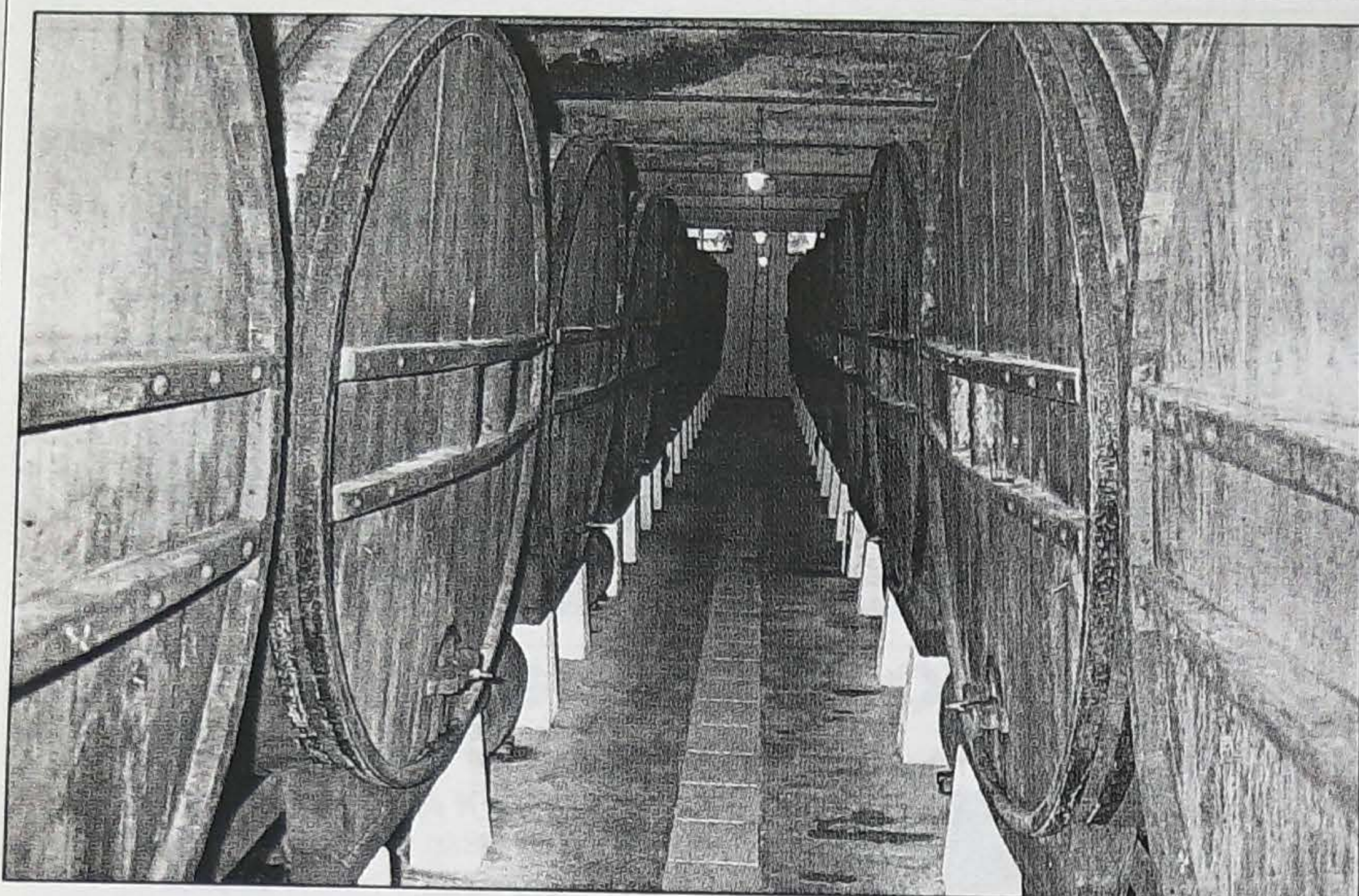


SAGARDO GARAIA



DASTATZEKO ORDUAN



La mala limpieza del envase puede dar un aroma anormal a la sidra.

