

Catas comentadas en SICER

Sidras de España

La primera de éstas reunió a ocho sidras con el objetivo de presentar un conjunto representativo del panorama sidrero español. El ejercicio se concentró en sidras vascas y asturianas, tradicionales y de nueva expresión, catadas por pares, y de las añadas 2007 y 2008. Las sidras naturales se escanciaron previo a su servicio.

Como colectivo, las tradicionales mostraron una mayor intensidad de color, transitando entre tonos dorado y mostaza, pero con poca o moderada intensidad aromática. Se destacó el frescor y la acidez del grupo, en el que se destacaron etiquetas como **Zynthos 2007**, **Santu 2008**, **Saiza** y **Zelaia**.

El grupo de nueva expresión incluyó sidras de mesa, tanto tranquilas como espumosas, elaboradas con el método tradicional. En general fueron más expresivas a nivel aromático y entre el conjunto cabe mencionar la presencia de una **sidra monovarietal** de manzana Regona (ácido amarga), la asturiana **Villacubera 2008**.

En el conjunto anterior se destacó la sidra asturiana **Españar**, de color amarillo intenso, perfumada con notas de flores blancas y delicada manzana. Fresca, con acidez marcada, un final persistente y envolvente, buen ejemplo de una sidra bien estructurada. Igualmente una sensacional **Poma Áurea**, una sidra asturiana elaborada con el método *champenoise*, de color amarillo pajizo y burbuja fina y persistente.

Aunque se han concebido una serie de implementos para facilitar su servicio en la mesa, la necesidad de escanciar la sidra ha sido un reto para la comercialización del producto fuera de los entornos regionales donde se consume.

De ahí que en los últimos años haya surgido una categoría denominada "**sidra de nueva expresión**", que no es otra cosa que una sidra seca, filtrada y lista para consumir directamente de la botella y sin necesidad de escanciado. Esto ha facilitado la comercialización del producto fuera de entornos regionales, con miras, sobre todo, a la de exportación.

TOP SICER

La segunda de las catas congregó a un escogido de las mejores muestras expuestas en SICER, entre sidras clásicas, especiales, dulces y espumosas.

Entre este grupo selecto destacó, entre las sidras tradicionales, la vasca **Uxarte Sagardo Natural**, una sidra redonda, estilizada, recuerdos a manzana y a acerola en nariz, y en general más limpia, clara y amable, fresca y con una larga persistencia en boca sin dejar matices de excesiva sequedad.

Entre las especiales, la normanda **Dupont Réserve**, criada en barril de Calvados, y la canadiense **Déjel**, una sidra tranquila elaborada a partir de mosto de manzana criomacerada. Entre las espumosas revalidó la asturiana Poma Áurea, y entre las dulces, destacó la alemana **Eisapfel 2008**, una **sidra monovarietal de manzana** Bittenfelder, con marcado perfil aromático a frutas blancas, cítricas y de nuez, recuerdos florales, persistencia y un buen equilibrio entre dulzor y acidez.

Con una producción anual de 80 millones de litros de sidra, 45 natural y el restante espumosa, Asturias es quizás el destino sidrero por excelencia, con lo que no es de extrañar que el colectivo más importante de sidrerías presente en SICER procediera precisamente de este territorio.

El inventario de sidras asturianas fue amplio y diverso, con sidras naturales, sidras espumosas gasificadas, sidras de nueva expresión, sidras elaboradas con método *champenoise*, sidras rosadas, agurdientes de sidra y sidras dulces de postre.

En comparación a las de otras regiones, el conjunto de sidras naturales asturianas puede tener una marcada acidez y amargor, de ahí que para paladares poco acostumbrados a esas sensaciones, se destaquen más aquellas propuestas que no presenten de forma tan evidente estas características.

Las sidras asturianas se elaboran de manzanas destinadas a la sidra, y muchas están adscritas a las exigencias de calidad del Consejo Regulador.

Asturias

A destacar del colectivo presente en SICER, las sidras de nueva expresión, como la **Zapica** (Sidrería Buznego) una sidra de nueva expresión, filtrada y que no requiere escanciarse, refrescante, ligera y con grato aroma a mosto de manzana; la **Escalada Nueva Expresión** (Asturvisa), también con notables recuerdo a fresco jugo de manzana; y la **Españar**, con un perfume a flores blancas, delicada y persistente manzana, muy buena acidez y frescor, buena estructura y un final en boca persistente y envolvente.

