

LA SIDRA DE BRETAÑA y NORMANDIA



NORMANDIA

La fruta se recoge de mediados de septiembre a diciembre, en los huertos de Bretaña y Normandía.

Una vez cosechadas, las manzanas se clasifican, se lavan, se trituran (piel, pulpa y pepitas incluidas) y se prensan para extraer su zumo, llamado "mosto".

A continuación, el zumo se almacena en cubas (a veces en barricas de roble) para su fermentación.

Una vez embotellada, la sidra reposará en una bodega entre unas semanas y varios meses, según el sabor que desee obtener el sidrero.



BRETAÑA



Sidra natural tradicional

La sidra natural tradicional (DOP) .En la elaboración de esta sidra se lleva a cabo sin necesidad de azúcares añadidos o cualquier tipo de gasificación. La particularidad de estos tipos de sidra es su graduación alcohólica de al menos 5º y la necesidad de ser escanciada.

Sidra natural espumosa

También DOP. Tiene un poco más de grado de alcohol .La particularidad de la sidra natural espumosa es como su nombre indica de tener más espuma. Además, tiene una graduación superior a la sidra natural tradicional ya que suele alcanzar los 5,5º como consecuencia de un proceso de fermentación donde se desprende gas carbónico que es el que da lugar a esta graduación. También se engloba dentro de los tipos de sidra con denominación de origen protegida (DOP).

Sidra de mesa

La sidra de mesa es un producto que surge de una de las infinitas variedades de manzanas (más de 75) que se emplean para la elaboración de las sidras con denominación de origen. La característica principal de estos tipos de sidra es que no necesitan de ser escanciadas, ya que son filtradas y estabilizadas para lograr un sabor homogéneo.

Sidra dulce

Con una elaboración más sencilla que el resto de tipos de sidra, la sidra dulce **no** pasa por ningún proceso de **fermentación**, ya que, se logran exprimiendo la manzana de forma inmediata a su recogida para conseguir un sabor más intenso a manzana y conservar todo su dulzor.

Sidra aromatizada

Al contrario que la sidra natural en la que no existen azúcares añadidos, en la sidra aromatizada **si** se adhieren **azúcares** y además surgen de un proceso de fermentación de mosto natural de manzana. Es esta una de las sidras más populares ya que se les añaden aromas y tienen una graduación inferior de aproximadamente 4°.

Sidra de hielo

La sidra de hielo es una perfecta desconocida para quienes no son aficionados a esta bebida. No obstante es una de las más demandadas y de las que consideradas delicatessen. Su graduación puede alcanzar los 12° y tiene como origen Canadá, ya que, es en esta zona donde la fermentación alcohólica se realiza en manzanas congeladas por la temperatura y posteriormente son prensadas.

ELABORACION DE LA SIDRA NATURAL



RECOGIDA

La recogida empieza a mediados de septiembre y termina a primeros del mes de noviembre. Cada variedad tiene su momento de maduración, por lo



LIMPIEZA

Las manzanas se van limpiando y pasan por unas rejillas que hacen que se separe el agua de la manzana y con ello toda la suciedad que puede conllevar.



SELECCIÓN

Aclarada la manzana, pasa a una cinta transportadora de selección. Proceso de selección se hace manualmente.





LA MACHACA

la manzana por la machaca, partiéndola en pedazos. Se ajusta la máquina, cuanto más madura esté la manzana los pedazos serán más grandes y cuanto menos madura, los pedazos serán más pequeños. Es muy importante que la pepita de la manzana no se rompa,



Prensa

Después de hacer en pedazos las manzanas, se prensa para sacar el mosto.

El prensado se empieza a baja presión para no romper las pepitas. Una vez sacado el mosto haremos las analíticas de acidez, pH, azúcar y tanino.



Decantación

La función de la decantación es separar de manera natural los sólidos del mosto. Hacemos la decantación entre (10-12°C) por lo tanto retrasamos la fermentación y así conseguimos separar el mosto de sus sólidos. Los sólidos caen por su propio peso, tiempo de decantación (entre 16-24 horas). Posteriormente pasamos el mosto limpio a otro depósito (trasiego) para su fermentación.





Fermentación

Es la transformación del azúcar del mosto en alcohol. La temperatura de la fermentación es muy importante. Cuanto más frío el mosto más lenta será la fermentación y perderá menos carbónico, primordial para una sidra de calidad.



Trasiego

Después de terminar la fermentación, se procede a los trasiegos. Esta técnica consiste en mezclar diferentes sidras naturales entre sí. Con ello conseguimos la sidra natural deseada y una homogeneidad en la bodega.

