

Seis manzanas, seis mundos

Un equipo de la UPV sigue elaborando y analizando sidras monovarietales

El objetivo de los químicos es conocer qué aporta cada variedad de las manzanas más usadas hoy en día

:: FELIX IBARGUTXI

ZIZURKIL. El equipo de la Facultad de Ciencias químicas de la Universidad del País Vasco sigue con sus experimentos en torno a las sidras monovarietales, las elaboradas con una sola clase de manzana, porque quiere dejar claro qué aporta real-

mente cada variedad, desde la Goikoetxe hasta la Urtebi Txiki, pasando por una manzana tan extrema como la Moko. Al igual que lo hicieron a fines de 2010, dos años más tarde Iñaki Berregi y los hermanos Juan y Andoni Zuriarrain elaboraron seis sidras monovarietales, que ayer fueron presentadas ante los medios de comunicación y los propios sidreros en el laboratorio de Fraisoro, dependiente de la Diputación.

Ayer se mostraron y cataron seis sidras elaboradas con una sola variedad. Las elegidas para el estudio habían sido Gezamina, Goikoetxe, Moko, Txalaka, Urtebi Haundi y Urtebi Txiki. Los experimentos se repitieron a fines del año pasado, en esa ocasión con estas otras seis variedades: Gezamina, Frantzes Sagarra, Merabi, Mozolao, Narbarte Gorria y Urtebi Txiki. Estas sidras se analizarán a lo largo del presente año.

El equipo de químicos quiere saber qué aporta realmente cada variedad de manzana. Como se sabe, la tradición es elaborar sidras a partir de muchas clases de frutos, y los sidreros intuyen cuáles son las manzanas que aportan la necesaria acidez y cuáles son las interesantes de cara a la astringencia o el amargor (que aportan durabilidad a los cal-



Juan Zuriarrain, Iñaki Berregi y Andoni Zuriarrain, ayer en Fraisoro. :: UNANUE

dos), pero falta un conocimiento científico exacto. Esa es la tarea en la que se ha embarcado el equipo de la UPV, en colaboración con el Laboratorio Medioambiental de Fraisoro y la asociación de sidreros de Gipuzkoa.

Además, los investigadores han realizado varias mezclas de monovarietales. Una de las mezclas ha sido a base de Gezamina, Urtebi

Haundi y Urtebi Txiki, y la que más puntuación ha obtenido en el panel de cata de Fraisoro ha resultado ser la que tenía un porcentaje dominante de Urtebi Txiki.

Propiedades antioxidantes

Estos tres químicos llevan tiempo analizando también los distintos polifenoles presentes en las manzanas y en las sidras, y les ha llamado la

atención la presencia notoria de tirosol, un compuesto al que se le atribuyen propiedades antioxidantes y anticancerígenas. Se da el caso llamativo de que hay más tirosol en las sidras que en los vinos blancos. Las variedades de manzana con mayor poder antioxidante han resultado ser Gezamina y Moko. En el extremo opuesto se encuentra Urtebi Haundi.

• **Vea el vídeo**
escaneando con
su móvil este
código QR



CONCLUSIONES

Urtebi Txiki: Sidra muy equilibrada. Similar a las sidras comerciales.
Urtebi Haundi: Sidra muy ligera y fina. Muy pocos polifenoles. Sensación ácida en boca.

Gezamina: Sidra muy amarga y nada ácida. Color naranja oscuro.

Moko: Sidra muy ácida, amarga y astringente. Color anaranjado.

Goikoetxe: Sidra amarga, poco ácida. Contenido medio de polifenoles. Color rojizo.

Txalaka: Ligera en boca. Más bien ácida, poco amarga. Amarilla pajiza.