

# BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

## GUÍA DE ESTILOS 2015

### Guía de Estilos de Sidra



Copyright © 2015, BJCP, Inc.

*The BJCP grants the right to make copies for use in  
BJCP-sanctioned competitions or for educational/judge training purposes.  
All other rights reserved.*

**Actualizaciones disponibles en [www.bjcp.org](http://www.bjcp.org).**

Edited by Gordon Strong  
con  
Kristen England

<b>Contenido:</b>	Dick Dunn (lead), Gary Awdey, Charles McGonegal
<b>Revisión y Comentarios:</b>	Andrew Lea, Nick Bradstock, Rich Anderson, Lee McAlpine, Claude Jolicoeur, Rex Halfpenny
<b>Revisión Final:</b>	Dennis Mitchell, Agatha Feltus, Michael Wilcox, Brian Eichhorn
<b>Traducción al Español:</b>	Carlos Manosalva Uhart



# Contenidos

INTRODUCCIÓN A LA GUÍA DE SIDRAS (CATEGORIAS C1-C2) .....	1
Aroma y Sabor .....	1
Apariencia .....	2
Sensación en Boca .....	2
Ingredientes .....	2
C1. SIDRA Y PERADA ESTÁNDAR .....	3
C1A. Sidra del Nuevo Mundo .....	3
C1B. Sidra Inglesa .....	3
C1C. Sidra Francesa .....	4
C1D. Perada del Nuevo Mundo .....	4
C1E. Perada Tradicional .....	4
C2. SIDRA Y PERADA DE ESPECIALIDAD .....	5
C2A. Sidra de Nueva Inglaterra .....	5
C2B. Sidra con Otras Frutas .....	5
C2C. Vino de Manzana .....	5
C2D. Sidra de Hielo .....	5
C2E. Sidra con Hierbas/Espicias .....	6
C2F. Sidra/Perada de Especialidad .....	6



# INTRODUCCIÓN A LA GUÍA DE SIDRAS (CATEGORÍAS C1-C2)

El siguiente tratamiento se aplica a todos los estilos de sidra, excepto cuando se sustituya explícitamente en la subcategoría específica. Esta introducción identifica las características y descripciones comunes para todos los tipos de sidra y debería ser utilizado como una referencia al registrar y juzgar sidras.

La **sidra** es jugo de manzana fermentado. La **perada** es jugo de pera fermentado. Hay dos categorías de sidra y perada: Sidra y Perada Estándar (Categoría C1) y Sidra y Perada de Especialidad (Categoría C2). La categoría Estándar comprende sidras y peradas elaboradas principalmente o en su totalidad a partir de jugo de manzana o pera (pero no ambos a la vez). El único adjunto permitido en la categoría Estándar y sólo en algunas sub-categorías es una adición limitada de azúcar para lograr una densidad inicial adecuada o para alcanzar un dulzor post-fermentación. Tenga en cuenta que la miel no es "azúcar" para éste fin; una sidra hecha con miel añadida debe registrarse ya sea como Sidra de Especialidad o como una hidromiel con manzana (Cyser) bajo la subcategoría apropiada. Otras fuentes de azúcar, que también añaden sabores significativos (azúcar morena, melaza) también permiten crear una Sidra de Especialidad (tal como el estilo de Nueva Inglaterra).

