



El trasego de sidras es muy importante tener en cuenta la temperatura y la presión atmosférica del bodegón.

Trasegar para mejorar

El trasego de sidra es una práctica poco común hasta hace años en nuestras sidrerías, aunque va camino de generalizarse. Se puede entender como una de las manipulaciones naturales que pretenden mejorar la conservación de las sidras, eliminando en buena medida los posos.

El trasego de sidra es una de las operaciones habituales en las sidras asturianas pero que hasta hace relativamente poco tiempo no era demasiado bien vista por nuestros sidreros. Sin embargo, sin temor a equivocación, probablen-

te el 80% de los productores lo realiza actualmente y todo apunta a que esta práctica será aceptada a corto plazo por todos los productores.

La operación de trasegar la sidra consiste en esencia en pasar la sidra de una cuba o recipiente a otra y, en opinión del emérgo Domingo Ariza, tiene dos objetivos fun-

damentales: por un lado, la separación de los turbios y evitar con ello una posible rehidratación de los mismos por cualquier causa y, por otro, la eliminación tanto de gérmenes que se encuentran depositados, como, al mismo tiempo, de sustancias componentes de los posos, que pueden perfectamente servirnos de alimento.

El principal peligro al trasegar la sidra, al moverla de un recipiente a otro, es la posible pérdida de gas carbónico y ya se sabe que nuestra sidra natural sin tur-

Esta técnica es muy habitual entre los sidreros asturianos

parta no es nada. Por esa razón, al realizar esta manipulación es importante el control de la temperatura y la presión atmosférica, factores determinantes para limitar la pérdida de ese gas endógeno y natural.

Para el experto Domingo Ariza, «los trasegos, en el caso de la sidra natural en que la presencia de CO2 es positiva siempre para el sabor, deben hacerse coincidiendo con baja temperatura y alta presión atmosférica para que pierdan lo menos posible de este

gas. Caso de que esta circunstancia no se dé en ese momento, se tratará de crear estas condiciones artificialmente mediante sistemas de enfriamiento de la sidra y generación de una cierta presión con gas inerte. Este control de presión debe hacerse tanto en el recipiente en proceso de vaciado, como en el que recibe la sidra. De esta manera, el producto sufre poco o nada durante la operación».

Controlando la temperatura se facilita el desarrollo de la fermentación de acuerdo con los intereses del bodeguero, porque tiene mucha influencia en la actividad de los gérmenes. La sidra guardada a baja temperatura favorece, salvo raras excepciones, los procesos de decantación y limpieza.

Por otra parte, de todos es conocido el poder reactivo del oxígeno. Oxida rápidamente la pulpa de la manzana y el mosto. Cuando se realiza un trasego, el aire ocupa en un recipiente el espacio que deja la sidra al pasar al otro recipiente, éste, a su vez, lleno de aire.

Atmósfera inerte

Una forma de sustituir ese vacío perjudicial es recurrir a lograr una atmósfera inerte mediante la utilización de gases, normalmente argón, nitrógeno y anhídrido carbónico, solos o mezclados en proporciones diferentes. De ellos, el más soluble y menos nocivo en la sidra es el gas carbónico (CO2), por lo tanto, es el que más puede afectar a la sidra, aunque en la mayoría de los casos de forma positiva. Esay que resultar que en esta operación el CO2 no se gane para enriquecer el producto, sino para ejercer presión sobre el mismo, evitar que escape el gas carbónico propio que posee la sidra.

Si uno de los objetivos fundamentales de los trasegos es la eliminación de gérmenes y de sustancias que les puedan servir de alimento, se entiende mejor que se haga cada vez más hincapié en la necesidad de limitar esa proliferación de gérmenes que se puede producir en una sidra.

Evidentemente, la primera medida consiste en realizar una buena limpieza de la sidra, sobre todo en el caso de manzanas recolectadas a máquina. La mayoría de las que se importan de países europeos, que siempre atraviesan más suciedad.

Un estudio realizado en Inglaterra en 1959 por Beech puso en

La mayoría de los sidreros vascos emplea ya el trasego y es de prever que en el futuro lo hagan todos

evidencia que en las manzanas no lavadas, la flora microbiana era más abundante y variada (se encontraron 11 especies diferentes en la no lavada y 7 en la lavada). Otros estudios, llevados a cabo por Marshall y Walsley, también en Inglaterra, detectó en las manzanas no lavadas cantidades totales de gérmenes que oscilaban entre 7.000 y 140.000, mientras que en las lavadas encontraron entre 100 y 200.

Está claro, por tanto, la necesidad de lavar la manzana antes del triturado y prensado. En caso contrario, llevaremos a las tapelas un mosto lleno de gérmenes que se van a comer componentes buenos y malos de ese zumo.

Embotellado delicado

El embotellado de las sidras puede considerarse como el último e ineludible trasego. Si todo movimiento de la sidra acarrea una cierta pérdida de su gas carbónico, es evidente que esa operación debe realizarse de la forma más delicada, menos violenta posible y limitando al máximo el contacto con el oxígeno del aire. El objetivo es obtener un producto que, cuando salga de la botella



Trasego de la sidra de la tapela, tras el final de la temporada de cota.

para su consumo, conserve todas las buenas características que tenía cuando estaba en la tapela y a ser posible que las haya incrementado.

Los caracteres negativos hay que procurar que no pasen a la botella ya que dentro de ella es difícil su eliminación. A ello hay que sumar el peligro de que aumenten las alteraciones en la botella si se ha envasado sidra con cierta propensión a esas alteraciones. Una vez embotellada, sólo queda el control de la temperatura para preservar su integridad y eso a la

sidra germenee en su bodegón de origen porque en demasiada frecuencia los almaceses difícil se guarda previamente a su consumo, en muchos casos, no reúnen buenas condiciones ni de luz ni de temperatura.

Las alteraciones de formación de posos dentro de la botella pueden tener diversos orígenes, los más importantes debido a las reacciones químicas entre los componentes de la sidra y por el desarrollo de actividad biológica. Esta última se controla y limita con la eliminación total de los

gérmenes, algo impensable en la sidra natural (al menos se elabora actualmente. Esa eliminación total de gérmenes se logra con la pasteurización del líquido con la pasteurización de las botellas llenas y tapadas -con el efecto negativo de la temperatura que eso significaría en otros casos- o con la filtración ultrabólica. Tres procedimientos que parecen de necesidad fueran para la sidra natural hoy en día.

Por que la total eliminación de turbios y posos no es tarea fácil, pero es posible limitarlos mucho.

GARTZIATEGI
XVI menditá sagardotegia
Gartziategi Baserria • Sagardotegia pasaietarra • ASTIGARRAGA • Tel: 943 46 96 74
www.gartziategi.com

ALTZUETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA
Kupelan ona, botilatan hobea.
Tel. 943 55 15 02 - ALTZUETA Sagardotegia - Osinaga Arzu, 7 - BERNANI - Gipuzkoa
www.altzuetasagardotegia.com

OYARBIDE
SAGARDOAK
Sebastian Zabalegi
Tel: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA

TOLARE SAGARDOTEGIA
SARASOLA
ASTEASU
Tel. 943 69 42 83 / 943 65 26 22
Móvil: 659 77 84 20