

Etapa de planeación

Planteamiento del problema:

Crear una marca de Sidra mexicana

Investigación de “La sidra: tipos de sidra, origen y características”

La sidra es una bebida alcohólica de baja graduación, espumosa y es fabricada con la manzana fermentada y es una bebida que se conserva en buen estado durante un año, la principal característica de una sidra buena y económica no caduca y durará hasta un año si se conserva bien. Las sidras de peor calidad, empezarán a enturbiarse y, al verterlas en el vaso, notarás que han adquirido una consistencia viscosa, teniendo una similitud al aceite, eso es señal de que se ha echado a perder y que no deberías beberla. La conservación de una sidra de calidad debe mantenerse en un lugar fresco donde no sufra cambios de temperatura sin estar expuesta en los rayos del sol, no se recomienda guardarse todo el tiempo en el congelador o puede dañar su sabor y echarse a perder, aunque, también se puede aprovechar como un vinagre, pero eso dependerá de la calidad y cuánto cuesta la botella.

Por muy difícil de creer, la sidra tiene un valor nutricional, ya que, por ser una bebida natural, tiene un contenido de alcohol muy bajo, entre 4 y 5 grados de volumen. No tiene colesterol y proporciona vitaminas del tipo B, A y E. Contiene mucho potasio y ácido málico, que tiene propiedades laxantes si se consume en grandes cantidades y calma la fatiga crónica y los dolores musculares.

Antiguamente, la sidra se elaboraba triturando las manzanas mediante unos grandes martillos de madera. Aunque todavía existen algunos llagares que elaboran la sidra con este método en Asturias y País Vasco, la sidra empezó a elaborarse en molinos, donde la manzana era machacada en grandes ruedas de piedra. Hoy en día, se utilizan sistemas de prensado rápido, con prensas de acero inoxidable. El prensado de la sidra puede durar entre 2 y 4 días, durante los que se llevan a cabo diversos “cortes” de la masa con el objeto de airearla y mejorar la extracción del mosto.

Los mostos de la sidra sufren una serie de transformaciones químicas naturales, cuando el azúcar presente en la fruta se convierte en alcohol debido a un proceso de fermentación. La sidra también sufre una fermentación maloláctica que produce importantes transformaciones en el mosto, como la pérdida de acidez. Al día de hoy su producción se ramificó. Los españoles e italianos heredaron la tradición romana y la exportaron siglos después a Latinoamérica. Inglaterra llevó la sidra a Estados Unidos y así siguió el proceso. Hoy es un producto de comercialización

global. Sin embargo, su método de fabricación no mutó demasiado. Básicamente, consiste en la selección de las mejores manzanas conforme a su madurez y concentración de azúcares. En este caso, como en los vinos, se debe moler la fruta, prensarla y dejarla fermentar con levadura para que se convierta en una bebida alcohólica. Luego esa mezcla se trasiega o filtra para retirar los sedimentos y embotellarla. Así se obtiene la sidra natural, un tipo más de esta bebida que se bebe como a los vinos tranquilos, sin gasificación. Pero también están las sidras espumantes. La gasificación puede ser artificial, mediante un sistema industrial, o puede ser natural producto de la misma fermentación en botella, lo que implica un método de elaboración más complejo y costoso.

Como la sidra se ha extendido a lo largo del mundo, provocando que existan numerosos tipos de sidra, a veces es difícil saber diferenciarlas. Con base en las múltiples formas que existen de hacer esta bebida, te mencionamos los tipos que hay:

- **Natural tradicional:** a este proceso no se le añaden azúcares ni ningún tipo de gasificación. Otra de las características es que necesita escanciado a la hora de servirse y suele tener una graduación alcohólica de un mínimo de 5°.
- **Natural espumosa o sidra achampañada:** esta bebida tiene más espuma que el resto y tiene mención de calidad DOP.
- **De mesa:** como los dos tipos anteriores, esta forma parte de la denominación de origen de sidra de Asturias y es producto de una de las más de 75 variedades de manzanas con las que se elaboran las sidras que forman parte de este selecto grupo.
- **Aromatizada:** es un tipo de sidra que es resultado de un proceso de fermentación de mosto natural de manzana y que sí suele llevar azúcares añadidos y aromas.
- **Bebida de manzana dulce:** la dulce es la más sencilla en su elaboración. No tiene proceso de fermentación y solo consiste en exprimir la manzana inmediatamente después de su recogida. Así se consigue el mayor sabor de la manzana.
- **Sidra de hielo:** con una graduación que puede llegar hasta los 12°, esta surge en Canadá, donde la temperatura facilita la fermentación alcohólica de manzanas congeladas y prensadas.

