

EL MUNDO

EL MUNDO DE LA



GASTRONOMÍA



Peio García Amiño

Sidrerías, sidra y derivados

TAN COMUNICACION TLF: (943) 42 38 66 - SAN SEBASTIÁN



Miguel Zapiain
Propietario
de sidras
Zapiain

Sidrerías, "txotx", sidra natural embotellada

Tras haber mantenido la sidra inmóvil en las "kupelas" durante tres meses aproximadamente, los sidreros abren sus establecimientos al público para que la sidra sea probada. Esto ocurre a finales de enero o principios de febrero y, a partir de estas fechas y hasta el final de la campaña, que dura hasta abril, son muchas las personas que, cada vez más, tienen casi como obligación hacer la visita de rigor a las sidrerías. Una agradable costumbre que en los últimos años está arraigándose con mucha fuerza, sobre todo por el atractivo que supone tomar la sidra desde la "kupela" y al "txotx" y cenar en un ambiente totalmente familiar.

No obstante, hace algunos años, cuando los estudios y cuidados aún no habían logrado que la sidra fuera tan uniforme como lo es hoy, las costumbres eran algo diferentes. El sidrero invitaba a sus amigos y clientes más fieles que después de catar la sidra hacían la compra para toda la temporada. Las sidras que no iban a ser embotelladas eran servidas al "txotx" desde un grifo acoplado a la "kupela" y se vendían por vasos. En la actualidad, las sidrerías no se abren para vender grandes cantidades de sidra a los amigos, ni la sidra se sirve desde el grifo, pero, aún así, los meses de campaña suponen para el sidrero la posibilidad de dar a la gente una información de primera mano sobre el producto, sobre la calidad de la sidra y sobre el establecimiento. Esto constituye otra forma de vender la sidra, aunque la compra se haga ahora en tiendas y supermercados.

La gran mayoría de las sidrerías tienen en la actualidad una licencia de hostelería que les permite estar en activo durante todo el año. Pero es sobre todo durante los tres meses en los que la sidra se puede beber desde la "kupela", cuando el paisaje de la sidrería se convierte en mesas preparadas con vaso y cubiertos, gente que de pie disfruta de tortillas de bacalao, bacalao frito, chuletas, queso, nueces, dulce de manzana y sidra extraída del

barril, por supuesto.

Cuando la gente va a la "kupela" con su vaso, es conveniente que se sirva la cantidad exacta que se vaya a beber. Es también interesante que, una vez servida, observemos la sidra y nos fijemos en su color, en la cantidad de granillo que tenga y en su aroma.

Teniendo la sidra como base, se pueden elaborar diferentes productos como el vinagre de sidra, el Sagardos o el licor de manzana.

VINAGRE DE SIDRA. La sidra tiene que estar depositada en cubas y es importante, para que resulte ser una sidra de calidad, que la cuba esté llena y que no entre en ella oxígeno para nada. En la elaboración del vinagre de sidra, sin embargo, es necesario hacer entrar en la cuba, por medio de una turbina, la mayor canti-

dad de oxígeno posible. De esta manera, se logra que las bacterias que contiene la sidra se multipliquen y comiencen a hacer su trabajo, que consiste en absorber el alcohol y transformarlo en ácido acético. Para esta operación necesitan una temperatura de veinticinco a treinta grados centígrados.

Una vez de que la sidra se convierte en vinagre, se deposita en unas cubas de roble, con el fin de que se decante y se limpie. Después de un tiempo en la barrica, se pasa por un filtro y se embotella. El vinagre de sidra tiene un color muy claro, es muy suave al paladar y tiene un gran aroma. En su uso doméstico es conveniente taparlo cada vez que sea utilizado, ya que, de lo contrario, se oxida y cambia de color.

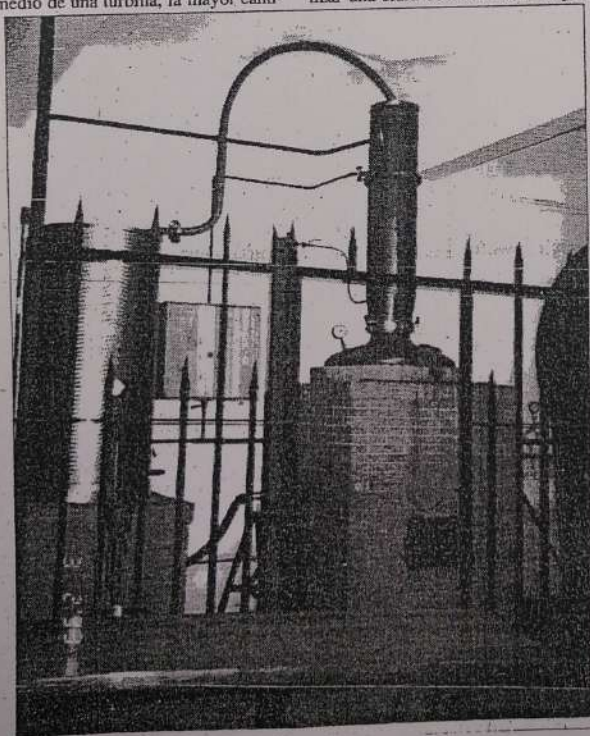
EL SAGARDOS. Es importante utilizar una sidra de buena calidad para

