

Sidro di mela

di Antonio Liccardo (ilcollezionistadiattimi@gmail.com)

(disponibile in video al link: <https://www.youtube.com/watch?v=IOJiXVeWrCk>)



- **In generale**

Il sidro è dato dalla fermentazione alcolica dei frutti delle Pomoideae (o Maloideae), sottofamiglia delle Rosaceae di cui fanno parte, per esempio, il melo e il pero.

Dei due, è più facile ricordarsi dell'uso dei falsi frutti del melo per il sidro di mele, poiché le pere tendono a deperire velocemente e la produzione di sidro di pere (il "perry" in inglese o il "poiré" in francese) ha una storia più di nicchia.

Inoltre, sarei allergico alle pere, quindi... :D

- **Un po' di storia (che altrimenti sarebbe troppa...)**

Di sicura tradizione celtica, la produzione di sidro di mele è documentata sin dal VI secolo, quando dall'Asturia e dai Paesi Baschi (in particolare da Biscaglia), quindi dalla Spagna del nord, si è spostata anche in Normandia, quindi in Francia del nord, per poi stanziarsi anche in Inghilterra, che tuttora rimane uno dei paesi con più alta produzione di sidro di mele.

In Italia, soprattutto in Piemonte e Trentino Alto-adige, la produzione fu stroncata sul crescere nel periodo fascista, poiché si decise di imporre pesanti accise sui prodotti fermentabili con percentuale alcolica al di sotto dei 7 gradi, bloccando così lo sviluppo nello stivale di prodotti esteri e incentivando la produzione e il conseguente consumo di vino, prodotto fermentabile tipico italiano sin dall'epoca etrusca.

Attualmente, i sidri prodotti hanno un grado alcolico che va dall'1,2 % al 12 %.

- **La mela usata**

Si possono decidere colore, aroma e sapore a seconda della ricetta. E ogni ricetta si basa ovviamente sul tipo di mela utilizzata.

Amara e acido-amara	Alta quantità di tannini Alta acidità Bassa quantità di zuccheri	Si conserva bene, grazie ai tannini, per questo si conserva bene anche il sidro ricavato
Dolce-amara	Alta quantità di tannini Bassa acidità Bilanciata quantità di zuccheri	Succo astringente; gli zuccheri ben presenti rendono il sidro più alcolico
Dolce	Bassa quantità di tannini Bassa acidità Alta quantità di zuccheri	Sapore molto dolce, per gli zuccheri presenti che rendono il sidro molto alcolico
Semiacida	Bilanciata quantità di tannini e acido malico Media acidità Media quantità di zuccheri	Buon compromesso tra mela dolce e mela acida. La mela “media”, così come il sidro
Acida	Alta quantità di acido malico Varie acidità, zuccheri e tannini (dipende dalla tipologia di mela)	Si conserva bene, grazie all’acido malico che rende acido il sapore; lo stesso vale per il sidro ricavato

Le ricette originali non considerano una sola varietà di mela, ma un mix ben equilibrato.

Per avere un *sidro secco*, per pasti di pesce, carne bianca e maiale, si usano le seguenti percentuali:

Amara: 5%; Dolce-amara: 15-20%; Dolce: 10-15 %; Semiacida: 25-30 %; Acida: 40 %

Per un *sidro più tradizionale*, per accompagnare formaggi, pizza e frutta, si usa:

Amara: 70 %; Dolce: 20%; Acida: 10%

Per un *sidro dolce*, utile per accompagnare pasticcini o crostate di frutta, basta aumentare la percentuale di mele dolci.

un’indicazione empirica può essere:

sidro dolce: $\frac{3}{4}$ di mele dolci + $\frac{1}{4}$ di mele aspre

sidro tradizionale: $\frac{2}{3}$ di mele dolci + $\frac{1}{3}$ di mele aspre

Nell’esempio riportato, utilizzerò la “regina delle mele”, la Mela Annurca, tipica del territorio campano, riconosciuta a livello europeo dal 2006 col bollino I.G.P.: Indicazione Geografica Protetta e che secondo il mio modesto parere racchiude in sé buone caratteristiche per poter produrre un ottimo sidro di mele, poiché ricca di vitamine (B1, B2, PP e C) ed elementi (K, Fe, P e Mn).

Ma il sidro di mele è possibile produrlo anche se non si dispone di mele. Vediamo come.

