

Polifenoles y taninos, antisépticos naturales de la sidra

Son dos elementos esenciales a la hora de dar a la bebida su sabor característico



En el corte de las manzanas se evidencia con rapidez la oxidación.

J.M. Martínez

La sidra natural es la bebida resultante de la fermentación alcohólica del mosto de manzana elaborada siguiendo las prácticas habituales desde hace muchos años. Entre sus componentes se encuentran los polifenoles y el tanino. Sustancias antisépticas muy importantes para la sidra natural de la que cada vez se oye hablar más, pero ¿qué es el tanino?

Los taninos son compuestos fenólicos de larga cadena y de sabor amargo y áspero o astringente. Taninos y polifenoles existen en las plantas, por tanto no son exclusivas de la manzana. Se encuentran también, por ejemplo, en el lúpulo que sirve para dar el amargor a la cerveza y en los productos para curtir o tanar las pieles.

Como consecuencia de ese amargor y astringencia dejan esa sensación en la boca al catar y en el caso de la manzana y la sidra son las sustancias que comunican ese carácter de sequedad tan característico en algunas de ellas, las buenas, y, a la vez, tan apreciado por los sagardozales.

Por otra parte, son sustancias muy oxidables, por lo que al contacto con el oxígeno del aire se oxidan y se oscurecen. Esa es la causa de que la pulpa de las manzanas, al poco de morderlas, y las sidras, al estar expuestas al contacto con el aire, se oscurezcan. Un oscurecimiento de mayor intensidad cuanto más tanino y menos ácido contengan esas sidras naturales.

Los taninos y polifenoles designan de una forma genérica a una serie de sustancias con algunos caracteres químicos parecidos, pero no son todos iguales, pueden tener muy diferentes comportamientos ante determinadas circunstancias normales de las sidras.

Otra de las características de estos componentes es la dificultad para controlarlos.

Uno de los objetivos más buscados por los sidreros en los últimos años es lograr manzanas ricas en esas sustancias, conscientes de las excelentes propiedades que otorgan a la sidra por su carácter antiséptico. Pero la cantidad no es lo único importante porque, como

ya se ha citado, es un componente oxidable en contacto con el aire. Una concentración elevada haría que aumentara el color de la sidra haciendo perder la frescura y los sabores afrutados. A la hora de hacer una sidra y elegir la mezcla de manzanas que más nos interesa, hay que tener en cuenta que no es únicamente la cantidad de tanino la que debemos tener en cuenta, también su calidad.

El enólogo Xavier Karnio considera que en función de la madurez y del tipo de manzana se pueden clasificar los taninos como verdes, duros, redondos y secos. Los verdes se encuentran en las manzanas poco maduras. Al reaccionar con una proteína de la saliva aportan agresividad, pero, asimismo, por reaccionar muy bien con el oxígeno se puede suavizar realizando trasiegos en la sidra, perdiendo así buena parte de esa agresividad. Los taninos duros y los redondos se encuentran en las manzanas recogidas en su momento óptimo. Los duros confieren mayor estabilidad y dan como resultado sidras muy afrutadas y muy buena estructura en boca, evitando la agresividad. Estos taninos se van redondeando con el tiempo al contacto con el oxígeno de ahí que sean los mejores para el producto final.

Taninos redondos

Los taninos redondos, al proceder de fruta madura, están en su momento óptimo de consumo y conviene no trasegar la sidra y exponerla al contacto con el oxígeno, porque se puede oxidar excesivamente y superar la línea del sabor de afrutado de la sidra. Ese problema se da con los taninos secos que se encuentran en manzanas sobre maduras lo que exige mezclarlas con otras de otro tipo y tratar de mantener la sidra en una atmósfera prácticamente sin oxígeno.

En la manzana, la mayor parte del tanino se encuentra en la piel y su concentración depende de la variedad y de la climatología que haya habido ese año, además de en el mayor o menor grado de madurez del fruto.

Entre las variedades de manzanas del país más ricas en esas sustancias están, sobre todo, en la Moko, una manzana, además muy rica en ácido y azúcares. La variedad Moko es una de las joyas entre las manzanas autóctonas sidreras vascas. Entre las ricas en polifenoles están, asimismo, la Mikatza de la sidrería Zabala de Aduña y la Areso cuyo origen se sitúa en la zona de Irun.

