

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

GUÍA DE ESTILOS 2025

Guía de estilos de sidra (incluye peradas)



Copyright © 2025, BJCP, Inc.

*El BJCP concede el derecho a realizar copias para utilizar en
competencias autorizadas por el BJCP o con propósitos educativos o de instrucción de jueces y juezas.
Todos los otros derechos reservados.*

Actualizaciones disponibles en www.bjcp.org

Escrita por Gordon Strong
con

Michael Wilcox y Kristen England

2025 Contenido:

2025 Revisión de contenido:

Corrección:

Contenido de ediciones anteriores:

2025 Traducción al español:

2025 Edición en español:

Gordon Strong, Michael Wilcox, Pavel Anisimov, Kristen England

Michael Wilcox, Gary Awdey, Agus Blanco, Max Finnance

Molly Weems

Dick Dunn, Gary Awdey, Charles McGonegal

Johann Renner Rouliez, Lien Tori, Andrés Torres Marroquín

José Carlos Blanco Estévez, Ignacio Gamonal, Johann Renner Rouliez

Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN A LA GUÍA DE SIDRAS 2025.....	1
INTRODUCCIÓN A LOS ESTILOS DE SIDRA Y PERADA (CATEGORÍAS C1-C4).....	1
Aroma y sabor.....	1
Apariencia.....	2
Sensación en boca.....	2
Ingredientes	2
Instrucciones para la inscripción	3
C1. SIDRA TRADICIONAL.....	4
C1A. Sidra común	4
C1B. Sidra patrimonial	4
C1C. Sidra inglesa	5
C1D. Sidra francesa	5
C1E. Sidra española	6
C2. SIDRA FUERTE.....	7
C2A. Sidra de Nueva Inglaterra	7
C2B. Vino de manzana.....	7
C2C. Sidra de hielo	8
C2D. Sidra de fuego	8
C3. SIDRA DE ESPECIALIDAD	9
C3A. Sidra con frutas	9
C3B. Sidra con especias	9
C3C. Sidra experimental	10
C4. PERADA.....	11
C4A. Perada común	11
C4B. Perada patrimonial.....	11
C4C. Perada de hielo	12
C4D. Perada experimental.....	12

DEDICATORIA

La edición 2025 de la Guía de Sidras BJCP está dedicada a Gary Awdey, por los largos años educando a jueces y juezas en la apreciación de la sidra.

INTRODUCCIÓN A LA GUÍA DE SIDRAS 2025

La Guía de Estilos BJCP de Sidra 2025 representa una revisión sustancial a la edición de 2015. Este documento es un complemento a la Guía de Estilos BJCP de Cerveza 2021 y la Guía de Estilos BJCP de Hidromiel 2025. Aunque se ha conservado parte del contenido de 2015, se ha realizado una reorganización y cambios de nombre tanto de categorías como estilos, incluyendo la incorporación de algunos estilos nuevos.

INTRODUCCIÓN A LOS ESTILOS DE SIDRA Y PERADA (CATEGORÍAS C1-C4)

Este preámbulo aplica para todos los estilos de sidra y perada, excepto donde sea explícitamente reemplazado por la descripción individual de un estilo. Identifica características y descripciones comunes para todas las variedades de estas bebidas, y debe ser usado como referencia al inscribir o juzgar. Para información más detallada sobre el uso de los estilos en una sesión de evaluación, consulte la página **Studying for the Cider Exam** (Exam & Certification, Cider Judge Program) del sitio web del BJCP.

La **sidra** es el jugo/zumo fermentado de manzanas trituradas. La **perada** es una bebida similar elaborada a partir de peras. En Estados Unidos, se hace una distinción entre la sidra fuerte o hard cider (fermentada, alcohólica) y la sidra dulce (no fermentada, sin alcohol). En el resto del mundo, el término sidra hace referencia al producto fermentado. Utilizaremos la segunda definición en esta guía.

Hay cuatro categorías en esta guía para la sidra y la perada: sidra tradicional (categoría C1), sidra fuerte (categoría C2), sidra de especialidad (categoría C3) y perada (categoría C4). Consulte el preámbulo de cada categoría para descripciones más detalladas. Como sucede con la cerveza, no es obligatorio que estas categorías se juzguen por separado en las competencias; se pueden agrupar estilos individuales con fines de evaluación y premiación. No debe inferir un sentido adicional en los nombres o grupos, ya que no existe tal intención.

Aroma y sabor

- Las sidras y peradas no presentan necesariamente aromas o sabores afrutados evidentes, de la misma manera que el vino no sabe a jugo/zumo de uva o la cerveza no huele a mosto. Los estilos de sidra más secos pueden desarrollar un carácter más complejo, pero menos afrutado. La sidra y la perada no deberían saber a una mezcla de jugo/zumo de frutas sin procesar, agua carbonatada y alcohol; deben tener un sabor *fermentado*.
- Quienes elaboran vino clasifican los olores como aromas (derivados de los ingredientes) o como *bouquet* (derivados de los procesos de fermentación y añejamiento). Quienes juzgan sidras pueden beneficiarse de un razonamiento similar, entendiendo cómo el proceso de elaboración de sidra transforma los ingredientes sin procesar en el producto final.
- Un perfil de fermentación limpio es deseable en la mayoría de los estilos, pero esto no significa necesariamente la ausencia de **carácter a levadura**. Esta puede aportar notas esterosas o un ligero frescor sulfuroso; estos no son defectos. El añejamiento con levadura puede contribuir con ligeras notas tostadas, a frutos secos o a pan.
- Algunos estilos de sidra presentan un carácter distintivamente **no** frutal, como los tonos a jamón ahumado de una sidra inglesa seca. Algunos estilos regionales tienen un carácter rústico.
- El **dulzor** (azúcar residual o **RS**, del inglés *residual sugar*) varía desde lo absolutamente seco (sin RS) hasta el dulzor similar al de los vinos de postre (10% o más RS). Los valores aproximados de RS y densidad final (FG, del inglés *final gravity*) para los niveles de dulzor son:
 - Seco**: menos de 0.4% RS, FG menor que 1.002. Sin percepción de dulzor, pero la sensación no tiene que ser completamente seca.
 - Semi seco**: 0.4-0.9% RS, FG 1.002-1.004. Hay una nota de dulzor, pero la percepción aún es

esencialmente seca. También mencionado como *medio seco* o *casi seco*.

- Medio**: 0.9-2.0% RS, FG 1.004-1.009. El dulzor es ahora un componente relevante del balance general.
- Semi dulce**: 2.0-4.0% RS, FG 1.009-1.019. La percepción es dulce pero aún refrescante. También mencionado como *medio dulce*.
- Dulce**: por encima de 4.0% RS, FG por encima de 1.019. Como un vino de postre. No debe ser almibarada o empalagosa.

Estos números tienen como objetivo ayudar en las decisiones de inscripción y homogeneizar diferencias de percepción regionales, no deben ser utilizados por quienes juzgan como un factor de descalificación. Cuando se esté cerca de los límites entre niveles de dulzor, inscriba en función de la impresión general y de qué tan bien coincide con las descripciones de estos niveles.

Tenga en consideración que otros factores (acidez, taninos, alcohol, sequedad, otros ingredientes, etc.) afectan la percepción de dulzor. No se base únicamente en los niveles de RS.

Al juzgar, evalúe las muestras en orden creciente de dulzor. Tenga en cuenta que el dulzor puede ocultar defectos; preste más atención a esto en las sidras más dulces. Del mismo modo, no penalice en exceso las sidras más secas por defectos menores que pueden ser más evidentes solo por la falta de dulzor.

En los ejemplos más dulces, algunos elementos de sabor no frutales, en particular la acidez y los taninos, deben complementar al dulzor, o parecerán empalagosos (almibarados, muy dulces) o planos (con un dulzor desbalanceado respecto a la acidez).

- La **acidez** es un elemento esencial del balance, aportando una impresión limpia, vivaz, brillante, jugosa y refrescante, sin que haga fruncir. La acidez (del ácido málico y, en algunos casos, del láctico u otros ácidos) no debe confundirse con acetificación (del acetato de etilo o ácido acético, vinagre). El aroma acre y el hormigueo

de la acidez volátil (acetificación) es un defecto en la mayoría de los estilos.

- Los **taninos** aportan astringencia, cuerpo y algunas veces amargor, lo que contribuye al balance, estructura y tomabilidad. Un amargor excesivo de los taninos es un defecto, ya sea debido al proceso o a los ingredientes. La fruta de mesa comúnmente tiene niveles bajos de taninos.
- Las sidras pueden experimentar una **fermentación maloláctica** (FML), que reduce la acidez al convertir el ácido málico punzante en ácido láctico que es más suave, redondo y menos intenso. El resultado no debería ser plano o demasiado suave; la sidra debe seguir siendo refrescante. Las peradas no deberían experimentar FML porque puede producir acetificación.

