



Domingo Arina, en su laboratorio de San Sebastián. (MIKEL FRAILE)

«La mejor manzana es la de cerca de casa, y no lo digo por nacionalismo»

FELIX IBARGUTXI

El enólogo Domingo Arina cree que en muchas ocasiones la manzana traída en camiones desde tierras lejanas llega en condiciones sanitarias deficientes

Hemos hablado con Domingo Arina momentos antes de que con un aparato portátil vaya hasta una sidrería de Astigarraga. El sidrero le ha llamado inquieto, pues ha comenzado a extraer el mosto de un nuevo lote de manzana y quiere saber si cumple con todos los parámetros. En su laboratorio de San Sebastián Domingo analiza los mostos y las sidras de numerosos sidreros. Pese a haber nacido en una tierra de vinos, como Liédena, tras varias décadas de trabajo en Gipuzkoa se ha convertido en uno de los artífices del aumento de la calidad de las sidras.

— Estas últimas semanas habrán sido muy ajetreadas.

— Sí. Es una época de mucho trabajo. Ahora me han llamado de una sidrería. Me llevo un medidor de pH portátil y compruebo *in situ* el pH que lleva la manzana. Le digo al sidrero que guarde una muestra de mosto en el frigorífico, para que las bacterias no actúen. El ataque bacteriano es intensísimo nada más hacerse el mosto. Entonces, contrastamos el mosto de la nevera con el que está ya dentro de la kupela.

— ¿Qué tipo de pH es deseable?

— El que no rebasa el 3'4. Y si el mosto es rico en polifenoles puede llegar a 3'5. El pH es el grado de

acidez, y lo que yo controlo es acidez y amargor. Me preocupa el control de la flora bacteriana, y para ello es necesario un mosto con suficiente acidez. En el vino y en el txakoli se ponen antisépticos—sulfitos— y es casi-casi obligatorio si quieres conseguir vino. Pero en la sidra, los sulfitos hoy por hoy nos rompen con el concepto de sidra natural. Al no poder actuar de forma natural, tenemos que actuar mediante manzanas ácidas.

— ¿Hasta qué punto el sidrero sabe lo que le viene en ese camión que le trae manzana desde lejos? ¿Por ejemplo, de Galicia?

— Ha habido una creencia: que la manzana de Galicia no daba color; es decir, que daba sidras muy claras. La manzana tradicional guipuzcoana era dulce-amarga, y daba sidras de color acentuado. Hubo un momento en el que esas sidras desaparecieron y aparecieron las manzanas «gallegas», que dan sidra de color claro, lo que se suele decir color pajizo. Así, empezaron a llegar muchas manzanas que daban sidras claras. Pero claro, no todo vale; la manzana *golden* da sidra muy clara, pero una sidra

asquerosa de sabor y aroma. De Galicia se traían manzanas más aciduladas que ácidas, sin polifenoles, y en enero-febrero la gente iba a la sidrería y decía: «Mira qué sidra más bonita!» Pero en el mismo febrero, llegaban unos vientos cálidos y la sidra se aceitaba. Esas sidras eran muy propensas al desarrollo bacteriano y se venían abajo enseguida.

— ¿Y qué manzanas nos traen los sidreros desde Normandía?

— De Normandía, de Bretaña, de todo el norte de Francia en general. Los sidreros han pensado lo siguiente: dado que la manzana ideal es la ácido-amarga, me traigo un camión de Galicia, que es ácido, y otro camión de Normandía, que es manzana amarga, y ya está. Pero luego, en la realidad, de Galicia les mandan un camión con manzanas que, en conjunto, no destacan en ningún sentido, y posteriormente, si tienen suerte, de Normandía les puede llegar mejor género, manzanas muy ácidas, de un pH 3'10 o 3'20, es decir, manzanas muy correctoras. Pero son manzanas sin apenas fenoles.

— Lo ideal sería que no hubiera que

traer manzana desde muy lejos, porque es más fácil controlar las características de los manzanos que están cerca de la sidrería.

— La mejor manzana es la de cerca de casa, y no lo digo por nacionalismo; siempre que sea manzana sidrera. Supongamos dos casos: una manzana recogida a máquina aquí cerca y a centenares de kilómetros de aquí. La manzana siempre se golpea al rodar por el suelo, luego el elevador; luego la caída al remolque... Una manzana así llega a la sidrería muy golpeada, negra, lo mismo que si nos trataran así a tí o a mí. Esa manzana llena de moratones la meten en Francia en un camión cerrado, con un toldo encima. Y yo pienso: ¡Que retiren ese toldo, por favor, que respiren las manzanas! Esa manzana viaja quizá a treinta grados, aunque fuera haga más frío, porque se recalienta, y mientras tanto la zona de los golpes se infecta. Ahora pasamos al otro caso: supongamos que recogemos a máquina la manzana cerca de Vitoria, porque en Gipuzkoa quedan pocos manzanos. La cogemos por la mañana y en una hora de trans-

GLOSARIO

AZÚCARES

«Todas las variedades de manzana tienen la suficiente cantidad de azúcares para dar lugar a los 5'5-6'5º de alcohol que normalmente tiene el producto acabado. Su presencia en la sidra acabada le comunica inestabilidad, que se deriva en ácidos indeseados, enturbiamientos y posos».

ÁCIDOS

«Influyen en el sabor. Como norma, el ácido málico desaparece de forma espontánea en la fermentación maloláctica y da lugar al ácido láctico, de carácter más suave y agradable».

ACIDEZ-PH

«El tándem entre la acidez y el pH es fundamental desde el punto de vista microbiológico. Controla la flora bacteriana. Evita a las levaduras la competencia de las bacterias».

FENOLES

«Son sustancias amargas. Comunican a la sidra sabor astringente (seca la boca cuando la tomamos) y sabor amargo (se percibe, al tragar la sidra, en el fondo de la boca). Los compuestos fenólicos están muy relacionados con la estabilidad microbiológica de la sidra».

porte ya están aquí. Pongamos más manzanos, con las variedades de manzana idóneas, las ácido-amargas, y pongamos manzanos también en zonas que que el fruto se pueda recoger a máquina, es decir, en Álava y Navarra.

— ¿Qué herramientas hay en los casos en las que la sidra se tuerce?

— Te leeré la normativa legal de la sidra natural. Es la misma que en el caso del vino, prácticamente.

— Los sulfitos no están permitidos.

— Sí lo están. Lo que no está permitido es la acidez volátil. Esa sidra que te huele y te sabe a vinagre no está considerada como natural. ¿Sabes lo que hacían antes algunos sidreros? Vacían parte de la kupela y así dejaban que la sidra se oxidase y «se avinagrara» un poco. Con ello enmascaraban otros defectos de la sidra. Para empezar, ante ciertos problemas menores, nosotros les decimos a los sidreros que mezclen las sidras; han empezado a hacerlos caso hace pocos años. La normativa permite los trasiegos, y eso se ha empezado a hacer aquí muy recientemente. También se permiten las clarificaciones de la sidra, mediante gelatinas y clara de huevo, y se está empezando aquí desde hace dos años, y de esa manera la sidra se redondea. La normativa habla de que se puede añadir ácido tartárico y ácido cítrico; yo en cambio suelo poner ácido málico y ácido láctico, y no ponen problemas. A una sidra muy ácida, muy ruda, muy txakoli, le puedes bajar esa acidez mediante carbonato cálcico. Por otro lado, la normativa te deja poner hasta 100 miligramos de anhídrido sulfuroso; yo pongo como mucho cuarenta miligramos. ■