



Martes, 23 de agosto de 2016

introducir texto a buscar **BUSCAR**

noticias de Gipuzkoa

INICIO OPINIÓN SOCIEDAD POLÍTICA BERTAN ECONOMÍA LA REAL DEPORTES OCIO Y CULTURA

hemeroteca

Euskadi España

imprimir tamaño

Inicio > Sociedad

GIZARTEA

Espuma fina y aroma a fruta

El panel de cata de la finca Fraisoro de Zizurkil es el 'tribunal' que juzga la calidad de la sidra que se elabora en Gipuzkoa

E. IRIBARREN JAVI COLMENERO - Domingo, 6 de Marzo de 2016 - Actualizado a las 06:13h

000 votos | icomenta!

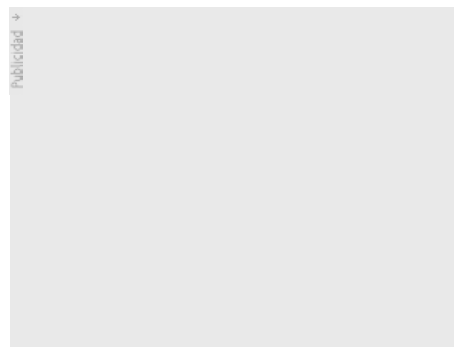


DONOSTIA - ¿Sabemos distinguir la sidra buena de la mala? Ahí van algunas pistas: pese a que el color lo determinan las variedades de manzana, este debe moverse en una gama entre amarillo pajizo y oro viejo, nunca oxidado; debe mostrar una espuma fina persistente (rechazando la cervecera o las apariencias viscosas y aceitadas) y cierta turbidez propia de la bebida; el aroma debe recordar a la materia prima, es decir, olores afrutados y frescos, descartando olores sucios que recuerdan a cuadra, cuero o disolvente. Y a la hora de servirla, siempre a una temperatura entre 12 y 16 grados, agitando antes la botella en posición invertida para su homogenización.

Este es el patrón básico para juzgar una sidra de calidad y responde a la metodología que aplican en el panel de catas del laboratorio público Fraisoro (finca agroambiental perteneciente a la Diputación que se ubica en Zizurkil) a la hora de examinar la sidra que elaboran los productores guipuzcoanos. Se trata de un servicio de análisis sensorial certificado por el ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) y que empezó a funcionar hace tres años con la aquiescencia del sector sidrero en el objetivo común de mejorar la calidad de la bebida.

"En Gipuzkoa, en donde en casi ningún sitio se come mal, la sidra debe estar a la altura", reivindica Domingo Merino, responsable del laboratorio de Fraisoro, convencido de esta apuesta por la mejora continua de la sidra y defensor del esfuerzo que está realizando el sector aplicándose en pro de la calidad del producto.

El panel de catas de Fraisoro realizó el año pasado el test a 584 muestras de sidra, un 62% más que el año anterior, lo que demuestra la voluntad por someterse a un control exigente. Pero no solo los productores se acercan a Fraisoro para testar la bebida. También algunas de las



ÚLTIMA HORA

16:47 *Dos heridos en un accidente de tráfico ocurrido en Errenteria*

Dos turismos han colisionado frontalmente y su dos ocupantes han quedado atrapados

16:44 *La Ertzaintza investiga un intento de agresión sexual en Durango*

16:29 *La Junta de Gipuzkoa ya ha decidido sobre la candidatura de Otegi*
Se lo comunicará este miércoles a EH Bildu

16:29 *Ciudadanos pide información de un diputado del PP procesado para exigir su acta a Rajoy*

16:24 *Donostia consolida en 2015 su recuperación económica con un 8 % menos de paro*
Donostia "es la ciudad vasca con mejor

principales distribuidoras de alimentación recurren a Fraisoro para someter el producto que comercializan al juicio de su equipo de catadores. Aunque más valdría hablar en femenino, ya que está formado en su mayoría por mujeres como Agurtzane Andueza, Nagore Berano y Ana López, que participaron junto a Merino y la diputada de Promoción Económica y Medio Rural, Ainhoa Aizpuru, en una reciente visita a las instalaciones.

En el examen, las catadoras disponen de una ficha donde puntúan y anotan sus observaciones olfativas, gustativas y visuales. La puntuación es introducida directamente en un ordenador que envía al instante el resultado de la cata al productor. Merino reconoce que si la puntuación es baja, no pasa mucho tiempo antes de que reciba la llamada de la sidrería pidiendo explicaciones por el veredicto. "Por supuesto, recibe las explicaciones que pide y nuestra colaboración para seguir mejorando".

DÉFICIT DE MANZANA Gran conocedor del sector sidrero, en opinión de Merino el próximo reto de la sidra en Gipuzkoa pasa por el autoabastecimiento con manzana propia, objetivo que requiere la recuperación del manzano, una política que desde hace años incentiva la Diputación con buenos resultados aunque insuficientes para cubrir la demanda total.

Hoy por hoy, Gipuzkoa es deficitaria y no puede cubrir la demanda de manzana del sector, que se ve en la necesidad de importarla. En la última campaña se han elaborado unos doce millones de litros, empleando en el proceso un 70% de manzana autóctona y un 30% foránea, por la que se ha pagado 1,8 millones de euros. "Es un dinero que sale de Gipuzkoa en lugar de gastarse aquí", advierte Merino, convencido de que elaborar la sidra solo con manzana guipuzcoana proporcionará el salto de calidad definitivo. "Permitirá supervisar la trazabilidad completa del producto, desde la recogida de manzana hasta el embotellado final y la comercialización". Si toda la manzana es local, el proceso de elaboración "estará bajo control y emplearemos manzana sana recogida directamente del árbol, la trasladaremos cuanto antes a la sidrería para triturarla y convertirla en zumo antes de pasarla a barrica para la fermentación".