## Aroma y Sabor

- Sidras y peradas no necesariamente presentan de forma abierta aromas o sabores frutales, en el mismo sentido que un vino no sabe abiertamente a uvas. En particular, los estilos más secos de sidra desarrollan un carácter más complejo pero menos frutal. Un carácter simple a *refresco de manzana* o *cóctel de vino y jugo* (wine cooler) no es deseable en una sidra o una perada.
- Algunos estilos de sidra exhiben distintivos sabores o aromas **no**-frutales, tal como los matices a *jamón ahumado* de una sidra inglesa seca.
- El **dulzor** (azúcar residual o AR) de una sidra o perada puede variar de absolutamente seca (sin AR) a tan dulce como un postre de vino (10% o más de AR). En sidras más dulces, otros componentes de sabor - particularmente la acidez- deben equilibrar el dulzor.
- El nivel de dulzor se debe especificar para que los organizadores y jueces pueden organizar las entradas y las rondas de cata. La cata debería siempre realizarse desde la más seca a la más dulce. Hay cinco categorías de dulzor, expandidas a partir de las tres de las guías anteriores. Observe que los números para estos niveles no son rígidos o restrictivos. Están destinados a guiar al elaborador de sidra sobre cómo registrarla, no deben ser utilizados como criterios de evaluación a menos que se declare una sidra con un nivel de dulzor muy lejano a lo real. Los jueces deben tener en cuenta que el dulzor puede enmascarar defectos. Prestar más atención a esto en una sidra dulce. Del mismo modo, no penalizar excesivamente a sidras secas por faltas leves que pueden ser más evidentes sólo debido a la falta de dulzor. Las categorías y los niveles de azúcar *aproximados* son los siguientes. Las densidades finales son números particularmente difíciles ya que no se puede tener en cuenta cual sería la densidad inicial si la sidra fermentara por completo.
  - **Seca:** menos de 0.4% de azúcar residual. Esto corresponde a una densidad final específica menor que 1.002. No hay percepción de dulzor.
  - **Medio-seca:** 0.4-0.9% de azúcar residual. Esto corresponde a una densidad final específica de 1.002-1.004. Existe un indicio de dulzor pero la sidra aún es percibida ante todo como seca. También conocida como semi-seca.
  - **Media:** en el rango entre seca y dulce, 0.9-2.0% de azúcar residual, densidad final de 1.004-1.009. El dulzor ahora es un componente notable del carácter general.
  - **Medio-dulce:** 2.0-4.0% de azúcar residual, densidad final de 1.009-1.019. La sidra es dulce pero aún refrescante. También conocida como semi-dulce.
  - **Dulce:** sobre 4.0% de azúcar residual, equivalente aproximadamente a una densidad final superior a 1.019. La sidra tiene el carácter de un postre de vino. No debe ser empalagosa; ver las notas sobre balance.
- Si una sidra se aproxima a alguno de estos límites, debería ser identificada por la categoría de dulzor que mejor describa la impresión general que provoca. Las cinco categorías descritas se ampliaron desde las anteriores tres, seca-media-dulce, al fraccionar las categorías seca y media.
- La **acidez** es un elemento esencial en sidras y peradas: debe ser suficiente para dar una impresión limpia y refrescante sin provocar fruncimiento. La acidez (por ácidos málicos y en algunos casos por ácidos lácticos) no debe confundirse con la acetificación (por acetato de etilo o ácido acético-vinagre). Aromas acres y un hormigueo en la boca por acidificación son una falta.
- Sidras y peradas varían considerablemente en **taninos**. Esto afecta tanto al amargor como a la astringencia (ver más abajo Sensación en Boca). Si se elabora en base a frutas culinarias o de mesa, los taninos son generalmente bajos; sin embargo, algunos taninos son deseables para equilibrar el carácter. El carácter aportado por los taninos debería ser principalmente astringencia en lugar de amargor. Un amargor manifiesto o protagonista es una falta y a menudo se debe a técnicas del proceso en lugar de al carácter frutal.
- La sidra puede atravesar una **fermentación malo-láctica** (FML) que convierte una parte o la totalidad del agudo ácido málico a un ácido láctico más suave, menos ácido. La perada no debería pasar por la una FML porque esto causaría una acetificación indeseable. En sidras hechas con manzanas tánicas, la FML comúnmente produce fenoles etílicos que se evidencian como otros sabores: especiado/ahumado incluyendo carne ahumada, fenólico y establo de caballos. Estos sabores son deseables aunque no obligatorios en los estilos ingleses y franceses, pero no deben estar a un nivel muy alto. El carácter especiado-ahumado es el más deseable de los tres. Tenga en cuenta que un carácter dominante a establo puede ser el resultado de una contaminación *Brettanomyces* en lugar de una FML; esto es una falta grave. Además, debido a que la FML reduce la acidez de una sidra, el resultado no debe

ser *fofo* o demasiado suave; la sidra debe permanecer refrescante.

- Por último, los jueces deben estar atentos a la posibilidad de faltas que recuerden a ratones (mousiness) que son más probables en sidras de pH más alto que han pasado por una FML. (Algunos jueces pueden ser incapaces de detectar características a *ratón*; un enjuague bucal alcalino podría ser necesario para confirmar y llegar a un acuerdo entre los jueces.)

## Apariencia

- La claridad puede variar de buena a brillante. La falta de transparencia no es un defecto, pero las partículas visibles son indeseables. En algunos estilos una "rústica" falta de brillantez es común. Las peradas son notoriamente difíciles de clarificar; como resultado una ligera bruma no es una falta. Sin embargo, un "velo" en cualquier sidra o perada indica generalmente una etapa temprana de contaminación láctica y es una clara falta.
- La carbonatación puede variar desde completamente detenida al nivel de un champán. Una carbonatación baja o ausente es llamada **quieta** (still). Una sidra quieta aún puede provocar un ligero *cosquilleo en la lengua*. Un nivel de carbonatación moderado se denomina **burbujeante** (petillant). Una carbonatación alta se denomina **chispeante** (sparkling). En los niveles más altos de carbonatación, la espuma puede retenerse por un corto tiempo. Sin embargo, borbotones (gushing), espumado (foaming) o espumas difíciles de manejar se consideran faltas.

