

Licor de manzana

Se llama licor de manzana al aguardiente que se obtiene de la destilación de la sidra.

Primero, con la manzana exprimida, se hace sidra y posteriormente se le extrae el licor a la sidra.

Entre las materias más importantes contenidas en la manzana están los azúcares que a través de la fermentación del mosto se convierten en alcohol. Una buena sidra tiene cinco o seis grados de alcohol y a veces alcanza los seis grados y medio. Pero para que la sidra adquiriera esta graduación es preciso que la fermentación esté totalmente acabada y que todas las materias azucaradas se hayan transformado en alcohol.

Como se ha dicho reiteradamente en páginas anteriores, la sidra del País Vasco termina de fermentar en la botella porque es costumbre de los sidreros vaciar las cubas cuando todavía quedan restos de azúcar en la sidra.

Hemos visto hacer licor de manzana con sidra embotellada. Nada más absurdo, cuando se puede retener la sidra en la cuba hasta la total eliminación del azúcar. Se calcula que una sidra natural metida en la cuba en octubre, al cabo de ocho o diez meses —hacia el verano— está totalmente fermentada y lista para la destilación.

Cuando a través de la destilación se apartan los alcoholes contenidos en la sidra, se obtiene el licor de manzana o aguardiente de sidra, pero en realidad es la materia prima y no el licor propiamente dicho lo que surge de la destilación. El producto que sale del alambique en el momento de la destilación es un alcohol puro y blanco, mucho más fuerte de lo que debe ser un buen licor de manzana, bueno por supuesto, pero muy basto y amargo. Esta materia prima deberá sufrir varios procesos antes de que se pueda degustar: necesita adquirir un color característico, suavizar la dureza y el amargor de su sabor y sobre todo, deberá adquirir la finura y el aroma propios de un derivado de la manzana.

El aguardiente de sidra se elabora de manera parecida al coñac. El coñac no es sino el licor o el aguardiente que procede de la uva. Primero, con la uva triturada y fermentada se hace vino y luego, destilando el vino surge el coñac. En Francia se dice: el Calvados es a la manzana lo que el Coñac es a la uva.

El Calvados es el aguardiente de sidra que se elabora en Francia desde hace varios siglos. Gilles de Gouberville, gentilhombre agrónomo normando del Contentín, que destiló sidra para obtener aguardiente, legó en 1.553 un documento en el que se menciona por primera vez este licor. A partir del reinado de Enrique IV, los destiladores de aguardiente de sidra de Normandía se agruparon en corporaciones; el



Consejo de Estado del Rey de Francia consagró a este aguardiente numerosos decretos.

Es a principios del siglo XIX cuando los aguardientes de sidra procedentes del Oeste de Francia se llamaron "calvados". El nombre "calvados", aparentemente normando, es de origen español. En 1.558, cuando la Armada Invencible de Felipe II navegaba rumbo a Inglaterra, uno de sus barcos, el "Salvador" o "Calvador", se partió contra las rocas que bordean la costa normanda. Los arrecifes entre los cuales se perdió, y el departamento más próximo al lugar del naufragio recibieron el nombre de Calvados.

Ya sea porque la destilación de sidra era abundante en ese departamento, o bien porque el sonido del nombre era bueno, el caso es que a principios del siglo XIX, se llamó "calvados" en lenguaje corriente al resultado de la destilación de la sidra y a partir de ahí, los términos aguardiente de sidra y Calvados se convirtieron en sinónimos.

En América del Norte, donde los colonizadores instalados entre Boston y Detroit cerca de la frontera con el Canadá comenzaron a producir aguardiente de manzana, lo designan hoy con el nombre de "applejack".

En Asturias, parece ser que la historia de la destilación de la sidra comenzó a mediados de siglo cuando un francés llamado René Petit destiló en una sidrería asturiana unas cuantas barricas de sidra que quedaron olvidadas, y al cabo de bastantes años se descubrió un aguardiente óptimo. Desde 1.981 se elabora aguardiente de sidra en la Estación Pomológica de Villaviciosa con la denominación "Asturias".

