

La sidra tiene dos casas



El 'txiri' de una de las kupelas de madera de la sidrería Petritegi. :: LOBO ALTXUNA

:: **FELIX IBARGUTXI**

Hoy en día, en nuestras sidrerías conviven en armonía la madera y el acero inoxidable. Aproximadamente la mitad de la producción guipuzcoana está envasada en grandes toneles de madera, y la otra mitad en cubas de acero inoxidable, que son por lo general de tamaño mayor, y pueden llegar hasta una capacidad de 110.000 litros. «Un material no sustituye al otro, y los dos deben complementarse», nos comenta el enólogo Xabier Kamio.

El acero inoxidable comenzó a implantarse en las sidrerías guipuzcoanas hace unos treinta años, en el momento en que se decidieron a dar el gran salto técnico, incorporando los sistemas de frío así como otros adelantos técnicos en pro de una sidra de mayor calidad. Hasta entonces, la sidra era un producto basado en la tradición y paso a ser un producto adaptado al saber hacer del tiempo correspondiente; a partir de entonces, el sidre-

ro junto al enólogo comenzaron a controlar las diferentes técnicas de elaboración en cuba y en kupela.

Normalmente, las cubas de acero son de la calidad Aisi-304, aunque a veces las cubas tienen la vitola superior de acero Aisi-316, porque en algunos casos (no muchos) se usa gas sulfuroso en la sidra, y ese gas tiene poder corrosivo. Este segundo tipo de acero es más resistente. Para la elaboración de estas cubas se emplean láminas de tres milímetros de espesor.

El acero Aisi-304 tiene un 18% de cromo y un 8% de níquel. En el caso del acero Aisi-316, esos porcentajes son idénticos, y hay que añadir un 2% de molibdeno. Buena parte de las cubas proceden de empresas vascas aunque también por tradición en vino y precio competitivo existen otras provincias del estado como Burgos y Castilla-La Mancha.

Cuando los sidreros guipuzcoanos comenzaron a adquirir cubas de acero inoxidable, lo hicieron «más que nada por una cuestión de

limpieza, lo cual no quiere decir que el producto final sea necesariamente mejor que el producido en una kupela de madera», dice el enólogo Xabier Kamio, que trabaja para varias sidrerías, si bien su campo de acción principal es el vino.

Los envases de acero inoxidable reemplazaron en bastantes casos a los de fibra de vidrio. Es este un material que tiene bastantes contradicciones. La fibra de vidrio es bastante más barata que el acero inoxidable, pero tiene aspectos negativos: por ejemplo, para guardar la sidra durante bastante tiempo no vale, porque puede dar gusto al producto, y además, dado que es algo transpirable, puede hacer que la sidra se oxide en exceso.

Hoy en día existen algunas cubas de fibra, pero se utilizan solamente cuando hay que hacer algún desfangado de los mostos en un plazo breve de tiempo.

Frente a la madera, el acero inoxidable tiene dos grandes ventajas: es más barato y más fácil de limpiar. Y si se

COSAS BUENAS Y NO TAN BUENAS

Ventajas de la madera

- ▶ Aspecto acogedor.
- ▶ Buen aislamiento con respecto a la temperatura exterior.
- ▶ Permite respirar al líquido y también decantarse, pues es un material poroso.

Desventajas de la madera

- ▶ Limpieza más dificultosa.
- ▶ Cuando la madera es nueva, transmite sabor a la sidra. La madera nueva aporta elagitaninos y permite que la sidra este más abierta aromáticamente y además más limpia.
- ▶ Pide más labores de conservación.

Ventajas del acero

- ▶ Fácil limpieza.
- ▶ Mayor aprovechamiento del espacio.
- ▶ Precio.
- ▶ No precisa grandes labores de conservación.

Desventajas del acero

- ▶ No da aspecto tradicional. No aporta un aspecto acogedor. Hay que recordar que la madera como algo acogedor es un concepto reciente, moderno.
- ▶ Mayores oscilaciones térmicas, según la temperatura ambiente.
- ▶ Mayor riesgo de posos.

En las barricas pequeñas de madera se puede perder 'txinparta'

Por lo general, la sidra genera más posos en un envase de acero inoxidable

quiere mecanizar el proceso, el acero da también más facilidades que la madera.

