

Domingo Arina · Enólogo

«La selección de la manzana, la limpieza y una fermentación correcta son claves para evitar enfermedades en la sidra»



Ostatu-Jatetxea &
FORNIA ZARRA
Sagardotegia

Tel.: 948 225 167
Mercaderes, 15 • IRUÑA



J.M. Martínez

Domingo Arina es uno de los grandes expertos en materia de manzana autóctona y sidra natural.

Sidrería El Molino de Aoiz



ASADOR · RESTAURANTE
SAGARDOTEGIA

EL MOLINO
ERROTTA
AOIZ-AOITZ

Ven a disfrutar en El Molino de Aoiz, de nuestros Menús de Sidrería y regálos con la Última Coscha de la mejor Sidra del País.

Todos los viernes y sábados de febrero y marzo Ambiente Especial Sidrería

Erretaren bila - Camino del Molino s/n
Tlno. y Fax 948 33 63 02
31430 Ageltz-Aoiz, Nafarroa-Navara

Acumula una amplia experiencia en el mundo de la sidra. Hace 38 años, en Asturias, dio sus primeros pasos en este campo y hace más de tres décadas que toma el pulso a la sidra de Euskal Herria asesorando enológico a una treintena de productores de sidra de todos los herrialdes del país. Conoce, como pocos, la manzana autóctona y la sidra natural, un producto, este último, lleno de vida y no exento de complejidades, entre ellas la posibilidad de que puede enfermar. Las sidras que sufren alteraciones tienen remedio en la mayoría de los casos. Existen medidas naturales y sustancias legales para corregir determinadas deficiencias o carencias. Pero Domingo Arina es partidario de adoptar medidas preventivas porque también en este caso más vale prevenir que curar.

¿Las sidras enferman?

Evidentemente. Como los humanos o cualquier ser vivo las sidras también enferman. La sidra es un producto con vida y si le invaden determinados mi-

croorganismos no deseados puede enfermar.

¿Qué se entiende por enfermedad en este caso?

Como enfermedad se considera a todo efecto negativo en la sidra producido por el desarrollo de actividad biológica fuera del momento deseado o que desarrollándose en el momento adecuado afecten negativamente al mismo. La enfermedad produce una alteración en la sidra de tipo microbiano producida por microorganismos que se incorporan al mosto y la sidra a través de la manzana, los útiles de elaboración o incluso del local de la sidrería.

¿Hay alteraciones que no son de origen microbiano?

Existe otra alteración de la sidra como consecuencia de reacciones físico-químicas entre sus diferentes componentes o, también, producida por otros componentes con los que la sidra pueda tener contacto en cualquier momento. Ejemplo de esto último sería la presencia de

hierro en algunas sidras en cantidades excesivas como consecuencia del contacto del mosto con las máquinas utilizadas en el proceso de elaboración (triturado, prensado, embotellado, ...). El hierro en esos casos es causa de alteraciones de enturbiamiento y ennegrecimiento de la sidra por oxidación de piezas de la maquinaria, por ejemplo por el contacto con el husillo de algunas prensas.

¿Por qué enferman las sidras?

Hay varias razones pero, sobre todo, por tener un bajo contenido en tanino o por haber hecho mal el proceso de fermentación. En la mayoría de las ocasiones, por no haber acertado con la mezcla adecuada de manzanas para elaborar el mosto, faltando variedades que aporten polifenoles a la sidra o por escasez de manzanas ácidas. Otra causa de enfermedad se produce por no haber finalizado adecuadamente la fermentación alcohólica. Es necesario que la fermentación de los azúcares sea lo más completa posible.



Restaurante
SUETXE
Sagardotegi

Carnes y pescados a la brasa
Menú del día y carta
Menú de sidrería
Sidra al txox de kupela

C/ Karamendavia, s/n • Los Arcos • Tel. 948 441175



J.M. Martínez

Arina tomando una muestra de una kupela.

Entonces, ¿no es buena la costumbre de embotellar sin haber acabado totalmente la fermentación para que se genere txinparta?

Se considera beneficiosa para la txinparta pero es peligroso basarse en ello para conseguir ese carácter porque, como mal menor, además de txinparta, da lugar a enturbiamiento y generación de posos, algo cada vez más rechazado por el consumidor. En cualquier caso, si se quiere actuar de esa manera conviene asegurarse antes de embotellar que las cantidades de sustancias capaces de generar txinparta -azúcares y ácido málico principalmente- no se encuentren en cantidades excesivas o que la composición del mosto garantice, dentro de lo que cabe, el desarrollo de actividad biológica positiva y resistencia al ataque de gérmenes negativos.

