

PASCUAL IBÁÑEZ

Coautor: JOSÉ ANTONIO ALCALDE

Guía de la Sidra en Chile

1ª EDICIÓN





Pascual Ibáñez

Nacido en Yecla, región de Murcia (España), Pascual Ibáñez Azorín, Sommelier, llega a Chile en 1995. Ha asesorado a restaurantes, clubes y hoteles en el área vinos y servicio. Es Cofundador de la Asociación Nacional de Sommeliers de Chile y ha contribuido al enriquecimiento de la cultura del vino nacional.

Fundó la Escuela de los Sentidos en 2005, para educar el paladar del consumidor y aportar desde su mirada, a la Industria de Alimentos y Bebidas. Ha degustado innumerables productos en catas lúdicas, talleres, cursos y asesorías; y más de cien mil alumnos han pasado por sus clases.

Es autor de la Guía de la Cerveza en Chile y en México desde el 2008; columnista y colaborador en diferentes medios escritos. Evaluador sensorial de alimentos y bebidas, asesor. Jurado en concursos internacionales de vinos, aceites de oliva, cervezas y destilados.

Elegido por la prestigiosa revista Qué Pasa como uno de los 25 personajes más influyentes del vino en Chile (2007); premiado por su aporte Enogastronómico al país, por parte de la Federación Gastronómica de Chile, en sus connotados Premios Fuego.



José Antonio Alcalde

Nacido en Santiago de Chile, José Antonio Alcalde Furber, ingeniero agrónomo MSc en Fisiología de Cultivos y PhD por la Universidad de Reading (Reino Unido), comenzó a hacer cerveza artesanal en 1986, y es considerado uno de los pioneros del movimiento craft. Como académico de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal,

Pontificia Universidad Católica de Chile, ha potenciado el desarrollo del rubro iniciando y formando a muchos de sus protagonistas. También ha participado como juez en numerosos Concursos Internacionales de Cervezas, Sidras e Hidromieles, y ha colaborado desde sus inicios con Pascual Ibáñez en la Guía de la Cerveza.

Agradecimientos



GUÍA DE LA SIDRA EN CHILE

© Pascual Ibáñez 2022

COAUTOR

José Antonio Alcalde

ISBN 978-956-09768-0-2

COMITÉ DE CATA

Pascual Ibáñez
José Antonio Alcalde

CATADORA INVITADA

Estela de Frutos

COLABORACIONES

Estela de Frutos
Amalia Castro
Carmen Garrobo
Cristián Galaz Torres

PRODUCCIÓN-EDICIÓN

Alejandra Larenas

DISEÑO

Alejandra Machuca

FOTOGRAFÍAS

Macarena Achurra
Mónica Molina
Depositphotos

ILUSTRACIÓN

Sandra Madariaga

Agradezco, en primer lugar, a los manzaneros, a los sidreros y a esos consumidores entusiastas por sustentar juntos este virtuoso ciclo de la sidra; consecuencia natural de la manzana.

¡Y cómo no! reconozco que esta Guía cobra peso gracias a la participación de notables colaboradores que detallo a continuación:

La contribución activa del Profesor José Antonio Alcalde, Coautor de la Guía, loable en las sesiones de catas y preciso en la parte técnica. Gran maestro en la materia con sus manos empapadas en la elaboración y enseñanza de sidras caseras. Al mismo tiempo, la facilidad para explicar y graficar los pasos para elaborarla, de parte del Enólogo, Experto en Sidras, Cristián Galaz Torres.

Estela de Frutos, Ingeniera Agrónoma Enóloga, pionera en Uruguay, considerada "la madre del Tannat" para quien "vino y sidra son bebidas altamente diferenciadas", "heredan del medio donde nacen características propias determinadas por factores naturales -suelo, clima, cultivo- y por factores humanos, -conocimiento, experiencia, cabeza y corazón de quienes cultivan y elaboran-".

Agradecer el aporte histórico de Amalia Castro, hablando sobre el desarrollo de la chicha y sidra de manzana en el sur de Chile; esperando que esta publicación "sea un paso para volver a saborear esas historias".

Fue un honor contar con la experimentada Sommelier, Carmen Garrobo, directora de la Escuela Española de Catas, su ilustrativa manera de mostrarnos la conexión con la Sidra de Asturias y manera de catarlas en el foro Manzanas y Sidras del Sur del Mundo.

Y como broche final, van mis ovaciones a la socia de mi vida, Alejandra Larenas, quien entretelones visualizó esta Guía y formó equipo, junto a Alejandra Machuca y Macarena Achurra, para hacerla realidad en un tiempo récord.

Índice

	Pág.
Introducción	6
Patrimonio Genético y Cultural	8
Comité Fomento Los Ríos	10
Breve Nota Histórica	12
Sidras del Sur del Mundo	14
La Sidra en Asturias	18
Sidras Nuevas y Patrimoniales en Chile	20
La Elaboración de la Sidra	25
¿Cómo Catamos?	29
Cata de Sidras y Especialidades	31
Descripciones Sensoriales y Puntajes	32
Las Más Destacadas	33
La Sidra	34
Sidra Sin Alcohol	55
Sidras de Especialidad	57
Chicha de Manzana	61
Sidras con Agregado de Frutas u Otros Sabores	63
Ranking	68
Ranking de Sidras y Especialidades	69
Índice de Sidras y Especialidades	72

Introducción

El origen de la manzana se pierde en la historia de la humanidad, pero si se trata de sidra, ¡va un gran Salud! por los pueblos herederos de la cultura celta: gallegos, astures, normandos, británicos y otras civilizaciones nórdicas que conservaron la tradición local y las raíces culturales de la sidra.

El continente americano se conectó a este noble fermento natural hace cientos de años, a través de los inmigrantes europeos que dispersaron el cultivo de la manzana y la elaboración de la sidra. Especialmente en las zonas atlánticas o del Océano Pacífico más septentrionales y en el Cono Sur, franjas climáticas donde el manzano sidrero fructifica.

Hoy, en pleno auge expansivo de la sidra, pensamos es el momento idóneo para publicar la primera "Guía" de tan respetable bebida. Cualidades le sobran para disfrutarla según el momento y en compañía de buena gastronomía. Capaz de combinar entre tapas, platos informales o en la mesas de mantel largo, en sus distintas versiones: secas, semi secas o dulces; quietas o espumosas; estilo nuevo mundo o artesanal.

El propósito principal en este trabajo es resaltar los atributos sensoriales de las sidras comercializadas en el país, incluyendo una pequeña representación de marcas extranjeras procedentes de Argentina, España y Reino Unido, junto a tres sidras invitadas de Uruguay -no presentes en el mercado nacional- que dan caché a esta selección.

El mayor porcentaje de muestras procede de las zonas donde se extiende el Bosque Valdiviano. Una "isla biogeográfica" de frondosa vegetación y clima templado-húmedo que cubre la zona del centro sur de Chile y áreas fronterizas al sudoeste de Argentina. Hábitat ideal, donde se cultiva el manzano desde el siglo XVI.



En las conclusiones percibimos de manera clara y en determinadas muestras, una expresión particular, asociándolas a eso que en el argot enológico se llama “Sentido de Lugar”, al identificar ciertos rasgos sensoriales que transportan automáticamente a su lugar de origen. Y más allá de la calidad, muestran el carácter singular o distintivo de un producto ligado a su entorno. El fiel reflejo, en este caso, del paisaje cultural y patrimonio histórico de quintas y huertos tradicionales de los manzanos del Sur del Mundo, patrimonio que debemos preservar y redimir de su letargo.

Esta Guía emana del primer Foro de Manzanas y Sidras del Sur del Mundo celebrado en Valdivia e incluye artículos firmados por expositores expertos en el foro. Proyecto dirigido por el equipo de Andes Value Research y el cofinanciamiento del Comité Fomento Los Ríos, con la misión y fe puesta en potenciar la nobleza de la sidra del sur de Chile.

Salud y bienvenidos!

Patrimonio Genético y Cultural

POR ANDES VALUE RESEARCH

Son varios los desafíos que tiene la incipiente, pero con alto potencial de crecimiento, Industria de la Sidra en Chile. Pero uno muy importante es dar a conocer este noble producto entre los diferentes públicos nacionales e internacionales. Hace un siglo, la sidra y la chicha de manzana eran, por lejos, las bebidas más consumidas en el sur de Chile, pero esta tradición se ha ido perdiendo, como muchas otras de la vida rural chilena. Nuestro propósito con la primera Guía de la Sidra es contribuir a potenciar esta industria artesanal de nuestros territorios, especialmente de la zona sur de Chile y el Cono Sur Sudamericano, donde florecen con tanta abundancia los manzanares, muchos de variedades autóctonas en riesgo de desaparecer. El fin es trabajar en cadena para llegar al último eslabón: el consumidor.

En otras palabras, estamos frente a un desafío de defensa de la biodiversidad y protección del patrimonio genético y cultural de varias regiones de nuestro país. Cuidar sus variedades, el trabajo que hay detrás y reactivar la cultura sidrera son parte del camino a recorrer. La Sidra es un producto noble, natural, saludable y de bajo grado alcohólico, que lleva en sus botellas el trabajo combinado de la naturaleza y la mano de mujeres y hombres para provocar esa magia notable que se expresa en sus burbujeantes aromas.

Como Andes Value Research (AVR), estamos orgullosos de haber iniciado este trabajo en la Región de Los Ríos, concluyendo su primera etapa con la publicación de este libro digital que contribuirá al desarrollo sostenible de la Industria, en muchas localidades australes de Chile, tanto en su ámbito social, como económico.



Esperamos también que esta primera Guía, junto al primer Foro Internacional de Sidras y Manzanas del Sur del Mundo realizado en la ciudad de Valdivia, Chile, en diciembre de 2021, logre convocar a más productores de manzanas y sidras nacionales y de otros países de Sudamérica que en conjunto trabajen para convocar a más amantes de esta bebida representativa de nuestro patrimonio natural y sociocultural.

Finalmente, agradecer al equipo gestor que nos acompañó en el proyecto: Homero Quintana, Paula Vicens, Loreto Ovando, Rodrigo Venegas, Katherine Barrera, Ángela Venegas, Yubar Portilla, Gabriel Muñoz y tantos otros colaboradores de Andes Value Research (AVR); a los equipos de la Escuela de Los Sentidos, liderados por Pascual Ibáñez y Alejandra Larenas; a Macarena Achurra, Alejandra Machuca; a la Asociación Gremial de Productores y Procesadores de Manzanas AG; a la Cooperativa Agrícola y Sidrícola Los Ríos; iniciativas colaborativas entre productores de manzanas y sidras de la Región de Los Ríos (Chile); a todos los relatores nacionales e internacionales que se han sumado en este primer proyecto (www.sidraslosrios.cl) y a Crea Comunicaciones, equipo de producción del Foro Internacional realizado.

Por:

Roberto Martinic Valencia – Director de Proyecto Manzanas y Sidras del Sur del Mundo & José Luis Martínez – Codirector de Proyecto y Gerente General Andes Value Research.

