

TXOSTENA

...nialak badira, sagardoaren etoki-
a atsagingarria dela uste dut".

SAGARDOA GASAKIN

Sagardo naturalak, sagardo gasifi-
katurik du kontrapunto bezala. Bi sagar-
doren merkaturak oso ezberdinak di-
-Euskadin "Sidras Eva S.A." da sa-
-gardo gasifikatua ekoizten duen pro-
-dugile bakarra. "Mai Ona" enpresa
-n den urtean ibi zen.

"Eva" urtean hamalau milioi botila
-ratzen ditu, sagardoa, mosto, ozpi-
-zumo eta sagar likorrean banatuak.
-ur egun, Estatuko bigarren produktu-

gilea da, "El Gaitero" ren atzetik.

Jose Mari Soroa, "Eva" ko jereatea,
berriki Sagardo Fabrikatzaileen Elkar-
goako presidentea izendatua izan da.
Elkargo honek 12 enpresa elkartzen di-
tu.

"Eva" ko jereateak, sagardoa eta
enologiaren ezagutzaile adituak, hau
baieztatzen du: "fabrikazio prozesuan
ez dugu hartzigarrien aurkakorik erabil-
tzen".

Lantegia, Usurbilen kokatua, 1964.
urtean sortu zen, nahiz eta enpresal tra-
dizioa aurretik dator. Jose Mari Soroa
sagardoaren kontsumoa goraka ez
doalako kezkatzen da, honek produk-
zioa bereiztera behartzen ditu: maha-

tsa urak, mostoak e.a.

Merkatal aspektuan, Soroak euro-
par merkaturan jartzen du bere itxaro-
pena, "hemendik hiru urtera zergak de-
sagertzean, batez ere zumoen esporta-
penerako". Enpresa honek Ertamerika-
ra esportatzen ditu bere produktuak
eta urrian Txinako Herri Errepublikaruntz
atera zen partida bat.

"Eva" k bere lehengaiak leku ezber-
dinetan bilatzen ditu, batez ere Ieridan.
Erabiltzen ditun barietateak oinarrian
"golden" eta "starski" dira.

Soroak sagardoa "ardo zazpiki"
bat bezala definitzen du, alkohol gutxi
eta garratasun eskasa duelako. Sa-
gardo diuretikoak, digerigarria eta la-
saiagarria dela dio. ■

"COPAS" DE SIDRA

Dicen algunos entendidos que la
sidra hunde sus raíces más pro-
fundo en Euzkaldunherria, y que de nues-
tro país se extendió a Francia, Inglate-
rra y otros lugares del Viejo Continente.
José Mari Soroa, fabricante de sidra
en Usurbil, comenta que este producto
es diurético, digestivo y sedante, y que
su consumo inmuniza contra las enfer-
medades de la piel, citando a un médi-
co francés.

Nuestros vecinos franceses son los
principales fabricantes de sidra, con una
producción de 500 millones de litros al
año. Ellos elaboran desde hace tiempo
"sidras coladas", una destilación de la si-
dra que se convierte en un líquido de
21 grados. El pasado año elaboraron
1.200 millones de litros aproximadamente de este
producto que cuenta con denominación
de origen.

Este mismo año, la sidrería "Za-
piain", de Astigarraga, ha iniciado la
comercialización del destilado bajo el
nombre "Sagardoz" ("de sidra", en
euzkaldunera); un producto de gran cali-
dad, y la botella de 700 centímetros cúbicos
puede alcanzar en el mercado un
precio de 2.400 pesetas.

José Mari Soroa, gerente de "Si-
dras Eva, S.A.", cree que la fabricación
del destilado requiere "paciencia y con-
ciencia, pues hay que aguantar cinco
años para tener el producto en el
mercado". La empresa "Eva" no se ha
dedicado a fabricar aguardiente, aunque
en un año pusieron en el mercado las
primeras botellas de licor de manzana,
un producto que Soroa lo define así: "El
destilado de manzana es simplemente la ma-
tificación de un buen aroma con el alcoh-
ol. La mezcla posterior para que te de

21 grados de alcohol". Dice Soroa que
la base de una buena elaboración está
en "un aroma bueno y concentrado".
La empresa "Eva", afincada en Usurbil,
fabricó el pasado año 50.000 botellas
de licor de manzana.

EL AGUARDIENTE

Según Soroa, experto conocedor
del mundo de la enología, el aguar-
diente se elabora a partir de sidras se-
cas que hayan estado un tiempo con

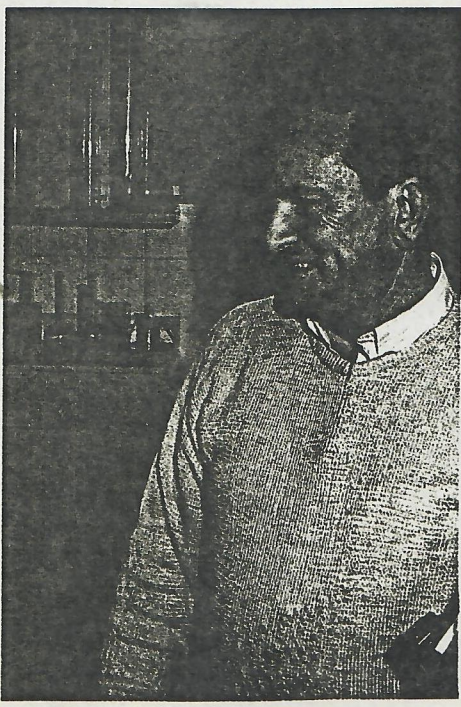


FOTO XELVA

José María Soroa cree que hace falta
"conciencia y paciencia" para fabricar
aguardiente y licor.

sus heces, y adquieren el perfume pro-
ducido por las secreciones de la leva-
dura.

