

Zapirain destila sidra natural

La casa Zapirain de Astigarraga, está produciendo destilado de sidra natural desde hace un año. Ya hemos hablado en estas páginas sobre cómo aquel producto blanco que salía del alambique debía dejarse en barricas de roble, donde iba a envejecer y transformarse en lo que, sólo para entendernos, los franceses llaman el calvados. Es evidente que no se puede llamar de esta manera por corresponder a una determinada denominación de origen. Habrá que buscarle un nombre adecuado, con su propio origen, sin tener que utilizar ninguno prestado.

Al cabo de un año, el destilado ha cambiado totalmente. La presencia de la madera de roble y la oxidación de sus componentes le han dado otra personalidad distinta. Ha adquirido el color de un coñac, el aroma es más redondo y se nota un toque de roble. Ya se ha cumplido el proceso, aunque sigue siendo un producto relativamente joven. Si tuviera más tiempo de crianza seguiría mejorando en sus cualidades aromáticas y gustativas.

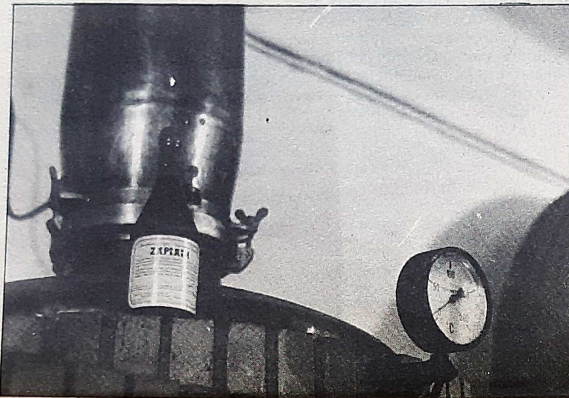
La presentación se llevará a cabo en Donostia a finales del próximo mes de abril. Los aficionados al buen beber van a tener la oportunidad de probar este brandy de sidra elaborado con cariño y que se presenta como un producto autóctono y de calidad.

Para comercializar dicho producto se está diseñando una botella apropiada de vidrio transparente con 70 centilitros de capacidad neta. El número de botellas que está previsto sacar al mercado este año va a ser muy reducido. La ti-

rada inicial saldrá numerada por el valor sentimental o histórico de ser la primera vez que sale al mercado un destilado de sidra producido en Astigarraga, a partir de variedades de manzana de sidra y envejecido en roble.

Una parte del destilado, que ya ha cumplido un año de crianza, se va a destinar al consumo y otra seguirá envejeciendo dentro de las barricas de roble, en el silencio de la bodega, para que con el paso del tiempo se obtengan las primeras reservas.

Al mismo tiempo se presentará el aguardiente blanco. Es el mismo pero sin envejecimiento y está especialmente destinado para después de las comidas. Además de sus cualidades gustativas, tiene la propiedad de ser un excelente digestivo.



Cómo consumirlo

Se trata de dos modalidades de un mismo producto. Ambos se producen partiendo de una buena sidra natural en un alambique de cobre. Uno es blanco o transparente, ya que no pasa por el proceso de envejecimiento en madera y el otro es del mismo color que el coñac, adquirido en las maderas de roble.

El aguardiente blanco se consume frío y en pequeñas cantidades. Se debe tomar a temperatura ambiente y en recipiente de cristal fino, después del café como si fuera una buena copa.

Es recomendable no servir excesiva cantidad de una vez y para saber cuál es la temperatura ideal, hay que tomar la copa en ambas manos hasta que no se aprecie el frío del líquido. Esto es importante

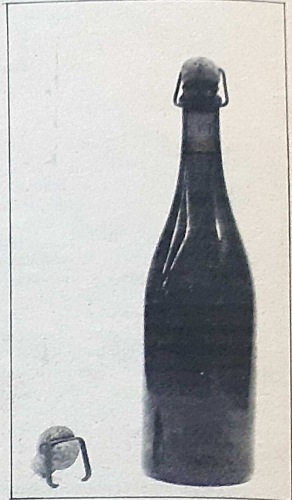
ya que los finos caracteres que adquiere en la crianza se aprecian mejor en unas determinadas condiciones de temperatura.

Tan malo es calentar la copa como que el viejo destilado esté frío. En este último caso no se aprecian algunos aromas y si está excesivamente caliente se volatiliza excesivamente, apreciando el catador un golpe alcohólico al acercarlo a la nariz. Nunca se debe calentar la copa y si se hace hay que dejarla que adquiera una temperatura normal. Es preciso dejar que se enfríe.

