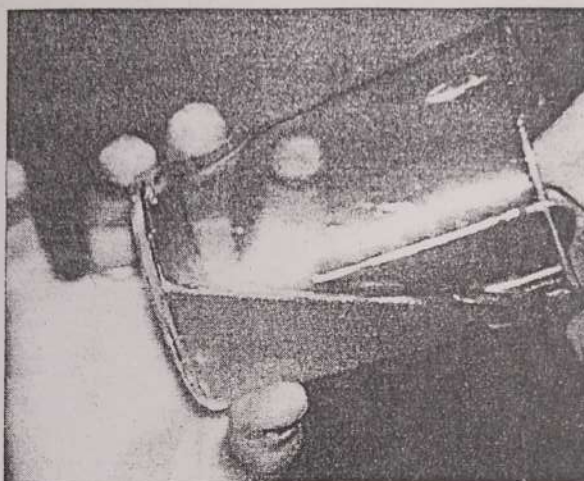
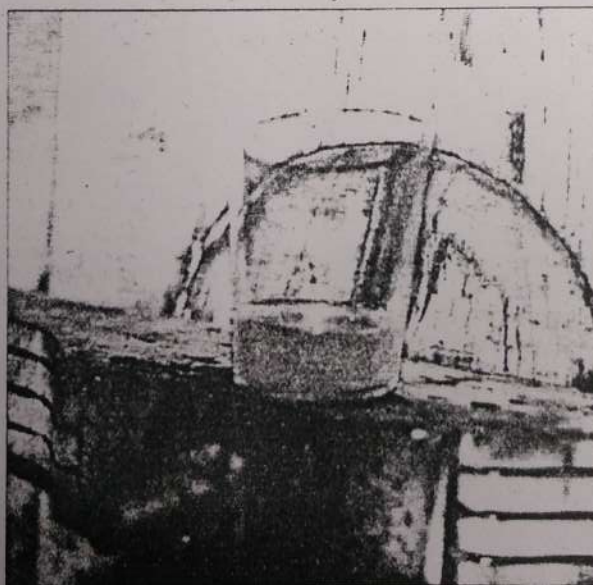


*Los sidreros mezclan en  
proporción secreta manzanas  
dulces, amargas y ácidas*



## EN BUSCA DEL SABOR

Los sidreros luchan por mejorarlo



**L**a sidra es un producto refrescante. La tradición de consumir sidra en esta época del año, entre los meses de enero y abril, se debe a que el proceso de elaboración culmina a comienzos de año. La apertura del ciclo de consumo se lleva a cabo en la temporada de txotx, curiosamente una estación invernal.

No obstante, la sidra es un remedio perfecto para atenuar la sed. El mayor consumo se produce lógicamente en épocas de mucho calor, aunque los sidreros pugnan por disminuir la estacionalidad de su producto, y conseguir que sea consumido de manera lo más regular posible a lo largo de todo el año.

Es una bebida que alcanza grandes cotas de consumo durante el verano. Se trata de un producto absolutamente alcoholizado. El nivel de alcohol es de un 6%. Tiene gas carbónico natural, como consecuencia del propio proceso de fermentación.

Los expertos aconsejan que la sidra se consuma fresca y no muy fría, puntualizan. Lo más recomendable para captar el verdadero justo de la sidra es que el vaso sea grande y también fino, porque es conveniente servirlo a unos veinte centímetros de distancia para que el gas carbónico se manifieste como es debido.

### Acidez de la sidra

Conviene matizar que son dos los tipos de acidez que pueden darse en la sidra. Por un lado, está la considerada acidez natural, o acidez fija, producida por el ácido málico de la propia manzana. La segunda clase es la acidez volátil, causante del avinagramiento de la sidra. Por acidez total se entiende la suma de ambos tipos, que si supera los 2,2 gramos por litro desvirtúa la sidra hasta el punto de que ya no podremos calificarla de «natural». A este respecto, la reglamentación internacional apunta que debe procurarse la eliminación total de la acidez volátil de las sidras, según explica Antxon Agirre Sorondo en su libro «La sidra».

Lo cierto es que la búsqueda de la combinación ideal de tipos de manzanas, dulces, amargas y ácidas, para lograr el punto perfecto. Y de cara a impulsar la mejora de la producción de sidra, desde las instituciones vascas se está subvencionando la reforma de los lagares y las prensas. Una campaña similar se emprendió hace unos años, pero a juicio de los expertos debe ser continuada.

La asistencia técnica es una de las asignaturas pendientes de los sidreros, que no se aprovechan de los servicios que le proporcionan los expertos. Es cierto que el reparo a demostrar a ojos de los vecinos que un producto tiene problemas es un obstáculo que, sin duda, habrá que supe-

rar. La búsqueda del mejor producto posible debe prevalecer.

### Homogeneizar

De cara a favorecer una comercialización de la sidra, es indispensable homogeneizar esta bebida, de modo que fuera más sencilla su introducción en grandes ciudades como Madrid o Barcelona. Y es que no conviene olvidar que en este caso no existen marcas líderes que arrastren a todo el sector.

Otra de las recomendaciones que realizan los técnicos es la de impulsar el etiquetado de las botellas, que en estos momentos tan sólo alcanza al 30% del total vendido. Este dato, aun siendo bajo, debe ser matizado, puesto que el 45% del total de botellas se vende a particulares y sociedades, por lo que en estos casos no tiene mayor importancia reseñar la procedencia.

Y es que la sidra también tiene caducidad, por lo que no está de más información sobre el momento de su embotellado. La natural es la que más rápidamente envejece, dado que su inestabilidad bioquímica responde a reacciones de oxidación que se verifican lenta pero constantemente en los compuestos orgánicos que aportan su sabor. La solución pasa por conservar la sidra en lugar fresco y en la oscuridad.



**ELECTRONICA  
ELIZONDO**

**SONY**

**SERVICIO OFICIAL  
SERVICIO OFICIAL POST-VENTA**

20012 SAN SEBASTIAN  
Ametzagaña, 70 bajo (B.º Egia)  
**☎ 27 70 33 - Fax 27 70 33**

20300 IRUN  
Bartolomé de Urdinso, 5  
**☎ 61 42 09**



**ASEGUROGINTZA**  
AGENCIA DE SEGUROS, S.L.

**euromutua**

**GRUPO  
VITALICIO  
SEGUROS**

**ASEGURU MOTA GUZTIAK**

- **Ibilgailuak**
- **Norkberaren  
istripuak**
- **Bizitza**
- **Jubilazio Plana,  
etab.**

Foruen Etorbidea, 4 - 20400 TOLOSA  
**☎ 65 22 20 - FAX 65 41 19**

Foruen Etorbidea, z/g. beheara  
20400 TOLOSA  
**☎ 65 22 20 - Fax 65 46 77**