

**Saizar**Telf - 36 22 28
Fax: 36 64 12**Sagardotegia
USURBIL**

Las tres reglas de la sidra

No es fácil establecer un esquema asequible de divulgación sobre los secretos de elaboración de la sidra. Hay una obra escrita por un tolosarra, José Uria, que se llama "La sidra", editada por Sendoa, que permite un acercamiento a dichos secretos.

La elaboración de la sidra, ni es tan complicada como a primera vista puede parecer, ni es tan simple como algunos creen. Hay quien piensa que hacer sidra es recoger la manzana, triturarla, prensarla y encubarla, sin más, y hay quien cree que sin ser enólogo o muy entendido en la materia no se puede elaborar sidra. Pero ninguna de las dos formas de pensar es correcta.

Tampoco pretendemos hacer crecer a nadie que con tres reglas se da la fórmula mágica para elaborar una buena sidra. Pero esas tres reglas podrían ser la elección de manzana, la limpieza y la temperatura.

Elección de manzana

El elaborador de sidra que no toma parte directa en el control de su manzana, empieza mal y, seguramente termina mal su campaña sidrícola por pequeña o reducida que ésta sea. El hombre de caserío que hace sidra con "la manzana que haya", siempre hace sidra mala.

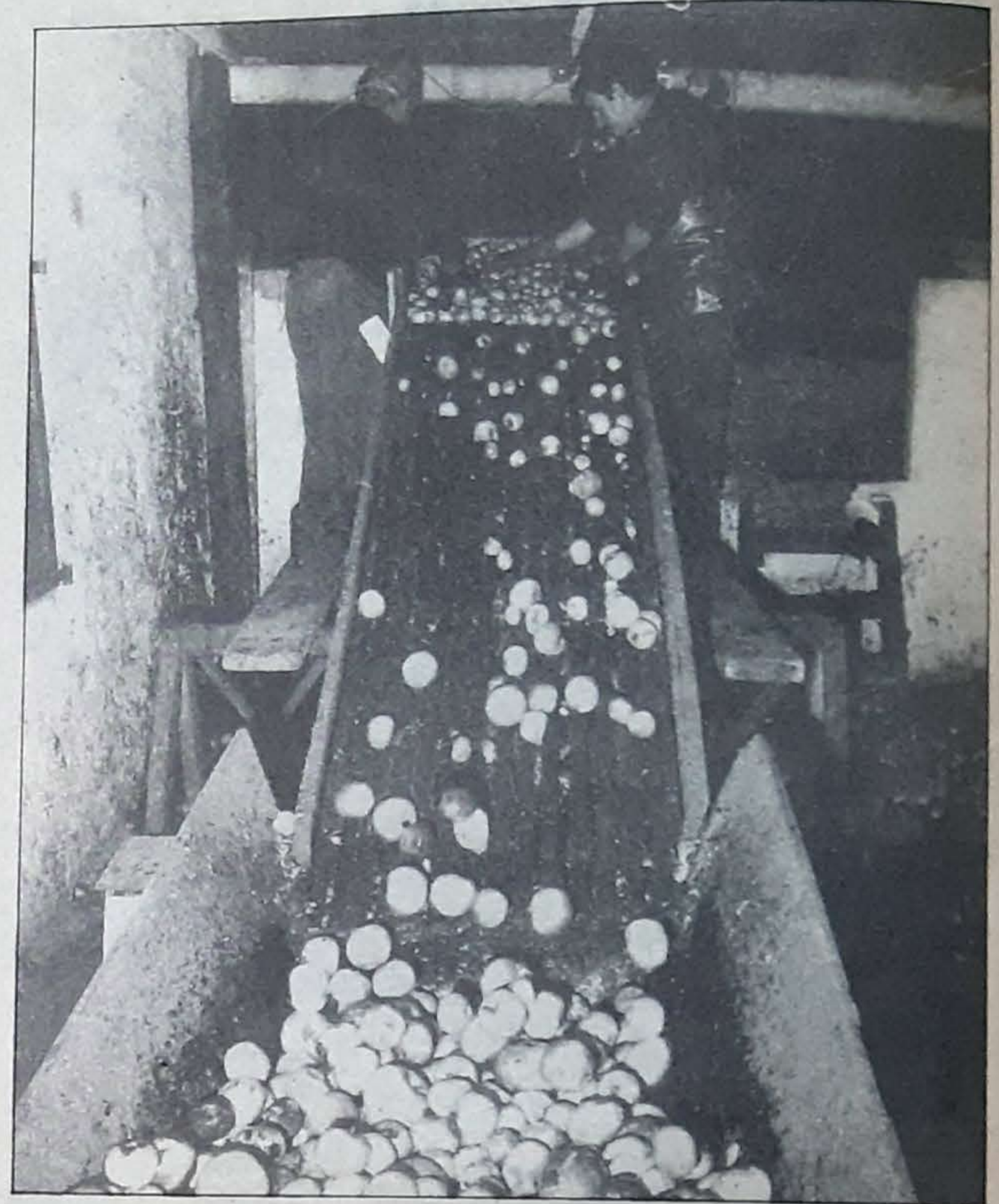
Generalmente ha sido un hombre despreocupado, que a la hora de plantar manzanos, si alguna vez lo ha hecho, ha plantado lo primero que le ha venido a las manos. Sin embargo, aquel caserío en cuyo manzanal se dan variedades de manzanas amargas y ácidas, allí se hace sidra buena.

Es cierto que el sidrero, al manejar grandes cantidades de manzana, va a tener dificultades para controlar la que sucesivamente va llegando a sus dominios para ser triturada. Pero precisamente por eso, porque va a elaborar grandes cantidades de sidra, puede y debe disponer del tiempo necesario para escoger y comprar su manzana con suficiente antelación y después debe vigilar.