Entre las espumosas, las elaboradas con método *champenoise*, como la **Prau Monta Espumosa**, o la soberbia **Poma Aurea 2007** (Sidrería Trabanco), elaborada con manzanas Raxao y Regona, y pasando una primera fermentación en madera, una segunda en botella y luego un año en botella luego del degüelle, que entrega una sidra con burbuja fina y persistente, y matices a manzana seca, flores blancas y vainilla.

Interesante la sidra rosada de **Mayador** que toma sus matices de la piel de la manzana, en lugar de otras mezclas, y que estrena una nueva imagen en etiqueta para esta marca, y singular **Villacubera DOP** (Sidrería Cortina Coro), sidra monovarietal de manzana Regona (ácido-amarga).

Otros productos interesantes fueron las sidras Tareco (**San Juan del Obispo**) que elaboran una sidra natural, otra de postre, un aguardiente de sidra, y un fantástico aguardiente envejecido en roble americano (floral en nariz, con delicadas notas a naranja, flores blancas, vainilla y nuez moscada), y **Pomorum**, un suave y delicado licor de manzana, aterciopelado en boca y con recuerdos en nariz a mazapán u manzana recién prensada. Pomorum no está amparado por el Consejo Regulador, y se elabora a partir del mosto de la primera prensada, y posteriormente se macera 18 meses con aguardiente.

Argentina

A pesar de ser un importante país productor de vino, poco se conoce de la dimensión sidrera de la Argentina. Por ello, las sidras de la Argentina fueron una de las novedades perseguidas con mayor curiosidad durante SICER.

La producción sidrera en Argentina se localiza en zonas también de producción vitivinícola como Río Negro, San Juan, Neuquén y [Mendoza](#). Es precisamente en esta

última, en su Valle del Uco, donde se produce la mayor cantidad de manzana del país y donde hace 60 años se estableció **Rama Caída**, una empresa que hoy elabora 15 millones de botellas de sidra. Rama Caída toma su nombre de la propia zona donde ubica.

Las de Rama Caída utilizan manzanas de mesa como la Granny Smith y la Delicious, que les confieren un perfil más dulzón. Éstas son las variedades más utilizadas en la Argentina.

Lo interesante, no obstante, de algunas elaboraciones de este grupo es su comprensión amplia de la sidra como una bebida, más que una mera bebida de manzana. De ahí que aparezcan bebidas afrutadas a base de sidra, que ensartan al producto en línea directa con otras categorías "con marcha", como los *frizzanti*.

En SICER cautivaron dos novedosas, que son bebidas frutadas gasificadas a base de sidra. Una, el **Ananá Fizz Rama Caída**, un producto para beber solo o con uso en coctelería que descriptivamente es un jugo de piña efervescente. Otra fue la **Clericó Fizz**, un cóctel de sidra y frutas tropicales en efervescencia.

No tan logrado resulta el **Frizzante Vainanú Blanco**, que mezcla manzana Delicious con uvas Chardonnay, Torrontés y Chenin Blanc, y que no refleja en boca el apetecible ensamblaje que se manifiesta en nariz.

Además de estas novedades, Rama Caída presentó también otras sidras exclusivamente de manzana, como su sidra Brut y otra Demi-Sec.

Francia

Aproximadamente un 90 % de la sidra en Francia se produce en Normandía o Bretaña, con algo también en el Loira y Saboya. Francia cuenta con una importante producción sidrera y la sidra es una bebida popular en el país, tanto, que un 84% de los consumidores la escogen como el acompañante preferido para las crepas. Algunas sidras en Francia están adscritas a una denominación de origen (AOC), que regulan la producción basada en manzanas frescas.