La FML puede producir sabores limpios, pero la FML de manzanas sidreras tánicas a menudo produce etilfenoles con sabores similares a especias, humo, carne ahumada, fenólicos, establo, *funky*, cuero o caballo. No es común que la mayoría o todos estos descriptores se presenten de forma simultánea. En algunos estilos regionales, unos niveles discretos y balanceados son opcionales, pero deseables.

La FML a menudo se percibe erróneamente como *Brettanomyces* (Brett), ya que comparten muchos descriptores comunes, pero una contaminación con Brett es un defecto importante. Un carácter dominante *funky*, a establo, del Brett es indeseado.

Quienes juzgan deberían prestar atención al posible defecto que recuerda a jaula de ratón (*mousy* o THP, tetrahidropiridina), que es más probable en una sidra con un pH más alto y que ha sufrido una FML. (Los jueces o juezas que no logren detectar el defecto de olor a ratón, podrían necesitar un enjuague bucal alcalino para confirmarlo).

Apariencia

- La claridad puede variar desde buena a brillante. La falta de una claridad destellante no es un defecto, pero las partículas visibles son indeseadas. En algunos estilos, es común una apariencia rústica carente de brillo. Las peradas son notoriamente difíciles de clarificar; como consecuencia, una ligera turbidez no se considera un defecto. Sin embargo, un brillo oleoso tanto en la sidra como en la perada a menudo indica las etapas iniciales de una contaminación láctica y es un defecto perceptible.
- La carbonatación puede variar desde completamente tranquila hasta similar a la de una gaseosa/refresco (*spumante*). Una carbonatación de baja a nula se denomina **tranquila**, pero puede dar un ligero cosquilleo en la lengua; no tiene por qué estar completamente sin gas. Una carbonatación moderada se denomina **burbujeante**. Una carbonatación alta se denomina **efervescente**. En los niveles más altos de carbonatación, la espuma (*mousse*) puede retenerse por un breve tiempo. Sin embargo, el *gushing* (Nota de la Traducción: borboteo vigoroso de la sidra hacia fuera del envase al abrirla) o espumas efusivas y difíciles de manejar son un defecto.
- Una sidra o perada sin ingredientes adicionales es a menudo de un color pálido, generalmente de pajizo a dorado. Tenga en cuenta que algunas manzanas de pulpa roja como la Redfield crearán un tono rosado o rosáceo que no se debe malinterpretar como

proveniente de otra fruta; en caso de duda, revise las variedades de manzana declaradas. Los matices opacos y parduzcos pueden ser un indicio de oxidación, aunque los tonos más oscuros también pueden provenir del uso de manzanas de baja acidez, *keeving* (Nota de la Traducción: fermentación tradicional que conserva dulzor residual mediante la remoción de nutrientes), añejamiento o fermentación en madera, el uso de procesos de concentración u otras razones. No asuma automáticamente oxidación solo por el color. Obviamente, los ejemplos que contienen ingredientes añadidos generalmente reflejan el color de esas adiciones.

Sensación en boca

- En general, la sidra y la perada tienen un cuerpo y una plenitud similares a los de un vino ligero. La mayoría de los estilos de sidra tienen mucho menos cuerpo que la mayoría de las cervezas. Algunas peradas pueden tener un cuerpo más pleno debido al sorbitol (un azúcar alcohólico no fermentable), que puede aportar una percepción de dulzor.
- Las sidras altamente efervescentes pueden parecer una champaña. Las sidras tranquilas pueden parecer deficientes para principiantes, ya que la carbonatación le da vida a la presentación. Las sidras correctamente declaradas como tranquilas no deben ser penalizadas por la falta de carbonatación.
- La sensación en boca se puede ver afectada por los taninos que le aportan cuerpo, amargor o aumentan la percepción del carácter seco del final. Los estilos tánicos pueden tener una sensación en boca placenteramente astringente semejante a la de un vino tinto. Pueden aplicarse descriptores del vino como secante (*drying*), aterciopelado (*fuzzy*) o firme (*grippy*). También puede estar presente una impresión a madera, cuero, hojas secas o piel de manzana, con sus efectos asociados en el sabor.

Ingredientes

- Las variedades de frutas mencionadas tienen por objeto ilustrar ejemplos de uso común, no imponer requisitos para quienes elaboran. Las frutas se dividen en (1) variedades de mesa, comestibles, culinarias o de postre, o (2) manzanas sidreras o peras para perada (variedades patrimoniales o especiales que no son agradables de comer). Las frutas de este segundo grupo pueden presentar una amplia gama de características no frutales, que no deben confundirse con un carácter a fermentación.
- Las manzanas utilizadas en la elaboración de sidra normalmente se clasifican según acidez y taninos: **dulces** (acidez baja, taninos bajos), **ácidas** (acidez alta, taninos bajos), **agridulces** (acidez baja, taninos altos) o **amargoácidas** (acidez alta, taninos altos).
- La levadura puede ser natural (presente en la propia fruta o en el equipo de molienda y prensado) o cultivada (añadida por quien elabora la sidra). Se permite la FML usando cualquiera de estos métodos.
- En general, se prohíben los adjuntos y aditivos excepto cuando son específicamente permitidos para estilos particulares, o si solo se usan para corregir unos niveles iniciales bajos de azúcares de la manzana, con el fin de elaborar un producto estable. En el caso de usarse, se deben declarar. El azúcar neutro está permitido como

adjunto en la mayoría de los estilos, ya sea para ajustar la densidad inicial o la final. Las adiciones de miel generalmente resultan en una C3C Sidra Experimental, una C4D Perada Experimental o un M2A Cyser (consulte la Guía de Estilos de Hidromiel). Revise las descripciones de cada estilo por si hay adjuntos tanto permitidos como prohibidos.

- Los coadyuvantes de proceso y las enzimas comunes generalmente se permiten, siempre y cuando no se perciban en el producto final. Se pueden utilizar enzimas para clarificar el jugo/zumo antes de la fermentación. Se puede añadir ácido málico a un jugo/zumo de baja acidez para elevarla a un nivel seguro y evitar la contaminación bacteriana y los *off flavors* (normalmente un pH 3.8 o inferior).
- Se pueden utilizar sulfitos para el control microbiológico, pero se debe cumplir estrictamente el nivel máximo de seguridad aceptado (200 mg/l). Cualquier exceso de sulfito que se detecte como fósforo/cerilla quemado/a en el producto final es un defecto grave.
- Se puede agregar sorbato al embotellar para estabilizar la sidra. Sin embargo, cualquier aroma o sabor residual por el uso excesivo de sorbato (p. ej.: una nota a geranio) resulta problemático.
- El dulzor residual se puede obtener deteniendo la fermentación o añadiendo endulzantes o jugo/zumo fresco. Los productos reendulzados deben ser estables. La turbidez, el *gushing* o espumas efusivas como resultado de una fermentación posterior al envasado se consideran defectos graves.
- La fermentación en barrica de roble es un método tradicional para muchos estilos de sidra, pero las barricas son reutilizadas, por lo que no se espera un carácter a roble intenso y fresco en el producto final. Se

puede usar madera relativamente neutra para fermentar o añejar cualquier estilo. Sin embargo, esto significa que cualquier carácter de la madera en la sidra terminada debe estar, a lo sumo, en un segundo plano. El uso de madera no implica automáticamente categorizar como un estilo de especialidad o experimental; pero la intensidad del carácter a la madera sí lo hace.

- Los ejemplos con un carácter significativo a madera o barrica se deben inscribir en C3C Sidra Experimental o C4D Perada Experimental, a menos que el estilo lo permita específicamente. Cuando se utilice madera de esta manera, debe declararse el tipo de madera y el proceso utilizado (p. ej.: barrica, *chips*, duelas, listones, espirales).

Instrucciones para la inscripción

- Los niveles de carbonatación y dulzor están limitados en algunos estilos; niveles distintos se consideran fuera de estilo. Si un estilo no especifica restricciones, todos los niveles están permitidos.
- La carbonatación percibida depende de las condiciones de evaluación, por lo que no es necesario especificar o solicitar volúmenes absolutos de CO₂.
- Se permite declarar las variedades de fruta en cualquier estilo.
- Los alérgenos potenciales siempre deben ser declarados.
- Las estadísticas vitales son una guía general, no valores absolutos. Indudablemente, existen casos comerciales atípicos.