Proyecto:

Manzanas y Sidras del Sur del mundo,
Proyecto cofinanciado por Fomento Los Ríos,
Código 20PAEILR-126198

Comité Fomento Los Ríos

POR CARLOS RIQUELME CARO

Director Ejecutivo Fomento Los Ríos

Desarrollar la industria alimentaria en la Región

es un importante eje de acción de Fomento Los Ríos. Desde nuestra perspectiva, proyectos como “Manzanas y Sidras del Sur del Mundo” contribuyen a potenciar emprendimientos ligados a la elaboración de este brebaje y también a todo el ecosistema que rodea la producción sidrera, fortaleciendo el desarrollo económico y social de la industria; dinamizando la propuesta de valor de este sector como un activo biopatrimonial; fomentando la generación de redes colaborativas entre sidreros de la región; y, posicionando la Industria de la Sidra como un sector identitario de Chile.

Mediante este programa, buscamos dinamizar la actividad emprendedora e innovadora de la Sidra de la Región de Los Ríos, para lo cual se difundió y transfirió la dinámica de cambio de la Industria Internacional de la Sidra a las empresas del área y a los actores relacionados del ecosistema, identificando las oportunidades que enfrenta el sector para crecer en el mercado local y en los mercados internacionales.

Nuestra región posee ventajas competitivas únicas: contamos con características climáticas ideales; un bosque siempre verde comúnmente llamado “Selva Valdiviana” en un clima templado lluvioso; y un entorno productivo



privilegiado para el desarrollo de una industria sidrera. Por otra parte, y gracias al programa Fortalecimiento Gremial y Cooperativo de Fomento Los Ríos, los productores sidreros el año 2018 formaron una asociación gremial que los representa y potencia desde la asociatividad, el turismo y la sostenibilidad.

Como ven, tenemos todo el capital humano y material (materia prima) para convertir esta industria en un mercado potente y diferenciador. A continuación, les dejamos la primera Guía de la Sidra en Chile, material elaborado en el marco de este Programa de Apoyo al Emprendimiento e Innovación PAEI de Fomento Los Ríos, que recopila información de las marcas y productores de sidra de la región, del país, comercializadas en Chile y de otras naciones invitadas.

Breve Nota Histórica

POR AMALIA CASTRO SAN CARLOS

Historiadora y Académica CIAH

(Centro de Investigación en Artes y Humanidades) Universidad Mayor

La chicha, bebida identitaria de América, fue elaborada en el continente desde hace siglos, en base a una gran diversidad de especies botánicas. Las materias primas para elaborar la chicha incluían frutos, hongos, semillas, savias, tubérculos, raíces y brotes, entre otros. La bebida era protagonista de las grandes fiestas civiles y religiosas del mundo indígena, así como también de los principales ritos de paso. Al mismo tiempo, tenía una alta figuración en la vida cotidiana. En Chile, alrededor del consumo de chicha -ya en época moderna- se construye un espacio alternativo al de las grandes marcas, y mantiene su influencia en la vida cotidiana, encuentros sociales y reuniones familiares, aunque pierde protagonismo en zonas urbanas y se mantiene su influencia con más fuerza en zonas rurales, especialmente en el sur de Chile.

A partir de la introducción de los frutales en el Reino de Chile, aproximadamente entre 1536 y 1557, los manzanos llegaron al territorio y se multiplicaron rápidamente. Las

referencias sobre los bosques tupidos de manzanos, así como de su productividad, pueden observarse en múltiples relatos de cronistas y viajeros en Chile, como Alonso de Ovalle (1646), Lizárraga (1560) y Gómez de Vidaurre (1786) entre muchos otros. De acuerdo a información documental, durante el siglo XVIII los manzanos ocuparon el quinto lugar entre los frutales más cultivados en Chile y en el siglo XIX, cuarto lugar. Las pomáceas representaban el 27% del cultivo total de frutales. De este grupo, los manzanos significaron el 42%. En esta investigación de archivo, que territorialmente representa el espacio geográfico entre La Serena y Cauquenes, se detectaron también injertos y variedades de manzanas. Entre las principales, podemos destacar las variedades: Dulce, Pero, Ácido, Joaquino, De Guarda, Camueso o Camuesto, Agrio, Quillotrado Dulce, De Lorcás. En la pesquisa archivística de la zona sur, que actualmente comprende la Región de los Lagos, se detecta una sola variedad documentada, la Camuesta.

Así como la chicha mayoritaria en la zona central era de uva, la consumida en el sur del país se elaboraba en base a manzanas locales. Ellas fueron las primeras protagonistas del posicionamiento comercial de este producto sureño. La prensa temprana de los siglos XIX y comienzos del XX muestra con claridad manzanas con identificación de origen, en especial, "de Valdivia". En este período la prensa nacional muestra como argumento de venta a estas manzanas, destacando sus cualidades de sabor y curativas.

La chicha de manzana, por su parte, fue publicitada en la prensa de la mano de las manzanas identitarias y se consideraba apropiada para tratar distintas afecciones, como las hepáticas. Gracias a este medio, la chicha de manzana de Valdivia tuvo su despegue. Aparecen comerciantes alemano-valdivianos especializados en la distribución y venta de productos valdivianos. Por ejemplo, el aviso nos cuenta sobre la "chicha de manzanas, escogida de la mejor en Valdivia" (El Ferrocarril, 2 de febrero de 1870). La intención de estos comerciantes era, en realidad, insertar un producto casi desconocido en el mercado nacional en aquel momento: la cerveza, que comenzaba a ser producida por industriales alemanes asentados en Valdivia entre 1850-1875.

Entre los años 1862 y 1893, el Anuario Estadístico, que recogía información oficial de la producción en Chile de productos agropecuarios, indica que la

mayor producción de chicha de manzana de la zona sur correspondía a Valdivia. Con lo anterior quedan claramente delimitados dos productos en base a la fermentación de la manzana: la chicha, de origen colonial y español; y la sidra, correspondiente a una tradición europea llegada junto con los empresarios alemanes a Valdivia. Estos productores lograron posicionar sus productos en el mercado, en especial la cerveza, a costa de la fama y prestigio de la chicha de manzana. Se trataba de un grupo que poseía capital económico y cultural, que conocía el poder de las campañas publicitarias y comerciales, así como la importancia de la creación de marca, etiquetas y patentes. Ellos acuñaron la marca "de Valdivia" y comercializaron chicha y sidra de manzana en todo el país hasta fines del siglo XIX, fecha en la que terminan por incorporar la cerveza en el mercado interno nacional.

Hoy día, con la nueva producción de sidras del sur del mundo al alero del boom cervecero es posible pensar que el mundo cervecero pueda devolver el favor a la bebida identitaria chicha y su producto hermano, la sidra. Así como una vez la cerveza tomó a la chicha para hacerse conocida, hoy bien podrían asociarse al boom del consumo cervecero para ayudar a su reincorporación al mercado.

Esperamos que la publicación de esta guía sea un primer paso para volver a saborear estas historias de manzanas y sus aromáticas bebidas.



Sidras del Sur del Mundo

POR ESTELA DE FRUTOS

Ingeniera Agrónoma Enóloga, Uruguay

En la última década del siglo XX, los vinos del Nuevo Mundo empezaron a dar que hablar como lo están haciendo las sidras a partir de la segunda década del siglo XXI.

En los años 90 ocurrieron dos sucesos importantes: comienza la comunicación del vino tal como la conocemos actualmente y esto los impulsa, porque valora los vinos

diferenciados; y, se recrea la dieta mediterránea o paradoja francesa que valora los vinos tintos: “cuantos más tintos mejor”, para destacar su poder antioxidante.

Esto explica lo que vivieron hace 30 años los vinos de América del Sur, cuando se impusieron Malbec de Argentina, Carmenère de Chile y Tannat de Uruguay, sumando el



concepto de identidad a la diversidad de vinos de calidad que ya producían estos países.

Actualmente, se puede observar una tendencia similar con las sidras. La tendencia de consumo creciente se acelera desde 2010, cuando se empieza a hablar de sidras y a valorarlas por su diversidad e identidad.

Para la sidra del Nuevo Mundo “llegar puntuales y vestidas para la ocasión”, es la meta. Esta primera Guía de Sidras es un testimonio de que se transita ese camino.

Bebidas naturales y diferenciadas

Son bebidas naturales porque se elaboran a partir de uvas y manzanas frescas y se transforman en vino y sidra

por fermentación alcohólica que es un maravilloso proceso biológico.

Son bebidas diferenciadas porque los productos naturales heredan del medio donde nacen, características propias determinadas por factores naturales -suelo, clima, cultivo- y por factores humanos -conocimiento, experiencia, cabeza y corazón- de quienes cultivan y elaboran.

Imagen y prestigio

Los cimientos sobre los que se construye la imagen y prestigio de estas bebidas son: la calidad del producto, la comprobación permanente de dicha calidad, la aceptación del mercado, el patrimonio cultural, el patrimonio genético y el capital humano.

Es una construcción que requiere

prisas y pausas. Prisas para llegar al mercado en el momento preciso. Pausas para ser respetuosos de los ciclos productivos en el huerto y de los tiempos biológicos en las sidrerías.

La preferencia del mercado local está asociada generalmente a su patrimonio cultural y por ello es útil para reconocer el estilo de sidra con mayor identidad en sus respectivas regiones de origen. El patrimonio cultural y genético de las sidras del Sur de Chile, hacen de esta región un centro de atención tan valioso que podrá convertirla en un centro de dispersión de variedades específicas sidreras, como sucedió con la cepa Tannat de Uruguay a partir del 2020.

En esta guía se encontrarán manzanas de cultivo ancestral y específicas para elaboración de sidras, producidas en regiones restringidas.

Junto a un estilo "identitario" se ofrecen otros, para dar gusto a un mercado más amplio, aplicando el concepto de la diversidad. La Guía de Sidras que tenemos en las manos es una prueba tangible de que hay muchos estilos y perfiles. Más aún, es una comprobación de que no encontraremos dos iguales; no las hay.

Cada etiqueta de sidra publicada en esta guía nos traslada al lugar de origen. Las marcas de los productos naturales y diferenciados recrean el paisaje de procedencia.

Consumo

El consumo mundial de sidra se distribuye así: Europa 57%, América

del Norte 11%, África 11%, Australia 8%, Europa del Este 7%, América Latina 5% y Asia 1%.

El crecimiento global del consumo es del 9%. Contribuye Estados Unidos donde se la llama "bebida furor" y Europa con un incremento de 22%.

El mayor consumo unitario es de Inglaterra, de 15 litros por habitante al año que es también el mayor productor, con 10 millones de Hl. En nuestra región, Argentina con 1,5 lt. y Uruguay 1,1 lt. per cápita, son los mayores consumidores en cifras de consumo unitario.

Diversidad: Tipos y Estilos

La Guía destaca la diversidad de sidras al describir sus tipos y estilos sensoriales.

Los tipos se definen por sistema de elaboración como tranquilas o espumosas. Las espumosas a su vez, pueden tomar la espuma de forma natural por fermentación o gasificada. Por grado de dulzura, pueden ser secas a dulces. Por el proceso de clarificación, en límpidas o turbias. Por la materia prima empleada, son varietales y de corte o mezcla.

Los estilos se definen por perfil sensorial: más o menos color, intensidad y serie aromática, más o menos limpidez, más o menos cuerpo, más o menos dulzor, más o menos alcohol, etc.

