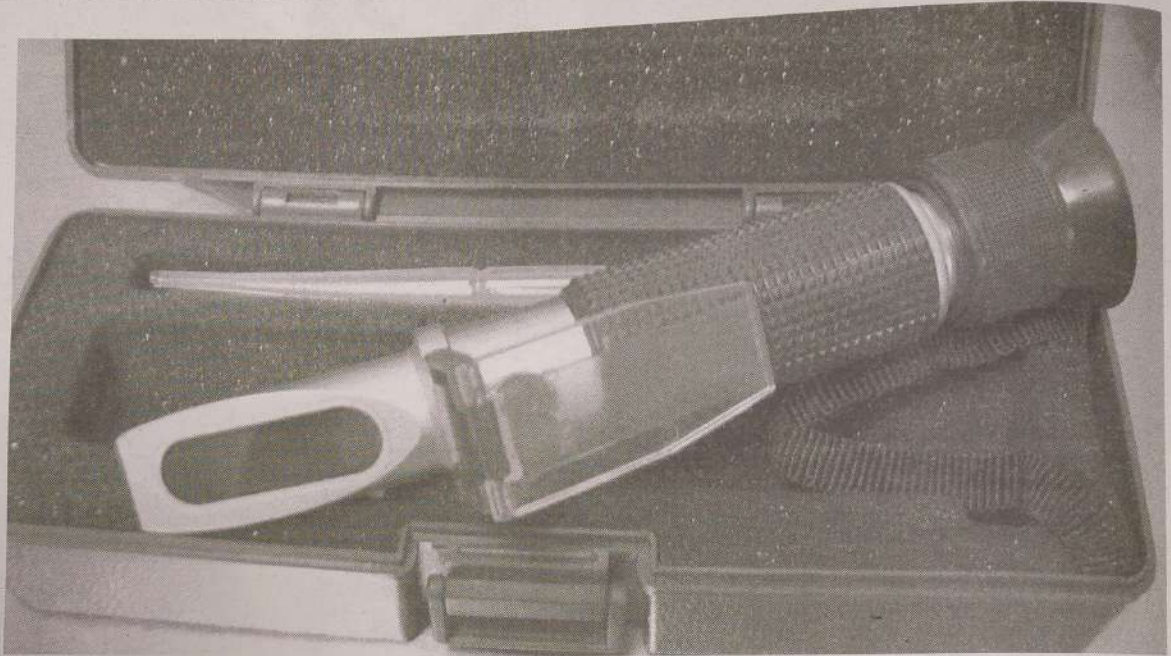


Control de la calidad de la manzana, clave para el producto

Las manzanas para hacer sidra deberían ser controladas por métodos sencillos

La calidad de la manzana es una de las claves de una buena sidra. Tanto si es autóctona como si procede de importaciones, la fruta debería ser bien controlada tanto en origen como en destino. Los controles, sin embargo, no abundan, aunque cada vez son más generalizados.



Refractómetro que permite conocer el contenido de azúcar del zumo de manzana.

Todo apunta a que el porvenir del sector sidrero vasco pasa, entre otras medidas, por elaborar la sidra con manzana del país. Ese es un objetivo inalcanzable actualmente, pero sí una meta a alcanzar a medio plazo. La escasez de terrenos rurales llanos en algunas zonas de Euskal Herria complica ese objetivo, pero si el precio de la manzana sidrera fuera atractivo para el recolector, sería alcanzable. Se estima que la rentabilidad de una plantación se lograría con no menos de 15 hectáreas en terreno accesible a la recolección mecánica, que, debidamente cuidadas, podrían ofrecer un rendimiento de 10 toneladas/hectárea.

Esta campaña, a pesar de la buena cosecha de manzana autóctona, ha necesitado de la importación. Una importación que se ha convertido en costumbre por necesidad desde hace muchos años. Una necesidad que no siempre obedece a la escasez de manzana autóctona, también a las carencias varietales, es decir, a la posible falta de variedades de manzana que aporten algo que escasee en las autóctonas.

Ese podría ser el caso de las que se traen de Galicia, donde

abundan variedades que aportan el grado de acidez preciso a la sidra o las que enriquecen los contenidos fenólicos.

