

De la manzana se pueden obtener una serie de productos de más interés incluso que la misma sidra, por tener un ámbito de consumo mucho más amplio.

Sidra achampañada:

Es aquella sidra que después de haber sufrido la fermentación alcohólica, se le incorpora cierta cantidad de CO₂ para aumentar su efervescencia, y azúcar como edulcorante.

Vinagres:

Obtenido por la fermentación acética de la sidra, conteniendo no menos del 4% de ácido acético. Esta fermentación acética la producen las acetobacterias. Son necesarias 2 condiciones para la elaboración del vinagre: temperaturas próximas a los 30° C; que es la más adecuada para las bacterias acidificantes, y aireación para la rápida multiplicación de las mismas.

Subproductos de la manzana:

- a) Semillas: en España se emplea la semilla de las fábricas de sidra para la producción de plantones de manzano. Para extraer las semillas o pepitas, se pasa la “mangaya” a través de una criba con objeto de separar las partes más gruesas. Y por último se separan con una aventadora las semillas, de los otros residuos menos densos.
- b) Aguardiente de sidra: de los residuos que quedan en el fondo de los toneles después de haber fermentado la sidra, pueden obtenerse excelentes aguardientes. Para su aprovechamiento en la destilería se procede de la siguiente forma: las “boras” se recogen en depósitos a ser posible altos y estrechos y se le añade metabisulfito de potasa a razón de 15-25 grs por Hl. La adición de este antiséptico paralizará la fermentación alcohólica. A continuación se puede filtrar o bien dejar en reposo unos días, trasegando a continuación el líquido que sobrenada el alambique, para su destilación. El destilado contiene etanol o alcohol etílico, agua y otras sustancias volátiles.
- c) Orujo fresco: hoy en día en Asturias la mayor parte de la “mangaya” se emplea en fresco para la alimentación del ganado, pero tiene el inconveniente de su limitada conservación pues abandonándolo algunos días al aire libre, no tarda en fermentar y resultar inutilizable.

Dada su pequeña conservación al aire libre, para que ésta sea más duradera, se recurre al ensilado, en los silo o locales cerrados, se va colocando en capas bien prensadas al mismo tiempo que se espolvorean con una mezcla de

metabisulfito de potasa y sal común, con el fin de que se desarrolle una fermentación láctica y lenta, cuyos productos tienen un olor muy buscado por los animales. Si el ensilado no ha resultado bien, daría lugar a ácidos acético y butírico y sobre todo productos pútridos.

El orujo ensilado con el empleo de conservantes, posee características muy semejantes al fresco, a la salida de la prensa. También los orujos frescos, previamente macarados en H₂O, pueden destinarse a las destilerías. Cuando por su baja calidad, no tienen otra aplicación, pueden usarse como abonos de valor apreciable.

d) Pectina: sustancia muy difundida en el reino vegetal, encontrándose en la "mangaya" de manzana en cantidad tal, que en su aprovechamiento resulta altamente rentable, considerándose como el principal subproducto de esa fruta. De ahí que países como Suiza y Francia dediquen especial atención a la obtención de pectinas a partir de orujo de manzana. La pectina en el comercio se encuentra en forma líquida o en polvo. Sus aplicaciones son muy diversas:

- 1) En las industrias alimenticias, como producto gelificante en la fabricación de jaleas, confituras y mermeladas.
- 2) En farmacia, para ungüentos, pomadas, sustancias emulsionantes.
- 3) En medicina, para el tratamiento de gastroenteritis infecciosas y como productos hemostáticos, ya que con la pectina aumenta la velocidad de coagulación de la sangre.
- 4) En las industrias lácteas, para la separación de la lactosa, de otros componentes de la leche.
- 5) Para la preparación de distintos tipos de colas, debido a sus propiedades adherentes.

Para obtener pectina se deseca la "mangaya" a 450° C en un gran cilindro rotativo, conservándola en silos-torre para ser utilizada durante todo un año.

En unos depósitos metálicos de 3.000 litros de capacidad se maceran en H₂O adicionada de una pequeña cantidad de ácido sulfúrico; 250-300 kgs de orujo desecado, manteniéndolo a 100° C durante 10-15 minutos. Después de haber sido neutralizado con sosa, el macerado se pasa a un tanque a una temperatura de 40-50° C durante 15-20 horas.

El orujo así preparado se envía a unas prensas hidráulicas que ejercen grandes presiones. El líquido obtenido se recoge en tinas donde permanece unos 15 días para sedimente.

A continuación se filtra a través de tierra de infusorios, pasándolo al concentrador donde se reduce $\frac{1}{4}$ de su volumen y luego a la torre de desecación a 110° C; así se obtiene la pectina en polvo con un rendimiento del 5-6%.

