

## **1. SIDRAS DEL MUNDO.**

Las sidras que se fabrican en España (sobre todo en Asturias y Galicia), en Euskal Herria y en el resto de países del mundo tienen una diferencia a destacar: mientras que aquí consumimos la denominada sidra natural o "Hard Cider", en el extranjero se impone la sidra gaseosa, achampanada. Asturias produce este tipo de sidra, pero se vende, sobre todo, en el extranjero.

Del mismo modo que en España nos gusta saborear la sidra tradicional, en el resto de países su consumo se ha masificado totalmente, convirtiéndose la producción en mucho más industrial, y en consecuencia, más artificial.

La sidra que se fabrica en Inglaterra, Irlanda y Francia, siendo como es un producto industrializado, ha perdido la naturalidad de las sidras que conocemos.

La sidra que se produce en las industrias es una sidra gasificada dulce del tipo del champán, fabricada a base de zumo de manzana, mosto y concentrados con añadidos de gas y edulcorantes. Además, para conseguir el punto dulce especial, se corta la fermentación del mosto, impidiendo que todos los azúcares se conviertan en alcohol; después, si resulta necesario, se le añade más azúcar. En dicho proceso la levadura es un elemento imprescindible para estos sidreros y las utilizan de todo tipo.

## **2. LA SIDRA EN EUROPA.**

Esta bebida ha sido desde siempre un producto de gran tradición en los países de la costa atlántica, sobre todo en Francia, Inglaterra, Bélgica, Irlanda y Alemania. Los expertos señalan que la primera referencia que tenemos sobre la sidra se remonta a la época de Carlomagno (principios del siglo IX).

Francia es el principal país productor de sidra en Europa. Según los investigadores, en ese estado conocen la sidra desde los siglos V y VI, pero fue, sin embargo, en el siglo XV cuando la sidra experimentó un importante impulso debido al cambio climático que favoreció a este sector. Durante el siglo XVI, gracias a los sistemas de prensado que los reyes importaron de España, las técnicas de producción de la sidra se modernizaron. Luis XVI, al parecer, menciona frecuentemente en sus escritos la sidra.

Los primeros manzanos que se encontraron en Gran Bretaña fueron plantados por los romanos, pero los entendidos aseguran que los primeros indicios de la sidra son posteriores a la conquista de los normandos. Ellos fueron quienes llevaron nuevas clases de manzana y quienes establecieron la tradición sidrícola que hoy en día tiene lugar en la isla.

## **3. LA SIDRA EN FRANCIA.**

Normandía y Bretaña son los pueblos que más fama tienen en la fabricación de la sidra. Es una bebida de gran tradición y, normalmente, aparece unida con la cultura

gastronómica. Tal y como se ha mencionado anteriormente, Francia es el mayor productor de manzanas en Europa y, hoy en día, y tiene 18 millones de manzanos dirigidos a la producción de la sidra.

Las sidras más famosas de Francia son las de las tierras de Auge y Othe. Aquí se siguen utilizando los antiguos sistemas de elaboración, aunque lo hagan en un alta cantidad de producción. La sidra natural que se fabrica en estas tierras es mucho más dulce que la que se conoce en Euskal Herria y la achampanada es la que más fama tiene. En Othen se elaboran cuatro tipos de sidras diferentes, cada una para diferentes gustos y momentos: "Cidre de Cru", "Cidre Bouché", "Cidre de Table" y "Cidre".

#### **4. LA SIDRA EN GRAN BRETAÑA.**

En Inglaterra, como en Estados Unidos y Canadá, la sidra tiene un enorme competidor en la cerveza. La sidra se consume mucho en pubs y bares y se puede decir que es el país donde más se consume. Aun así, tal y como ocurre en el resto de países de Europa, en Inglaterra también es mayoritaria la sidra dulce y achampanada. Casi toda la sidra que se elabora en la zona de Hereford es gasificada y la mínima cantidad de sidra dulce que se produce tiene una nivel muy alto de azúcar. La sidra que nosotros conocemos sólo se elabora en los caseríos.