Sin duda que, como colectivo, el francés fue uno de los que mejor impresionó en SICER por su calidad. De entre su oferta a resaltar la del **Domaine Familial Louis Dupont**, que sobresalió con su **Cidre Dupont Réserve 2007**, un cupaje de manzanas recogidas en esa cosecha y que luego de fermentadas se pasó en 2008 a un barril de roble de 400 litros que previamente albergó Calvados, lo que le confiere un perfil organoléptico diverso donde aparece manzanas, levaduras e incluso evocaciones a la crianza en flor de Jerez, con una efervescencia que impresiona al derramarse en copa. En Normandía, salvo que se trate de sidras de hielo, todas las sidras son espumosas, aunque no necesariamente se elaboren con método *champenoise*. Además de ésta, impresionaron la **Cidre de Givre**, una sidra de hielo de color cobrizo y que se elabora congelando el mosto y que en nariz evoca notas de mermelada de manzana o melocotón y en boca es untuosa pero con buen equilibrio de acidez y dulzor, y la **Cidre Cuvée Colette**, elaborada de manzana Avrols con método *champenoise*, sin tener paso por barrica, regalando una burbuja más fina y persistente, pero que deja algo de espuma en copa, y mucha frescura en nariz.

También normandas, gustaron las de **Guillaume** (Gaec du Mesnil), sidrera de varias generaciones, que siempre produce sidras plurivarietales, utilizando manzanas como la Petit Jaune (Acida), Fréquin Rouge (amarga), Bisquet, Douce Moen, Douce Coet (dulces). De éstas, a destacar su sidra *demi-sec*, muy evocadora de champanes de

equivalente dulzor, con notas melosas y untuosa textura, y la Millésimé 2004, envejecida en botella y muy armoniosa en boca y nariz, donde expresa un delicado perfume a flores y manzana, y en boca es dulce, con estructura. Guillaume es la única casa sidrera normanda que envejece en botella, y utiliza un tapón de cierre similar al de las botellas de gaseosa.

Además de las normandas, también hubo sidras de la Bretaña, que en general conservaron aromas más marcados a fermentación y notas más de miel y nueces.

La **Cidrerie du Pays Melenig** presentó también Lambig, un aguardiente de sidra bretona, equivalente bretón al Calvados normando. Esta "Eau-de-Vie de Cidre" pasa cuatro años en barrica de roble, de la que sale con recuerdos a ron y perfumadas notas a vainilla, nuez moscada y caramelo que se transforman en boca en notas delicadas y persistentes, torrefactas, caramelo, y con un fin largo. Esta sidrería elabora también **Pommeau de Bretagne**, una bebida que envejece en barrica una mezcla de 75% mosto y 25% Lambig.

Cidre fermier – la sidra elaborada a partir de manzanas cultivadas en una pomarada propia, una especie de "estate cider".

México

Tequila, incluso vino, pero ¿sidra en México? Pues sí, en el estado de Puebla y, en SICER, las de México de las sorpresas más emocionantes y que mayor atención y curiosidad acapararon.

En México, como en otras partes, la sidra sufre los prejuicios de la estacionalidad que circunscriben la sidra a festejos navideños, pero en **Copa de Oro** buscan que sus cualidades reluzcan y se disfruten el año entero, con lo que, además de sus sidras tradicionales también se han insertado en el mundo de imagen *fashion* que atrae a la gente joven, con cócteles embotellados a base de sidra, como **Viking Cider**, o la marca **Caracaya**, que tiene sabores con sidra como **Cholula on Fire** (sidra, frutas y ron), y otros con vino, como **Delirium Blood** (elaborada con vino tinto), **Tropical Beat** (vino, piña y mangó) y **Blue Peach** (vino y melocotón).

Pero además de estas bebidas más sociales, Copa de Oro elabora una gama más amplia en la que predominan las sidras achampanadas (gasificadas), se cuenta con algunas propuestas de crianza en botella y se mezclan otros productos en botella.

En México, el requisito para denominarse sidra es contener al menos 50% de sidra, con lo cual aquí se elaboran dos rosadas que se confeccionan mezclando sidra con vino Cabernet Sauvignon de California. Una es la **Palencia**, que se cría un año en barrica y es muy afrutada, y la otra es la **Copa de Oro Rosada**, cuyos dos años de crianza en barrica no pasan desapercibidos. Ambas sidras se elaboran de manzanas Winter Banana y Perón.

Otra muy buena opción de la sidrería es su edición **25 aniversario**, que se cría en roble durante tres años, es de color guayaba-piel de cebolla, con notas melosas y una textura, dulzor y burbuja que recuerdan los champanes *demi-sec*, a pesar de ésta no estar elaborada con método tradicional champañés. Otra excelente opción para postres.

Corporativo Copa de Oro nació en 1936 bajo la esencia de crear en México una serie de productos derivados de la manzana.

