

Buscar temas sobre Euskal Herria:



Manzana

Sidra

Sidrería

La Sidra.-



La sidra ha sido la bebida que se consumía habitualmente en nuestros caseríos hasta mediados de siglo. Con ella se celebraba la llegada de un amigo y se obsequiaba a los trabajadores al concluir un trabajo en la tradicional "trapalea", sin olvidarnos del "apurua", invitación que se hacía a la gente del barrio para probar la sidra antes de ponerla al "txotx".

Hasta finales del siglo XIX se hacía sidra abundante en las seis provincias de Euskal-Herria, pero hoy en día y casi exclusivamente, son Gipuzkoa y en menor medida Bizkaia las que mantienen la producción. Por eso hablar de la sidra de Gipuzkoa es prácticamente como hablar de la sidra de Euskal-Herria.

El concepto que aquí se tiene de la sidra, es el de un caldo elaborado únicamente con manzana sidrera y cuyo mosto fermenta de manera natural. Hay que encuadrarla entre las sidras secas, vivas y con fuerza, en general tiene entre 5 y 6 grados de alcohol.

Para su elaboración se mezclarán en la medida que el sidrero considere oportuna según la cosecha del año, tres tipos de manzana; amarga, ácida y dulce. En líneas generales la mezcla apropiada debería estar compuesta por un 50% de manzana amarga, un 30% de ácida y un 20% de manzana dulce. Según estudios realizados en los últimos años, las variedades de manzanas sidreras más utilizadas para la elaboración de nuestra sidra son las siguientes:

ACIDAS: Errezila, Txalaka, Manttoni, Urtebia, Bostkantoi, Azpuru, Udare, Txistu.

AMARGAS: Goikoetxea, Geza-mina, Haritza, Urdina, Berde-mikatzá.

DULCES: Patzuola, Mozolua, Txori sagarra, Gorri-txikia, Bizkai-sagarra, Aia-sagarra.

Desde hace muchos años nuestros sidreros se han visto obligados a importar manzana desde Galicia, Asturias, Francia, Inglaterra y últimamente de los países del este como la República Checa. Para la temporada 99 se han elaborado en Gipuzkoa algo menos de 8 millones de litros de sidra, con un 50% de manzana autóctona. Sólo el 8% de esta producción se consume al "txotx", el resto se embotellará para su comercialización en una industria bastante recuperada y cada vez más consolidada.

Pero la gran diferencia de la sidra vasca con respecto a otras sidras, no es que esté hecha con manzana autóctona, sino el modo de fermentación. Nuestra sidra no se trasiega, (cambiarla de una kupela a otra para frenar su fermentación) y se embotella a una densidad aproximada de 1.002 gramos por litro, esto hace que acabe de fermentar en la misma botella. - Esa es la diferencia -.

* Zizarra y pittarra:

La palabra "zizarra" ha sido confundida muchas veces con la de "pittarra" y aún hoy existe mucha desorientación acerca del significado de ambas.

Se le da el nombre de "**zizarra**" al mosto conseguido por el prensado de las primeras manzanas caídas del árbol. Estas son generalmente frutos sin acabar de madurar y dan una sidra dulzona que no fermenta por falta de levaduras. Dura aproximadamente veinte días, por eso no vale para embotellar y debe consumirse enseguida.

Las manzanas que caen al suelo antes de tiempo reciben el nombre de "zizar-sagarrak" y se desprenden del árbol por diversas causas:

- por ser frutos mal polinizados y por tanto sin fecundar, a veces por falta de colmenas en los alrededores del manzanal.
- por ser manzanas pequeñas y verdes que no han podido crecer por falta de espacio.
- por ser manzanas agusanadas y que continúan colgadas del árbol casi hasta el periodo de madurez. Las manzanas que presentan esa señal, se dice que están atacadas por la polilla, -en euskara "ar-joa" ó "zitz-joa"-, "zitza" -es la crisálida de este gusano-.
- por estar dañadas por el granizo o las heladas tardías, etc.

