

Sagardo Forum / Nuevas vías e interpretaciones de la sidra en el mundo

 Ene 24, 2020  Eventos, Sidra  0 Comentarios



La sidra está en auge y su presencia es cada vez mayor y más evidente. Sin embargo, este resurgir está ligado a diferentes vías de producción, así como a nuevos tipos de sidra. Una diversificación de la que se pudo conocer varios ejemplos en la segunda jornada.

La parte inicial de la mañana puso el foco en los métodos con los que se producen otros tipos de sidra, más allá de la natural. La primera ponente fue **Lorenza Conterno**, responsable de destilados de cerveza y sidra del grupo Fermentación y Destilación del Centro de Investigación Laimburg. La investigadora expuso los efectos que tiene en la sidra el uso de levaduras *saccharomyces* y no-*saccharomyces*, el de añadir nitrógeno orgánico o el de la fermentación en botella. Por su parte, el responsable de Pilton Cider, **Martin Berkeley** relató el proceso de aprendizaje que llevó a cabo hasta dominar el Keeving con el que elabora sus sidras. Un método originario francés que aprendió en Normandía, que consiste en eliminar los nutrientes del mosto antes de que las levaduras empiecen a trabajar, evitando que todo el azúcar se convierta en alcohol. Así se obtienen sidras dulces y gaseosas. El productor detalló el proceso y las vías para suprimir los nutrientes interviniendo en el manzano, en el gel de la pectina o eliminando la levadura.



En la segunda parte se pudieron conocer varias experiencias de la diversificación de la sidra en distintos puntos del mundo. Se llevó a cabo una mesa redonda sobre la interpretación de la sidra natural en Estados Unidos de la mano de una parte activa de ese resurgir. En ella participaron el jefe de producción de Angry Orchard **Ryan Burk**, el de Anxo Cider, **Gregory Johnson**, y la escritora y pomóloga **Darlene Hayes**. Los productos de exportación han perdido importancia a la vez que han crecido los proyectos influenciados por la interpretación de la sidra natural. Trabajan por que el interés por la sidra crezca y se habló de la colaboración para hacer llegar la cultura de la sidra de un país al otro; ya que como destacó Burk “el 99% de la gente de allí no sabe que aquí elaboráis sidra. El 1% sí y cree que es maravillosa. Pero el 99% de la gente de aquí no sabe que en Estados Unidos hacemos sidra”.

Lo que muchos no sabrán es que en Londres realizan el rito del txotx. **Roberto Basilico** es el responsable de Hawkes la primera sidrería de Londres. Allí elaboran la sidra donadas de manzanos urbanos y los donantes pueden participar, dejarla fermentar y llevarse cuando esté embotellada. Hace unos meses Basilico vino a Astigarraga y se llevó una kupela en la que han hecho algo similar a la sidra natural vasca que beben como en cualquier sagardotegi.

Sin dejar el Reino Unido, **Sara McGeary** trajo la experiencia de Armagh. La manzana Bramley de esta región de Irlanda del Norte está protegida desde el 2012 y esto ha hecho florecer una industria turística vinculada a la manzana, así como a la elaboración de la sidra.

Por su parte, **Jens Becker** dio a conocer su proyecto: la tienda de monocultivo Apfelweinhandlung. En la base de esta tienda situada en una antigua botica de Frankfurt está el deseo de Becker de ayudar a pequeños productores como él. Fue la primera de este tipo en Alemania y poco a poco ha ido creciendo. Sirve las sidras desde la barrica a envases con el logo del productor que el cliente puede llevarse a casa.

El último ponente fue el divulgador inglés **Gabe Cook**, miembro de Beer & Cider Academy. A diferencia del vino o la cerveza, falta conocimiento sobre la sidra, sus clases y las diferencias entre ellas, que trató de aclarar. Además, subrayó la necesidad de educar y definir a qué llamar sidra.

Fuente: Anuario 2019 de Sagardoaren Lurraldea

Búsqueda

	Buscar
----------------------	--------



Categorías

Agenda

Concursos

Privacidad - Condiciones

Cultura

Eventos

Experiencias

Exposiciones

Ferias

Formación

Gastronomía

Historia

Manzana

Manzanal

Museos

Prensa

Publicaciones

Recetas

Sidra

Sidrerías

Sin categorizar

Turismo

Archivos

Elegir mes



VEN Y DESCUBRE

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

¿NECESITAS AYUDA?

📞 943 550 575

SÍGUENOS EN...



Privacidad - Condiciones

EXPERIENCIAS

Reservar tu plan

Otras propuestas cerca de aquí

Rutas seleccionadas

Cómo moverse

Donde dormir

Guías e información práctica

SIDRERÍAS

Reservar sidrería

Elige tu sidrería

Transporte a sidrerías

Consejos útiles para ir de sidrería

MUSEO DE LA SIDRA

Sagardoetxea – el museo

Exposición y espacios

Tipos de visita

Cómo llegar y accesos

Tarifas y horarios

Reservar visitas

Visita virtual

Centro de documentación

SAGARDO FORUM

Sagardo Forum

Jornadas técnicas

Concurso de Sidra Internacional

Resultados

Feria Internacional de Sidra

Inscripción

Equipo técnico, ponentes y jueces

Gabinete de prensa

Ediciones anteriores

AGENDA

BLOG

DIFUSIÓN

Boletín

Suscripción newsletter

Social media



© 2020 Consorcio público privado Sagardun

INFORMACIÓN LEGAL

QUIENES SOMOS

PROYECTOS

ALIANZAS

PERFIL DEL CONTRATANTE

Privacidad - Condiciones