

ALDIA

«Con respeto a la tradición, la sidra hay que hacerla de forma científica»

Los enólogos Domingo Arina y Xabier Kamio reivindican una mayor profesionalización del sector sidrero. Piensan que se deben fomentar las plantaciones aquí porque «la manzana autóctona es más controlable»

13.01.08 - F. IBARGUTXI

SAN SEBASTIÁN. DV. Dos enólogos, Domingo Arina (Liédena, 63 años) y Xabier Kamio (Pasai Ancho, 39), que trabajan asesorando a numerosas sidrerías guipuzcoanas, dialogan sobre las virtudes y defectos de esta bebida.



Domingo Arina (izda) y Xabier Kamio, en el laboratorio del primero, en Donostia. [USOZ]

- Hablemos de lo que les preocupa.

- Kamio: Yo pido una profesionalización del sector. Y hacer las cosas con un criterio. Muchas veces, el sidrero se piensa que hacer la sidra es seguir una receta, como si fuera la Coca Cola. Pero ocurre que trabaja con una materia prima que es cambiante, en función de la climatología de cada año. Y la manera de elaborar la sidra puede ser cada año totalmente diferente. Pero, pese a esto, todavía hoy, los sidreros trabajan de forma intuitiva, dejándose llevar por la tradición. Hay que tomar en cuenta la tradición, pero la sidra hay que hacerla de manera científica.

- Arina: Hablando de recetas. Un caso típico entre los sidreros, es el del que te dice que mezcla un camión de manzana gallega y otro de Francia, porque la de Galicia me da ácido y la francesa es amarga. Pero luego resulta que llega el camión de Galicia y ha traído manzana rica en fenoles, es decir, amarga. Otra cosa también bastante frecuente: elaborar la sidra mirando a la luna, trasegarla mirando a la luna, embotellarla mirando a la luna. El trasego se usa cada vez más, y hay sidreros que no tienen pereza y trasegan dos o tres veces.

- Kamio: Con el trasego se repite el problema de la receta: piensa el sidrero que el si el año pasado trasegó el 9 de diciembre y le salió bien, este año debe trasegar por las mismas fechas. No. Otro problema: que las sidrerías comienzan a recoger la manzana el 1 de octubre, por tradición. Eso no está bien. La climatología puede haber adelantar la cosecha.

- Lo principal, supongo, será la materia prima.

- Kamio: Todo el mundo sabe que para hacer buena sidra hace falta manzana ácida, manzana con azúcar o grado alcohólico potencial y manzana con tanino. ¿Qué hace el sidrero? Se guía por la intuición: piensa que en Galicia no va hacer mucho calor, que la manzana de allí no madurará en exceso y será algo ácida. Pero te puedes encontrar que ese año ha hecho calor en Galicia. Ahora hay gente que mezcla manzana de Galicia con manzana de Chequia o Alemania y de esa manera hay bastante probabilidad de que todas las manzanas sean de las mismas características. Y este año se ha dado el caso de gente que ha traído manzana de Galicia y del Este de Francia; y ha resultado ser manzana muy similar tanto una como otra, con poco tanino y ácida. Esa sidra estará buena a comienzo de temporada, pero la sidra es para todo el año.

- ¿Se debería apostar más por la manzana autóctona?

- Arina: Sí. Hay quien te dice que la manzana que viene de 500 kilómetros de distancia viene en muy buenas condiciones, y que la de aquí se recoge mal y viene sucia y sin separar las podridas. ¿Cuándo

vamos a llegar al momento en que el sidrero se sirva de manzanas conocidas, controlables? ¿Hay que fomentar la plantación de manzanas aquí, para tenerlas más controladas!, dado que ya hemos llegado a un nivel en el que controlamos todo el proceso de elaboración, gracias a los conocimientos técnicos.

- Kamio: Estoy de acuerdo. Es más fácil controlar la materia prima si la tienes cerca. Y además, si se potencia la manzana de aquí algún día se podrá crear una sidra con Denominación de Origen o algo parecido. Pero nos queda un camino largo por recorrer. Soy enólogo, pero también soy consumidor, y no quiero que alguien me venda un producto hecho con manzana de aquí que sea igual de malo que otro hecho con manzana de lejos, y encima más caro. Para mí lo primordial es mejorar el producto actual, y entonces lanzarnos a otro.

- Arina: Hace unas décadas, los sidreros me decían que me escondiera, que no me viera nadie en esa sidrería. Ahora son muy pocos los que presumen de que en su casa no entra ningún enólogo. Se debería tener la capacidad de elaborar una sidra temprana; otra sidra de primavera; otra de verano; y otra de larga duración. Esta idea está bastante aceptada. Pero luego llega la gente a las sidrerías y no admite que el sidrero no les abra ciertas kupelas, porque todavía están amargas, imbebibles, ideales para un embotellado tardío. ¿Por qué no dejamos en paz esas kupelas? Algunas veces el sidrero cede. Mal hecho.