

# Eureka! Mediateka

[Home](#) [Irratia](#) [Radio](#) [Idatzita](#) [Escrito](#)

Viernes, 30 Enero 2015 09:20

## De la manzana a la sidra

La temporada de sidrerías de este año ya está inaugurada. La degustación de sidra directamente de la «kupela» dará paso al embotellado de esta bebida tradicional. Desde que abriesen sus puertas en enero, las sidrerías han sido testigo de un peregrinaje continuo de buscadores de sabores tradicionales.



En estos años la producción de sidra ha ascendido a diez millones de litros al año.

Durante la época de «txotx» los aficionados bebemos en las sidrerías alrededor del 10% de esta cantidad, es decir, consumimos un millón de litros de sidra acompañados de chuletas y bacalao. El restante 90% será embotellado para poder seguir disfrutando de esta sabrosa bebida durante el resto del año.

Aunque pueda parecer que 10 millones de litros es una gran producción, esta cantidad no es, ni mucho menos, la mayor de la historia. Hagamos un pequeño repaso. Tanto en Álava, como en Navarra e Iparralde, la producción actual de sidra puede considerarse inexistente. Estos territorios tuvieron buenos tiempos en lo que a sidra se refiere, pero la mayor rentabilidad de otros tipos de cultivos o el clima no demasiado favorable para el cultivo de manzanos, acabaron con esta elaboración tradicional. La introducción de nuevos vegetales para cultivar, más rentables que los manzanos, también trajo consigo la debacle de la producción de sidra en Bizkaia durante el siglo XX pero, a diferencia de los demás territorios, los trabajos de recuperación de cultivos de manzanos han acarreado un aumento de la producción de sidra.

### Este sitio usa cookies y tecnologías similares.

Si no cambia la configuración de su navegador, usted acepta su uso. [Saber más](#)

[Acepto](#)



es, con permiso de todas las demás, la reina de la sidra en Euzkai Herria o, por lo menos, la que mejor logró sobrevivir a la decadencia de la producción y después superarla. Al igual que en el resto de las provincias las tierras se comenzaron a destinar a cultivos más rentables pero la tradición se mantuvo fuerte. No hay más que ver las cifras de producción de los años veinte del siglo XX, en los que se llegaba hasta 30 millones de litros

anuales. El considerable descenso en los años 60, en los que la producción no superó el millón de litros anuales, dio paso a una paulatina recuperación, consiguiendo llegar hasta los niveles actuales. Pero, aunque existan manzanales en estas tierras, el fruto que estos dan no es suficiente para cubrir las necesidades de producción, por lo que los productores se ven obligados a importar manzanas de diferentes lugares del continente, desde Europa del este hasta Normandía.

¿Y cómo se produce la sidra? Recolectando la manzana, triturándola, prensándola y dejando fermentar su zumo o mosto. Suena sencillo, pero veamos. Cuando la manzana alcanza su punto óptimo de maduración y cae del árbol, está lista para ser recogida. Este proceso tiene lugar desde finales de septiembre o principios de octubre hasta mediados de noviembre, dependiendo del tiempo meteorológico de cada año. Como cabe esperar, la calidad de la cosecha, así como el tipo de manzana empleado, condicionan las características de la sidra elaborada.

El fruto recogido es almacenado y lavado antes de realizar el triturado con el que se consigue una pasta de la que, tras pasarla por la prensa, se extrae el mosto. Pero, ¿cómo se convierte el



[Todos nuestros videos](#)  
[Gure bideo guztiak](#)



[Ir](#)

[Astronomía](#) [Bizkaia Irratia](#)

[Cope Donostia](#) [Dibulgazioa Euskeraz](#)  
[divulgación](#) [onda vasca](#)

[Radio Euskadi](#) [Radio Vitoria](#)

[Mayo 2016 \(4\)](#)

[Abril 2016 \(1\)](#)

[Marzo 2016 \(5\)](#)

[Febrero 2016 \(2\)](#)

[Enero 2016 \(5\)](#)

[Diciembre 2015 \(2\)](#)

[Noviembre 2015 \(2\)](#)

[Octubre 2015 \(2\)](#)

[Septiembre 2015 \(2\)](#)

[Julio 2015 \(4\)](#)

[Junio 2015 \(2\)](#)

[Mayo 2015 \(6\)](#)

### Enlaces de interés

De divulgación general  
- (ES) [www.naukas.com](http://www.naukas.com)  
- (EU) [www.zientziakaiera.eus](http://www.zientziakaiera.eus)  
- (EN) [www.ifscience.com](http://www.ifscience.com)

