

Sidra es la bebida que se obtiene por la fermentación alcohólica del jugo de manzanas. En Argentina se la consume gasificada y endulzada. El mayor productor de sidras es Francia y los manzanares están en Bretaña y Normandía. En España y en el Reino Unido también se producen sidras de calidad.

La sidra en España se produce en Asturias y el País Vasco. Existen variedades de manzanas exclusivamente sidreras, frutas poco agradables para consumir en fresco pero que adquieren características superiores cuando se fermentan sus jugos. Aquí el panorama varietal de manzanas no es tan amplio.

El tipo de consumo en cada país es diferente. En España se bebe la sidra seca y sin gas, acompañando platos de cocina regional. Incluso, las variedades de manzanas difieren y por eso hay diferencias gustativas entre la sidra vasca y la asturiana; la vasca es algo más ácida. En Francia y en Reino Unido se endulzan y gasifican pero se sirven al estilo de la cerveza, bebida con la que compite en los pubs.

En Argentina el consumo está restringido a las fiestas de fin de año. La mayoría de las sidras tienen entre 70 y 90 gramos de azúcar por litro, un nivel de dulzor alto que atenta contra un maridaje correcto con platos. Quizás, trabajando con tenores menores de azúcar, presentaciones más adecuadas y aprovechando los crecientes puntos de venta de cerveza artesanal se puedan aumentar las ocasiones de consumo, en un mediano plazo, y en este punto hay una oportunidad para los productores que trabajen de manera artesanal.

*Sommelier experto en sidra.

Adrián Vilaplana