



El embotellado, paso a paso

En la actual campaña 2000-2001 se han producido alrededor de ocho millones de litros de sidra. Esa es al menos la cifra que se baraja por más que la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa, que aglutina a la mayoría del sector junto a Taldea, no sea muy partidaria de hablar de producciones globales. De esa producción, 6,5 millones de litros aproximadamente se destinan al embotellado.

El proceso de pasar la sidra de la cuba a la botella se desarrolla a lo largo de varios meses, pero alcanza sus niveles más altos de actividad en las semanas siguientes a la clausura de la temporada del txotx, que es cuando la mayoría de las sidras llega a su punto óptimo de madurez y, además, aumenta la demanda de cara a los meses estivales.

El embotellado va a permitir abastecer de buena sidra a esta-

En la presente campaña 2000-2001 se han producido alrededor de ocho millones de litros de sidra, de los que 6,5 se destinan al embotellado

blecimientos de hostelería, comercios, sociedades gastronómicas y particulares que desde hace años cuentan con su pequeña bodega.

Hasta hace pocos años, todo el proceso de embotellado se realizaba de forma manual en todas las sidrerías, pero poco a poco algunas fases se han ido mecanizando, lo que ha facilitado mucho el trabajo.

En la actualidad están generali-

zadas las máquinas que limpian las botellas, las que las llenan de sidra y las que encorchan. Los procesos, con ligeras variantes, son similares en cada sidrería. Lógicamente, cuanto mayor es la bodega, se dispone de más y mejores medios.

En todas ellas hay un sistema de control que elimina las botellas y embotellados defectuosos.

Jose Mari MARTINEZ



Limpieza de botellas

El proceso se inicia con una limpieza a fondo de las botellas. Muchas de ellas se han utilizado en campañas anteriores y procede eliminar tanto los restos del interior de la botella como los del exterior, entre otros el viejo etiquetado. Esa limpieza generalizada se garantiza con agua caliente a alrededor de 70 grados, la utilización de cepillos y sosa cáustica muy rebajada (1-2%) y algo de producto abrillantador. Culmina con un intenso aclarado con agua que elimina cualquier resto. El proceso sirve, asimismo, para desinfectar los envases y garantizar las mejores condiciones sanitarias. La alimentación de esas máquinas es manual, pero el lavado, automático.

Las sidrerías cuentan en la actualidad con un sistema de control que elimina las botellas y embotellados que hayan resultado defectuosos



Llenado

Una vez limpias, las botellas se encaminan por una cinta transportadora hacia la máquina de llenado. En la mayoría de las sidrerías disponen de máquinas de embotellado que pueden llenar entre 1.500 y 3.000 botellas a la hora y es poco frecuente que superen esa cadencia. Al llenar las botellas, conviene no agitar demasiado la sidra, que no entre con fuerza en el recipiente, porque perdería anhídrido carbónico y con ello parte de la txinparta o granillo que debe tener cuando se abra la botella. Las máquinas se regulan para que dejen en todas las botellas la misma cantidad de sidra. En general, está muy extendida la costumbre de no dejar ninguna cámara de aire entre el líquido y el corcho. Sin embargo, es conveniente que exista una pequeña, de alrededor de 5 milímetros de altura, que sirva de cámara de expansión en caso de dilataciones por aumento de temperatura.



BERRIA:
ZUREZKO NAHIZ ALTZAIKUZKO
KUPELAK GARBITZEKO
TRESNAK

Errekatxo plaza, 5-8 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel./Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 429 622

**GIPUZKOAKO
KORTXO TAPOITERIA**

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako
kortxoetan espezialista

Errekatxo Plaza, 6 • Tel. 943 55 56 51 • ASTIGARRAGA



SAGARDOTEGIA

OTEGUI

Solla-Enea Baserría
Zabaleta Auzoa
Tel. 943 36 50 29

LASARTE - ORIA
(Gipuzkoa)



gara