España

Uno de los espacios más identificados con la sidra, en España hay varias zonas productoras, aunque su punto neurálgico es la cornisa cantábrica, con el Principado de Asturias y el País Vasco. Se elaboran también sidras en Navarra, Galicia e incluso, una grata sorpresa, en Castilla León.

Galicia

Aunque aún se le identifica poco con la sidra, en Galicia se la ha elaborado desde hace mucho tiempo ya que siempre ha habido manzana en la cornisa cantábrica. De hecho, Galicia es el mayor productor de manzana de España ---60 millones de kilos anuales---, y suministra incluso materia prima a otras zonas elaboradoras.

La sidra gallega se elabora en la zona lucense de Chantada y aún es incipiente a nivel comercial, por contar con tan sólo una industria y tampoco tener organismos reguladores. La productora, Sidrería Gallega, elabora una marca, **Manzanova**, con dos sidras, una natural y otra achampanada, ambas con manzanas de agricultura ecológica ---cuya producción sí está regulada--- y toda con fruta fresca, sin ápice de concentrados. Las manzanas son todas de variedades autóctonas, como la Príncipe, la Grande, la Verdeña, Peros o Peros de Invierno.

Las sidras de Manzanova se elaboran en tanques de acero inoxidable, similar a los vinos blancos jóvenes. Ensamblaje de manzanas, destacan por su frescor y matices amarillo pajizos, así como por un perfil aromático fresco, no tan ácido, mucho más frutal y carente de aromas terciarios que pudieran proceder de la madera.

La sidra natural es fruto de una fermentación y maduración lenta a baja temperatura. Contrasta con otras sidras más ásperas de otros puntos de la cornisa cantábrica, pues es mucho más amable en boca, suave, ligera, con buena acidez y una nota dulzona. La Manzanova achampanada es más sensiblemente expresiva y delicada a nivel aromático, recordando a jugo de manzana con efervescencia. Su burbuja es muy fina y no tan evidente en boca, como en otras sidras a las que se ha añadido carbónico a presión. Termina en una nota dulce, sin serlo en exceso, producto de sus 50 gramos de azúcar residual.

Castilla y León

Otra tierra más reconocida por el vino que por la sidra, Castilla y León empieza a hacer pinitos en el territorio manzanero, con unos resultados más que halagüeños, y tiene mucho interés en seguir desarrollando la producción sidrera.

Varias sidrerías castellano leonesas estuvieron presentes en SICER, entre las que se destacó, sin duda, **Carral**, una de las propuestas más interesantes de todo el evento.

Sidrería Carral ubica en un pueblo de León y nació como una alternativa de su propietario, Herminio Carral, a una sobreproducción de manzanas. Las sidras de Carral son monovarietales de Reineta, una manzana de mesa muy típica de Castilla y León, que tiene buena acidez, no es muy dulce y tiene pectinas muy logradas.

La clave de su elaboración es su fermentación natural lenta, que le añade un suave carbónico. Al escanciarse, produce una espuma un tanto más abundante y perdurable que otras sidras, pero agrada la sensación de aguja que deja, sin ser achampanada.

País Vasco

El País Vasco es, junto con Asturias, parte del conglomerado de la sidra en España. Pero contrario a Asturias, aunque se halla en proceso de desarrollar uno, la sidra vasca no cuenta aún con un estatuto regulador, pues el tipo de manzana varía mucho de zona a zona.

En general, la sidra vasca, mayormente natural, es más amable, redonda y afín a los paladares del trópico, con una acidez menor, mayor contenido fenólico, pero también una espuma más breve.

De las sidras vascas destacó la **Uxarte Sagardo Natural**, una sidra limpia, clara y de larga persistencia en boca, con matices aromáticos a manzana y acerola.

Inglaterra

En Inglaterra no es inusual hallar sidra en los pubs, pues el empaque y copas utilizadas para servir muchas de las sidras de calidad están concebidas para desencadenar recuerdos a cerveza. Los principales condados productores ingleses son Devon, Somerset y Herefordshire.

No fueron las inglesas las que más impresionaron en SICER, pero sí incluyeron novedades como las de sidrería **Aspall**, que presentó una sidra mezclada con sirope de moras. En Inglaterra, no hay restricciones o reglamentos sobre la adición de productos a la sidra. Pero añadir algo a la sidra inglesa representa que su impuesto casi se triplique. De ahí, que las regulaciones tengan más que ver con el impuesto que con la forma de elaboración.