• Ricette

NOTA: Ho inserito dei passaggi facoltativi, ognuno dei quali ha un colore specifico (rosso per il controllo della densità, verde per la carbonazione e così via). Potete seguire la ricetta passo-passo, evitare qualcuno dei facoltativi o saltarli tutti e seguire le ricette senza soffermarsi troppo sui tecnicismi.

- Con il preparato concentrato per sidro

Esistono delle latte che contengono il succo di mele concentrato, corredato di una bustina di lievito, per creare il sidro in casa. Chi ha già fatto la birra con i malti preparati sa di cosa sto parlando. Questo metodo prevede la cottura del preparato, quindi avete bisogno dei fornelli.

. Materiali

NOTA: ciò che andrà a contatto col sidro dovrà essere prima lavato e poi sanitizzato con
 Bisolfito o Metabisolfito: 12 g (tre cucchiaini circa)/L di acqua
 Chemipro Oxi: 4 g (un cucchiaino circa)/L di acqua calda

Fermentatore (volume: tra 16 e 24 L) *con gorgogliatore o tappo colmatore*

Imbuto (se la bocca del fermentatore è piccola)

Pentola (volume: tra 5 e 10 L)

Mestolo

Bottiglie (lavatele e sanitizzatele al momento dell'imbottigliamento) *con tappi adatti* (se serve, non dimenticate il tappatore)

[facoltativo] *Densimetro*: segnando **Densità Iniziale (OG)** e **Densità Finale (FG)** è possibile ricavare la gradazione alcolica con la formula: **(OG – FG) x 0,1285**

. Ingredienti

Acqua: dipende dal preparato acquistato (leggete il foglietto illustrativo). Comunque, dai 16 ai 24 L.
 [nell'esempio: 20 L circa]

Preparato per sidro: acquistabile dai rivenditori di prodotti fermentabili. Marche diverse, sidri diversi, ma diversa anche la preparazione (leggete il foglietto illustrativo).

[nell'esempio: concentrato da 1,45 kg]

Zucchero (per preparazione): si usano diverse quantità (leggete il foglietto illustrativo). In genere:

Preparato complesso (3 kg circa): non serve lo zucchero

Preparati da 1,5-2 kg circa: per sidro normale (5 % alcol su circa 24 L di sidro) = 1 kg

per sidro strong (7 % alcol su circa 16 L di sidro) = 1,25 kg

[nell'esempio: 1,3 kg di zucchero]

Lievito: quantità: la bustina in dotazione
(o lievito diverso) 1 g lievito secco/L di succo di mela (1 bustina (11,5 g) per 12 L di succo)
or 3,5 g lievito fresco/L di succo (1 panetto (25 g) per 7 L di succo di mela)

NOTA: due utili proporzioni: 1 g di lievito secco = 3,5 g di lievito fresco; 1 g di lievito fresco = 0,285 g di lievito secco
[nell'esempio: la bustina in dotazione]

[facoltativo] *Zucchero* (per priming/carbonazione, per fare il sidro frizzante): 4-5 g/L della bottiglia
[nell'esempio: solo 10 L subiranno priming, per avere
10 L di sidro frizzante e 10 L di sidro secco]

. Preparazione

In una pentola, versate un paio di litri d'acqua e riscaldate.

Immettete il preparato nella pentola con l'acqua bollente. Se resta un po' di concentrato nella latta, recuperatelo versandoci dentro dell'acqua calda.

Versate lo zucchero nella pentola, nelle quantità richieste, e con il mestolo girate continuamente per far sciogliere il tutto, a fiamma bassa.

Quando il preparato e lo zucchero si sono completamente sciolti, lasciate raffreddare un po' il liquido: per velocizzare, potete immergere la base della pentola nell'acqua fredda con ghiaccio (raggiungete la temperatura ambiente, non andate al di sotto).

Versate 5 litri circa di acqua fredda nel fermentatore e poi rovesciate la pentola col preparato nello stesso fermentatore.

Aggiungete altra acqua fredda per arrivare al volume deciso in precedenza.

[facoltativo] Se volete controllare la densità iniziale (OG), versate nel densimetro e annotate il valore riscontrato (di solito è tra 1020 e 1050). [nell'esempio: OG 1040]

Inserite il lievito, lasciatelo ambientare sulla superficie per una decina di minuti, subito dopo mescolate energicamente per farlo espandere (anche con lo stesso mestolo usato per la pentola).

Tappate il fermentatore, applicando il gorgogliatore o il tappo colmatore. Prestate attenzione a eventuali punti di sfiato, chiudendo bene tutte le parti mobili del fermentatore.

