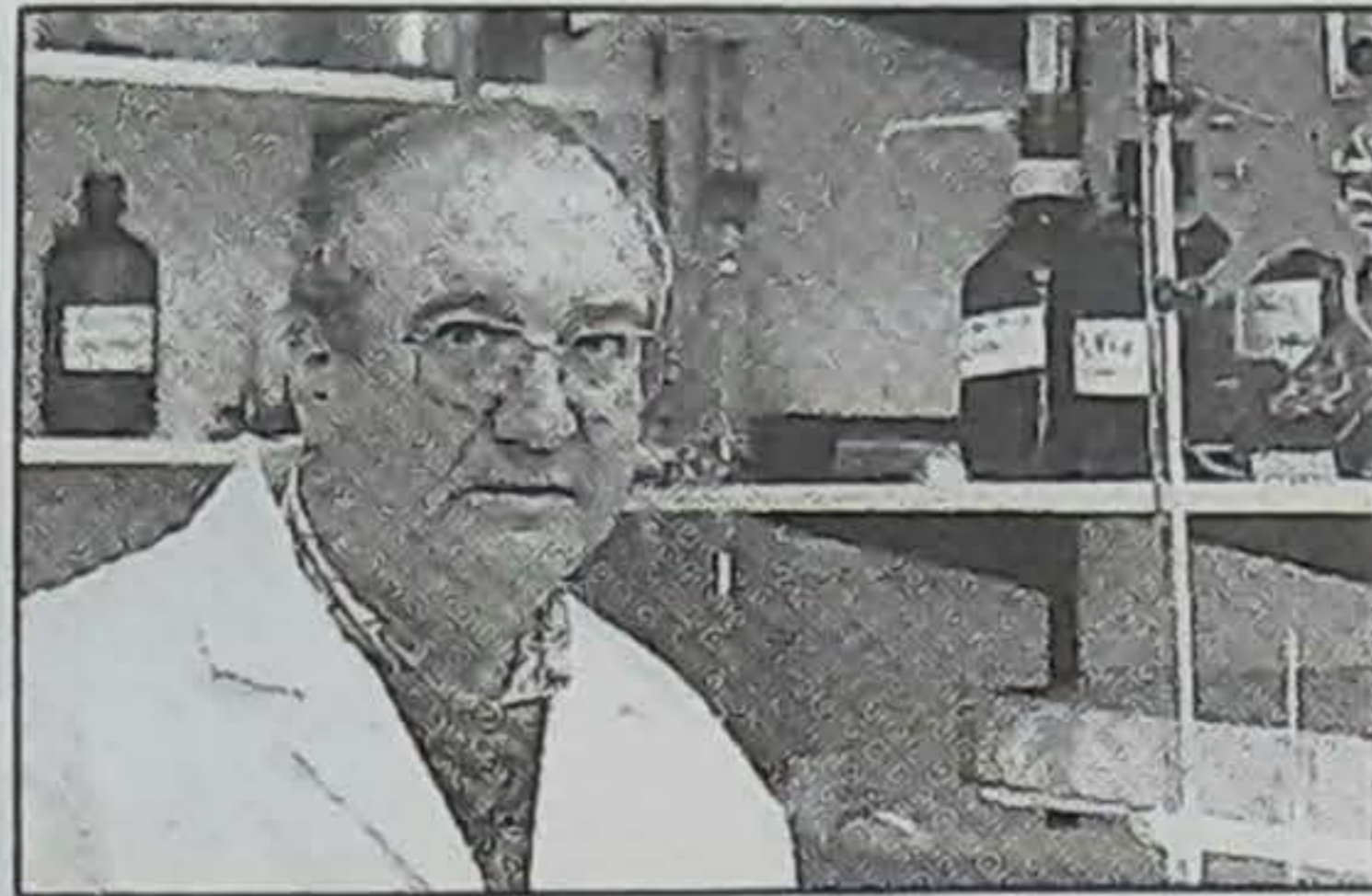