Hasta mediados de este siglo se hacía "zizarra" en todos los caseríos de Euskal-Herria y se consumía

durante los trabajos de elaboración de la sidra. También recibe el nombre de "sidra nueva" y de ella se llenan los famosos "barrikotes" que se degustan a principio de cada temporada sidrera en muchas de nuestras sociedades gastronómicas.

La sidra "**pittarra**" no es más que sidra aguada, que se ha hecho desde siempre en los caseríos pero, salvo en épocas de vecería, estaba completamente prohibida su venta y sólo se realizaba para consumo propio. Antiguamente se permitía añadir agua a la sidra resultante de cada cosecha según la necesidad y siempre unas cantidades reguladas por unas ordenanzas, así pues una ordenanza fechada en Gipuzkoa en 1614 dice lo siguiente:

"... se permitirá añadir seis herradas -15 litros- a cada gurdi de 6 sacos..."



otra de 1708 señalaba:

"... estando permitido añadir 5 azumbres de agua -2 litros- por cada saco de manzana..."

Según la cantidad de agua añadida resulta un caldo más o menos reducido en alcohol, la que alcanza los 4 grados puede considerarse una buena "pittarra". En la actualidad su consumo se realiza durante los trabajos de elaboración de la sidra en las propias sidrerías ó por cuadrillas de amigos que la degustan en las sociedades gastronómicas para celebrar normalmente el final del prensado de la manzana.

**"O! edari maitea, o! edari ona
kulpikan gabe preso
kupelan egona
orain libratzen zera
gure zoriona
Atoz, pozturik deika
daukazu gizona".**

- Ramón Artola -

Elaboración de la sidra.-



Está próxima la llegada del otoño y tal como sucede todos los inicios de septiembre, la manzana está madurando en los manzanales. . . es el aviso de una nueva campaña.

El calendario de trabajo del sidrero se reanuda antes de que se pueda disipar el olor a sidra del "tolare" y al igual que terminó, vuelve a comenzar con la delicada tarea de la limpieza. Hay que arreglar las herramientas, probar la maquinaria y dar el imprescindible repaso a las "kupelas", que da lo mismo sean de roble, castaño, nogal ó acacia, si la madera está limpia la sidra no tendrá ningún sabor extraño. Para ello y tras un cuidadoso trabajo de comprobación, se cierran con sebo - que es la única sustancia junto con el agua que no perjudica a la sidra - las grietas que pudieran existir entre duela y duela.

Y . . . Llegó la hora !!

Una vez repasado todo el material y desalojados todos los trastos, el sidrero recibe las primeras cargas de los caseríos de la zona que, poco a poco van llenando la "ganbara" esperando a que lleguen los pedidos de fuera.

Despiertan los duendes del lagar mezclados con en el olor a manzana que enseguida inunda el ambiente, la luna dice que es el momento, pronto empezarán a sonar los motores y correrá el primer mosto . . .



. . . es la magia de la sidra.

En la actualidad es durante la primera quincena de octubre cuando se realiza el triturado de la manzana para hacer los primeros mostos, ya que los sidreros prefieren la mejor calidad de las manzanas tardías. Con la fermentación terminada a mediados de enero se abren las "*kupelas*", concretamente el viernes anterior al día de San Sebastián -20 de enero-, empezando la nueva temporada del "*txotx*" que se alargará unos ochenta días. Después la sidra estará lista para su embotellamiento, donde deberá reposar todavía otro mes y medio.

Pero para que la sidra llegue a todos ya embotellada, debe pasar por todo un proceso de elaboración que costa de cinco pasos:



* Recogida :

La recogida de la manzana ha sido siempre motivo de fiesta en nuestros caseríos.

Antaño cuando llegaba la época de la manzana, todos participaban, viejos, niños, mujeres y hombres, trabajaban en la recolección y al final se bailaba la "*Sagardantza*" ó "Baile de las manzanas".



