

Cómo hacer aprecio a la sidra

Ander Martikorena decir de los expertos, la temperatura idónea de la sidra oscila entre los 10 y los 13 grados, es decir, no demasiado fría. Es aconsejable para ello resguardar las botellas en un lugar fresco, y enfriarlas con agua si es necesario hasta alcanzar la temperatura ideal. Una vez abierta una botella, es preferible beberla en su totalidad para que no pierda su aroma. En el momento de servirla, y para provocar su "choque" con el cristal del vaso, se recomienda verterla desde unos 30 centímetros de altura. Respecto al vaso, el indicado es el más clásico: cristal fino, ancho y alto, para que exalte los aromas y el sabor.

Tras tanto consejo, lo más fácil parece beberla, pero también esto tiene su secreto. La mejor forma de beber la sidra es en pequeñas cantidades, tanto de barrica como de botella. El vaso debe vaciarse con rapidez, por lo que es preferible que la cantidad servida pueda apurarse de pocos tragos. Si la sidra reposa excesivamente en el vaso, pierde el gas carbónico que contiene, lo que supone también una merma de

sus cualidades. A mayor tiempo en el vaso, mayor es la oxidación y el deterioro.

Una duda frecuente de los compradores de botellas de sidra hace referencia a la existencia de poso o sedimento, también conocida como "ama". No sólo no altera el producto ni supone el más mínimo peligro para el consumidor, sino que, por el contrario, es una garantía de autenticidad y calidad de la sidra.

Color paja, olor afrutado y con chispa

Menos acuerdo existe entre los entendidos acerca de las cualidades que debe tener la sidra perfecta, aunque estas diferencias hacen honor al dicho «Sobre gustos no hay nada escrito». Un punto especialmente conflictivo es el grado de acidez de la sidra, ya que los enólogos insisten en que la sidra es mejor cuanto menor es su acidez.

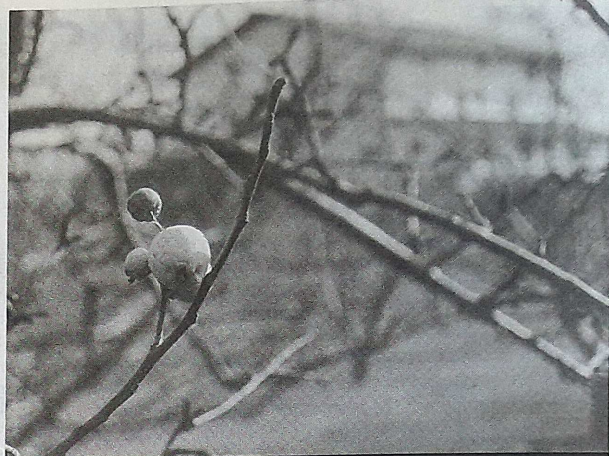
Las tres cualidades que distinguen a una buena sidra son el aroma, la suavidad y su granillo. Una ley no escrita sobre la mate-

ria describe a la sidra de calidad con la siguiente regla: «De color similar a la paja, un agradable olor afrutado, que al romper se aprecie su "txinparta" (chispa), y que aparezca una espuma que luego se diluya».

Manzana y elaboración

La elección de la materia prima es determinante para lograr la sidra que el productor busca. De entrada, hay que optar entre una determinada combinación de variedades de manzana. Hay una enorme cantidad de clases, y cada una de las cuales aporta diferentes características. Aunque es complicado determinar cuáles son las mejores, parece existir consenso en que la "errezila" es la reina.

La recogida, la selección, el triturado, el prensado dan paso a la fermentación, que convertirá las materias azucaradas en alcohol y anhídrido carbónico. Se realiza en dos etapas; una dura varias semanas y la segunda depende del recipiente en el que se guarda el mosto. Cuando los niveles marcan una densidad cercana a los 1.000 gramos, la fermentación está tocando a su fin. Es el momento del envasado.



La elección de las variedades de manzana determina el sabor.

La carne COMPAÑERA INSEPARABLE

Ender Martikorena n las sidrerías no hay menú. El chuletón está presente, fiel a una tradición que ha determinado que sidra y carne, junto con la tortilla de bacalao, forman un conjunto prácticamente inmejorable.

Lo fundamental es la calidad de la carne. Una buena zona es el lomo superior, con más sabor, y que haya estado en cámara entre tres y cuatro semanas, para que esté tierna. Hay que tener en cuenta la edad del animal, ya que el ganado que ha cumplido los seis años proporciona carne de más calidad.

El peso de las chuletas acostumbra a ser de 800 gramos, aunque hay quienes las prefieren de un kilo e incluso mayores. El corte también ofrece dos opciones, ya que puede realizarse con sierra o con hacha. Los defensores de esta última herramienta argumentan que proporciona un corte más limpio.

El asado también tiene su fórmula, ya que no es cuestión de cocer una chuleta a fuego lento ni de abrasarle en unos instantes en unas llamas exageradas. Y antes de echarla a la parrilla, la carne debe estar templada, no fría. Y nada de condimentos.

CARNICAS SAN MARCIAL s. cooper

CALIDAD Y SERVICIO

Pol. Ind. Ugaldetxo, c/ Zuarnabar, 70
Tel.: 943 493 136 - Fax 943 493 296
20180 OIARTZUN

... y después de la Sidrería el Mejor Ambiente en

Pza. Apeztegi, 3 ASTIGARRAGA

SAGARDOTEGIA ADVIRIZ

Bº Iturripz, 7
20180 OIARTZUN

Tfn.: 943 49 48 53

SIMAK MAQUINARIA ENOLOGICA

NUEVO: ELIMINACIÓN DEL POSO EN LA SIDRA EMBOTELLADA

Errekato plaza, 5-8 • ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel./Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 429 622

GIPUZKOAKO KORTXO TAPOTEGIA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista

Errekato plaza, 5-8 • Tel.: 943 55 56 51 • ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

★★★★★

Cárnicas OLAIZOLA IMPORT-EXPORT

BUEY VACA TERNERA CORDERO

Ugaldetxo, 23 Parc. 15 - 16
Tel. (943) 49 38 55
Fax (943) 49 38 56
20180 Oyarzun GIPUZKOA

ESP 10.10265 / SS C. E. E.

EL RINCON DEL BACALAO

BACALAO DESALADO LISTO PARA COCINAR

Paseo de Herrera, nº 44
20017 DONOSTIA - San Sebastián