

DEL ARBOL A
LA BOTELLA ZUHAITZETIK
BOTILARA



El proceso de elaboración de la sidra comienza con la recogida de la manzana a principios de otoño. Las manzanas caen sobre la hierba según van madurando y son recogidas a mano o con una herramienta llamada "kizkaia"; suele ser más conveniente recolectarlas a mano, ya que la "kizkaia" agujerea el fruto y si se tarda en triturar y pensar la manzana, ésta corre el peligro de oxidarse y perder cualidades. Es aconsejable también que el suelo del manzanal esté totalmente seco en el momento de la recogida.

Las manzanas más apropiadas para elaborar sidra son las amargo-ácidas y las dulces, pero el cosechero de sidra natural ha de saber combinarlas adecuadamente para que no sobresalga el sabor dulce. A poder ser, las manzanas utilizadas deben ser silvestres; no importa su tamaño si reúnen las condiciones antes citadas y están sanas.

Las variedades de manzana autóctona más utilizadas son la Txalaka, Errezila, Errege-sagarra, Patzuloa, Udare, Gezamina, Manttoni, Mokote, Boskantoi, Urdui-sagarra, Bizkai-gaziloka, Frantses-sagarra y Goicoetxe. Estas manzanas crecen en los alrededores de los caseríos guipuzcoanos sin cuidado alguno pero, en la actualidad, los antiguos y nuevos productores de manzana están poniendo plantaciones a las que prestan ya los mínimos cuidados exigibles.



Sagar doaren eleaborazio prozesua udazkenaren hasieran hasten da sagar bilketarekin. Sagarrak heltzen dijoazen eran lurrera erortzen dira eta, handik, eskuz edo kizkaia izeneko tresna baten bidez jasotzen dira. Halere, eskuz jasotzea hobea dela esaten dute, kizkaiarekin sagarra zulatu egiten bait da eta, laister xehatu eta prentsatzan ez bada, oxidatu eta bere propietateak galdu ere egiten bait ditu. Kontseilagarrria omen da, baita ere, sagar bilketa egiteko ariketa. Sagardoa egiteko sagar egokienak garratzak, gaziak eta gezak dira, baina sagardo egileak hauek era egokian nahasten jakin behar du, zapore gozoa nabarmena izan ez dadin. Ahal izanez gero, basoko sagarrak behar dute izan; neurriak ez du garrantzirik aurreko baldintzak betetzen badituzte eta osasuntsu badaude.

Gipuzkoa bertako sagar mota erabilienak Txalaka, Errezila, Errege-sagarra, Patzuloa, Udare, Gezamina, Manttoni, Mokote, Boskantoi, Urdui-sagarra, Bizkai-gaziloka, Frantses-sagarra eta Goicoetxe dira. Sagar guzti hauek gipuzkoako baserrien inguruetan hazten ikusten ditugu, beraien gain inongo arduraz jartzen ez delarik. Gaur egun, ordea, lehengo eta gaurko sagar produktugileek arreta gehiagoz zaintzen dituzten landaketa berriak ari dira egiten.

Dependiendo de los años y de las cosechas, entre un quince y un cuarenta por ciento de la manzana utilizada para la elaboración de sidra natural procede de los prados guipuzcoanos. Los sidreros se ven obligados a importar el resto, unos ocho millones de kilos anuales, de Asturias, Galicia y Francia sobre todo. La manzana que se trae de fuera es también de carácter auténticamente sidrero y de muy buena calidad.

Preparación

Antes de empezar a manipular la manzana, el sidrero habrá limpiado y preparado exhaustivamente todo el material de elaboración. Habrá limpiado y examinado también el interior de las kupelas, tapando con sebo cualquier rendija que pudiera dejar escapar el preciado caldo.