Actualmente este baile forma parte del repertorio de grupos folklóricos que lo bailan en el Carnaval (Baztán) y en distintos festivales a lo largo y ancho de la geografía de Euskal Herria, recordando así las antiguas tradiciones.

Hoy es un trabajo que se toma mucho más en serio, se juega mucho dinero y mucho tiempo y aunque a simple vista lo vemos como una simpleza, tiene más importancia de lo que parece, ya que el sidrero actual es muy exigente con la manzana y sabe que en la sidra natural no tienen cabida las manzanas recogidas en malas condiciones.

El primer paso es preparar el manzanal, para ello se cortará la hierva y se retirarán las "*zizar-sagararak*". La manzana sidrera no tiene categorías, es decir, no se cataloga como la de mesa, sino que toda manzana sidrera es válida siempre que cumpla estas tres condiciones:

- NO PODRIDA; puede estar golpeada, pero en buenas condiciones.
- MADURA; que haya caído del árbol y no que haya sido arrancada.
- SECA; es decir que no esté recogida con humedad, sino con tiempo seco.

En Euskal Herria se utilizan dos maneras de recoger la manzana, a mano - costumbre de la zona del Goierri - y con la herramienta llamada "*kizkia ó kizkaia*", más utilizada en los pueblos costeros. En ambos casos se utilizan unos cestos característicos, con el



nombre euskaro de "*kopa-saskia*" y que normalmente son de castaño. Cuatro de estos cestos llenan un saco de unos 55 kgs., que a su vez llena una "*konporta ó kubela*" y con 6 de estos sacos se llena un carro, en euskara "*gurdi*".

Todavía hoy podemos ver por algún camino la típica pareja de bueyes tirando del carro, transportando los sacos desde el pequeño manzanal hasta el caserío, para hacer la sidra que ellos mismos consumirán, aunque los tractores y camiones han tomado el relevo a los animales.

* Trituración :

La manzana llega a la sidrería y se va amontonando en la "*ganbara*", donde se separará en grupos y se esperará el momento exacto de madurez antes de pasar a la "*matxaka*" ó trituradora. No debe estar amontonada más de diez días, pues corre el peligro de que empiece a fermentarse.

Comienza la trituración; en este proceso lo que se hace es reducir la manzana a pulpa ó "*patsa*", con el fin de que el zumo salga fácilmente. Los trozos no deben ser ni muy grandes, para que no sea laborioso extraer el mosto, ni muy pequeños, para que no se rompan las pepitas y den posteriormente amargor y mal gusto a la sidra. La trituradora está instalada de forma que vierta la pulpa directamente al lagar ó "*tolare*".



* Maceración y prensado:

Una vez extendida y preparada la "*patsa*", se procede a la operación del prensado.

Pero lo normal y lo mejor para la sidra, es que entre ambas tareas exista un periodo de reposo que se llama maceración. Este debe oscilar entre 12 y 24 horas, siendo costumbre en Gipuzkoa, triturar la manzana un día y comenzar el prensado al día siguiente. Es imprescindible que el oxígeno del aire actúe sobre la pulpa y los zumos de la manzana durante los primeros días de la elaboración de la sidra, de esta manera se desencadenará el proceso de fermentación .

La climatología es un punto importante a tener en cuenta ya que este proceso necesita de temperaturas más bien frescas, entre 7 y 15 °C, por lo que a veces, si entra el viento del sur, el periodo de maceración se puede llegar a recortar en gran medida, ya que de otra forma puede estropearse toda la "*patsa*" recogida. Se pone en marcha la prensa; su función es aplastar la "*patsa*" contra el suelo del "*tolare*" y extraer todo el mosto posible. La cantidad extraída depende de la variedad de la manzana, del punto de madurez del fruto y del tiempo de maceración. Hay variedades como la "*Txori-sagarra*", que tienen muchísimo zumo y otras como la "*Azkoneta*" que tienen bastante menos.

