

| SIDRA | JORNADAS TÉCNICAS



Iñaki Santos, Nuria Iturriza, Ana Piccinelli, Gloria del Campo e Iñaki Berregi, en Fraisoro. [MIKEL FRAILE]

FELIX IBARGUTXI

Las jornadas técnicas organizadas por Mendikoi-Fraisoro y la Diputación Foral de Gipuzkoa han acercado a los sidreros las últimas investigaciones realizadas en el sector, sobre todo las llevadas a cabo por varios profesores y becarios de la Facultad de Química de Donostia. «Yo creo que una de las conclusiones es que hay que cuidar la materia prima y que habría que pagar más por las variedades de manzana que sabemos que tienen un buen comportamiento. No se puede seguir pagando lo mismo por todas las variedades de manzana», ha manifestado Iñaki Larrañaga, el técnico de la Diputación Foral guipuzcoana encargado del seguimiento del sector sidrero.

«Comprar la manzana debería ser como comprar un coche. ¿Valen lo mismo todos los coches?

Las jornadas técnicas de Fraisoro han puesto de manifiesto la importancia de la materia prima

«No hay que pagar igual por todas las manzanas»

No, porque unos son de más calidad que otros». Como es sabido, hoy en día prácticamente toda la manzana del País Vasco se paga a un precio unitario fijado en una mesa intersectorial, y si hay conflicto los sidreros acaban fijando en la páctica el precio que estiman conveniente.

Y otra idea que hay que impulsar, según Larrañaga, es la de que

las manzanas deben recogerse y entregarse al sidrero siempre en su estado óptimo de maduración. «Pero ocurre por ejemplo que la variedad Txalaka madura con frecuencia bastante más temprano que otras. Los sidreros deberían recibirla en su debida época y activar los sistemas de frío, porque los fines de septiembre son fechas en las que puede hacer calor. Pero

en la práctica hay sidreros que hasta la Pilarica no quieren comenzar a recibir manzana», prosigue Larrañaga.

El estado óptimo de maduración se puede medir con un sencillo aparato llamado refractómetro, pero todavía falta mucho trecho para que esta técnica se introduzca entre los productores de manzana y sidreros.

INVESTIGACIONES

► **Gloria del Campo:** Profesora de la Facultad de Química de San Sebastián. 'Influencia en la calidad de la sidra del tipo de prensa y depósito'. Y, por otra parte, 'Características químicas de las manzanas de sidra del País Vasco según la añada'. Esta última investigación debería prolongarse otros dos años para lograr resultados estadísticamente significativos.

► **Iñaki Berregi:** Profesor de la Facultad de Química de San Sebastián. 'Influencia en la calidad de la sidra de las variedades y proporciones de manzanas'.

► **Iñaki Santos:** Alumno predoctoral de la Facultad de de Química de San Sebastián. 'Características químicas de las manzanas de sidra del País Vasco según la finca'.

► **Nuria Iturriza:** Alumna predoctoral de la Facultad de de Química de San Sebastián. 'Características químicas de las manzanas de sidra según el grado de madurez'.

En estas jornadas técnicas se han mostrado las investigaciones que en estos últimos tres años se han llevado a cabo en el departamento de Química Analítica de la Facultad de Química de Donostia. El profesor Iñaki Berregi, por ejemplo, ha disertado sobre la influencia de las variedades y proporciones de manzana en la calidad de la sidra. Ha trabajado con las variedades que, tras pruebas anteriores, se han ido impulsando tanto desde la Finca de Zubieta como la de Zalla, dependientes de las Diputaciones guipuzcoana y vizcaína. Berregui hizo sus investigaciones, por ejemplo, en base a estas dos mezclas de manzanas de Zubieta (Hondarribia): por un lado, 19,9% de Gazigorri, 27,6 de Goikoetxea, 3,9 de Manttoni, 24,3 de Moko y 24,3 de Txalaka; y por otro lado, una mezcla de 13,5% de Gezamina, 25,2 de Goikoetxea, 2,5 de Manttoni, 10,1 de

Muy pocos sidreros usan el aparato para saber si la manzana está bien madura

La variedad que más tiene de los deseados polifenoles es Moko

Moko, 6,7 de Mozoloa, 25,2 de Txalaka y 16,2 de Urtebi txiki.

Estas dos mezclas dieron lugar a dos sidras de mayor calidad que las elaboradas con manzanas de la finca de Zalla.

En esas variedades de manzana hay algunas que destacan por su sabor amargo, otras por su acidez y otras tienen sabor soso.

Los estudios presentados en estas jornadas técnicas han venido a corroborar y ampliar las investigaciones que el enólogo Domingo Arina ha realizado durante una década por encargo de la Diputación guipuzcoana. «No ha habido variaciones sobre la descripción que he hecho de las manzanas sidreras -ha manifestado Arina-, pero en estas nuevas investigaciones se ha hecho una descripción mucho más detallada de las sustancias llamadas polifenoles».

Los polifenoles son sustancias muy codiciadas por los sidreros. Confieren un punto de amargor a la sidra y ayudan a su correcta conservación. La variedad que ha resultado ser la más fenólica es la Moko, descrita hace tiempo por Arina. «Un día, el capataz de la finca de Zubieta, Pedro, me dijo: '¿Andas buscando una manzana tan ácida que resulte hasta casi desagradable? Prueba esta'. Yo no había reparado en ese árbol, y resultó una sorpresa muy agradable. Ahora está entre las variedades que la Diputación oferta a los que quieren hacer plantaciones de manzanos».

Arina piensa que los depósitos de madera siguen siendo los idóneos para conservar la sidra «pero siempre que se desinfecten a la perfección». La razón es que la madera tiene en su interior una flora microbiana que ayuda muy favorablemente a una correcta fermentación. Las barricas se deben lavar con sosa cáustica, luego aclarar y finalmente añadir un ácido que neutralice la sosa, que es básica.

Si bien en Euskadi se están instalando muchos depósitos de acero inoxidable, en cambio en Asturias se están decantando por los de poliéster, que resultan bastante más baratos que los de inoxidable.