C1. SIDRA TRADICIONAL

Las sidras tradicionales se elaboran mediante la fermentación de manzanas sin ingredientes adicionales ni procesos inusuales, y representan las tradiciones regionales de muchas zonas productoras de manzana de todo el mundo. El uso de un nombre geográfico en la denominación de un estilo no implica una indicación de origen protegida; pueden producirse sidras inspiradas en las originales en cualquier lugar, siempre y cuando posean un perfil sensorial similar.

Consulte la introducción a los estilos de sidra y perada para conocer las características sensoriales detalladas que aplican a todos los estilos.

C1A. Sidra común

Una **sidra común** es aquella elaborada principalmente con manzanas comestibles (de mesa). Comparada con la mayoría de los demás estilos de esta categoría, estas sidras poseen generalmente menos taninos y más acidez.

Impresión general: Una bebida refrescante con el aroma frutal y floral de las manzanas, y una acidez brillante y jugosa. Fresca, de fermentación limpia, aunque puede mostrar un leve carácter a levadura.

Aroma y sabor: Carácter a manzana perceptible, ya sea como el sabor de la fruta o como un aroma afrutado-floral. Las sidras dulces o de bajo alcohol pueden tener un aroma y sabor a manzana notorios. Las sidras secas tendrán un sabor más neutro similar al del vino, con algunos ésteres derivados de la manzana y notas florales. Los ésteres derivados de la manzana no tienen necesariamente un aroma o sabor a manzana; pueden existir otras notas a fruta (de forma similar a lo que sucede cuando las uvas se fermentan para hacer vino). El dulzor y la acidez deben combinarse para aportar un carácter refrescante. Una acidez de moderada a alta contribuye a esa frescura, pero no debe ser áspera ni cortante. Unos taninos discretos pueden contribuir a una mayor percepción de sequedad en el final. Generalmente de fermentación limpia, sin las notas rústicas o a FML de otras sidras regionales. Se acepta un leve carácter a levadura.

Apariencia: De ligeramente brumosa a brillante. El color varía de pajizo muy pálido a dorado medio. Las variedades de manzana de pulpa roja pueden producir sidras con un tono rosado.

Sensación en boca: Cuerpo de medio bajo a medio. Unos taninos bajos pueden proporcionar una astringencia de leve a media baja, pero con poco amargor. Cualquier nivel de carbonatación es aceptable.

Comentarios: Una bebida refrescante con cierto carácter, ni insípida ni aguada. Las sidras dulces no deben ser empalagosas. Las sidras secas no deben ser muy austeras (con un sabor a fruta sutil, apagado y restringido, junto con una acidez alta). A veces llamada sidra del nuevo mundo o sidra moderna. El término común implica falta de rareza, pero no de calidad o clase. La sidra común puede utilizar variedades patrimoniales de manzana, siempre que no tengan niveles perceptibles de taninos, un carácter no afrutado significativo o una intensidad inusual; las sidras con estas características se ajustan mejor a otros estilos de sidras tradicionales.

Instrucciones para la inscripción: Quien inscriba **DEBE** especificar tanto el nivel de carbonatación como el de dulzor. Además, **PUEDE** especificar las variedades de manzana, especialmente si esas variedades aportan características inusuales.

Variedades: Comunes (p. ej.: Winesap, McIntosh, Golden Delicious, Braeburn, Jonathan), multipropósito (p. ej.: Northern Spy, algunas Russets, Baldwin) y cualquier tipo de manzana silvestre adecuada

Estadísticas vitales:

OG:	1.045 – 1.065
FG:	0.995 – 1.020
ABV:	4.5 – 8%

Ejemplos comerciales: Æppeltreow Barn Swallow Cider, Bellwether Liberty Spy, Doc's Hard Apple Cider, Seattle Cider Dry, Tandem Ciders Smackintosh, 2 Towns BrightCider, Uncle John's Apple Hard Cider

C1B. Sidra patrimonial

La **sidra patrimonial** es un estilo de definición amplia que suele emplear al menos algunas manzanas sidreras con el fin de crear un producto con más taninos que la sidra común. Por lo general, se elabora fuera de las regiones asociadas con los estilos de sidra inglesa, francesa y española, y carece de las características distintivas de la FML o notas rústicas de esos estilos. Es un tipo de sidra "artesanal" producida en Norteamérica, el este de Inglaterra y otras partes del mundo.

Impresión general: Combina el carácter de la manzana y la acidez de una sidra común con los taninos de una sidra inglesa o francesa, manteniendo un perfil de fermentación limpio.

Aroma y sabor: La intensidad del carácter de la manzana, los ésteres y el dulzor generalmente varían con el nivel de azúcar residual. Las manzanas sidreras de variedades patrimoniales pueden aportar características únicas, a menudo rústicas. La acidez puede ser de moderada a alta. Los taninos pueden ser de medio bajos a medio altos. Estos pueden intensificar la sensación de sequedad en el final, contribuyendo a la vez con sabores reminiscentes a madera, cuero o piel de manzanas. La acidez y los taninos, en conjunto, balancean el dulzor y proveen estructura a la sidra; ambos suelen estar presentes y no necesariamente con la misma intensidad. Posee un perfil de fermentación limpio sin fenoles o carácter a establo derivados de la FML. Un carácter a jaula de ratón es un defecto grave. Se acepta un ligero carácter a levadura.

Apariencia: De levemente brumosa a brillante. El color varía de pajizo a dorado profundo. Las variedades de manzana de pulpa roja pueden producir sidras con un tono rosado.

Sensación en boca: Cuerpo de medio a pleno, dependiendo del nivel de taninos. La astringencia y el amargor provenientes de los taninos deben ser a lo sumo moderados. Cualquier nivel de carbonatación es aceptable.

Comentarios: Probablemente la más parecida a la sidra inglesa, pero sin fenoles o un carácter a establo derivados de la FML, y con un balance a la acidez más alto. A veces llamada sidra de herencia o sidra tradicional. El término patrimonial implica el uso de variedades de manzana antiguas y no ampliamente cultivadas, no que tenga un prestigio adicional, especialmente en comparación con la sidra común.

Instrucciones para la inscripción: Quien inscriba **DEBE** especificar tanto el nivel de carbonatación como el de dulzor. Además, **PUEDE** especificar las variedades de manzanas utilizadas; si lo hace, se esperará un carácter varietal perceptible.

Variedades: Manzanas multipropósito usadas en la sidra común junto con muchas de las variedades agri dulces y

amargoácidas utilizadas en sidras inglesas o francesas, así como otras variedades de manzana patrimoniales o sidreras, híbridas, silvestres tánicas y *crabapples*

Estadísticas vitales: OG: 1.050 – 1.080
FG: 0.995 – 1.020
ABV: 6 – 9%

Ejemplos comerciales: Eve's Cidery Autumn's Gold, Farnum Hill Extra Dry, Redbyrd Orchard Cloudsplitter, Sea Cider Flagship, Snowdrift Cliffbreaks Blend, Tandem Ciders Crabster, West County Cider Redfield

C1C. Sidra inglesa

La **sidra inglesa** es un producto regional originario del West Country, un grupo de condados del suroeste de Inglaterra.

Elaborada con manzanas agri dulces y amargoácidas, es más alta en taninos y más baja en acidez que la sidra común.

Opcionalmente, puede tener un carácter fenólico ahumado proveniente de una FML intencional. No toda la sidra de Inglaterra se adecúa a esta categoría; algunas pertenecen al estilo de sidra patrimonial.

Impresión general: Con un cuerpo pleno, frecuentemente se percibe como bastante seca y con un final largo debido al alto contenido de taninos. La expresión de la fruta puede parecer sutil debido a un menor carácter a ésteres de manzana, en comparación con la mayoría de los demás estilos. El perfil de sabor derivado de la fruta puede ser complejo, pero no afrutado. Opcionalmente, puede tener una complejidad fenólica, ahumada o ligeramente a establo producto de la FML.

Aroma y sabor: La intensidad del carácter de la manzana tiende a ser sutil, pero no ausente. Los ésteres y los taninos pueden sugerir manzanas sin que su sabor sea evidente. Este estilo suele utilizar frutas que aportan sabores considerablemente especiados, terrosos y no afrutados, muy distintos a los de las manzanas de mesa comunes. La acidez tiende a ser más baja (especialmente si se ha realizado una FML), con los taninos aportando gran parte de la estructura. Los taninos pueden ser de moderados a altos y aportar sabores que evocan cuero, madera, hojas secas o piel de manzana.