Hoy en día se utilizan las prensas horizontales de accionamiento neumático, suponiendo para el sidrero un ahorro de tiempo y de esfuerzo que hacen posible el incremento de la producción. Normalmente se prensa la misma "*patsa*" cuatro veces al día, durante tres días, amontonando entre cada bajada la pulpa de los bordes, con el fin de sacarle hasta la última gota. La "*patsa*" sobrante se destina para comida del ganado, vigilando que se consuma cuanto antes, pues pasado cierto tiempo fermenta y puede provocar el emborrachamiento de los animales.

* Fermentación :

Cuando la manzana ha sido triturada y la pulpa prensada, el mosto rojizo que surge del lagar y que se caracteriza por su turbidez, espesura y gusto dulzón, pasará a los distintos recipientes para iniciar el proceso más importante de toda la elaboración de la sidra: la fermentación.

La "*barrika*" de unos 150 litros, es el depositario de los primeros mostos para consumo familiar, mientras que los grandes toneles, las "*kupelas*" de 500 a 30.000 ó más litros, recogerán las grandes producciones. Estos recipientes que tradicionalmente eran de roble y se construían horizontales ó verticales, dependiendo únicamente de la disposición de la bodega, dieron paso a otros que se elaboraban con madera de castaño, dejando finalmente el protagonismo a los materiales modernos como son el aluminio y el acero inoxidable.

La fermentación (palabra proveniente del latín "*fervere*", hervir) consiste en el desarrollo y crecimiento de las levaduras que se

encuentran en la piel de la manzana, que transforman las materias azucaradas en alcohol y anhídrido carbónico. Se realiza en dos etapas consecutivas, la primera corta y tumultuosa (no durará más de tres semanas), la segunda larga y silenciosa (durará varios meses según sea la capacidad del recipiente). Normalmente la fermentación empieza entre dos y seis días después de introducir el mosto en las barricas, dependiendo de la temperatura exterior, factor importantísimo en todo el proceso. La mayor parte de las levaduras provocan fermentación a los 10°-25°C de temperatura, mientras que a 0°C quedan paralizadas y a los 65°-70°C mueren.



- Primera fermentación:

Como se ha dicho es corta y tumultuosa, produciéndose con mucho ruido y movimiento, dando la impresión de que el mosto estuviera hirviendo "*irakin egin*". El ruido que se alcanza en el interior de la cuba pasa de los diez decibelios y la temperatura aumenta en varios grados como consecuencia de la energía que se libera. Todas las impurezas que esta acción va expulsando quedan en la superficie del líquido, formando un manto espeso que los sidreros llaman "*txapela*". Esta capa protegerá la sidra hasta el final y conviene mantenerla intacta pues su ruptura podría estropear todo el contenido. A los 20 ó 30 días, si la aireación del local ha sido apropiada, terminará este primer proceso habiéndose disuelto ya la tercera parte de los azúcares que componían el mosto.

- Segunda fermentación:

Es larga y silenciosa como se comentó anteriormente y según va avanzando, el líquido se clarifica, el ruido se hace prácticamente imperceptible, el movimiento se estabiliza y la temperatura se estaciona. Se van decantando las heces y las últimas impurezas, el mosto comienza a adoptar su color y aroma, además de un equilibrio perfecto de sabores entre la acidez, dulzor y amargor, así como el cuerpo y la viveza necesarias.

Ya no cabe marcha atrás ni corrección alguna, sólo esperar que la mezcla de manzanas haya sido correcta y la magia que tiene lugar dentro de las "*kupelas*" acabe el trabajo. Cada una de ellas dará como resultado una sidra diferente, con distintas características, que ni el propio sidrero sabrá como será hasta el momento de probarla.