«Yo creo que en ciertos momentos del proceso es más sencillo elaborar en acero inoxidable, pero en función del momento en que esté la sidra, es preferible la kupela de madera. En la fase inicial de la elaboración, que tiene mucho movimiento, es mejor el inoxidable; y cuando hay una fase de reposo y queremos una buena decantación, es preferible la madera. Lo ideal sería mantener los dos materiales: lo mejor es fermentar la sagardoa en acero inoxidable y luego pasarla a la kupela de madera, porque además ahí puede transpirar. El acero inoxidable tiene cargas electrostáticas, que hacen que la decantación sea más lenta», prosigue Kamio. Por lo general, la misma sidra, si ha estado en acero inoxidable, generará, tras ser embotellada, algo más de posos que si se ha almacenado en envase de madera.

Ahora bien, hablando de posos, hay que recordar una gran diferencia entre el vino

Madera y metal.

Desde hace treinta años, las cubas de acero inoxidable conviven con las kupelas de madera. Todo parece indicar que también en el futuro ambos materiales coexistirán



y la sagardoa: el consumidor rechazará un vino turbio, pero ese mismo consumidor no quiere una sidra transparente. Algo de turbidez es consustancial a la sidra. La sidra, por lo general, ni se clarifica ni se filtra.

Cuando el aficionado va a las sidrerías y prueba de las diferentes kupelas de madera, es posible que esté probando unos caldos que han pasado los primeros meses en cubas de acero, y luego se han trasegado a las kupelas. Hay sidrerías que muestran a sus clientes las cubas metálicas, otras prefieren tenerlas en otra recinto y transmitir una imagen completamente acogedora; y, claro está, hay sidrerías, pequeñas, que no tienen más que envases de madera.

Ahora bien, el consumidor debe saber que las sidrerías profesionales tienen las kupelas de madera integradas con sistemas de frío. He aquí otro concepto básico en la elaboración moderna de la sidra: el sistema de frío. El control de la temperatura es primordial para el sidrero, sobre todo si quiere conservar los caldos

durante bastante tiempo, para ir sacando el producto al mercado de forma escalonada. Y lo cierto es que las cubas de acero dan más problemas para el control del frío, porque se trata de láminas finas, de tres milímetros de grosor, que ganan temperatura con más facilidad que las gruesas paredes de la kupela de madera, que pueden ser de seis-ocho centímetros de espesor.

El sistema de frío ideal es aquel que permite actuar de manera individual sobre cada cuba o kupela. Porque en una misma sala puede haber cubas en distintas fases, unas más adelantadas que otras. «Es el sidrero quien debe controlar a la sidra, y no la sidra al sidrero», insiste Kamio.

Antaño, no era tan necesario el control del frío, porque los toneles estaban en los bajos de unas edificaciones con gruesas paredes de piedra, y las oscilaciones de temperatura eran mínimas.

Otro aspecto positivo del metal es que en ese tipo de cubas es más fácil mantener el carbónico de la sidra, la llamada 'txinparta'. «Ahora bien, cuando la kupela de madera es muy grande, en ese caso no se dan problemas de pérdida de carbónico. Pero si la kupela es pequeña, de 5.000 litros, puedes tener ese problema», dice el enólogo.

Hay sidrerías que se inclinan por adquirir cubas de presión, con un dispositivo que permite insuflar cierta cantidad de un gas inerte. Por ejemplo, basta que la sidra pase de estar a 13 a estar a 12, para que se genere un hueco, y ese espacio es llenado por el oxígeno, que generaría una pequeña oxidación. Para hacer frente a ese factor, que le quitaría frescor a la sidra, se insufla una pequeña presión de nitrógeno-carbónico.

Cuando se vacían las cubas para llenar las botellas, llega la hora de la limpieza. El proceso es más breve y sencillo en el caso del metal que en el de la madera, porque ésta es porosa. Generalmente, las kupelas de madera se limpian con vapor caliente, mientras que en las cubas de inoxidable se suele usar la sosa cáustica en una proporción baja: aproximadamente, un 5%.

La mayor cuba de acero que ha visto Kamio es una de 110.000 litros. Las más pequeñas son de 5.000.



