

1. CONSERVACION Y PASTEURIZACION.

La sidra se suele conservar en cubas o en botellas. Algunos fabricantes también emplean para la conservación recipientes grandes pero raramente se recurre a esto.

1.1. Conservación en cubas.

Las cubas utilizadas en la conservación de sidra tienen una capacidad muy variables, que oscila entre 5 y 20 hectolitros. Se construyen de roble o de cualquier otra madera que no comunique coloración o sabor extraña a la bebida.

Antes de verter la sidra en las cubas, debe comprobarse que éstas se encuentran perfectamente limpias. Cuando los recipientes hayan servido para otros líquidos y se encuentren ácidas o enmohecidas hay que someterlas a una esterilización y una limpieza. En este último caso, a las cubas se les inyecta vapor de agua o se tratan con cualquiera de las siguientes soluciones:

- a) Solución de hipoclorito de Na al 8%.
- b) Solución de bisulfito de K al 5%.
- c) Solución de ácido sulfúrico al 2%.
- d) Solución de cloruro al 2%.
- e) Lechada de cal, preparado, apegando 1 Kg. de cal viva en 100 l. de agua.
- f) Solución de formalina al 8%.

En segundo se enjuagaban con agua hirviente, y una vez limpias, se dejan secar y se azufran, quemando S en su interior o inyectándoles anhídrido sulfuroso líquido.

Una vez terminada la limpieza de los recipientes de conservación, se vierte en ellos la sidra, llenándolos todo lo que se pueda. Se tapan entonces con un tapón Noel y se transportan a la bodega, en la cual se mantienen a una T^a que no pase de los 10°. La T^a óptima para la conservación de una sidra es la de 6° C.



GRAFICO 17. Cierre hidráulico.

Se aconseja tapar herméticamente las cubas de conservación, para evitar la entrada de aire en ellas. (Ver **GRAFICO 17**).

Durante el transporte de estas cubas a la bodega, hay que tener cuidado de no agitar mucho su contenido para obtener una mejor calidad de la sidra.

1.2. Conservación en botellas.

Para la buena conservación de sidras, el mejor método es la conservación en botellas, pero para ello la bebida tiene que reunir ciertas características.

Su densidad es el factor más importante que influye sobre el envasado. Las sidras secas son aquellas que se embotellan con una densidad de 1'005 a 1'008. Las picantes con una densidad de 1'009 a 1'014; las ligeramente espumosas con una densidad de 1'015 en el momento de embotellarlas; y las dulces y espumosas con una densidad de 1'016 a 1'020.

Deben incorporarse a la bebida 14 gr de azúcar por litro.

Las sidras para embotellar deben ser perfectamente clarificadas y puras, de contenido alcohólico moderado, bien defecadas y fermentadas en bodegas frescas.

Cuando las botellas deben viajar o experimentar cambios bruscos de T^a, no conviene llenarlos por completo porque, al dilatarse el líquido en ellas contenido, podrían explotar. Para su conservación deberán acostarse o colocarse boca abajo. El tampón se les asegura con alambre.

1.3. Pasteurización.

Para que la sidra se mantenga en perfecto estado durante un periodo largo, se recurre a la pasteurización. La pasteurización es un procedimiento que consiste en mantener el líquido a tratar durante algunos minutos a una T^a media es la de 60° C y el tiempo, 4 minutos.

Algunas fábricas modernas tienen cámaras pasteurizadoras, en las que hacen el tratamiento de la bebida una vez embotellada.

Los sistemas más antiguos de pasteurización en botellas empleaban un baño maría en lugar de la cámara. La manera de operar es llenar las botellas, se tapan y se sujetan los tapones con bramante o con alambres. Con segundo se colocan en una caldera o baño que contuviera agua fría, de manera que el nivel de agua no sobrepase el cuello de cada botella. Se calienta lentamente el baño hasta 60° ó 65° C, y al cabo de algunos minutos se suspende el calentamiento y se deja enfriar. Se dejaba algo flojos los tapones para que saliese de las botellas el exceso de líquido que pudieran contener.