Andoni CANELLADA

Cómo distinguir una buena sidra

- Hay que fijarse en el color, olor y sabor y en cómo rompe al caer.
- Las sidras suaves son más sanas

DONOSTIA
Nekane ITURREGI

Sobre gustos... ya se sabe, tantos como personas. Pero al margen de estas consideraciones cabe preguntarse qué cualidades objetivas debe tener una sidra para poder calificarla como «buena».

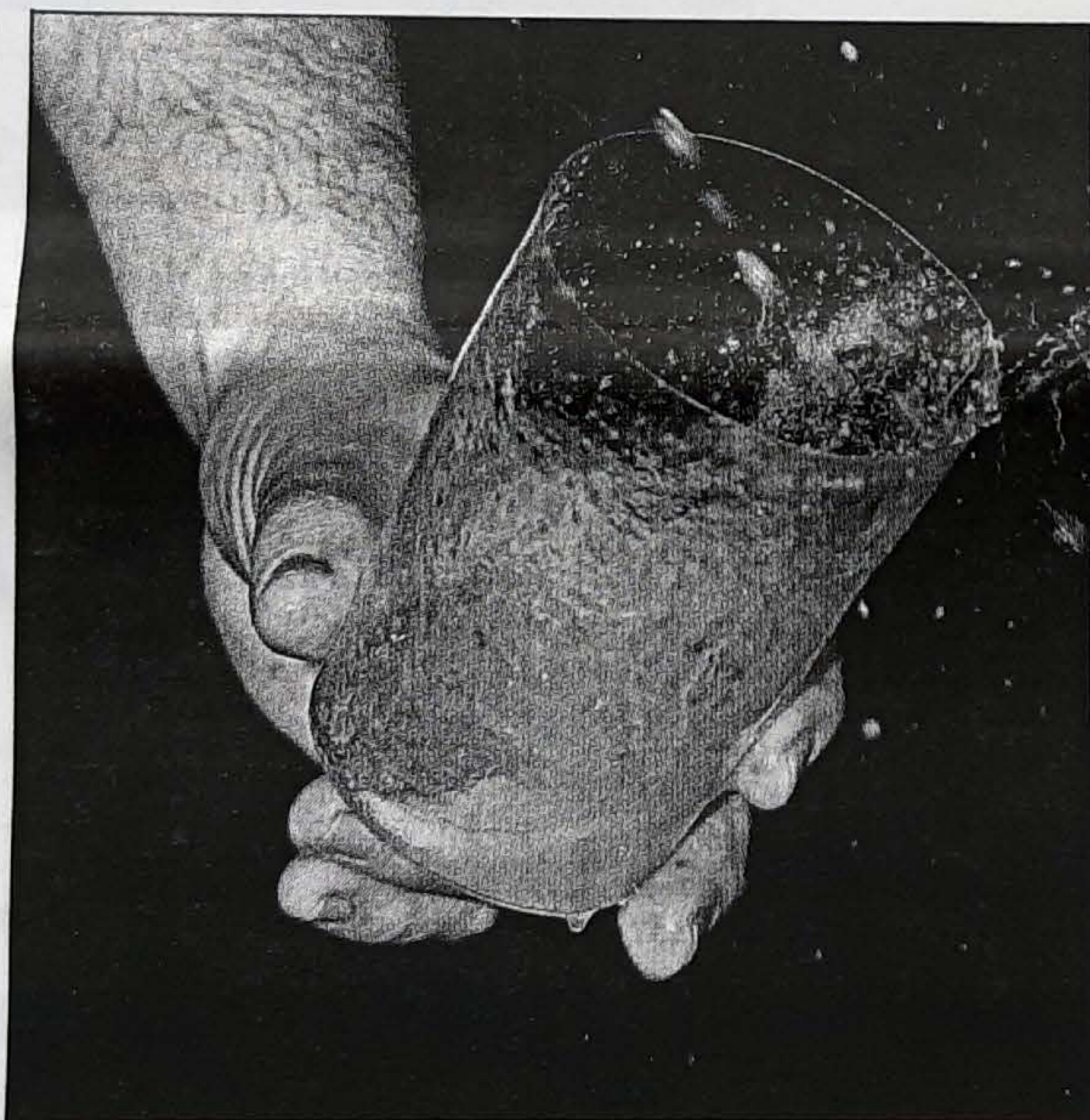
Según los expertos, no se pueden aplicar unas reglas fijas para determinar si tal color o tal aroma son los más adecuados. Pero la considerada «buena sidra» tiene unas características que sí se pueden definir. Así, José Uria, en su libro dedicado a la sidra y editado por Sendoa aconseja observar el granillo, el color y la transparencia de la sidra en el vaso.

