



LA SIDRA DE HIELO, ALTERNATIVA A LOS VINO DULCES

Los vinos y las sidras de hielo de Canadá son productos originales y de calidad que gozan de prestigio internacional. Los vinos de hielo ya llevan comercializándose un tiempo en nuestro país, pero en cambio la sidra de hielo es un producto prácticamente novedoso que puede convertirse en alternativa a los vinos dulces.

Canadá es el mayor productor mundial de vinos de hielo. Gracias al rigor de sus inviernos y a su estricta regulación, el vino de hielo producido en Canadá es de calidad y su producción es diversificada. La sidra de hielo es un producto reciente, originario de la provincia de Quebec, cuyas temperaturas extremas son clave para su elaboración.

Métodos de producción y características

La sidra es la bebida estrella de Quebec, la sidra de hielo goza de un gran prestigio que le sitúa al lado de los grandes vinos dulces como los vinos de hielo o los Sauternes.

La sidra de hielo se comenzó a elaborar a principios de los años noventa en Quebec. Esta provincia ha sido siempre un gran productor de sidra siendo el clima característico de la región, con temperaturas extremas en invierno, la clave de la elaboración de la sidra de hielo.

Gracias a la investigación y al desarrollo de técnicas innovadoras, las sidrerías canadienses han conseguido transformar un producto tradicional en una bebida novedosa y de calidad.

La sidra de hielo se obtiene por medio de la fermentación alcohólica del zumo de las manzanas prensadas heladas o del zumo helado por frío natural. Las temperaturas muy bajas del invierno quebequés son indispensables para obtener una concentración de azúcares necesaria a su elaboración.

La fermentación alcohólica del zumo de la manzana debe tener una concentración de azúcar, antes de la fermentación, producida únicamente por frío natural, de al menos 30 Brix. El producto obtenido tiene una concentración de azúcar residual de al menos 130 gramos por litro. La tasa de alcohol obtenida debe ser superior al 7% e inferior al 13% de alcohol por volumen.

La sidra de hielo no puede incluir ninguna adición de azúcares y de alcohol, de aroma o colorante. El prensado, la elaboración y el embotellado de la sidra deben efectuarse en la propiedad del productor.

Existen dos métodos aceptados para la elaboración de la sidra de hielo. El método de la “Crioextracción” consistente en recolectar las manzanas en enero o febrero, tras pasar semanas en el árbol expuestas al frío, al viento y al sol. Entonces se recogen las manzanas heladas - cuando las temperaturas alcanzan unos 15°C bajo cero -, y se prensan. Se deja fermentar el jugo obtenido durante unos ocho meses en bajas temperaturas.

El otro método reconocido oficialmente, la “Crioconcentración”, consiste en recolectar las manzanas muy maduras a finales de otoño. Se conservan en frío y se prensan justo antes de Navidad. El jugo, que se deja en el exterior durante cerca de seis semanas, se va congelando poco a poco adquiriendo una fuerte concentración de azúcares. Entonces se separa del agua y se deja fermentar unos seis o siete meses.

Actualmente, Canadá cuenta con unos cincuenta productores de sidra de hielo. En España, donde se distribuye desde hace pocos años, disfruta de gran aceptación. Incluso la Fundación de la Sidra rindió en 2008 tributo a la sidra de hielo canadiense al concederle, su premio anual a Christian Bartheuf, por haber ideado la receta de la sidra de hielo y a La Face Cachée de la Pomme, por haber contribuido al desarrollo de la producción de sidra de hielo y haber iniciado su comercialización no sólo en Quebec sino por todo el mundo.

La sidra de hielo tiene un toque final dulce e intenso. Es apta para consumir con determinados quesos y patés. Los hosteleros la consideran un producto ideal para tomar junto con el aperitivo, con un delicioso postre o al finalizar una buena comida. Es una bebida muy concentrada en azúcares y con un aroma intenso a manzana

Vinos de hielo

Canadá es el mayor productor mundial de vinos de hielo, siendo sus vinos de hielo uno de los más prestigiosos a nivel mundial acaparando la mayoría de premios internacionales.

Los vinos de hielo se obtienen a partir de uvas que se cosechan y se prensan en estado de congelación, produciendo una gran concentración de azúcar en la uva. Pertenecen a la familia de los vinos dulces. Gracias al rigor de sus inviernos y a sus estrictas regulaciones vinícolas, Canadá produce un vino de calidad, afrutado, complejo, equilibrados entre lo dulce y lo ácido.

En España así como en el resto del mundo, el vino de hielo hoy día es una bebida apreciada.

Los primeros intentos de producción, casi doméstica, de vinos de hielo en Canadá se realizaron en una pequeña bodega de la Columbia Británica en 1973. En 1983 dos bodegas de la región de Niágara, Hillebrand Estates e Inniskillin, empezaron a experimentar con la uva helada de la variedad Vidal. Desde entonces numerosas bodegas han ido realizando inversiones tecnológicas importantes para mejorar la producción.

El vino de hielo canadiense está sujeto a las rigurosas regulaciones de la Vintners Quality Alliance. Una de sus principales normas es que el vino debe

producirse de manera natural; es decir, no se permite la congelación artificial de la uva. El vino de hielo es por tanto complicado y costoso de producir. Las uvas permanecen en la viña hasta diciembre protegiéndolas del ataque de pájaros y otros animales.

La producción de vino de hielo canadiense suele hacerse con uvas Vidal y Riesling, aunque también se usan Gewürztraminer o Cabernet Franc. Como en toda cosecha, la elección del momento de la vendimia es crucial. En las mejores condiciones, las temperaturas deben alcanzar los -10°C justo antes de la recolección. Lo que confiere a la uva un nivel óptimo de dulzura y sabor. Las uvas en estas condiciones tienen muy poco jugo.

A menudo se necesita toda una vid para hacer una simple botella. Las uvas se recogen siempre a mano, con sumo cuidado. Después del laborioso proceso de la vendimia, el mosto pasa por algunas semanas de fermentación y varios meses de envejecimiento en barril. Por estas razones, el vino de hielo puede resultar algo caro y a menudo se vende en medias botellas.

El vino resultante tiene un color dorado o ámbar oscuro, con un gusto muy dulce, y un sabor lleno de notas frutales (albaricoque, melocotón, mango y melón). A menudo se aprecia también un aroma suavemente almendrado. Habitualmente se toma a los postres después de haber permanecido un par de horas en el congelador y se sirve, como otros vinos dulces, en copa pequeña.