## Sensación en Boca

- En general, sidras y peradas tienen un cuerpo y plenitud similares a un vino ligero. Su cuerpo es mucho menor que el de una cerveza. La sensación en boca depende del nivel de taninos. Los estilos tánicos (ingleses y franceses) tendrán una sensación en boca astringente parecida a un vino tinto. Las sidras completamente chispeantes serán como un champán.

## Ingredientes

- Las variedades de manzanas y peras están destinadas a ilustrar ejemplos de uso común, no dictar requerimientos al elaborar el estilo. En general, adjuntos y aditivos están prohibidos, excepto donde sea permitido específicamente en estilos particulares, y luego el participante indicarlos. Ayudantes comunes del

proceso y enzimas generalmente están permitidos siempre y cuando no sean detectables en la sidra terminada. La levadura utilizada para la sidra/perada puede ser natural (la levadura que produce la fruta por sí misma y/o se retiene de la molienda y el equipo de prensado) o *cultivada*. Se permite la fermentación maloláctica, ya sea de origen natural o con un cultivo añadido. Las enzimas se pueden utilizar para la clarificación del zumo antes de la fermentación. El ácido málico se puede añadir a un zumo de baja acidez para llevarlo hasta un nivel que se considera seguro para evitar la contaminación bacteriana y sabores no deseados (típicamente pH de 3,8 o menor). Los sulfitos se pueden añadir según sea necesario para control microbiológico. Si se utilizan, el máximo nivel seguro aceptado (200 mg/l) debe respetarse escrupulosamente; Además, cualquier exceso de sulfito detectable en la sidra terminada (un carácter a "fósforo quemado") es una falta grave.

- Si se desea sidra que tenga dulzor (azúcar residual), éste se puede obtener mediante la detención de la fermentación o de endulzar nuevamente con azúcar o jugo fresco. En este caso, el participante debe asegurarse de que la sidra sea estable. Turbidez, borbotones (gushing) o espumado resultantes de reiniciar una fermentación en botella se consideran faltas graves.
- Si la sidra es fermentada y/o añejada con madera (barril, chips, trozos/tiras), el tipo de madera y el proceso debe ser declarado. A excepción de la categoría C2F (Sidra/Perada de Especialidad), el carácter de la madera no debe ser más que apenas reconocible. Una sidra con carácter sustancial a madera/barril presentada en cualquier categoría que no sea C2F será considerada como fuera de estilo.
- Se puede añadir sorbato para estabilizar la sidra. Sin embargo, cualquier aroma/sabor residual de su uso excesivo o mal uso (por ejemplo, notas a geranio) son una clara falta.
- La carbonatación puede ser natural (manteniendo la presión de CO<sub>2</sub> a través de proceso o por acondicionamiento en botella) o añadida (por inyección de CO<sub>2</sub>). En la mayoría de las categorías, una sidra quieta (completamente descarbonatada) todavía es apropiada. Los jueces deben darse cuenta de que la carbonatación puede mejorar una impresión sencilla de una sidra y no debe penalizar sidras quietas (cuando se declaran correctamente) por falta de carbonatación.

## C1. SIDRA Y PERADA ESTÁNDAR

Los estilos representados en esta categoría son los estilos establecidos principales. “Nuevo Mundo” es simplemente un cambio de nombre desde “Común” en las versiones anteriores.

Hay estilos conocidos no representados aquí. En particular españoles (asturianos y vascos) que todavía no tienen una definición de estilo, porque no existe actualmente suficiente apreciación y comprensión, así como la falta de ejemplos comerciales de calidad conocida como referencia.

En el caso de una sidra hecha en un estilo no explícitamente representado aquí, debe introducirse en la categoría aplicable más cercana. La primera decisión es si la sidra fue elaborada con manzanas con un contenido significativo de taninos que dé a la sidra notable astringencia o amargor. Si no es así, se debe registrar como una Sidra del Nuevo Mundo. Si es así, la elección es entre las subcategorías inglesa y francesa; esta decisión debe basarse en si la sidra tiende más hacia lo dulce, rica, algo frutal (francesa) o más seca y austera (inglesa). Para peradas de un estilo no representado, la decisión es, como antes, basada en el contenido de taninos. En caso de duda, introducir como Perada del Nuevo Mundo.

