

## LA SIDRA

*La sidra es un producto natural, ligeramente alcoholizado y que se consume fresca*

# Una bebida refrescante

La sidra es un producto refrescante. La tradición de consumir la sidra en esta época del año, es decir, entre los meses de enero y abril, se debe a que el proceso de elaboración culmina a comienzos de año. La apertura del ciclo de consumo se lleva a cabo en la temporada de txotx, curiosamente una estación invernal.

No obstante, la sidra es un remedio perfecto para atenuar la sed. El mayor consumo se produce lógicamente en épocas de mucho calor. Es una bebida que alcanza grandes cotas de consumo



*Cuando la sidra rompe en el vaso se aprecia la «txinparta»*

durante el verano.

Se trata de un producto absolutamente natural y ligeramente alcoholizado. El nivel de alcohol es de un 6%. Tiene gas carbónico natural, como consecuencia del propio proceso de fermentación.

Los expertos aconsejan que la sidra

se consuma fresca y no muy fría, puntualizan. Lo más recomendable para captar el verdadero gusto de la sidra es que el vaso sea grande y también fino, porque es conveniente servirlo a unos veinte centímetros de distancia para que el gas carbónico se manifieste como es debido.



# GURUTZETA

## SAGARDO NATURALA

## SIDRA NATURAL

## ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



*El consumo de la sidra tiene muchísima aceptación en la sociedad vasca*

### La acidez de la sidra

Conviene matizar que son dos los tipos de acidez que pueden darse en la sidra. Por un lado, está la considerada acidez natural, o acidez fija, producida por el ácido málico de la propia manzana. La segunda clase es la acidez volátil, causante del avinagramiento de la sidra. Por acidez total se entiende la suma de ambos tipos, que si supera los 2,2 gramos por litro desvirtúa la sidra hasta el punto de que ya no podremos calificarla de «natural». A este respecto, la reglamentación internacional apunta que debe procurarse la eliminación total de la acidez volátil de las sidras, según explica Antxon Agirre Sorondo en su libro «La sidra».

Diversas condiciones favorecen el aumento de la acidez volátil en la sidra natural; a la manzana le afecta su tiempo de almacenamiento, una inadecuada limpieza y su estado sanitario. La acidez de la sidra puede variar durante el proceso de elaboración por una gran cantidad de factores, que van desde la utilización de una prensa inadecuada, el sistema de llenado de cubas, o por las altas temperaturas de fermentación. Este mismo problema puede darse durante el proceso de embotellado, cuando la acidez de la sidra aumentará cuando el encon-

chardo sea defectuoso o la puesta en la botella se realiza con demasiada lentitud.

Agirre Sorondo advierte en su fenomenal libro «La sidra» que como ejemplo de la variedad de gustos que coexisten, hay que resaltar que el hábito es determinante. Así, en todas aquellas ocasiones en que se ha trasladado sidra a Normandía, los habitantes de esta región, grandes consumidores de licores de manzana, han rechazado, con una actitud más que indiferente, la bebida elaborada en el País Vasco. Y es que consideran la sidra como «demasiado ácida», de imposible encaje en otros paladares.

Pero es que incluso entre nosotros podemos encontrar diferencias apreciables. Un vino con acidez volátil del 1% lo desechamos por «picado», mientras que una sidra con ese nivel nos parecería «aguada». Pero está plenamente descartado cualquier intento de homogeneizar la sidra, acercando los caldos de distintas procedencias a un modelo único y común.

Por el contrario, los productores de sidra siguen avanzando firmemente en la vía de la variedad, con distintas expresiones, como consecuencia de las pluralidad de cosechas de manzana, factores climatológicos, y la flexibilidad de la fermentación. Estas conclusiones han sido extraídas del libro «La sidra», de Agirre Sorondo.

*En Normandía  
consideran que la sidra  
del País Vasco es  
demasiado ácida*

*El almacenaje, la  
limpieza y el estado  
sanitario de la manzana  
afectan a su acidez*