Kamio, junto a unas cubas en la sidrería Zelaia. ...usoz

MURCHANTE HIZO MUCHA KUEPela

Hace tres años cerró la empresa Martiartu de Murchante, la que surtió de cubas de madera a tantas sidrerías guipuzcoanas. Fortuna (Fortunato) Martiartu tiene ahora 78 años, y sigue acudiendo con regularidad al viejo taller. Llamamos por teléfono a una empresa cerrada y nos recibe el viejo empresario. Los viejos toneleros nunca se resignan.

Los Martiartu hacían todo el proceso de forma manual. Mientras tanto, otras empresas se fueron mecanizando y automatizando, consiguiendo abaratar el producto. Esa fue una de las causas del cierre de la empresa navarra.

«En cuanto a sidrerías, nuestro primer cliente fue Petriegi. Luego trabajamos para Zapiain, porque resulta que tenían unas viejas cubas que llevaban tiempo sin usarse, por aquello de la crisis de la sidra de los años 60, creo, y nos pidieron que las reparásemos. Estaban avinagradas. Quemamos la madera con ramas de olivo y luego raspamos; así quedaron estériles, listas para volver a usarlas. El siguiente cliente fue Zelaia. «Cuántas veces me dijo José Antonio: aquí tenemos todavía esa cuba que nos hicisteis». La frontera está en los 650 litros. Los envases de menor capacidad se denominan toneles, y los que la superan, cubas. «Por eso en nuestra tarjeta ponía 'Cubería y tonelería'», prosigue Fortuna.

Las cubas de nuestras sidrerías están hechas en muchos casos de castaño asturiano, que es de una calidad superior. Cuando la cuba es grande, la tabla debe tener cinco centímetros de grosor. También es buena la madera de castaño procedente de Salamanca y Extremadura. «Los de Cataluña, en cambio, tienen muchos nudos muy pequeños. Y hay otro fallo que nosotros llamamos 'cebolla'. Es como si el castaño se deshojara», nos dice el cubero.

PISTAS

► **Donostia**
Concierto previo a San Sebastián: El salón de plenos del Ayuntamiento donostiarra acogerá mañana, domingo, a las 12.00 horas el Concierto previo al día de San Sebastián. Estará ofrecido por la Banda Municipal de Txistularis, con un programa extraordinario con obras dedicadas a la ciudad. Participarán el dantzari Aier Beobide, los cantantes conocidos como Los dos Tenores, Josu Urdizian y Eric Salha, y los jóvenes txistularis solistas Jon Ansorena, Pello Irigoien y Diego Vera. Se interpretará, acompañados por tambores y barriles, la famosa canción 'Zazpi zuria', dirigida por Txirri y Txirribito y no faltarán los más pequeños de la ciudadanía con la participación de la tamborrada de Kresala.

► **Donostia**
Barrio del Antiguo: El programa de fiestas donostiarra en este barrio, ofrece para hoy diversos festejos. En la plaza Gazkuña, concurso de tortillas de patata (11.3); Kantu jira (13.00); kalejira con la txarangara Iraunkorak (13.45); Comida de cuadrillas; txarangas y verbena. Y para mañana, domingo, chocolatada y juegos infantiles en la plaza Gaskuñia (11.30); campeonato de toca; teatro; Coros de Luberrí, Ibaeta e Igeldo en los bajos de la iglesia (17.30); bertso musikatuak en el Doka y teatro en Lugaritz (19.30).

► **Lezo**
Tamborrada: La Escuela Municipal de Música 'Tomás Garbizu', los alumnos y la Banda de Música del citado centro ofrecerán mañana un concierto con las tradicionales Marchas de San Sebastián. Será a partir de las 12.30 en la plaza del Santo Cristo. A las 12.00 se saldrá en kalejira desde la Escuela de Música.

► **Getaria**
San Antón: La playa de Malkorbe será mañana, a las 13.00 h. el escenario de la Carrera de caballos, 'IX San Anton Zaldi Lasterketa', organizada por Getariako Zaldi Zale Taldea. A las 18.00 horas, Giza proba entre el equipo de Orío y los remeros de Getaria. Una sesión de 20 minutos arrastrando una piedra de 800 k.