



SAGARDO EGUNA

La ciencia se cuele en la fiesta de la sidra

La cata de caldos monovarietales que analizan químicos de la UPV/EHU, principal novedad del Sagardo Eguna. El primer mosto volvió a llegar a la plaza de la Constitución, muy animada pese a la lluvia, en una 'karreto barrika' tirada por bueyes

08.09.13 - 00:11 - ANE URDANGARIN | SAN SEBASTIÁN.



FOTOS

«No parece sidra, sino txakoli». Ciertamente. El caldo elaborado únicamente con el tipo de manzana Urtebi Haundi sabe a txakoli y se antoja ideal para acompañar a unas anchoas. O, por qué no, a uno de los cientos de bocadillos de chorizo o de tortilla de bacalao que acompañaron ayer a tantos y tantos tragos de sidra. Aunque ninguna tan especial como la de Urtebi Haundi, porque esa solo se cató en el salón de actos de la antigua biblioteca, donde se pudo conocer y degustar el resultado de un estudio sobre variedades monovarietales que están realizando en la Facultad de Química de la UPV/EHU. De esta forma, la vertiente científica se sumó al habitual ambiente festivo de la plaza de la Constitución, que la lluvia no consiguió apagar. Con o sin paraguas, con o sin chubasquero, la gente se sumó al Sagardo Eguna y para la una y cuarto del mediodía ya se empezaron a agotar las 8.160 botellas que repartieron las cuarenta sidrerías que llenaron los soportales de la plaza. Señal de que la sidra de la cosecha del 2012, que muchos expertos han calificado como la mejor de los últimos años, gustó mucho.

La sidra elaborada solo con Gezamina tiene casi tanto antioxidante como el vino tinto

También se pudo probar el primer mosto de la cosecha de 2013. Por segundo año consecutivo, fue trasladado en una 'karreto barrika' o 'gurdi-barrika' tirada, en esta ocasión, por dos impresionantes bueyes de la sidrería Izeta de Aia. Como uno de los principales objetivos de la Sagardo Eguna es «acercar la cultura de la sidra al consumidor y al visitante», la comitiva de la 'karreto-barrika', que partió poco antes de las once de la mañana de la calle Loiola, fue repartiendo a los curiosos que se acercaban en su recorrido hasta la plaza de la Constitución una hoja divulgativa en euskera, castellano e inglés, en la que se explicaba que esta barrica -la empleada ayer, de 500 litros de capacidad, pertenece a Petritegi- tirada por bueyes se utilizaba antiguamente para transportar mosto de un caserío a otro. Las kupelas de las sidrerías y bares de la Parte Vieja donostiarra se llenaban con mosto recién prensado en los lagares que se trasladaba mediante este método.

Unos trikitalaris abrían el camino al 'gurdi-barrika', que realizó el recorrido a un ritmo ágil ante la amenaza de chubascos, de tal forma que llegó más que puntual a la plaza de la Constitución, donde fue recibida por la txalaparta con una 'kirikoketa'. El ritmo machacado de la manzana se convirtió en música mientras cientos de personas degustaban los caldos de cuarenta sidrerías, previo pago de cuatro euros por el vaso que daba opción a probar diez sidras, y que este año venía con regalo: un tapón-escanciador.

Mientras tanto, en la antigua biblioteca se degustaban otras sidras, más «raras y especiales», cuya finalidad no es comercial, sino científica. Allí, el profesor de la UPV Iñaki Berregi, el doctor en Química Juan Zuriarrain y el doctorando Andoni Zuriarrain explicaron, a distintos grupos a lo largo de la mañana, que las sidras se suelen realizar con el mosto de distintos tipos de manzana. «Conocemos muy bien la composición de cada sidra, pero no qué aporta cada manzana a la sidra. Y eso es lo que queremos saber». Con este objetivo, la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa ha impulsado, junto la Facultad de Química de la UPV/EHU y varios enólogos y técnicos, un estudio sobre sidras elaboradas con una única variedad de manzana. Ayer se pudieron degustar tres de estas sidras.

Más que el zumo de naranja

Además de la Urtebi Haundi, que más de uno emparentó con el txakoli, se cató también la Urtebi Txiki, «con niveles intermedios de ácido y amargo», y la Gezamina, una sidra de sorprendente color intenso, «oscuro, que da más durabilidad al producto y con un contenido alto en amargor debido a los antioxidantes naturales de la manzana para defenderse», explicó Juan Zuriarrain, quien realizó un alegato a favor de la sidra como fuente de antioxidantes, que evitan el daño oxidativo y que mejoran nuestra salud.

De hecho, según los datos de los análisis químicos que expuso someramente, la concentración de antioxidantes de una sidra como la de Gezamina (9,92) se acerca mucho a la del vino tinto (12,14) y, según dijo, hay sidras en la actualidad cuya capacidad antioxidante supera «al vino blanco, a la cerveza y al zumo de naranja». Y lanzó una pregunta: ¿Quién se bebe una botella de vino? ¿Y en cambio, una de sidra?

De estas últimas, ayer más de uno. Pese al mal tiempo, la gente respondió y la sidra se fue acabando a partir de la una y cuarto. «Hemos traído 204 botellas», comentaban en el puesto de la sidrería Sarasola, una de las primeras en agotarse. Poco tardaron las demás en liquidar existencias en una jornada que demostró que el maridaje entre sidra y lluvia también funciona.

TAGS RELACIONADOS