La FML puede añadir un carácter deseable a establo o fenólico, con matices especiados, ahumados, fenólicos, a cuero o a caballo. Estas notas de sabor son positivas, pero **no** obligatorias. Si están presentes no deben ser dominantes; en particular, las notas fenólicas y a granja no deben ser intensas. Un carácter intenso a granja sin notas especiadas, ahumadas o fenólicas, sugiere una contaminación con Brett, lo que es un defecto. Un carácter a jaula de ratón es un defecto grave.

Apariencia: De apenas brumosa a brillante. Color de amarillo medio a ámbar.

Sensación en boca: Cuerpo pleno. Taninos de moderados a altos, que se perciben como astringencia con algo de amargor. Cualquier nivel de carbonatación es aceptable, aunque las versiones tradicionales de *cask* tienden a ser tranquilas o moderadamente carbonatadas. No debe generar *gushing*, espuma efusiva ni abundante.

Comentarios: Existen ejemplos dulces, pero la más tradicional es seca, particularmente cuando se considera la contribución de los taninos a una percepción de sequedad.

Instrucciones para la inscripción: Quien inscriba **DEBE** especificar el nivel de carbonatación. Además, **DEBE** especificar el nivel de dulzor, restringido entre seco y semi dulce. También **PUED**E especificar las variedades de manzana utilizadas; si lo hace, se esperará un carácter varietal perceptible.

Variedades: Kingston Black, Stoke Red, Dabinett, Porter's Perfection, Nehou, Yarlington Mill, Major, varias Jerseys

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

Ejemplos comerciales: Aspell Imperial Cyder, Burrow Hill Cider Bus, Farnum Hill Farmhouse, Henney's Vintage Cider, Hogan's Dry Cider (UK), Montana CiderWorks North Fork Traditional, Oliver's Traditional Dry, Sea Cider Wild English

C1D. Sidra francesa

La **sidra francesa** es un producto regional originario del noroeste de Francia, principalmente de Normandía y Bretaña. Elaborada con manzanas agri dulces y amargoácidas, puede tener un nivel más alto de taninos, pero a menudo se elabora con mayor dulzor para balancear. La sidra francesa también emplea FML, como la inglesa, pero su carácter suele ser más tenue. Se pueden ajustar las sales y restringir los nutrientes para frenar la fermentación.

Impresión general: Cuerpo pleno y rico, con nivel de dulzor de medio a dulce. Algo afrutada. Puede presentar un carácter fenólico, ahumado o a granja en segundo plano.

Aroma y sabor: Frutal, a menudo bastante dulce, con un sabor pleno y rico. El dulzor y los taninos se combinan para dar una sensación plena al paladar que frecuentemente ofrece un notable sabor a manzana. Los taninos pueden aportar un final ligeramente seco. Las notas de FML (especiadas-ahumadas, fenólicas, levemente *funky* y a granja) son comunes, pero no obligatorias (al igual que con la sidra inglesa), aunque no deben destacar si están presentes.

Apariencia: De traslúcida a brillante. Color de amarillo medio a ámbar. El color puede ser más intenso que el de otros estilos tradicionales. Una carbonatación más elevada puede crear una espuma de corta duración, similar a una gaseosa/refresco.

Sensación en boca: Cuerpo de medio a pleno, que llena la boca. Taninos moderados, percibidos principalmente como plenitud en el paladar y astringencia, más que amargor. La carbonatación va de moderada a similar al champán, pero a niveles más altos no debe generar *gushing*, espuma efusiva ni abundante.

Comentarios: Por lo general se elabora con un alto dulzor para balancear los niveles de taninos de las variedades tradicionales de manzana. La técnica francesa de *défécation* (*keeving* en inglés) puede utilizarse para ralentizar la fermentación mediante la restricción de la disponibilidad de nutrientes. Esto se puede aproximar mediante un reendulzado con jugo/zumo. Los ejemplos comerciales suelen ser carbonatados en la botella. Los franceses esperan un carácter a FML más sutil que los ingleses. Se conoce como *cidre* en francés y generalmente se comercializa según su nivel de dulzor.

Instrucciones para la inscripción: Quien inscriba **DEBE** especificar el nivel de carbonatación. Además, **DEBE** especificar el dulzor, restringido a niveles entre medio y dulce. También **PUED**E especificar las variedades de manzanas utilizadas; si lo hace, se esperará un carácter varietal perceptible.

Variedades: Nehou, Muscadet de Dieppe, Reine des Pommés, Michelin

Estadísticas vitales: OG: 1.045 – 1.065
FG: 1.005 – 1.020
ABV: 3 – 6%

Ejemplos comerciales: Bellot Vintage Cider, Domaine Dupont Cidre Bouché, Écusson Cidre Bio Doux, Eric Bordelet Sidre Tendre, Etienne Dupont Brut, Maison Hérout Cuvée Tradition

C1E. Sidra española

La **sidra española** es un producto regional originario del norte de España, principalmente de Asturias, Cantabria y el País Vasco. Se elabora a partir de manzanas ácidas y amargoácidas mediante una cofermentación natural de levaduras y bacterias. Generalmente, presenta una nota salvaje y una elevada acidez volátil (acetato de etilo o ácido acético), la que tradicionalmente se libera mediante un servicio exagerado conocido como escanciar.

Impresión general: Seca y fresca, con una acidez brillante que puede contener notas acéticas y salvajes de ligeras a moderadas. De impresión rústica y terrosa, tradicionalmente es un producto sin filtrar.

Aroma y sabor: Aromática, con notas a fruta pomácea y flores. Generalmente, presenta un ligero carácter salvaje, a establo o *funky*, pero este no debe ser intenso ni dominar en el balance. Puede presentar un ligero carácter a cuero, especias o ahumado. Sabor ácido, vivaz y punzante, a menudo con matices cítricos (limón o pomelo). Se acepta un carácter acético y tánico de ligero a moderado, pero no debe ser evidentemente avinagrado. Un paladar y final secos son característicos. Las notas herbáceas y a heno son aceptables. Los sabores excesivamente *funky*, avinagrados o a queso son defectos.

Apariencia: De clara a brumosa, pero generalmente brumosa. Color de pajizo a dorado profundo. Puede aparecer una espuma al servir, pero no es persistente. Los productos tradicionales no son filtrados y se consumen virtualmente sin gas luego de que la carbonatación se libere en el servicio.

Sensación en boca: Cuerpo medio. Los productos tradicionales tienen una carbonatación natural de la fermentación, pero esta es liberada durante el servicio, resultando en una sensación prácticamente tranquila al beber. Sin embargo, los productos modernos en botella pueden llegar a ser hasta efervescentes. Astringencia y amargor de bajos a nulos, excepto en las versiones vascas.

Comentarios: Cada región productora de sidra en España tiene sus propias tradiciones y productos, pero todas se han combinado en este estilo amplio. La sidra vasca tiene un perfil más terroso, a cuero y madera, con mayor amargor y una acidez más pronunciada comparada con la sidra asturiana, que es más suave, floral y afrutada. Tradicionalmente se fermenta de forma lenta en recipientes de castaño, con notas salvajes y acéticas que provienen del proceso natural. Normalmente se disfruta joven. Las sidras tradicionales son llamadas *sidra natural* y solo tienen la carbonatación residual de la fermentación. Las sidras efervescentes son un producto moderno que utiliza refermentación secundaria en la botella. Se conoce como *sidra* en español y *sagardoa* en vasco. **Las sidras que lisa y llanamente estén infectadas o tengan un sabor avinagrado no deben ser inscritas en esta categoría.** Si se percibe acidez volátil, quienes juzguen pueden intentar liberarla vertiendo la sidra entre copas de cata o utilizando un aireador de sidra española o uno de vino. No intente hacer vertidos teatrales durante la competencia.

Instrucciones para la inscripción: Quien inscriba **DEBE** especificar el nivel de carbonatación. Además, **DEBE** especificar el nivel de dulzor, restringido entre seco y medio. También **PUEDE** especificar las variedades de manzanas utilizadas; si lo hace, se esperará un carácter varietal perceptible.

