

Las jarras transparentes acentuarán el color más oscuro de la sidra de este año

Si algo ha caracterizado la última cosecha de manzana ha sido la escasa cantidad recogida. Y ya se sabe que cuando la cosecha es reducida, las sidras llegan por lo general con más carácter, más cuerpo y más color.

Joseba Salvador



Juan Zuriarrain, enólogo especialista en sidras.

Juan Zuriarrain, enólogo que trabaja con algunas de las principales sidrerías vascas, señala que «dentro de esa pequeña cosecha, las variedades que han predominado son las consideradas amargas y dulce-amargas, lo cual marca el estilo de sidra que se elaborará con ellas».

Así, el resultado ha sido de unas sidras «con más cuerpo, con un perfil más amargo, más cargadas en color y aromas algo más maduros, no tan frutales».

En este sentido, Zuriarrain quiere advertir a quienes acudan este año a las sidrerías de que el color más oscuro de la sidra se verá acentuado cuando se sirva en las jarras y botellas transparentes, «ya que la sensación que nos da un culín de sidra es muy diferente al de una jarra llena hasta arriba, donde el perfil real del color se puede desvirtuar muchísimo».

Por ello, considera que «el consumidor puede tener una apreciación diferente de lo que es realmente el producto, sobre todo en unas fechas en las que la sidra todavía está sin terminar de hacerse y tiene un color más turbio».

En cualquier caso, Zuriarrain matiza que, debido precisamente a la pequeña producción de este año y a los excedentes del anterior, algunas de las sidras que se beberán este año serán resultado de la fusión de ambas, una especie de «coupage» que es habitual en las bodegas que trabajan principalmente con manzana del país.

«Ya en marzo del año pasado, y viendo que la producción iba a bajar de forma considerable, en muchas bodegas se decidió retirar la sidra destinada al txotx para llevarla a los depósitos de conservación, con el fin de que llegasen hasta este año en las mejores condiciones», explica Zuriarrain.

Esas sidras, continúa el enólogo, no solo se utilizan para completar la escasa producción del año siguiente en términos de cantidad, sino para equilibrar una sidra nueva que quizás no esté destinada a todos los públicos.

Así pues, las bodegas que hayan fusionado ambas cosechas «estarán en disposición de ofrecer una sidra más equilibrada, más aromática y más fresca, y no con un carácter y un color tan marcado como el que ha deparado esta última cosecha».



Klikatuenak

Recuerdan a Boni con un videoclip especial de 'No hay tregua'

El ponente se mofó de los epidemiólogos en una tertulia la víspera del fallo del TSJPV

El Supremo tumba la ordenanza de pisos turísticos de Donostia

Denuncian que la Ertzaintza ha entrado «sin autorización y con impunidad» en El Infierno

El TSJPV permite reabrir los bares y restaurantes de los municipios en zona roja