- Sin alcohol: desde hace tiempo se hace una bebida natural sin alcohol. Se trata de un tipo de sidra achampanada que conserva el sabor de la tradicional.
- Ecológica: el proceso de elaboración y resultado es el mismo que el de la sidra tradicional. Desde la recogida de la manzana hasta el final del proceso se cumplen con las normas ecológicas del mismo para no producir una huella medioambiental.

La palabra sidra viene del griego, sikera, que en latín pasó a ser sizra, lo que se traduce como bebida embriagadora. Aunque no hay información confirmada de donde se originó esta bebida, pero, según historiadores, el origen de la sidra se remonta a años antes de Cristo, con la llegada de civilizaciones egipcias, griegas, bizantinas y por último las romanas, basándose en las fechas del antiguo testamento en donde hacen mención a la sidra y de quien la bautizó, tiempo después llegarían los antiguos celtas ya elaboraban esta refrescante bebida a partir de la fermentación de la manzana. A lo largo de los años, la sidra ha sido una parte integral de la cultura y tradición en diferentes regiones del mundo, especialmente en Asturias, España. En este lugar, un viaje a la historia sidrera nos sumerge en un fascinante recorrido por los orígenes y evolución de esta bebida.

La sidra es una de las bebidas con más tradición. Junto con el vino, acompaña al hombre desde la Edad de Piedra. En España, la sidra se elabora tradicionalmente en la cornisa Cantábrica, sobre todo en Asturias y el País Vasco, donde se encuentran los llagares más famosos y con más solera. En la siguiente guía para comprar la mejor sidra te explicaremos su historia, sus usos y su valor nutricional. La sidra se remonta, como el vino, a los primeros siglos de la historia. Ya estaba presente en el Egipto de los faraones y era una bebida conocida por los hebreos en los tiempos de la Biblia. El primer testimonio escrito de la sidra es de Plinio el Viejo entre el 29 y el 79 D.C, quien escribió sobre una bebida elaborada con manzanas y peras o “vino de manzana”.

En Asturias, la sidra ya era conocida antes de la llegada de los romanos a la península. La primera referencia en España a la sidra, es del año 904, cuando se menciona en un texto sobre una compraventa. Entre los pueblos atlánticos, la sidra era una bebida muy bien considerada, ya que se elaboraba con manzanas y estas frutas se creía que procedían de la isla de Avalon, donde descansaba el Santo Grial del Rey Arturo.

Para su elaboración, se utilizan muchas variedades distintas de manzanas, aunque se suelen clasificar en tres tipos por el sabor. Las dulces son imprescindibles, ya que contienen el azúcar que se convertirá en alcohol; las ácidas ofrecen el color

amarillo dorado a la sidra, así como el sabor limpio; por último, las amargas o salvajes, son las que aportan el tanino y ese sabor entre seco y ácido tan personal.

La historia de la sidra se remonta a tiempos antiguos, siendo una bebida que ha sido apreciada por diversas culturas a lo largo de los siglos. Los orígenes de la sidra se encuentran en la fermentación del jugo de manzana, proceso que ha sido perfeccionado a lo largo del tiempo. La historia de la sidra está estrechamente ligada a la cultura y tradiciones de regiones como Asturias, País Vasco y Normandía, donde se ha convertido en una parte integral de su identidad. La producción de sidra ha evolucionado a lo largo de los años, desde métodos rudimentarios hasta técnicas más sofisticadas que permiten obtener una bebida de alta calidad. La historia de la sidra es un testimonio de la habilidad humana para aprovechar los recursos naturales y transformarlos en una bebida apreciada por su sabor y propiedades.