Variedades: Regona, Raxao, Limón Montés, Verdialona, De la Riega, San Juan, Errezil, Gezamin, Moko

Estadísticas vitales:

OG:	1.040 – 1.055
FG:	0.995 – 1.010
ABV:	5 – 6.5%

Ejemplos comerciales: Barrika Basque Country Cider, El Gaitero Sidra, Fanjul Sidra Natural Llagar de Fozana, Gurutzeta Sagardoa Sidra Natural, Kupela Natural Basque Cider, Mayador Sidra Natural M. Busto, Trabanco Sidra Natural, Zapiain Sidra Natural

C2. SIDRA FUERTE

Las sidras fuertes utilizan adjuntos azucarados o procesos de concentración para aumentar el contenido final de alcohol, llegando a niveles superiores a los que se pueden alcanzar normalmente al fermentar solo el jugo/zumo de manzana sin edulcorar. Estos ingredientes o procesos adicionales tienen efectos notorios en el perfil final de las sidras, más allá de, simplemente, aumentar el nivel de alcohol. El nombre de la categoría no debe interpretarse como que cada ejemplo es necesariamente más intenso en alcohol que todos los estilos de sidra tradicional.

Las mismas descripciones de características generales y defectos de las sidras tradicionales (categoría C1) aplican a las sidras fuertes, con la excepción de los ingredientes adicionales permitidos. Consulte la introducción a los estilos de sidra y perada para conocer las características sensoriales detalladas que aplican a todos los estilos.

C2A. Sidra de Nueva Inglaterra

Esta sidra se elabora utilizando manzanas tradicionales de Nueva Inglaterra, con una acidez relativamente alta, además de adjuntos para aumentar el nivel de alcohol y aportar notas de sabor adicionales. Nueva Inglaterra es una región conformada por varios estados en el noreste de Estados Unidos, al este del estado de Nueva York.

Impresión general: Cuerpo y carácter considerables. Por lo general es relativamente seca, pero puede ser algo dulce si está balanceada y no contiene un nivel de alcohol excesivo. A veces presenta carácter a barrica. A menudo tiene sabores provenientes de los adjuntos, especialmente a uvas pasas.

Aroma y sabor: Una sidra sabrosa con un carácter robusto a manzana, alcohol fuerte pero neutro, y sabores derivados de los adjuntos y azúcares añadidos. Tradicionalmente seca, aunque puede tener cierto dulzor para balancear sabores más intensos. Si los adjuntos azucarados aportan sabor o aroma, estos deben estar balanceados con el sabor a manzana y no ser dominantes. Es común un sabor similar al de las uvas pasas. Cualquier carácter de barrica o madera debe ser discreto, no dominante. Los taninos pueden contribuir a la sequedad del final. Los niveles de acidez son de moderados a altos y deben estar balanceados con los demás sabores. El alcohol no debe ser quemante ni áspero. Pueden presentar una variedad de sabores posibles; los mejores ejemplos presentarán integración y armonía entre los componentes.

Apariencia: De clara a brillante. Color de amarillo a ámbar. Se permiten colores más oscuros dependiendo de los ingredientes declarados o un envejecimiento en barrica.

Sensación en boca: Cuerpo de moderado a pleno. Es común que presente una tibieza alcohólica, pero no debe tener un carácter quemante. Taninos de medio bajos a moderados, que pueden ser más altos si ha sido envejecida en barrica. Carbonatación variable.

Comentarios: Los adjuntos pueden incluir azúcar blanca, azúcar morena, melaza, sirope de arce o pequeñas cantidades de miel. Las uvas pasas son comunes. Estos adjuntos están destinados a aumentar la densidad inicial (OG) mucho más allá de lo que se podría lograr solo con manzanas. A veces se envejece en barrica, lo que puede aportar un carácter a roble similar al de un vino añejado en barrica. Si la barrica contenía previamente licores, pueden estar presentes algunas de sus notas de sabor (p. ej.: *whisky*, ron), pero deben ser sutiles y balanceadas. La sidra de Nueva Inglaterra es un estilo tradicional; no debe interpretarse como cualquier sidra proveniente de Nueva Inglaterra. Tampoco tiene relación con la New England (Hazy) IPA.

Instrucciones para la inscripción: Quien inscriba **DEBE** especificar si la sidra fue fermentada o envejecida en barrica. Además, **DEBE** especificar tanto el nivel de carbonatación como el de dulzor.

Variedades: Manzanas tradicionales de Nueva Inglaterra como Northern Spy, Roxbury Russet, Golden Russet, Baldwin

Estadísticas vitales:

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

Ejemplos comerciales: Blackbird Cider Works New England Style, Doc's New England Small Batch Cider, Dressler Estate Outpost, Gypsy Circus New England Pantomime, Tandem Ciders Scrumpy Little Woody

C2B. Vino de manzana

Una sidra fermentada con la adición de azúcar neutra que incrementa la densidad inicial y, por lo tanto, el contenido alcohólico final a niveles mucho más altos que los típicos en una sidra común. La cantidad de azúcar añadida es mayor que la permitida en otros estilos para compensar una densidad baja. No utiliza ninguna fruta aparte de manzanas y solo se usa azúcar para aumentar la densidad inicial.

Impresión general: Generalmente se presenta como un vino blanco seco, con notas frutales y florales. Balanceada, con baja astringencia y amargor. El alcohol suele ser perceptible.

Aroma y sabor: Comparable a una sidra común en el carácter de manzana, frutal y floral. El carácter a sidra debe ser reconocible. De muy seca a dulce, aunque a menudo es seca. Las versiones secas pueden ser bastante neutras. Se acepta un carácter a levadura de ligero a moderado. El alcohol suele ser perceptible, pero no debe ser áspero, cálido ni quemante. La acidez es normalmente de media a alta. Los taninos son bajos o inexistentes. La combinación de acidez, alcohol y sequedad no debe hacer que el final sea demasiado áspero ni compacto.

Apariencia: De clara a brillante. Color de pajizo a dorado medio. La turbidez o la brumalidad no son apropiadas.

Sensación en boca: Las versiones más secas pueden parecer más ligeras en cuerpo que otras sidras, ya que los niveles más altos de alcohol provienen de la adición de azúcar y no del jugo/zumo. La carbonatación puede variar desde tranquila hasta similar a la del champán. Generalmente presenta una leve tibieza alcohólica.

Comentarios: Se diferencia de la sidra de Nueva Inglaterra por el uso de adjuntos sin sabor. El azúcar se añade con fines de *chaptalización*, es decir, para aumentar la densidad del jugo/zumo y generar más alcohol; no se utiliza para incrementar el dulzor residual. No contiene uvas ni otras frutas aparte de manzanas. No está relacionada con el *Apfelwein*, que es un término alemán para la sidra. Los productos fortificados o destilados no deben inscribirse en este estilo. Algunos ejemplos comerciales pueden estar etiquetados como vino de manzana debido a su nivel de alcohol y a regulaciones locales; al buscar ejemplos, hay que prestar atención al perfil, no al etiquetado.

Instrucciones para la inscripción: Quien inscriba **DEBE** especificar tanto el nivel de carbonatación como el de dulzor.

Variedades: Las mismas que la sidra común

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

Ejemplos comerciales: Æppeltreow Autumn Glory Apple Wine, McClure's Sweet Apple Wine, 1911 Established Empire Dry Applewine

C2C. Sidra de hielo

Una sidra fermentada a partir de jugo/zumo concentrado, ya sea congelando la fruta antes del prensado o congelando el jugo/zumo para eliminar agua. La fermentación se detiene o se interrumpe antes de alcanzar un final seco.

Aroma y sabor: Afrutado, con un sabor a manzana con profundidad y complejidad. Suave, rica, dulce y similar a un vino de postre, pero con una acidez que balancea, como en un Sauternes u otro vino de postre de alta calidad. La acidez debe ser lo suficientemente alta para evitar que resulte empalagosa. Presenta un carácter brillante cuando es joven. El envejecimiento puede aportar una complejidad más profunda, con notas a frutas y azúcares oscuros, pero no debe parecer intensamente caramelizada. Una acidez volátil perceptible, normalmente percibida como acetona, es un defecto.

Apariencia: Brillante. El color es más intenso que el de una sidra estándar, en un rango que va del dorado al ámbar. Los ejemplos añejados pueden presentar tonalidades más oscuras.

Sensación en boca: Cuerpo pleno. Puede ser tánica (astringente o amarga), pero suele ser de leve a moderado, aunque se permiten niveles más altos si están balanceados. Puede generar una sensación cálida, pero no debe ser quemante.

Comentarios: Tiene un carácter diferente al del vino de manzana ya que en el proceso de la sidra de hielo se aumentan no solo los azúcares (y, por ende, el alcohol potencial), sino también la acidez y todos los componentes del sabor de la fruta en igual proporción. Se diferencia de la sidra de fuego en que carece de sabores intensamente caramelizados, pero presenta una acidez más alta que equilibra el dulzor. No se permiten aditivos en este estilo; en particular, no se deben usar endulzantes para aumentar la densidad. Este estilo se originó en Quebec en la década de 1990.