Explica José Mari Soroa que las si-
dras no deben estar picadas, y han de
tener una acidez volátil menor de cuatro
gramos en acético por litro. "Si tienen
más —afirma— conviene neutralizarlas
con carbonato cálcico".

La destilación en la sidrería Zapiain
se realiza en un alambique de cobre,
en cuyo interior se introduce la sidra y
se calienta por medio de vapor indirecto.
Los vapores alcohólicos que se des-
prenden pasan por un serpentín refri-
gerado por agua corriente. La acción
del frío licúa estos vapores y el destila-
do sale al exterior en forma de líquido
incolore y transparente.

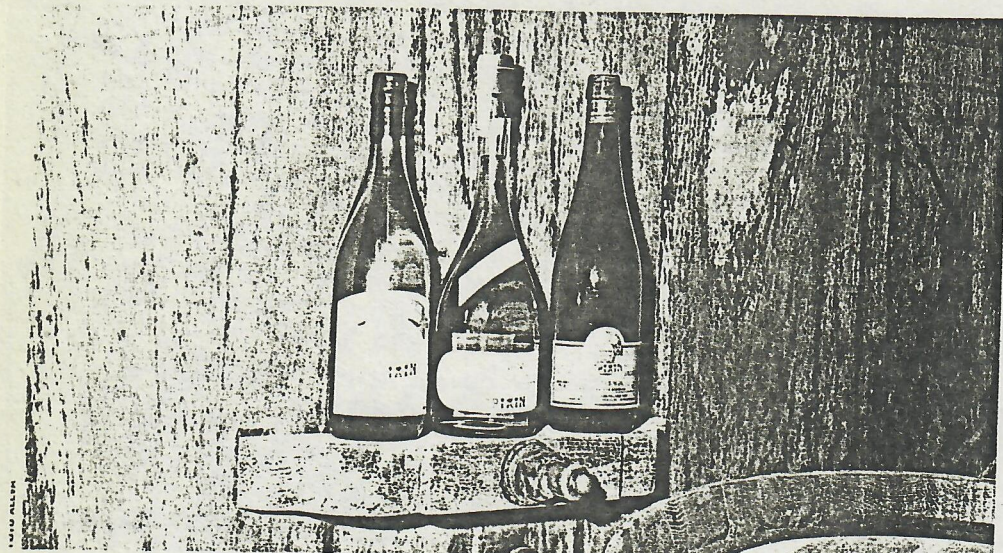
Explica Miguel Zapiain que la desti-
lación es fraccionada: Se separan las
"cabezas" (la primera parte del líqui-
do, que mana al comienzo de la destila-
ción) de los centros o corazones y de
las "colas" (parte final). Los centros son
los que se recogen como aguardiente
correcto y de calidad.

Para Zapiain, la calidad del produc-
to reside en la selección de la materia
prima y la mezcla de variedades para
conseguir una buena sidra, de baja
graduación alcohólica y elevada acidez
total.

En opinión de Soroa, con sidras de
4° a 6° de alcohol se obtiene aguar-
diente en destilación rectificada de 67°
a 72°. Explica nuestro interlocutor que
"para hacer 100 litros de aguardiente
de 66° hacen falta 1.200 litros de sidra
con 6° de alcohol, o 1.300 si tiene 5,5°.

Zapiain cría el destilado en barri-

INFORME



El aguardiente es un producto de 40° y alto costo de fabricación.

cas de roble del país, estrenadas con este nuevo producto. Según Soroa, la madera ideal para conservar el aguar-

diente es el fresno, y debe reposar en la bodega, dice, a una temperatura entre 12 y 14 grados. El aguardiente una

vez embotellado no envejece.

Explica Miguel Zapiain que el resultado final de la destilación es un agua dulce de 65°, incoloro. La acción de los taninos que aporta la madera de roble y el oxígeno dan un color amarillento al producto. Cuando se aproxima la fecha de embotellado, los hermanos Zapiain añaden pequeñas cantidades de agua destilada hasta rebajar su graduación a 40 grados.

Los Zapiain han creado una botella específica para envasar el "Sagardoz" inspirada en el nuevo envase de la sidra. La producción que han puesto a la venta ahora, tras un año de crianza, es muy limitada, aunque el proyecto acaba de empezar a andar.

Son nuevos productos derivados de la sidra y la manzana que vienen a añadirse al vinagre de sidra, con 5° de acidez, cuya penetración en el mercado está siendo importante. Actualmente lo fabrican Zapiain y "Eva". ■