Según este experto, el granillo de una buena sidra debe durar unos pocos segundos en el vaso. Tampoco es bueno que desaparezca instantáneamente. El color, bien sea amarillento o verdoso, no debe ser demasiado pronunciado. Una sidra de tonos oscuros, aparte de dar sensación de turbiedad, significa que los ácidos u otras sustancias predominan sobre las demás. La sidra de tonos pálidos está generalmente perfectamente equilibrada. La buena sidra debe ser limpia y transparente.

Olor a manzana

La buena sidra tiene que desprender el mismo olor que un montón pequeño de manzanas maduras.

Para Angel Sáenz, técnico de la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Gipuzkoa, que una sidra sea buena o no «es cuestión de gustos y hablar de términos absolutos no sirve para nada». Sin embargo, cita varios factores a tener en cuenta en el momento de dar una opinión. «Es importante —recalca— en el momento de la cata, tener el pa-



La buena sidra huele igual que las manzanas maduras

Andoni CANELLADA

lar limpio, sin haber comido ni fumado».

«Hay que tener en cuenta que es diferente la bebida en el txotx, saliendo de la cuba, o la bebida en botella. Cambia bastante por que la sidra es un producto vivo, natural, sin tratamientos químicos. Una sidra que a la hora de la cata parece maravillosa, en la botella, al cabo de unos meses, degenera y se puede volver algo aceitosa y más gorda. No gusta tanto».

Si son suaves, mejor

Para Angel Sáenz, las sidras que al espigar tienen buen aroma, buen sabor, buen color pero son un poquito suaves, «motelas», son las mejores porque considera que «en la botella se pondrán aún mejor».