### C1A. Sidra del Nuevo Mundo

Una **Sidra del Nuevo Mundo** está elaborada de manzanas culinarias/de mesa, con manzanas salvajes o silvestres a menudo utilizadas para mantener el equilibrio acidez/taninos.

En comparación con otros estilos en esta categoría, estas sidras son en general relativamente más bajas en taninos y tienen mayor acidez. “Nuevo Mundo” hace referencia al estilo, no a una ubicación, sidras en este estilo también se elaboran en el este de Inglaterra, Australia, Alemania, etc.

**Impresión General:** Una bebida refrescante con algo de sustancia - no sosa o acuosa. Las sidras dulces no deben ser empalagosas. Las sidras secas no deben ser demasiado austeras.

**Aroma / Sabor:** Las sidras dulces o de bajo contenido de alcohol pueden tener aroma y sabor a manzana. Las sidras secas serán más como a vino con algunos ésteres. El azúcar y la acidez deben combinarse para dar un carácter refrescante. La acidez es media a alta, refrescante, pero no debe ser áspera o punzante.

**Apariencia:** Clara o brillante, color pálido a dorado medio.

**Sensación en Boca:** Cuerpo medio. Algo de taninos deberían estar presentes para una leve astringencia, pero poco amargor.

**Comentarios:** Una sidra ideal para ser servida como bebida de “sesión”, que acompaña convenientemente una amplia variedad de comidas.

**Instrucciones de Entrada:** Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación (3 niveles). Los participantes **DEBEN** especificar el dulzor (5 categorías). Si la densidad inicial está sustancialmente por encima del rango típico, el participante debería explicarlo, ejemplo: una variedad particular de manzanas que entrega un jugo de alta densidad.

**Varietades:** Comunes (Winesap, Macintosh, Golden Delicious, Braeburn, Jonathan), multi-uso (Northern Spy, Russets, Baldwin), manzanas silvestres, cualquier variedad silvestre adecuada.

**Estadísticas Vitales:**

OG:	1.045 – 1.065
FG:	0.995 – 1.020
ABV:	5 – 8%

**Ejemplos Comerciales:** [US] Uncle John’s Fruit House Winery Apple Hard Cider, Tandem Ciders Pretty Penny (MI), Bellwether Spyglass (NY), West County Pippin (MA), White Winter Hard Apple Cider (WI), Wandering Aengus Ciderworks Bloom (OR), Æppeltreow Appely Brut and Doux (WI).

### C1B. Sidra Inglesa

La **Sidra Inglesa** incluye también a las sidras inglesas del “País del Oeste” inspiradas por el estilo. Estas sidras se elaboran con variedades de manzana agri dulce y amargor-agudo cultivadas específicamente para elaboración de sidra. Las sidras inglesas son tradicionalmente fermentadas y añejadas en barricas de madera, lo que añade un poco de

carácter; sin embargo, las barricas utilizadas raramente son nuevas, así que no hay evidente carácter a madera.

**Impresión General:** Generalmente seca, de cuerpo pleno, austera. Complejo perfil de sabor, final largo.

**Aroma/Sabor:** Sin evidente carácter a manzana, pero si con algunos sabores y ésteres que sugieren manzanas, particularmente de variedades tánicas. Las sidras de estilo Inglés atraviesan comúnmente una FML (ver *Introducción/Aroma y Sabor*) que producen deseables características especiadas/ahumadas, fenólicas y a establo. Estas notas de sabor son positivas, pero **no** requeridas. Si están presentes, no deben dominar; en particular, las notas fenolicas y a establo no deberían ser pesadas. Un carácter fuerte a establo sin notas fenólicas o especiadas/ahumadas sugiere una contaminación por *Brettanomyces*, lo que es una falta. Características a ratón (mousiness) son una falta grave.

**Apariencia:** Apenas nubosa a brillante. Color amarillo medio a ámbar.

**Sensación en Boca:** Plena. Taninos moderados a altos, percibidos como astringencia y algo de amargor. Carbonatación quieta a moderada. Sidras fermentadas o acondicionadas en botella pueden tener una alta carbonatación, a niveles de champán, pero no producir borbotones (gushing) ni espumado (foaming).

**Comentarios:** Existen ejemplos dulces, pero los secos son los más tradicionales, particularmente cuando se considera la contribución a la sequedad de los taninos.