Con la actual escasez de manzana de sidra, es difícil producir la cantidad considerable de destilado, ya que hay que emplear mucha sidra natural para obtener un poco de aguardiente. El día en que las plantaciones de manzanos para sidra que se están realizando entren en plena producción, se podrá dedicar para la destilación una cantidad considerable de esta manzana.

Sería muy bonito que en este país se estableciera, con el tiempo, el hábito de producir y consumir este apetitoso derivado de la sidra natural, manteniendo un control de calidad para asegurarlo en el futuro y garantizando al consumidor un producto de calidad.

Tendría ese valor sentimental de estar elaborado a partir de manzanas producidas en nuestro suelo y, además, ser digno de estar presente en las mesas más exigentes de cualquier parte del mundo. Esto es posible y Zapirain nos ofrece ahora, al cabo de un año, los primeros resultados de su saber hacer.



Cuando la sidra natural fermenta en la botella

Ante la gran kupela de 15.000 litros y con su hablar goxua, Sotero Aduriz, de Oiartzun, recordaba cómo hace muchos años si existía cierta costumbre de tomar sidra achampanada, llegando a emplear incluso las medias botellas de champán en algunos casos para envasarla. Este hábito desapareció por completo con el paso de los años y, para la gran mayoría, hoy sólo queda su recuerdo entrañable.

Pero no falta quien puede ofrecer pequeñas cantidades de una modalidad similar de sidra, como es el caso de *Sidra Sagardoa de Hondarribia*, que siempre guarda una pequeña reserva con este objetivo.

No se trata de ningún producto gasificado o achampanado de formas artificiales, que tanto proliferan en el mercado, y del que los cosecheros de toda la vida quieren desmarcarse expresamente para no confundir al consumidor.

Es la misma sidra natural, envasada en determinado momento de su proceso de consolidación, que sigue fermentando después de envasada y puede beberse al cabo de uno o dos años.

Al fermentar dentro de la botella se produce una pequeña presión que es la que obliga a colocar el tapón similar al de champán con cierre metálico. Pero ello no significa que en su elaboración haya sido sometida a ningún proceso artificial.

Estamos ante la misma sidra natural que hubiéramos podido tomar hace una o dos cosechas, pero que con el paso de ese tiempo ha adquirido un delicioso sabor digno de ser catado y que merece la pena conocer.

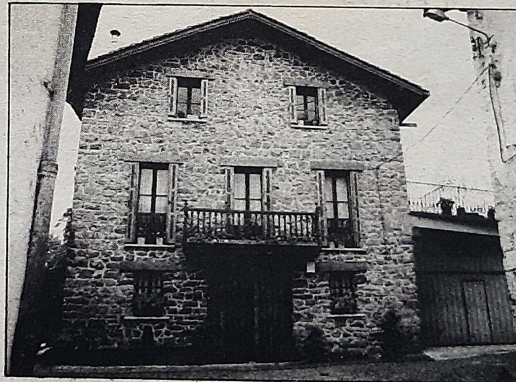
SIDRAS ETXEBERRIA



Santiago Enea
Telf. 55.56.97.

ASTIGARRAGA

IRIGOYEN SAGARDOTEGIA

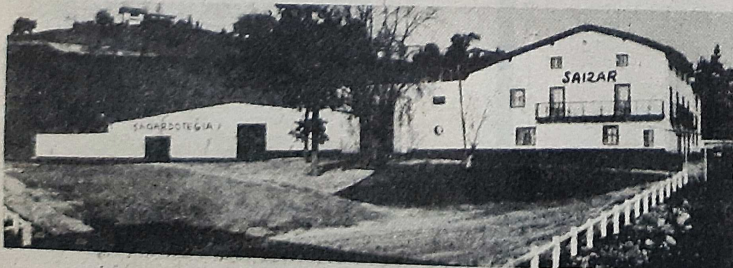


HERRERO

Bº Ergobia

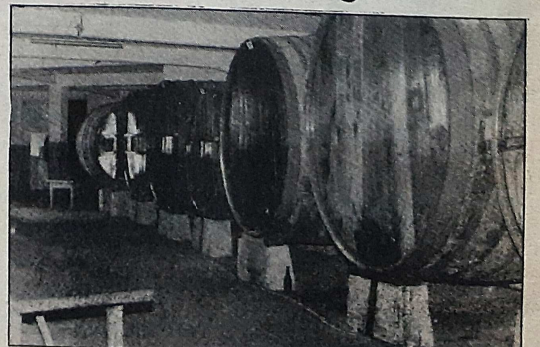
Telf.: 55 03 33

Sidrería "SAIZAR"



Caserío "Saizar" USURBIL
Teléfono 36 22 28 (Guipúzcoa)

Sarasola Sagardoak



Oyarbide
Telf. 55.57.46.

ASTIGARRAGA