La primera noticia que se debe tener sobre la manzana sidrera, es que todas las variedades, absolutamente todas, tienen materias azucaradas. Hasta la manzana más amarga o la más ácida tiene azúcar. La llamada "Errege gaxi" que se da abundantemente en el alto de la cuenca del río Oria de Gipuzkoa es una manzana catalogada como muy ácida y sin embargo tiene una densidad de 1.066 gramos por litro. Lo mismo sucede con la famosa "Errezilla" o Reineta del País y otras variedades similares.

Otro aspecto a tener en cuenta por el productor de sidra es el conocimiento del sabor seco o amargo de la manzana. Son muy pocas las variedades exclusivamente amargas. En cambio son bastantes las que tienen el amargor combinado con lo ácido y lo dulce. Así por ejemplo la variedad llamada "Piku-sagarra", está catalogada como "geza-garratza" que es sosa-amarga; la "Txakala", "gazi-garratza" o ácida-amarga; y la Josefa "gozo-garratza" o dulce amarga.

También es muy importante saber distinguir entre la manzana de sabor dulce y la insípida o sosa. Existen manzanas sosas como la "Andoain-sagarra" que está catalogada como "geza" o sosa y son extraordinarias para hacer sidra. Mucha gente confunde las manzanas sosas o insípidas con las dulces y es una pena, porque las características de la manzana sosa



la acercan más a la amarga que a la dulce.

De todas formas, la selección que hacen hoy los sidreros vascos para lograr una buena sidra, es la que consta de manzanas amargas, ácidas y dulces.

Limpieza

La falta de limpieza ha sido siempre la causa de multitud de enfermedades. En la elaboración de la sidra, la limpieza es un factor determinante para el éxito o el fracaso final.

Antiguamente, las enfermedades de las sidras constituían una obsesión y se trabajaba denodadamente por conseguir remedios contra ellas.

Desinfectante O; Cochinilla líquida; Cochinilla en grano; Desnegrador U; Regenerador V; Sacarinas; Anti-ácido L; Acido tártrico; Acido salicílico; Salicilato de sosa; sirop sidrícola; Colas de pescado; Caramelo líquido; Líquidos clarificantes; Fosfato amoniacal; Levaduras; Azúcar corriente; Aceite de oliva

Hoy, por suerte, es difícil encontrar sidras enfermas. El sidrero sabe perfectamente que ni las sidras ni las barricas malas tienen remedio y por eso se esmera en realizar todos y cada uno de los pasos de la elaboración de la sidra, con todos los cuidados de que es capaz.

Una extremada limpieza de las barricas y cubas donde va a estar depositada la sidra durante más de medio año; una limpieza igual de metódica de la propia sidrería; el repaso, una y otra vez, de la maquinaria y los utensilios que van a ser utilizados en las faenas sidrícolas; y una limpieza más pulcra, si cabe, de las botellas que van a contener la sidra, suponen una garantía del cincuenta por ciento de que ésta resulte de inmejorable calidad.

Temperatura

Puede parecer una tontería hablar de temperatura, cuando todo el mundo sabe que la temperatura ambiente de un local sin calefacción será siempre aproximadamente igual

a la que reine en el exterior. Si el tiempo es frío, la sidrería se enfriará y si hace calor, se templará.

Pero esto no es totalmente cierto pues la mayor parte de las sidrerías y caseríos de Euzkadi están cimentados sobre gruesas paredes de piedra y argamasa, materiales estos muy apropiados para conservar el calor en el invierno y el fresco en el verano.

Al ser la sidra una bebida natural, fermentada con levaduras naturales que tienen vida y se desarrollan, la temperatura llega a adquirir una importancia inusitada en el proceso de su elaboración. Estamos por decir que es la condición más importante y necesaria para obtener una sidra óptima, pues por muy buena que sea la manzana que se emplee, si no se mantiene una temperatura adecuada durante el período de fermentación, será materialmente imposible lograr una buena sidra.

El hecho de que los fermentos buenos del mosto necesiten una determinada temperatura para crecer y desarrollarse, no quiere decir que las bodegas y las sidrerías donde estén ubicadas las barricas y las kupelas deban mantenerse siempre a esa misma temperatura. No es grave, por ejemplo, que el termómetro de la bodega marque durante unos pocos días los 5 grados sobre cero, ni que suba a los 17 ó 18.

Como es natural, el cuidado de la temperatura debe mantenerse durante todo el proceso de la elaboración de la sidra, especialmente desde que se inicia la fermentación hasta su embotellado.

Pero la temperatura también es importante en otros momentos. Una temperatura elevada puede provocar la prematura fermentación de la manzana en sazón, y también mientras es triturada, ocasionando trastornos en las levaduras aptas para la buena marcha de la sidra.

Otros tantos inconvenientes pueden producirse si no se cuida la temperatura de la sidra embotellada. La fermentación, aunque mínima, continúa en la botella y la actuación de los microorganismos vivos que en ella permanecen requieren un ambiente más bien fresco.

**EULA SAGARDOAK**

ISIDRO IGARAN

Eula baserria
Telf.: 55 27 44

20130-URNIETA

SAGARDOA**RAMON
ZABALA**

Euskadiko frutua

Baserria Garagarza

Telf. 69 07 74.

ADUNA

**SIDRAS - SAGARDOAK
C. SETIEN**

Gurutzeta Berri URNIETA Tfno (943) 551014

**OTSUA - ENEA BERRI
Sagardotegia**

OSINAGA, 36 TFNOA. 55 68 94 HERNANI