



Un estudio ayuda a conocer mejor la influencia de las variedades de manzana en la sidra natural

A iniciativa de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, en este estudio participan Iñaki Berregi, de la UPV, y los enólogos Juan Zuriarrain y Domingo Arina

Con el objetivo de conocer la contribución de cada variedad de manzana sidrera autóctona a la composición y características finales de la sidra, está en marcha un estudio promovido por la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa que están realizando Iñaki Berregi, profesor de la UPV y director de la tesis de doctorado, y el enólogo Juan Zuriarrain, con la colaboración del enólogo Domingo Arina, autor de uno de los estudios más importantes que se han hecho sobre la manzana sidrera del país.

El laboratorio de Fraisoro, en Zizurkil, acogió recientemente la presentación de las primeras conclusiones de un estudio de gran importancia para el futuro del sector sidrero, pero que deberá tener recorrido más largo para llegar a conclusiones más firmes.

Tradicionalmente, cada caserío o sidrería conoce por experiencias transmitidas de generación en generación las características de las manzanas que ellos utilizan en la elaboración de la sidra. Incluso se conocen datos de composición, ácidos, azúcares o compuestos fenólicos de cada variedad, pero el estudio va a profundizar en el conocimiento de las variedades y la influencia de sus polifenoles en la sidra natural.

El estudio pretende conocer el comportamiento de las 14 variedades autóctonas más importantes en base sus propie-



Los participantes en el estudio dieron a conocer recientemente sus conclusiones en un acto celebrado en el laboratorio de Fraisoro.

Ion URRUTIA | ARGAZKI PRESS

dades físico-químicas y agronómicas. Las variedades son las siguientes: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxea, Manttoni, Moko, Mozoloa, Patzuloa, Txalaka, Udare-Marroi, Urdin, Urtebi-Haundi, Urtebi-Txiki y Verde-Agría.

Para abarcar todas ellas serán necesarias varias campañas de producción de sidra; por eso, en la de 2010-2011 eligieron cinco variedades, con las que elaboraron cinco mostos monovarietales. Las manzanas se recogieron en la finca de Zubieta, en Hon-

darribia. Los cinco mostos monovarietales obtenidos a partir de las variedades autóctonas Goikoetxea, Manttoni, Moko, Txalaka y Patzuloa se pasaron a depósitos de 150 litros, de acero inoxidable, que fueron trasladados después a un local ade-

cuado para realizar las fermentaciones. Además, un sexto recipiente almacenó un mosto obtenido a partir de una mezcla a partes iguales (20%) de las cinco variedades. Con objeto de analizar los mostos a lo largo de su fermentación, se realizaron



La variedad Txalaka da una sidra clara. Juan Carlos RUIZ | ARGAKZI PRESS



La variedad Moko tiene un alto contenido en ácido. Iker Mari MARTINEZ

cinco muestreos entre octubre de 2010 y marzo de 2011, y finalmente se realizó una cata hacia la mitad de la maduración organoléptica, concretamente en febrero de 2011.

También se determinó la composición polifenólica de manzanas y sidras, y se midieron las siguientes propiedades: actividad antioxidante total, pardeamiento, capacidad de precipitación con proteínas, turbidez y potencial de reducción. Estas propiedades se relacionan con el sabor, aspecto y conservabilidad de la sidra, y están relacionadas sobre todo con los compuestos fenólicos. El objetivo es ver la contribución de cada polifenol individual sobre ellas. En la selección de manzanas se atiende únicamente al contenido fenólico total, pero se desconoce el efecto individual de cada polifenol.

SIDRAS CLARAS Y OSCURAS

De todo ese proceso las conclusiones obtenidas, tal como cita el estudio, apuntan a que los polifenoles que más contribuyen al pardeamiento de la sidra son

los ácidos hidroxicinámicos (o ácidos fenólicos). Las variedades Txalaka y Manttoni presentan bajos contenidos en estos compuestos y por ello han dado las sidras más claras. En cambio, estos contenidos son altos en Moko y Mezcla, que han dado las sidras más oscuras. En Patzuloa los contenidos son también bastante altos y da lugar a una sidra oscura, pero no tanto como con Moko y Mezcla.

Moko es la de mayor poder antioxidante, con mayor capacidad de formar precipitados, por su gran contenido en varios de los compuestos citados, mientras que Manttoni es la más escasa en estos compuestos.

En una primera cata, a mitad de maduración aproximadamente, las sidras Goikoetxea, Txalaka y Manttoni fueron las mejor valoradas. Las tres aportan una acidez total final parecida, siendo la más fenólica y por tanto la más amarga Txalaka, y la menos fenólica Manttoni. Goikoetxea produce una sidra más oscura que las otras dos.

La variedad Moko es muy extrema, con un contenido muy

alto en ácido y en polifenoles, que le dan un gran amargor y astringencia. Fue menos apreciada en cata. Sin embargo, unos meses después se volvió a catar y sus características organolépticas habían mejorado mucho.

La variedad Patzuloa es muy poco ácida, sin embargo, tiene un contenido fenólico importante, que la hace interesante como aporte de estos compuestos cuando forma parte de mezclas. El resultado fue una sidra muy oscura, con bastante amargor y baja sensación de acidez. Fue menos apreciada en cata.

La sidra Mezcla también fue la menos valorada en la cata, probablemente -apuntan los autores del estudio- porque la mezcla no haya sido en la proporción de variedades más adecuadas para una sidra de rápida evolución, ya que la mayor parte de ellas tienen una componente más amarga que ácida.

Tradicionalmente las sidras de Euskal Herria son el resultado de mezcla de variedades, pero en proporciones adecuadas de ácido y amargor.