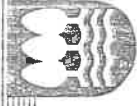
Los lagares cumplimentarán el cuadro A) y los embotelladores el cuadro B). Los elaboradores que además sean embotelladores cumplimentarán ambos cuadros A) y B).

OBSERVACIONES

- (1) Se indicará si es propietario, arrendatario, Cooperativa, etc.
- (2) Se rellenará exclusivamente la línea correspondiente a la manzana en caso de cosecha propia.
- (3) En cada línea se indicarán las cantidades compradas de manzana, mosto y mosto concentrado, respectivamente.
- (4) Se relacionarán las cantidades adquiridas de materias primas en las diferentes provincias productoras.
- (5) El grado alcohólico adquirido o presente se indicará en la sidra, sidra natural y manzanada.
- (6) El grado alcohólico total, es decir, la suma de la graduación alcohólica adquirida y de la graduación alcohólica que podría obtenerse por fermentación total de los azúcares presentes se indicará solamente en el caso de la manzanada.
- (7) Se señalará la densidad exclusivamente en los casos del mosto conservado y del mosto concentrado.

FICHA DE CATA SENSORIAL SAGARDOA
PERFIL GENERAL

FASES DE CATA	CRITERIOS	COMENTARIOS
A LA VISTA	Limpidez	Ligera turbidez debida a la no filtración del producto
	Color	Del amarillo al verde
	Fluidez	Muy fluido
	Efervescencia al verter	Granillo característico muy fino
	Efervescencia persistencia	Granillo persistente en la parte superior del líquido
	Efervescencia tamaño burbujas	No hay burbujas visibles adheridas al vaso
	Primera impresión	Conjunto específico de la Sagardoa
EN NARIZ	Intensidad	Suficiente
	Tipo	Aromas francos, desde jóvenes a maduros
	Matices	A frutas verdes o maduras (manzana, piña, kivi, ciruela, limón, cereza, melocotón, pera, etc.)
	Valoración general	Sensaciones muy propias y únicas de la Sagardoa
EN BOCA	Sabor Ataque inicial	Muy fresco, acidulado, alegre
	Sabor Estructura	Ligera con suficiente cuerpo
	Sabor Final	franco , redondo desvelando sus virtudes
	Equilibrio	Buen balance entre acidez y astringencia. Otra peculiaridad de la Sagardoa.
	Gas	Ligera sensación ácida perceptible en la punta de la lengua.
	Retronasal Intensidad	Discreta, Suficiente
	Retronasal Matices	Impresión aromática volátil, criterio auténtico valorado por los consumidores vascos (está ligera presencia de acidez volátil se combina con las grasas de la comida creando un sin fin de sabrosas combinaciones)
	Persistencia post-gusto	No en exceso en general
	Sabor General	Alegre y Refrescante de fácil beber
CONCLUSION		Caldo original, indicado para acompañar muchos platos de la gastronomía vasca como charcutería, bacalao, mariscos, pescados, carnes asadas, quesos y un gran etcétera de tortillas) También bebida de alterne y vinculada a fiestas y tradiciones. Bebida natural dietética (poco alcoholizada 6%; presencia de ácido acético, benéfico para el organismo ; vitaminas del grupa B)
CONDICIONES DE CATA		Vaso Sagardoa Grande extra fino. Temperatura, 11 grados centígrados. Servida desde cierta altura al vaso para lograr que se manifieste el carbónico, vehículo de los aromas. Tragos cortos y el vaso siempre vacío.



SAGARDO DASTAKETAREN FITXA

Sagardo zk:	Data:	Dastatzailea: Izen - abizenak:
-------------	-------	--------------------------------

BEGIETARA	Gas Karbonikoa	Burbuila handia, txikia, txinparta
	Aparra	Desagertzen dena, irauten duena, bueltan geratzen dena, fina eta sendoa
	Kolorea	Gorritza, horizta, lasto-kolorea, berdexka, ñabarra
	Itxura	Gardena, distiratsua, arrea
	Antzemandako akatsak	Oliotua, hila, iluna, argia, arrea
		Gehienezko puntuazioa: 2 puntu

SUDURREAN	Usaina	Intentsitatea: Indartsua, nahikoa, ahula, batera ez Kalitatea: Oso fina, arrunta, atsegina Iraupena: Luzea, ertaina, laburra
	Antzemandako akatsak	Sulfurosoa, azetatoa (Imedio kolarena), ozpina, kortxoa, egur ustela
	Gehienezko puntuazioa: 3 puntu	

AHOAN	Zaporeak eta sentrazioak	Intentsitatea: Oso ahula, ahula, tartekoa, bizia, oso bizia Gozotasuna: Gozoa, lehorra, brut Garratasuna: Gehiegizkoa, orekatua, eskasa Gorputza: Sendoa, nahikoa, eskasa, batera ez
	Antzemandako akatsak	Garratza, gazi-gozoa, mindua, mikatza, sufre zaporea, azetatoarena
	Gehienezko puntuazioa: 5 puntu	

PUNTUAK GUZTIRA, 10 PUNTUTARA