¿CÓMO SE PUEDE TOMAR LA SIDRA?

Normalmente, la sidra se bebe en vasos de cerveza, aunque en algunas provincias francesas se utilizan copas de champán. Los alemanes y los ingleses beben cerveza de manzana en grandes vasos de cerveza. Los británicos beben en cuencos de cerámica. Los españoles son verdaderos conocedores de esta bebida, a los que les gusta beber sidra en vasos especiales de melón. Su altura – 12-13 cm, la parte superior se expande ligeramente.



VARIETADES

30 variedades de manzanos de 40 a 100 años

ORIGEN

Francia, Normandía, Charchigné, Château de Hauteville

SUELO

granítico y pizarroso

VINIFICACIÓN

ensamblaje de las variedades, triturado, prensado suave, método ancestral con levaduras autóctonas

CRIANZA

varios meses en botella



Unas 12 variedades autóctonas de peras para cidra, dulces, acidas y amargas, entre las cuales destacan: Plant de Blanc, Gobert, Rouge Vigné, Gros Blanc, Antricotin, Petit Blot y Gros Blot. En perales de 40 a 100 años.

ORIGEN

Francia, Normandía, Charchigné, Château de Hauteville

SUELO

granítico y pizarroso

VINIFICACIÓN

ensamblaje de las variedades, triturado, prensado suave, método ancestral con levaduras autóctonas

CRIANZA

varios meses en botella

Método ancestral: Método de producción de bajo volumen/artesanal. La toma de espuma se hace solo en una fermentación, es decir: Antes de terminar la fermentación, se embotella.

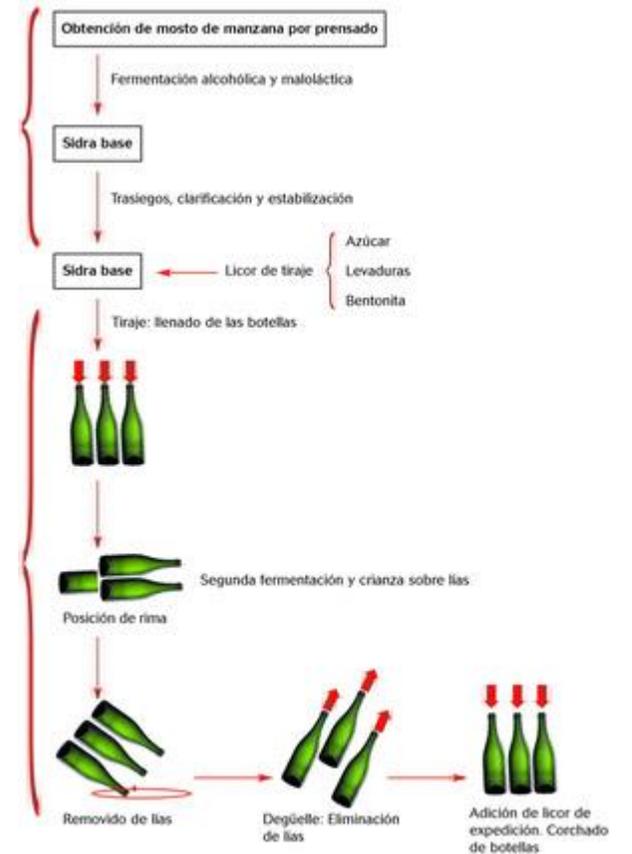
Cosecha manual, en cestas colocadas en “cajas palox”; selectivo según la madurez del fruto de septiembre a diciembre debido a un gran número de variedades.

Transformación respetando cada fruto (para equilibrio final), ensamblado, triturado grueso, prensado delicado, desfangado y escurrido.

Fermentación ancestral en tinas y embotellado durante varias semanas o meses según las añadas con azúcares naturales más o menos residuales (fructosa) y por tanto sin (adición de azúcar sacarosa).

Adiciones de sulfitos en diferentes formas (mineral y solución). SO₂ total entre 50 mg/l y 80 mg/l según añada.

Champenoise o Tradicional: Método para elaborar vinos espumosos de gran calidad. La carbonización se obtiene por una segunda fermentación en botella, luego de la Crianza Sobre Lías, Puesta en Punta y Degüelle, se agrega (o no) un licor de expedición que genera distintos niveles de dulzor.



Charmat: Método para elaborar vinos espumosos en grandes volúmenes. La segunda fermentación se hace en un estanque isobárico, luego se agrega un licor de expedición, se filtra y luego se embotella a contra presión.

