

MÓNICA OLIVARES DIRECTORA EJECUTIVA Y PROPIETARIA DE AGROVIDA SIDRAS

“EL CONSUMO DE SIDRA ES ABSOLUTAMENTE TRANSVERSAL”

Es una bebida natural por excelencia que en el sur de Chile incluso se le da a los niños caliente y con cáscaras de limón en invierno. Perfecta para celebrar, para quienes cuidan calorías y aman el estilo de vida sano. Incluso para celiacos y diabéticos. Pionera en desarrollar la exitosa marca Shekar, Mónica Olivares ha recorrido el mundo conociendo los principales centros productores de Sidra, viviendo esa cultura de consumo donde el denominador común es la calidad. Aquí en pocas palabras todo lo que hay que saber de Sidra y por supuesto de Shekar.

por Patricio Rojas

.....

¿Cómo definirías la Sidra para ese nuevo consumidor que ya algo ha escuchado o por lo menos probado alguna vez?

La sidra es un espumante suave, hecho en base a manzanas en lugar de uva, muy saludable. También puede ser “tranquila” o sin burbuja. Dado que el jugo de manzana recién molido tiene aproximadamente 120 gramos de azúcar por cada litro y el de uva tiene unos 230 gr., es mucho más bajo en calorías y alcohol. De manera natural da alrededor de 6° de alcohol, aunque hay algunas sidras que están diluidas con agua y contienen menos graduación. Las buenas sidras deben ser elaboradas con manzanas especiales llamadas “manzanas sidreras” que son distintas de las que comemos como postre. Son de sabor más intenso y deben ser dulces- ácidas y algo amargas.

Con tu experiencia ¿A quienes le gusta la Sidra?

Como la sidra es hecha en base a manzana, que es una fruta de gusto generalizado, ¡a quién no le gusta una rica manzana! Es una bebida muy refrescante y de gusto fácil de adquirir, por lo que suele ser bastante transversal. En la Región de Magallanes se les da incluso a los niños y a veces caliente con cascaritas de limón para el frío. Quiénes y cuándo la consuman depende en gran parte del formato, por eso hay en botellas champagneras para celebraciones, también en formatos cerveceros para amigos compartiendo o para beber en casa todos los días; y por último en botellas vineras para maridar con comidas. En Chile goza de especial simpatías entre los sureños y los jóvenes. También entre los adultos, por los buenos recuerdos de vacaciones en el sur que les evoca cada sorbo. Incluso se está poniendo de moda entre las personas de la tercera edad, porque es recomendable para el cuidado de la salud especialmente de los diabéticos.

¿Existen cócteles con Sidra?

Sí, hay varios muy fáciles como la Sidra Sour, que se prepara igual que un pisco Sour; la Sidra Michelada con limón, sal y tabasco o merkén; para un cocktail más tropical con leche de soya y piña; o simplemente con limón, menta y una pizca de azúcar. Con

energética para los más jóvenes queda muy refrescante. Para coctelería lo mejor es usar la Brut o Brut Nature que son las dos variedades menos dulces.

TOMALA COMO QUIERAS

¿Formas y formatos para tomarla?

Los chilenos tenemos mucha cultura de vinos por lo tanto tendemos a relacionarla con el vino blanco y el espumante tipo champán o con la cerveza, cuando está en formato chico. Lo que más se ve es que se toma en flauta champagnera en el happy hour _sola o en forma de cocktail dietético_ o simplemente desde la propia botella como una cerveza, de una manera más relajada... es especial para el “tercer tiempo”.

¿Cómo ha sido la experiencia de Shekar en nuestro mercado lo que más destacarías?

La aceptación del consumidor ha sido muy buena y transversal. La gente parecía ansiosa de poder encontrarla en Chile en lugar de encargarla fuera del país. Algunos acostumbrados a las la prefieren unos pocos. Sin embargo es la más baja en calorías y es realmente ligh, como para tomar 1 ó más cada día. Un vaso tipo flauta de brut nature no contiene más de 30 calorías, menos que un yogurt light.

Ahora que el mundo valora lo sano, natural incluso las denominaciones de origen crees que es un buen momento para la Sidra?

Sí, absolutamente. El mundo entero busca las bajas calorías que permitan beber y divertirse pero sin engordar ni emborracharse. Nosotros además elaboramos nuestra sidra sin pasteurizar y con muy baja utilización de sulfitos lo que hace que se mantengan todos los antioxidantes naturales de la fruta. Utilizamos mayoritariamente manzanas silvestres sin químicos y con frutas que tienen más antioxidantes que una manzana común. Además es una alternativa para los celiacos porque es libre de gluten y está recomendada para los diabéticos pues ayuda a regular la azúcar en la sangre.



“Cada país tiene hábitos distintos de consumo. Los franceses tomaban la Sidra en tazas de porcelana, en el Reino Unido en vasos de cerámica o choperos de vidrio; a los chilenos nos gusta en flautas champañeras o garzas cerveceras según la ocasión.”