Una vez de haber elegido las variedades adecuadas, el sidrero separa o retira las manzanas que están podridas o estropeadas. En la elaboración de sidra natural no hay reglas fijas para definir los porcentajes de tipos de manzana que se hayan de utilizar; digamos que ése sería uno de los secretos de cada sidrero, la receta a la que se ha llegado tras años de experiencia. De todos modos y por establecer una aproximación, diríamos que se utiliza aproximadamente un cincuenta por ciento de manzana ácida, un treinta por ciento de amarga y el veinte por ciento restante de dulce. Conviene que la sidra resultante sea equilibrada, ni muy amarga, ni muy ácida.



Urtea eta uztaro guztietan ez da horrela izaten baina, normalean, sagardoa egiteko erabiltzen den sagarren ehuneko hamabost eta berrogei bitarteko gipuzkoako mendietatik dator. Sagardo egileak gainontzeko sagar guztiak kanpotik ekartzeko beharrea aurkitzen dira. Urteko zortzi miloi bat kilo sagar, Asturias, Galizia eta Frantziatik ekartzen dira gehienbat; kanpotik datorren hau ere sagardorako sagarra da eta oso kalitate onkoa gainera.

Prestaketa

Sagarra lantzen hasi aurretik sagardo egileak elaborazioerako erabiliko duen tresneria guztia ondo garbitu eta prestatuko du. Kupelak ere garbitu eta aztertuak izango dira, bertan egon litezkeen zirrizku guztiak bilgorrez estaliz. Sagarrak aukeratuak izan eta gero, produktugileak usteldurik dauden sagarrak bota eta zokoratzen ditu. Sagardo naturalaren elaborazioan ez dago sagar mota ezberdinen portzentaiak definitu edo mugatzen dituzten arau finkorik; esan genezake hori sagardo egilearen sekretuetariko bat izango litzatekela, berak urteetan jasotako esperientziaren bidez lortutako errezeta nolabait. Era guztietara eta hurbilketa bat egiteagatik, gutxi gora behera ehuneko berrogeita hamarra sagar garratzek osaturik dago, ehuneko hogeita hamarra sagar gaziz eta geratzen den ehuneko hogeia sagar gezek. Beharrezkoa da aterako den sagardoa orekatua izatea, ez oso gazia eta ez oso garratza ere.

Trituración, prensado y fermentación

Con todo listo y las manzanas adecuadamente mezcladas, se procede a la trituración, que se realiza en los meses de octubre y noviembre. Al resultado de esta operación se le llama "patsa"; se trata de la pulpa de la fruta que, tras veinticuatro horas de reposo o maceración, será depositada en el "dolare" o lagar para ser prensada. En esta nueva etapa, se aplasta la pulpa contra el suelo del lagar, provisto de rejillas por las que el zumo obtenido pasa fácilmente en dirección a las tinas. El prensado se repite con cuidado unas ocho o diez veces, hasta haber extraído todo el mosto de la manzana.

Cuando las "kupelas" se llenan con el zumo procedente del lagar, comienza el proceso de fermentación alcohólica del mismo de forma totalmente natural. La sidra, antes de llegar a serlo, pasa por dos fermentaciones, tras las que se forma en la parte superior del caldo una capa espumosa denominada "txapela". Para que lo que fue casi un simple zumo de manzana se convierta en sidra, las barricas han de ser vigiladas constantemente durante aproximadamente tres meses; será un período de tiempo en el que el cosechero de sidra natural tendrá que ocuparse de que las tinas se mantengan totalmente inmóviles y a una temperatura de entre diez y quince grados centígrados mientras dura la fermentación y entre ocho y diez grados durante el período de conservación. De esta manera disminuirá la acción perjudicial que las bacterias acéticas y lácticas pueden ejercer sobre el caldo.

La botella

Cada una de las barricas contiene una sidra diferente. Son las tinas de madera las que, en gran medida, dan a la sidra ese carácter tan personal; contienen levaduras o bacterias totalmente aclimatadas que, para bien o para mal, según los casos, impregnan la sidra de sabores y esencias muy peculiares, al margen de la materia prima. Esto no sucede en las recientemente introducidas barricas de acero inoxidable, que ni añaden ni quitan propiedades al caldo, pero resultan enormemente prácticas.