Lasciate il fermentatore in un luogo a temperatura costante (tra 18 e 25 °C) e al buio.

Fermentazione: aspettate 2 settimane (evitate di travasare, perché sul fondo del fermentatore si adageranno i lieviti esausti e null'altro).

[continuazione facoltativo] Se volete controllare la densità finale (FG), versate nel densimetro, segnatene il valore (di solito tra 1000 e 1010) e potrete ricavare il grado alcolico seguendo la formula ($OG - FG$) x 0,1285. [nell'esempio: FG 1010, quindi % ABV 3,5-4]

Imbottigliamento: versate nelle bottiglie, cercando di non recuperare il fondo del fermentatore.

[facoltativo] Priming/carbonazione: volendo rendere il sidro frizzante, durante l'imbottigliamento aggiungete in ogni bottiglia 4-5 g di zucchero/L della bottiglia.

Tappate le bottiglie, stando attenti che i tappi siano ben saldi.

Maturazione: mettete le bottiglie in una zona a temperatura costante. Attendete:

per sidro secco (senza priming): almeno 1 settimana;

per sidro frizzante (con priming): almeno 2 settimane.

Sarebbe superfluo dire che il sidro, dopo mesi di maturazione, risulta più raffinato.

Quando avrete intenzione di berlo, vi consiglio di mettere le bottiglie in frigo e di lasciarle lì per un paio di giorni: così facendo gli ultimi lieviti rimasti verranno abbattuti e il sapore del sidro risulterà più gustoso.

- Con il succo di mela

Il processo è veloce da realizzare, ha bisogno giusto del fermentatore e delle bottiglie e, a detta di molti, offre un risultato migliore in termini di sapore rispetto al preparato per il sidro. Basta saper scegliere il succo di mela più affine al proprio gusto. E non serve cuocere nulla!

. Materiali

NOTA: ciò che andrà a contatto col sidro dovrà essere prima lavato e poi sanitizzato con
 Bisolfito o Metabisolfito: 12 g (tre cucchiaini circa)/L di acqua
 Chemipro Oxi: 4 g (un cucchiaino circa)/L di acqua calda

Fermentatore (volume: a seconda dei L da preparare) *con gorgogliatore o tappo colmatore*

Imbuto (se la bocca del fermentatore è piccola)

Bottiglie (lavatele e sanitizzatele al momento dell'imbottigliamento) *con tappi adatti* (se serve, non dimenticate il tappatore)

[facoltativo] *Densimetro*: segnando **Densità Iniziale (OG)** e **Densità Finale (FG)** è possibile ricavare la gradazione alcolica con la formula: **(OG – FG) x 0,1285**

. Ingredienti

Succo di mela: quantità: il numero di L è la base di tutta la ricetta;

qualità: leggero (50-70 % frutta) = sidro liscio; corposo (100 % frutta) = sidro denso
 [nell'esempio: succo di mela 100% frutta, 5 L totali]

Lievito: quantità: 1 g lievito secco/L di succo di mela (1 bustina (11,5 g) per 12 L di succo di mela)
 or 3,5 g lievito fresco/L di succo (1 panetto (25 g) per 7 L di succo di mela)

[nell'esempio: tipologia "Safale S04", 5 g circa per 5 L totali]

NOTA: due utili proporzioni: 1 g di lievito secco = 3,5 g di lievito fresco; 1 g di lievito fresco = 0,285 g di lievito secco

[facoltativo] *Zucchero* (per priming/carbonazione, per fare il sidro frizzante): 4-5 g/L della bottiglia
 (in alternativa, usate il succo fresco, in quantità 40-50 mL di succo fresco/L di sidro fermentato)

[nell'esempio: solo 2,5 L subiranno priming, per avere
 2,5 L di sidro frizzante e 2,5 L di sidro secco]

. Preparazione

[facoltativo] Prima di iniziare, se volete controllare la densità iniziale (OG) del succo, versatene un po' nel densimetro e annotate il valore riscontrato. [nell'esempio: OG 1045]

Versate nel fermentatore il succo di mela a temperatura ambiente.

Aggiungete il lievito nel fermentatore e agitate energicamente.

Applicate il gorgogliatore o il tappo colmatore con l'acqua dentro, per permettere lo sfiato durante la fermentazione. Chiudete bene eventuali punti di sfiato delle parti mobili del fermentatore.

Lasciate il fermentatore in un luogo a temperatura costante (tra 18 e 25 °C) e al buio.

