

# Sidra con más grados, aroma y sabor

UNA SIDRA CON MAYOR GRADUACIÓN, AROMA Y SABOR. DOCE MILLONES DE LITROS, 16 MILLONES DE BOTELLAS. Y PESE A LOS ESFUERZOS DE LOS PRODUCTORES, LA MITAD DE LA MANZANA HAY QUE IMPORTARLA, SOBRE TODO DE FRANCIA. ESTOS SERÍAN LOS DATOS DE UNA TEMPORADA DE SIDRA QUE SE PRESENTA LLENA DE ATRACTIVOS, Y CUYO PRIMER ACTO, EL PRIMER TXOTX, SIRVIÓ PARA CALIBRAR LAS CARACTERÍSTICAS QUE TENDRÁ ESTE AÑO.

Los expertos le dan una buena nota, entre 7 y 8, aunque los avances tecnológicos garantizan que la bebida venga logrando una alta calidad en los últimos años. La sidra de este año se ha visto afectada por el intenso calor de verano que, como el resto de los condicionantes del clima, tiene su influencia. En consecuencia, la sidra de este año se caracteriza por su fuerza y mayor sabor, y por su mayor graduación alcohólica, por los mayores niveles de azúcar. En concreto, algunas sidras, no todas, tendrán uno o dos grados más de lo habitual, que suelen ser 6 grados. Además, la cosecha ha llegado muy adelantada y ha sido más escasa que en anteriores campañas.

En toda Gipuzkoa se han utilizado cerca de 14.000 toneladas de manzana, de las cuáles prácticamente la mitad se han transformado en sidra en las sidrerías de Astigarraga. Y a pesar de los intentos de los productores vascos, sólo la mitad es manzana autóctona, por lo que el resto ha habido que traerla como viene siendo habitual de Bretaña y Normandía. Se trata de una manzana de la va-

riedad bisquette, verde, amarga con un ligero dulzor, con grandes semejanzas con el fruto de los manzanales vascos.

## En busca del mejor sabor

Cada sidrero intenta cada año combinar los distintos tipos de manzana para lograr el resultado idóneo, que se acerque lo más posible a los cánones que distinguen a la sidra de mayor calidad. El punto ideal proviene del uso de manzanas dulces, amargas y ácidas. Las primeras son responsables de la conservación, de las segundas depende el grado alcohólico y de las terceras, la acidez. Pero los porcentajes que hay que emplear de cada uno de los tipos y el método utilizado, incluyendo siempre algún secreto que queda a buen recaudo dentro de cada familia de sidreros, son los que determinan el resultado final.

Precisamente, los esfuerzos de las instituciones vascas, sobre todo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, van encaminados a lograr que se utilice la mayor cantidad posible de manzana autóctona. Aunque no existe una coincidencia plena, sí parece aceptado que



la variedad «errezil» es la más apropiada para la elaboración de sidra.

El proceso de elaboración de la sidra sigue varios pasos. La recogida, la selección, el triturado y el prensado dan paso a la fermentación, que convertirá las materias azucaradas en alcohol y anhídrido carbónico. Se realiza en dos etapas; la primera dura varias semanas, aunque las nuevas tecnologías están acortando estos plazos; y la segunda depende del recipiente en el que se guarda el mosto. Cuando los niveles marcan una densidad cercana a los 1.000 gramos, la fermentación está tocando a su fin. Es el momento del envasado.

## Novedades tecnológicas

La elaboración de la sidra ha experimentado en los últimos años una notable evolución por la entrada de nueva maquinaria, que ha redundado en una mayor calidad del producto, tanto a nivel higiénico-sanitario como de cata. Iñigo Egimendia, responsable de Simac, confirma que cada vez menos sidrerías rechazan la incorporación de estos avances técnicos, y que las negativas suelen deberse a problemas de espacio. Como dato, apunta que la práctica totalidad utiliza ya kupelas de acero inoxidable o de poliéster, que garantizan el manteni-

miento del nivel de anhídrido carbónico, mientras que las barricas de madera, al estar elaboradas con un material que respira, provocan una pérdida de este gas.

Todos los sidreros tienen que pasar por una limpieza de la manzana antes del triturado, por lo que está totalmente implantada la instalación de bombas para la recirculación del agua. Consiste en un lavadero que coge agua de un depósito, y mediante rampas y pendientes, provocan que la manzana vaya cayendo a un canalón, de donde los elevadores de manzana la envían a la trituradora ya perfectamente limpia.

También las prensas y las trituradoras van evolucionando. Actualmente ya se ha generalizado el uso



# HERNANIKO YDALA

"Edari bakana, milurtekoa, erroetaraino benetakoa...  
Egiazko artelana: horixe da sagardoa, gure-gurea dena"  
(Antxon Agirre Sorondo)

de la prensa neumática, que realiza en tres o cuatro horas el trabajo que antes requería tres o cuatro días. En ese breve plazo se extrae todo el zumo de la manzana, lo que permite obtener un producto más tierno, limpio y afrutado.

De igual forma, se están introduciendo bombas para enviar el líquido de la prensa a las kupelas. Antes eran bombas centrífugas, pero tenían el inconveniente de requerir muchas revoluciones, lo que provocaba que la sidra se agitara y perdiera gas, lo que la embobrecía. Las nuevas bombas son cada vez más sofisticadas, con apenas revoluciones, que no alteran el producto.