Algunas fábricas, pero pocas, en la actualidad siguen este método. Tiene el inconveniente de que es algo lento y corre el riesgo de prolongar demasiado el calentamiento, con lo que la bebida adquiere un sabor desagradable o ácido.

2. EL ESPALME Y SU RELACION CON LA FERMETACIÓN.

“Espalmar” o “abrir” significa desaparecer rápidamente la espuma cuando la sidra se vierte desde cierta altura sobre el borde interior del vaso. Es esta condición esencialismo puesto que si no “espalma” no se considera buena.

Entre los componentes naturales de la sidra se encuentran la pectina y el tanino en estado coloidal; si contiene cantidad en exceso de estas sustancias, se acumularían en la superficie con la formación de una espuma persistente; es pues necesario, en este caso, recurrir al empleo de antiespumantes.

Si la coagulación de pectina y taninos durante la fermentación no ha sido en las debidas proporciones, la sidra resultante carecerá de “espalme”.

3. CUALIDADES DE LA SIDRA.

Entre la sidra mala y buena se distinguen tres diferencias: el aroma, la suavidad y el famoso granillo.

Resumiendo podríamos decir que la sidra de calidad tiene el color de la paja, un agradable olor afrutado y al romper se aprecia la txinparta o granillo y sale espuma, pero luego se diluye.

Aficionados y expertos no logran ponerse de acuerdo sobre un rasgo típico de la sidra vasca: su acidez. Los enólogos insisten en que “técnicamente, la sidra cuanta menos acidez tiene, es mejor” pero para los productores es lo contrario.

Existen dos tipos de acidez que pueden darse en una sidra:

- a) Acidez natural, o acidez fija, producida por el ácido málico de la manzana
- b) Acidez volátil, es decir, lo que causa el avinagramiento de la sidra.

Por acidez total se entiende a la suma de los dos tipos de acidez anteriormente dichas.

Debe procurarse la eliminación total de la acidez volátil de las sidras. A la acidez volátil de la sidra natural le favorecen:

- a) A la manzana le afecta su tiempo de almacenamiento, una inadecuada limpieza y su estado sanitario

- b) Variaciones en la acidez de la sidra se producen durante el proceso por características impropias, por el sistema de llevado de cubas, por ausencia de trasiegos y defecación en frío, por depósitos no totalmente llenos, por altas temperaturas de fermentación o por excesivas extracciones en el txiri. También la negligencia en el sistema de limpieza de prensas, cubas, mangueras, suelos... afectan a ese factor.

Si el encorchado es defectuoso, la acidez de la sidra también aumenta.

En demasiados casos, la elaboración de la sidra deja mucho que desear en cuanto al control de calidad.

Un vino con acidez volátil del 1% lo deseamos por “picado”, pero una sidra con ese porcentaje, nos parecería “aguada”.

La sidra es y debe seguir siendo rica en expresiones, natural y variable en su composición por acción de los accidentes naturales (cosecha de manzana, factores climatológicos, flexibilidad de la fermentación...), del “estilo” de sus creadores y del gusto de los consumidores.

En 1.989, el Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco hizo públicos unos análisis de sidra en los que se justificaba la inclusión de que de 38 casos analizados, 24 mostraban graduaciones alcohólicas superiores a la normativa.

No existe “fraude al consumidor” cuando el sidrero elabora una sidra con un único grado alcohólico superior (como mucho) a la establecida, porque la manzana viene más rica en azúcares como consecuencia de un invierno caluroso.

La sidra tiene vida limitada, sobre todo la natural, cuya inestabilidad bioquímica responde a las reacciones de oxidación que se verifican constantemente en los compuestos orgánicos que aportan su sabor. Una sidra sin antioxidantes va perdiendo poco a poco su sabor característico.

La adición de antioxidantes permitidos prolonga la vida de la sidra, pero la natural gipuzkoana prescinde de sustancias ajenas al proceso tradicional.

La temperatura ideal de conservación de las kupelas y también la de impastión - “fresca pero no fría” - hace que muchas de las sidrerías tengan un ambiente poco acogedor de cara a los visitantes. Para muchos es parte del encanto, pero otros lo juzgan uno más de los inconvenientes que les retraen de acudir a la sagardotegi.