Si en la variedad está el gusto como dice el refranero castellano, esta guía nos ayudará a descubrirlas y disfrutarlas.



La Sidra en Asturias

POR CARMEN GARROBO MARTÍNEZ

Directora de la Escuela Española de Cata

En el mundo hay mil variedades de manzanas y sólo en Asturias, hay quinientas.

Son muchas las razones que hacen de Asturias un lugar único para producir la sidra y en breve la Sidra Asturiana será declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, según afirman desde el Consejo Regulador. Esto me motiva a presentarles el importante aporte de la sidra asturiana, siendo ésta, dicho sea de paso, un ejemplo de Denominación de Origen dentro de Europa.

La Denominación de Origen Protegida "Sidra de Asturias" concierne a la totalidad de los municipios (78) en el Principado de Asturias. Región geográfica e histórica de la España septentrional.

Su forma tradicional de elaboración, su servicio original de escanciado para romper y extraer lo más positivo que son los aromas y la punta de carbónico, hacen que esta sidra sea social ya que los asturianos se reúnen en grupo compartiendo botellas e incluso el vaso

(antes del COVID). La sidra asturiana tiene un proceso de sostenibilidad en el retorno de las botellas que vuelven al Llagar, lavándolas y volviéndolas a utilizar, rebajando la huella de carbono considerablemente y generando así cierta economía circular, ya que las sidras naturales tienen un mayor consumo regional.

En la D.O. Sidra de Asturias están autorizadas 76 variedades y sólo se permite la utilización de manzanas cultivadas en la región.

En las sidras de mayor calidad solemos encontrar estas 5 variedades de manzanas pertenecientes a la D.O. Sidra de Asturias: Blanquina (ácida), Raxao (ácida), De la Riega (de acidez media), Verdialona (dulce) y Durona de Tresali (ligeramente amarga). Esto hace que la calificación de las sidras asturianas sea tradicionalmente marcada por 4 partes de acidez y una de amargor.

El cultivo tradicional del manzano de sidra en Asturias es extensivo de aprovechamiento mixto de manzano de sidra y pradera natural. Debido

al acusado minifundismo de las explotaciones asturianas, esta combinación de actividad ganadera, con la obtención de manzana destinada a la elaboración de sidra, permite dibujar una buena parte de las características socioeconómicas del entorno rural asturiano, obteniendo así rentas complementarias dentro de la explotación agrícola familiar que, por otra parte, permite evitar en cierta forma el éxodo rural, generando una actividad que cuide el medio y fije población.

“Sidra de Asturias” sólo podrá ser aquella que cumpla los requisitos de calidad aprobados y establecidos en el Reglamento y Manual de Calidad del Consejo Regulador de la D.O.P., como por ejemplo que las variedades de manzanas deben ser las autorizadas en la zona; que éstas se obtengan de acuerdo a las prácticas autorizadas; que los lagares de destino para la elaboración de la sidra sean inscritos; recibir inspecciones periódicas a las parcelas y lagares para verificar las condiciones que dieron lugar a su certificación, entre otros.



En resumen, cuidar, proteger y mantener en el tiempo las características únicas del lugar y el buen hacer de un producto de fama mundial.

El perfil de una sidra asturiana debería ser así: Sabor fresco, intenso y refrescante, leve sensación dulce, equilibrio entre amargor y acidez, ligeramente astringente. Buena

boca, con taninos secos y sabor noble. Retrogusto con toques ligeramente amargos.

Y ya sentados a la mesa, para disfrutar de un plato es necesario acompañarlo con una bebida que le haga crecer y que no mengüe los sabores de éste. La sidra puede, por su acidez y carbónico, armonizar con prácticamente todos los tipos de cocción de la mayoría de las viandas. Es además la mejor opción para los encurtidos ricos en vinagre, vegetales amargos como la alcachofa, espárragos, mariscos, pescados y carnes en general, sin olvidar los guisos de cuchara como la gran Fabada Asturiana y el Cachopo, platos tradicionales consumidos con sidra natural, filtrada o natural espumosa.

Con Sidra, todo sabe mejor.



Sidras Nuevas y Patrimoniales en Chile

POR JOSÉ ANTONIO ALCALDE

Profesor de la Facultad de Agronomía de la Universidad Católica de Chile

El auge que ha tenido el consumo de sidra en Chile y el Mundo en los últimos 5 a 7 años, está estrechamente vinculado al desarrollo de la cervecería artesanal, el mismo público que ha celebrado la elaboración de cervezas más sabrosas y variadas que las monótonas lagers industriales que dominaban el mercado de los 80's. El interés por revivir la sidra que

antiguamente era tan popular como el vino, y más que la cerveza, como nos recuerda la historiadora Amalia Castro, ha sido natural consecuencia del boom cervecero. Este auge ha resultado en el desarrollo de lo que se ha llamado Sidras del Nuevo Mundo, o como sugiere Estela de Frutos, mejor referidas como 'Nuevas Sidras del Mundo'.

En lo general, las sidras estilo Nuevo Mundo se elaboran con manzanas de mesa, usualmente de descarte, se muelen y prensan cuidadosamente para obtener un mosto limpio y decantado. Luego se fermentan con levaduras comerciales similares a las usadas en Cava o Champagne, del tipo Bayanus, para producir un producto cristalino, pálido y espumoso. En algunos casos se recurre a la carbonatación, utilizando el método tradicional o Champenoise, para entregar un producto premium que puede ocupar un nicho equivalente a un Champagne de baja graduación alcohólica, en cócteles y mesas refinadas. Pero más frecuentemente se realiza carbonatación forzada (sidra gasificada) para obtener un producto a

ser consumido en situaciones similares a la cerveza. La sidra quieta es menos frecuente y es tradicional en sidras de guarda larga como la vasca o las chilenas de campo que desarrollan perfiles complejos de sabores equivalentes a cervezas Lambic o Roja de Flandes. De acuerdo a la definición que da la ley vigente de alcoholes, la chicha de manzana corresponde a aquella que se encuentra en un estado intermedio de la fermentación, con el consecuente nivel de dulzor y presencia de gas carbónico.

Chile se ha sumado a este boom de sidras del nuevo mundo y desde algunos años es posible encontrar salidas 'schopperas' en bares cerveceros o versiones en botellas de 750 ml de





elegante presentación, en botillerías y supermercados. Sin embargo, Chile goza de una posición privilegiada, con un reservorio de manzanas patrimoniales provenientes del viejo mundo.

El proceso de domesticación de la manzana a partir de la especie silvestre *Malus Sieversii* desde las 'montañas celestiales' de Tian-Shan, hace entre 4 y 10 mil años antes del presente, su hibridación con *Malus Orientalis* entre 1500 y 4500 años atrás y la incorporación de la *Malus Sylvestris* europea hace unos 1500 años, han modelado la manzana doméstica y han provocado el desarrollo de una diversidad de usos incluyendo los distintos tipos de sidra. Habiendo encontrado condiciones climáticas óptimas, una de las mayores diversidades genéticas en manzanas

de sidra está en el norte de España, en Asturias, Galicia y el País Vasco, algo mayor a la diversidad presente en Francia y el Reino Unido. Chile recibió la manzana muy tempranamente, durante la segunda mitad del siglo XVI, proveniente de este diverso y variado acervo genético español. Desde entonces estos manzanos se han multiplicado desde sus semillas, ampliando su diversidad genética, para luego ser seleccionados por el ambiente y los habitantes de la zona Sur de Chile, para llegar hasta nuestros días como Ecotipos bien adaptados al clima y a las enfermedades y plagas presentes en la zona de cultivo. Las quintas y huertos sureños son un reservorio de manzanas sidreras de alto valor, que los amantes de la sidra nacionales y extranjeros estarían muy interesados

en conocer y degustar. De esta forma, Chile no solo podría sumarse al renacer mundial de la sidra, desarrollando sidras de calidad para sus consumidores, sino que también podría aportar con variedades y estilos propios.

Parte se este patrimonio ya ha comenzado a desarrollarse con la llegada de Oscar Della Chá desde Argentina hace unos 30 años, cautivado por la variedad Limona, en base a la cual ha formado Lemon Apple, ayudando de paso al desarrollo de otras sidrerías de la Zona Sur del país, como Llagar de Barría y Punucapa, entre varias otras. En 2016 Punucapa consiguió el sello de origen de INAPI, un importante paso hacia el establecimiento de sidras patrimoniales con reconocimiento internacional.

Para que lo anterior se siga desarrollando es necesario trabajar

en la caracterización agronómica y genética de los ecotipos con aptitud sidrera encontrados desde La Araucanía a Chiloé, trabajo que realizan con herramientas modernas y promisorio éxito los investigadores de la Universidad Austral de Chile, Iván Maureira y Esteban Basoalto. En lo que respecta a métodos tradicionales, es urgente que éstos sean rescatados y descritos, antes que sus cultores desaparezcan por el paso de los años y la fuerza de la globalización. El llamado es a reconocer este valioso patrimonio genético y cultural de esta zona del Sur del Mundo y apoyar su desarrollo en forma sustentable con una mirada de identidad campesina, basada en su historia, para incorporar los sistemas de pequeña agricultura y su gente, a la economía globalizada.



PREMIUM CIDER
VILLARRICA · CHILE

Magritte

100% natural
Libre de gluten
Bajo en azúcar
Baja en calorías
Antioxidante



MAGRITTECIDER.COM @ MAGRITTECIDER

**DISFRUTA LA SIDRA MAGRITTE,
DESDE EL CORAZÓN DE LA ARAUCANÍA**

La Elaboración de la Sidra

POR CRISTIÁN GALAZ TORRES

Ingeniero Agrónomo Enólogo

Profesor de Sidras e Hidromieles, Universidad Católica de Chile

La COSECHA de manzanas sidreras

se realiza desde fines de enero hasta fines de mayo, dependiendo de la variedad y la localidad, buscando un óptimo entre el desarrollo de aromas, la acidez málica, acumulación de azúcares fermentables y firmeza de la pulpa para prensar. En algunos casos se realiza una guarda previa para ir dosificando el procesamiento y convertir el almidón a azúcares fermentables en la pulpa. Luego del LAVADO y la SELECCIÓN, cuyo objetivo es eliminar impurezas físicas y pudriciones, las manzanas se TRITURAN en un molino de dientes rotatorio. La pulpa generada puede macerarse por uno o dos días para generar aromas frutosos, o bien pasar directamente al Prensado. Se utilizan prensas tradicionales de tornillo, en canastillos de acero perforados o en 'cojines' apilados envueltos en mallas plásticas. En el SULFITADO se agrega una dosis de anhídrido sulfuroso (SO₂) al mosto para controlar bacterias lácticas y acéticas; y permitir la fermentación con levaduras deseadas, sean naturales o añadidas. El mosto producido puede ser clarificado (con enzimas pectolíticas) antes de ingresar a FERMENTACIÓN, la que se realiza en estanques de acero

inoxidable o barriles de madera, por dos semanas a tres meses, dependiendo de la temperatura y el estilo. Se agregan levaduras y nutrientes para manejar el curso de la fermentación. Luego se trasiega para retirar las borras y se estabiliza en frío (3-4°C) por al menos una semana, evitando la entrada de oxígeno. Alternativamente, se puede dejar madurando en estanques de guarda, evitando la entrada de oxígeno. La CARBONATACIÓN se puede realizar en forma natural utilizando el método tradicional (o 'Champenoise') en botella, agregando una dosis de azúcar que se transformará en CO₂ (Sidra Espumosa). Los sedimentos generados se eliminan realizando el 'degüelle'. Alternativamente se puede carbonatar de forma artificial la sidra antes del embotellado, bajo presión isobárica (Sidra Gasificada). En el caso de la Chicha de Manzana, la fermentación es interrumpida, permaneciendo CO₂ en solución y azúcares sin fermentar.

