



Sagardoz, reserva para sibaritas

DONOSTIA

Jose Mari MARTINEZ

A José María Busca Isusi debemos el nombre de "Sagardoz", denominación con la que se conoce actualmente en Euskal Herria a un producto alcohólico obtenido por envejecimiento en barrica de roble del alcohol resultante de la destilación de la sidra natural.

El prestigioso gastrónomo llegó a presentar el producto con su nueva denominación poco antes de su fallecimiento.

Anteriormente, el propio José Miguel Barandiaran fue consultado para encontrar un nombre que definiese a la bebida, pero sus aportaciones, a pesar de contar con evidentes fundamentos lingüísticos y etnológicos, no resultaban fonéticamente comerciales.

Sagarkia, sagardos, sagarterre, sagarpatarra, sagarniac, patarhoa, fueron algunos de los nombres que se barajaron, para finalmente decantarse por sagardoz, que es para los vascos sinónimo de esa bebida, impropriadamente conocida como aguardiente de sidra, que los franceses denominan «Calvados», «Asturias» los asturianos y «Appeljack» los norteamericanos en la frontera con Canadá.

En nuestro país existe documentación que pone en evidencia que ya en el siglo XVIII se elaboraba una bebida a partir de la destilación tanto de la sidra como de la "patsa".

Tuvo su época de mayor auge en Gipuzkoa a principios del XIX, hasta el punto de que las autoridades empezaron a aplicar fuertes impuestos. La implantación de tasas y los fraudes caminaron de la mano lo que dio origen a permitir la destilación sólo en presencia de la autoridad, no sin un movimiento importante de protesta.

Al final, las trabas administrativas hicieron que poco a poco fueran desapareciendo las destilerías vascas. A mediados de este siglo, hacia la década de los cincuenta, se reanudan las experiencias particulares gracias al interés de aficionados a la sidra y al mundo que la rodea.

Destilación

Una buena sidra natural metida en la «kupela» en octubre alcanza su momento óptimo de fer-

mentación al cabo de ocho o diez meses y está lista para la destilación. Ese proceso de destilación dará origen a un alcohol de alta graduación, incoloro y todavía bastante basto y amargo, aunque recuerde, como es lógico, a la manzana en su aroma y sabor.

No todas las sidras son aptas. La obtención de un buen producto final exige una materia prima buena, es decir una sidra de calidad totalmente fermentada para lograr un mayor rendimiento.

En el proceso de destilación es necesario separar lo bueno de lo malo, por eso son apartados los productos llamados de cabeza y de cola, los destilados en primer y último lugar, para embarricar solamente los del corazón, los recogidos en la mitad del proceso. Esa destilación en alambique ya supedita la calidad del producto final.

