

Diccionario básico del «sidrólogo»

LOS asiduos a las sidrerías manejan un vocabulario para iniciados que, a veces, no se corresponde con su significado real. De la mano del enólogo Domingo Arina, estos son algunos términos de el *diccionario del sidrólogo*.

-ACIDEZ VOLATIL. Está formada por el conjunto de ácidos que se desprenden hirviendo la sidra a presión normal. La acidez volátil se considera relacionada con el estado de sanidad de cualquier producto obtenido por fermentación, por eso la legislación actualmente en vigor en el Estado, limita su dosis máxima a 2,2 grs/l en acético (37 meq); en los demás estados es más severa la legislación en este aspecto.

-ACIDEZ FIJA. La forman el conjunto de ácidos que no se evaporan en las condiciones citadas para la volátil.

-ACIDEZ TOTAL. Expresa el conjunto de ácidos, volátiles y fijos, que hay en una sidra; así como la fija, se expresa en sulfúrico y en málico. No existe límite máximo ni mínimo legal para la acidez total y fija, solamente las limita el gusto de cada uno.

-Ph. Indica la energía de los ácidos contenidos en la sidra. A menor Ph, mayor energía ácida.

-ALCOHOLES. Con predominio sobre todos los demás se encuentra el etílico, pero en cantidades mucho menores se encuentran el glicerol o glicerina, el metílico y otros de cadenas carbonadas más largas. La concentración de los alcoholes ajenos al etílico en una sidra está relacionada con varios factores, unos propios de la manzana como la concentración de sus componentes y otros ajenos a ella, como la temperatura de fermentación, limpieza, etc.

-ALCOHOLES SUPERIORES. Se les llama así a los formados por cadenas carbonadas de más de cinco carbonos. Influyen principalmente en los caracteres aromáticos de la sidra; en sus formas libres y en la composición de éteres y esteres.

-ALMIDON. Es un hidrato de carbono existente de forma natural en las manzanas que al hidrolizarse da lugar a los azúcares del fruto. El de la manzana se degrada de forma natural a sacarosa y glucosa-fructosa sucesivamente, y el de los granos de cereal se degrada a maltosa y glucosa de forma inducida, para elaborar cerveza, wiski y otras bebidas.

-AZUCARES. Pueden ser monosacáridos, los más abundantes, como la glucosa y fructosa principalmente, que son hexosas, y cantidades variables, en frutos sanos siempre pequeñas, de pentosas, tetrasas, triosas, etc. Disacáridos, como la sacarosa (azúcar común de caña o remolacha).

-BACTERIAS. Gérmenes de tamaño microscópico, más pequeños y simples en su conformación de las levaduras, que abundan en los mostos de manzana y en las sidras de forma natural, en los que dan lugar a transformaciones, unas veces interesantes y otras negativas.

-ENZIMAS. Sustancias que existen en las sidras de forma natural, influyen en las transformaciones de otras sustancias, sin que a ellas les afecten dichas transformaciones.

-FERMENTACION ALCOHOLICA. Proceso que se desarrolla de forma natural en los mostos de manzana, en el que las levaduras transforman el azúcar de los mostos, en alcohol etílico, CO₂ y otros alcoholes y ácidos.

-FRUCTUOSA Y GLUCOSA. Azúcares monosacáridos que se encuentran de forma natural en las manzanas y, en general, en todas las frutas.

-HIDRATOS DE CARBONO. Compuestos, más o menos complejos, a base de azúcares, se les clasifica en monosacáridos, disacáridos, trisacáridos y polisacáridos, en función de los azúcares simples que entren en su composición.

-GOMAS Y MUCILAGOS. Abundan en las manzanas en que su estado de sanidad no es bueno, y en ocasiones son formados por las levaduras y bacterias, siendo su presencia negativa en las sidras por varios motivos.

-PECTINAS. Se encuentran en la manzana de forma natural, en tres distintas maneras, en función de su grado de maduración.

-TANINOS O POLIFENOLES. Se encuentran de forma natural en las manzanas y sidras, influyen en el color y el carácter astringente y amargo de las sidras.