

LA SIDRA - SAGARDOA: ARRIBA, ABAJO, AL

CENTRO Y ADENTRO.

COORDINADOR: Juan Carlos LIZARAZU HERNANDO.

PARTICIPANTES: Yoseba OLIVA SISO, Aroa PEREZ FERNANDEZ, Patricia RODRIGUEZ RAMOS y Naiara SOTO BERNEDO.

INSTITUCIÓN: COLEGIO LA ANUNCIATA IKASTETXEA.
CAMINO DE LORETE, 2. Telf: 943513050.
20017 – DONOSTIA.

RESUMEN

La sidra es un elemento del patrimonio vasco muy importante en la economía de tiempos pasados así como en la dieta diaria de antes y de ahora. Por ello que, aunque recuperar su anterior importancia sea casi imposible, si se debe evitar su arrinconamiento y pérdida de todo lo que conlleva, así que nos disponemos a contar los conocimientos para profundizar en este mundo.

La sidra es una bebida alcohólica entre 5° y 6'5°, refrescante, elaborada a partir de la fermentación del mosto de manzana, cuyo origen según la bibliografía parece ser Asturias y Euskadi. Respecto al País Vasco, los primeros datos son de 1342 cuando se autorizó en Mondragón la venta libre de sidra y vino, por parte de los vecinos. Ahora bien está claro que desde la Edad Media, la protección de la manzana y el control de calidad de la sidra por parte de los legisladores ha sido muy fuerte; por ello estos aspectos se recogieron en los Fueros de Gipuzkoa de 1585.

La manzana, es la materia prima fundamental de la sidra. Biológicamente consta de 3 partes: epicarpio, mesocarpio y endocarpio (de 5 cavidades). Su composición mayoritaria es el agua –80% aprox.-. No se puede olvidar el pedúnculo pero que no interviene en el proceso sidrero.

Para la sidra las manzanas no son todas dulces, sino que también se usan las amargas y ácidas. Si se elaborara sólo con manzanas de cada uno de los tipos citados se obtendrían sidras de características diferentes. Ahora bien hay una gran diversidad de variedades sidreras.

Químicamente, las manzanas sidreras tienen azúcares reductores, que al fermentar producen alcohol, y no fermentables; ácidos, indispensables en un mosto en fermentación al evitar el desarrollo de microorganismos perjudiciales para el proceso y facilitan el color natural de la sidra, aunque el exceso o la carencia puede ser perjudicial para el líquido elemento; taninos que ayudan a la precipitación de diversos materiales y evitan el desarrollo de bacterias perjudiciales, por eso el contenido ideal es de 1-3%; materias pépticas y mucilaginosas; materias nitrogenadas en forma de albuminoides y de amidas; almidón, que es mayor en las manzanas verdes que en las maduras; sales minerales, las más importantes los fosfatos; diastasas y otras sustancias como éteres, aceites esenciales,...

Esto deja claro que la calidad de la sidra está directamente relacionada con la calidad de las manzanas que se utilicen, cuya selección se hace en base a su composición química, a su aspecto y a la densidad del mosto que producen.

La manzana sidrera se recoge en Octubre y Noviembre mediante el sacudido con varas de las ramas de los manzanos para recoger posteriormente el fruto del suelo.

Esta manzana sidrera, aunque a principios de siglo era abundante en Gipuzkoa, tras la guerra civil empezó a decaer la plantación y unido al envejecimiento de los manzanos ya existentes, la sidra perdió fuerza. Por eso a partir de los 60, los sidreros necesitaron importar manzanas de fuera de Euskadi, incluso de Francia. Pero a partir de 1982, las ayudas de la Diputación Foral de Gipuzkoa, han permitido reforzar las plantaciones de manzanos en Gipuzkoa.

Una vez que se dispone de la manzana adecuada, para la elaboración de la sidra, es decir, con las características anteriormente señaladas, de variedades de dulce, amarga y ácida comienza el proceso de elaboración de la sidra, que consta de varias fases:

1.- Lavado y almacenado.

Consiste en la eliminación de impurezas presentes en la manzana. Se hace a mano o mecánicamente empleando agua. Se corre el riesgo de eliminar levaduras de la epidermis necesarias para la fermentación del mosto. Posteriormente se deja reposar y secar durante unos días en la ganbara –desván- o en la calle bajo techo.

2.- Trituración.

Hasta principios de siglo en Gipuzkoa se realizaba con mazos golpeando manualmente las manzanas. A principios de siglo ya se introdujo la matxaka o trituradora donde se deposita la manzana en su tolva para caer luego en le juego de rodillos para ser reventada, pero sin que se rompan las pepitas que aceitean la sidra.

Al final se obtiene la patsa –pulpa-.

3.- Maceración.

La pulpa se macera en contacto con el aire durante unas 12-24 horas para mejorar las características de la pulpa. Conviene realizar esta fase al abrigo del aire.

La pulpa ya macerada se deposita en el tolare –lagar- para ser prensada.

Los lagares antes, hace unos años, eran de carácter rústico, contruidos de madera. Ahora en cambio la base y las paredes son de cemento.