Instrucciones para la inscripción: Quien inscriba **DEBE** especificar la densidad inicial, la densidad final o el azúcar residual, y el nivel de alcohol. Además, **DEBE** especificar el nivel de carbonatación.

Variedades: Generalmente frutas de mesa clásicas de Norteamérica, como McIntosh o Cortland

Estadísticas vitales: OG: 1.130 – 1.180
FG: 1.050 – 1.085
ABV: 7 – 13%

Ejemplos comerciales: Champlain Orchards Honeycrisp Ice Cider, Cidrerie St-Nicolas Glace Du Verger Iced Orchard Cider, Domaine Pinnacle Cidre de Glace, Eden Heirloom Blend Ice Cider, Eve's Cidery Essence, Les Vergers de la Colline Le Glacé, Windfall Orchard Ice Cider

C2D. Sidra de fuego

Un estilo de sidra canadiense (cidre de feu) elaborado con variedades clásicas de fruta de mesa norteamericanas y fermentado a partir de jugo/zumo hervido y concentrado. La fermentación puede detenerse intencionalmente mientras aún queda una cantidad considerable de azúcar residual. No se permiten aditivos; en particular, no se deben utilizar endulzantes para aumentar la densidad. Las versiones comerciales pueden estar añejadas hasta por cinco años antes de salir al mercado.

Impresión general: Una sidra cuyo color va de dorado oscuro a marrón, con una impresión muy dulce, caramelizada, similar al azúcar de arce. Las versiones correctamente envejecidas suelen presentar un carácter a frutas oscuras o similar al jerez.

Aroma y sabor: Aroma profundo y dulce a azúcares caramelizados, que puede recordar al sirope de arce o al azúcar morena, con notas a caramelo, damascos/albaricoques deshidratados, manzanas horneadas o *butterscotch*. Las versiones añejadas pueden presentar notas a frutas oscuras y a menudo exhiben un carácter similar al jerez. Un carácter muy leve a humo, si está presente, no se considera un defecto. La acidez y los taninos suelen ser discretos en el balance. El dulzor va de alto a muy alto, pero sin resultar empalagoso. Puede estar presente una sensación de alcohol hasta moderada, pero debe estar bien integrado.

Apariencia: De clara a brillante. El color es mucho más profundo que el de una sidra común o una sidra de hielo, y varía de dorado intenso a marrón.

Sensación en boca: Cuerpo pleno, a veces con una viscosidad densa y “masticable”. Algunos ejemplos pueden tener niveles moderados de taninos, pero sin llegar a parecer excesivamente astringentes o ásperos. La carbonatación suele ser de tranquila a moderada. La tibieza alcohólica puede percibirse en un nivel de bajo a moderadamente bajo, a veces menos evidente de lo que indicaría su intensidad de alcohol. Los ejemplos correctamente envejecidos pueden presentar una sedosidad característica.

Comentarios: La caramelización es deseable, pero los sabores quemados o chamuscados son un defecto. Se diferencia de la sidra de hielo en que debe presentar un carácter proveniente de la caramelización, y la acidez suele ser menor en el balance.

Instrucciones para la inscripción: Quien inscriba **DEBE** especificar la densidad inicial, la densidad final o el azúcar residual, y el nivel de alcohol. Además, **DEBE** especificar el nivel de carbonatación.

Variedades: Frutas de mesa clásicas de Norteamérica, como McIntosh, Cortland o Spartan

Estadísticas vitales: OG: 1.130 – 1.180
FG: 1.040 – 1.075
ABV: 9 – 16%

Ejemplos comerciales: Cidrerie Milton Cidre de Feu, Domaine Labranche Cidre de Feu, Lacroix Feu Sacré, Petit et Fils Le Jaseux, Union Libre Fire Cider

C3. SIDRA DE ESPECIALIDAD

La categoría sidra de especialidad incluye aquellas sidras con adjuntos de sabor o que utilizan procesos no descritos previamente en las categorías C1 y C2. Estas sidras no requieren necesariamente declarar un estilo base, como se espera en ciertos estilos de cervezas de especialidad, pero sí deben contar con una base perceptible como sidra. El resultado debe ser reconocible como sidra, con una integración agradable del carácter especial en un producto final coherente y sinérgico. Declarar un estilo base está permitido, pero se debe entender que quienes la juzguen también evaluarán la sidra en relación a ese estilo base. Las inscripciones sin estilo base declarado igualmente deben exhibir un carácter a sidra.

En el contexto de esta categoría, el término **fruta** se define con el mismo enfoque que en el preámbulo de la categoría 29 Fruit Beer en la Guía de Estilos de Cerveza BJCP 2021. Del mismo modo, el término **especia** se define como en la categoría 30 Spiced Beer, permitiendo así el uso de cualquier especia, hierba o vegetal.

Las mismas características generales y descripciones de defectos aplican a las sidras de especialidad que a las sidras tradicionales (categoría C1), con la excepción de los ingredientes adicionales permitidos. Consulte la introducción a los estilos de sidra y perada para conocer las características sensoriales detalladas que aplican a todos los estilos.

C3A. Sidra con frutas

Una sidra con adiciones de frutas o jugos/zumos de frutas distintas a la manzana. Este es el estilo correcto para inscribir una bebida fermentada a partir de la combinación de jugos/zumos de manzana y pera.

Impresión general: Una integración placentera entre la sidra y la fruta añadida. El carácter de la manzana y la fruta añadida deben ser perceptibles, balanceados y complementarios. Si se declara un estilo base, debe mostrar alguna característica del mismo. Si no se declara un estilo base, se debe asumir como una sidra común.

Aroma y sabor: El carácter a sidra debe estar presente y debe integrarse bien con las otras frutas declaradas. El carácter de la fruta puede parecerse a la fruta fresca o puede dar la impresión de una mermelada, pero siempre debe tener una característica de fermentación. Es un defecto que la fruta añadida domine totalmente la sidra, que la fruta parezca un jugo/zumo crudo sin fermentar o que la sidra tenga un sabor artificial. La oxidación de la sidra base o de la fruta es un defecto, pero la sidra puede tener un carácter tanto fresco como envejecido.

Apariencia: De clara a brillante, según corresponda al estilo base. El color debe corresponder a la fruta añadida, pero no debe mostrar tonos de oxidación marrones o apagados (por ejemplo, las bayas rojas deben aportar un color de rojo a púrpura, no anaranjado). Las variedades de frutas pueden presentar una gama de colores más amplia de la que tradicionalmente se asocia con la fruta declarada.

Sensación en boca: Refleja el estilo base. Algunos ingredientes pueden aportar acidez o taninos adicionales.

Comentarios: Generalmente elaborada con al menos 75% de jugo/zumo de manzana, aunque no es necesario declarar este valor. El producto final debe mantener el carácter a sidra proveniente de las manzanas. La descripción de la sidra es información fundamental para quienes la evalúen y debe ser la suficiente para que comprendan el concepto. Si se declaran ingredientes especiales, estos deben ser perceptibles (excepción: los potenciales alérgenos no necesitan ser perceptibles, pero sí deben ser declarados).

Instrucciones para la inscripción: Quien inscriba **DEBE** especificar tanto el nivel de carbonatación como el de dulzor. Además, **DEBE** especificar todas las frutas o jugos/zumos añadidos. También **PUEDEN** especificar un estilo de sidra base. Quien inscriba **PUEDEN** especificar el color de la fruta añadida.

Variedades: Cualquiera, dependiendo de la sidra base

Estadísticas vitales:

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

Ejemplos comerciales: Apple Valley Black Currant, Bauman's Cider Loganberry, Tandem Ciders Strawberry Jam, Tieton Cranberry, Uncle John's Apple Cherry Hard Cider, Vander Mill Bluish Gold

C3B. Sidra con especias

Una sidra con alguna combinación de “botánicos” añadidos. Las sidras lupuladas se permiten en esta categoría, así como las sidras con especias, hierbas y vegetales mencionadas en la introducción a las sidras de especialidad.

Impresión general: Una integración placentera entre la sidra y las especias añadidas. El carácter de la manzana debe combinarse con los botánicos para producir un resultado balanceado. Si se declara un estilo base, debe mostrar alguna característica del mismo.

Aroma y sabor: El carácter a manzana y los botánicos añadidos deben ser perceptibles y complementarios. Al igual que en una sidra con frutas, es un defecto que los botánicos predominen o parezcan artificiales. Del mismo modo, los sabores ásperos o crudos de especias son indeseables. Si se utilizan lúpulos, deben tener un carácter fresco y verde, no un perfil a pasto/césped o vegetal. Cabe señalar que algunos botánicos son más intensos que otros. La oxidación de los ingredientes especiales o de la sidra base es un defecto.