¿Cuáles son las enfermedades más frecuentes?

Hay dos grandes tipos de enfermedades: aerobias y anaerobias. Se llaman enfermedades aerobias aquellas que es imprescindible el aire para que se desarrollen y anaerobias las que se desarrollan mejor en su ausencia. La acetificación y el velo o flor son enfermedades de carácter aerobio, mientras que entre las anaerobias están el ahilado o grasa, el amargor, el picado láctico y el picado agrídulce, entre otras.

La grasa o aceitado de la sidra es una de las alteraciones más conocidas por el consumidor.

Quizá porque afecta de forma clara a la vista y a lo que podemos llamar tacto palatal por la viscosidad que se observa en

esas sidras. El consumidor la detecta en cuanto escancia la sidra de una botella, no ve la txinparta o gas carbónico endógeno propio de la sidra natural. Afecta poco a la acidez volátil y a los sabores de la sidra. Sin embargo, es una enfermedad muy preocupante en la sidra natural. Se atribuye principalmente a la acción de determinadas bacterias lácticas. Las dosis bajas de alcohol, una acidez, asimismo, baja y la escasez de taninos ayudan al desarrollo de esta enfermedad.

La sidra debe oler lógicamente a manzana, pero en algunas se encuentran otros aromas.

«El lavado de las manzanas es muy importante porque limita el número de gérmenes que llegan a la fermentación»

Así es. No es frecuente, pero se encuentran sidras con malos olores. Algunas con olor a huevos podridos es por la presencia de ácido sulfhídrico, generado a partir de la presencia de azufre de origen diverso. Otras tienen un aroma aframbuesado que, además del olor y sabor más o menos desagradable o impropio, puede venir acompañada de un enturbiamiento lechoso de la sidra.

¿El aire y la temperatura influyen?

Evidentemente la limpieza y la exposición a la atmósfera de la manzana triturada y el mosto influyen en algunas alteraciones. La tecnología aplicada hace años, con ausencia de lavado del fruto antes de procesarlo y un prensado de larga duración llevaban a la presencia de una tasa elevada de microorganismos y bacterias que no beneficiaban al mosto y generaban problemas. El control del aire en la fermentación es muy importante. Como norma, el aire antes del inicio de la fermentación es positivo y mejora el inicio, pero una vez en marcha debe ser muy controlado. Hay que tener en cuenta que la fermentación se pone en marcha muy pronto, en ocasiones antes incluso del prensado de la manzana. La temperatura también necesita ser controlada en la medida de lo posible. Por ejemplo, en la mayoría de los casos la temperatura alta favorece la generación de acético tanto para las levaduras como para las bacterias. Es, por tanto, un aspecto a cuidar.

¿Y la limpieza?

La falta de limpieza es otra de las causas que pueden generar enfermedades. Afortunadamente ese aspecto ha mejorado mucho. El lavado de las manzanas, por ejemplo, es muy importante porque limita el número de gérmenes que llegan a la fermentación. Permite limitar el ácido acético y la acetificación o picado acético de la sidra es una de las enfermedades.

A modo de conclusión, ¿cómo pueden prevenir los sidreros estas alteraciones de la sidra?

Las medidas a adoptar se pueden resumir en cuatro medidas básicas: lograr una buena selección de la manzana tanto desde el punto de vista sanitario como de la mezcla necesaria para obtener un mosto con el grado de acidez adecuado y los compuestos fenólicos necesarios; lavar bien la fruta para eliminar gran parte de la flora microbiana; extremar la limpieza y asepsia de todos los utensilios y maquinaria empleada en el proceso de elaboración de la sidra y cuidar que la fermentación de los azúcares sea lo más completa posible.

ISASTEGI
sagardotegia

Aldaba-Txiki Auzoa, 15 A • TOLOSA (Gipuzkoa) • Tel.: 943 65 29 64

aulia
Tolare
Sagardotegia

Aulia-Enea LEGORRETA
Tel. 943 80 60 66 Gipuzkoa

TOLARE SAGARDOTEGIA

PETRITEGI
TXOTX URTE GUZTIAN!

Berezitasunak: Arraina arrarparrilan eta txuletoia
G/B (SAGARDOTEGIKO MENUA) 23€

Tel. 943 457 188 • Fax 943 452 469 • Petritegi bibeaz, s/n • Astigarraga
www.petritegi.com

Txotx!!!

gara