4.- Prensado.

La pulpa ya macerada debe ser prensada para obtener el zumo de la manzana. Las prensas pueden ser de varios tipos: de viga; de 1 husillo, la más usada en Euskadi,; de 2 husillos; neumáticas, utilizadas últimamente e hidráulicas.

El proceso de prensado se repite varias veces sobre la misma patsa, hasta que queda seca. Al finalizar los restos de la manzana se destinan para alimentar al ganado.

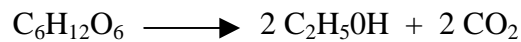
Así se obtiene el mosto, rubio, espeso y dulzón, cuya composición es:

Componente	Cantidad	Características
AGUA	750-850 ml/l	
AZÚCARES	83-132 gr/l	Se transforma en alcohol con ayuda de levaduras.
ÁCIDOS	4-5 gr/l	Asegura la fermentación. Evita microorganismos patógenos. Garantiza buena sidra.
M. MINERALES	1'6-3'2 gr/l	Necesarios para las levaduras.
TANINO	1,4 gr/l	Antiséptico, da cuerpo a la sidra.
M. PEPTICAS	-----	Precipitan durante la fermentación.
M. NITROGENADAS	-----	Precipitan y son alimento de levaduras.
AROMAS	-----	Se producen en la fermentación.
ENZIMAS	-----	Necesarios para la fermentación.
VITAMINAS	-----	

En algunas ocasiones el mosto tiene que tratarse para que su composición sea la adecuada para la fermentación. Esas correcciones pueden ser: filtración, acidificación, tanificación y empleo de H₂S que es un buen antifermeto, también retrasa la actividad de las levaduras en los mostos que no han iniciado la fermentación y lo conserva sin alterarlo.

5.- Fermentación.

Cuando la kupela de roble o de castaño, ya está llena, el mosto de la pulpa comienza a fermentar. Esta fermentación la realizan las levaduras del género *Saccharomyces*, en concreto la *S. mali*, que estaban adheridas a la corteza de la manzana. Estas levaduras transforman el azúcar en alcohol desprendiendo CO₂. Por tanto la fermentación que se desarrolla es la alcohólica y paralelamente la gliceropirúvica.



Esta fermentación alcohólica ocurre en 2 fases: La 1ª es tumultuosa debido al borboteo del mosto y silbido desprendiéndose CO₂ por la parte superior de la kupela. El mosto hierve, se forma una espuma parduzca con células muertas y microorganismos vivos. A su vez las sustancias más pesadas se depositan en el fondo formando borras –posos-. Así se consigue clarificar el mosto. Al finalizar esta 1ª fermentación se taponan la kupela con un corcho.

La 2ª es la fermentación en la que se consume el azúcar restante y aumenta la graduación alcohólica. Es muy importante la ausencia de aire en esta 2ª fase, para que no se avinagre la sidra.

Al final se consigue un líquido claro con 5°-6'5° de alcohol.

A lo largo de toda esta fase, es fundamental controlar la temperatura y la densidad del mosto para evitar fermentaciones rápidas o parones de la misma, que van a influir en la calidad del producto final.

6.- Operaciones complementarias.

Con el objetivo de obtener una sidra de muy buena calidad se pueden realizar algunas acciones para que la fermentación sea lo más perfecta posible. Éstas son: trasiegos; rellenos de la kupela; clarificaciones, que depuran la sidra, y filtraciones.

7.- Embotellado.

El mejor método de conservación de la sidra es la botella, aunque en algunas ocasiones se conserva en kupelas de roble a muy baja temperatura, unos 6° C.

El embotellado se realiza en luna menguante y sin movimientos bruscos para evitar la pérdida de gas que produce la txinparta –granillo- al servir la sidra.

De esta forma culmina el proceso de elaboración de la sidra. Queda culminado todo ello con la fiesta del “txiri” –apertura de las primeras sidras en las sagardotegis (sidrerías)-.

8.- Descorche.

El uso de la botella de sidra no debe de ser inmediato, tras su embotellado ya que la sidra también fermenta dentro de la botella. Por eso conviene dejarla unos 6 meses, lejos del calor y servirla a una temperatura de 11-15° C, es decir, fresca y nunca fría.

Muy importante es el espalme a la hora de servir la sidra. Este consiste en hacer desaparecer rápidamente la espuma de la sidra sirviéndola desde cierta altura sobre el borde interior del vaso, así se elimina la txinparta de la sidra.

En definitiva, el obtener una buena sidra, quiere decir que el color debe de ser de paja, debe presentar un agradable olor afrutado y al romper se debe apreciar la txinparta o granillo y salir espuma que se diluye.

Tampoco se pueden olvidar otros 2 tipos de sidra: la zizarra, que es la sidra elaborada con las manzanas caídas prematuramente del árbol, y la pitarra, que es una sidra con agua y, por tanto, al tener menos graduación alcohólica se bebe mucho en verano y antiguamente la bebían los niños y las mujeres.

