

La sidra, fresca

Hay un factor especialmente importante en cualquier género alimenticio: la caducidad. La sidra no escapa a esta norma, y tiene una vida limitada. En concreto, la natural es la que más rápidamente «envejece», dado que su inestabilidad bioquímica responde a reacciones de oxidación que se verifiquen lenta pero constantemente en los compuestos orgánicos que aportan su sabor, según expone Agirre Sorondo en su libro «La sidra».

Una sidra sin antioxidantes va perdiendo poco a poco su sabor característico. Si se añadieran a los caldos antioxidantes como el ácido ascórbico se prolongaría su vida, pero la sidra natural guipuzcoana prescinde de sustancias ajenas al proceso tradicional, aunque se trate de conservantes o aditivos permitidos. La solución pasa por conservar la sidra en la oscuridad y a temperatura fresca, recomendándose su consumo en el mismo año, antes de que comience la degradación.

La temperatura ideal de conservación de las kupelas y también la ingestión «fresca pero no fría» hace que muchas de nuestras sidrerías tengan un ambiente poco acogedor de cara a los visitantes. Para muchos es parte del encanto, pero otros lo juzgan como uno más de los inconvenientes que les retraen de acudir a las sidrerías.



La sidra se suele consumir en el mismo año de su elaboración

Se conserva en la oscuridad, a temperatura fresca y se recomienda su consumo en el mismo año

Después de un traslado de la sidra es conveniente dejarla reposar durante unos días

Goikoetxea

ELEKTRIZITATE INSTALAKUNTZAK, S. L.

Idiazabal, 41 bajo
Teléfono 55 24 37

20130 URNIETA
(Gipuzkoa)