El proceso de elaboración de Sidra es natural y muy sustentable; no genera residuos y utiliza un mínimo de energía. Su huella hídrica y de carbono son muy bajas. Por un planeta sustentable, bebe Sidra. ¡SALUD!

PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA SIDRA

Manzana de huertos tradicionales del Sur de Chile

1

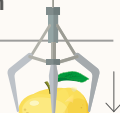
Recolección



2

Recepción

Variedades de manzana
Limona y otras



5

Triturado

4

Lavado

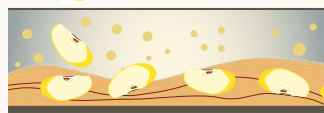
3

Selección



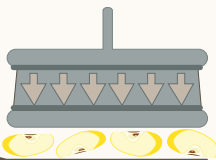
6

Maceración



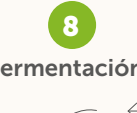
7

Prensado



8

Fermentación



10

UNA SIDRA

10 - 12 MANZANAS
POR LITRO

9

Llenado



NATURAL

SECA

DULCE

MÉTODO
TRADICIONAL



NUEVA

S I D R A
1888

Saenz Briones

ELIGE SIEMPRE LO
QUE TE GUSTA





¿Cómo catamos?

La cata o análisis sensorial es un ejercicio que implica todos los sentidos. Es la toma de conciencia ante un producto que queremos reconocer por diversos motivos: analizar, describir, comparar, juzgar. O en plan hedonista. En fin, una experiencia amena e instructiva para identificar las propiedades organolépticas –de las sidras en este caso– relacionadas con el color, aroma, sabor y textura, vinculados a sus variedades de manzanas, el proceso de elaboración, su guarda. Y por qué no, descubrir el carácter singular entre las sidras destacadas, eso que en el argot enológico se define como el “Sentido de Lugar”, cuando al probarlas te transportan automáticamente a su origen.

¡La cata no es sencilla! pero una vez aprendida, nos ayuda a definir en palabras nuestro gusto particular; y a seleccionar el tipo de sidra acorde a la hora del aperitivo y de los platos acompañantes. Todo un juego sensorial.

Los pasos de la cata son similares para cualquier producto, pasemos a enumerarlos:

Fase visual, junto con el color, advertimos su intensidad y limpidez correspondiente al estilo y estado de conservación. En las sidras naturales (sin filtrar), es fácil observar cierta turbidez sin llegar a extremos, frente a la limpidez si se aplican clarificaciones en el proceso. Respecto al tipo de color, varía del amarillo pajizo con reflejos dorados, propios de las sidras más jóvenes, pasando a matices dorado-ocres en las bien maduras; hasta llegar a tonos anaranjado–ambarinos en el caso de las más antiguas o añejadas.

Fase Olfativa, nos entrega una amplia gama de aromas. Los frescos y frutados, procedentes de la materia prima (varietales), recordándonos a manzana ácida, a tonos florales, cítricos y esporádicas notas herbales. Si domina el aroma a fruta madura, podría asociarse a evolución, envejecimiento; que hasta cierto grado o según el tipo de sidra, se considera positivo. Cada variedad entrega sus matices olfativos particulares: unas más florales, otras cítricas, especiadas, etc. En el caso de mezclas de manzanas, si están bien



elegidas, se obtendrá un producto complejo, pleno de aromas que marcarán calidad y tendencia.

Si hablamos de aromas considerados defectuosos, entre los habituales está el olor a pegamento (acetato de etilo), el avinagramiento (picado acético), a huevo cocido o podrido (ácido sulfhídrico) y cualquier otro capaz de causarnos rechazo. Debemos tener en cuenta que las sidras sin filtrar poseen microorganismos vivos capaces de evolucionar hacia una rápida oxidación si las exponemos a temperatura elevada y contacto con la luz solar, especialmente a los rayos ultravioletas.

La fase gustativa y táctil. Y ya en boca viene lo más esperado en esta experiencia: el gusto. Y prestaremos

atención en la forma singular en que la sidra se desliza por nuestras papilas. Al inicio o ataque se suceden el sabor dulce (suavidad) y ácido (vivacidad), valorando positivamente una acidez marcada. Ésta se ve reforzada por el carbónico natural en las sidras espumosas que sufren una segunda fermentación o bien, por gas carbónico adicionado. La burbuja ha de ser suave y fina. A continuación, se hace presente una ligera astringencia y amargor provenientes de los polifenoles de la manzana, aportando estructura y fondo bucal amplio.

Finalmente evaluaremos el peso (cuerpo), retrogusto y persistencia de la muestra. Las sensaciones táctiles nos advierten sobre la rugosidad o suavidad, junto a la percepción térmica de calor y frescor en las papilas.



CATA de Sidras & Especialidades



Descripciones Sensoriales y Puntajes

Con la intención de orientar al consumidor en la elección acertada según su gusto particular, cada muestra de sidra cuenta con una descripción que explica las cualidades sensoriales por las que destaca con relación al color, aromas, sabores, cuerpo, textura, equilibrio.

CALIFICACIÓN:

Utilizamos una escala de puntuación de 1 a 5, considerando que:

- **De 1,0 a 2,9 puntos.** Inaceptable, con defectos bien aparentes. Quedan descartadas.
- **De 3,0 a 3,9 puntos.** Aceptable a buena.
- **De 4,0 a 4,4 puntos.** Muy buena, sidra destacada.
- **De 4,5 a 5,0 puntos.** Sobresaliente a excelente.

Las Más Destacadas

4,85 **QUEBRADA DEL CHUCAO**
Pts Brut Nature 2018. Loncoche

4,80 **LAGO RUPANCO**
Pts Espumosa. Puerto Octay

4,75 **TÁNTRICA DEL LAGO RUPANCO**
Pts Agroecológica. Puerto Octay

4,70 **LEMON APPLE PATAGONIA**
Pts Brut Manzana Limona. Tralcao

4,70 **LLAGAR DE BARRÍA**
Pts Seca. Pangupulli

4,65 **COPAHUE**
Pts Brut. Temuco

4,65 **KALEI**
Pts Brut Nature (Manzana Pera). Santiago

4,60 **LEMON APPLE PATAGONIA CIDER**
Pts Demi Sec. Tralcao

4,60 **MATRIARCA ROBLE**
Pts Seca. Montevideo, Uruguay

4,55 **LO OROZCO**
Pts Seca. Lo Orozco

LA SIDRA

La sidra es una bebida de baja graduación alcohólica, rica en matices sensoriales según su origen, tipo de manzanas, procesos de elaboración. Se obtiene mediante la fermentación alcohólica, total o parcial del mosto de manzana (jugo). Un proceso biológico gracias a la acción de levaduras que convierten los azúcares del mosto en alcohol y gas carbónico. Según el reglamento del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) en Chile, en la ley N° 18.455, año 1986... "**Sidra espumosa** es la "obtenida por fermentación natural, terminando su elaboración en envases cerrados, produciendo anhídrido carbónico en base a jarabe de azúcar. **Sidra gasificada** es la sidra que, habiendo completado su proceso de elaboración, se le impregna anhídrido carbónico en forma mecánica. Se permite la adición de sacarosa con el sólo fin de edulcoración". Cuando provenga de otra especie deberá nominarse sidra acompañada del nombre de la fruta de la cual procede.





QUEBRADA DEL CHUCAO

Brut Nature 2018

Alcohol: 7,5°.

Sidrería: Alimentos y Bebidas del Sur.

Origen: Loncoche, Valle del Toltén, Región de La Araucanía, Chile.

Sidra de color dorado verdoso, generosa en espuma y burbuja persistente.

Se aprecian aromas fundidos que recuerdan a zeste de limón, pan horneado, piel de manzana.

En boca es estructurada, seca, con fino carbónico e impecable acidez. Recuerda a duraznos deshidratados, efecto del método champenoise.

Final largo elegante.

Una sidra de carácter vinosa que marca tendencia.

Tipo: Champenoise Brut Nature. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: centolla fresca con ensalada de lechuga marina (alga de mar).

LAGO RUPANCO

Espumosa de Huertos Patrimoniales

4.80
Pts



Alcohol: 7,0°.

Sidrería: Rupanco.

Origen: Puerto Octay, Región de los Lagos, Chile.

Bien espumada, de burbuja fina y diminuta, leve turbidez. De francos y delicados aromas florales (jazmín, rosa blanca), galleta tostada (barquillo) y frutados con el perfil de manzanas locales.

En boca es compleja, seca. Se aprecia una marcada acidez y elegante amargor con toque tánico, astringente. Buena persistencia, con carácter.

Tipo: Seca. Estilo Artesanal con elaboración limpia.

Armonía sugerida: trucha al horno con panceta de cerdo ahumada.

TÁNTRICA

Del lago Rupanco

4.75
Pts



Alcohol: 6,0°.

Sidrería: Rupanco.

Origen: Puerto Octay, Región de los Lagos, Chile.

Amarillo intenso con ribetes verdosos y leve turbidez. Aromas a pulpa de manzana fresca, balsámicos-herbales y un singular tono a esencias florales (jazmín, lavanda).

En boca se aprecia bastante seca y estructurada. Sabor balanceado con leve astringencia tartárica. Y fino resabio a caramelo en su largo final.

Tipo: Seca. Estilo Artesanal con elaboración limpia.

Armonía sugerida: sierra ahumada con papas en mayonesa.



LEMON APPLE PATAGONIA

Brut Manzana Limona

4,70
Pts

Alcohol: 6,5°.

Sidrería: Agrícola Tralcao Ltda.

Origen: Tralcao, Región de los Ríos, Chile.

Color amarillo bien pálido con reflejos verdes, burbuja fina y persistente. Aroma fiel y nítido a manzana limona, unidireccional junto a frutados y piel de manzana verde.

En boca mantiene una acidez bien presente y cosquilleante que le aporta firmeza. La manzana limona en expresión plena, cuerpo firme. Denota cosecha temprana.

Tipo: Brut. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: merluza austral a la sidra con crema ácida.



LLAGAR DE BARRÍA

Sidra Natural de Manzana

4,70
Pts

Alcohol: 6,4°.

Sidrería: Llagar de Barría.

Origen: Panguipulli, Región de los Ríos, Chile.

Dorado–ambarina con cierto grado de turbidez. En nariz muestra tonos a manzana madura, sudor, zurrón de caza y almizclados propios de flora microbiana local que le aporta un punto de rusticidad. En boca es seca, amplia y firme con ligero tono caramelizado. Recuerda a manzana asada y vinos con Solera. Sidra distintiva con sentido de Lugar.