Como la sidra es una bebida de bajo grado alcohólico y de poca acidez, está expuesta a sufrir alteraciones y enfermedades. Éstas son sobre todo de origen microbiano como enfermedad de la flor, acetificación, enfermedad de la grasa, del ennegrecimiento, del rebrotado, etc.

La sidra a lo largo de la Historia.

Al comienzo del mundo de la sidrería, éstas eran los centros de diversión de los baserritarras (caseros), donde se servía sidra y se comía sardinas, huevos cocidos y castañas. Con posterioridad se introdujo la tortilla de bacalao.

Esta diversión iba acompañada del juego de bolos y del bertsolarismo, -cantos a viva voz en verso y de manera espontánea, por supuesto en euskera-. Este hecho ha sido muy importante para mantener el acervo cultural del bertsolarismo hasta nuestros días.

Pero a lo largo de este siglo, las sidrerías han sufrido muchos altibajos. Ya en el S. XVI debido al cultivo del maíz que se extendió desmesuradamente, bajó la producción sidrera, desapareciendo de Bizkaia, Alava y Navarra, quedando solo su producción en Gipuzkoa. La 2ª caída fuerte fue después de la guerra civil, debido a la pérdida de su valor. Sin embargo a partir de la década de los 60, se retomó nuevamente la producción y poco a poco fue ascendiendo hasta nuestros días.

Sin duda el “BOOM” sidrero se produjo a finales de los 80, haciendo de las sagardotegis un fenómeno social digno de constatar. Esto ha hecho que a finales del S. XX, las nuevas sidrerías no tengan nada que envidiar a cualquier restaurante, ya que en ellas se reúnen miles de personas a degustar la “sagardo” de temporada. No se puede olvidar en este boom a Astigarraga, la meca de la sidra en Euskadi, donde anualmente en Enero comienza la apertura del txotx al grito de “HAU DA GURE SAGARDOA” – Esta es nuestra sidra-, a la que acuden diariamente foráneos de todo Euskadi y Sur de Francia (unos 4.000-5.000 visitantes los fines de semana). Fenómeno que ha supuesto un revulsivo económico para la zona.

La degustación, que se hace directamente de la kupela, se acompaña con tortilla de bacalao, chuleta y queso con nueces y/o membrillo.

Pero el problema está en que durante la época del txotx sólo se consume un 6% de la sidra anual quedando más del 90% para la venta en botella. Consumo que se realiza en Gipuzkoa, sobre todo, siendo uno de los puntos pendientes a reforzar de cara a dar fuerza a este producto natural.

Respecto al fenómeno del txotx, comentar que su origen está en las catas – probaketak- que realizaban los hosteleros, representantes de sociedades y particulares en las sagardotegis, en invierno, para elegir aquellas sidras que querían consumir en botella durante el año. Poco a poco fue aumentando la afluencia de público hasta llegar al boom actual.

Este cambio también ha llevado otros consigo. Así al principio la degustación y merienda se hacían de pie; en cambio, ahora, buscando la comodidad del cliente, la merienda se hace sentado como en un restaurante, e incluso la cata se hace en la mesa sirviendo la sidra en jarras. Esto hace que el ritual histórico-cultural pierda sus raíces.

No se puede olvidar que la producción sidrera no es sólo propia de Euskadi y Asturias, sino que en Francia, Inglaterra, Irlanda, Alemania, Canadá e incluso Chile, cuyos productores visitaron Euskadi a finales del 98.

En Euskadi la distribución de sidrerías es:

Provincia	Nº Sidrerías
GIPUZKOA	85
BIZKAIA	2
ALAVA	0
NAVARRA	3
IPARRALDE	1

El futuro.

Por último mencionar los avances sidreros de cara a una potenciación del sector en el S. XXI. El primero de ellos es el uso de kupelas de acero inoxidable con muchas ventajas respecto a las de madera, por supuesto sin inconvenientes, aunque algunos sidreros se resisten a usarlas.

En 2º lugar está la política que impulsa la Diputación Foral de Gipuzkoa de cara a una plantación intensiva de manzanos autóctonos en la provincia para nutrir a todos los sidreros gipuzkoanos. De esta forma se pretende conseguir para el líquido elemento la “Denominación de Origen” y así poder lograr una mayor comercialización fuera de Euskadi del producto embotellado siempre y cuando se compagine la producción artesanal con las nuevas tecnologías y una vez que el nuevo modelo de botella de sidra ya ha cuajado en el mercado.

En tercer avance sería la puesta en práctica del Museo de la Sidra-Sagardoetxea, sin dudarlo en Astigarraga, con el fin de recuperar el patrimonio cultural vasco de la sidra y mantenerlo vivo durante miles de años. Dicho museo tendría una función didáctico-cultural, de cara a los escolares y público en general, y otra de investigación-desarrollo de la sidra con un centro de estudios y análisis para los propios sidreros donde experimentar las mejoras a aplicar en la elaboración de la sidra.

Una idea, esta última ya recogida en los papeles (Proyectos) y que sólo necesita los apoyos institucionales para potenciar el mundo sidrero vasco.

=====