

Kupelas isotérmicas de poliéster, para sidra con buen futuro

Estos recipientes de poliéster reúnen casi todas las buenas cualidades de las kupelas inoxidables y tienen una fácil limpieza y desinfección.

Las sidrerías están conociendo en los últimos años profundos cambios en sus medios tecnológicos y como consecuencia de algunos de ellos, también en su estética. De las barricas y kupelas de madera se ha pasado a la proliferación de grandes recipientes de acero inoxidable. Ahora un nuevo paso apunta a los isotérmicos de materia plástica.

La sidra natural es una bebida con larga tradición en Euzkai Herria. Durante siglos ha estado relacionada con el modo de vida de los vascos. Su producción, sobre todo, y su consumo se ha dado en entornos básicamente rurales y cuando dio el salto al medio urbano mantuvo todos los elementos estéticos de su procedencia.

Con el paso de los años, a pesar de los cambios producidos en la vida de los habitantes del país, el mundo de la sidra ha mantenido numerosos rasgos estéticos primigenios. Entre esos rasgos se podría entender que están los hábitos de comer de pie, compartiendo el mismo plato para degustar el

bacalao y la chuleta o la de auto-servirse la sidra directamente de la kupela, todo ello rodeado de kupelas de madera.

Ese paisaje interno de cada bodega está conociendo transformaciones en los últimos años. Los grandes recipientes de acero inoxidable que en muchas sidrerías se guardan en locales anejos a la bodega comienzan a verse también alineados junto a los de madera y no tardarán mucho en verse también los recipientes isotérmicos de materia plástica que ya existen en más de una sidrería con resultados altamente satisfactorios, como es el caso de las sidrerías Ola de Irun y Zapiain y Gartzategi de Astigarraga, entre otras.

Estos recipientes contruidos con poliéster de calidad alimentaria, reforzados con fibra de vidrio, reúnen casi todas las buenas cualidades del acero inoxidable, compitiendo con ventaja en el precio. Son de fácil limpieza y desinfección, admiten la esterilización química y la térmica, siempre y cuando los tratamientos de limpieza y desinfección no se hagan a altas temperaturas porque ablandan el plástico, deformándolo y ajando sus paredes.

Con el tiempo y los tratamientos de asepsia -eliminación de gérmenes más o menos total, pero sobre todo de aquellos que pueden causar problemas de uno u otro tipo- estos recipientes plásticos pueden sufrir el pulido del acabado de las paredes, perdiendo, en

parte, las buenas cualidades de fácil limpieza y asepsia con que cuentan en el momento de su estreno.

Otro inconveniente de este tipo de recipientes es que pueden ser atacados por concentraciones altas de alcohol, es decir, por graduaciones que al menos rondan los 40 grados, caso de los brandys o del whisky, pero muy lejos del caso de la sidra, cuya graduación alcohólica se sitúa entre 5,5 y 6,5 grados. Las bebidas con altas concentraciones de alcohol atacan el poliéster descomponiéndolo y formando compuestos que pueden ser cancerígenos, pero evidentemente no es el caso de la sidra.

Los recipientes isotérmicos de poliéster están formados por una doble pared separada por un aislante y por un sistema de frío-serpentin- que permite un buen acondicionamiento térmico. Este sistema permite, en definitiva, controlar la temperatura de la sidra, con las ventajas que ello tiene para el desarrollo correcto de su fermentación, maduración y conservación.

«Son recipientes con numerosas ventajas y poquísimos inconvenientes, que de momento no tienen mucha imagen y de la misma forma que la sidra está lastrada por su bajo precio en el mercado, los recipientes de poliéster pueden verse afectados por la misma razón. Superando este hecho, tienen futuro», opina el enólogo Domingo Arina.



Las kupelas isotérmicas permiten controlar la temperatura.

ALBERRO

SAGARDOTEGIA



Sagardo naturala

Santa Barbara Auzoa 61
Tf. 943 55 00 19
Hernani

