

# CONCLUSIONES DE LA MESA REDONDA: LA SIDRA, LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA

## PONENTES:

-Juan José Mangas Alonso ( Jefe del Dpto. de Investigación del SERIDA)

-Jorge García Alvarez. Ingeniero Agrónomo y Gerente de Aacomasi  
(Cooperativa de manzanos de sidra de Asturias

- Domingo Arina ,( Enólogo de Guipúzcoa)

- Jean Francois Demers ( Canadá)

En la manzana reside el hecho de poder transformarse en sidra y de dotar a la sidra de calidad de valor añadido, valor indispensable para que tal calidad sea reconocida por los consumidores y pagada, por tanto sostenible.

Todo lo que sea regularizar la producción es un elemento importante que evita la distorsión comercial del sector, las variedades serán fundamentalmente de ácido y semiácido y en esto se basa la sidra que se ampara en la Denominación de Origen de Sidra de Asturias.

Esto produce desequilibrios en el sector por la profunda cantidad de acidez, hay que mantenerse en niveles razonables, pero hay sabores provenientes de estas variedades que pueden ser mejoradas. Es necesaria la búsqueda de fenoles ya que facilita los procesos de fermentación, el control de las alteraciones y el flavor en los gustos, aunque los gustos son distintos en todo el mundo.

Fruto de esta prospección de mayor cantidad de variedades ácidas, semiácidas y de bajo contenido en fenoles, se trató de incorporar variedades dulces y amargas buscando una maduración óptima en determinados intervalos. Los criterios de los momentos de maduración óptimos pueden ser discutibles.

El productor ha seguido una revolución tecnológica muy considerable en cuanto a sistemas de control de fermentación, sistemas de control en las recepciones y transformaciones: molinos, prensas, control de la temperatura, higiene y demás.

Se han recuperado variedades dulce-amargas, acido-amargas y dulces, seleccionadas, centrándose en la resistencia para que los cultivos sean sostenibles y la calidad sea la mayor posible, y casi no intervenir en los procesos de cultivo.

Se ha llevado a cabo la introducción de genes de resistencia. Hay mucho tráfico de producto y no estamos además exentos de que pueda incurrir una bacteriosis, muy peligrosas para el manzano, con la que no habría solución.

Se han practicado programas de regulación para que las variedades no sean alternantes, y se han incluido variedades que no tienen tanta alternancia. Depende de incluir variedades con más contenido en fenoles, incorporando maduraciones tardías, y con cargas de fenoles importantes, lo que es importante para el sector transformador y productor. Estas variedades pueden estar en los viveros durante seis años.

La sidra tiene un futuro interesante ante sí: frescas, añejas, secas, dulces, espumosas, naturales. En cuanto a variedades de manzana, las variedades son claves para conseguir una sidra de calidad, eligiendo así el perfil del sabor. Antes no le importaba a nadie el proceso de la botella, pero las variedades hacen que el consumidor no experto pueda captar las variedades de manzana entre sí.

La fruta tiene un nombre, y éste tiene que aparecer en la botella, es el tipo de información que los consumidores desean, y de éste modo asociar los distintos sabores de cada manzana. Hay que educar al público para que diferencie las manzanas. Hay que certificar las variedades. La complejidad y la mezcla de ellas mejora la sidra, atrae los paladares y amplía gustos.

Los productores no se preocupan en cosechar en el momento perfecto para cosechar las manzanas, hay que mejorar su complejidad, evitando la banalidad y hacer posible que la siguiente generación tenga el mejor producto, más cercano al vino.

El futuro es prometedor, tenemos muy buena manzana, podemos mejorar la tecnología pero son muchos los obstáculos que nos encontramos en el mundo de la sidra.