Tipo: Seca. Estilo Artesanal con Sentido de Lugar.

Armonía sugerida: chupe de locos con queso mantecoso curado.



COPAHUE

Brut

4,65
Pts

Alcohol: 6,0°.

Sidrería: Julio Sandoval Morales.

Origen: Temuco, Región de La Araucanía, Chile.

Color dorado intenso con reflejos verdes. Aroma de clara expresión floral–frutada a azahares, jazmín, manzana, melón maduro y papaya. En boca se desliza amplia y elegante, con tono amargo, entre recuerdos balsámicos y a mantequilla de fermentación maloláctica.

Tipo: Brut. Estilo Nuevo Mundo (manzanas variadas con prevalencia de la manzana limona).

Armonía sugerida: navajuelas en salsa verde.



LEMON APPLE PATAGONIA CIDER

Demi Sec

4.60
Pts

Alcohol: 6,8°.

Sidrería: Agrícola Tralcao Ltda.

Origen: Tralcao, Región de los Ríos, Chile.

Dorada pajizo muy pálida con reflejos verdes. Aromas nítidos a piel de cítricos (lima), manzana verde, toque a flores blancas (acacia).

En boca se aprecia una acidez potente que domina en su conjunto, con sabor refrescante y balanceada dulzura. Final largo. Una demi sec con clase.

Tipo: Semi Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: lasaña de berenjenas, morillas, changles y queso de cabra.



MATRIARCA

Roble

Alcohol: 6,5°.

Sidrería: Bodegas Valente - Proalsueño Srl.

Origen: Cuchilla Pereyra, Montevideo, Uruguay.

Color amarillo dorado intenso, muestra una burbuja fina y persistente.

Aromas distintivos recuerdan a flores azules (violeta, lavanda fresca), jalea real.

En boca se aprecia de cuerpo medio, sabor redondo con cierta untuosidad y fino toque tostado-amargo; caramelo que recuerda a madera. Final amplio.

Tipo: Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: rabas (calamares) al estilo uruguayo, rebozados y fritos.



LO OROZCO

Método Tradicional

Alcohol: 8,0°.

Sidrería: Domaine Raab Ramsay.

Origen: Lo Orozco, Valle Marga Marga, Región de Valparaíso, Chile.

Tono anaranjado-ambarino con alta presencia de burbujas. Aroma a sidra reposada entre sus lías.

Expresa sutiles tonos a caramelo y brioche, damascos deshidratados, dátiles.

En boca es una sidra con cuerpo, acidez vivaz y alta carbonatación. Expresa matices a mantequilla. Evolucionada con amplio final. Una buena interpretación de las manzanas de mesa.

Tipo: Champenoise Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: empanada de prietas con peras.



DELLA CHÀ

Manzana Limona

4.50
Pts

Alcohol: 5,5°.

Sidrería: Agrícola Tralcao Ltda.

Origen: Tralcao, Región de los Ríos, Chile.

Aroma floral entre tonos cítricos, a hierbabuena, corteza de melón. Toque exótico a chirimoya. En boca, una acidez y dulzura marcadas casi a la par, con dejo tartárico y a piel de manzana verde. Franca expresión de la manzana limona.

Tipo: Semi Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: solomillo de cerdo a la mostaza con puré de manzanas.



QUEBRADA DEL CHUCAO

Brut

4.50
Pts

Alcohol: 7,5°.

Sidrería: Alimentos y Bebidas del Sur.

Origen: Loncoche, Valle del Toltén, Región de La Araucanía, Chile.

Color dorado con reflejos verdes, burbuja fina y persistente. Delicada en nariz, muestra aromas a pan horneado y a manzanas sureñas.

En boca es compleja e intensa. Mantiene una acidez fresca e integrada y un amargor refinado, fundido. Sidra de sabor redondo y larga persistencia.

Tipo: Champenoise Brut. Estilo Nuevo Mundo, marcando tendencia.

Armonía sugerida: caldillo de congrio aromatizado a la sidra brut.

MAGRITTE

Premium Hard Cider

4.50
Pts



Alcohol: 7,0°.

Sidrería: Magritte, Fundo Conun Hueno.

Origen: : Villarrica, Región de La Araucanía, Chile.

Color dorado intenso con fina burbuja y buen perlage. Aromas intensos y francos que recuerdan a semilla y piel de manzana roja; toques herbales y florales.

En boca, ataque firme con sabor refrescante y carácter seco. Mantiene un punto tánico matizado por la suavidad de un alcohol integrado. Amargor elegante. Una brut bien seca.

Tipo: Brut. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: caldillo de mariscos.

MAJA

Brut Nature 2018

4.50
Pts



Alcohol: 7,5°.

Sidrería: Chiloé Sidras.

Origen: Achao, Chiloé, Región de los Lagos, Chile.

De color dorado medio, bien espumada y burbuja fina. Sus aromas recuerdan a manzana asada, brioche (barquillo) y delicado toque a caramelo.

En boca expresa un carácter refrescante, con sabor seco, firme y de matices marinos, terroso-mineral. Carbónico cremoso e integrado. Final amplio.

Tipo: Brut Nature. Estilo Artesanal con Sentido de Lugar.

Armonía sugerida: cazuela de cordero chilote con luche.

CLARO DEL BOSQUE

Purosor

4.40
Pts

Alcohol: 6,5°.

Sidrería: Claro del Bosque.

Origen: Los Muermos, Región de los Lagos, Chile.



Color dorado pálido con tintes verdosos, leve turbidez y espuma fina.

Aromas herbales y florales con un particular toque a fósforo.

En boca sabe refrescante, con perfil de acidez málica.

Achampañada por su vivo carbónico. Leve nota tartárica (sales minerales). Final elegante.

Tipo: Semi Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: chupe de jaibas.

INSULAR

Espumosa Seca

4.25
Pts

Alcohol: 7,9°.

Sidrería: Liceo Insular de Achao.

Origen: Achao, Chiloé, Región de los Lagos, Chile.



Color dorado verdoso con cierta turbidez y fina burbuja.

Muestra aromas tenues y singulares, tono salino-mineral recordando a mar y manzanas ácidas.

En boca se siente seca y refrescante, con acidez moderada. Amargor final sostenido y astringencia marcada. Persistente.

Tipo: Seca. Estilo Artesanal con Sentido de Lugar.

Armonía sugerida: erizos en salsa verde.

OUTCIDER NEWTON

Agroecológica

4.25
Pts



Alcohol: 6,9°.

Sidrería: Sidra Outcider Distribución S.A.

Origen: Requínoa, Cachapoal, Región de O'Higgins, Chile.

Color dorado medio con reflejos verdes, cristalina. Aroma tenue, limpio con tonos a piel de manzana, heno seco, cítricos, especias (semilla de cilantro) y tabaco.

En boca pasa firme y seca con cuerpo medio. Sidra balanceada y limpia de grata persistencia.

Tipo: Seca a Semi Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: salchicha blanca tipo alemana con pebre.

BRUTA

Clásica

SIDRA INVITADA
4.20
Pts



Alcohol: 5,0°.

Sidrería: Bruta Srl.

Origen: El Colorado, Canelones, Uruguay.

Color dorado pálido, burbuja gruesa.

Aromas amplios con recuerdos florales, a frutilla fresca, sutil toque a cáscara de plátano.

En boca se desliza ligera y dulzona. Mantiene una acidez suave con gratos recuerdos a confitura de membrillo.

Tipo: Semi Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: quiche de berenjenas, pimiento rojo y tocino.

OUTCIDER EVA

4.20
Pts



Alcohol: 5,9°.

Sidrería: Sidra Outcider Distribución S.A.

Origen: Requinoa, Cachapoal, Región de O'Higgins, Chile.

Dorada pálida brillante y burbuja gruesa.

Aroma entre toques terrosos, piel de manzana roja, ahumados y pimienta negra.

En boca sabe a sidra joven. Ligera con acidez grata y balanceada. Fermentación limpia y neutra.

Tipo: Seca a Semi Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: ostiones gratinados con queso de cabra.



MADAME W APPLE BRUT

Extra Brut

4,20
Pts

Alcohol: 5,5°.

Sidrería: Apple SpA.

Origen: Las Condes, Santiago, Región Metropolitana, Chile.

Amarillo pajizo-verdoso, bien pálido.

Aroma de perfil cítrico y exótico, corteza de melón, durazno blanquillo.

En boca acidez balanceada y carbónico vivaz. Se aprecia un sabor frutado con un moderado punto dulce.

Tipo: Semi Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: congrio frito con ensalada verde.



ERGO

Sidra

4,20
Pts

Alcohol: 7,0°.

Sidrería: Cervecería Daniel Moscoso.

Sandoval E.I.R.L.

Origen: La Reina, Santiago, Región Metropolitana, Chile.

Dorado con reflejos verdes, espuma abundante y moderada presencia de burbujas.

Aromas gratos de carácter vinoso, recuerdos a levaduras, pan tostado, mantequilla.

En boca es ligera y mantiene una grata acidez, amargor sutil y punto salino-mineral. Final limpio.

Tipo: Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: tabla de quesos tipo camembert, oveja semi curado, prosciutto, salame ahumado.



TENCAI

Pet Nat Levadura salvaje

4,10
Pts

Alcohol: 7,0°.

Sidrería: Tencai Ltda.

Origen: Padre de las Casas, Región de La Araucanía, Chile.

Color dorado intenso con cierta turbidez, abundante espuma.

Aromas a sidra evolucionada recuerda a cuero, zurrón de caza, toque metálico, grafito, eucalipto.

En boca es una sidra con cuerpo, austera, de cierta rusticidad, acidez equilibrada y amargor integrado.

Tipo: Seca. Estilo Artesanal.

Armonía sugerida: mero en escabeche al merkén con vinagre de sidra.



MOLINO FREDERICKSEN

de Punucapa

4,00
Pts

Alcohol: 4,0°.

Sidrería: Patricio Fredericksen Velásquez.

Origen: Punucapa, Región de Los Ríos, Chile.

De color ambarino con espuma fina y persistente. Aromas por el lado herbal – vegetal, entrega un tono sutil a infusión de menta piperita.

En boca se aprecia ligera con acidez suave e integrada y balanceado punto dulce. De matices terrosos y a bosque húmedo (hojarasca). Franca en su estilo.

Tipo: Seca a Semi Seca. Estilo Artesanal.

Armonía sugerida: pastel de choclo.



MISIA ROSARIO

Sparkling Apple

4,00
Pts

Alcohol: 5,5°.

Sidrería: Casa Güell.

Origen: Sagrada Familia, Curicó, Región del Maule, Chile.

Una sidra de color dorado pálido y burbuja fina. De aroma tenue y limpio, tonos a piel de manzana, cítricos y fondo vegetal.

En boca se expresa suave, balanceada con leve y grata dulzura. Final limpio.

Tipo: Semi Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: crema de zapallo viejo con piñones y almendras tostadas.



ALAI

Sparkling Natural, Dry Cider

4,00
Pts

Alcohol: 7,9°.

Sidrería: Bebidas y Alimentos del Sorgin Ltda.