Otras veces se filtra mediante un gran filtro de cuadros de lona y se precipita la pectina con alcohol etílico; el precipitado se prensa de nuevo y el producto sólido se moltura, dando unas escamas de pectina de color blanco-amarillento.

- e) Orujo seco: el orujo después de haberle extraído la pectina, se seca de nuevo y puede emplearse como alimento para el ganado. Aunque no tiene gran poder alimenticio debido a la serie de tratamientos a los que ha sido sometido, sin embargo, es susceptible de un enriquecimiento con distintos productos vitamínicos.

Aguardientes:

De la manzana se extraen otros licores distintos a la sidra. El más afanado es el calvados normando, un destilado de sidra natural digestivo y fuerte, muy demandado en Francia y países limítrofes. Los normandos viven de, por y para la manzana.

Un producto español habitual de tiempos pretéritos fue la sidra de jarabe de caña de azúcar, popularmente conocido como “champán de pobres”, obtenido tras la segunda fermentación en la botella de la mezcla del jarabe.

Ya en 1765, los sidreros donostiarras recibieron autorización real para elaborar y vender aguardiente. Y en 1840, el Ayuntamiento de Zumaia aprobaba la solicitud de Jerónimo Yvero para vender aguardiente de “heces de txakoli y sidra”, aunque sólo al por mayor.

La expresión “heces de sidra” alude al aguardiente confeccionado con los posos sobrantes en las cubas al final de la fermentación de la sidra, distinto de los orujos, que surgen de la destilación de los restos de patsa o pulpa de manzana.

Pero pese a la tradición destilera de nuestros sidreros, hasta hace unos años Euskal Herria carecía de ningún licor que pudiera hacer sombra al prestigioso calvados normando. Hasta verano de 1986, cuando los hermanos Zapiain, herederos de 5

generaciones de sidreros de Astigarraga, presentaron el fruto de muchos años de estudio y trabajo: el destilado de sidra natural Sagardoz es un “coñac de manzana”.

Debemos la precisa elección del nombre al recordado José M^a Busca Isusi, quien ya llamaba así a un destilado que él confeccionaba de manera doméstica en su hogar. Apadrinó el nuevo producto públicamente en su última aparición antes de fallecer, y, por todas estas razones, el Sagardoz estará siempre vinculado a su memoria.

La técnica de elaboración consiste: en un alambique de cobre se calienta la sidra introducida por medio de vapor indirecto. Lentamente se desprenden vapores alcohólicos que discurren por un serpentín refrigerado por agua corriente. La acción del frío los licúa, se manifiesta en el goteo de un hilo de líquido transparente sobre el recipiente de acero inoxidable. A partir de este momento, la destilación se fractura en 3 partes: las cabezas, primer producto del destilado, que se desprenden; los centros, el aguardiente de calidad; y las colas, que se añaden a la sidra en la siguiente destilación.

El resultado es un aguardiente fortísimo de color blanco, de entre 65° y 70° de alcohol, incoloro y con acentuado aroma a manzana. A partir de entonces se cría en barricas de roble del país, y éstas dentro de bodegas con humedad controlada. Con la fragancia de roble y la oportuna oxigenación, el líquido adquiere un tono amarillento (pálido con crianza corta, hasta un amarillo rojizo los de gran reserva). Se rebaja a 40° con agua destilada y se embotella en un envase muy hermoso de diseño exclusivo.

Lo que diferencia al Sagardoz de los licores de manzana, es que estos se elaboran en frío, sin destilación directa, mezclando zumos, extractos y aromas con alcoholes vínicos. Sagardoz es, un destilado de la manzana de sidra, un aguardiente de frutas. Su confección exige muchos cuidados.

La misma definición vale para el Señorío de Belmont, destilado con la misma garantía de la sidrería Saizar que está en el mercado desde 1989.

Los Zapiain ofertan dos variantes de Sagardoz: el “blanco”, de sabor punzante y agresivo, pero fresco de aroma y sabor, resultado de la destilación tal como sale del alambique y rebajado hasta 40°. Debe consumirse frío y al final de la comida.

La segunda variante es el “amarillo”, por el color que le otorga su envejecimiento en las cubas. Posee un sabor más redondeado y ennoblecido, tanto mejor cuanto más tiempo repose al calor del roble.

En las dos modalidades, lo primero que choca del Sagardoz es su impresionante aroma. Se apreciará su sabor siempre que se tome a temperatura ambiente, con copa de cristal fino y en sorbos pequeños y espaciados.

Los hermanos Zapiain, auténticos expertos y apasionados amantes del universo de la sidra, miman el producto desde el elemento primordial: la selección de variedades de manzana, la elaboración de una buena sidra natural y su paso por un moderno alambique de cobre que permite todo el proceso con gran detalle.