



Noticias de Álava

Diario de Noticias de Alava. Noticias de última hora locales, nacionales, e internacionales.

millones de kilos de manzanas autóctonas

El país de la sidra

Las elaboradas con las variedades Urtebi txiki, Manttoni y Urdin son las que tienen mayor aceptación

Un reportaje de J. Fernández - Domingo, 21 de Enero de 2018 - Actualizado a las 06:13h

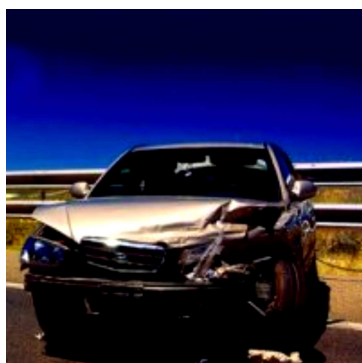


Euskal Sagardoaren zigilua daraman kupela bat. (Ruben Plaza)

El objetivo es cultivar en Euskadi toda la manzana necesaria para elaborar la sidra. Pero para eso todavía tendrá que llover mucho; unos 15 años calculan los que saben de esto. Por el momento, la cosecha de este 2018 de Euskal Sagardoa -las botellas que tienen una cápsula negra en la boquilla- ha requerido de seis millones de kilos de manzanas autóctonas con las que se han *fraguado* cuatro millones de litros. Y las variedades que se han controlado en esta campaña han sido catorce: aritza, errezila, gezamina, goikoetxe, manttoni, moko, mozolua, patzolua, txalaka, udare marroi, urdin, urtebi haundi, urtebi txiki y verde agria.

Algunas son las que mayor aceptación tienen entre las miles de personas que peregrinan fielmente cada temporada hasta una sidrería para probar y reprobar este zumo. Esa es una de las conclusiones de la investigación liderada por Andoni Zuriarrain, de la Facultad de Química de la UPV/EHU, quien después de haber analizado diferentes sidras para conocer las cualidades que aporta cada variedad de manzana, ha razonado que las que más gustan son la urtebi txiki, la manttoni y la urdin.

Tal y como indicaba el autor de este estudio (se han elegido y analizado 14 variedades locales durante 3 años) los datos recabados pueden ser válidos en las producciones de sidra tanto a nivel industrial como el más artesanal. El zumo que habitualmente brota de las kupelas suele ser el resultado de la mezcla de distintas variedades. Este año, en total, se han destilado 12 millones de litros con un 30% de manzana “de aquí” aunque sin conocer “el comportamiento” de cada una de ellas, indicaba Zuriarrain.



¿Cómo pagar 60% menos en el seguro del coche?

Hace 4 meses decidimos cambiar la compañía con la que tenemos asegurado nuestro coche porque estábamos cansados de pagar 480 € al año con Mapfre. Cada vez que veíamos en el buzón la carta de Mapfre nos poníamos de mal humor, pero esto dejó de ser un problema cuando descubrimos la nueva compañía a través de la cual hemos asegurado nuestro coche. Os contamos cómo hemos conseguido pagar un 60% menos

Haz click para leer este contenido

Por eso, en la investigación se han encargado de elaborar sidras partiendo de mostos de una sola variedad de manzana

para conocer detalladamente las características que cada tipo de manzana aporta o puede aportar a la sidra. “Lo que hemos analizado han sido los polifenoles de las manzanas. Esos componentes con capacidad antioxidante son muy importantes porque, por un lado, son responsables del sabor amargo y la astringencia [sequedad en la boca]; y por otro, participan en el proceso de oscurecimiento de la sidra ya que al oxidarse producen compuestos oscuros. Asimismo, producen turbidez y sedimentos al unirse con las proteínas” ilustra el autor del estudio.

Así, durante los tres años que se ha prolongado la investigación, se ha hecho seguimiento a todas esas características. Estas sidras de laboratorio fueron catadas por un grupo de expertos que adjudicaron una puntuación a cada vaso y, de este modo, ha sido posible conocer el nivel de aceptación entre las personas consumidoras. “Es un dato muy importante dado que la finalidad de la elaboración de la sidra es que sea consumida”, apostillaba Zuriarrain. Así las cosas, y en base a los criterios establecidos, las mejores manzanas son las de la variedad urtebi txiki, manttoni y urdin.

Las conclusiones de la investigación confirman que las sidras monovarietales elaboradas con alguna de estas tres especies “son las más equilibradas” y “las que mayor aceptación han tenido en el público”. Asimismo, son las que mayor nota han recibido en el grupo de cata del Laboratorio Agroambiental de Fraisoro, en Zizurkil. “La sidra más peculiar ha sido la elaborada con la variedad gezamina. El público consumidor está acostumbrado a que la sidra sea de una forma concreta, con sus pequeñas diferencias. La sidra elaborada con gezamina, sin embargo, era muy amarga y de color muy oscuro, parecida a la cerveza” ilustra Zuriarrain.

“Las sidras de las variedades moko, merabi y narbarte gorria también las hemos incluido en el grupo de las extremas, por su alto nivel de amargor y acidez”, añadía este investigador de la Facultad de Química. Y en cuanto a las mezclas de manzanas, la mayor puntuación fue para goikoetxe (40%) con moko (60%); narbarte gorria (36%) con urtebi txiki (64%); manttoni (62%) con udare marroi (38%); y frantzes sagarra (33%) con manttoni al 67%” subrayaba Zuriarrain. A su juicio, todos estos datos deberían ser tenidos en cuenta a la hora de plantar los manzanos o para decidir qué mezcla hacer.

COMENTARIOS: [Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Álava se reserva el derecho a eliminarlos.