

Artículo escrito por Domingo Harina, enólogo

Sugerencias para elaborar una sidra de calidad propia

Elección de la manzana para una sidra de calidad

Los esfuerzos encaminados a conseguir una sidra con unas condiciones mínimas de estabilidad, una vez embotellada, han de comenzar con la elección de la manzana. Esta debe reunir unas condiciones de composición determinadas, con una mínima capacidad de selección de la flora microbiana (levaduras y bacterias), que permitirá que sólo los microbios más interesantes sean capaces de desarrollarse en el producto; y una vez conseguido esto, con unos mínimos cuidados se mantenga estable, sin cambios a mejor o peor, durante su conservación y almacenamiento.

Los componentes naturales de las manzanas cuya presencia influye en el carácter selectivo de la flora microbiana (microbios que primero hacen la sidra y más adelante la pueden estropear si siguen actuando) son la **acidez** (los sabores parecidos al limón); y los **compuestos fenólicos** (que comunican a la sidra amargor y astringencia o aspreza). Al principio, es decir, en el mosto, son más importantes los ácidos, más adelante, ya en la sidra, por diversas circunstancias tienen mayor influencia los compuestos fenólicos para la estabilidad y conservación del producto, aunque siempre es necesario que ambos se encuentren a partir de unas mínimas dosis en la sidra acabada.

Entre las diferentes variedades de manzanas existen grandes diferencias en cuanto a su composición química, esto se palpa ya al sabor, las hay que se perciben dulces, ácidas, amargas; en otras se notan dos caracteres a la vez con mayor o menor predominio de uno u otro, etc.

Una sidra, dentro de lo que hoy gusta en el País Vasco, puede contener alrededor de 80-100 meq de acidez total (4-5 g/l de acidez equivalente a ácido sulfúrico), 5'5-6'5 % de alcohol y entre 1'4 y 2 g/l de polifenoles totales expresados en ácido tánico comercial. Hay que tener siempre en cuenta que los ácidos, una vez acabadas las fermentaciones, sufren una merma mínima del 30-40%, que puede llegar hasta el 50%; y en los polifenoles es frecuente encontrarse con unas reducciones del 20%.

Entre las variedades más importantes de las conocidas hoy en nuestro ámbito pueden

citarse las que aparecen en el cuadro adjunto.

Conservación y limpieza de la manzana

Una vez escogida la variedad de manzana, cosa prácticamente imposible hoy por hoy, el elaborador de sidra debe cuidar que ésta llegue en buen estado de conservación, nada de podridas bajo ningún concepto. También es importante que la fruta llegue relativamente dura, la fruta blanda, aunque sea sana, además de crear problemas en el momento de prensado con unos rendimientos de zumo mucho más bajos, crea otros también muy importantes; entre éstos están líquidos turbios y de mal aspecto y altas concentraciones de metanol liberado en el producto.

La limpieza de la fruta es también muy importante, pero las condiciones que exigen los actuales sistemas de elaboración hacen que el estado de limpieza que traen desde el campo sea insuficiente, por lo que cada vez más se están montando sistemas de lavado en las propias explotaciones sidreras, lo cual permite abrir algo la mano en este aspecto.

Disponibilidad de manzana

En la actualidad, en lo que respecta al autoabastecimiento de manzana en el País Vasco, la situación está muy lejos de cubrir las necesidades; creo que es optimista hablar de un 40% de las necesidades medias cubiertas de manzana sidrera. Es cierto que existe un número importante de plantaciones que todavía no han

Datos aproximados de algunas variedades de manzana sidrera cultivadas en nuestro ámbito

