

## **CARTAS AL DIRECTOR**

### **Puntualizaciones sobre la sidra natural**

Puntualizaciones al escrito de J. Izurriaga (San Sebastián), **Diario Vasco** del domingo, 6 de setiembre de 1987, y sin ánimo de polémica.

La Sidra Natural, comienza a probarse 'al txotx' a partir del día de San Sebastián hasta finales de abril habitualmente; corresponde a un período de unos tres meses en los que va terminando su fermentación, esto es transformación del azúcar del mosto en alcohol y anhídrido carbónico principalmente. Por lo tanto a medida que la fermentación va finalizando, la Sidra es más seca y lógicamente su sabor no será el mismo, aunque sí muy parecido al que poseía en los primeros días de la cata al 'txotx', en que la Sidra estaba más tierna y algo azucarada todavía.

Referente al punto del poso de la Sidra, ha de tener bien en cuenta, que la Sidra Natural, tanto vasca como asturiana, antes del embotellado, no se le practican como se hacen a los vinos por ejemplo, tratamientos de clarificación o filtración para dejarla transparente, ya que se considera, que estos tratamientos empobrecerían la Sidra en sustancias propias, además de hacerle perder el gas carbónico o 'txinparta', tan apreciado por los catadores de Sidra Natural, a la que dejarían como muerta y sosa al paladar y su presencia al verterla sobre el vaso, diferiría totalmente de la que estamos acostumbrados a ver.

En lo concerniente al aspecto de la Sidra, al verterla sobre el vaso que se parece al aceite por su viscosidad, hemos de puntualizar lo siguiente: el aspecto viscoso en algunos casos de la Sidra, se debe a un proceso natural, como consecuencia de la fermentación maloláctica (transformación del ácido málico de la Sidra en ácido láctico), algunas bacterias que producen esta fermentación, atacan a los restos azucarados, y englobándose unas bacterias con otras, le dan el aspecto viscoso o aceitoso que la Sidra posee en algunas ocasiones. Piense usted de todas formas, que en muchas ocasiones después de algún tiempo de haberse producido este fenómeno en la botella, desaparece, y la Sidra al verterla al vaso, fluye de una manera ligera y natural, como pienso que usted lo habrá comprobado en alguna ocasión. Hay una razón en ello, y es que a la Sidra Natural o al mosto después de su prensado, no se le añaden aditivos químicos, como a cualquier otro producto, y por lo tanto no son controlables los procesos microbiológicos producidos por levaduras o bacterias, tanto durante la fermentación espontánea como después de ella, cuando la Sidra Natural permanece embotellada.

Referente al sabor a vinagre a que usted alude que en ocasiones tiene la Sidra, señalar

que cada vez en mayor medida cuidamos en las sidrerías la higiene, tanto en la limpieza esmerada de prensas y kupelas de fermentación, y almacenamiento de la Sidra, como en la selección esmerada de las manzanas, desechando las podridas, invadidas de fermentos acéticos, y trabajando únicamente las manzanas sanas.

Como aspecto importante a recalcar, hemos de significarle, como hemos señalado anteriormente, no lleva antisépticos, que indudablemente impedirían ese ligero gusto acético, que afectarían al sabor noble y propio de nuestro producto, y le haría perder esa característica propia de todo producto natural o artesanal.

Nuestra Sidra Natural, por todos estos considerandos que hemos referido, es un producto a consumir preferentemente durante un año, a partir de la fecha de prensado de la manzana, ya que por su débil graduación alcohólica, 5 ó 6 grados, tiene pocas defensas para una perfecta conservación a partir de un cierto período de tiempo.

Por nuestra parte, estaríamos muy interesados en que se pusiera en contacto con nosotros, para tratar de completar personalmente las puntualizaciones a su escrito, señaladas anteriormente.

**Asociación de Cosecheros  
de Sidra Natural**

D.V - 14-9-87