Para comprobar el grado de fermentación antes del tapado definitivo de las "*kupelas*" el sidrero se sirve de alguno de estos métodos:

- el ruido; según avanza la fermentación el ruido desciende y se va convirtiendo en un siseo. Cuando este desaparece es el momento de tapar la "*kupela*".
- la llama de fuego; es una práctica muy corriente, que consiste en colocar una llama encima de la boca del recipiente, si el fuego no se apaga es que hay oxígeno, por lo tanto la fermentación habrá terminado.
- el sabor de la sidra; cuando la sidra está limpia el sidrero se sirve de sus años de experiencia y de su fino paladar para confirmar el final de la fermentación, todavía hoy en muchos caseríos es la forma más empleada y que más gusta a la mayoría de baserritarras.
- el densímetro; este instrumento es hoy en día un recurso que casi todos los sidreros utilizan para comprobar tanto el momento de tapado, como el vaciado de los recipientes.

Al final y aunque parezcan cosas de brujería, el sidrero respetando las tradiciones de sus antepasados, mirará hacia la Luna y esperará a que esta esté menguante para proceder a tapar las "*kupelas*". Esta operación es bastante sencilla, la boca superior de todos los recipientes es un orificio de unos cuatro centímetros de diámetro. Antiguamente en algunos caseríos se cerraban las barricas con mazorcas de maíz, pero hoy en día tiene un tapón de corcho ó de madera, con forma cónica y achatada, de unos 4 ó 5 centímetros de altura, que antes de ser colocado se impregna de sebo para hacer un cierre completamente hermético.

Han transcurrido varios meses de trabajo intenso, triturando y prensando grandes cantidades de manzana, para al final, encubar el mosto que saía del "*tolare*". Ahora el sidrero se pasea silencioso entre la larga fila de "*kupelas*" normalmente numeradas, "*bat*", "*bi*", "*bost*". . . , talvez tengan su propio nombre "*Amaia*", "*Urtain*", "*Txindoki*", "*Aittona*", quizá por haberla inaugurado una persona en concreto, o a lo mejor guarde algún grato recuerdo . . .

Ya está todo a punto, comenzará la temporada del "*txotx*" y más tarde se embotellará.

*** Embotellado :**

En Euskal Herria se empezó a embotellar la sidra en el siglo XIX. En un principio se embotelló en envases de barro, formato de botella borgoñesa. Posteriormente se utilizaron todo tipo de botellas de litro. Más tarde se embotelló en las de vino, tipo bordolés, costumbre que perdura en muchos caseríos y que tradicionalmente se utiliza en Asturias. Después vino el modelo llamado "champagne", que se utilizó hasta el año 1986, fecha en la que los sidreros vascos establecen el modelo actual de 75 centilitros y la etiqueta con la inscripción -SAGARDOA-.

Existe la costumbre de embotellar, al igual que el tapado de las "*kupelas*", con la Luna en cuarto menguante y cuando la sidra ha descendido a una densidad de 1.002 gramos por litro.

Antiguamente el embotellado era para muchos el peor trabajo de todo el proceso. La limpieza manual e individual de las botellas, con aquél cepillo largo y flexible para los interiores, el cuchillo en mano para despegar las etiquetas (cuando se utilizaba el formato de champagne), eran sin lugar a dudas el trabajo más pesado.

El sistema de encorche más utilizado antiguamente, fue el encorchador "Bizinai". Más adelante se sustituyó por otro de palanca y asiento que todavía hoy se puede ver en muchos caseños, hasta que llegaron las máquinas actuales que limpian, llenan y encorchan.

Sin lugar a dudas. . . son otros tiempos.



Enfermedades de la sidra.-

Como venimos diciendo a lo largo de todo el trabajo, la sidra que se hace en Gipuzkoa es una bebida completamente natural y por ello es a la vez muy delicada, o por lo menos podríamos decir que necesita una serie de cuidados a la hora de su fabricación, almacenamiento, transporte y conservación.

A continuación veremos las enfermedades más típicas que puede sufrir nuestra sidra:

*Acidez:

La enfermedad de la acidez llamada también avinagramiento, se debe a diversas causas.