Fermentazione: attendete 2 settimane (non c'è bisogno di travasare: non ci sono depositi proteici o scarti della frutta, al massimo possono depositarsi i lieviti esausti).

[continuazione facoltativo] Se volete controllare la densità finale (FG), versate nel densimetro, segnatene il valore e potrete ricavare il grado alcolico seguendo la formula ($OG - FG$) x 0,1285.

[nell'esempio: FG 1005, quindi % ABV 5 circa]

Imbottigliamento: versate nelle bottiglie, stando attenti a non recuperare il fondo del fermentatore.

[facoltativo] Priming/carbonazione: se volete rendere il sidro frizzante, durante l'imbottigliamento aggiungete in ogni bottiglia 4-5 g di zucchero/L della bottiglia o, in alternativa, 40-50 mL di succo fresco/L della bottiglia.

Tappate le bottiglie, stando attenti che i tappi siano ben saldi.

Maturazione: mettete le bottiglie in una zona a temperatura costante. Attendete:

sidro secco (senza priming): attendete almeno 1 settimana;

sidro frizzante (con priming): attendete almeno 2 settimane.

Lasciate le bottiglie in una zona fresca della casa.

Più tempo resta in maturazione, più il sidro si raffina.

Quando deciderete di berlo, vi consiglio di stipare per un paio di giorni le bottiglie in frigo, così da abbattere i lieviti che sono ancora attivi.

- Con le mele

Il metodo più complesso ma più soddisfacente, che vede la scelta delle mele (o di un'unica tipologia di mela) l'ingrediente più importante di tutto il procedimento. Se tutto procede secondo i piani, il vostro sidro non avrà nulla da invidiare ai produttori millenari!

NOTA: è possibile anche NON USARE il lievito, sfruttando i microrganismi sulla buccia delle mele (buccia che, comunque sia, non va tolta).

Materiali

NOTA: ciò che andrà a contatto col sidro dovrà essere prima lavato e poi sanitzato con
 Bisolfito o Metabisolfito: 12 g (tre cucchiaini circa)/L di acqua
 Chemipro Oxi: 4 g (un cucchiaino circa)/L di acqua calda

Fermentatore (volume: a seconda dei L da preparare) *con gorgogliatore o tappo colmatore*

Imbuto (se la bocca del fermentatore è piccola)

Bottiglie (lavatele e sanitzatele al momento dell'imbottigliamento) *con tappi adatti* (se serve, non dimenticate il tappatore)

Frullatore, centrifuga, torchio o qualsiasi altro mezzo per estrarre il succo dalle mele

Materiale filtrante per strizzare la polpa dopo l'estrazione

Filtro o passino per filtrare il succo dopo la fermentazione, durante l'imbottigliamento

[facoltativi]

Densimetro, per controllare la densità. Segnando **Densità Iniziale (OG)** e **Densità Finale (FG)** è possibile ricavare la gradazione alcolica con la formula: **(OG – FG) x 0,1285**

Pentola e termometro, per la pastorizzazione

Fermentatore, un altro, con tubi atossici, per il travaso

Ingredienti

Mele: quantità: il numero di kg sarà determinante, più o meno, per il numero di L finali

qualità: monovarietale o un giusto mix di più varietà; anche il tipo determina i L

stato: più matura è la mela, più dolce sarà il sidro

[nell'esempio: Mela Annurca I.G.P., 4 kg = 1,5 L circa di succo recuperato, ovvero 350 mL circa recuperati da ogni kg]

Antiossidante: serve per non far annerire la polpa della mela

acido acetico = 0,250 g/kg di mele

or limone = succo di ½ limone/kg di mele

[nell'esempio: succo di 2 limoni per 4 kg di mela utilizzati]

[consigliato] *Acqua*: va aggiunta per diluire il succo, 150-350 mL/kg di mela (a seconda)

[nell'esempio: 250 mL a kg frullato, ovvero 1 L per 4 kg di mele]

[facoltativi]

Lievito: (è facoltativo l'uso perché si possono sfruttare i microrganismi presente sulla buccia della mela)

quantità: 1,75 g di lievito secco/kg di mela (1 bustina (11,5 g) per 6,5 kg di mele)

or 6,25 g di lievito fresco/kg di mela (1 panetto (25 g) per 4 kg di mele)

[nell'esempio: tipo "Safbrew S33", 7 g circa per 4 kg totali]

NOTA: due utili proporzioni: 1 g di lievito secco = 3,5 g di lievito fresco; 1 g di lievito fresco = 0,285 g di lievito secco