**Instrucciones de Entrada:** Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación (3 niveles). Los participantes **DEBEN** especificar el dulzor (seca hasta medio-dulce, 4 niveles). Los participantes **PUEDEN** especificar la variedad de manzanas para una sidra de variedad única, si se especifica, el carácter varietal será esperado.

**Varietades:** Kingston Black, Stoke Red, Dabinett, Porter’s Perfection, Nehou, Yarlinton Mill, Major, variedades Jerseys, etc.

**Estadísticas Vitales:**

OG:	1.050 – 1.075
FG:	0.995 – 1.015
ABV:	6 – 9%

**Ejemplos Comerciales:** [US] Westcott Bay Traditional Very Dry, Dry and Medium Sweet (WA), Farnum Hill Extra-Dry, Dry, and Farmhouse (NH), Wandering Aengus Oaked Dry (OR), Montana CiderWorks North Fork (MT), Bellwether Heritage (NY). [UK] Oliver’s Traditional Dry, Hogan’s Dry and Medium Dry, Henney’s Dry and Vintage Still, Burrow Hill Medium, Aspall English Imperial.

## C1C. Sidra Francesa

La **Sidra Francesa** incluye estilos de Normandía más sidras inspiradas en esos estilos, incluyendo sidras realizadas con diversas técnicas para lograr el perfil de sabor francés. Estas sidras son elaboradas con variedades de manzana agri dulce y amargor-agudo cultivadas específicamente para la elaboración de sidra.

Los procedimientos franceses tradicionales utilizan pequeñas cantidades de compuestos de sal y calcio (cloruro de calcio, carbonato de calcio) para ayudar al proceso de la coagulación de la pectina. Estos compuestos se pueden usar, pre-fermentación, pero en cantidad limitada. Es una falta si los jueces pueden detectar un sabor salado o a greda. La enzima PME (pectina metil esterasa) también puede ser usada pre-fermentación para la coagulación de la pectina.

Tenga en cuenta que los niveles de dulzor/densidad indican una tendencia general, no una línea divisoria clara entre sidras inglesas y francesas.

**Impresión General:** Media a dulce, cuerpo pleno, rica.

**Aroma/Sabor:** Aroma/carácter frutal. Esto puede venir de una fermentación lenta o detenida (en la técnica francesa de la *défécation*) o aproximada por un nuevo endulzamiento con jugo. Tiende a una rica plenitud. Notas a FML especiadas-ahumadas, fenólicas y a establo son comunes pero no requeridas (al igual que con el estilo inglés) y no deben ser pronunciadas. Los franceses esperan un carácter a FML más sutil que los ingleses.

**Apariencia:** Clara a brillante, color amarillo medio a ámbar.

**Sensación en Boca:** Media a plena, llenadora de boca. Taninos moderados percibidos principalmente como astringencia. Carbonatación moderada a como champán, pero a mayores niveles no debe producir borbotones o espumado.

**Comentarios:** Típicamente elaborada dulce para balancear los niveles de taninos del uso de variedades de manzana tradicionales.

**Instrucciones de Entrada:** Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación (3 niveles). Los participantes **DEBEN** especificar el dulzor (sólo medio a dulce, 3 niveles). Los participantes **PUEDEN** especificar la variedad de manzana para una sidra de variedad única; si se especifica, el carácter varietal será esperado.

**Variedades:** Nehou, Muscadet de Dieppe, Reine des Pommes, Michelin, etc.

**Estadísticas Vitales:**

OG:	1.050 – 1.065
FG:	1.010 – 1.020
ABV:	3 – 6%

**Ejemplos Comerciales:** [US] West County Reine de Pomme (MA), [Francia] Eric Bordelet (varias), Etienne Dupont, Etienne Dupont Organic, Bellot

## C1D. Perada del Nuevo Mundo

La **Perada del Nuevo Mundo** es elaborada con peras culinarias/de mesa.

**Impresión General:** Suave. Media a media-dulce. Aún ligeramente chispeante. Sólo una leve acetificación es aceptable. Características a ratón (mousiness), viscosas/aceitosas son faltas graves.

**Aroma/Sabor:** Hay un carácter a pera, pero no obviamente frutal. Tiende a ser como un vino blanco joven. Sin amargor.

**Apariencia:** Ligeramente nubosa a clara. Generalmente bastante pálida.

**Sensación en Boca:** Relativamente plena, bajos a moderados taninos aparentes como astringencia.

**Comentarios:** Algunas peras de mesa pueden contener cantidades significativas de sorbitol, en cuyo caso una Perada seca puede dar una impresión de dulzor debido a sorbitol propio de las peras. La percepción de sorbitol como dulce es muy variable de una persona a otra. Por lo tanto, los participantes deberían especificar el dulzor de acuerdo a la cantidad real de azúcar residual y los jueces deberían ser conscientes de que pueden percibir más dulzor del registrado en la inscripción de la perada.