Una de ellas consiste en el empleo excesivo de manzanas demasiado maduras. Esta manzana a parte de no conservar ni una de las propiedades que debe tener toda buena manzana sidrera, comienza a picarse y es un fruto que debe desecharse porque provocaría la acidez de la sidra incluso antes de finalizar la fermentación de esta. También es muy frecuente esta enfermedad cuando se abusa de manzanas verdes porque no alcanzan a tener las materias azucaradas necesarias. En estos casos se obtienen sidras excesivamente ácidas.

La causa de la acidez ó avinagramiento de la sidra es una bacteria llamada "Micoderma aceti" que transforma el alcohol en ácido acético, aumentando así la acidez, pero solamente la llamada volátil que resulta muy desagradable para el paladar. Este microorganismo es aerobio, es decir que para vivir necesita el oxígeno del aire. Cuando la sidra contiene más de cuatro gramos de ácido acético por litro, el gusto avinagrado es muy pronunciado haciendo que la bebida resulte impropia para el consumo.

Otra causa de esta enfermedad puede ser una maceración de la pulpa en el lagar excesivamente prolongada, una maceración correcta no debe durar más de 18 horas.

*Enturbiamiento:

El "enturbiamiento", más que una enfermedad de la sidra, es el resultado de una indebida fermentación, producida casi siempre por la falta de manzanas amargas y ácidas. Cuando en la selección de la manzana no se han tenido en cuenta las proporciones adecuadas para lograr una buena sidra y predominan las manzanas dulces, el líquido obtenido será turbio. Esto sucede porque las levaduras óptimas para transformar el azúcar del mosto en alcohol se encuentran en esas manzanas más que en las dulces. Las levaduras son la "apiculatus" y la "ellipsoideus", dos variedades de microorganismos de la familia de los hongos contenidas en la piel de la manzana. Cuando se da un exceso de azúcar en el mosto debido a una proporción elevada de manzana dulce en la mezcla, se produce un desequilibrio que afecta a la fermentación y si esta no se realiza correctamente la clarificación del mosto no es posible y el resultado final es una sidra turbia.

Otra causa del enturbiamiento de la sidra es la temperatura excesivamente baja. Cuando a causa de grandes y continuadas heladas la temperatura del interior de la "kupela" desciende, la fermentación se paraliza, alterando el proceso y enturbiando la sidra. Actualmente los recipientes de acero inoxidable, que se utilizan cada vez más, llevan incorporados unos termostatos que permiten mantener una temperatura fija de manera continuada, descartando así el riesgo del enfriamiento del recipiente.

*Ahilamiento:

Esta es la enfermedad más común y la que más problemas ocasiona, ignorándose hoy en día cual es la causa que la produce. También se la llama enfermedad de la grasa y se caracteriza por volver la sidra

espesa e insípida. A veces la enfermedad surge dentro de la misma botella, formándose en la parte superior del líquido una especie de velo blanco. La sidra pierde fluidez y al servirla parece aceite.

El agente determinante del ahilamiento es el "Bacillus Viscosus". Algunas de las causas que producen el ahilamiento podríamos encontrarlas en la utilización de las denominadas "zizar-sagarrak" ó tal vez, al hecho de hacer sidra con sólo una ó dos variedades distintas de manzana.

*Decoloración ó ennegrecimiento:

Una sidra sin la suficiente acidez siempre tenderá a decolorarse. La acidez contribuye a dar color impidiendo ó retardando la tendencia que tienen todas las sidras a ennegrecer al contacto con el aire. La decoloración ó ennegrecimiento de la sidra es una alteración producida por la pérdida de ácido málico que se transforma en carbonatos alcalinos, los cuales actúan sobre las sales ferrosas de la sidra transformándolas en férricas. Los taninos del mosto en contacto con las sales ferrosas dan coloraciones oscuras. Por lo tanto para evitar la enfermedad de la decoloración debe impedirse a toda costa que la sidra esté en contacto con hierro. Se deberá tapar con sebo cualquier clavo o punta de hierro que asome en el interior de las "kupelas" y tener cuidado con las herramientas con las que se manipula la manzana, pues si están oxidadas ó herrumbreadas pueden dar origen a la enfermedad.