### El problema de la madre

Los embotelladores de sidra han intentado eliminar la «madre» o «ama», esos posos que se alojan en el fondo de la botella. Iñigo comenta que en Italia se está investigando sobre esta materia, que afecta también al txakolí, al cava y a todos los vinos. Las pruebas que se están realizando se basan

en filtros centrífugos, que separan «la madre» por velocidad, eliminando todas las partículas en suspensión pero sin añadir nada. Por el momento, el problema sigue sin solución.

Otras innovaciones afectan al llenado de las botellas, momento en el que existe el riesgo de la pérdida de gas carbónico. Para evitarlo, se enfría el producto hasta los cinco grados con la maquinaria adecuada, operación que garantiza el mantenimiento de los niveles óptimos de carbónico en el embotellado, y que se conservan hasta que el consumidor abra la botella.

Por último, las tareas de limpieza de las kupelas también cuentan con ayuda de las nuevas tecnologías, ya que los llamados «cip», que consisten en un trípode, un cabezal de limpieza y una bomba de limpieza evitan que un hombre deba introducirse en la barrica. Se elimina así el riesgo de contaminación, así como los hongos y el moho que pudiera aparecer, gracias a la utilización de detergentes vegetales que desinfectan totalmente el recipiente.



## Sagardoa behar bezala edatearen errittoa

Sagardoa edatea ez da dirudien bezain erraza; arraza badiudi ere, sagardoa edateko teknikak eta irak badira, eta sagar edariaren zuku eta zaporea dastatzeko, baldintza eta testuinguru batean egitea, sagardoa ongi dastatzeko nahitaezkoak dira. Juantxo Goikoetxea, Alzueta Sagardotegiko jabea da eta sagar eta kupelez inguraturia hazi zen, izan ere, aita-semeek oinordetzan jasotako sagardotegia da Juantxok egun gobernatzen duena. Sagardotegia XX. mendeko lehen urtetatik dago gutxienez Hermaniko Osinaga auzoan. Juantxo Goikoetxearen aburuz «gure sagardotegira etortzen diren bezeroen gehiengoak sagardoa edaten badaki, izan ere, etxean edateko ohitura ere badute eta kalitatezko zuku balaratzen jakiten dute. Hala ere, jende guztiak ez daki kalitatezko sagardoaren zaporea dastatzeko zein baldintzatan egin behar den».

Adituek azaltzen dituzten gomendapen batzuk ezagunagoak dira, hots, sagardoa freskoa hartu behar dela 13 eta 15 gradu arteko tenperaturan gutxi gora behera adibidez. Horrez gain, txotxak izugarriko garrantzia du kontsumitzeko orduan eta edalontzia, kupela irekitzean 30 zentimetro jarri behar da gutxi gora behera, sagardoa behar bezala eror dadin eta txinparta egokia izan dadin.

Juantxo Goikoetxearen aburuz «sagardoak kupelan edo sabelean egon behar du»; horregatik edalontzia gutxinaka gutxinaka bete behar da eta edaria edaten dugun bakoitzean, aldiro edontzia hustu. Hala, edariak irensteko erraza izan behar du eta hemen ikuspuntu guztiak ez di-

ra berdinak. Arestian aipatu bezala, freskoa izan behar du edariak, eta Antzueta Sagardotegiko jabearen ustetan «edateko erraza eta gustu onekoa. Garratzagoa edo fruta-gustukoa, bakoitzaren arabera aldatuko da. Lehen, ozpin gehiago zuen sagardoak eta askoz ere fuertagoa zen, zaporez, orain ordea, ez du hain zapore fuertea sagardoak». Edalontziak ere badu dastatzeko orduan ere garrantzirik, edontzia zabala, luzea eta fina izan behar baita, txinparta egokia izan dadin kupeletik ateratzen-denean eta behar bezala edateko.

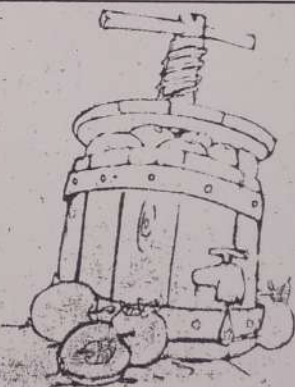
Jende askok ez dakiena bestalde, dastatze ongi egiteko sagardoa bakarrik hartu behar dela da. Juantxok dioenez «garai batean ez zen orain bezala sagardotegietan hainbeste jaten. Garai batean, ohitura sagardoarekin askaria egitea zen, tortilla bakarrekin eta sardina zaharrak jaten ziren, ez zen orain bezala». Hala, argi dago ordea, sagardotegietara joateak ez du garai batean zuen balio berdina, egun ez baita sagardoa edatera bakarrik joaten.



## Gipuzkoako Foru Aldundia Diputación Foral de Gipuzkoa

Landa Ingurunearen Garapenerako Departamentua  
Departamento para el Desarrollo del Medio Rural

«Kalitatea Hobetzen Laguntzen Dugu»  
«Contribuimos a Mejorar la Calidad»



*Zain duzu aurtengo sagardoa. Txotxi!*

**SAIZAR**  
Sagardotegia

Kale-zahar Auzoa, 39

USURBIL  
GIPUZKOA

Tel. 943 362 228

WWW.SIDRASSAIZAR.COM