Apariencia: De clara a brillante, según corresponda al estilo base. El color debe corresponder a los botánicos añadidos y al estilo base.

Sensación en boca: Refleja el estilo base. La sidra puede resultar tánica o astringente por consecuencia de los botánicos añadidos, pero no debe tener un amargor por exceso de extracción. Algunos ingredientes pueden aportar taninos, amargor, acidez u otros efectos.

Comentarios: El producto final debe mantener el carácter a sidra proveniente de las manzanas. Las sidras lupuladas normalmente muestran un carácter fresco a *dry hop* y no el amargor de los lúpulos. La descripción de la sidra es información fundamental para quienes la evalúen y debe ser la suficiente para que comprendan el concepto. Si se declaran ingredientes especiales, estos deben ser perceptibles (excepción: los potenciales alérgenos no necesitan ser perceptibles, pero sí deben ser declarados).

Instrucciones para la inscripción: Quien inscriba **DEBE** especificar tanto el nivel de carbonatación como el de dulzor. Además, **DEBE** especificar todas las especias añadidas. Si se utilizan lúpulos, **DEBE** especificar las variedades. Quien inscriba **PUEDEN** especificar un estilo de sidra base.

Variedades: Cualquiera, dependiendo de la sidra base

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

Ejemplos comerciales: Æppeltreow Sparrow Spiced Cider, Finnriver Dry Hopped Cider, Left Foot Charley Cinnamon Girl, Montana CiderWorks Hopped Up, Oliver's At the Hop, Seattle Cider Basil Mint, Uncle John's Atomic Apple

C3C. Sidra experimental

Esta es una categoría abierta y general para sidras con otros ingredientes o procesos que no encajan en ninguno de los estilos de sidra anteriores en las categorías C1 a C3. También puede usarse para cualquier otro tipo de sidra tradicional histórica o regional que no haya sido descrita anteriormente. Si la sidra encaja en algún estilo previamente descrito, entonces no se considera una sidra experimental.

Aroma y sabor: El carácter a sidra siempre debe estar presente y debe armonizar con los ingredientes añadidos o los efectos secundarios del proceso. Si se utilizó una barrica de un destilado, el carácter del mismo (ron, whisky, etc.) puede variar desde sutil (apenas reconocible) hasta equilibrado y complementario (sin llegar a dominar ni opacar el carácter de la sidra). El equilibrio general y la tomabilidad son los factores críticos para el éxito de este estilo. La sidra resultante debe contener componentes experimentales reconocibles y ser agradable de tomar.

Apariencia: De clara a brillante, según corresponda al estilo base. El color debe ser el de una sidra estándar, a menos que se espere que otros ingredientes o procesos contribuyan al color.

Sensación en boca: Refleja el estilo base, pero también puede mostrar taninos, astringencia, amargor, cuerpo pleno u otras características, según los ingredientes o procesos declarados.

Comentarios: Algunos ejemplos que encajan en esta categoría incluyen:

- Sidra con miel añadida (a menos que se utilice en una sidra de Nueva Inglaterra, o si la miel domina el balance, en cuyo caso debe inscribirse como una M2A Cyser según la Guía de Estilos de Hidromiel)

- Sidra con otros endulzantes
- Sidras con especias y otras frutas (distintas a manzanas)
- Híbridos de sidra y cerveza (*graff/graf, snakebite*)
- Sidra con un carácter a madera o barrica que sea un componente significativo del perfil de sabor
- Sidra que cumpla con las definiciones existentes en la guía, con la excepción de que se encuentra notablemente fuera de los parámetros del estilo (p. ej.: intensidad de alcohol, dulzor, carbonatación)
- Estilos regionales, tradicionales o históricos que no estén incluidos en esta guía

Independientemente de su naturaleza experimental, la bebida resultante debe ser reconocible como una sidra. La descripción de la sidra es información fundamental para quienes la evalúen y debe ser la suficiente para que comprendan el concepto. Si se declaran ingredientes especiales, estos deben ser perceptibles (excepción: los potenciales alérgenos no necesitan ser perceptibles, pero sí deben ser declarados).

La sidra experimental puede exceder los rangos típicos de las estadísticas vitales de los estilos base declarados, especialmente cuando se basa en estilos concentrados (C2C o C2D).

Instrucciones para la inscripción: Quien inscriba **DEBE** especificar los ingredientes o procesos que hacen a la inscripción una sidra experimental. Además, **DEBE** indicar tanto el nivel de carbonatación como el de dulzor. Quien inscriba **PUEDE** especificar un estilo base o proporcionar una descripción más detallada del concepto.

Variedades: Cualquiera, dependiendo de la sidra base

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

Ejemplos comerciales: Cidergeist Beezy, Cidre Dupont Reserve, Finnriver Fire Barrel, Snowdrift Cornice, Tandem Ciders Bee's Dream, Uncle John's Blossom Blend, Uncle John's Sidra de Tepache

C4. PERADA

La perada es el jugo/zumo fermentado de peras trituradas. La pera debe representar la mayor parte de los fermentables en la bebida. Consulte la introducción a los estilos de sidra y perada para conocer las características sensoriales detalladas que aplican a todos los estilos.

C4A. Perada común

La **perada común** se elabora con peras comestibles (de mesa).

Impresión general: Ligeramente afrutada, de cuerpo pleno. Generalmente de semiseca a semidulce. Usualmente de tranquila a burbujeante. Solo se acepta una acetificación muy leve.

Aroma y sabor: Presenta un carácter frutal a pera, que puede ser suave pero que se intensifica en los ejemplos más dulces. El carácter a pera refleja los sabores esperados de peras de mesa fermentadas, que pueden no saber exactamente como las peras frescas. Las versiones más secas tienden a tener un perfil similar al de un vino blanco joven. El nivel de acidez debe ser de suave a balanceado, sin asperezas. Los taninos pueden ser de tenues a balanceados, pero no deben aportar un amargor significativo. El balance entre acidez y taninos es variable, aunque generalmente tiende a ser equilibrado o con predominio de la acidez. No debe presentar notas a jaula de ratón (*mousy*), viscosidad (*ropy*) ni textura aceitosa.

Apariencia: De ligeramente turbia a clara. Generalmente bastante pálida, con un color de pajizo a dorado.

Sensación en boca: Cuerpo relativamente pleno. Taninos de bajos a moderados, perceptibles como astringencia. Carbonatación de tranquila a efervescente, aunque la mayoría no supera un nivel medio.

Comentarios: En comparación con la perada patrimonial, la perada común tiene un carácter más similar a la fruta de mesa, menos taninos y puede tener mayor acidez. Algunas peras de mesa contienen cantidades significativas de sorbitol, lo que puede dar una impresión de dulzor a una perada seca. La percepción del sorbitol como dulzor varía considerablemente entre las personas. Por lo tanto, quien la inscriba debería especificar el dulzor según la cantidad de azúcar residual real, y quienes la evalúen deben ser conscientes de que pueden percibir más dulzor de lo que corresponde a la inscripción. Se puede encontrar un reendulzado con jugo/zumo de pera crudo en los ejemplos comerciales, para lograr un perfil de sabor reconocible, pero esto no es necesariamente auténtico ni esperado en peradas de regiones con una tradición larga y continua. El término común implica falta de rareza, pero no de calidad o clase. A veces llamada perada del nuevo mundo o perada moderna.

Instrucciones para la inscripción: Quien inscriba **DEBE** especificar tanto el nivel de carbonatación como el de dulzor.

Variedades: Bartlett, Kiefer, Comice, Conference

Estadísticas vitales: OG: 1.050 – 1.060
FG: 1.000 – 1.020
ABV: 5 – 8%

Ejemplos comerciales: Æppeltreow Perry, EdenVale Pear Cider, Seattle Cider Perry, Snowdrift Semi-Dry Perry, Twin Pines Hammer Bent Perry, Uncle John's Perry

C4B. Perada patrimonial

Una perada tradicional elaborada con "peras para perada", cultivadas específicamente para este propósito en lugar de para consumo o cocina. Muchas de estas variedades son casi incomibles debido a su alto contenido de taninos; algunas son también bastante duras. Las peras para perada pueden contener cantidades significativas de sorbitol, un alcohol de

azúcar no fermentable con sabor dulce. Por ello, una perada puede dar la impresión de dulzor aun siendo completamente seca (sin azúcar residual).