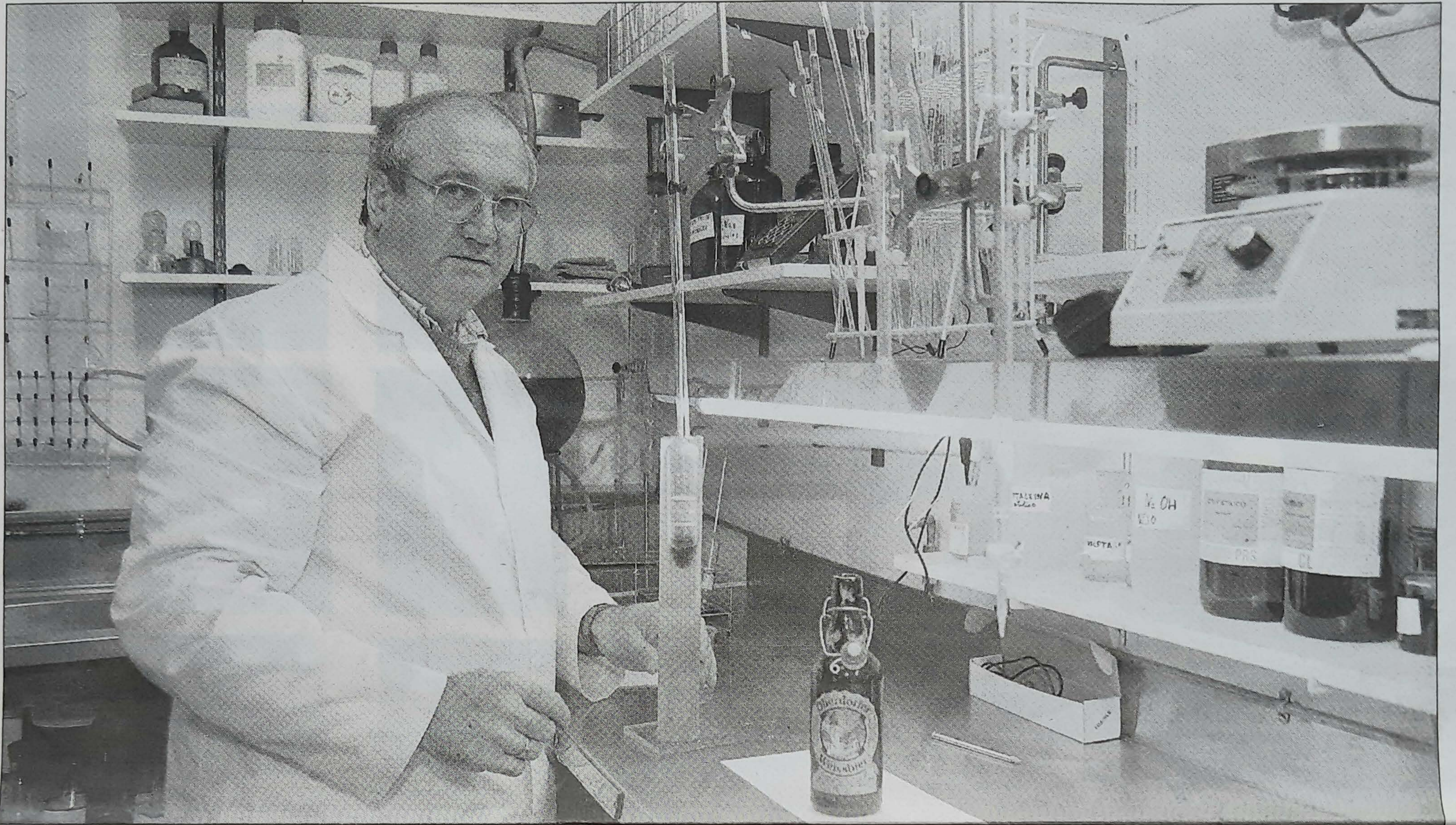