Origen: Machalí, Cachapoal, Región de O'Higgins, Chile.

Color amarillo pajizo con cierta turbidez.

Destacan aromas a heno, toque a levadura, matices terrosos (arcilla), bosque húmedo.

En boca se desliza seca con grata acidez presente y alcohol integrado donde se repiten los tonos a bosque húmedo. Amargor leve.

Tipo: Seca. Estilo Artesanal.

Armonía sugerida: ensalada de porotos con machas.



TENCAI

Semi Seca. Levadura nativa

3,90
Pts

Alcohol: 7,5°.

Sidrería: Tencai Ltda.

Origen: Padre de las Casas, Región de La Araucanía, Chile.

Dorada intensa con cierta turbidez, fino perlage.

Aromas a sidra evolucionada, tono a establo y algo metálico (moneda vieja).

En boca se aprecia una moderada acidez y dulzura de la manzana Braeburn que declara, con recuerdos terrosos y a ceniza de rescoldo

Tipo: Semi Seca. Estilo Artesanal.

Armonía sugerida: choros maltones con panceta en reducción de sidra.



MAYADOR CLASSIC

Spanish Cider

3,90
Pts

Alcohol: 4,1°.

Sidrería: Bodegas Mayador.

Origen: Villaviciosa, Asturias, España.

Dorada pálida, bien espumada.

Aroma tenue y limpio, recuerda a levadura, toques herbales, flor de acacia.

En boca cuerpo ligero con fresca y moderada acidez, un punto grato de dulzura, tonos cítricos. Balanceada en su estilo .

Tipo: Semi Seca. Estilo Industrial Gasificada.

Armonía sugerida: cazuelita de chorizo a la sidra con pimentón dulce.



LAS CANOAS

3,80
Pts

Alcohol: No dice.

Sidrería: Chichera Las Canoas.

Origen: Temuco, Región de La Araucanía, Chile.

Dorada con leve turbidez y burbuja escueta. Incluye un par de murtillas secas en su interior (tradicción campesina).

Aroma de matices marinos (conchas) con toque ahumado, a sudor y a establo (heno).

En boca se aprecia una acidez moderada. Cuerpo ligero y dulzona de baja carbonatación. Recuerda a jugo de manzana.

Tipo: Semi Seca. Estilo Artesanal.

Armonía sugerida: kuchen de queso azul con maqui.



BULNES

Demi Sec Manzana Limona

3,80
Pts

Alcohol: 6,4°.

Sidrería: José Luís Bulnes.

Origen: Pichirropulli, Paillaco, Región de Los Ríos, Chile.

Dorada pálida con generosa espuma al servir. Destacan aromas a manzana madura, toque de chancaca, matiz terroso-mineral (ferroso). En boca se desliza suave manteniendo un sabor propio de sidra artesanal, dulce con acidez bien moderada. Expresión de manzanas bastante maduras.

Tipo: Semi Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: crujiente de manzanas verdes.



MAGRITTE

Sparkling Brut

3,80
Pts

Alcohol: 7,0°.

Sidrería: Magritte, Fundo Conun Hueno.

Origen: Villarrica, Región de La Araucanía, Chile.

Presenta un color pajizo muy pálido con ribetes verdosos y fina burbuja.

Aromas florales y frutados a jazmín, piel de manzana roja, toque a frutilla.

En boca se aprecia balanceada, de cuerpo ligero y acidez suave. Final limpio con sutil dejo amargo.

Tipo: Brut. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: camarones al ajillo.

CHIDRA

3,80
Pts



Alcohol: 5,5°.

Sidrería: Lekker SpA.

Origen: Sagrada Familia, Curicó, Región del Maule, Chile.

Sidra de color pálida pajiza-grisácea y cierta turbidez. Aroma franco a manzana horneada y tonos atípicos a frutos secos, turrón de almendras.

En boca, ataque dulce con carbónico vivaz y acidez bien moderada, recuerdos especiados. Final leve.

Tipo: Semi Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: empanadillas de pera y queso gorgonzola dulce (azul).

LA QUINTA CHILOÉ 2021

Sidra Natural de Manzana

3,70
Pts



Alcohol: 6,75°.

Sidrería: No dice.

Origen: Coquiáio, Chiloé, Región de Los Lagos, Chile.

Color anaranjado, de aspecto turbio, sin gasificación. Aroma tenue y evolucionado con tonos que recuerdan a cuero, trementina y setas.

En boca, cuerpo medio, seca y acidez equilibrada junto a un punto de amargor y astringencia algo rústica.

Tipo: Seca. Quieta (sin carbónico), a la Antigua. Estilo Artesanal.

Armonía sugerida: cebiche mixto de reineta y calamar.



PUNUCAPA

3,70
Pts

Alcohol: 4,0°.

Sidrería: Agropecuaria Punucapa.

Origen: Punucapa, Región de los Ríos, Chile.

Color anaranjado, semi turbia con burbujas persistentes.

Sus aromas recuerdan a cítricos dulces, azahares, dulce de membrillo.

En boca es francamente dulce y golosa, algo melosa. Finaliza con un punto tánico.

Tipo: Semi Seca a Dulce. Estilo Artesanal.

Armonía sugerida: murta y membrillo en conserva aromatizado con sidra Punucapa.



LAGAR DE LOBOS

Sidra Natural de Manzana

3,65
Pts

Alcohol: 6,0°.

Sidrería: Comercial Agrícola Lobos.

Origen: Valdivia, Región de Los Ríos, Chile.

Color dorado–ambarino, espuma fina.

Aromas a especias mediterráneas como la ajedrea, hierbabuena, a aceitunas encurtidas, toque de establo y geranio.

En boca es una sidra redonda de tenue acidez y sabor dulzón. Carbónico suave con leve astringencia final.

Tipo: Semi Seca. Estilo Artesanal.

Armonía sugerida: panqueques con moras, frambuesas frescas y crema pastelera.



1888 SAENZ BRIONES

Cosecha Especial

3,60
Pts

Alcohol: 5,0°.

Sidrería: Sáenz, Briones y Cía.

Origen: Villa Pehuenia, Neuquén, Argentina.

Color dorado pálido y burbuja fina, brillante. Aroma franco a manzana y piel de melón verde, junto a toques vegetales (cebollín) y a sulfitos. En boca se aprecia bastante dulce, suave y correcta con dejos caramelizados de fondo.

Tipo: Semi Dulce a Dulce. Estilo Industrial.

Armonía sugerida: mousse de chocolate amargo con nueces.



TIERRA NEGRA

3,50
Pts

Alcohol: 4,5°.

Sidrería: Tierra Negra.

Origen: Punucapa, Región de Los Ríos, Chile.

Color dorado-anaranjado con cierta turbidez. Presenta aromas a manzanas en almíbar, fruta horneada, caramelizados.

En boca sabe a sidra bien madura, de ataque dulce-untuosa. Mantiene cierta astringencia final.

Tipo: Semi Seca a Dulce. Estilo Artesanal con cierta rusticidad.

Armonía sugerida: quesos azules.

VILLA PEHUENIA

Sweet Cider

3,50
Pts



Alcohol: 5,5°.

Sidrería: Sáenz, Briones y Cía.

Origen: Villa Pehuenia, Neuquén, Argentina.

Color amarillo intenso y espuma abundante al servir. Aromas terrosos y a madera tostada, toque alquitranado, resinosa.

En boca se percibe dulce y golosa con carbónico y acidez suave. Final leve.

Tipo: Dulce. Estilo Industrial.

Armonía sugerida: espuma de limón.



VOL. 750 & 375 ML - 7.5° G.L

BRUT NATURE
SIDRA ESPUMANTE
ARCHIPIÉLAGO DE CHILOÉ

SIDRAMAJA.CHILOE @ WWW.CHILOESIDRAS.CL

-Villa-

PEHUENIA


Patagonia

• ARGENTINA •

DESCUBRE
SIDRA VILLA PEHUENIA
Y CONECTATE CON TU NATURALEZA AUTENTICA



HECHA CON BLENDS DE
MANZANAS PATAGÓNICAS

SÍGUENOS EN  @SIDRA.VILLAPEHUENIA

SIDRA

Sin Alcohol

Designa la sidra natural a la cual se le elimina el alcohol por medios físicos, sin mermar sus características organolépticas. Su grado alcohólico será inferior al 1%.





MAYADOR

Sparkling Apple Drink Rosée

Alcohol: 0,0°.

Sidrería: Bodegas Mayador.

Origen: Villaviciosa, Asturias, España.



Color rosado-rojizo.

Aromas a fruta roja, cerezas marrasquino, toque a caramelo, camote asado.

En boca destaca el sabor dulce, untuosa con leve acidez que contrapesa y tonos a compota de fruta roja. Final limpio.

Tipo: Dulce, Sin Alcohol. Estilo Industrial.

Armonía sugerida: cheesecake de maracuyá.



SIDRAS de Especialidad

La sidra propiamente tal es de manzana. En Chile la legislación puntualiza “cuando provenga de otra especie deberá nominarse sidra acompañada del nombre de la fruta específica de la pomácea que procede”.

La sidra de pera, comparada con la de manzana, fermenta más lenta, mantiene niveles de azúcar más bajo y expresa mayor potencia tánica que la manzana.

El membrillo es una pomácea casi olvidada para producir sidras en esta familia; fruta con aroma muy fragante, pero de alta acidez y pulpa áspera.

“La sidra de membrillo, cultivado a lo largo de todo el país, es una especialidad de campo, artesanal y hecha cien por ciento de membrillo. Si este se emplea en mezcla con la manzana se sugiere no sobrepasar el diez por ciento”.

Y aquí van buenos ejemplos con especialidades de manzana, pera y membrillo.





KALEI

Brut Nature Pera y Manzana

Alcohol: 8,0°.

Sidrería: Morel Echeverría.

Origen: Santiago, Región Metropolitana, Chile.

Color dorado pálido con ribetes verdosos y perlage persistente. Presenta aromas sutiles que recuerdan a caramelo de malvavisco, confitura de berries, azahares. En boca se desliza amplia (pectinas), compleja. Es madura, de sabor redondo y con tonos que recuerdan a centro de pera.

Aquí la pera marca positivamente el carácter de esta sidra.

Tipo: Brut Nature. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: risotto de mariscos.



ALAI ROSE

Manzana, Membrillo, Piel de Uva Syrah

Alcohol: 8,0°.

Sidrería: Bebidas y Alimentos del Sorgin Ltda.

Origen: Machalí, Cachapoal, Región de O'Higgins, Chile.



Color rosado intenso.

Aroma singular a violeta, confitura de frambuesa y tono vinoso, grafito, ahumados.

En boca destaca por su acidez málica y vivaz, punzante. Bien seca, fermentación limpia, cierta astringencia final aportada por el membrillo y la piel de Syrah. Distintiva.

Tipo: Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: pato estofado con manzana y murta.



LE PETIT POIRE

Alai Cider

Alcohol: 8,0°.

Sidrería: Alimentos y Bebidas del Sorgin Ltda.

Origen: Machalí, Cachapoal, Región de O'Higgins, Chile.



Color dorado intenso, burbuja fina y abundante espuma.

Aroma franco y delicado a pera deshidratada, dulce de membrillo, toque mineral a pedernal.

