

# Sagardoaren pattarra, un brandy nacido de la manzana

Creemos que por primera vez en la historia de Euskal-Herria, se ha empezado a producir, con un planteamiento serio, el brandy de manzana o lo que en euskara se puede denominar como "sagardoaren pattarra".

Los pioneros en la materia, son los hermanos Zapiain, de Astigarraga, en cuya familia la tradición de cosecheros de sidra natural viene de generaciones.

Según nos cuentan estos pioneros aunque la idea de producir el brandy de sidra la tenían desde hace mucho tiempo, no la han podido llevar a cabo anteriormente, debido a que, para una pequeña empresa familiar supone una fuerte inversión y su viabilidad económica es bastante dudosa.

## Calvados - brandy de manzana

La región de Normandía, situada al noroeste de Francia, es una zona de gran producción de manzana sidrera, en la que se practica la destilación de la sidra normalmente. Al producto resultante le denominan Calvados y es una bebida que se consume corrientemente entre las gentes de la región y también en otros puntos de nuestro país vecino.

El brandy de manzana que produce Zapiain en Astigarraga, viene a ser el mismo producto, con las diferencias que cada profesional aporta a la creación de las cosas. A este brandy de manzana no se le puede dar el nombre genérico de Calvados ya que en Francia es una denominación de origen.

## Diferencia con el aguardiente

El aguardiente viene a ser el producto que resulta directamente de la destilación. Con un alambique en funcionamiento, el líquido incoloro que recogemos al final de la destilación rebajado con agua destilada a una concentración de, por ejemplo 40 grados, es aguardiente. No suele tener envejecimiento y se consume normalmente frío.

La gran diferencia del brandy con el aguardiente es el envejecimiento en barricas de roble. El líquido incoloro resultante del alambique es dejado envejecer, donde completa su crianza.

Lógicamente, la destilación de cualquier medio alcohólico derivado de la sidra, como pueden ser las heces, sidra picada, etc., producen aguardiente, pero de mala calidad.

Para obtener un buen destilado, es condición indispensable partir de una sidra natural elaborada con variedad de manzana propias de sidra, y que esta sidra natural que vamos a destilar esté sana y con baja acidez volátil.

Visto esto, queda claro que para obtener un buen brandy de manzana, hay que olvidarse siempre de materias primas en malas condiciones o no aptas y partir siempre de una sidra natural sana y correcta.

## Elaboración y crianza

La elaboración se produce en un alambique de cobre, de forma artesanal y la destilación es muy lenta.

El alambique consta de tres partes principales: una caldera donde se pone la sidra que va a ser destilada, una cabeza en la parte superior de la caldera seguida de un tubo o "cuello de cisne", por donde son conducidos los vapores alcohólicos, y un serpentín que recorre un enfriador, donde se condensan los vapores y salen en estado líquido, gota a gota.

