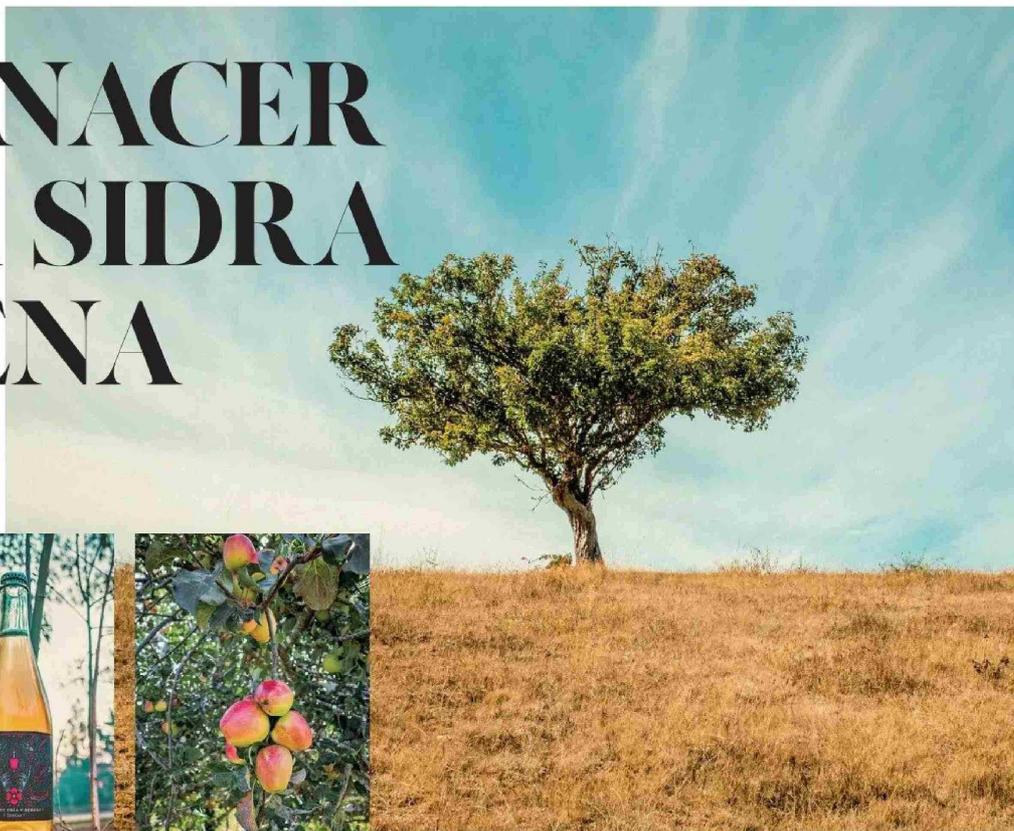


VIDA Y ESTILO

POR VALENTINA DE AGUIRRE

ED

EL RENACER DE LA SIDRA CHILENA



De la clásica chicha hecha artesanalmente en los campos del sur del país, a una bebida reconocida mundialmente: hoy la sidra chilena se ha reinventado de la mano de pequeños productores, con innovación y mucho entusiasmo. Tanto así, que nuestro país acaba de ser el invitado de honor a la CiderCon, la convención más importante a nivel mundial para la industria.

Al hablar de sidra, muchos piensan en chicha: el clásico trago hecho de jugo de manzanas fermentadas, tan típico de las celebraciones dieciocheras y de los recorridos por el sur de Chile. Pero la sidra ha ido ganando más terreno gracias a pequeños productores que se han preocupado de hacer un producto de calidad internacional, con manzanas patrimoniales del sur del país y harto carácter.

De acuerdo al sommelier Pascual Ibáñez, coautor de la primera *Guía de la Sidra en Chile*, que se publicó en 2022, nuestro país tiene las condiciones edafoclimáticas ideales para que la manzana sidrera fructifique. "Hay una historia sidrera de colonos europeos en el sur del país, conservando cultivos en viejos huertos ancestrales donde conviven la chicha de manzana y la sidra de manera tradicional. La zona del Bosque Valdiviano de frondosa vegetación y clima templado-húmedo, que

se extiende desde el centro sur de Chile hasta las islas de Chiloé, es un hábitat ideal, aunque no el único para el desarrollo de las sidras con pedigrí", explica.