Se evitará así mismo cualquier contacto ferruginoso mientras dura la maceración de la pulpa y el empleo de grifos de cobre, tubos de plomo, etc. La acción que los ácidos de la sidra ejercen sobre estos metales, pronto haría que esta se llenase de sales altamente nocivas y venenosas.

*Otras enfermedades:

Además de las ya citadas, existen otras enfermedades de la sidra que bien podríamos llamar del tipo accidental y que se originan por circunstancias ajenas a la manzana ó a la propia sidra.

Tal es el caso del "aventado", ocasionada por no haber tapado la "kupela" al termino de la fermentación. La pérdida del anhídrido carbónico normalmente disuelto en la sidra, provoca el descenso de los grados de alcohol y la pérdida de sabor haciendo que la bebida resulte insípida y sin fuerza.

Otro tanto puede ocurrir si se rompe el "sombbrero" que recubre a la sidra durante la fermentación.

El "enmohecimiento" ó gusto a moho se produce por la falta de limpieza de las cubas, causa que casi exclusivamente ocurre en recipientes sin boca de entrada y deben limpiarse desde fuera .

El gusto a madera o barrica, también es otra consecuencia de la mala limpieza y secado imperfecto. La madera húmeda contiene un principio de putrefacción que puede dar a la sidra un gusto característico que algunos denominan "tejo".

Derivados de la sidra.-



Sin lugar a dudas el campo con mayor producción y comercialización en lo que a los productos obtenidos de la manzana se refiere y sin contar la venta de esta para su consumo, es la elaboración de sidra, pero como todos sabemos, a partir de la propia sidra se obtienen una serie de productos que a continuación enumeramos:

- SIDRAS GASIFICADAS
- LICOR DE MANZANA
- ORUJO DE MANZANA
- VINAGRE DE SIDRA

*Sidras gasificadas:

Podemos encontrar varios formatos, todas ellas sidras carbonatadas artificialmente y que se caracterizan por tener como mínimo un 4 % de alcohol, entre 30 y 60 gramos de azúcar y ácido carbónico, CO₂ entre 3 y 5 atmósferas.

Se comercializa como botellín de sidra o en su versión achampañada, de la que son auténticos expertos los colegas asturianos.

*Licor de manzana:

Se obtiene de la destilación de la sidra lo que da un aguardiente, que fué realizado por primera vez por el agrónomo normando Gilles de Gouberville en 1553. Internacionalmente es conocido con el nombre de su versión normanda, es decir el "Calvados", pero podemos encontrar el licor que hacen en América del Norte, donde los colonos instalados entre Boston y Detroit cerca de la frontera con Canadá comenzaron a producir aguardiente de manzana, lo que designan hoy con el nombre de "Applejack". En



Asturias la historia de la destilación comenzó a mediados de siglo, cuando un francés llamado René Petit hizo las primeras pruebas, pero desde 1981 se elabora un aguardiente en la Estación Pomológica de Villaviciosa con la denominación de "Asturias".

Aquí en Euskal Herria, la documentación existente nos muestra que ya desde el siglo XVIII se elaboraba abundante licor de manzana extraído de la destilación de la sidra, pero hasta 1985 que los hermanos Zapiain de Astigarraga sacan al mercado su "Sagardoz", no se empieza a conocer internacionalmente. Actualmente el licor que hacen nuestros sidreros es de una excelente calidad y con la suficiente categoría para competir en el mercado.

*Orujo de manzana:

Es el derivado obtenido por la destilación de la "patsa" ó restos que quedan en la elaboración de la sidra. Antiguamente en Euskal Herria la "patsa" se aprovechaba para hacer sidra "pitarra", de entre 3 y 4 grados de alcohol, mezclándose con agua y fermentando nuevamente dentro de la barrica. Su destilación es parecida a la sidra pero debe hacerse inmediatamente después de sacarla del lagar.