Además de las de Aspall se destacó la presencia de **Sheppy**, una de las más grandes fincas sidreras del país, cuya producción se remonta a 1780 y continúa utilizando métodos tradicionales de elaboración para las manzanas frescas de cultivo propio. Sheppy elabora algunas sidras monovarietales, de las que cada etiqueta toma su nombre: Dabinett, Kingston Black y Falstaff.

Los ingleses utilizan tanto manzanas de mesa como de sidra para elaborar esta última y se decantan por variedades de manzana con elevados taninos y azúcar, conjugando amargor y dulzor.

Italia

La producción sidrera de Italia se concentró en el norte del país, pero su elaboración declinó en la época fascista debido a la introducción de una ley protectora del sector vino, que prohibió la producción de otras bebidas alcohólicas derivadas de frutas si éstas tenían un porcentaje alcohólico inferior a 7%. Hoy se promueve la producción, aunque su difusión se ve limitada por los regímenes impositivos que la equiparan otras bebidas alcohólicas.

De Friuli llegó a SICER "il sidro" de Terre di Chiopris, sidrería que también es bodega de vino. Su promotora, Monica, explicó que la sidra de manzana es más complicada de elaborar que el vino de uva, pues brotaciones y vendimias de las primeras se extienden por períodos más largos que la vid.

La sidra homónima a la casa, "Sidro di Mele di Chiopris" resultó muy atractiva por su imagen pop y juvenil, con una etiqueta que anticipaba la efervescencia que se hallaría en boca y un cierre de tapa similar a los de cerveza o las botellas de Coca-Cola. Lejana al aroma de manzana, en nariz recuerda el perfume de uvas muy aromáticas como la Gewürtztraminer o la Moscato, además de notas a rosa, azahar y flores blancas. Su suave final evoca al Asti Spumanti, resultando, como muchas otras sidras, un excelente aperitivo, o acompañante de postre. Esta sidra se elabora con manzanas de mesa Fuji, Golden y Granny Smith.

Rusia

En la época zarista la sidra era bastante popular en Rusia, incluso en restaurantes de Moscú o San Petesburgo, donde era posible hallar casi una decena de variedades de sidra. Hoy se vuelve a coquetar con la elaboración y de esto dio testimonio Vablochny Spas, que en SICER presentó sus sidras de producción orgánica y en botellas de pequeño formato, que se elaboran a partir de las manzanas Antonovka, Pepin Lietuvenian y Shafran.

Alemania

Alemania es uno de los mayores consumidores de sidra del mundo y cuenta con una extensa tradición sidrera, con su punto neurálgico en Frankfurt. En Alemania, a la sidra se le denomina *Apfelwein* (vino de manzana), con presencia sólida en SICER, tanto con propuestas monovarietales, como plurivarietales de manzana. En la elaboración se utilizan manzanas tanto de mesa como sólo de sidra.

Además de su nombre *Apfelwein*, las sidras alemanas tiran también de algunos términos utilizados en el mundo del vino, como [trocken o feinherb](#), para describir el grado de dulzor. La sidra alemana en general tiende a lo seco y a lo amargo, por lo que no extrañó que algunos lagares elaboren bebidas a base de sidra mezcladas con cerezas (*Apfelundwein*) o con uva, como la sidra espumosa con carbónico **Odenwälder Massik (Dieter Walz)** a la que la uva le confiere una nota dulce y sedosa.

El país también dio a degustar dos sidras que mezclan pera y manzana. De entre éstas se destacó la **Eisapfel (Manufactuk Jörg Geiger)**, que utiliza la manzana Bittenfelder y ofrece un perfil organoléptico más marcado, con notas a manzana verde, flor de manzanilla, membrillo, melocotón y recuerdos cítricos. Tiene buen equilibrio entre azúcar y acidez, es fina, compleja y estructurada, con textura untuosa.

Pero quizás las sidras más distintas fueron las de **Rhöner Schau-Kelterei**, elaboradas en Sefferts, un poblado de apenas medio millar de habitantes en una zona protegida por la UNESCO, y cuyo enólogo elabora siguiendo el sistema de los vinos de Jerez. Su **Krenzers Apfel Whiskyfass** se elabora con manzanas Boskoop, Jakob Lebel y Bolkenapfel utilizando el sistema de soleras y criaderas, pero de sidra, y entrega un vino seco, con buena acidez, algún resquicio final a manzana y recuerdos a los amontillados jerezanos.