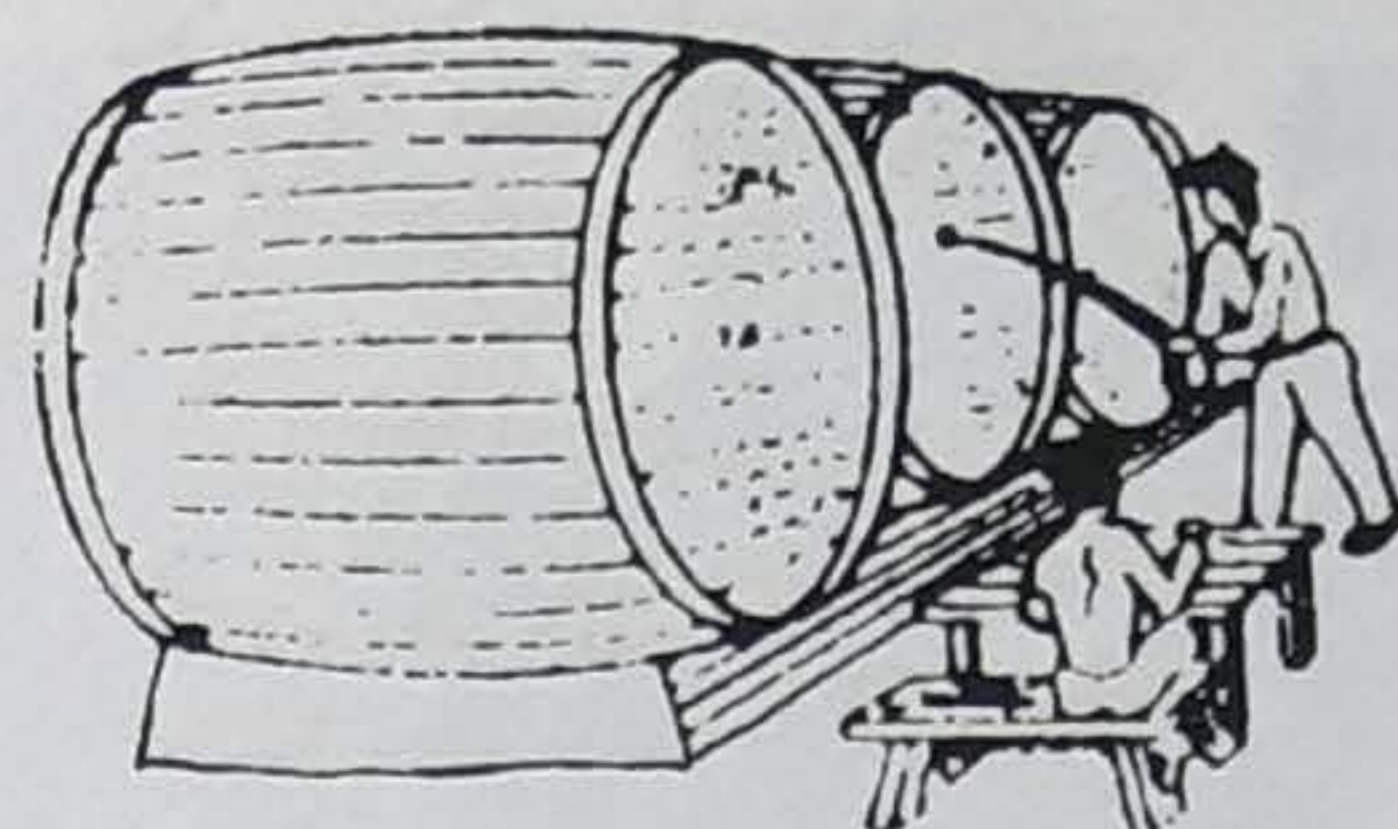
«Un detalle en el que hay que fijarse —continúa el técnico de la Asociación de Cosecheros—

es el granillo. Hay que ver como rompe. Tiene que desaparecer pronto, como en el champán. Eso es buen síntoma. Si queda una corona arriba que no desaparece, no gusta, tiene que expandir bien. En Asturias se le da mucha importancia a este detalle».

Al parecer, el color ideal es el amarillo pajizo, ámbar. El olor también es muy importante. Si el aroma no es bueno, si por mala limpieza o alguna otra causa el aroma es anormal, aunque tenga buen sabor la sidra no va a gustar, la predisposición del catador ya es mala.

