

Los sidreros aprenden a detectar fallos en su primera cata «profesional»

- La cata, pionera, se ha realizado en Fraisoro, organizada por Mendikoi
- Ha sido dirigida por Anna Picinelli, técnico del Gobierno de Asturias

FELIX IBARGUTXI. DV. ZIZURKIL

Por primera vez en la historia, varios sidreros y estudiantes o licenciados en Ciencias Químicas han realizado una cata de sidras al máximo nivel, siguiendo las explicaciones de una autoridad de primer orden: Anna Picinelli, del Serida (Servicio Regional de Investigación y Desarrollo), organismo dependiente del Gobierno del Principado de Asturias.

La cata se desarrolló en la escuela agraria de Fraisoro, en Zizurkil, y estaba organizada por el organismo Mendikoi. Tras una serie de explicaciones teóricas sobre los diferentes problemas que pueden surgir a lo largo de la elaboración de la sidra, los sidreros se enfrentaban a la parte más práctica: la cata de diferentes sidras. En la primera jornada, la del lunes, se cataron caldos elaborados por los técnicos de la Diputación en la propia sidrería experimental de Fraisoro.

Se trataba de sidras también experimentales, con mezclas muy diferentes de manzanas, con la intención de arriesgar. A veces se consiguen mezclas interesantes, en otras ocasiones se descubre lo que nunca hay que hacer.

Se abren unas botellas de la misma kupela. Para la cata se usan vasos de dos tipos: los tradicionales en nuestras sidrerías y los que se usan para tomar vinos finos y olorosos en Andalucía. La gente acaba escogiendo estos últimos. Sirven para captar mejor los aromas.

La espuma es «un poco tardona», en palabras de Anna Picinelli. Es decir, tarda algo en desaparecer del vaso, y pasados unos segundos se concentra aún en los bordes del cristal. «Aquí se valora que la espuma dure en el vaso, en Asturias es un defecto», indica la catadora. Y es que esa perdurabilidad de la espuma se puede deber a la presencia de moléculas grasas, nocivas para la sidra.

Los alumnos apenas abren la boca. Pese a ser personas que han hecho décadas en contacto con la sidra, se sienten temerosos de emitir sus opiniones. Para varios de ellos es la primera vez que oyen que la sidra puede tener un gusto

con reminiscencias lácteas, o un sabor herbáceo. La segunda jornada, la de ayer, estarán todos más parlanchines.

La catadora prosigue con las características de la sidra que se está probando: «Se nota un poco

la acidez volátil». Ocurre que en la boca es algo más ácida de lo deseable, y al final deja en un gusto «de pegamento». Efectivamente, hay sidras que tienen un gusto que recuerda lejanamente al del pegamento Inmedio. Tienen ace-

tato de etilo. Son sidras en las que ya se ha producido el llamado «picado acético». Para decirlo de una forma más llana, se ha comenzado la transformación de la sidra en vinagre.

Este problema se da en parte en

sidras que han estado en kupelas que se han abierto con frecuencia y no han sido rellenadas. El aire cada vez más abundante en la kupela ayuda al picado.

Toma la palabra Iñaki Larrañaga, un técnico de la Diputación guipuzcoana, encargado de la plantación de manzanos: «Se están haciendo sidras con excesiva acidez. Yo no soy partidario, pero es cierto que hay un sector de gente que le gusta».

Pasamos a otra sidra. Tiene, según la catadora «un olor un poco láctico, poco franco». Es más astringente que la anterior: parece como si secara toda la cavidad bucal. Todo tiene su lógica. Según hace saber Iñaki Larrañaga, la sidra ha sido elaborada en Fraisoro con «manzanas muy fenólicas». Es decir, con variedades de manzanas amargas al paladar. En estos últimos años, las investigaciones coordinadas desde la Diputación han servido para revalorizar las manzanas amargas. Tienen polifenoles, unas sustancias que frenan a las bacterias nocivas de los mostos, y además dan perdurabilidad a la sidra.

Prosigue la cata. Poco a poco, los participantes notan que han aprendido mucho. Al finalizar la jornada, un sidrero dice: «Habría que hacer catas de este tipo continuamente».



Anna Picinelli, de pie, junto a varios participantes de la cata. (MICHELENA)

Asturiasko produktu berria

DV. ZIZURKIL

Hemengo zenbait sagardo dastatu ondoren, Anna Picinellik Asturiasko sagardo oso ezberdin bat erakutsi zigun. El Gaitero enpresak egindako sagardomota berria da, aurten jaioa.

Aurrena, atentzioa ematen du botila. Sagardo hau ez dator Asturiasko ohizko botila barruan, baizik eta gurean txakolaina botilaratzeko erabiltzen

den horretan.

Oso-oso garbia da. Izan ere, iragazi egin dute, filtratu. «Hemen ez da sekula botila-hondoa zikinik ikusiko», esan zuen Anna Picinellik. Beste datu garrantzitsu bat: ez zaio gas karbonikorik erantsi.

Bestalde, ohizko sagardoek baino alkohol gehixeago dauka: 7,2 gradutara hel daiteke. Gure sagardoak eta Asturiakoak 6,7 gradukoak izaten dira gehienez.

Hona hemen zergatia: muztioa bere horretan utzi beharrean, aurrena kontzentratu egin zaio, eta hartara azukre gehiago izaten du. Jakina denez, zenbat eta azukre gehiago muztioak, orduan eta alkohol gehiago gero sagardoak.

Nolanahi ere, prozedura oso ezkutuan, sekretupean, eraman dute El Gaiterokoek.

Gipuzkoako dendetara nekez etortzen dira Asturiasko sagardoak. Gure denda espezialdutan ere zaila izan ohi da hango sagardoak topatzea.

DATOS DE LA CATA

► **Participantes:** 35 personas (sidreros, varios técnicos de la Diputación y alumnos o licenciados de la Facultad de Químicas. Entre otros, sidreros de Astigarraga (Zaplain, Herrero), Hernani (Zelaia, Etxeberria, Itxas Iñuri), Asteasu (Sarasola), Donostia (Urkiola) e Iruñ (Ola).

► **Lugar:** en la escuela agrícola Fraisoro, de Zizurkil. Organizada por la asociación de desarrollo rural Mendikoi.

► **Materia prima:** Tal como ha remarcado el enólogo guipuzcoano Domingo Arina, los sidreros deben esforzarse por conseguir buena materia prima: «Yo no sé hacer sidra buena con manzanas malas».

► **Dulzor:** Aquí se tolera un toque de dulzor, y en Asturias se considera un fallo gravísimo.

► **Filtrado:** Se comenta con frecuencia que las sidras asturianas son filtradas, para hacerlas más limpias, pero según ha dicho la catadora los elaboradores de sidra natural, excepto alguno que otro, no lo hacen todavía. Recientemente, algunos productores han hecho experimentos, con la intención de lograr una sidra sin lías que se pueda vender en mercados nuevos.

► **Dificultad:** «Es difícil sacar matices a la sidra, en comparación con el vino. Y las catas más rigurosas, de todas formas, son las de aceites», según la catadora.