Para terminar, no nos podemos olvidar del embotellado, que se podría considerar la última fase del proceso de

Xehaketa, prentsa eta fermentazioa

Dena prest dagoenean eta sagarrak nahastuak izan direnean, xehatze prozesuari hematen zaio hasiera urria eta azaroan. Operazio honen ondorioa patsa izenez ezagutzen da; fruituaren mamiaz ari gara, hogeita lau horduz beratzen egon ondoren prentsatzeko dolarean sartuko dena. Pauso berri honetan, sagarraren mamia dolarearen zoluaren kontra zapaltzen da. Zolu hau, aldi berean, zukua kupeleruntz pasatzen utziko dituen zirrístuez horniturik dago. Prentsaketa zortzi edo hamar aldiz egiten da arreta handiz, sagarrari zuku guztia atera arte.

Kupelak dolaretik datorren muztio guztiarekin betetzen direnean, fermentazio edo irakin prozesuari ematen zaio hasiera, modu guztiz naturalez. Sagardoak sagardo izatera iritsi aurretik bi fermentazio prozesu igaro behar ditu; hauek pasatu eta gero, kupelaren goitiko aldean txapela izeneko geruza apartsu bat osatzen da. Sagar zuku xinpela bat zela ematen zuenetik sagardo izatera iristeko, fermentazioaz at, sagardo egileak kontu handia izan behar du kupela hiru hilabeteetan mugitu ez dadin eta temperatura hamar eta hamabost gradu bitarten mantendu dadin. Gero, kontserbatzeko unean ere temperatura zortzi eta hamar gradu bitartean mantendu beharko da; era honetan, baktería azetiko eta laktikoek sagardoaren gain eduki dezaketen eragin kaltegarriaz ihes egingo dugu.

Botila

Kupela bakoitzak sagardo ezberdin bat gordetzen du bere barnean. Egurrezkoak dira, gehienbat, sagardoari bereizgarritasun bat ematen dieten kupelak; bertara moldatu edo klimaturik dauden bakteriak daukate barnean eta, hauek, onerako edo txarrerako, sagardoari zapore eta esentzi oso bereziak eranstean dizkiote. Ez da berdin gertatzen oraintxe hain onartuak izaten ari diren inoxidablezko kupelakin, hauek ez bait dituzte zaporerik eranstean eta ez kentzen, naiz eta praktikotasun handikoak izan.

Bukatzeko, sagardoaren elaborazio prozesuko azken fasea kontsideratu dezakegun botilaketaz ezin gaitzke ahaztu. Sagarra urrian eta azaroan prentsatzeko zela esan badugu, sagardo botiletan sartzeko otsaila eta apirila bitartean egongo da prest. Hala eta guztiz ere,

elaboración de la sidra. Si hemos dicho que la manzana se prensa entre los meses de octubre y noviembre, la sidra estará lista para ser embotellada entre febrero y abril, aunque, en la actualidad, gracias al acero inoxidable y a la introducción de sistemas de refrigeración, es posible embotellar sidra natural durante todo el año.

El embotellado se realiza en máquinas automáticas de llenado y encorchado; se hace un llenado aséptico de la sidra, aplicando gravedad o vacío sobre las botellas, previamente lavadas en lavadoras también automáticas. La sidra está lista para ser servida.

altzairu herdoiltezinezko kupela berriak eta hozketa sistemen sarrera dela eta, posible da gaur egun sagardoaren botilaketa urte osoan zehar egitea.

Botilaketa, makina automatikoen bidez egiten da; sagardo aseptikoki sartzen da botiletan, hauen gain grabitatea aplikatuz. Botilak aurretik garbigailu automatikoetan ere garbituak izaten dira.

Sagardo edateko prest dago.