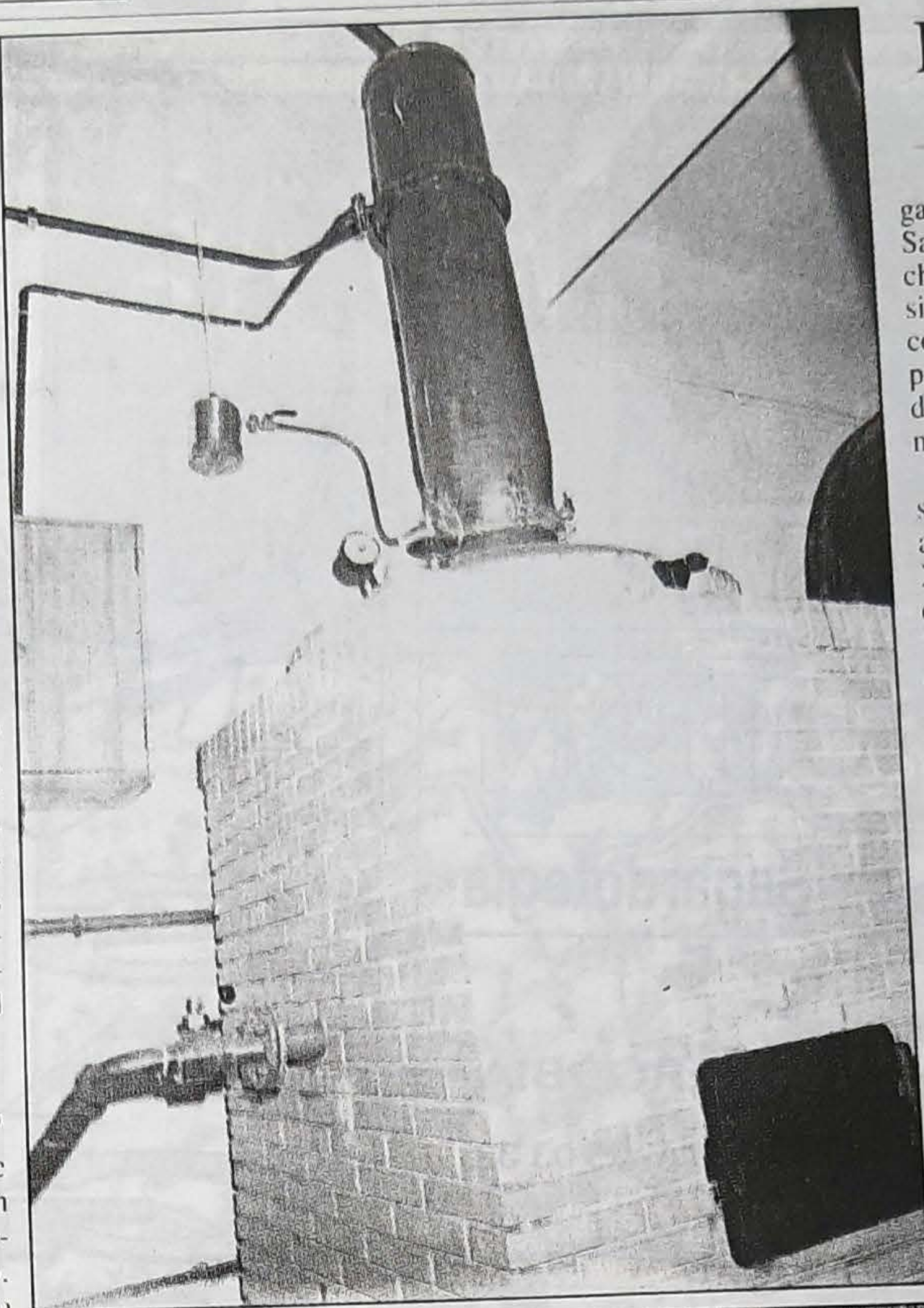
Proceso de envejecimiento

El alcohol seleccionado, de alta graduación, fuerte, de buen olor pero excesivamente penetrante y todavía bastante áspero, adquirirá su madurez con el paso del tiempo envejeciendo en la barrica, donde conseguirá toda su finura.

Este proceso es muy importante y para ello se utilizan barricas de madera de roble que al contacto con el alcohol generan un intercambio de perfumes y de tanino que, junto a la oxidación del aire son el secreto del envejecimiento. Esa lenta maduración, en una bodega que mantenga una temperatura que no supere los 20 grados en verano ni baje de 10 en invierno, hace que el alcohol adquiera sus verdaderas cualidades.

Al final, tras permanecer no menos de tres años, aunque para los seis meses ya posea en cierta medida las propiedades que le hacen apreciable, se ajusta el grado alcohólico con agua destilada con el fin de alcanzar los 40 grados que adornan una bebida de este estilo. De esta manera surge el «sagardoz», elaborado con todo esmero y honradez que ofrece todo su aroma y su "bouquet".

Con el embotellado se interrumpe el proceso de envejecimiento y el producto está elaborado, listo para ser degustado y disfrutado con sibirismo.



Tras la destilación en el alambique, el líquido reposa durante varios años en una barrica de roble.

Andoni CANELLADA

Por prestigio

DONOSTIA

La producción actual de sagardoz es restringida. Zapiain y Saizar son de hecho los cosecheros con una cierta, aunque siempre relativa, dedicación a la comercialización de esta bebida, producto final de una cuidada destilación de la sidra y envejecimiento en barrica de roble.

Junto a ellos, siguiendo siempre la tradición artesanal que al menos se remonta al siglo XVIII, existen otros cosecheros que casi siempre como "hobby", sin ánimo de comercializar, logran unos productos satisfactorios para consumo restringido al ámbito familiar o entre amigos.

Incluso el cocinero Pedro Subijana ha destilado sidra de forma artesanal, pero ofrece el aguardiente sin envejecer.

«Elaboramos sagardoz -asegura Mikel Zapiain- más por una cuestión de prestigio que por una estricta finalidad comercial. Para nosotros es un trabajo de imagen que realizamos con extraordinario mimo. Desde la sidra, siempre de la mejor calidad, pasando por la selección en la destilación, hasta el envejecimiento en barrica de roble del país, todo lo hacemos realizando un seguimiento muy de cerca. Incluso las botellas que utilizamos son originales y artesanales. Por su destino final apostamos por una buena sidra, una destilación selecta y un envejecimiento cuidado que se prolonga no menos de tres años para conseguir un sagardoz con un color característico y la finura y aroma que recuerda a la manzana».

Es difícil precisar la producción anual de sagardoz entre otras razones por su escasa comercialización y su dispersa y artesanal elaboración. Son precisos cien litros de sidra para obtener cinco de alcohol útiles en la destilación, lo que da idea del rendimiento. «Hay años -explica Zapiain- que decidimos no destilar nada por tener suficiente envejeciendo en barricas».

