



Recolección y almacenaje de la manzana

Hacia finales del mes de setiembre los cosecheros de sidra natural se esmeran en poner a punto toda la maquinaria de elaboración.

Así pues, con todos los útiles de elaboración disponibles, comienzan los comentarios sobre la cosecha de manzana: escasez, abundancia, ha llovido mucho, no ha llovido, etc., etc., y aparte de la calidad y cantidad de la cosecha otro dato preocupante suele ser la temperatura ambiente, ya que esta época del año es muy propensa a temperaturas elevadas provocadas por los típicos días de viento sur, y el cosechero sabe que esta temperatura elevada puede aumentar la velocidad de la fermentación alcohólica, deteriorando la futura calidad de la sidra, ya que perjudica la finura de los aromas, y produce sidras de más elevada acidez y corta vida.

Es también dato de gran importancia, la naturaleza y el punto de madurez de las manzanas que se van a utilizar en la elaboración de la sidra. Para producir sidra natural o sagardoa o la sidra casera, como algunos le llaman, es condición indispensable que se utilicen variedades de manzana propia de sidra, pudiéndose utilizar las variedades de mesa. El punto de madurez debe de ser el adecuado, ni manzana verde ni sobre-madurada.

Trituración

En nuestro sistema de elaboración de sidra se utilizan trituradoras de rodillos. Es curioso observar, cómo a través de los tiempos y a pesar de las nuevas técnicas existentes en los procesos de elaboración de vinos o sidras gaseadas, o zumos, etc., en nuestras sidrerías no se ha aceptado

ningún tipo de éstos nuevos sistemas de triturado y si se ha procurado mejorar dentro de lo que es la propia trituradora de rodillos.

La manzana es reventada al pasar por los rodillos, resultando una pulpa de manzana consistente y no papilla de manzana, debido a lo cual, una vez prensada, se obtiene un zumo limpio y transparente que será conducido a las kupelas de madera, donde va a fermentar. Es también un dato importante que no se reviente la pepita de manzana, ya que podría transmitir a la sidra ciertos sabores no aconsejables.

Maceración y prensado

En el gráfico expuesto, representamos una típica y autóctona prensa de elaboración de sidra natural euskaldun. Este antiguo tipo de prensas que en la actualidad seguimos utilizando, se compone de un recipiente rectangular (asca), en el centro del cual se encuentra un husillo (ardatza) y es provista de una plataforma sobre la cual se encuentran los mecanismos.

Los procesos que una vez triturada la manzana se van a desarrollar dentro de esta prensa, tienen vital importancia. Una vez cargada la prensa con manzana triturada, se deja en maceración la pulpa de manzana con su propio zumo, para que las materias que se encuentran en la pulpa y corteza de la manzana, se disuelvan en el zumo de manzana, antes de empezar a prensar. Además de esto, y provocadas por la oxidación a que ha sido sometida la pulpa de manzana, se realizan unos

procesos que colaboran a que la sidra resultante, sea más aromática, más limpia y de mayor cuerpo.

Una vez que el cosechero comprende que ya ha macerado lo suficiente, se comienza a prensar la pulpa de manzana para que suelte su zumo y al cabo de unos tres días, se agota, aprovechando los restos como alimento para el ganado y volviendo a cargar la prensa con otra nueva manzana triturada o pulpa.

Fermentación y crianza

Al cabo de 3 ó 4 días de haber llenado una kupela, se observa cómo aparece en el orificio superior de la misma, una espuma abundante de color blanquecino parduzco, que a modo de borbotones arroja al exterior de la kupela espuma y sidra. Ha comenzado la fermentación alcohólica. Por medio de la fermentación, aquel zumo de manzana que resultaba del prensado y ha sido colocado en el interior de la kupela va a experimentar una transformación absoluta. Van a ser las levaduras que tenía la manzana adheridas a la corteza, las que van a tomar el azúcar del zumo de la manzana, para transformarlo en alcohol al mismo tiempo que se desprende abundante cantidad de anhídrido carbónico. Esta primera fermentación puede durar entre quince y treinta días, según la temperatura a la que se realice. Una vez acabada ésta, la sidra presenta un aspecto tosco, con presencia de sabores y aromas extraños, y será necesario que transcurra cierto tiempo para que como consecuencia de otras transformaciones que van a

ocurrir en su seno, empiece a tomar un carácter de franqueza y finura. Paralelamente a estos últimos fenómenos, su aspecto de turbidez va desapareciendo hasta quedarse limpia y transparente.

En la sidra natural siempre quedan en suspensión ciertas partículas que se han resistido a vivir en el fondo de la cuba. Es por esto que en mayor o menor cuantía, siempre hay poso en el interior de las botellas de sidra.

Embotellado

A partir del mes de enero, el sidrero mantiene sus kupelas de sidra sometidas a una continua observación. Todos estos procesos que antes hemos citado se controlan sin ningún aparato de análisis, es decir que por la observación y ayudado por su nariz y paladar, a base de probar periódicamente, él comprueba la evolución que están llevando sus sidras, hasta que decide que está en su momento óptimo para ser embotellada. Para realizar el embotellado de una kupela se procura hacer la labor, cuando la luna se encuentra en fase menguante.

Una vez preparadas las botellas limpias que van a recibir en su interior la sidra que viene de la kupela y los corchos que van a cerrar las botellas, es de vital importancia no someter la sidra a malos tratos o movimientos bruscos, debido a que éstos provocarían la pérdida de parte del gas carbónico de carácter propio que contiene la sidra. Este carbónico es de gran finura y calidad y produce en la sidra el detalle tan buscado del granillo que se manifiesta al servir la

sidra al vaso que en el idioma sidrero se conoce como "txinparta". Por todo esto, aunque las sidrerías de hoy han incorporado moderna maquinaria de embotellado, el sistema de llenado sigue siendo el mismo, es decir que no ha variado de las más antiguas que se conozcan.

Consumo

Después de haber embotellado la sidra, existe una ligera fermentación en el interior de la misma y al cabo de unos meses del embotellado, la sidra se encuentra en su plenitud, es decir está lista para el consumo. No podemos aplicar ninguna regla para calcular cuándo ha llegado este momento. La propia naturaleza de la sidra y la temperatura del lugar donde estén guardadas las botellas son factores claves y responsables de que la sidra "venga" antes o después, tarde más o tarde menos en "venir".

Una vez más deberá ser la cata o "probaqueta" de los entendidos los que señalen que ha llegado el momento. Esta función la conocen bien los bodegueros de las sociedades gastronómicas que tienen que vigilar unas cuantas sidras distintas y servir cada una de ellas en su momento de consumo adecuado.

Lo ideal es que el lugar donde se almacena mantenga una temperatura adecuada para ser consumida directamente. Si se van a refrescar las botellas de sidra en agua, no tenerlas dentro de la misma más tiempo del necesario. Servir la sidra con gusto, que caiga un chorro fino y continuo de la botella al vaso de vidrio fino y si se hace de cierta altura, mejor. Nunca consumir la sidra fría, tan sólo fresca, para poder apreciar el aroma a manzana que guarda.

Un proceso artesanal