Luciéndose en Estados Unidos

Tres días completamente dedicados a la sidra fue el resultado de la CiderCon, la convención más importante a nivel mundial para la industria de la sidra, que este año se hizo en Chicago del 4 al 7 de febrero, y que tuvo como invitado de honor a Chile. Todo gracias a la nueva generación de sidreros que están cambiando la cara de esta producción tradicional.

Hasta Chicago llegaron varios productores de sidra chilenos, como Carlos Flores, uno de los creadores de la sidra Punta de Fierro. Aunque la primera sidra de la marca fue prensada en 2021, el trabajo empezó mucho antes, en 2011, cuando Flores compró Quinta Michay, un huerto de 130 años junto al Río Cayumapu. Más tarde se sumó Eli Shanks al equipo, sidrero del noreste de Estados Unidos con más de 10 años de experiencia.

"Partimos desde la visión de que el campo chileno está experimentando cambios fuertes en su composición y economía. Hay menos jóvenes quedándose en el campo, menos perspectivas de crecer y menos oportunidades económicas. El campo y los campesinos son la base de nuestro sistema alimentario. La sidra viene a ser una oportunidad para mejorar la economía local y hacer lucir el campo, los manzanares patrimoniales del sur de Chile y la gente que los cuida", explica Carlos Flores.

Otra de las sidras que participó en este

encuentro fue Tencai, de la Región de la Araucanía. El proyecto, de la familia Galindo Quidel, que ha elaborado sidra de manera artesanal durante tres generaciones, nació buscando revalorizar y rescatar el oficio familiar. "A mis padres y abuelos siempre se les consideró unos 'simples campesinos' por hacer chicha y no tener un empleo común. Al fallecer mi abuelo quisimos demostrar qué tan importante era este oficio y la cultura existe alrededor del campo y la sidra", explican.

Para lograrlo, se capacitaron con el enólogo experto en sidra Cristián Galaz Torres. Con él perfeccionaron las técnicas tradicionales con mayor innovación. El 2019 lanzaron la marca, con la que han conseguido 15 medallas internacionales. "En un inicio sólo proveíamos a los vecinos y gente local y nuestro sueño era vender en Temuco. Por cosas del azar el 2021 nos llegó una invitación para ir a España, al Salón Internacional de la Sidra (SIGSA) a presentar nuestro producto. Al final, antes de llegar a Temuco, llegamos a Europa". Hoy son uno de los coorganizadores de la Pomum Cup, la primera copa de sidras de Latinoamérica, que se realizará en julio de este año.

Lento, pero seguro

"La evolución ha sido lenta, pero con un consumo que se mantiene bastante bajo, pero con un futuro prometedor basado en una oferta y calidad significativas para satisfacer el gusto de incipientes consumidores", opina Pascual Ibáñez. Harriet Nahrwold, una de las socias de la sidra Quebrada del Chucao, que se produce en la Región de la Araucanía, reconoce

que ha sido difícil cautivar al público acostumbrado a la chicha clásica, mostrándole que hoy se pueden hacer fermentados igual de sofisticados y elegantes que los espumantes tradicionales. "Si ha aumentado el interés por parte de los productores. Hay más gente haciendo cosas interesantes e investigando sobre las variedades antiguas de manzanas. Además, a fines del año pasado se creó el COSICHI, colectivo de sidreros chilenos", cuenta. La marca de la familia Nahrwold ya ha embotellado más de 30 mil litros, que se han vendido tanto en Chile como en países como Estados Unidos, Canadá, Suecia, Australia, Brasil y Perú.

"En los últimos tres años hubo un crecimiento grande en consumo y nuevos productores. Es una tendencia casi mundial. Luego del viaje a Estados Unidos quedó comprobado: cada bar de vinos o cervezas, tenía de una a tres alternativas de sidra. Esperamos que de aquí a unos 10 años, en Chile la sidra sea un producto masivo, que los productores elaboren diferentes estilos y que la gente la comience a pedir más", dice Galindo.

Carlos Flores, de Punta de Fierro, explica que uno de los objetivos de COSICHI es educar sobre la sidra. "Esperamos formar los primeros sommeliers chilenos, que es como un sommelier, pero de la sidra. También queremos compartir nuestros métodos y sabiduría sobre la sidra con otros productores en Chile para ayudar a mejorar la oferta como país. Finalmente, estamos armando una ruta turística de la sidra por la zona de la manzana patrimonial en Chile que va a traer *cider tourists* de todo el mundo".