EL QUID



DOMINGO ARINA. ENOLOGO. Domingo Arina es un enólogo que, por su lugar de nacimiento —la localidad navarra de Liedena—, tenía muchas posibilidades de acabar especializándose en vinos claretes, pero al poco de diplomarse, en 1967, le ofrecieron un trabajo en el sector sidrero de Asturias y hoy asesora y saca de apuros a cerca de cuarenta productores de sidra, la mayor parte guipuzcoanos. Tiene su laboratorio en Astigarraga.



Domingo Arina en su laboratorio de Astigarraga./MICHELENA

«Se debería controlar más cada camión de manzana que llega de lejos»

FELIX IBARGUTXI

—*Caminamos hacia una sidra estándar, de sabor y olor suaves, afrutados, o todavía se observan muchas sidras de más cuerpo y de sabores más fuertes?*

—Yo creo que esa es la tendencia, la sidra suave, por mutuo acuerdo entre el consumidor y el sidrero. El consumidor quiere productos que entren fácil, sin peligro de emborracharse enseguida y que no produzcan digestiones pesadas.

—*¿Cambia mucho la sidra según las comarcas de Gipuzkoa?*

—No. Ahora bien, diría que en la zona rural están todavía arraigadas sidras al estilo antiguo, de más dureza, no sólo por la acidez, sino por el amargor, es decir, los polifenoles. Pero esas sidrerías de lejos de San Sebastián caminan también hacia la sidra estándar.

—*¿En qué se diferencian la sidra de allí y la guipuzcoana?*

—En Asturias están algo más avanzados en cuanto a criterios de elaboración. A consecuencia de ello, en Asturias aceptan unos niveles de acidez de la sidra más bajos. Los asturianos están más avanzados en esa evolución hacia los productos ligeros. Aquí gustan todavía las sidras ligeramente ácidas. Y no estoy hablando de sidras avinagradas. Es un fenómeno similar al del txakolí.

—*¿Cuáles son los problemas técnicos más habituales de los sidreros?*

—Tienen pavor hacia lo que se llama «aceitado», es decir, que la sidra se vuelve espesa.

El problema surge en aquellas sidrerías donde hay un exceso de bacterias. Se necesita, por lo tanto, limpieza, asepsia, tanto en los locales como en las barricas. Y habría que poner manzanas que no gusten a esas bacterias, por decirlo de alguna manera.

—*¿Y qué hay que hacer para acabar con los posos, las lías que todavía se ven en bastantes botellas de sidra?*

—Una subida de temperatura suele ser el desencadenante de esos gérmenes que forman las lías. El remedio es trasegar, pasar el líquido de un recipiente a otro, dejando en el fondo las impurezas. Me atrevería a decir que en Asturias trasegan el 90%. Aquí el porcentaje es menor.

—*He leído en un informe suyo que convendría hacer la sidra un poco más tarde, a partir de noviembre.*

—Depende. Si hacemos la sidra con altas temperaturas y poca asepsia pues sí, tendremos seguramente problemas con la flora bacteriana.

Pero si hacemos la sidra en septiembre con asepsia y con un sistema de control de frío, no tenemos por qué tener problemas.

—*Hay diferentes teorías sobre los porcentajes de manzana dulce, ácida y amarga necesarios para una buena sidra.*

—Yo estoy en contra de los porcentajes. En el caso de la manzana, la añada —las características de cada cosecha— influye más

que en el caso de la uva.

Yo iría a conseguir, mediante mezclas cambiantes, un grado determinado de acidez en la sidra y otro grado conveniente de amargor.

—*Pero no será cosa fácil, porque los sidreros guipuzcoanos se abastecen en buena parte de manzana procedente de lugares lejanos.*

—No hay control. Este año, los clientes ya me han preguntado qué tipo de manzana deben encargar, si la dulce-amarga o la ácido-amarga, y les he dicho que es preferible la ácido amarga, de cara al color, para que la sidra no se oscurezca.

Habría que fomentar las variedades de manzana adecuadas para conseguir una sidra de calidad. Pero a mí me parece una aberración empezar a decir a los gallegos, asturianos, normandos, checos o húngaros que deben plantar ciertos tipos de manzana. Lo que debemos hacer es ayudar a los agricultores nuestros que quieran crear unos manzanales de calidad. Así gana el agricultor vasco y

gana el sidrero.

—*Aunque la manzana salga más cara.*

—Hay que ir a la manzana del país, y pagarla bien. Y otra cosa que hay que hacer es no echar los precios de la sidra, porque así te cargas el prestigio de la bebida. Difícilmente convencerás a nadie que esa bebida que estás vendiendo cada vez más barata tiene calidad.

”

—*¿El sidrero conoce realmente las características de las manzanas?*

—Es un conocimiento empírico, basado en lo que oyó de su padre o de su abuelo. Pero ahora todo ha cambiado: se pide manzana a productores de lejos, atendiendo a comarcas determinadas. Y luego llega la picaresca: de una comarca de prestigio que produce tantos kilos se venden luego mucha mayor cantidad. Se debería controlar más cada camión de manzana que llega de lejos. Cada vez se preocupan más los sidreros; me llaman y me dicen: «Oye, me ha llegado un camión de Galicia, toma una muestra y me dices qué te parece». Así podemos corregir la mezcla de manzana a tiempo.

”

Si echas los precios de la sidra te cargas su prestigio