

DE la manzana...

Sin manzana no hay sidra. Pero no vale cualquier tipo de manzana. Manzana sidrera es la que sirve para hacer sidra natural. La manzana autóctona de Euskal Herria es, en general, toda sidrera. No obstante, algunas de ellas pueden comerse como fruta de mesa.

LA MATERIA PRIMA

de IBARLUZEA

LA MANZANA SIDRERA TIENE MENOS AZÚCAR Y MÁS ALMIDÓN QUE LA MANZANA DE POSTRE. Por eso las manzanas excesivamente dulces no son aptas para la elaboración de sidra natural. Según los expertos, las mejores manzanas sidreras son generalmente tardías. El sidrero combina las manzanas de los cuatro sabores: amarga, ácida, dulce y sosa, de la manera que considere conveniente.

Aprovechar, se aprovecha todo y todas las partes de la manzana tienen su papel en la elaboración de sidra:

LA PIEL

Es la capa protectora que recibe y guarda el fruto. De consistencia más dura que la pulpa, no permite que el fuerte sol dañe a la pulpa, pero deja pasar aquellos rayos solares que la benefician. Cada variedad de manzana tiene un tipo de piel característica. Es de destacar el papel que juega la piel de la manzana en la fabricación de la sidra natural. Sin la piel no habría sidra ya que es la que contiene los fermentos y levaduras indispensables para la fermentación. Además, la piel proporciona a la manzana, y por tanto a la sidra, su agradable y característico perfume.

LA PULPA

homogénea y está constitui-

da por multitud de celdillas minúsculas donde se aloja el jugo. Algunas manzanas tienen la pulpa dura y crujiente, otras, sin embargo, la tienen blanda y fundente. Algunas partes de la manzana (el agua, los ácidos y el tanino) se disuelven en el propio mosto, las celulósas y otras sustancias leñosas no se disuelven y por último, la sustancias pécticas, las mucilaginosas, las gomosas y los almidones quedan parcialmente disueltas.

Las materias azucaradas desarrollan una función primordial en la elaboración de la sidra, ya que por medio de la fermentación del mosto, los azúcares se van transformando en alcohol.

La acidez de la manzana también es muy importante. En general, las manzanas de mesa se distinguen de las de sidra por la diferencia de acidez de sus pulpas. La acidez ayuda a clarificar el mosto durante la fermentación, contribuye a mantener el color de la sidra, actúa como desinfectante y proporciona el frescor que el paladar siente cuando se bebe una buena sidra.

LAS SEMILLAS

Otro factor a tener en cuenta son las semillas de la manzana, cuya carne es muy amarga. Según explica José Uria en su libro «La sidra», si las semillas se rompen pueden dañar la sidra, pero recubiertas de su piel no causan ningún perjuicio aunque permanezcan en el interior de la cuba durante el proceso de fermentación.



JOSÉ URIA

SAGARDOA

*edan eta eman,
edatera*

ASTIAZARAN SAGARDOAK
Zubieta ☎ 36 12 29 DONOSTIA

ISASTEGI SAGARDOAK
Aldaba-Txiki ☎ 65 29 64 TOLOSA

EGILUZE SAGARDOAK
☎ 52 39 05 ORERETA

LIZEAGA SAGARDOAK
Gurziategi Baserria ☎ 46 82 90 ASTIGARRAGA



De la manzana...



Añarre



Argentino



Errege gaxi



Errezilla

VARIEDADES

En cuanto a las variedades, hasta 82 tipos de manzanas diferentes cita Uria en su libro, ofreciendo la ficha de cada una. De todas ellas destaca la ERREZILLA,

de las pocas autóctonas que pueden considerarse como de mesa, sidrera y repostera a la vez.

Otros ejemplos de manzanas consideradas como buenas para sidra son: ABALIA,

de pulpa blanda y jugosa; ALTZA SAGARRA, de mucho zumo, es de las más conocidas en Bizkaia;

AMABIRJIN SAGARRA, crujiente y mucho zumo, buena para sidra y para mesa; ANDOAIN SAGARRA,

muy estimada entre los sidreros; AÑARRE, muy aromática; ARJENTINO SAGARRA, de sabor agridulce;

BURGO GORRI, conocida también como Motriko sagarra; ERREGE GAXI, de la misma familia que la

Errezilla, GEZA MIÑA de sabor amargo; GOIKOETXEA SAGARRA, abundante en la zona de Hernani y

Astigarraga; JOSEFA, originaria de Asturias e introducida en Euskadi; LOISTIN; MARTIKU, de sabor

amargo y pulpa esponjosa; OSTRO BELTZA, tardía y muy productiva; POTROKILLO; SAGAR BELTZA;

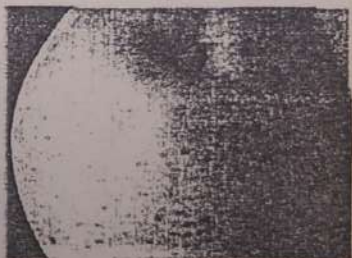
ZUBIETA SAGARRA, tardía y excelente para sidra...



Josefa



Martiku



Ostro beltza



Zubieta sagarra

Fuente de salud

ALIMENTO EXCELENTE, LA MANZANA POSEE NUMEROSAS PROPIEDADES que contribuyen a la curación de algunas enfermedades, fundamentalmente del aparato diges-

tivo. Abundante en sales minerales, azúcares y vitaminas, de estas últimas la que contiene en cantidad más importante es la vitamina C. De ahí que antiguamente se llevarán manzanas en las largas travesías marítimas para prevenir el escorbuto que tan frecuentemente padecían los

marinos por falta de vitamina C. Es muy rica también en potasio y fósforo. El potasio le confiere propiedades diuréticas por lo que hace aumentar la producción de orina con el consiguiente aumento de eliminación de ácido úrico. En cuanto al fósforo, es muy importante

para el buen funcionamiento del cerebro.

La celulosa, que se encuentra principalmente en la piel y el corazón, ejerce una acción suavemente laxante que contribuye a la regulación de la función intestinal.

De entre las aplicaciones terapéuticas de la

manzana destaca su acción en la cura de diarreas. Conviene también a artríticos y gotosos. Es emoliente, por lo que ayuda a mejorar la inflamación de las vías respiratorias. Posee poder desinfectante frente a gérmenes patógenos y diferentes virus causantes de resfriados y gripes. •



OTSYA-ENEA



Tel. (943) 55 68 94 Osinaga Auzoa HERNANI