He aquí la lista de las sidras que se elaboran en Inglaterra. Según la manzana, levadura y azúcares utilizados, se conocen ocho tipos diferentes:

- Draft: es la sidra más conocida y vendida. Tiene el nivel más bajo de alcohol (6%). Se conocen dos categorías: la que se elabora sólo con la manzana y la que se hace con azúcar, agua carbonatada y zumo concentrado.
- Farmhouse Style: sidra de elaboración tradicional, llamada también "sidra de verdad". Contiene entre 5% y 12% de alcohol. Se conocen dos categorías: la seca, que se elabora sin quitar ni añadir nada, y la azucarada.
- French Style: En la fermentación, realizan la llamada "defecación": para que el nivel de alcohol se mantenga entre el 2% y el 5%, meten la mano. No le añaden ningún tipo de ingrediente. Puede ser sidra carbonatada o no.
- Sparking: el nivel de alcohol es superior al 5%. Hay dos tipos: carbonatada, elaborada del mismo modo natural que el champán, y la que es carbonatada artificialmente.
- Cyser: a esta sidra le añaden miel. Es oscura y dulce.
- Apple Wine: el nivel de alcohol es superior al 12% y a algunas clases les añaden azúcar.
- New England Style: es una sidra con burbujas y tiene entre el 8 y 14% de alcohol. Además de levadura y componentes químicos, le añaden azúcar y pasas. La carbonatación tiene que ser lograda de forma natural y para la elaboración, sólo se puede utilizar levadura de vino.

- Specialty Ciders: en general, el nivel de alcohol es superior al 14%. Se le añaden todo tipo de ingredientes: frutos, hierbas,... pero el 75% del zumo tiene que ser de manzana.

## **5. LA SIDRA EN FINLANDIA.**

En Finlandia se consume mucha sidra y, tal y como ocurre en Inglaterra y Estados Unidos, se vende sobre todo en pubs y bares. Los jóvenes la toman como alternativa de la cerveza y su consumo ha subido ininterrumpidamente en los últimos años.

En Finlandia hay dos marcas de sidra: Chymos y Marli. El resto las importan. La primera marca produce la sidra llamada "Green Fizz". Dicha sidra tiene un nivel de alcohol del 4,7% y 80 gramos de azúcar por cada litro. La llamada "Green Fizz Extra", no es tan dulce pero tiene más alcohol.

Marlick elabora las sidras "Golden Cap Cider" (60gr/l y 4,7% de alcohol) y "Golden Cap Extra Strong Cider" (60gr/l y 7% de alcohol). La "Golden Cap" no es tan dulce como la "Green Fizz".

En Europa también se elabora sidra en Bélgica, Alemania y Austria, entre otros países.

## **6. LA SIDRA EN AMERICA.**

Cuando los europeos conquistaron América llevaron consigo las técnicas de cultivo de manzanas y elaboración de sidra. Para el año 1629 los manzanos estaban completamente implantados en las colonias de Virginia y Massachusetts. Las manzanas que estos árboles daban no eran dulces ni licuosas y por esa razón fueron destinadas a la elaboración de sidra.

En 1767 se bebía aproximadamente 1'14 barriles de sidra por persona en el estado de Massachusetts y los alumnos de Harvard consumían diariamente esta bebida, ya que era parte de su dieta. La sidra, al contrario que el whisky y otras bebidas alcohólicas, tenía una buena imagen y frecuentemente era consumida en celebraciones de todo tipo (reuniones familiares, celebraciones entre amigos, etc...). La propia Iglesia aprobaba su consumo y tanto curas como diáconos bebían sidra para hacer frente al frío invernal. Debido a la aceptación que la sidra tenía se llevaron a cabo importantes campañas para que en la época de la "Ley seca" fuera excluida de la lista de bebidas prohibidas.

