

Petersen dice que el paso de frentes de viento frío, hacen subir la presión arterial, el azúcar en los diabéticos, etc., pero personalmente no puedo aportar en favor o en contra de esta teoría.

En los días previos a una tempestad es habitual que los reumáticos tengan exacerbación de su estado patológico, también está comprobado que pueden dar lugar a insomnio, angustia y otros desequilibrios neurovegetativos que parece que se deben a cargas eléctricas atmosféricas.

El clima de montaña —de 1.000 a 1.500 metros de altura— está indicado para los que vivimos cerca de la costa, para casos de agotamiento, convalecencia de una enfermedad y anemias, así como en enfermedades broncopulmonares como el asma o la tuberculosis en fase de curación total, aunque aconsejamos siempre control médico.

Por esta razón el gran músico Usandizaga, residió alguna época en Leizor (470 m. de altitud) pero por mis deducciones fue en un momento en que su enfermedad pulmonar estaba en plena actividad y tal vez los resultados fueron adversos.

El clima marítimo de nuestras costas, goza de un aire rico en yodo, sales y sustancias salinas y actúa también de estimulante sobre todo en personas de tierra adentro y si le sumamos los baños marinos los efectos son más completos, pero no conviene a los reumáticos, hepáticos y enfermos mentales.

El efecto de contraste que tiene este cambio también nos aporta facetas beneficiosas.

Es importante combinar curas al sol y aire libre sin pasarse en la dosificación.

Para terminar les diré que en el País Vasco el día tiene una hora menos que en la costa sur de la península y por lo tanto la noche, una hora más.

(13-VI-86)

BOLETIN DE LA COFRADIA VASCA DE
GASTRONOMIA. N.º 12.º S. Sebastian 1-786

Presentación de Sagardoz, un aguardiente vasco



El día 9 de Junio tuvo lugar la presentación en nuestra Cofradía del **sagardoz**, aguardiente de sidra, destilado por los hermanos Zapiain de Astigarraga.

Al acto que presidió el alcalde de San Sebastián, Ramón Labayen, se le dio la solemnidad que merece el lanzamiento de un nuevo producto autóctono vasco, tan enraizado en nuestra tierra, ya que proviene de la manzana.

El Gran Sukalde Jaun, Luis Mocoroa, Juan José Lapitz, José María Busca Isusi, José Uría y Miguel Zapiain explicaron, al casi centenar de asistentes, las características de este destilado, que detallamos más adelante.

Para solemnizar el evento se sirvió un almuerzo en el que todos los platos tuvieron una íntima relación con la manzana y sus derivados.

Juan Zapiain para esta ocasión dispuso una ensalada aromatizada con vinagre de sidra, entre cuyos ingredientes figuraba manzana, queso del país y pescado.

Siguieron unos filetes de «platusha» meuniere con salsa de perejil y reducción de sidra, que dieron paso a pollitos de caserío con guarnición de pure de manzana.

Finalizó con un soufflé sorpresa flameado con sagardoz. Tras el café se procedió a la degustación del nuevo aguardiente. Busca Isusi propulsor de esta iniciativa y padre del vocablo, le dedicó toda serie de elogios ya que es un producto muy aromático y bien elaborado. Quemó en un platillo unas gotas de la bebida para que se pudiera comprobar el aroma a manzanas asadas que despedía y la posibilidad por tanto de ser empleado en cocina. Labayen se despidió con una frase feliz: «Tiene tanto aroma que parece elaborado para ser inhalado más que sorbido».

El proceso de destilación

En 1985 se instaló un alambique y comenzaron las pruebas de destilación de sidra natural, comprobándose tras una serie de estudios que nos encontrábamos ante un producto de extraordinaria calidad gracias a la excelencia de la materia prima empleada.

La destilación se realiza en un alambique de cobre, en cuyo interior se introduce la sidra que se calienta por medio de vapor indirecto. Los vapores alcohólicos que se van desprendiendo pasan por un serpentín refrigerado por agua corriente. La acción del frío los licúa y el destilado sale al exterior en forma de líquido incoloro y transparente.

La destilación es fraccionada, separándose las cabezas (la primera parte del líquido que mana al comienzo de la destilación) de los centros o corazones y de las colas (parte final).

Los centros son los que se recogen como aguardiente correcto y de calidad. Las cabezas se desechan y las colas se añaden a la siguiente destilación. La calidad del producto resultante es altamente satisfactoria debido a las siguientes razones:

1.—La calidad de la materia prima empleada en la elaboración de la sidra. Se seleccionan exclusivamente aquellas variedades de manzana que son las más aptas para esta finalidad. Se hace una mezcla entre las diversas variedades con el fin de obtener una sidra que tiene las características idóneas para conseguir un buen destilado: baja graduación alcohólica y elevada acidez total.

