

Sidro di mele Alto Adige

Entrato da poco a far parte della famiglia dei prodotti di qualità altoatesini, il sidro di mele dell'Alto Adige si è trasformato in breve tempo in una delle bevande più trendy. Con un grande potenziale.

NOZIONI DI BASE

In un territorio votato al vino e alle mele come l'Alto Adige, era solo questione di tempo. I vini altoatesini portano il marchio DOC dal 1963. Nel 2005 le mele altoatesine hanno ottenuto il marchio di qualità europeo IGP e nello stesso anno è stato introdotto il marchio di qualità Alto Adige per il succo di mela, l'aceto di mele e lo strudel di mele. Nel 2009 ha fatto seguito il marchio di qualità Alto Adige per la frutta secca, comprese le mele essiccate. Nel 2022 è finalmente giunto il momento di classificare anche il sidro di mele altoatesino come prodotto di qualità dell'Alto Adige.

Wikipedia descrive il „[Sidro](#)“ come segue:

è una [bevanda alcolica](#) ottenuta dalla [fermentazione alcolica](#) delle [mele](#) e talvolta delle [pere](#), frutti di due piante coltivate delle [rosacee](#). La sua origine in [Francia](#) e in [Normandia](#) risale al [Medioevo](#), ma la sua invenzione è antecedente. Più del 95% della produzione mondiale di sidro è realizzata con le mele.

La parola "sidro" per indicare il succo di mele fermentato nasce nella [lingua d'oïl](#) attorno al 1130-1140, ma precedentemente veniva chiamato [auppegard](#), [épégard](#), [yébleron](#), [sistr](#) oppure [sagarnoa](#) o [sagardoa](#) per i marinai del Paese Basco (in [basco](#), letteralmente "vino di mela"). In [Grecia](#) il sidro era conosciuto con i nomi semitici di [sikerítēs](#) o [síkerá](#), dall'[ebraico](#) [šēkār](#), passato poi al [latino](#) [sīcera](#), da cui deriva la parola moderna sidro.

Il Sidro di mele dell'Alto Adige viene ufficialmente definito come “un vino spumante a bassa gradazione alcolica”. Per far parte dei Prodotti di Qualità Alto Adige il disciplinare prevede i seguenti criteri di qualità:

- la materia prima, cioè le mele, deve provenire al 100% dall'Alto Adige;
- si possono utilizzare solo mele raccolte a mano da coltivazione integrata o biologica;
- le mele devono essere prive di difetti;
- prima della lavorazione le mele vengono accuratamente lavate;
- le mele vengono sminuzzate e poi solamente pressate;
- l'estrazione con acqua, vapore o enzimi é vietata;
- la resa massima di succo è dell'80%;
- é vietata l'aggiunta di concentrati di frutta, aromi artificiali, dolcificanti, acqua, distillati o acidi;
- la gradazione alcolica del sidro è di ca. 4,5%, mentre il sidro da dessert può raggiungere i 9%;
- Lo zucchero e le sostanze alimentari dolcificanti, essendo materie prime che nella produzione del sidro con marchio “Qualità con indicazione d'origine” si utilizzano solo in misura limitata, possono provenire da territori diversi dall'Alto Adige;
- Controlli regolari da parte di enti di controllo indipendenti.

Come si produce il sidro

Sono tre i passi fondamentali per la produzione di sidro:

- Tritare:
le mele fresche vengono selezionate, lavate e tritate fino a diventare polpa;

- Spremitura:
la polpa di mele viene delicatamente pressata. Il mosto ottenuto viene versato in serbatoi e leggermente chiarificato mediante decantazione. Dopo 1 a 3 mesi il mosto decantato viene travasato nelle bottiglie;
- Fermentazione:
particolari lieviti vengono utilizzati a bassa temperatura per mantenere gli aromi. La fermentazione avviene in bottiglia. Dopo la prima fermentazione si ottiene un sidro di base, che subisce una seconda fermentazione. Durante questa fase si forma il tipico perlage.

Come per la produzione dello spumante, anche per il sidro di mele, ci sono due processi decisivi: il remuage e il dégorgement/sboccatura.

- Remuage: le bottiglie di spumante vengono agitate/smosse a mano per chiarificare lo spumante durante la fermentazione in bottiglia. I lieviti si depositano nel collo della bottiglia.
- Sboccatura (dégorgement): il lievito depositato nel collo della bottiglia viene fatto passare attraverso un bagno di ghiaccio, dove il lievito si congela formando un tappo. Quando la bottiglia viene aperta, il tappo di ghiaccio fuoriesce a causa della sovrappressione. Lo spazio vuoto che si è creato viene riempito con il dosaggio di riempimento e la bottiglia viene tappata.

Per la produzione del sidro di mele dell'Alto Adige vengono utilizzate le seguenti varietà di mele di produzione integrata o biologica: Braeburn, Granny Smith, Red Moon, Topaz, Gold Rush, Weirouge e Pink Lady.

Storia

Succhi di frutta fermentati venivano già prodotti e bevuti molto tempo prima di Cristo dai Babilonesi, dagli Egizi e dai Greci, ma anche dai Celti e dai Germani. Le prime testimonianze risalenti all'epoca romana (Plinio il Vecchio) raccontano che il sidro fu bevuto per la prima volta in Inghilterra durante l'invasione romana del 55 a.C. Da lì, la produzione di sidro si diffuse in Spagna e Francia. Nel Medioevo furono soprattutto i monaci a portare avanti la produzione di sidro.

I produttori di sidro con il marchio di Qualità Alto Adige

Tutti i produttori si trovano sul sito [Prodotti Qualità Alto Adige](#)

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Curiosità

I produttori di sidro di mele dell'Alto Adige producono sidri diversi, con gusti diversi, in bottiglie speciali o secondo metodi particolari. Tutti hanno una cosa in comune: il sidro di mele è una bevanda particolarmente rinfrescante in estate.

- [Floribunda](#) produce sidro di mele al sambuco, alla cotogna, allo zenzero, alla menta, alla corniola e anche al peperoncino.
- [Widum Baumann](#) produce secondo il metodo Charmant con fermentazione in botti di legno o in anfore.

Sidro di mele Alto Adige va servito fresco (4-6°C):



- ottimo come aperitivo,
- si accompagna a piatti di pesce di mare e di lago, a variazioni di formaggio, a piatti tradizionali altoatesini come anche a dessert.

Fonti: Wikipedia, Prodotti Qualità Alto Adige, IDM, Egger Magdalena (Floribunda Cider), Walther Waldner (Beratungsring)