**Instrucciones de Entrada:** Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación (3 niveles). Los participantes **DEBEN** especificar el dulzor (5 categorías).

**Variedades:** Bartlett, Kiefer, Comice, Conference, etc.

**Estadísticas Vitales:**

OG:	1.050 – 1.060
FG:	1.000 – 1.020
ABV:	5 – 7%

**Ejemplos Comerciales:** [US] White Winter Paarynat (WI), Uncle John's Fruit House Winery Perry (MI)

## C1E. Perada Tradicional

La **Perada Tradicional** se elabora a partir de peras cultivadas específicamente con ese fin y no para comer o cocinar. Muchas "peras para perada" son casi incomedibles debido a los altos taninos; algunas también son bastante duras. Las peras para perada pueden contener cantidades sustanciales de sorbitol, un compuesto de sabor dulce no fermentable. Por lo tanto una perada puede ser completamente seca (sin azúcar residual) con aún un sabor dulce.

**Impresión General:** Tánica. Media a medio-dulce. Aún ligeramente chispeante. Sólo una leve acetificación es aceptable. Características a ratón (mousiness), viscosas/aceitosas son faltas graves.

**Aroma/Sabor:** Hay un carácter a pera, pero no obviamente frutal. Tiende a ser como un vino blanco joven. Algo de ligero amargor.

**Apariencia:** Ligeramente nubosa a clara. Generalmente bastante pálida.

**Sensación en Boca:** relativamente plena, moderados a altos taninos aparentes como astringencia.

**Comentarios:** Tenga en cuenta que una perada seca puede dar una impresión de dulzor debido al sorbitol presente en las peras, y la percepción de sorbitol como dulce es muy variable de una persona a otra. Por lo tanto, los participantes deberían especificar el dulzor de acuerdo a la cantidad real de azúcar residual y los jueces ser conscientes de que pueden percibir más dulzor de lo que ha registrado para la perada.

**Instrucciones de Entrada:** Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación (3 niveles). Los participantes **DEBEN** especificar el dulzor (5 categorías). Los participantes **DEBEN** declarar la(s) variedad(es) de pera(s) utilizada(s).

**Variedades:** Butt, Gin, Brandy, Barland, Blakeney Red, Thorn, Moorcroft, etc.

**Estadísticas Vitales:**

OG:	1.050 – 1.070
FG:	1.000 – 1.020
ABV:	5 – 9%

**Ejemplos Comerciales:** [US] Æppeltreow Orchard Oriole Perry (WI); [Francia] Bordelet Poire Authentique y Poire Granit, Christian Drouin Poire, [UK] Oliver's Classic, Blakeney Red y Herefordshire Dry; Hogan's Vintage Perry.



## C2. Sidra y Perada de Especialidad

*Sidra/Perada de Especialidad incluye a las bebidas elaboradas con sabores añadidos (especias y/o otras frutas), a las elaboradas con cantidades sustanciales de fuentes de azúcar para aumentar densidades iniciales y a bebidas a base de una combinación jugos de manzana y pera (a veces llamado “pider”).*

*Las mismas características generales y descripciones de faltas se aplican a las sidras de especialidad como a las sidras estándar (categoría anterior), con la excepción de los ingredientes añadidos permitidos.*

### C2A. Sidra de Nueva Inglaterra

*Esta es una sidra hecha con manzanas características de Nueva Inglaterra para una acidez relativamente alta, con aditivos para elevar los niveles de alcohol y contribuir con notas de sabor adicionales.*

**Impresión General:** Cuerpo y carácter sustancial.

Típicamente es relativamente seca, pero puede ser algo dulce en balance y no contener alcohol cálido.

**Aroma/Sabor:** Una sabrosa sidra con robusto carácter de manzana, fuerte alcohol y sabores derivados de los aditivos de azúcar; tradicionalmente seca.

**Apariencia:** Clara a brillante, amarillo pálido a medio.

**Sensación en Boca:** Sustancial, alcohólica. Taninos moderados.

**Comentarios:** Los aditivos pueden incluir azúcares blancos y marrones, melaza, pequeñas cantidades de miel y pasas. Los aditivos están destinados a incrementar la densidad inicial muy por encima de lo que se lograría sólo con las manzanas solo. Este estilo es a veces añejado en barril, en cuyo caso tendrá características a roble como un vino en barrica. Si el barril fue utilizado anteriormente para espirituosos añejados, algunas notas de sabor del espirituoso (por ejemplo, whisky o ron) también pueden estar presentes, pero deben ser sutiles.