la elaboración del Sagardos, pues si es de mala calidad, los alcoholes que derivan de la destilación también serán malos. El primer paso de este proceso es poner el alambique en marcha e introducir en él la sidra. En cada destilación obtendremos tres diferentes fracciones o tipos de jugo denominados, "cabezas", "centros" y "colas". Las "cabezas" o primer jugo suele ser de mala calidad, no son servibles y se caracterizan por sus fuertes olores. Cuando el alcohol empieza a oler bien, se cambia de recipiente y se dejan caer los llamados "centros", que son los que se utilizarán para elaborar el Sagardos. Una vez de que el alcohol llega a los cuarenta grados, comienzan a salir las colas, que por conservar alcoholes de buena calidad serán añadidas a la siguiente destilación.

Después de haber llevado a cabo este proceso, los "centros" se introducen en barricas de Roble del País, donde el alcohol va cogiendo, con el tiempo, materias como el tanino, vainillas, etc.

El alcohol tiene que permanecer en las barricas durante aproximadamente cinco años en los que su color también irá cambiando poco a poco, pasando del incoloro a un color rojizo. Una vez envejecido, se le irán añadiendo con cuidado pequeñas cantidades de agua destilada, hasta que se haya rebajado a cuarenta grados.

LICOR DE MANZANA. Para la elaboración de este otro derivado de la sidra, cogemos como base el destilado que hemos obtenido del alambique a sesenta grados; lo metemos en una barrica de acero inoxidable y le añadimos manzana triturada de intenso sabor. Lo dejamos macerar y a los pocos días el alcohol extraerá los azúcares y aromas de la manzana, obteniendo así, directamente, el licor. Todos estos productos son naturales al cien por cien excepto el vinagre que lleva un poco de sulfuroso. La sidra natural, el Sagardos y el licor de manzana no llevan ningún tipo de aditivos.



Nos encontramos en plena temporada de "txotx". Este fenómeno, que consiste en acudir a las bodegas de elaboración a beber sidra natural de la nueva cosecha directamente de las "kupelas", tiene gran atractivo para el público consumidor. Se realiza durante los meses de febrero, marzo y abril, que es cuando las bodegas de elaboración pueden legalmente desarrollar la práctica del "txotx". Actualmente, la inmensa mayoría de las sidrerías disponen de licencia de hostelería, por lo que no se limitan a un trimestre citado, sino que prolongan la actividad casi todo el año.

Desde el punto de vista comercial, es decir, pensando en vender muchas botellas de sidra durante todo el año, el hecho de que los clientes potenciales estén interesados en venir a la bodega es o puede ser muy interesante para el productor de sidra, ya que se le presenta la oportunidad de transmitir personalmente a los visitantes los encantos atractivos que tiene la sidra que él elabora, que no son pocos; recordemos que la sidra natural no tiene aditivos, es absolutamente natural, bajo contenido en alcohol, aroma de manzana, etc. Sin duda son argumentos con suficiente peso como para conseguir que muchos visitantes se acuerden de sidra natural embotellada y la consuman durante todo el año.

Si esta labor de divulgación no se realiza debidamente, la sidra puede dejar de ser el primer protagonista durante "txotx", y nuestro rito puede transformarse en un folklore de temporada de ninguna manera favorece a la gente de calidad que hemos de acordar a nuestra sidra natural, ni al comercio de la misma durante los doce meses del año, que es el objetivo prioritario de una bodega seria.

A lo largo de la historia de Euzkadi, nuestra sidra ha vivido épocas cómodas y momentos críticos, pero ha llegado a estar a punto de desaparecer. ¿Seremos la actual generación de sidreros los que consigamos que la sidra sea una bebida seria, de nuestra parte de nuestra identidad, y en condiciones camine feliz por nuestros meses? ¿o seremos los responsables que el consumidor la vea como un mero producto de hacer un parranda Astigarraga cuando cada año llega la temporada del "txotx"?