

# ASTIGARRAGA *festak*

egin

1983 uztailak 21,  
osteguna

## Astigarraga, paraíso de la sidra

Las innumerables sidrerías asentadas y el gusto de sus vecinos por la elaboración artesanal del zumo de la manzana hacen de Astigarraga un verdadero paraíso de la sidra.

Cada vez son más numerosos los aficionados al buen comer y mejor degustar que recorren unos pocos kilómetros para dejarse atrapar por ese ambiente sano y popular que embriaga e invita a regresar lo más rápidamente posible.

La manzana de Astigarraga, destinada a la fabricación de sidra, es de buena calidad y su floración tiene lugar durante el mes de mayo. El fruto es grande; el color de la epidermis, amarillo oscuro; la época de madurez tiene lugar en la segunda quincena de setiembre y principios de octubre, según la temperatura del verano; la densidad asciende, regularmente, a 1.052 y siete grados; y su acidez suele ser de 1,071. Todas estas características conforman una sidra de bastante color y de gusto muy agradable, pero de corta duración por lo que es conveniente mezclar con otras variedades.

Los tratados que estudian la sidra en todas sus vertientes, entre los que hay que destacar el ya clásico de Severo de Aguirre, reúnen en tres grupos las diversas clases de sidra: Pura o Sagardo; con mezcla de agua o Pitarra y Económica.

### Sidra pura

La sidra pura o sagardo es la que no tiene mezcla con otras sustancias para entregarla al consumo. Presenta diferentes variantes para diversos usos y consumos: industrial —destinada a la fabricación masiva y mecánica—; comercial —de poca calidad y dirigida al consumidor no exigente—; espumosa —con mucho ácido carbónico—; exportable —envasada en barricas y dirigida a otros países—; y la sidra embotellada, la más extendida.

Tras permanecer en cubas y recipientes, la sidra tiende a descomponerse y para evitarlo se la introduce en botellas. En la sidra destinada al embotellamiento hay que procurar que la densidad primitiva de su mosto no sea inferior a 1.067 o 9 grados. La época para esta operación ha de ser fijada cuando el densímetro marque de 1.010 a 1.012 y después se llevan las botellas a una buena bodega, donde podrá conservarse por largo tiempo.

En todo caso, la sidra no debe embotellarse sin que esté completamente clara, ya que la transparencia es condición esencial y si es desatendida no tardará en formar poso.

Embotellar sidra es relativamente fácil y sencillo pero, por lo

común, se hace con poco esmero y se deterioran los mejores caldos. Para proceder al embotellamiento hay que verificar la elección de botellas y taponos y se debe cuidar cualquier circunstancia hasta concluir debidamente la operación. Antes de limpiar las botellas, hay que mantenerlas cierto tiempo sumergidas en agua, y hay que lavarlas repetidas veces con el fin de hacer desaparecer cualquier átomo de polvo, cuya presencia en el interior altera la sidra que influye en la formación del poso.

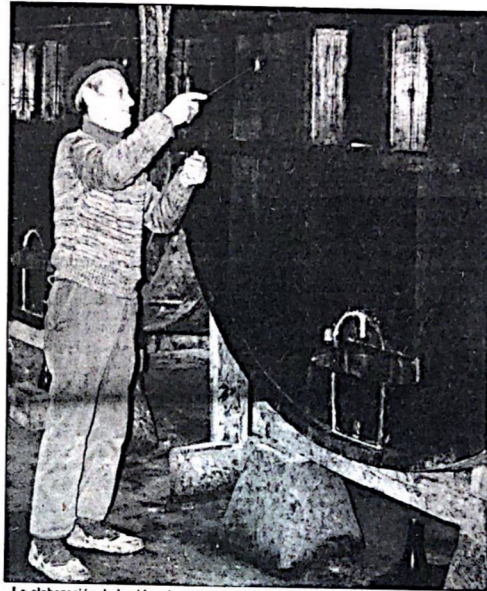
Para que no quede dentro de las botellas la más pequeña cantidad de agua es preciso colocarlas invertidas, para lo cual se emplean diversos aparatos que la tecnología moderna ha puesto al servicio de todos los embotelladores, profesionales y aficionados. Una vez secas se embotella la sidra, empapando los corchos en sidra o alcohol antes de ser introducidos.

