Contra los posos, clarificación

F.I.

– Hablemos de los problemas habituales, como la excesiva acidez.

– Kamio: Se controla. La acidez está disminuyendo con respecto a años anteriores. No sé si es porque el sidrero realmente se ha propuesto o si es porque ahora trabaja con otras herramientas, por ejemplo el frío. Gracias a los sistemas de frío se puede conservar el producto durante más tiempo. La reglamentación dice que la acidez debe estar por debajo de 2,2°. Cuando más baja es la acidez más fácil entra la sidra, más se bebe. Yo creo que es el consumidor el que ha marcado qué tipo de sidra hay que hacer y, en este caso, el que ha indicado que se deben hacer sidras menos ácidas. Una pequeña crítica a los sidreros: debería ser el sidrero el que tomara la delantera.

– Arina: Así como hace unos cuantos años se llevó un premio una sidra con 3,5° de acidez volátil, hoy con más de 2° anda mal. Es el consumidor el que ha hecho bajar la acidez. Ya desde hace mucho tiempo, los sidreros venían reconociendo que las sidras tiernas y suaves se vendían mejor, aunque el habitual de la sidrería, el aficionado acérrimo, pidiera lo contrario. Aún hay un largo camino para mejorar.

– ¿Y el problema de los posos? Cada vez se ven menos.

– Arina: Están desapareciendo. El remedio más asequible es la clarificación. Hace diez años nadie lo quería hacer. Ahora se hace cada vez más. Se usan colas de origen animal, bentonita mineral. Siempre productos admitidos en la legislación.

– Kamio: Hay una contradicción: das a alguien un vino turbio y te lo rechaza. Le das una sidra completamente trasparente y también. Es algo cultural.