Respecto a la destilación de la sidra en el País Vasco, la documentación existente nos demuestra que ya en el siglo XVIII se elaboraba abundante licor de manzana extraído tanto de la destilación de la sidra como de la "patsa" y heces de la misma. Dejando las referencias al aguardiente elaborado con heces de sidra para su apartado correspondiente (pag. 37) enumeremos aquí algunos documentos relacionados con el aguardiente que se obtiene exclusivamente de la sidra natural.

Concretamente, en el año 1.765, los sidreros de la zona de San Sebastián obtuvieron autorización del rey para elaborar y vender aguardiente. A principios del siglo XIX la destilación de la sidra en Guipúzcoa se extiende de manera notable y fué tal la producción de alcoholes de sidra, que las autoridades vascas comenzaron a gravarlos fuertemente. En 1.853, los impuestos por el licor de manzana ascendían a tres reales por arroba* y diez años después (1.863), las tasas habían subido a nueve reales por arroba.

A partir del año 1.863 y en vista de los fraudes que se cometían, no se permitió la destilación de sidra más que en presencia de la autoridad. Esta disposición no fué

*Arroba- 16.637 litros.



bien recibida en la provincia dando lugar a fuertes protestas de los diputados de Gaviria, Eibar, Guetaria, Zumaya y Pasajes. A pesar de ello se mantuvo la disposición y esto hizo que posteriormente fueran poco a poco desapareciendo las destilerías vascas.

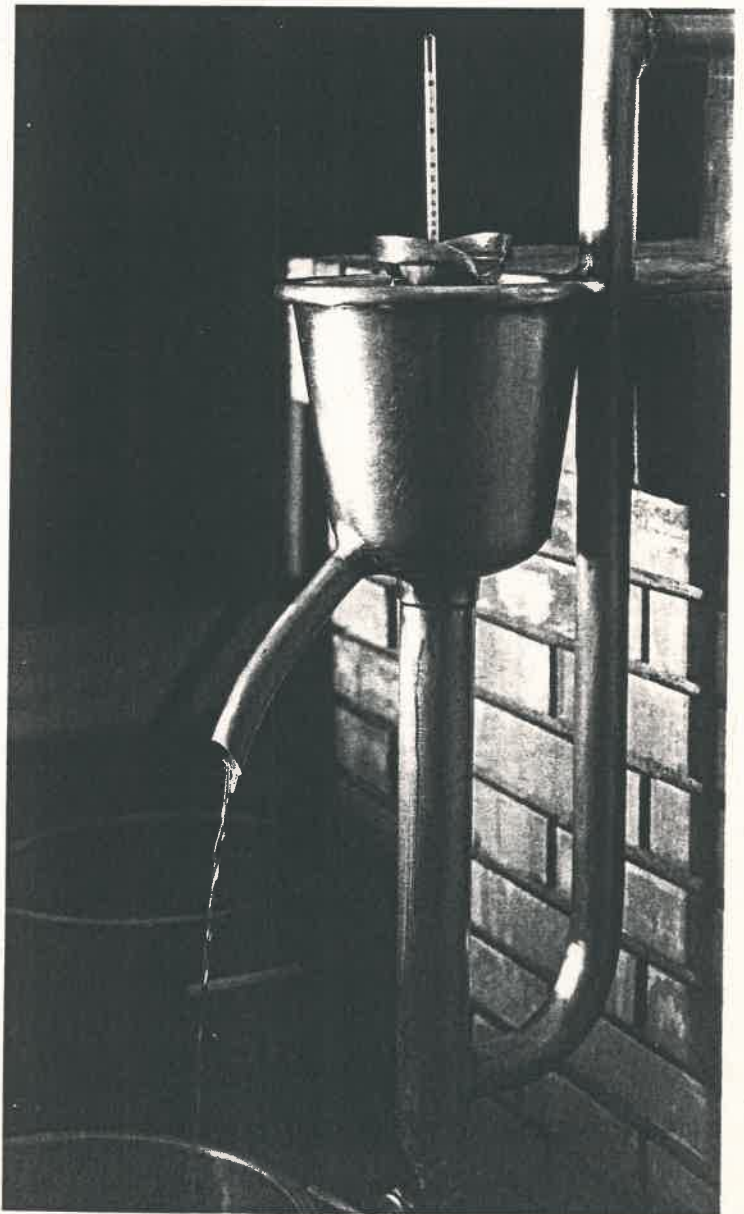
En 1.894, un comerciante de Bilbao llamado Barbier, montó una destilería para fabricar un coñac tipo "charentais" con el chacolí blanco, el más importante en esas fechas porque representaba el 78% de la cosecha total de Vizcaya. Pero su ejemplo no fué secundado.