Canadá

La producción de sidra en Canadá ha tenido en años recientes un empuje importante gracias a la potenciación de un nueva categoría que está acaparando la preferencia del consumidor, el de las **sidras de hielo**.

Canadá es conocida por sus vinos de hielo, con lo que las sidras son una especie de compañía al mundo noble. La mayoría se elabora en la zona de Québec, donde inicialmente se pensó elaborar vinos de hielo, pero las uvas no eran propicias a ello. No obstante, las manzanas sí ofrecían una buena resistencia al frío, con lo que se inició la producción de sidras que siguen conceptos de elaboración de los famosos *ice wines*. Todas las manzanas que se utilizan en Québec para la elaboración de sidras son manzanas de mesa. En la región hay cerca de medio centenar de productores de sidra, que elaboran productos tanto mono como plurivarietales.

Hay varias maneras de elaborar las sidras de hielo. Una es recoger las manzanas durante la vendimia otoñal, dejándolas congelarse a la intemperie hasta pasificarse, y luego fermentarlas y ensamblarlas. Otra es cosecharlas en invierno una vez se han dejado congelar en el propio árbol. Y la tercera es recolectarlas en otoño y congelarlas artificialmente, para prensarlas en el invierno.

La empresa pionera en la elaboración de *cidre de glace* en Canadá fue **La Face Cachée de la Pomme**, que continúa encabezando la categoría. La empresa elabora varias etiquetas, utilizando primordialmente manzanas McIntosh, de buena acidez y elevado nivel de azúcar, y Spartan, con menor acidez y mucho dulzor, lo que confiere muy buenos equilibrios acidez-dulzor, que son la clave en la estructura de todas las bebidas nobles y la sidra.

Sus etiquetas incluyen **Neige**, una sidra de hielo que se hace luego de congelarse la manzana en otoño en nevera y prensarse en invierno para extraer mucha concentración, y un mosto que luego se fermentará lentamente durante 6 a 7 meses, y **Neige Éternelle**, plurivarietal que incorpora otras manzanas como la Russet, la Empires o la Jana Gold, y que, a diferencia de la primera, fermenta lentamente en barrica durante un año. Una tercera etiqueta más compleja es **Frimas**, que se cosecha en enero e involucra hasta ocho manzanas, y en nariz se expresa con la cremosidad y dulzor de una compota o mermelada de manzana y recuerdos a frutas tropicales como la guayaba o la fruta de la pasión.

La Fache Cachée lleva también una sidra tranquila, **Dégel**, que se elabora con el segundo prensado de Neige, y una espumosa seca, **Bulle No. 1**, con delicado y fino aroma a manzana pero una burbuja muy marcada y un final picante.

Además se éstas, SICER permitió degustar las de **Domaine Leduc-Piedimonte**, una sidra de hielo monovarietal de manzana Cortland, con crianza de 18 meses en roble francés y marcados recuerdos a melaza, gran cremosidad en nariz, un fin especiado y una sensación muy alcohólica, y las de **Domaine Pinnacle**, que han mostrado importantes progresos en su evolución este último año, con una muy bien equilibrada Domaine Pinnacle 2005, idónea para acompañar platillos como el foie-gras, tomates salados o quesos intensos, del mismo lodo que lo haría un vino de Sauternes. Domaine Pinnacle fue también pionera en elaborar sidra de hielo gasificada (*cidre de glace pétillante*).

Suiza

La sidra es una bebida bastante común en Suiza y casi tan popular como la cerveza. Usualmente es de color ámbar claro, casi seca y medianamente efervescente.

En SICER, destacó **Domaine du Chambet**, una sidra elaborada con el método *champenoise* que resaltó por su personalidad aromática. Delicada manzana y jazmín, suaves especias como el curry o la canela. La sidra entra con facilidad y dulzura, pero

finiquita con una nota amarga. Otra sidrería, **Le Vulcain** presentó una sidra de pera, **Poirée 2007**, que superó a sus propuestas de manzana.

Además de las degustaciones que pudieron realizarse a lo largo de toda la exhibición, SICER condujo dos catas comentadas que permitieron explorar en detalle el universo sidrero.