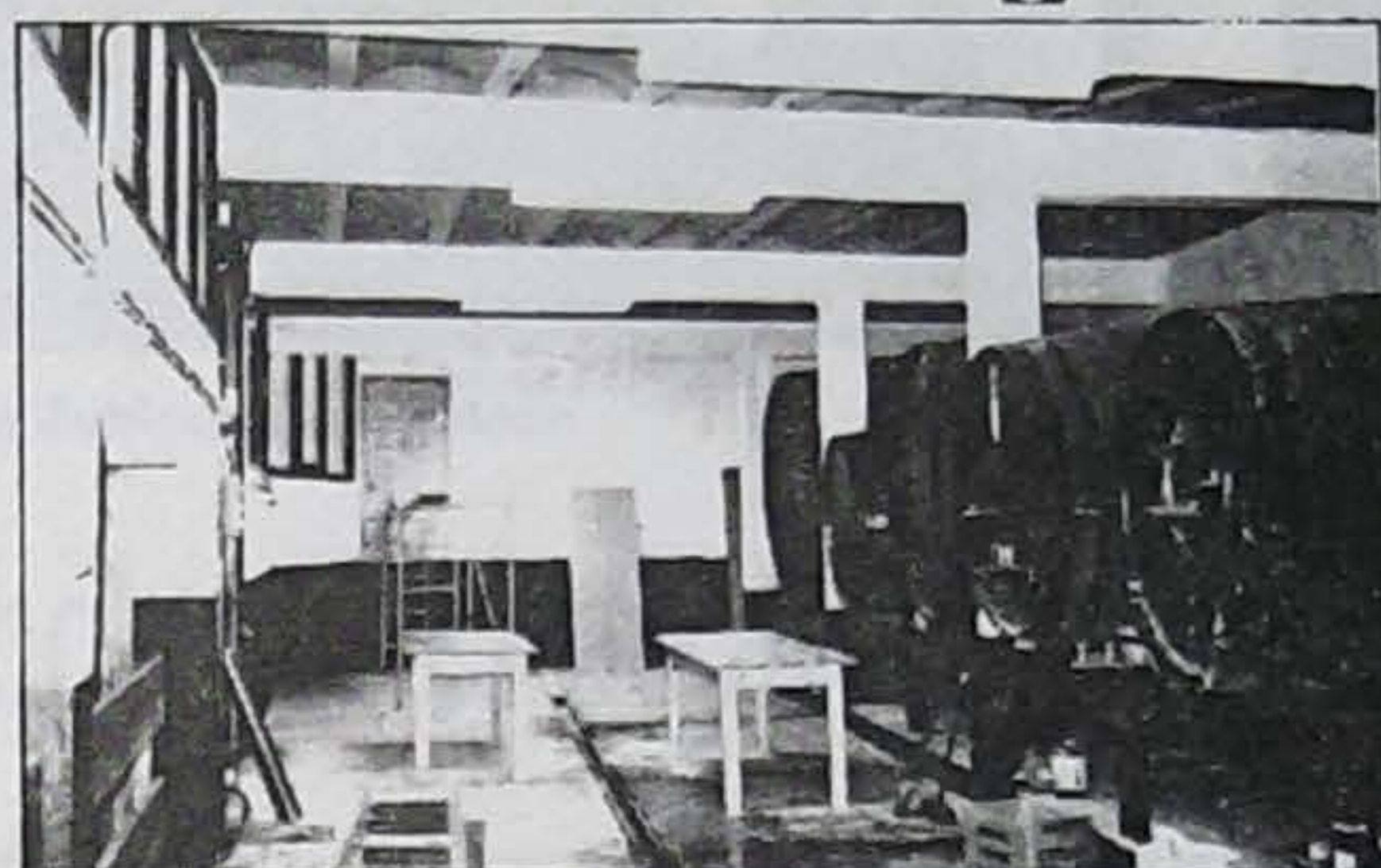
En cuanto al sabor, para Angel Sáenz, debe ser franco, sin demasiada acidez. «Considero que es mejor que las sidras sean suaves, sin mucha acidez, son más sanas y se puede beber más. Sobre todo en la cata, luego al embotellar la sidra se hará más y aumentará el punto de acidez».

AMONDARAIN
SAGARDOTEGIA



Gure Ametsa-Santa Luzi auzoa
Telefona: 65 33 54 TOLOSA

LARRETA Sagardotegia



Sagardo naturala.

Casa Laturu. Fernando Enparantza • Tel. 65 21 27 • AMEZKETA

Sagardotegia URBITARTE



Ergoien auzoa ATAUN Tfnoa. (943) 88 27 19

ZALBIDE

SAGARDOTEGIA

TXOTXETIK

Ireki berria



Zalbide baserria • Tel. 65 21 76 • ABALZISKETA

AÑOTA Sagardotegia



Ctra. Urraki - Tel. 81 20 92 • 20730 AZPEITIA