



LA SIDRA: BEBIDA NATURAL, LIGERA Y REFRESCANTE

Ya en el Antiguo Testamento queda patente la existencia de la sicera, bebida de contenido alcohólico, elaborada a partir de cereales o frutas por los hebreos. Desde entonces hasta nuestros días la sidra se ha ido extendiendo y adaptando a la tecnología y hábitos de consumo de cada lugar y momento, pero siempre respetando los métodos tradicionales de elaboración.

Aunque no se conoce con certeza el verdadero origen de la sidra, muchos historiadores coinciden en señalar que su origen se remonta a las civilizaciones egipcia y bizantina en la época anterior a Cristo.

Otros investigadores atribuyen su origen y expansión por Europa a los celtas. Sin embargo, fueron los árabes quienes extendieron los distintos tipos de manzana y las técnicas para su producción por el viejo continente. La sidra fue extendiéndose y para el año 1629 los conquistadores ya habían implantado los manzanos en América elaborándose ya sidra.

Esta bebida ha sido desde siempre un producto de gran tradición en los países de la costa atlántica europea, sobre todo en Francia, Inglaterra, Bélgica, Irlanda y Alemania.

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, allí conocen la sidra desde los siglos V y VI, pero fue, sin embargo en el siglo XV cuando experimentó un importante impulso gracias al cambio climático que favoreció a este sector. Durante el siglo XVI, debido a los sistemas de prensado que importaron de España, las técnicas de producción de la sidra se modernizaron.

Los primeros manzanos que se encontraron en Gran Bretaña fueron plantados por los romanos, pero 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.

En la Península Ibérica, la costa cantábrica y singularmente Asturias y el País Vasco, son zonas con abundante presencia del cultivo de manzano desde tiempos inmemoriales, siendo numerosos los autores que defienden la hipótesis de una progresiva extensión del cultivo desde estas zonas al resto del arco atlántico. Hasta el siglo XVII la elaboración de sidra está orientada hacia el autoconsumo, es a partir de estas fechas cuando cobra mayor protagonismo.

Los lagares comienzan a configurarse como unidades de producción destinadas a la elaboración y comercialización de sidra natural, superando progresivamente la situación previa de autoconsumo.

Si el siglo XVIII se caracteriza por profundos cambios positivos para la producción de manzana de sidra y para la agricultura en general, es el siglo XIX el clave para la comprensión de la evolución de la sidra en todas sus variantes y aspectos, al suponer un punto de inflexión, tanto por la evolución tecnológica e industrial, como por los profundos cambios demográficos, factores que contribuyeron a revolucionar las formas de producción, así como, las de comercialización y consumo.

A lo largo del siglo XX hubo un periodo inicial de prosperidad, detenido por la guerra civil y seguido por un declive continuo hasta los años ochenta, en el que se implanta un concepto moderno y urbano de sidrería y un aprecio por los productos tradicionales, que suponen la incorporación de la juventud y la población femenina al consumo de sidra natural. Esto, unido a las mejoras técnicas, los trabajos de investigación y al mayor conocimiento de las propiedades saludables de la ingesta moderada de sidra natural, ha supuesto un nuevo despegue de esta bebida.

Tipos de sidra

La sidra que se elabora normalmente en nuestro país es la sidra natural (en sus diferentes variedades, tradicional, ecológica, de manzana seleccionada o de nueva expresión), que es la elaborada exclusivamente a partir de la mezcla de distintos tipos de manzana, mientras que la sidra espumosa o brut, más frecuente en otros países, está elaborada a partir de una mezcla de zumo de manzana, mosto y concentrados, a las que se añade gas y edulcorantes.

En la actualidad, asistimos a un interesante fenómeno de diversificación del producto. Han aparecido las sidras de nueva expresión, es decir, sidras naturales con un perfil organoléptico distinto, que no necesitan escanciarse, pues están filtradas y estabilizadas. Esta sidra ha sido creada para abordar el reto de la expansión hacia nuevos mercados.

Son sidras naturales que, partiendo de los métodos tradicionales de elaboración, mediante la innovación logran un producto brillante y transparente, con ligera sensación de aguja natural; consiguiendo así una sidra estabilizada microbiológicamente, por tanto, más próxima a las modernas exigencias visuales del consumidor nacional e internacional y con un periodo recomendado de consumo preferente más amplio. Las sidras de nueva expresión superan la poca grata experiencia de las “madres”, “trapos” o “murciélagos” en suspensión, a la vez que aportan seguridad en cuanto al mantenimiento de las cualidades organolépticas del producto.

Son sidras adecuadas para comercializar a través de nuevos canales, Hostelería por ejemplo, y apropiadas para su exportación. Cabe destacar su presentación en modernas botellas y con la aplicación de vanguardistas diseños en sus etiquetas y contra etiquetas.

El jugo y la piel de manzana ya eran considerados medicinales antes del año 600 a.C. A la sidra se le atribuye múltiples características curativas o, al menos benignas para el organismo: diurética, tónica, antidiarreica, eupéptica, febrífuga, anticatarral, digestiva, preventiva, de infartos y otras dolencias cardíacas; laxante, protectora del aparato cardiovascular frente a la arteriosclerosis, anticancerígena, cicatrizante, entre otras.

El bajo contenido alcohólico - 5,5% en volumen aproximadamente- sitúa a la sidra en posición ventajosa frente a otras bebidas, siendo una opción ideal para disfrutar de los momentos de ocio. La ingesta moderada y diaria de sidra tiene efectos positivos para la salud. El rico contenido en antioxidantes, la hacen previsoras de daños celulares que podrían originar dolencias cancerígenas y problemas cardiovasculares. El calcio y el potasio contenidos en la sidra se configuran como importantes factores para mantener la presión sanguínea en niveles óptimos.

Conservación y servicio

La sidra natural por sus características, requiere unos mínimos cuidados en su conservación. Debe almacenarse en lugar fresco, evitando su exposición a los rayos del sol, alejado de fuentes de calor y evitando excesivos movimientos o vibraciones.

La temperatura de servicio aconsejable es de 14° a 15°C, es decir fresca, nunca fría, evitando que sus aromas naturales queden enmascarados, por lo que se evitará su introducción en las cámaras frigoríficas. En épocas calurosas es aconsejable mantener la botella sumergida en agua fresca, de pie, evitando el contacto del corcho con el agua. En el caso de las sidras naturales de nueva expresión, se recomienda una temperatura de servicio de 9°-10° C, degustándose en copa amplia similar a las empleadas para los vinos blancos de calidad.

Se dice que la sidra hay que escanciarla a cierta altura contra el lateral del vaso. El vaso conviene que sea ancho, largo y de cristal fino, de esta manera se desprende lo que se conoce en el País Vasco como "Txinparta", burbujas que revientan en el vaso y desaparecen rápidamente. Otro consejo que nos brindan los expertos es beber la sidra nada más servirla, de lo contrario pierde aroma y parte de sus mejores cualidades. La cantidad servida, denominada "culin" o "culete" depende de donde se esté, ha de ser la precisa para consumir de una sola vez por cada uno de los comensales, el vaso ha de llenarse hasta una altura de dos o tres dedos y es conveniente que sus consumidores dejen una pequeña cantidad en el vaso teniéndose que tirar al suelo por el borde donde se ha bebido, limpiándose así los vasos. Éste gesto tiene su origen en la cultura de los pueblos astures, que devolvían a la tierra parte de lo que ésta les había ofrecido a modo de libación.