

SERVICIOS

Analizan 14 variedades de manzana para conocer la mejor mezcla para la sidra

29 Diciembre, 2017

San Sebastián, 29 dic (EFE).- Un estudio elaborado a lo largo de tres años por el investigador de la Facultad de Química de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU) Andoni Zuriarrain ha analizado catorce tipos distintos de manzana para conocer cuál es la mezcla de variedades que más agrada al paladar de los aficionados a la sidra.

Según explica la UPV/EHU en una nota, el informe, que forma parte de la tesis doctoral de Zuriarrain, concluye que las sidras con mayor aceptación son las elaboradas con las variedades de manzana Urtebi Txiki, Manttoni y Urdin.

El comunicado explica que en el País Vasco esta bebida suele elaborarse con una mezcla de diferentes tipos de manzana, sin que hasta el momento se conociera el "comportamiento individual" de cada una de las variedades en el producto final.

Con este objetivo, en el marco de la investigación desarrollada por Zuriarrain, se han elaborado catorce sidras monovarietales a partir de mostos hechos con una única clase de manzana, lo que ha permitido "conocer detalladamente las características" que cada tipo de fruto.

"Lo que hemos analizado han sido los polifenoles de las manzanas. Unos componentes con capacidad antioxidante muy importantes porque, son responsables del sabor amargo y la astringencia (sequedad bucal), y al oxidarse participan en el proceso de oscurecimiento de la sidra", explica el autor de la investigación.

De esta manera, se ha podido determinar que "los zumos monovarietales destacan las características" de la variedad de manzana con la que han sido elaborados y habitualmente dan origen a "sidras extremas".

A partir de esta conclusión, Zuriarrain realizó distintas "mezclas controladas" para obtener sidras mixtas que, junto a las monovarietales fueron remitidas al Laboratorio Agroambiental de Fraisoro, donde fueron catadas por un grupo de expertos que adjudicó una puntuación a cada una, en función de una serie de criterios establecidos.

De esta manera, se determinó que las sidras de las variedades Urtebi Txiki, Manttoni y Urdin resultan "más equilibradas" y de "mayor aceptación", mientras que la sidra "más peculiar" fue la creada a partir de manzana Gezamina ya que resultó "muy amarga, color muy oscuro y parecida a la cerveza".

Los caldos obtenidos a partir de las variedades Moko, Merabi y Narbarte Gorria también fueron incluidos en el grupo de las sidras "extremas", por "su alto nivel de amargor y acidez".

En cuanto a las mezclas, la mayor puntuación fue para la sidra hecha con un 40 % de Goikoetxea y un 60 % de Moko; la elaborada con un 36 % de Narbarte Gorria y un 64 % de Urtebi Txiki; la realizada con un 62 % de Manttoni y un 38 % de Udare Marroi, y finalmente la elaborada con un 33 % de Frantzes Sagarra y un 67 % de Manttoni.

Zuriarrain considera que los datos de este informe pueden ser válidos para los consumidores de sidra y para los productores, quienes pueden tenerlos en cuenta "a la hora de plantar los manzanos o tomar en consideración esos criterios para decidir qué mezcla hacer".

DIARIOVASCO.COM Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 49, Folio 118, Hoja nº 2.900, Inscripción 1ª C.I.F.: A-20004073 Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018. Correo electrónico de contacto contactanos@diariovasco.com

Copyright © Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.), y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.