2.—En el sistema tradicional de elaboración de sidra natural, no se utilizan aditivos, el mosto fermenta espontáneamente, sin presencia de anhídrido sulfuroso u otro elemento extraño a la manzana. Esto trae como consecuencia que al destilar no se recogen otros elementos volátiles que no sean los propios aromas y alcoholes de la manzana y la sidra.

LA CRIANZA EN BARRICAS

La crianza se realiza en barricas de roble del país nuevas, estrenadas con este destilado.

El resultado final de la destilación, un aguardiente de 65° aproximadamente, totalmente incoloro, pasa al interior de estas barricas. Las barricas que no deben llenarse totalmente, pasan al interior de una bodega, en la que el grado de humedad está controlado.

El aguardiente con el tiempo, por la acción de los taninos que aporta la madera de roble y del oxígeno, que penetra a través de la madera en el interior de la barrica, se va tornando de color amarillento. Cuando se aproxima la fecha del embotellado se van añadiendo pequeñas cantidades de agua destilada, hasta rebajar su graduación a 40°.

SAGARDOZ AMARILLO

Como ya hemos citado antes, el Sagardoz va tomando el color durante el envejecimiento en la madera de roble. Si el envejecimiento es relativamente corto, la tonalidad de color del sagardoz es amarillento claro, a medida que aumenta el tiempo de crianza, el amarillo es más intenso y si es muy viejo el amarillo se vuelve rojizo.

Con la crianza, no sólo nace el color amarillento, sino que el destilado blanco que se ha introducido en la barrica, sufre una serie de transformaciones de aroma y sabor muy importantes; pierde el carácter de fresco y tanto el aroma como el sabor se va redondeando y ennobleciendo.

Se debe de consumir a temperatura ambiente, ni frío ni caliente, para poder disfrutar de todas sus propiedades organolépticas. Se recomienda, tomar la copa de balón de cristal fino entre ambas manos y esperar a que en el tacto no se aprecie el frío de la copa y del líquido. Se debe consumir después del café, en pequeños sorbos o tragos apreciando y disfrutando de cada uno de ellos.

SAGARDOZ BLANCO

El Sagardoz blanco o mejor dicho incoloro, es el resultado inmediato de la destilación, tal como sale del alambique, rebajado a 40 grados. Es más bravo, punzante y agresivo que el envejecido en roble, aunque fresco de aroma y sabor.

Se puede consumir a temperatura ambiente o frío —helado siguiendo la tendencia actual—, ya que es un gran digestivo para después de las comidas.

REGLAMENTACION

Se está constituyendo una reglamentación del Sagardoz, cuya finalidad es la de proteger y controlar la calidad del producto. Algunos de los puntos más importantes de la misma son:

- Se debe elaborar sólo de variedades de manzana sidreras.
- Envejecer en roble conocido como «del País».
- Destilar en alambique de cobre y en destilación fraccionada.
- Estar elaborado dentro de la zona sidrera de Guipúzcoa.
- Indicar en la etiqueta los años de crianza en roble, poniendo una U por cada año.

Estos y otros requisitos, son los que tendrán que cumplir todos aquellos productores que deseen llamar Sagardoz a su destilado. De este modo, el consumidor se encontrará con un producto serio y de calidad, protegido por la reglamentación.

Estudio sobre el origen vasco de los Bolados



El hombre cuando ha tenido sed la ha saciado normalmente con agua, que la ha tenido a su disposición desde los primeros momentos de la creación.

Hasta no hace muchos años las populares fuentes públicas, con sus nombres propios, generalmente toponímicos, jalonaban nuestras calles y plazas dando color y tipismo a las mismas. Hoy cada vez es menos usada el agua por la gran variedad de refrescos a nuestro alcance, apoyados por una gran publicidad y agresividad comercial.

A lo largo de la historia vemos que el hombre, a esta agua pura y cristalina que nos brinda la naturaleza, unas veces por razones de salud y otras por enriquecerla gustativamente la han alterado con adicción de diversos productos generalmente dulces y aromáticos.

El HIDROMIEL, mezcla simple de agua y miel, puede ser quizás el primer refresco preparado en la antigüedad, añadiéndole posteriormente a esta bebida unas gotas de vinagre de vino, aumentando de esta forma su poder refrescante.

Es antigua la fermentación de ciertos cereales, principalmente la cebada, dando paso a la conocida cerveza. También el vino recibió mezclas diversas en la época antigua de los romanos, griegos, etc. Los zumos de frutas mezclados con nieve, fueron muy apreciados por la alta sociedad.