EN AUGE No cabe duda de que, desde finales de los ochenta hasta hoy, la sidra está viviendo un renacimiento tras un tiempo prolongado en declive que redujo su geografía a Donostialdea (Urnieta, Hernani y Astigarraga principalmente) y algunos puntos muy diseminados por el territorio.

En ese tiempo a caballo entre los años ochenta y los noventa, todavía el txotx era un periodo cuyo fin principal era presentar la nueva bebida y establecer un primer contacto con el cliente de cara a la venta de la bebida embotellada. El cliente acarreaaba con el menú y el sidrero le cobraba una cantidad fija en concepto de txotx. La sidra apenas se comercializaba en supermercados o en grandes superficies, aunque ya se detectaban los primeros signos hacia su modernización, y en la actualidad, el sector ya explota todas sus posibilidades: hábil difusión mediática, modernización de las bodegas potenciando la parte hostelera, plantación de manzanos para aumentar la producción propia, análisis e investigación del proceso de elaboración para mejora de la bebida, etiquetado, distribución comercial, etcétera.

Según Domingo Merino, el cliente tiene mucho que decir también y debe aprender a distinguir una sidra buena de la que no lo es. No es ajeno a ese objetivo el precio de venta, que Merino considera demasiado económico, tanto que no ayuda a prestigiar la sidra. El experto se atreve a fijar lo que para él sería un precio acorde con la calidad y el esfuerzo que hay detrás de la sidra que bebemos; "cuatro euros la botella, y de esta manera habría margen para animar a los baserritarras para plantar manzanos, con lo que lograríamos el autoabastecimiento, el control total sobre la producción y la consiguiente mejora de la calidad".

000 votos | icomenta!



imprimir | tamaño

COMENTARIOS: Condiciones de uso

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.

comportamiento del mercado laboral en 2015", ha asegurado Gasco

LO + LEÍDO	LO + VOTADO	LO + COMENTADO
1. Dos heridos en un accidente de tráfico ocurrido en Errenteria		
2. La Junta de Gipuzkoa ya ha decidido sobre la candidatura de Otegi		
3. Una fórmula inexplorada		
4. Temperaturas extremas y riesgo de incendios forestales en Euskadi hasta el jueves		
5. Granero solo piensa en quedarse y convencer a Eusebio con su trabajo		
6. Sorprendido cuando circulaba a 212 kilómetros por hora por la AP-8 en Errenteria		
7. "No existió la Real, un equipo de una levedad extrema"		
8. Casi 10.000 vascos piden información al Registro sobre seguros de vida		
9. La saturación de líneas obliga a Gipuzkoa a cambiar de prefijo		
10. El 'selfie' de Urkullu: "Soy un soberanista pragmático y un independentista del siglo XXI"		

Guía

Inmobiliaria

Estás a un click de tu nuevo hogar



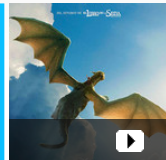
VIDEOS

FOTOS

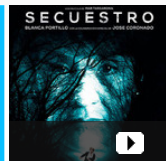
GALERÍAS



Vuelve la odisea del espacio con "Star Trek: Más Allá"



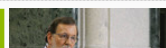
"Peter y el dragón" se reinventa de la mano de Disney



"Secuestro", terror con firma española



Las visiones más aterradoras llegan con "Nunca apagues la luz"



Ana Pastor fija el debate de investidura de Rajoy para los

Los comentarios para este hilo están cerrados.

0 Comments

noticiasdegipuzkoa



días 30 y 31 de agosto
El líder del PP comunicó este
jueves a la presidenta del
Congreso su disposición a acudir
al debate

Recomendar

Share

Ordenar p

Esta discusión se ha cerrado.

ALSO ON NOTICIASDEGIPIZKOA

Granero solo piensa en quedarse y convencer a Eusebio con su trabajo

1 comment • hace 11 horas•

Galuarka — Pues que sea pronto porque los socios estamos aguantando demasiado

“tenemos que mejorar, y tenemos que hacerlo ya”

3 comments • hace un día•

PEPE — Nadie mejor que un padre conoce a un hijo, y Eusebio sabe que tiene un problema grave. Jugadores ...

La Junta Electoral de Gipuzkoa: candidatura de Otegi. ...

1 comment • hace 10 horas•

Sumar para ganar — Arnaldo ,le contigo .Votantes de PNV,BILD favor ...

La saturación de líneas obliga cambiar de prefijo. ...

4 comments • hace 10 horas•

oriamendi — Cadena Ser, Notic Diario Vasco. En todos esos me los NUEVOS ...

Subscribe

Añade Disqus a tu sitio web

Privacidad

Publicidad | Promociones | Suscríbete | Distribución | Trabajos de impresión

internet@noticiasdegipuzkoa.com | Ir a la versión móvil | Visite también www.noticiasdealava.com | www.noticiasdenavarra.com | www.deia.com

© Diario de Noticias-Edición Digital | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Contacto](#) | [Mapa web](#)

Avda. Tolosa 23 20018 Donostia · Tel 943 319 200 Fax Administración 943 223 900 Fax Redacción 943 223 902

▪ Suscripción por RSS
▪ Boletín
▪ Auditada por OJD