



Miguel Ángel Sanz opina que la sidra es un producto virgen que hay que mimar mucho.

## «Todos los cuidados son pocos»

**S**on muchas las características que reúne la sidra de nuestro territorio, es autóctona y original, y uno de los pocos productos que ha logrado crear, a lo largo de décadas, una arraigada tradición histórica y gran riqueza etnográfica. Y, a la hora de hablar de la bebida en sí misma, nos encontramos con una calidad que hace de ella un producto único; su virginidad. Así, su elaboración y conservación nada tienen que ver con los procesos a los que se ven sometidas bebidas como el vino, los licores o cualquier otro producto industrial. Y por ser virgen, todos los cuidados son pocos. Esta es la conclusión a la que llega Miguel Ángel Sanz, el técnico enólogo de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa.

Sanz lleva cerca de quince años trabajando e investigando por la mejora en la elaboración, conservación y posterior distribución de esta bebida. Defiende

su experta perspectiva, conversa sobre los estudios y mejoras a las que se somete el zumo. «La sidra es un producto muy delicado porque no se trata con aditivos químicos, tiene poco grado y muy pocas defensas. Así, todos los cuidados son pocos. Yo estoy convencido de que hay que invertir mucho en los sistemas físicos de conservación para que el producto aguante en las mejores condiciones, el mayor tiempo posible», comenta el enólogo. A este respecto, Sanz conversa sobre las mejoras y la evolución que ha vivido la sidra: «Antiguamente se embotellaba tda la sidra para el mes de junio pero ahora se embotella prácticamente durante todo el año. Antes sólo había cubas de madera, y al llegar el verano la sidra se calentaba y perdía propiedades. Hoy, en todas las bodegas hay sistemas de frío y la sidra se conserva a diez u once grados durante todo el año. La bebida se va embotellando dependiendo de

forma, la sidra está mucho más fresca, produce menos peso y al cliente se le pueden suministrar 4.000 botellas en cuatro partidas diferentes».

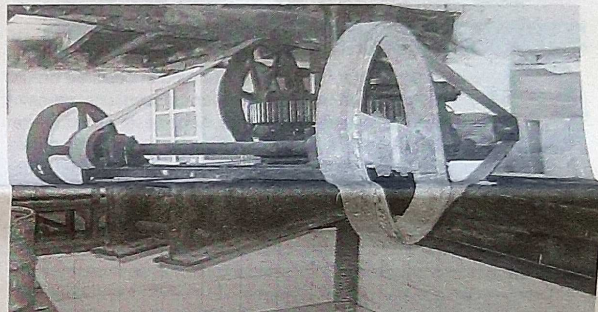
La Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa trabaja conjuntamente con la Universidad del País Vasco, la Diputación Foral y el Gobierno Vasco en el estudio de los ácidos y polifenoles en las manzanas de Gipuzkoa. Tal y como comenta desde su despacho de Donostia Miguel Ángel Sanz, «estamos estudiando las frutas para poder hacer una selección de las manzanas más apropiadas. No sólo en lo referente a la productividad o resistencia de enfermedades, también en lo referente a las características tecnológicas de las manzanas. Opino que formamos un equipo muy compacto con expertos en diferentes campos, no paramos de hacer pruebas y de investigar, pero los resultados se verán a largo plazo».

## Los tiempos cambian

Los tiempos cambian y, al igual que en otros campos, en la elaboración, producción y posterior distribución de la sidra también ha habido mejoras. La tecnología se ha abierto paso y la maquinaria de las sidrerías de hoy en día poco tiene que ver con las de antaño. Así, cabe destacar la instalación de cubas de acero inoxidable en las bodegas, la disposición de un innovador sistema de frío en los depósitos para el adecuado control de la temperatura de fermentación y maduración de la sidra, la instalación de prensas neumáticas y los nuevos sistemas de lavado de manzana. Todo estas innovaciones se enmarcan en la elaboración de la sidra, ámbito que en opinión de Miguel Ángel Sanz merece ser objeto de grandes e importantes inversiones. «Cada año se introducen mejoras en el

sistema de elaboración de sidra. Mejoras que son muy costosas y llegan a ser rentables a largo plazo, porque la maquinaria necesaria es bastante cara y sólo funciona veinte o treinta días al año. De todas formas, opino que merece la pena invertir en los nuevos sistemas», comenta el enólogo donostiarra.

También ha habido cambios en el proceso de llenado y envasado de las botellas de sidra, aunque las inversiones que requieren estas mejoras no son tan costosas. En palabras del técnico de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, «se ha mejorado mucho el sistema de llenado aséptico que evita que se introduzca cualquier tipo de germen en la botella, y también ha habido cambios relevantes en las condiciones de llenadoras encoradoras».



Las inversiones en maquinaria son costosas pero necesarias.

## Por la calidad

Cualquier innovación lleva consigo un periodo de adaptación, a pesar de que los sidreros puedan mostrarse reticentes a introducir mejoras en su producción, la mayoría de los productores de sidra terminan por subirse al carro de los nuevos tiempos. Esta es la opinión que tiene Miguel Ángel Sanz al respecto. «Los clientes de una sidrería actual pueden pensar, al entrar, que se encuentran en una fábrica o algo semejante, pero cuando prueban el néctar y tienen ocasión de degustar la calidad de la bebida esos argu-

mentos caen por su propio peso. Nosotros aconsejamos a los sidreros introducir todo tipo de mejoras. Hoy si alguien tiene que instalar una nueva prensa se decanta por una prensa neumática moderna, lo mismo ocurre con el sistema de lavado o conservación». Y es que, es el sidrero quien decide, quien realiza la inversión. Pero como ocurre en el resto de los campos, en la elaboración, conservación y posterior distribución de la sidra la calidad del producto mejora cuando mejora la maquinaria y el modo de elaborarla».

# BAJO EL HOTEL ORIA DE TOLOSA

sagardotegia  
**ORIA**

Menú de sidrería  
Abierto todos los días (mediodía y noche)

Oria kalea, 2  
Tel. 943 65 49 21  
20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