En boca se aprecia grata acidez. Sabor firme, seco y homogénea en su recorrido, se repiten los tonos a frutas pasas. Amargor distintivo.

Tipo: Seca, Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: ostras en vinagreta de sidra.



DELEDÉN

Manzana y Pera



Alcohol: 6,0°.

Sidrería: Bebidas Alquitara SpA.

Origen: Loncoche, Región de La Araucanía, Chile.

Color ambarino-anaranjado, con cierta turbidez. Aromas a manzana madura con tonos de evolución, a cuero, establo, bosque húmedo.

En boca es seca con cierta acidez y sabor a manzana madura. Cuerpo ligero. Final breve.

Tipo: Seca Quieta. Estilo Artesanal.

Armonía sugerida: ensalada de arroz con verduras.



CHICHA de Manzana

Se elabora mayoritariamente en la Región de Los Ríos y la Región de Los Lagos, donde el cultivo del manzano sidrero prolifera. Es “la bebida identitaria presente en encuentros de gran relevancia. En el caso concreto de Chiloé, es la bebida protagonista de trabajos colectivos, celebraciones y ocasiones productivas” (Amalia Castro).

Oficialmente, Chicha de Manzana es la bebida alcohólica obtenida del zumo de la manzana que se encuentra en proceso de fermentación alcohólica.

Popular y hecha a la usanza tradicional de manera casera, se muestran dos de las escasas chichas de manzana embotelladas del mercado.





TRALCAO

Chicha Premium Lemon Apple

4.20
Pts

Alcohol: 5,5°.

Sidrería: Agrícola Tralcao Ltda.

Origen: Tralcao, Región de los Ríos, Chile.

Sidra de color dorada con reflejos verdes, cierta turbidez y burbuja fina.

Aroma nítido a manzana dulce, semilla de manzana, toque a levadura y caramelo.

En boca se aprecia suave y dulzona de textura untuosa y sabor a fruta madura.

Tipo: Semi Seca a Dulce. Estilo Chicha Artesanal.

Armonía sugerida: queso de cabra con dulce de membrillo.



LA CHELITA CHICHERÍA

3.90
Pts

Alcohol: No dice.

Sidrería: Dante Villalobos Vásquez.

Origen: Reumén (Paillaco), Región de los Ríos, Chile.

Color dorado intenso con cierta turbidez.

Aroma nítido a manzana caramelizada y toque a piel de plátano verde.

En boca se aprecia bien seca y con un punto de rusticidad propia en el estilo. Final con toque amargo de tanino joven. Mejorará en botella.

Tipo: Seca. Estilo Chicha Artesanal.

Armonía sugerida: pebre de cochayuyo.

SIDRAS

Con Agregado de Frutas u Otros Sabores

No legislada en Chile, es una bebida alcohólica combinada, elaborada sobre la base de sidra con adición de jugo de frutas, pulpas, concentrados y otros sabores.

Es importante mantener el sabor de la sidra en esta categoría.





LIBERTARIA PASIÓN TANGO

Té negro y frutas rojas

Alcohol: 7,4°.

Sidrería: Sidra Libertaria.

Origen: Libertad, San José, Uruguay.

Color dorado intenso con ribetes verdes. Aromas leves y distintivos de la hojarasca, bosque, toque terroso junto a frutados tipo frutilla, frambuesa, toque a caramelo inglés.

En boca se aprecia un moderado tono dulce con tenue carbonatación y recuerdos a frambuesas. Final largo. Las notas de té se aprecian sutiles e integradas.

Tipo: Semi Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: pasta con queso, ricotta y alcachofas.



CORNISH ORCHARDS

Blush Berry Cider

Alcohol: 4,0°.

Sidrería: Cornish Orchads.

Origen: Chiswick Lane S., Londres, Reino Unido.

Color rojo bermellón, brillante.

Aromas a frutos del bosque (arándano), frambuesa y sus semillas terrosas, pastel de manzana y toque a caramelo.

En boca presenta una grata acidez y punto dulce. Una sidra frutada con tenue expresión de la manzana.

Tipo: Semi Seca. Estilo Industrial.

Armonía sugerida: jamón serrano con melón.



OUTCIDER FLO

Frambuesa

3,80
Pts



Alcohol: 5,8°.

Sidrería: Sidra Outcider Distribución S.A.

Origen: Requinoa, Cachapoal, Región de O'Higgins, Chile.

Color rosado pálido, piel de cebolla.

Aroma ahumado y a semillas tostadas, almendras asadas.

En boca se desliza seca, es de cuerpo medio y equilibrada con apenas un sutil tono de la frambuesa.

Tipo: Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: arrollado huaso frío con puré de manzana.

CHIDRA

Black & Blue Berry

3,50
Pts



Alcohol: 5,5°.

Sidrería: Lekker SpA.

Origen: Sagrada Familia, Curicó, Región del Maule, Chile.

Rosada-rojiza, intensa.

Su aroma recuerda a compota de moras y frambuesas.

En boca se expresa ligera con acidez suave y sensación semi dulce, donde el sabor a berries domina y apenas se percibe la expresión de la sidra.

Tipo: Semi Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: sopaipillas con higos confitados.

GÜELL CIDER

Red Berries

3,50
Pts



Alcohol: 5,5°.

Sidrería: Casa Güell.

Origen: Sagrada Familia, Curicó, Región del Maule, Chile.

Color rosado intenso, carbónico abundante y leve turbidez.

Aromas atípicos a pastelería, torta de vainilla, chocolate blanco.

En boca es suave y dulzona con sabor a concentrado de fruta. Baja expresión de la manzana.

Tipo: Semi Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: bizcocho de zanahoria y nueces.

VILLA PEHUENIA

Cardamom & Cucumber

3,50
Pts



Alcohol: 5,0°.

Sidrería: Sáenz, Briones y Cía.

Origen: Villa Pehuenia, Neuquén, Argentina.

Sidra de color dorado brillante con burbuja fina.

En sus aromas, predomina el tono del cardamomo y toque a pepino.

En boca se aprecia una sensación dulzona con acidez suave y leve toque picante. Se camufla la expresión de la manzana.

Tipo: Semi Seca. Estilo Nuevo Mundo.

Armonía sugerida: empolvados chilenos.

GÜELL CIDER

Apple Mint

3,50
Pts



Alcohol: 5,5°.

Sidrería: Casa Güell.

Origen: Sagrada Familia, Curicó, Región del Maule, Chile.

Color verde claro, brillante.

Aromas predominantes a esencia de vainilla, chocolate con menta (after eight) y chocolate blanco. En boca se aprecia una acidez baja en un cuerpo ligero. Falta firmeza, sabe a jugo con especias.

Tipo: Semi Seca. Estilo Nuevo Mundo.


Armonía sugerida: frutillas con yogurt.

Magritte

**MAGRITTE CIDER, PARA
INSPIRAR TUS MOMENTOS.**

ELABORADA CON MANZANAS
ANCESTRALES CULTIVADAS
EN SU PROPIO HUERTO




MAGRITTECIDER
[MAGRITTECIDER.COM](https://www.magrittecider.com)



Ranking

Ranking de sidras y especialidades

Índice de sidras y especialidades

Ranking de Sidras y Especialidades

SIDRAS

PTS	MARCA	TIPO	ALC	ORIGEN	REGIÓN	PAÍS	PÁG.
4,85	Quebrada del Chucao Brut Nature 2018	Champenoise Brut Nature	7,5°	Loncoche Valle del Toltén	Araucanía	Chile	35
4,80	Lago Rupanco Espumosa	Seca	7,0°	Puerto Octay	Los Lagos	Chile	36
4,75	Tántrica del Lago Rupanco (Agroecológica)	Seca	6,0°	Puerto Octay	Los Lagos	Chile	36
4,70	Lemon Apple Patagonia Brut Manzana Limona	Brut	6,5°	Tralcao	Los Ríos	Chile	37
4,70	Llagar de Barria	Seca	6,4°	Panguipulli	Los Ríos	Chile	37
4,65	Copahue Brut	Brut	6,0°	Temuco	Araucanía	Chile	38
4,60	Lemon Apple Patagonia Demi Sec, Cider	Semi Seca	6,8°	Tralcao	Los Ríos	Chile	38
4,60	Matriarca Roble	Seca	6,5°	Cuchilla Pereyra	Montevideo	Uruguay	39
4,55	Lo Orozco	Champenoise Seca	8,0°	Lo Orozco, Valle Marga Marga	Valparaíso	Chile	39
4,50	Della Chá Manzana Limona	Semi Seca	5,5°	Tralcao	Los Ríos	Chile	40
4,50	Quebrada del Chucao Brut	Champenoise Brut	7,5°	Loncoche Valle del Toltén	Araucanía	Chile	40
4,50	Magritte Premium Hard Cider	Brut	7,0°	Villarrica	Araucanía	Chile	41
4,50	Maja Brut Nature 2018	Brut Nature	7,5°	Achao, Chiloé	Los Lagos	Chile	41
4,40	Claro del Bosque Purosur	Semi Seca	6,5°	Los Muermos	Los Lagos	Chile	42
4,25	Insular Espumosa Seca	Seca	7,9°	Achao, Chiloé	Los Lagos	Chile	42
4,25	Outcider Newton Agroecológica	Seca Semi Seca	6,9°	Requinoa, Cachapoal	O'Higgins	Chile	43
4,20	Bruta Clásica	Semi Dulce	5,0°	El Colorado	Canelones	Uruguay	43
4,20	Outcider Eva	Seca Semi Seca	5,9°	Requinoa, Cachapoal	O'Higgins	Chile	44
4,20	Madamme W Apple Brut	Semi Seca	5,5°	Las Condes, Santiago	Metropolitana	Chile	44
4,20	Ergo Sidra	Seca	7,0°	La Reina, Santiago	Metropolitana	Chile	45
4,10	Tencai (Pet nat) Seca	Seca	7,0°	Padre de las Casas	Araucanía	Chile	45
4,00	Molino Fredericksen de Punucapa	Seca Semi Seca	4,0°	Punucapa	Los Ríos	Chile	46
4,00	Misia Rosario Sparkling Apple Cider	Semi Seca	5,5°	Sagrada Familia, Curicó	Maule	Chile	46
4,00	Alai Sparkling Natural Dry Cider	Seca	7,9°	Machalí, Cachapoal	O'Higgins	Chile	47
3,90	Tencai Semi Seca Manzana Braeburn	Semi Seca	7,5°	Padre de las Casas	Araucanía	Chile	47
3,90	Mayador Classic Spanish Cider	Semi Seca	4,1°	Villaviciosa	Asturias	España	48