El popular sagardoz, que es impropriadamente denominado licor de manzana, «ni siquiera sería correcto llamarlo aguardiente»-matiza Zapiain-, es una bebida apropiada para la sobremesa de una buena comida. Una copa puede favorecer la digestión y propiciar una amena charla entre amigos.



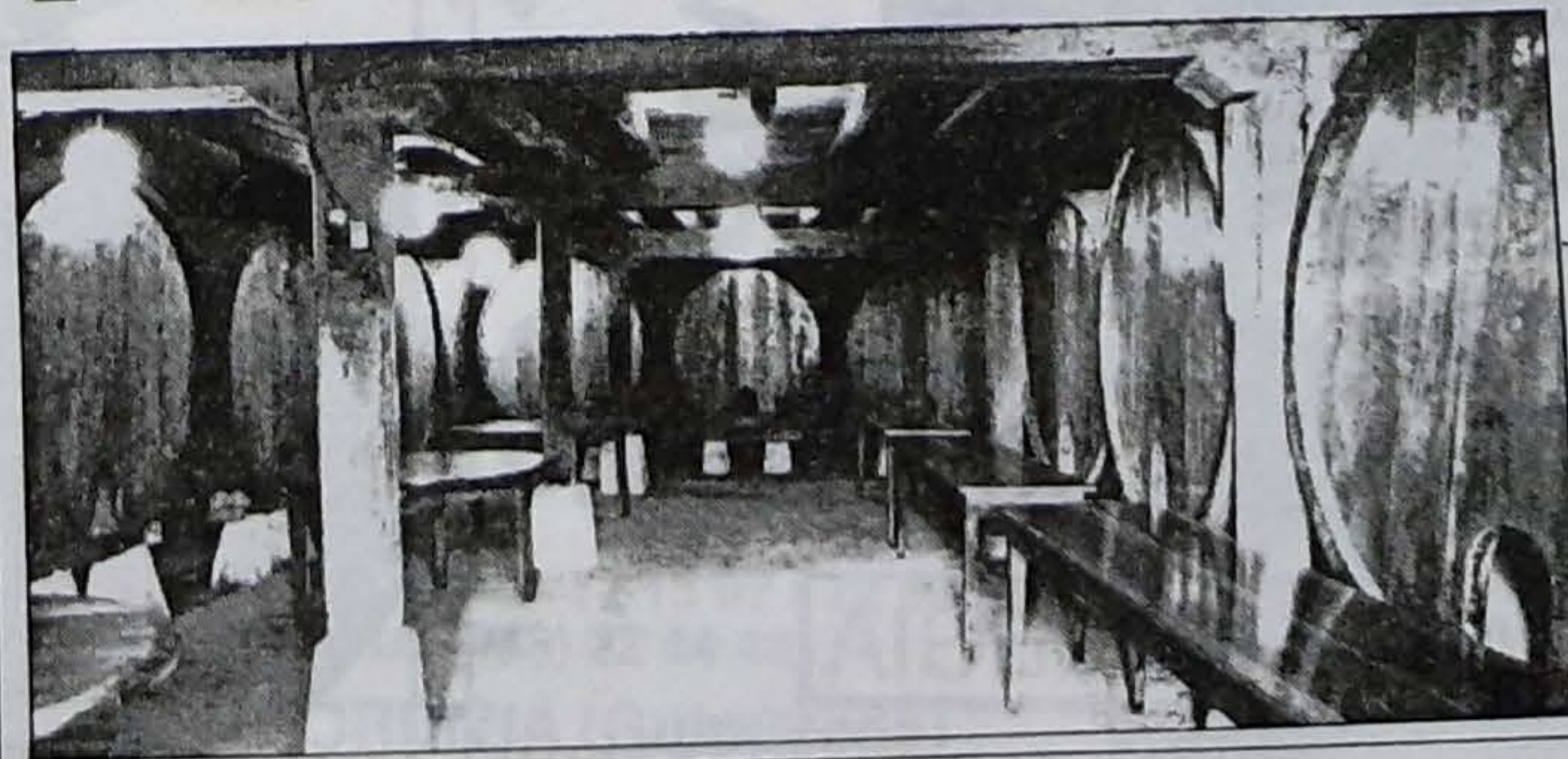
ESPECIALIDADES:

- BESUGO DEL CANTABRICO A LA PARRILLA
- CABRITO DE CAMEROS
- GORRIN DE LA CUENCA EN HORNO DE PANADERIA
- CHULETON DE BUEY GALLEGO

Teléfono 18 00 20 (2 líneas)

ZIZUR MENOR (Navarra)

PETRITEGUI SAGARDOTEGIA



☎ 45 71 88

ASTIGARRAG