En opinión de expertos, la manzana que se importa del Estado francés es, quizá, la más controlada desde el punto de vista varietal.

Sea como fuere, todas las que llegan a las sidrerías deberían ser controladas por métodos sencillos que aún no están generalizados, pero que la propia dinámica del sector, con un crecimiento basado en la mejora de la calidad y la apertura de nuevos mercados, va a terminar por demandar.

Entre los métodos de control está el realizado con el refractómetro, un pequeño instrumento de fácil manejo que permite conocer el contenido de azúcar del

A pesar de la buena cosecha de manzana autóctona, esta campaña ha necesitado de la importación

zumo de esa manzana. Para ello, se coloca una gota de ese zumo en el aparato e inmediatamente ofrece los gramos de extractos por litros que tiene esa manzana. Son precisos 110gramos/ litro para que tras la fermentación permita obtener 5,5º grados de alcohol. Resultados más bajos rebajarían, asimismo, la graduación alcohólica, lo que no conviene.

Otro control, menos extendido que el anterior, se realiza con el phmetro, que permite conocer la fuerza de la acidez, y un tercero, poco utilizado, es el penetrómetro, aparato que mide resistencia a la penetración o dureza de la manzana. Indica el estado de la pectina, la turgencia del fruto. Una manzana blanda tiene la pectina degradada y al machacarla se obtiene una especie de gel o

pasta en lugar de un zumo fresco y limpio.

Junto a esos controles del fruto nada más ser descargado, es más que interesante conocer el contenido fenólico del mosto, algo que se realiza en laboratorio mediante reacción química o por espectrofotómetro. De esta forma se valora el amargor de la manzana.

En definitiva, con estas medidas se controlan los aspectos básicos de la manzana (azúcar, acidez y amargor), sin olvidar los menos sofisticados y más habituales como morder la manzana, para apreciar su turgencia y sabor, y controlar su aspecto externo (sin grandes golpes, inicio de podredumbre, limpieza...).

Estos controles evidentemente son extensibles, asimismo, a la manzana autóctona.

Bizkaian bertokoa, Bizkaian Bizkaikoa



BIZKAIKO
SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Bizkaiko Sagardogileak

1 **Laka-Erdi Sagardoa**
Juan Amallobieta Arriola
Laka-Erdi Baserria, Millor auzoa
48710 Berriatua
Tel.: 94 613 91 78

2 **Urrutia Sagardoa**
Unai Urrutia
Beko-Etxea Baserria
48100 Mungia
Tel.: 94 674 14 46

3 **Lurraska Sagardoa**
Kanpantxu Auzoa
48320 Ajangiz
Tel.: 94 625 72 45

4 **Learribai Sagardoa**
Okamika Auzoa
48289 Gizaburuaga
Tel.: 94 684 20 26

5 **Erdikoetxe Sagardoa**
Andoni Ojanguren Zorroza
Goitoltza, 38
48196 Lezama
Tel.: 94 457 32 85

6 **Axe Sagardoa**
José Antonio Bilbao Ibarluzea
Axe Baserria
48270 Markina-Xemein
Tel.: 94 616 82 85

7 **Sebastianeko Sagardoa**
Antón Aresti Eiguren
Sebastianeko Baserria
48289 Mendexa
Tel.: 94 684 26 42

8 **Malgarrazaga Sagardoa**
Maribel Abajo
48110 Gatika
Tel.: 94 94 676 24 19

9 **Isasi Sagardoa**
Isasi Arrieta Rufino
Juan Kalzada, 65
48300 Gernika
Tel.: 94 625 10 69

10 **Etxebarría Sagardoa**
Itxiar Etxebarria
Txone-Bari Baserria, Igarria Auzoa
48110 Gatika
Tel.: 94 674 20 10

11 **Kandi Sagardoa**
Sat Kandi
Ametzebarri Baserria
Ugarte Auzoa, 40
48392 Muxika
Tel.: 94 625 80 40

12 **Uxarte Sagardoa**
José Antonio Zamalloa
48340 Zornotza
Tel.: 94 630 88 15

13 **Lapurriketa Sagardoa**
Lapurriketa Auzoa
48141 Dima
Tel.: 94 633 80 39