De química  
- (ES) [www.elblogdebuhoigris.blogspot.com.es](http://www.elblogdebuhoigris.blogspot.com.es)  
- (ES) [www.gominolasdepetroleo.com](http://www.gominolasdepetroleo.com)  
- (EU) [www.kimikakuantikoa.blogspot.com.es](http://www.kimikakuantikoa.blogspot.com.es)

Astronomía  
- [Agencia Espacial Europea](#)  
- [NASA](#)  
- [www.madrimasd.org](http://www.madrimasd.org)

Ciencia y gastronomía  
- (EN) [www.curiouscook.typepad.com](http://www.curiouscook.typepad.com)

Zientzia eta Hezkuntza  
[www.zientziategia.euskadi.net](http://www.zientziategia.euskadi.net)

mosto en sidra? Pues con la acción de microorganismos, más concretamente de levaduras y bacterias. A diferencia de lo que ocurre en la elaboración de otras bebidas alcohólicas este proceso es espontáneo, es decir, estos microbios necesarios para que el mosto se convierta en sidra aparecen de manera natural en la manzana, no es necesario inocularlos.



La manzana, como cualquier otra fruta, contiene azúcares que son transformados en alcohol por las levaduras. Este proceso de transformación lleva a cabo en diferentes fases. Las llamadas levaduras oxidativas trabajan, como su propio nombre indica, en presencia de oxígeno. Estos pequeños seres vivos (las levaduras son hongos) utilizan los azúcares de la manzana como alimento y el oxígeno como combustible para producir agua, gas carbónico (CO<sub>2</sub>) y calor. Las levaduras fermentativas por el contrario convierten ese mismo azúcar en etanol (alcohol) de manera anaerobia (sin oxígeno). Cuando la concentración de alcohol llega al 6% aproximadamente (graduación alcohólica de la sidra) las levaduras dejan de funcionar ya que no pueden soportar tal cantidad de alcohol (o excrementos) que ellas mismas han producido.

En este momento empiezan a trabajar las bacterias que realizan la fermentación maloláctica, que implica utilizar como alimento el azúcar que todavía no ha sido convertido en alcohol y producir ácido láctico como residuo (de ahí su nombre). Por otra parte, el ácido málico (malum significa manzana en latín), el que da ese sabor ácido característico a la manzana, también es transformado en ácido láctico, un ácido mucho más suave a nuestro paladar.

Al finalizar la fermentación, y antes del embotellado, las bacterias que todavía permanecen activas en la sidra participan en el proceso de maduración. En algunos casos, además, se añaden aditivos que influyen de manera diferente en la sidra; el anhídrido sulfuroso actúa como antiséptico y como antioxidante junto con el ácido ascórbico o vitamina C y el ácido sórbico es antifúngico (detiene la actividad de las levaduras).

Al final de todo el proceso, la sidra es embotellada con sumo cuidado intentando alterar lo menos posible las condiciones del interior de la «kupela». Gracias a los sistemas de refrigeración controlados que existen hoy en día, el momento del embotellado no está limitado en el tiempo, de hecho, se puede realizar prácticamente en cualquier momento del año.

Sea como sea, a nosotros, los consumidores, lo que nos interesa es la cata ya sea en la propia sidrería a grito de «txotx» o directamente de la botella una vez que los lagares cierran sus puertas al público para proceder a embotellar la cosecha. Para ello es imprescindible servir la sidra de manera tradicional, es decir, rompiéndola o escanciándola dejando caer un fino chorro desde cierta altura. Mediante esta forma de servir la bebida, se consigue que "rompa", o dicho de otra manera que la sidra se oxigene y adquiera «vida».

¡Os deseamos una feliz temporada al grito de «txoooooooootx»!

Larraitz Etxeberria.

EUREKA! ZIENTZIA MUSEOA

Este artículo se publicó en la revista Eskal Herria



14 people like this. Sign Up to see what your friends like.



Etiquetado como [Euskal Herria](#)

[volver arriba](#)

ESTAS EN : Escrito : De la manzana a la sidra



EUREKAI ZIENTZIA MUSEOA (Mirabide Fundazioa)  
Paseo Mikeletegi, 43-45 / 20009 Donostia - San Sebastián  
CIF: G-75058339  
Numero en el Registro de Fundaciones del País Vasco: 201200000086106  
Tfno: 943012478  
Email: [eureka@eurekamuseoa.es](mailto:eureka@eurekamuseoa.es)

### Suscríbete a nuestros boletines

Autorizo a que los datos personales puedan ser cedidos a otras entidades del GRUPO KUTXABANK para el envío de información de sus obras sociales.

Suscribirse

Desarrollado por [SIE Soluciones](#)