**Instrucciones de Entrada:** Los participantes **DEBEN** especificar si la sidra fue añejada en barril. Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación (3 niveles). Los participantes **DEBEN** deben especificar el dulzor (5 niveles).

**Varietades:** Northern Spy, Roxbury Russet, Golden Russet, Baldwin, etc.; muchas manzanas tradicionales de Nueva Inglaterra.

**Estadísticas Vitales:** OG: 1.060 – 1.100  
FG: 0.995 – 1.020  
ABV: 7 – 13%

**Ejemplos Comerciales:** [US] Snowdrift Semi-Dry (WA), Blackbird Cider Works New England Style (NY).

### C2B. Sidra con Otras Frutas

*Esta es una sidra con otras frutas o jugos de fruta añadidos - por ejemplo, bayas. Este es el estilo correcto para registrar una bebida fermentada a partir de una combinación de jugo de manzana y pera.*

**Impresión General:** Al igual que un vino blanco con sabores complejos. El carácter de la manzana debe vincularse con la adición de frutas de modo que ninguna domine a la otra.

**Aroma/Sabor:** El carácter a sidra debe estar presente y debe encajar con las otras frutas. Es una falta si la(s) fruta(s) añadida(s) domina(n) por completo; un juez podría preguntar: *¿Esto sería diferente si un espirituoso neutro sustituye a la sidra?* Una sidra frutal no debe ser como un alco-pop (bebidas de alcohol carbonatadas y saborizadas). La oxidación es una falta.

**Apariencia:** Clara a brillante. Color apropiado a la fruta añadida, pero sin mostrar características de oxidación (por ejemplo, bayas rojas deberían aportar un color rojo-a-púrpura, no naranja)

**Sensación en Boca:** Sustancial, puede ser significativamente tánica dependiendo de la fruta añadida.

**Instrucciones de Entrada:** Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación (3 niveles). Los participantes **DEBEN** especificar el dulzor (5 categorías). Los participantes **DEBEN** especificar toda(s) la(s) fruta(s) o jugo de fruta(s) añadidas.

**Estadísticas Vitales:** OG: 1.045 – 1.070  
FG: 0.995 – 1.010  
ABV: 5 – 9%

**Ejemplos Comerciales:** [US] West County Blueberry-Apple Wine (MA), Bellwether Cherry Street (NY), Uncle John’s Fruit Farm Winery Apple Cherry, Apple Blueberry, and Apricot Apple Hard Cider (MI)

### C2C. Vino de Manzana

*El término para esta categoría es tradicional, pero posiblemente engañoso: se trata simplemente de una sidra con sustancial azúcar añadida para alcanzar mayores niveles de alcohol que una sidra estándar. Como tal, se acerca más a un vino blanco que cualquier otro estilo. No se utilizan frutas distintas a las manzanas en este estilo.*

**Impresión General:** Por lo general como un vino blanco seco, equilibrado y con baja astringencia y amargor.

**Aroma/Sabor:** Comparable a una Sidra del Nuevo Mundo. El carácter a sidra debe ser distintivo. Muy seca a dulce, a menudo seca.

**Apariencia:** Clara a brillante, pálida a dorado medio. Nubosidad o turbiedad son inapropiadas.

**Sensación en Boca:** Más ligera que otras sidras, ya que el mayor nivel de alcohol se deriva de la adición de azúcar en lugar del jugo. La carbonatación puede variar desde quieta a como champán.

**Instrucciones de Entrada:** Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación (3 niveles). Los participantes **DEBEN** especificar el dulzor (5 niveles)

**Estadísticas Vitales** OG: 1.070 – 1.100  
FG: 0.995 – 1.020  
ABV: 9 – 12%

**Ejemplos Comerciales:** [US] Uncle John’s Fruit House Winery Fruit House Apple (MI), McClure’s Sweet Apple Wine (IN).

### C2D. Sidra de Hielo

*Este es un estilo de sidra en el que el jugo es concentrado antes de la fermentación, ya sea mediante la congelación antes de ser prensada o congelando el jugo y eliminando el agua. La fermentación se detiene o interrumpe antes de llegar a la sequedad. El carácter difiere del Vino de Manzana en que el proceso de la sidra de hielo aumenta no sólo el azúcar (por lo tanto, el alcohol), sino también la acidez y todos los componentes de sabor de la fruta proporcionalmente. Los aditivos no están permitidos en este estilo; en particular, los edulcorantes no pueden ser utilizados para aumentar la densidad. Este estilo se originó en Quebec en la década de 1990.*

**Aroma/Sabor:** Frutal, suave, dulce-agria. La acidez debe ser suficiente para prevenir que se sea empalagosa.

**Apariencia:** Brillante. El color es más profundo que una sidra estándar, dorado a ámbar.

**Sensación en Boca:** Cuerpo pleno. Puede ser tánica (astringente y/o amarga) pero esto debería ser leve, a moderada en la mayoría.