Los tres primeros presidentes de Estados Unidos, George Washington, John Adams y Thomas Jefferson, fueron consumidores acérrimos de sidra y numerosos presidentes ofrecían esta bebida en sus recepciones y mítines. William Henry Harrison (1773-1841), por ejemplo, llegó a utilizar un barril de sidra como logotipo de su campaña.

Pero la situación que actualmente vive la sidra en Estados Unidos nada tiene que ver con la de hace 150 años. A pesar de que en la década de los 40 del pasado siglo la

sidra era la bebida preferida de la clase trabajadora, la época de la "Ley seca", causó un daño irreparable en el consumo de esta bebida. Después de su prohibición la sidra no recuperó la buena situación anterior y quedó borrada de las mentes de los bebedores.

¿Por qué ocurrió este fenómeno con la sidra, si la cerveza, el whisky y el ron resurgieron con más fuerza que nunca? ¿Dónde se quedó la tradición de beber sidra? Todavía, hoy en día, no se han hallado razones de peso que expliquen este fenómeno. En América, aparte de en los ya mencionados Estados Unidos y Canadá, también se puede encontrar sidra en varios países de Iberoamérica.

## **7. LA SIDRA EN NORTEAMÉRICA.**

La sidra llegó a Norteamérica de manos de los colonizadores. Por lo que la sidra tiene una breve historia en este continente. La sidra ha hecho un rápido camino por Estados Unidos, sobre todo porque las colonias inglesas mantuvieron la tradición de beber sidra. Tal y como se ha dicho anteriormente, la sidra sufrió una grave crisis a partir de la época de la "Ley Seca". La que hasta el año 1840 había sido la bebida más famosa, desapareció completamente en beneficio de la cerveza. Se han barajado muchas hipótesis entorno a la desaparición de la sidra, pero no parece que ninguna de ellas aclare la verdadera razón de la misma.

En la época de la colonización, la cerveza y la sidra fueron las bebidas más apreciadas, pero, por lo visto, la primera le cogió la delantera a la sidra. En las décadas de los años 40 y 50, cuando los inmigrantes alemanes llegaron a Estados Unidos, llevaron consigo nuevos sistemas para la elaboración de la cerveza y la calidad de esta bebida mejoró considerablemente. La costumbre de consumir sidra, sin embargo, no desapareció entre la gente de origen inglés y la política de plantar manzanos continuó. Por lo tanto, no parece que el éxito de la cerveza influyera en la crisis de la sidra. Habría que tener en cuenta otros factores.

La sidra tenía una total unión con los valores de la época de la República, con la tradición y los ideales de la vida agraria. Pero los Estados Unidos, con la llegada del nuevo siglo, se apropió de nuevas ideas y la sidra, por lo visto, quedaba fuera de éstas.

Aunque hoy en día haya cinco productoras de sidra que elaboren esta bebida, se consume en muy pocos sitios. La casa Woodchuck, por ejemplo, distribuye sidra a todos los estados menos a Wyoming y Oclahoma, pero constituye una mínima cantidad del porcentaje de alcohol que se consume.

La empresas que elaboran sidras son pequeñas asociaciones vinícolas (pequeñas comparadas con Euskal Herria) y se ubican, principalmente, en el oeste. Cinco son las principales casa productoras de sidra: Hornsby's, Woodchuck, Cider Jack, Woodpecker y Wyders. Nosotros conocemos datos de la segunda productora. Pero son las casas inglesas Bulmer's y Woodpecker's las que más se consumen en Estados Unidos. En Canadá, sin

embargo, el consumo de sidra es muy alto y la que se elabora en los alrededores de Ontario es la más famosa. Esta sidra es, también, de gran tradición.

La empresa Woodchuck elabora tres tipos de sidras:

- "Amber": sidra fresca y achispada elaborada con levadura de champán y azúcar.

Esta es la clase de sidra que más se vende (67%).

- "Dark and Dry": ésta también tiene levadura pero su principal distintivo es el azúcar convertido en caramelo. Es esto lo que le da un color oscuro.

- "Granny Smith Draft Cider": elaborada sólo con ese tipo de manzana. Esta sidra es la más fuerte y amarga.