En la época de la Edad Media, donde se documentan los primeros indicios de su producción y consumo. Durante este período, la sidra era considerada una bebida popular entre la población, especialmente en regiones como Asturias y el País Vasco en España, así como en algunas zonas de Francia y Reino Unido. La sidra era elaborada a partir de la fermentación del jugo de manzana, y su consumo estaba asociado a festividades y celebraciones.

En la Edad Moderna, la producción de sidra se expandió y se perfeccionaron las técnicas de fermentación. La sidra se convirtió en una bebida de consumo habitual en diferentes países europeos, y su popularidad se mantuvo a lo largo de los siglos. En la actualidad, la historia de la sidra continúa siendo relevante, ya que esta bebida sigue siendo apreciada y consumida en muchas regiones del mundo.

Con la llegada de la revolución y modernidad que ha experimentado a lo largo del tiempo. Desde sus orígenes en la antigüedad, donde se utilizaba como una bebida fermentada de manzana, hasta su evolución en la actualidad como una bebida popular y reconocida internacionalmente, la sidra ha experimentado cambios significativos en su producción y consumo.

Durante la revolución industrial, la introducción de nuevas tecnologías y métodos de producción permitió una mayor eficiencia en la elaboración de la sidra. La utilización de prensas mecánicas y la pasteurización, por ejemplo, contribuyeron a mejorar la calidad y conservación de esta bebida. Además, el desarrollo de técnicas de fermentación controlada permitió obtener sidras más estables y con sabores más equilibrados.

En la actualidad, la sidra ha experimentado una verdadera revolución en términos de variedad y diversidad. La aparición de nuevas variedades de manzanas, así como la incorporación de otros ingredientes y técnicas de producción, ha dado lugar a una amplia gama de estilos y sabores de sidra. Además, el interés creciente por

los productos artesanales y locales ha impulsado el resurgimiento de pequeñas sidrerías y productores independientes.

¿Quién consume mayormente la sidra?

Puebla es uno de los Estados de México donde hay más producción de sidra achampanada. En estas fechas se calcula que las ventas de esta bebida se incrementan hasta en un 50%, la sidra en ese país latinoamericano es la bebida protagonista de las fiestas navideñas y también en Año Nuevo. Su consumo se implementó y expandió tanto en esa nación como en otras del Nuevo Continente gracias a la emigración asturiana que hizo de los países americanos su lugar de residencia.

En México no es habitual que se brinde con champán o cava. Si de bebidas espumosas se trata, lo tradicional es celebrar con sidra achampanada. Los principales elaboradores se encuentran en las localidades poblanas de Huejotzingo y Zacatlán, donde hay más de 20 casas productoras. Una de ellas sería Sidra San Francisco, que mantiene la forma artesana de elaboración de sidra que le ha venido dada por generaciones anteriores. Además de las sidras que denominan tradicionales “rosada y natural”, también tienen con sabores: pera, mandarina, arándano, granada, mora, fresa y durazno. Asimismo, también ofrecen una gama gourmet con las sidras denominadas “gourmet y añeja”.

Síntesis/Análisis

❖ Manzano

- ❖ Asturias
- ❖ Flor de manzano
- ❖ Mitología griega
- ❖ Zacatlán de las manzanas
- ❖ Cultura totonaca
- ❖ Lenguaje Catalán
- ❖ Sidra artesanal
- ❖ Manzana

Manzana:

La manzana o poma¹ es el fruto comestible de la especie *Malus doméstica*, el manzano común. Es una fruta pomácea de forma redonda y sabor muy dulce, dependiendo de la variedad.

Mitología griega:

La mitología griega es el conjunto de mitos y leyendas pertenecientes a la cultura de la Antigua Grecia, que tratan de sus dioses y héroes, la naturaleza del mundo, los orígenes y el significado de sus propios cultos y prácticas rituales.

Flor de manzano:

El manzano tiene unas flores de color blanco con algunos tonos rosáceos en los bordes, pedunculadas, agrupadas en ramas jóvenes con racimos de entre tres y seis unidades. Sus flores son hermafroditas con una estructura compuesta por un cáliz de cinco sépalos, corona de cinco pétalos y numerosos estambres amarillos.