Impresión general: Tánica y ligeramente afrutada, con un cuerpo pleno. Los ejemplos ingleses tienden a ser más secos que los franceses, por lo que el nivel de dulzor es variable. Tanto los ejemplos ingleses como los franceses pueden tener una carbonatación bastante alta.

Aroma y sabor: Presenta un notorio carácter a pera fermentada, que puede variar de sutil a bastante afrutado. El carácter a pera puede ser más complejo que en una perada común y no presenta un sabor intenso a peras de mesa. La impresión a menudo recuerda a un vino blanco joven. Es posible un ligero amargor tánico. El nivel de acidez debe ser balanceado, sin asperezas, ya que por lo general hay más taninos que acidez. El sorbitol puede contribuir a la impresión de dulzor. No debe presentar notas a jaula de ratón (*mousy*), viscosidad (*ropy*) ni textura aceitosa. La perada puede tener algunas veces un nivel muy bajo de acetificación natural, lo cual no está relacionado con contaminación.

Apariencia: De ligeramente turbia a clara. Generalmente bastante pálida, con un color de pajizo a dorado.

Sensación en boca: Cuerpo relativamente pleno. Taninos de moderados a altos, perceptibles como astringencia. El sorbitol puede aportar una textura suave y sedosa. No debe sentirse almibarada. Carbonatación de tranquila a efervescente, aunque la mayoría no supera un nivel medio.

Comentarios: En comparación con la perada común, la perada patrimonial tiene un perfil más tánico, puede presentar algo de amargor y ofrece un sabor a pera más complejo. Cabe señalar que una perada seca puede dar la impresión de dulzor debido al sorbitol presente en las peras, y que la percepción del sorbitol como dulzor varía considerablemente entre las personas. Por lo tanto, quien la inscriba debería especificar el dulzor según la cantidad de azúcar residual real, y quienes la evalúen deben ser conscientes de que pueden percibir más dulzor de lo que corresponde a la inscripción. Se puede encontrar un reendulzado con jugo/zumo de pera crudo en los ejemplos comerciales, para lograr un perfil de sabor reconocible, pero esto no es necesariamente auténtico ni esperado en peradas de regiones con una tradición larga y continua. A veces también se le llama perada tradicional o perada de herencia. El término patrimonial implica el uso de variedades de peras para perada antiguas y no ampliamente cultivadas, no que tenga un prestigio adicional, especialmente en comparación con la perada común.

Instrucciones para la inscripción: Quien inscriba **DEBE** especificar tanto el nivel de carbonatación como el de dulzor.

Variedades: Butt, Gin, Brandy, Barland, Blakeney Red, Thorn, Moorcroft

Estadísticas vitales: OG: 1.050 – 1.070
FG: 1.000 – 1.020
ABV: 4 – 9%

Ejemplos comerciales: Æppeltreow Orchard Oriole Perry, Burrow Hill Perry, Christian Drouin Poiré, Dragon's Head Sparkling Perry, Eric Bordelet Poiré Authentique, EZ Orchards Poire, Hogan's Classic Perry (UK), Oliver's Classic Perry

C4C. Perada de hielo

Un estilo regional (poiré de glace) originario de Quebec en la década de 2000, a menudo producido por sidrerías o domaines donde se elabora sidra de hielo mediante un proceso similar. El jugo/zumo de pera se congela antes de la fermentación para concentrar los azúcares. La fermentación suele detenerse antes de completarse para lograr el nivel de dulzor deseado. No se deben usar endulzantes para corregir la densidad inicial o final.

Impresión general: Cuerpo pleno, brillante y frutal, con una acidez balanceada. Dulce, pero no empalagosa. De tranquila hasta burbujeante.

Aroma y sabor: Perfil afrutado, suave y agrídulce. El aroma a fruta es claro y brillante, a menudo similar a peras pochadas, conservas de fruta o duraznos/melocotones confitados. Los sabores frutales, de ligeros a moderados, pueden recordar a peras cocidas, deshidratadas, en conserva, confitadas o caramelizadas. El final suave y redondeado puede incluir notas adicionales a miel, frutos secos, repostería o frutas tropicales. La acidez debe ser suficiente para evitar que resulte empalagosa. Puede tener taninos (astringentes o amargos), pero solo en un nivel de ligero a moderado. No debe presentar notas a jaula de ratón (*mousy*), viscosidad (*ropy*) ni textura aceitosa. Un aroma perceptible a acetona es un defecto. Solo se acepta una acetificación muy leve.

Apariencia: Color de dorado a ámbar. De clara a cristalina. Generalmente tranquila, pero se permite una ligera presencia de carbonatación.

Sensación en boca: Cuerpo pleno. Textura suave y bien integrada, con un final muy largo y sedoso. La tibieza alcohólica va de ligera a moderadamente baja, aunque puede no ser perceptible debido al dulzor. La mayoría de los ejemplos son tranquilos, pero se acepta una ligera carbonatación.

Comentarios: Aunque se originó en Canadá, no es un producto exclusivamente canadiense. Los niveles de taninos y acidez son notablemente más bajos que en una sidra de hielo.

Instrucciones para la inscripción: Quien inscriba **DEBE** especificar la densidad inicial, la densidad final o el azúcar residual, el nivel de alcohol y el de carbonatación.

Variedades: Bartlett, Bosc, Flemish Beauty y otras peras de mesa

Estadísticas vitales:

OG:	1.130 – 1.170
FG:	1.050 – 1.085
ABV:	9 – 12%

Ejemplos comerciales: Coteau Rougemont Poiré de Glace, Domaine de la Galotière Poiré de Glace, Domaine de Lavoie Poiré de Glace, Vergers Écologiques Philion Gaia, Domaine des Salamandres Le Classique

C4D. Perada experimental

Esta es una categoría abierta y general para peradas con otros ingredientes o elaboradas mediante procesos que resulten en un producto que no encaje en ningún otro estilo de la categoría C4, como las versiones a base de pera de las sidras de los estilos C3A y C3B (peradas con frutas o con especias). También puede usarse para cualquier otro tipo de perada tradicional histórica o regional que no haya sido descrita previamente, o para peradas que cumplan con las definiciones existentes de la guía, con la excepción de que se encuentren notablemente fuera de los parámetros del estilo (p. ej.: intensidad de alcohol, dulzor, carbonatación). Si la perada encaja en un estilo previamente descrito, entonces no se considera una perada experimental.

*Los productos derivados de otras frutas pomáceas (p. ej.: membrillo), incluidos aquellos frutos similares a bayas del género *Amelanchier* (p. ej.: juneberry, serviceberry o saskatoon berry), pueden inscribirse en esta categoría en lugar de una categoría separada, siempre que la fruta experimental sea dominante en la formulación.*

Aroma y sabor: El carácter a perada siempre debe estar presente, y debe armonizar con los ingredientes añadidos o los efectos del proceso. Si se utilizó una barrica de un destilado, el carácter del mismo (ron, whisky, etc.) puede variar desde sutil (apenas reconocible) hasta equilibrado y complementario (sin llegar a dominar ni opacar el carácter de la perada). El equilibrio general y la tomabilidad son los factores críticos para el éxito de este estilo. La perada resultante debe contener componentes experimentales reconocibles y ser agradable de tomar.

Apariencia: De clara a brillante. El color debe ser el de una perada estándar, a menos que se espere que otros ingredientes o procesos declarados aporten al color.

Sensación en boca: Si se ha declarado un estilo base, el cuerpo y la sensación en boca deben reflejar dicho estilo. Los ingredientes o procesos declarados pueden aportar más cuerpo o intensificar taninos, astringencia, amargor u otras características.

Comentarios: Si se utiliza una mezcla de frutas, el carácter de la perada debe permanecer dominante. Independientemente de su naturaleza experimental, la bebida resultante debe ser reconocible como una perada. La descripción de la perada es información fundamental para quienes la evalúen y debe ser la suficiente para que comprendan el concepto. Si se declaran ingredientes especiales, estos deben ser perceptibles (excepción: los potenciales alérgenos no necesitan ser perceptibles, pero sí deben ser declarados).

Instrucciones para la inscripción: Quien inscriba **DEBE** especificar los ingredientes o procesos que hacen a la inscripción una perada experimental. Además, **DEBE** indicar tanto el nivel de carbonatación como el de dulzor. Quien inscriba **PUEDE** especificar un estilo base o proporcionar una descripción más detallada del concepto.

Variedades: Cualquiera

Estadísticas Vitales:

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

Ejemplos comerciales: Äppeltreow Pear Wine, Sea Cider Ginger Perry, Snow Capped Cider JalaPEARño