



Dos jóvenes escancian sidra durante una fiesta popular en San Sebastián. / JAVIER HERNÁNDEZ

## Sidra de laboratorio

Una tesis doctoral utiliza la resonancia magnética nuclear para analizar las manzanas y su mosto

TXEMA G. CRESPO, Vitoria  
Igual que el *txakoli* salió del caserío para acomodarse en las bodegas de restaurantes y bares como bebida de moda, la sidra vasca le sigue la pista. La tesis doctoral de Iñaki Santos (San Sebastián, 1973) es un excelente reflejo de la aplicación de las últimas tecnologías al estudio de la manzana para lograr mejores mostos. Este químico de la UPV ha trabajado sobre todo en las seis variedades más recomendadas por la Diputación de Guipúzcoa, con la recreación en el laboratorio de todo tipo de prensas, al tiempo que aplicaba en su análisis la técnica de la resonancia magnética nuclear para descubrir en pocos minutos la composición ácida y fenólica con el fin de conseguir la sidra más apreciable.

El cultivo del manzano en el País Vasco está documentado desde comienzos del siglo XI. Ya en el XVII, las crónicas de los viajeros que recorren Vasconia destacan la abundancia de estos frutales y la producción de sidra en todos los caseríos para consumo propio. En el XIX, se comienza a generalizar la apertura al público durante la temporada con el fin de

comercializar la producción sobrante con alguna vianda para acompañar el trago. Y es, sobre todo, en Guipúzcoa, del mismo modo que en Vizcaya y el norte de Álava los caseríos ofrecían *txakoli*.

Hoy la sidra ya no es un complemento en los ingresos del caserío, sino un negocio pujante que mueve a miles de personas durante el año a degustar el menú típico (bacaño, chuletón de buey y nueces) en locales habilitados para ello. Casi mil hectáreas de manzanos sidreros se extienden por toda Euskadi con una producción de entre 7.000 y 15.000 toneladas. Las variedades *moko*, *gezamina*, *goikoetxea*, *txalaka*, *urtebi haundi* y *urtebi txiki* son

las más apreciadas. Y, según se pudo comprobar el pasado fin de semana en la quinta Fiesta de la Manzana, en Astigarraga, este año ha sido bueno, pese a la sequía.

La profesionalización del

El estudio recreó las condiciones de todo tipo de prensas y depósitos

sector también ha llegado a los laboratorios. El trabajo que los enólogos comenzaron hace decenios en la Rioja alavesa continuó en las denominaciones de origen del

*txakoli* y ahora aterriza en la sidra. Durante tres campañas, Santos investigó en la Facultad de Químicas de San Sebastián con 27 variedades diferentes. Sólo las seis citadas fueron tratadas con resonancia magnética, que permite en 15 minutos analizar los ácidos, aminoácidos, azúcares y fenoles, lo que con las técnicas tradicionales supondría hasta tres meses de trabajo. También analizó las características de los mostos.

El resultado permite comprobar cómo la variedad *urtebi* produce mucho mosto, mientras que la *moko* es muy ácida y amarga y la *gezamina* no tiene casi acidez. En resumen, que resulta fundamental un *coupage* equilibrado para elaborar una buena sidra. En esta bebida, al contrario que en el vino, no se recomiendan las fermentaciones monovarietales.

Santos recreó en laboratorio microbodegas con pequeñas prensas neumáticas y de madera y depósitos a la medida. El estudio constata que, en general, la evolución de la sidra ha sido más lenta en las botellas que en los depósitos, de ahí que sea preferible ir a las sidrerías en temporada.

Si es c  
tro ce  
detect  
duzca  
giado  
sus ú  
la chí  
veng  
aveci  
qued  
T  
idea  
suya  
posi  
ocas  
gos-  
jard  
te c  
psic  
mo  
cer  
No  
de  
me  
as  
de  
pr  
P

u  
n  
r  
c