Asturias:

Asturias es una región del norte de España, situada en la estrecha franja entre el mar Cantábrico y la Cordillera Cantábrica, formando así parte de las llamada "España Verde", y es esta situación geográfica la que la ha hecho poseedora del sobrenombre de la pequeña Suiza, debido al verdor de sus prados y la altura de sus cumbres.

Zacatlán de las manzanas:

Zacatlán comúnmente apodado Zacatlán de las manzanas, por ser su cultivo una de sus principales actividades económicas, es uno de los 217 municipios que conforman al estado mexicano de Puebla.

Lenguaje Catalán:

El catalán, también conocido como català, valencià o balear, pertenece a la rama románica de la familia de lenguas indoeuropeas. Lo hablan 6,9 millones de personas en España con una población mundial total de 7,2 millones de personas. Además, hay 5 millones de hablantes de catalán como segunda lengua.

Sidra artesanal:

Es una sidra ligeramente efervescente y una graduación alcohólica no más de 8 grados y con un sabor sutil de la manzana o de la sidra misma.

Cultura totonaca:

La civilización totonaca, otoneca o Tutunacu es un pueblo originario mesoamericano que habita principalmente el Estado de Veracruz, el norte de Puebla y la región de la costa. Su ubicación temporal se refiere al año 100 al 1520 d. C. en el clásico tardío y el posclásico.

Análisis de competencia de marcas de sidras:



Vigas de Arteaga

La sidra Vigas de Arteaga es producto del cultivo, cosecha y selección a mano de cinco variedades de las mejores manzanas de la huerta de Vigas de Arteaga, en la Sierra de Arteaga, Coahuila. El delicioso jugo de cada manzana es extraído, fermentado y transformado en esta sidra seca o hard cider, única en su tipo en México.



Poma Rosa

La sidra Poma Rosa es una sidra hecha en México con un toque de vino tinto que le da una pigmentación de vino rosado; es aromática e ideal para los amantes de las bebidas dulces. Además, su concentración alcohólica es ligeramente superior a la mayoría de las sidras.



Valle redondo

Valle Redondo es una empresa 100% mexicana fundada en 1964 en Aguascalientes. Además de sidras, también producen vinos, destilados y jugos. En su portafolio de sidras tiene las siguientes variedades: la tradicional blanca, rosada (con un toque de jugo de uva).



Exner cider

Exner Cider es una sidra proveniente de España y es 100% un mosto fermentado de variedades muy ácidas de manzana, sin gluten, elaborada artesanalmente. No

procede de concentrado, como otras «cider» del mercado, e incorpora una fina burbuja para potenciar el aroma y sabor naturales propios de las variedades de manzana seleccionadas.



Maeloc

Originaria de la región de Galicia, la sidra Maeloc es una sidra ecológica y su preparación solo se han utilizado manzanas de cultivadores autóctonos de España.



Posdata sidra

Posdata sidra es hecha con manzanas cultivadas en México y la primera sidra natural elaborada con jugo 100% orgánico de manzana, levadura y agua. Sin saborizantes o colorantes artificiales. Solo 2 gramos de azúcar, 1 gramo propio de la manzana y otro para el proceso de fermentación.



Isleña blue

Se trata de una bebida refrescante, elaborada a partir de jugo de manzana, kiwi y aroma a frutos rojos. Es una bebida inspirada en la ciudad de Ibiza, su dinamismo y energía. Siendo así, está dedicada a todos aquellos que se atreven a salir de lo tradicional y disfrutar en el proceso.

Propuestas de nombres:

Montes de Zanares:

Es la combinación entre el apellido "Montes de Oca" de origen español y el término "Zanares" por manzanares, el árbol que proviene la fruta (manzana).

Barranca de los jilgueros:

Los Jilgueros es una ubicación turística ubicada en el Pueblo de Zacatlan, famosa por sus actividades ecoturísticas y un lugar donde se realiza la reforestación de la zona, es conocida por su Biodiversidad y sus paisajes naturales.