*Vinagre de sidra:

También es susceptible la sidra de generar un fino vinagre para ser utilizado en una exigente gastronomía. En realidad, cualquier sustancia que contenga azúcar o alcohol y sea válida como alimento, sirve para la elaboración de vinagre.

El vinagre de sidra no es sino sidra cuyo contenido alcohólico se ha transformado en ácido acético.

En casi toda Europa es más generalizado el consumo de vinagre de vino más que nada por razones meramente comerciales, pero en América hablar de vinagre es hablar de vinagre de sidra, a no ser, claro está, que se especifique lo contrario. Al estar obtenido de la fermentación de la sidra natural, contiene todos los principios activos, minerales y vitaminas de la manzana y es rico en fósforo y potasio.

Otras sidras.-



Hasta los años sesenta las regiones francesas de Normandía y Bretaña, constituían la reserva de manzana europea. Todavía hoy es Francia el primer productor de Europa, solo en Normandía existen entre 1.800.000 y 2.000.000 de manzanos, siendo la producción sidrera junto con el ganado vacuno la mayor riqueza de la zona. Además de su sidra, Normandía ha conseguido introducir en el mercado mundial el "Calvados", un destilado de sidra natural que goza de gran prestigio.

En Gran Bretaña al igual que los franceses, destinan la mayor parte de su manzana a la elaboración de sidras y zumos, los belgas son especialistas en "sirops" -manzanas dulces-, compotas, mermeladas y confituras, mientras que siuzos y alemanes convierten su manzana en zumos o la consumen directamente en la mesa. Grandes consumidores de sidra son también los finlandeses, sobre todo en las tabernas y como alternativa a la cerveza. En Finlandia se producen sólo dos marcas de sidra, una dulce y con un 4.7 % de alcohol, la otra no tan dulce pero algo más fuerte 7 % de alcohol. El resto de sidra que consumen es importada.

Otro gran productor es Estados Unidos, pero básicamente sus sidras son gasificadas.

En Valdivia, ciudad al suroeste de Santiago de Chile, elaboran con manzana de la región un producto semejante a nuestra sidra que guardan también en barricas y llaman "chicha". Cuando llega la temporada, la gente se acerca a beber del grifo, llevan sus cazuelas con comida y permanecen de pie. Sin embargo la "chicha" se consume casi en su totalidad desde las barricas y es una mínima cantidad la que se embotella.

En la península ibérica es Asturias la primera productora, destinando casi toda su manzana a la elaboración de sidra. La sidra asturiana se caracteriza por un sabor más suave que la nuestra. Allí la mantienen en las cubas para ir sacándola a medida que se consume en las sidrerías, sus típicos "chigres" y así las sidras pueden durar en las barricas hasta dos años. Poseen un centro pomológico puntero en Europa, situado en la localidad de Villaviciosa y un museo de la sidra situado en el municipio de [Nava](#).

* Enlaces a otras páginas:

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o- [EUSKAL HERRIA:](#)

 [Página de la Cofradía de la sidra de HERNANI](#)

 [Página sobre la sidra de la revista ARGIA](#)

 [Página de los amigos de la sidra de USURBIL](#)

ASTURIAS: -o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

 [Página de la sidra de ASTURIAS](#)

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o- **FRANCIA:**

 [Página sobre la manzana y sidra de FRANCIA](#)

 [Página de la sidra de NORMANDIA](#)

IRLANDA: -o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

 [Página de la sidra irlandesa BULMER](#)

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o- **GRAN BRETAÑA:**

 [Página de THE REAL CIDER & PERRY COMPANY](#)

 [Página sobre la sidra de HEREFORD](#)

E.E.U.U.: -o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

 [Página sobre la sidra norteamericana WOODCHUCK](#)

 [Página sobre la sidra de LOUISBOURG CIDER MILL](#)

