

Azti-Tecnalia confirma que las sidras con Eusko Label tienen características organolépticas diferenciadas

texto J. Uranga · fotografía C. H.

La unidad de Investigación Alimentaria de Azti-Tecnalia ha analizado la sidra vasca con etiqueta Eusko Label como parte de sus trabajos para conocer las características sensoriales de las sidras producidas en el País Vasco. Para llevar a cabo estos estudios, el centro tecnológico cuenta con un innovador laboratorio de Análisis Sensorial. Las catas realizadas comparando la sidra con Eusko Label frente a las sidras vascas que no tienen este distintivo han revelado que la sidra certificada destaca por su mejor carácter de "txinparta", su mayor intensidad aromática, y una gama más amplia de matices olfativos con aspecto positivo.

Los investigadores de Azti-Tecnalia han trabajado en colaboración con el Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco con el fin de identificar los indicadores de calidad de la sidra natural, tanto desde el punto de vista sensorial como físico y químico. Los especialistas han desarrollado una metodología específica para la cata de sidra natural del País Vasco, que permite analizar y comparar, de forma objetiva, los diferentes caldos en función a 17 parámetros visuales, gustativos e incluso sonoros. El proceso de cata abarca desde el momento en que se rompe la sidra hasta el gusto final en la boca. Con esta metodología y la formación de un panel de cata experto en sidra, Azti-Tecnalia pone a disposición de los productores una herramienta imprescindible para seguir con los trabajos de mejora de la calidad de la sidra natural. Dentro de los trabajos de mejora y diferenciación de la sidra, desde 2011 se está comercializando sidra con Eusko Label, cuya producción y comercialización está controlada por la Fundación Hazi. Ese mismo año, Azti-Tecnalia analizó las características de estas sidras con Label en aras de asegurar que la sidra que llega al consumidor es de la máxima calidad.



Laboratorio de Análisis Sensorial

El análisis sensorial resulta una herramienta básica para el control de calidad de productos alimentarios y para el desarrollo de nuevos alimentos, ya que permite hacer objetivas las sensaciones medidas a través de los sentidos. Azti-Tecnalia cuenta desde 2009 con un completo laboratorio de Análisis Sensorial en la sede de su Unidad de Investigación Alimentaria, ubicada en la localidad vizcaína de Derio.

Este tipo de análisis proporciona información útil para la resolución de una amplia gama de estudios, como conocer si el consumidor es capaz de diferenciar la sustitución de unos ingredientes por otros en la formulación de un producto, saber la aceptabilidad sensorial y la preferencia, investigar sabores y olores anómalos, o establecer una comparación entre productos competidores similares, entre otras muchas funciones.

Los catadores, expertos entrenados para la cata de Azti-Tecnalia, compararon las sidras vascas con Eusko Label con otras sidras elaboradas en el País Vasco pero sin este distintivo. Estas últimas pueden contener mosto de manzanas provenientes de otros lugares. Los participantes en la cata observaron que todas las sidras con Eusko Label tienen mejor carácter espumante al romper en el vaso y se apreciaba en ellas una mayor intensidad aromática y una gama más amplia de matices olfativos.

En el análisis, se tuvo en cuenta incluso el sonido. Así, se pudo comprobar que el sonido de la txinparta al disolverse es mayor y más prolongado en las sidras con Eusko Label.

Estos análisis ponen de manifiesto que las sidras certificadas por la Fundación Hazi, además de añadir variedad al catálogo de sidra natural del País Vasco, presentan unas características propias y diferenciadoras. Al mismo tiempo, el distintivo ayuda al consumidor a identificar esta bebida como un producto de la mayor calidad.