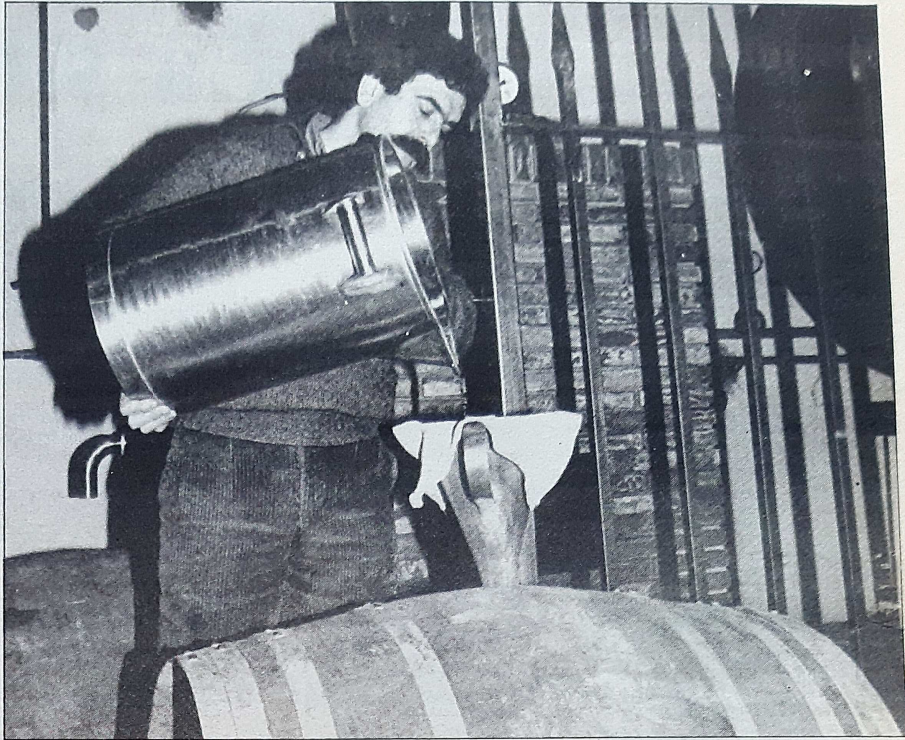
Para arrancar con la destilación, se le aplica calor a la caldera que contiene la sidra y al llegar a los 100 grados de temperatura, esta sidra se pone en ebullición. Los vapores que se desprenden son conducidos al enfriador y a la salida del mismo, cierta parte del destilado resultante se desecha, otra se recoge como buena y una tercera parte se separa para volver a destilar. Hay que diferenciar estas tres fases de la destilación y para ello se aplican los criterios del profesional que lleva a cabo el trabajo.

El destilado resultante, aunque muy escaso en cantidad, contiene unos aromas y una finura extraordinaria.

Después de recoger la parte de la destilación que se considera correcta en calidad, ésta se va poniendo en barricas de roble nuevas, donde el incoloro aguardiente va a experimentar, al cabo del tiempo, una serie de transformaciones, adquiriendo nuevos aromas y transformando su color en un amarillo paja similar al de la sidra natural. Cuando estos procesos se han realizado, ya tenemos el brandy de manzana.

Así como el aguardiente se toma frío, el brandy no se debe enfriar a la hora de consumir, sino que se saborea bien a temperatura ambiente, tirando a templado. Para comprobar la temperatura ideal de consumo, se puede tomar la copa de cristal fino, oprimiéndola suavemente con el interior de las dos manos y mantenerla así hasta que no se aprecie el frío del brandy en las manos. Este concepto sobre la temperatura de consumo, tiene mucha importancia, para que el consumidor pueda apreciar todos los aromas que el brandy guarda en su interior.

Migeltxo Zapiain nos habla ilusionado de sus proyectos con el brandy de sidra. Necesita presentarlo en público a sus amigos y futuros consumidores y nos dice que tiene grandes deseos de hacerlo. Pero todo lleva un tiempo y esto no podrá ser hasta después de las próximas navidades. Para 1986 podremos probar un joven brandy de sidra, un brandy envejecido durante un año en barrica nueva de roble y elaborado en Astigarraga partiendo de nuestra querida sidra, un producto eminentemente natural.



GALLEGO

En su recién instalado alambique, Zapiain prepara el sagardoaren pattarra. En Enero, la próxima temporada de la sidra, ya tendrá brandy de sidra con un año de barrica.



**SIDRAS**

**BERECIARTUA**

Carretera Ventas de Astigarraga

Teléfono: 55 57 98

**SAN SEBASTIAN-14**

**SIDRAS  
OYARZUN**

Sotero Aduriz

Exportador  
nº 6.247

Caserío Aduriz Enea  
Teléfono: 35 45 18

**OIARTZUN**

**SIDRAS  
GARCIATEGUI**

Caserío Garciategui  
Telf.: 45 71 99

**ASTIGARRAGA**