**Instrucciones de Entrada:** Los participantes **DEBEN** especificar la densidad inicial, final o el azúcar residual y el nivel de alcohol. Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación (3 niveles).

**Varietades:** Usualmente frutas de mesa norteamericana clásica, tales como McIntosh o Cortland.

**Estadísticas Vitales:** OG: 1.130 – 1.180  
FG: 1.060 – 1.085  
ABV: 7 – 13%

**Ejemplos Comerciales:** [US] various from Eden Ice Cider Company and Champlain Orchards. [Canada] Domaine Pinnacle, Les Vergers de la Colline, and Cidrerie St-Nicolas (Quebec).

## C2E. Sidra con Hierbas/Espicias

*Esta es una sidra con cualquier combinación de "botánicos" añadidos. Sidras lupuladas también se incluyen en esta categoría. Otros ejemplos son sidras con especias para "tarta de manzana" (canela, nuez moscada, pimienta de Jamaica), jengibre, hierba limón, mezclas de té de hierbas, etc.*

**Impresión General:** Como un vino blanco con sabores complejos. El carácter a manzana debe vincularse con los botánicos y alcanzar un resultado balanceado

**Aroma/Sabor:** El carácter a sidra debe estar presente y debe ajustarse con los botánicos. Como en una sidra con fruta, es una falta que el botánico domine; un juez podría preguntar, *¿Esto sería diferente si un espirituoso neutro sustituye a la sidra?* La oxidación ya sea de la sidra base o las adiciones son una falta.

**Apariencia:** Clara a brillante. Color apropiado a los añadidos botánicos.

**Sensación en Boca:** Promedio o más. La sidra puede ser tánica por efecto de los botánicos pero no ser amarga debido a una sobre extracción.

**Instrucciones de Entrada:** Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación (3 niveles). Los participantes **DEBEN** especificar el dulzor (5 niveles). Los

participantes **DEBEN** especificar todos los botánicos añadidos. Si se utiliza lúpulo, los participantes deben especificar la(s) variedad(es) utilizada(s).

**Estadísticas Vitales:** OG: 1.045 – 1.070  
FG: 0.995 – 1.010  
ABV: 5 – 9%

**Ejemplos Comerciales:** [US] Colorado Cider Grasshop-ah (CO), Wandering Aengus Anthem Hops (OR).

## C2F. Sidra/Perada de Especialidad

*Esta es una categoría abierta de sidra o perada con otros ingredientes de tal manera que no se ajusta a ninguna de las categorías anteriores. Esto incluye el uso de otros edulcorantes. Una sidra con miel añadida puede ser registrada aquí si el carácter a sidra sigue siendo dominante; de lo contrario, se debe ingresar como hidromiel en la subcategoría Cyser. Los ejemplos también incluyen sidras fermentadas en madera o sidras añejadas en que el carácter de la madera/barril es una parte importante del perfil global de sabor.*

**Aroma/Sabor:** El carácter a sidra debe estar siempre presente, y debe encajar con los ingredientes añadidos. Si se utilizó un barril de espirituoso, el carácter del espirituoso (ron, whisky, etc.) no debe ser algo más que reconocible; no debe ser un elemento sustancial del sabor.

**Apariencia:** Clara a brillante. El color debería ser el de una sidra estándar a menos que se espere que otros ingredientes contribuyan al color.

**Sensación en Boca:** Cuerpo promedio, puede mostrar algo de taninos (astringencia) o cuerpo pesado como consecuencia de otros ingredientes.

**Instrucciones de Entrada:** Los participantes **DEBEN** especificar todos los ingredientes. Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación (3 niveles). Los participantes **DEBEN** especificar el dulzor (5 categorías).

**Estadísticas Vitales:** OG: 1.045 – 1.100  
FG: 0.995 – 1.020  
ABV: 5 – 12%

**Ejemplos Comerciales:** [US] Finn River Fire Barrel (WA)