Hasta bien entrado el siglo actual no hay, que se sepan, nuevas experiencias sobre el licor de manzana. Es a partir de los años cincuenta cuando algunos aficiona-



Los vascos van a denominar al aguardiente de sidra "sagardoz". En 1.985 los Hermanos Zapiain de Astigarraga destilan sus sidras y obtienen un excelente licor que lo embotellan al año siguiente. La primera partida del "Sagardoz" está numerada del 1 al 4.917.

dos vascos empiezan a destilar sus sidras como "hobby", sin ánimo de comercializar, logrando unas holandas de sidra más que aceptables. Desde entonces a hoy, se han hecho diversas pruebas utilizando sidras elaboradas en buena parte con manzana de Euskadi y los resultados son altamente satisfactorios.



Terminal de un alambique con alcoholómetro incorporado. En la destilación del aguardiente de sidra es imprescindible vigilar los grados de alcohol del líquido resultante, que varía según las distintas fases de ebullición de la sidra.

En el año 1.958, el conocido gastrónomo José María Busca Isusi en colaboración con José Manuel Zubizarreta del Restaurante "Etxeberri" de Zumárraga, comienza a destilar sidra para consumo propio, denominando "sagardos" al producto resultante.

Más tarde, en el año 1.982, la Agrupación ESI Taldea citada en la primera parte del Tomo I, inicia, dentro de sus actividades, la elaboración de aguardiente de sidra, al que denomina informalmente "sagarki", siendo el principal promotor el doctor Enrique Samaniego.

Casi al mismo tiempo que ESI Taldea, Pedro Subijana, propietario del Restaurante "Akelarre" de San Sebastián, en colaboración con el doctor Agustín Ansa, comienza a destilar sidra en forma artesanal con alambique de vidrio logrando un estupendo aguardiente que lo sirve fresco, es decir, sin envejecer en barrica de roble. Subijana patentará el nombre de "sagardos" porque en su opinión el nombre debe recordar al "calvados" francés pero no así el producto.

En 1.984, Juan Ignacio Echeberria de la sidrería "Aulia" de Legorreta, destila la "patsa" o restos de sus manzanas produciendo un aguardiente bastante aceptable.

Pero es en el año 1.985 cuando el aguardiente de sidra elaborado en el País Vasco va a recibir el verdadero refrendo. Los hermanos Zapiain, de Astigarraga, se disponen a comercializar sus destilaciones para lo que emplean un alambique de proporciones poco conocidas en su tierra. Mas hay que etiquetar los envases, y las consultas sobre la denominación del nuevo producto se suceden. Además de los nombres "sagardos" y "sagarkia" se barajan otros como "sagarterre", "sagarpata-rra", "sagarniac" y "pattardoa", quedando últimamente el de "sagardoz" con la "z" final en lugar de la "s".

Esperemos pues que si el neologismo prende, la palabra "sagardoz" sea para los vascos sinónimo del aguardiente de sidra, de la misma manera que "calvados" lo es para los franceses, "applejack" para los americanos y "asturias" para los asturianos.