Olaizola

sagardotegia

Olaizola anaiak

TOLARE



SAGARDO NATURALA

Ostegunetik igandera, eguerdian irekita

Osññaga Auzoa - Móvil 690 698 484 - HERNANI (Gipuzkoa)



Cada tipo de manzana tiene distinta cantidad de taninos y polifenoles.

Sustancia conocida en el siglo XIX

El tanino que está actualmente en las conversaciones de todos los que creen entender de sidras y sus características no es, sin embargo, algo novedoso. Hace más de cien años, a finales del siglo XIX, ya se conocían bien sus propiedades beneficiosas y alguno de sus inconvenientes para la sidra natural. Como muestra un artículo publicado el 13 de octubre de 1896 en «La Voz de Gulpúcoa», diario republicano que se editaba en Donostia. En una columna titulada «La sidra», sin firma, se hacía referencia a un informe científico de León Dufour y Lucien Daniel en relación con la propiedad de la sidra de «colorearse con el aire, tomado un color castaño que se convierte también en negro». Dufour y Daniel hacían observar en su informe que «el ennegrecimiento de la sidra está en relación con la cantidad de tanino que dicho líquido contiene. Basta ver, antes del análisis, si la sidra vertida en un vaso abierto permanece inalterable o si se altera poco o mucho, comparando es-

tas indicaciones con el tanino contenido, conocido anteriormente por el análisis, se obtiene por conclusión que las sidras se ennegrecen tanto más cuanto mayor sea la cantidad de tanino que contengan».

El informe ya apuntaba otro dato importante al constatar que, a pesar de esos contenidos tánicos, había sidras que no se ennegrecen al aire porque «diferentes sustancias que se hallan en la sidra combaten energicamente ese efecto del tanino». El informe científico cita la presencia de ácido como remedio para que se impida que la sidra se oscurezca y entre los diferentes ácidos (málico, cítrico, tártrico, etc.) testados en tubos de ensayo, para una misma cantidad de sidra la alteración era menor con el ácido cítrico. Por todo ello los dos investigadores recomendaban la adición de cítrico en pequeñas cantidades, asegurando que la dilución de 10 a 15 gramos de ese ácido por hectolitro de sidra «es bastante para que una sidra no se altere rápidamente».

Por tanto, de lo anterior se puede sacar como una de las conclusiones que ese aspecto negativo del tanino se puede evitar utilizando un mosto procedente de una mezcla de manzanas con el porcentaje adecuado de variedades ácidas.

La reseña de prensa se hace eco asimismo, de otras razones por las que una sidra puede oscurecer como altos y no tan altos contenidos en sales de hierro porque precipitan el tanino en negro, resultando una coloración mucho más oscura que la producida por la simple oxidación del tanino.

Ese oscurecimiento y enturbiamiento de la sidra como consecuencia de reacciones del mosto en contacto con alguna parte de hierro de las máquinas utilizadas en el proceso da origen a una de las alteraciones más conocidas de la sidra. La maquinaria actual hace cada vez más improbable esa alteración que era relativamente frecuente en las prensas antiguas al contactar y oxidarse el husillo de hierro en contacto con el mosto.



MAKINARIA SALGAI.
VENTA MAQUINARIA
Prensas, bombas, depósitos
de inoxidable y poliester. etc.

Gipuzkoako KORTXO Tapoiteria

Especialistas en todo tipo de tapones
Era guztietako kortxoetan espezialistak.

Plaza Errekatxo, 5-6 • 20115-ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel. 943 555 651 • Mov. 609 428 622 • simaksl@terra.es

Hostal Restaurante Sidrería "Casa Armendariz"



- Menú del día
- Menú de sidrería
- Carta: cocina tradicional

c/Navarro Villoslada, 19 • VIANA (Navarra)
Tf. (948) 64 50 78 • Reservas (948) 44 63 45

SIDRERIA ASADOR

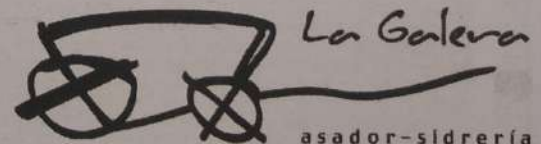
KUPELA

sagardotegia

menús variados de sidrería y a la carta

Avda. de la Ribera, 23 31580 LODOSA (Navarra)

☎ 948 69 37 37



Menú de Sidrería
Cocina casera - Verdura temporada
Carnes y pescados a la brasa

MAYOR 11 & PALOMAR 10 t. 948 695 218 MENDAVIA NAVARRA

Txotx!!!

gara