Variedad	Densidad	Acidez total en meq/g por l en A. Sulfúrico	pH	Compuestos fenólicos en g/l
Moko (Gipuzk.)	1050	270/13'2	2'85	3'5-4'5
Merabi* (Gipuzk.)	1045	270/13'2	3'00	3'35
Txalaka (Gipuzk.)	1050	145/7'1	3'18	2'10
Goikoetxe (Gip.)	1048	135/6'6	3'00	1'93
Mozoloa (Gip.)	1048	65/3'2	3'65	4'10
Urtebi haundi (G.)	1049	183/9'0	3'15	1'06
Aspuru Garr (Bzk.)	1048	100/5'0	3'20	1'10
Judeline (Franc)	1052	90/4'5	3'32	0'70
Kermerrien (Franc)	1060	75/3'70	3'80	4'00
Raxao (Asturiana)	1050	150/7'5	3'20	1'79
Xuanina (Astur.)	1050	120/6'0	3'08	2'49
Letter Bitter (Ingl.)	1060	60/3'00	3'65	3'84

* Sólo un muestreo el año 1.998



entrado en producción, pero se supone que entre tanto entran éstas, otras dejarán de existir, por lo que el campo donde se puede avanzar, en cuanto a plantaciones, es todavía importante. Además hay que

considerar que la Sidra Natural es un producto de bajo consumo y que su campo de expansión es inmenso a poco que se haga el menor esfuerzo.

Hoy, las necesidades de manzana sidrera se comple-

mentan con fruta traída desde toda la Cornisa Cantábrica, incluida la zona Normando-Bretona francesa, principalmente. En casos de necesidad, se trae también de algunas zonas de la Europa Central. Esta situación está sobradamente justificada por la carencia actual de materia prima que existe en el País Vasco de cara a cubrir las necesidades. Los efectos que pueden achacarse a esta situación, aunque pueden mirarse desde muy diversos puntos de vista y matizarse todo lo que se quiera, en principio no creo que afecten excesivamente al cultivo en este territorio, más bien deben servir como acicate para hacer las cosas debidamente y competir con todas las ventajas con que se cuenta, entre las que pueden destacarse:

- Facilidad de intercomunicación con el Sector Sidrero para conocer cuáles son las variedades que más interesan a ambos.

- Facilidad del Sector Sidrero para conocer "su materia prima", desde que nace en el árbol hasta que llega a su factoría.

- Menores distancias recorridas, lo cual además de reducir los costes de transporte, permite que la fruta llegue en mejor estado a la sidrería.

Además de éstas, existen otras muchas, siempre más o menos matizables, que deberían facilitar la expansión del cultivo del manzano sidrero, sobre todo la cercanía, para tratar de, hablando, conseguir y favorecer la rentabilidad mutua para los dos sectores, productor y transformador de la manzana.

Principales circunstancias a tener en cuenta

-Control de la flora bacteriana y de las levaduras salvajes que vienen acompañando al fruto desde el campo. Para ello es preciso:

Limitar el número de gérmenes (su eliminación es imposible con los medios actuales). Para conseguir este efecto, la limpieza es el mejor método. Lavando las manzanas se elimina gran parte de la flora que viene del campo, o que se ha desarrollado durante el transporte. Con la limpieza de locales, utensilios, maquinaria, y en general de todo lo que en un momento u otro haya de tener contacto con el producto, se elimina un gran número de gérmenes, que de no haber sido así, pasaría al mismo; pudiendo desarrollarse, o no, en función de factores que les resulten más o menos propicios.

-Sabiendo que los gérmenes existen, generar en el producto acabado situaciones que dificulten lo más posible el desarrollo de los

gérmenes:

En primer lugar, hay que conseguir que no contenga sustancias que les puedan servir como alimento. Entre éstas están los azúcares (y todo tipo de hidratos de carbono que posteriormente puedan dar lugar a los mismos), los ácidos málico y cítrico, los compuestos nitrogenados y determinadas vitaminas y aminoácidos. De cara a las bacterias, los ácidos libres, es decir el pH, tienen un efecto selectivo muy reconocido. Limitando el pH se consigue inhibir la actividad de las bacterias de todo tipo, también de las lácticas que abundan en la sidra.

-El contenido en polifenoles en la sidra afecta negativamente sobre todo al desarrollo de las bacterias lácticas. Los polifenoles tienen efecto antiséptico, además coagulan y precipitan a las proteínas por lo que su efecto es doble. Lo limpian y además lo hacen más sano y estable ante los ataques microbianos.