Para impedir hasta la más pequeña comunicación entre la sidra y el aire exterior se pueden lacrar los taponos, evitando así la permeabilidad del corcho y preservándolo de la humedad. Terminados todos los detalles y fases del embotellamiento se depositan las botellas en una bodega o cueva formando pilas o montones de longitud y alturas indeterminadas, aunque es aconsejable colocarlas resudadas, horizontalmente, con el fin de que el corcho se halle constantemente mojado o humedecido por la sidra.

### Sidra Pitarra

Se denomina en Euskadi Sidra pitarra al zumo de manzana al que se añade cierta cantidad de agua sin que otra sustancia entre en su preparación. A lo largo de los últimos años se ha producido en Euskadi un abandono casi total de esta variante, sumado al desconocimiento que los elaboradores tienen sobre ella.

Generalmente la fabrican con heces y restos y sirviéndose de cantidades desproporcionadas de agua, resultando la mayoría de las veces agria. Sería comprensible si esto sucediera en años de malas cosechas o de pobreza agrícola, pero en los últimos años se han podido elaborar partidas de sidra pitarra que,



La elaboración de la sidra sigue siendo completamente artesanal

aunque no hubieran despertado expectación, podrían haber servido para degustar un buen zumo.

La proporción de agua que debe emplearse depende siempre de la calidad de la manzana y de la bebida que se quiera obtener. Sin embargo, pueden recomendarse como buenas las siguientes proporciones: 10 hectolitros de manzanas intermedias o tardías combinadas de tal forma que obtengan una densidad de 1.075-10 grados u 11 hectolitros de frutos precoces para seis hectolitros de líquido.

Majadas las manzanas hay que dejar macerar la pulpa de doce a quince horas, removiéndola de vez en cuando; la pulpa se coloca en la prensa, sometiéndola a una presión gradual y el jugo que escurre ha de ser pasado por un tamiz para detener las partes más sólidas; se separan 2 hectolitros de este mosto para distribuirlos a partes iguales en los recipientes; se suelta la prensa; se vierten 2,25 hectolitros de agua; se deja macerar unas trece horas; se vuelve a colocar en la prensa para extraer una nueva cantidad de

jugo. Terminado el proceso, se le somete a una segunda maceración con 2 hectolitros de agua y se le estruja por última vez. Siempre se conseguirán con estas medidas y proporciones más de los seis hectolitros.

Si estas reglas para la pitarra son descuidadas, la sidra toma casi de inmediato un sabor avinagrado, formándose en su superficie una capa grisácea de materia albuminosa que favorece la conversión del alcohol en ácido acético. Las heces, para aprovecharlas mejor, han de ser amontonadas en una bodega pequeña, cuyo líquido podrá sacarse aclarado al cabo de unos quince días de reposo. La bebida llega a tener, aproximadamente, un tres por ciento de alcohol.

La tercera variedad de la sidra es la denominada económica, una de las menos interesantes. Es la bebida que, con poco gasto, se obtiene del zumo de la manzana, con la mezcla de otras sustancias y es utilizada cuando las cosechas son escasas y de mala calidad.

J.A. URRESTARAZU



Son innumerables las sidrerías asentadas en Astigarraga

BAR

RESTAURANTE

MIKAELA

Mayor, 18  
Telf.: 55 10 07

ASTIGARRAGA

MIGELTXO

EDARITEGIA

Jai zoriontsuak  
opa dizkizue

Calle Mayor

ASTIGARRAGA

ZAPIAIN

SAGARDOAK

Zorionak herritar guztiei

Casa Errekalde  
Telf.: (943)55 56 57

ASTIGARRAGA

KAKO  
SAGARDOTEGIA

Telf.: 55 11 28

ASTIGARRAGA

Manipulados  
IRUPLAST, S. A.

Fabricación tubos de polietileno, plástico retráctil  
y manipulados en general

Dirección, talleres y oficina: Polígono 26-1ª fase  
Telfs.: 55 76 22 - 55 28 06 ASTIGARRAGA - San Sebastián