

La centrifugación de las sidras de varias kupelas de Isastegi ha dado resultados satisfactorios, pues ha desaparecido el poso sin perder aromas ni 'txinparta'. Durante este proceso mecánico no se añade ninguna sustancia a los caldos

Sidra centrifugada: adiós a los posos



Miguel Mari Lasa, sidrero de Isastegi, junto a la máquina centrifugadora. [MIKEL FRAILE]

FELIX IBARGUTXI. DV. TOLOSA

En la sidrería Isastegi de Aldaba Txiki, un barrio rural de Tolosa, se ha comenzado a elaborar sidra con un sistema nuevo que según parece permite acabar con el mayor problema que tiene este líquido en la actualidad: los posos, y más concretamente, las lías o el «efecto culebra». Consiste en centrifugar la sidra dentro de un tambor, sin que se pierdan gas carbónico ni aromas.

Los posos, en pequeña cantidad, son tolerados por el público vasco, que sabe que es algo propio de la sidra natural. Pero si se quiere abrir esta bebida a los mercados de fuera del País Vasco, haría falta acabar con el problema de las partículas en suspensión. Además, ocurre que los jóvenes vascos son más reacios a la sidra con lías que los más veteranos.

El pasado año, Miguel Mari Lasa, propietario de Sidras Isastegi, se decidió a hacer pruebas con una máquina centrifugadora cedida por la empresa que está comercializándola, Simak de Astigarraga. Allá por noviembre, usó tanto muestras de sidras del año anterior como otras recién elaboradas. Cosechó buenos resultados

en ambos casos.

La centrifugadora es una especie de tambor con multitud de láminas metálicas en su interior.

La sidra entra en el mismo y es obligada a dar vueltas a gran velocidad. Las partículas que luego serían posos quedan en los laterales, y de vez en cuando entra un chorro de agua en el tambor y se las lleva. Agua y sidra nunca se mezclan. La máquina es isobárica, de manera que la sidra no pierde gas.

La centrifugación permitiría la eliminación de compuestos en suspensión, tales como soluciones coloidales (compuestos fenólicos polimerizados y proteínas), suspensiones microbianas (levaduras y bacterias), así como partículas (macromoléculas condensadas). En palabras del enólogo Isaac Rabada, que ha dirigido los experimentos de Isastegi, «no se han perdido aromas ni el anhídrido carbónico propio de esta bebida, y sigue manteniendo la turbidez característica; y lo más importante, esta técnica es compatible con lo que se considera sidra natural».

La máquina puede separar partículas tan pequeñas como las levaduras de 0,7 micras. Hay dos tipos de posos, los que se ven y los que aparecen más tarde. La centrifugación sirve, además de para llevarse las partículas más visi-

La sidra pasa a gran velocidad por una especie de tambor con láminas dentro