El reloj:

Se deriva por el reloj floral, el centro de atracción del Pueblo de Zacatlan y ser un emblema importante para el municipio mismo, en el que esta adornado por flores naturales.

Los cantares:

Es el párrafo de una estrofa del poema “mi amado es un manzano” de la Biblia, que usan como metáfora el término manzano como referirse a la forma que percibe la mujer a su amado

“Cual manzano entre los árboles del bosque es mi amado entre los jóvenes. Me encanta sentarme a su sombra; dulce a mi paladar es su fruto. Me llevó a la sala del banquete, y sobre mí enarboló su estandarte de amor. ¡Fortalézcanme con pasas, susténtenme con manzanas, porque desfallezco de amor!”

Red pomus:

La palabra red es por el tipo de manzana que existen y las que se cosechan y se venden mayormente y pomus es por pomácea en latín, ya que la manzana es clasificada como una fruta pomácea (es decir que tiene hueso o pepitas, es comestible).

Manzieel:

Es la contracción de la palabra “Manzana” y “bieel” por el nombre de “Gabrielle”

Texocotl:

Es la contracción de dos palabras totonacas que son “tepetl” (montaña) y “xocotol” (manzana), porque el cultivo de manzanos proviene de las sierras de Puebla y que son adecuadas para la cosecha de la fruta.

La criolla:

Se debe a que es una bebida de producción española, se convirtió en una de las bebidas más producidas en México hasta ser patrimonio del Estado de Puebla. Ya que, cuando fue la llegada de los españoles a Tenochtitlán, entre todas las cosas que se llevaron y les presentaron a la población indígena es la sidra, en el cual se

convirtió parte del patrimonio de México y ser una de las mayores productoras de esta bebida.

Primavera roja:

Las condiciones para realizar la cosecha de las manzanas es en primavera, porque es cuando las manzanas han llegado a su punto de madurez y por el color que llegan a tener, ósea de un color rojo vivaz.

Flor de Malus:

Malus es el termino latín de “manzana” y flor por ser una planta que crece del arbol de manzana y que empieza con el proceso de crecimiento de la fruta.

Sikera Dorada:

“Sikera” es sidra en griego por ser una de las culturas en haber descubierto dicho licor y la palabra “dorada” por el usual color amarillento brillante que suele tener la bebida.

Top red:

Es una de las tantas variedades que existe de la fruta y de las mas comunes a su venta y consumo, es conocida por su color rojo brillante u oscuro.

Hespérides:

En la mitología griega, están la manzana de la discordia y las manzanas de oro del Jardín de las Hespérides. Las Hespérides eran las ninfas que cuidaban un maravilloso jardín en un lejano rincón de occidente. Son hijas de Atlas y Hespérides y vivían en un jardín donde unas arboledas daban manzanas doradas que proporcionaban la inmortalidad.

La madre imperial:

Madre se debe a que la manzana es relacionado con la figura materna o la mujer en si e imperial es por ser producida por la corona española, ósea en la época de reinado del Rey Arturo.

Pepita aurea:

La palabra pepita se debe a la semilla que se encuentra dentro de la fruta y aurea es por dorado en latín, por el color que generalmente es conocido la sidra.

Reina asturiana:

Era la bebida más popular para la época del reinado de el Rey Arturo y la desarrollaron en Asturias, provincia perteneciente a España y la cuna de la sidra.

Madre Gea:

Es una referencia a un personaje de la mitología griega, es conocida por ser la diosa de la tierra y ser la madre naturaleza misma, ya que los frutos que cosechan son provenientes de la tierra madre de las manzanas.

Man blanc:

Son dos palabras traducidas en catalán que significa “manzana blanca”, por una de las variantes que tiene la sidra y es la sidra achampañada, por la espuma blanca que expulsa cuando abre la botella para servir una copa.

M´avor:

Su significado es “semilla de manzana” en catalán y es que a como comienza la producción de la sidra, empieza por la semilla de la manzana y brota en el el arbol para obtener sus frutos y convertirlos en el licor mas consumido por el mundo.

El arcángel:

El arcángel es por la figura San Gabriel, relacionado con su equivalente femenino y por ser el nombre de quien es dueño de la sidra.