Zucchero (per preparazione): (da usare se si ha intenzione di aggiungere il lievito per la fermentazione)

quantità: 50-100 g/kg di mela (a seconda della mela)

[nell'esempio: 200 g su 4 kg di Annurca utilizzata]

Zucchero (per priming/carbonazione, per fare il sidro frizzante): 4-5 g/L della bottiglia

[nell'esempio: solo 1,5 L subirà priming, per avere

1,5 L di sidro frizzante e 1,5 L di sidro secco]

. Preparazione

Lavate per bene le mele, magari con acqua e bicarbonato, e tagliatele a pezzi piccoli, eliminate le imperfezioni e le ammaccature, scartate i semi e i piccioli, lasciate la buccia che darà colore al sidro e rilascerà nutrienti e microrganismi utili alla fermentazione.

Frullate/centrifugate/torchiate il tutto.

[consigliato] Per facilitare l'estrazione del succo, aggiungete dell'acqua.

[facoltativo] Se dopo si ha intenzione di aggiungere il lievito, aggiungete ora lo zucchero per la preparazione e continuate a frullare/centrifugare/torchiare.

[facoltativo] Se si vuole pastorizzare, per eliminare quindi eventuali batteri nocivi, potete cuocere il tutto in una pentola, con una temperatura tra i 70 e gli 85 °C (per regolarvi usate un termometro).

Ottenuta la purea, versateci all'interno l'antiossidante scelto, e mischiate. In questo modo si può evitare che la purea si scurisca.

Raccogliete la polpa nel materiale filtrante: strizzatela per recuperare il succo.

[facoltativo] Volendo controllare la densità iniziale (OG), prima della fermentazione, versate una parte del succo nel densimetro. Prendete nota del valore. [nell'esempio: OG 1045]

[continuazione facoltativo] Se prima avete aggiunto lo zucchero per la preparazione, aggiungete ora il lievito. Vi consiglio di attivarlo prima (in una tazzina di acqua tiepida e un pizzico di zucchero).

Versate il tutto nel fermentatore, agitandolo per spandere il preparato uniformemente in tutto il contenitore.

Tappate il fermentatore con il gorgogliatore o il tappo colmatore. Chiudete bene eventuali punti di sfiato del fermentatore.

Lasciate il fermentatore in una stanza a temperatura costante (tra 18 e 25 °C) e al buio.

Fermentazione: attendete 2 settimane.

[facoltativo] Dopo la prima settimana di fermentazione, se volete travasare, per eliminare lo strato superficiale molle (la pectina) e le particelle sul fondo (lieviti esausti e grumi di polpa e bucce), versate il tutto in un altro fermentatore, usando tubicini atossici per evitare che l'aria stia a diretto contatto con il sidro e che quindi possa infettarlo.

[continuazione facoltativo] Prima dell'imbottigliamento, potete controllare la densità finale (FG) e con questa ricavare la gradazione alcolica con la formula ($OG - FG$) x 0,1285.

[nell'esempio: FG 1000, quindi % ABV 5,5-6]

Imbottigliamento: versate nelle bottiglie, stando attenti a non recuperare il fondo del fermentatore.

[facoltativo] Priming/carbonazione: se volete rendere il sidro frizzante, aggiungete in ogni bottiglia 4-5 g di zucchero/L di sidro fermentato.

Tappate le bottiglie, stando attenti che i tappi siano ben saldi.

Maturazione: sidro secco (senza priming): attendete almeno 1 settimana;

sidro frizzante (con priming): attendete almeno 2 settimane.

Lasciate le bottiglie in una zona fresca della casa.

Più tempo resta in maturazione, più il sidro diventa raffinato.

• Conclusioni

Il *sidro da concentrato* ha un colore che somiglia molto al sidro da estratto dalla Melannurca. Ma è una casualità, poiché a seconda della mela usata, e quindi a seconda della buccia della mela, si possono avere colori diversi. Metodo economico, buono e, previa cottura, veloce da preparare.

Per i più pigri, il *sidro da succo* è la scelta ideale poiché non va nemmeno cotto come il sidro da concentrato e la qualità del sidro è dovuta, ovviamente, da quella del succo acquistato. Se si sceglie bene, si può avere un risultato eccellente e migliore del concentrato.

Infine, il *sidro da mela*, nell'esempio Melannurca, è complicato da ottenere, ma a uno sforzo maggiore corrisponde una qualità superiore: liquido saporoso, più corposo e, volendo, più alcolico.