PTS	MARCA	TIPO	ALC	ORIGEN	REGIÓN	PAÍS	PÁG.
3,80	Las Canoas	Semi Seca	No dice	Temuco	Araucanía	Chile	48
3,80	Bulnes Demi Sec Manzana Limona	Semi Seca	6,4°	Pichirropulli, Paillaco	Los Ríos	Chile	49
3,80	Magritte Sparkling Brut	Brut	7,0°	Villarrica	Araucanía	Chile	49
3,80	Chidra	Semi Seca	5,5°	Sagrada Familia, Curicó	Maule	Chile	50
3,70	La Quinta Chiloé 2021 Sidra Natural de Manzana	Quieta a la Antigua	6,75°	Coquiao, Chiloé	Los Lagos	Chile	50
3,70	Punucapa	Semi Seca Dulce	4,0°	Punucapa	Los Ríos	Chile	51
3,65	Lagar de Lobos Sidra Natural de Manzana	Semi Seca	6,0°	Valdivia	Los Ríos	Chile	51
3,60	1888 Saenz Briones Cosecha Especial	Semi Dulce	5,0°	Villa Pehuenia	Neuquén	Argentina	52
3,50	Tierra Negra	Semi Seca	4,5°	Punucapa	Los Ríos	Chile	52
3,50	Villa Pehuenia Sweet Cider	Dulce	5,5°	Villa Pehuenia	Neuquén	Argentina	53

SIDRAS SIN ALCOHOL

PTS	MARCA	TIPO	ALC	ORIGEN	REGIÓN	PAÍS	PÁG.
3,75	Mayador Sparkling Drink Rosée Sin Alcohol	Dulce	0,0°	Villaviciosa	Asturias	España	56

SIDRAS DE ESPECIALIDAD (manzana y pera, manzana, membrillo y piel de uva syrah)

PTS	MARCA	TIPO	ALC	ORIGEN	REGIÓN	PAÍS	PÁG.
4,65	Kalei Brut Nature (pera y manzana)	Brut Nature	8,0°	Santiago	Metropolitana	Chile	58
4,30	Alai Rose Sidra (manzana, membrillo, piel de uva syrah)	Seca	8,0°	Machalí, Cachapoal	O'Higgins	Chile	59
4,00	Le Petit Poire Alai Cider	Seca	8,0°	Machalí, Cachapoal	O'Higgins	Chile	59
3,60	Deledén Manzanas y Pera	Quieta Seca	6,0°	Loncoche	Araucanía	Chile	60

CHICHAS DE MANZANA

PTS	MARCA	TIPO	ALC	ORIGEN	REGIÓN	PAÍS	PÁG.
4,20	Tralcao Lemon Apple	Semi Seca Dulce	5,5°	Tralcao	Los Ríos	Chile	62
3,90	La Chelita Chichería	Seca	No dice	Reumén, Paillaco	Los Ríos	Chile	62

SIDRAS CON AGREGADOS DE FRUTAS U OTROS SABORES

PTS.	MARCA	TIPO	ALC.	ORIGEN	REGIÓN	PAÍS	PÁG.
4,30	Libertaria Pasión Tango Té Negro, Frutas Rojas	Semi Seca	7,4°	Libertad	San José	Uruguay	64
3,90	Cornish Orchards Blush Berry Cider	Semi Seca	4,0°	Chiswick Lane S.	Londres	Reino Unido	64
3,80	Outcider Flo Frambuesa	Seca	5,8°	Requinoa, Cachapoal	O'Higgins	Chile	65
3,50	Chidra Black & Blue Berry	Semi Seca	5,5°	Sagrada Familia, Curicó	Maule	Chile	65
3,50	Güell Cider Red Berries	Semi Seca	5,5°	Sagrada Familia, Curicó	Maule	Chile	66
3,50	Villa Pehuenia Cardamom & Cucumber	Semi Seca	5,0°	Villa Pehuenia	Neuquén	Argentina	66
3,50	Güell Cider Apple Mint	Semi Seca	5,5°	Sagrada Familia	Maule	Chile	67



Índice de Sidras y Especialidades

SIDRAS

MARCA	PTS.	TIPO	ALC.	ORIGEN	REGIÓN	PAÍS	PÁG.
Alai Sparkling Natural, Seca	4,00	Seca	7,9°	Machali, Cachapoal	O'Higgins	Chile	47
Bruta Clásica	4,20	Semi Dulce	5,0°	Colorado	Canelones	Uruguay	43
Bulnes Demi Sec Manzana Limona	3,80	Semi Seca	6,4°	Pichirropulli	Los Ríos	Chile	49
Chidra	3,80	Semi Seca	5,5°	Sagrada Familia, Curicó	Maule	Chile	50
Claro del Bosque Purosur	4,40	Semi Seca	6,5°	Los Muermos	Los Lagos	Chile	42
Copahue Brut	4,65	Brut	6,0°	Temuco	Araucanía	Chile	38
Della Chá Manzana Limona	4,50	Semi Seca	5,5°	Tralcao	Los Ríos	Chile	40
Ergo Sidra	4,20	Seca	7,0°	La Reina, Santiago	Metropolitana	Chile	45
Insular Espumosa Seca	4,25	Seca	7,9°	Achao, Chiloé	Los Lagos	Chile	42
La Quinta Chiloé 2021, Sidra Natural de Manzana	3,70	Quieta a la Antigua	6,75°	Coquiao, Chiloé	Los Lagos	Chile	50
Lagar de Lobos	3,65	Semi Seca	6,0°	Valdivia	Los Ríos	Chile	51
Lago Rupanco Espumosa, de Huertos Patrimoniales	4,80	Seca	7,0°	Puerto Octay	Los Lagos	Chile	36
Las Canoas	3,80	Semi Seca	No dice	Temuco	Araucanía	Chile	48
Lemon Apple Patagonia, Brut Manzana Limona	4,70	Brut	6,5°	Tralcao	Los Ríos	Chile	37
Lemon Apple Patagonia, Demi Sec	4,60	Semi Seca	6,8°	Tralcao	Los Ríos	Chile	38
Lo Orozco	4,55	Champenoise Seca	8,0°	Lo Orozco, Valle Marga Marga	Valparaíso	Chile	39
Llagar de Barria	4,70	Seca	6,4°	Panguipulli	Los Ríos	Chile	37
Madamme W Apple Brut	4,20	Semi Seca	5,5°	Las Condes, Santiago	Metropolitana	Chile	44
Magritte Premium Hard Cider	4,50	Brut	7,0°	Villarrica	Araucanía	Chile	41
Magritte Sparking Brut	3,80	Brut	7,0°	Villarrica	Araucanía	Chile	49
Maja Brut Nature 2018	4,50	Brut Nature	7,5°	Achao, Chiloé	Los Lagos	Chile	41
Matriarca Roble	4,60	Seca	6,5°	Cuchilla Pereyra	Montevideo	Uruguay	39
Mayador Classic Spanish Cider	3,90	Semi Seca	4,1°	Villaviciosa	Asturias	España	48
Misia Rosario Sparkling Apple Cider	4,00	Semi Seca	5,5°	Sagrada Familia Curicó	Maule	Chile	46
Molino Fredericksen de Punucapa	4,00	Seca Semi Seca	4,0°	Punucapa	Los Ríos	Chile	46
Outcider Eva	4,20	Seca Semi Seca	5,9°	Requinoa, Cachapoal	O'Higgins	Chile	44
Outcider Newton	4,25	Seca Semi Seca	6,9°	Requinoa, Cachapoal	O'Higgins	Chile	43

MARCA	PTS.	TIPO	ALC.	ORIGEN	REGIÓN	PAÍS	PÁG.
Punucapa	3,70	Semi Seca Dulce	4,0°	Punucapa	Los Ríos	Chile	51
Quebrada del Chucao Brut	4,50	Champenoise Brut	7,5°	Loncoche Valle del Toltén	Araucanía	Chile	40
Quebrada del Chucao Brut Nature 2018	4,85	Champenoise Brut Nature	7,5°	Loncoche Valle del Toltén	Araucanía	Chile	35
Tántrica del Lago Rupanco (Agroecológica)	4,75	Seca	6,0°	Puerto Octay	Los Lagos	Chile	36
Tencai (Pet Nat) Seca	4,10	Seca	7,0°	Padre de las Casas	Araucanía	Chile	45
Tencai Semi Seca Manzana Braeburn	3,90	Semi Seca	7,5°	Padre de las Casas	Araucanía	Chile	47
Tierra Negra	3,50	Semi Seca	4,5°	Punucapa	Los Ríos	Chile	52
Villa Pehuenia Sweet Cider	3,50	Dulce	5,5°	Villa Pehuenia	Neuquén	Argentina	53
1888 Saenz Briones Cosecha Especial	3,60	Semi Dulce	5,0°	Villa Pehuenia	Neuquén	Argentina	52

SIDRAS SIN ALCOHOL

MARCA	PTS.	TIPO	ALC.	ORIGEN	REGIÓN	PAÍS	PÁG.
Mayador Sparkling Drink Rosée Sin Alcohol	3,75	Dulce	0,0°	Villaviciosa	Asturias	España	56

SIDRAS DE ESPECIALIDAD (manzana y pera, manzana, membrillo y piel de uva syrah)

MARCA	PTS.	TIPO	ALC.	ORIGEN	REGIÓN	PAÍS	PÁG.
Alai Rose Sidra (manzana, membrillo, piel de uva syrah)	4,30	Seca	8,0°	Machalí, Cachapoal	O'Higgins	Chile	59
Deledén Manzanas y Pera	3,60	Quieta Seca	6,0°	Loncoche	Araucanía	Chile	60
Le Petit Poire Alai Cider	4,00	Seca	8,0°	Machalí, Cachapoal	O'Higgins	Chile	59
Kalei Brut Nature (manzana y pera)	4,65	Brut Nature	8,0°	Santiago	Metropolitana	Chile	58

CHICHA

MARCA	PTS.	TIPO	ALC.	ORIGEN	REGIÓN	PAÍS	PÁG.
La Chelita Chichería	3,90	Seca	No dice	Reumén, Paillaco	Los Ríos	Chile	62
Tralcao Lemon Apple	4,20	Semi Seca Dulce	5,5°	Tralcao	Los Ríos	Chile	62

SIDRAS CON AGREGADOS DE FRUTAS U OTROS SABORES

MARCA	PTS.	TIPO	ALC.	ORIGEN	REGIÓN	PAÍS	PÁG.
Chidra Black & Blue Berry	3,50	Semi Seca	5,5°	Sagrada Familia, Curicó	Maule	Chile	65
Cornish Orchards Blush Berry Cider	3,90	Semi Seca	4,0°	Chiswick Lane S.	Londres	Reino Unido	64
Güell Cider Apple Mint	3,50	Semi Seca	5,5°	Sagrada Familia, Curicó	Maule	Chile	67
Güell Cider Red Berries	3,50	Semi Seca	5,5°	Sagrada Familia, Curicó	Maule	Chile	66
Libertaria Pasión Tango Té Negro y Frutas rojas	4,30	Semi Seca	7,4°	Libertad	San José	Uruguay	64
Outcider Flo Frambuesa	3,80	Seca	5,8°	Requinoa, Cachapoal	O'Higgins	Chile	65
Villa Pehuenia Cardamom & Cucumber	3,50	Semi Seca	5,0°	Villa Pehuenia	Neuquen	Argentina	66





LIBRO PREPARADO PARA EL PROGRAMA DE APOYO AL EMPRENDIMIENTO
E INNOVACIÓN (PAEI), MANZANAS Y SIDRAS DEL SUR DEL MUNDO,
Código 20PAEILR-126198, liderado por Andes Value Research SpA (AVR) y
el cofinanciamiento del Comité Fomento Los Ríos.