

# Radiografía a la sidra

El festival de Nava cuenta, por primera vez en su historia, con un novedoso aparato, el Sidrascan, que mide las cualidades óptimas del caldo dorado para las calificaciones del jurado a la mejor sidra de Asturias

Nava,  
Covadonga JIMÉNEZ

Una radiografía de la sidra. Éste es, en resumen, el resultado de la labor realizada con el Sidrascan, un equipo de análisis automático que evalúa los parámetros físico-químicos del caldo patrio. El mismo sistema que este año ha incorporado la Asociación de Lagareros de Asturias (ALA) en la fase de preselección del concurso «La mejor sidra de Asturias», enmarcado en el XXVII Festival de la Sidra de Nava.

El sistema, desarrollado por la empresa Alce Calidad, permite analizar parámetros como el contenido alcohólico de las sidras y su grado de acidez volátil. Para los iniciados en la materia, estas dos cualidad permiten conocer la aptitud de la bebida para su salida al mercado. Y, en el caso de concursos de sidra como el de Nava, permite excluir de la cata sensorial del jurado aquellas candidatas que no son aptas para la prueba final.

La demostración del Sidrascan fue realizada el pasado jueves en el Museo de la Sidra de Nava, a la vez que un jurado integrado por diez catadores de reconocido prestigio en la región iba analizando los distintos caldos presentados al concurso. En total, 43 muestras, de las que buena parte de ellas ya han sido descartadas para llegar a la final que se celebrará hoy, al mediodía, en Nava. El gerente de ALA, José María Osoro, explicó que la incorporación del Sidrascan al proceso de cata tradicional sirve como complemento a la labor de los probadores, a la vez que se puede incorporar al trabajo diario de los lagareros.

Para el funcionamiento del equipo se precisa de un proceso previo de filtrado de las sidras, que se van incorporando a la máquina en pequeñas dosis. El aparato se compone de una unidad de medición y el ordenador para el control de la operación completa. En apenas 30 segundos el Sidrascan permite disponer de una analítica completa del caldo regional, ya sea en su versión tradicional o en la fase en que todavía es un mosto. Del análisis realizado al producto se obtiene un espectro de infrarrojos que aparece reflejado en forma de histograma. En el documento gráfico se reflejan tanto las características físico-químicas como las cualidades sensoriales de la bebida. Es lo que los técnicos denominan el «alma» de la sidra y que ofrece un conocimiento químico exacto del producto.

Pese a los avances de la tecnología, el jurado del Festival de Nava continúa trabajando con las técnicas tradicionales. Los catadores se ven obligados a superar tres fases en el análisis de cada uno de los candidatos al concurso. La primera de ellas es una fase visual, en la que se controla el color de la bebida, el aguate en el vaso, el



COVADONGA JIMÉNEZ

El Sidrascan, en pleno proceso de análisis.

espalme y el «pegue» que tenga, según explican los lagareros. En la fase olfativa se cuida que la bebida tenga aromas limpios, francos y frescos, como señalan los expertos del sector. La tercera fase va unida a la anterior y se observa que la sidra tenga un sabor equilibrado, sin defectos, con el toque de acidez correcta. Esta última

parte del análisis tradicional es la que coincide con el trabajo del Sidrascan. Un aparato que, en adelante, facilitará enormemente el trabajo de los lagareros.

El gerente de ALCE Calidad, José Antonio Miyar, destaca la importante ayuda que supone el analizador automático para el sector. Hoy los catadores ya pue-

## 2.000 litros de sidra gratis

Nava, C. JIMÉNEZ

La «folixa» de la sidra arranca esta tarde con el pregón de la vigésima séptima edición del Festival de la Sidra. A las seis de la tarde la banda bretona «E'Leven» iniciará un pasacalles por las calles del municipio acompañada de la banda de gaitas local «La Raitana». El ambiente folclórico se sucederá durante toda la tarde con la llega de los «sidrotrenes».

Para las siete de la tarde está prevista la inau-

guración de una muestra fotográfica en el Museo de la Sidra. Una hora más tarde, la presidenta de la Academia de la Llingua, Ana Cano, dará lectura al pregón del festival desde el balcón del Ayuntamiento. Posteriormente se entregarán los premios a la mejor sidra de Nava y de Asturias, que irán seguidos de la apertura de la ruta de la sidra por las calles de Nava.

Desde las nueve de la noche se repartirán de forma gratuita más de 2.000 litros de sidra.



COVADONGA JIMÉNEZ

Los catadores, durante la preselección de sidras, en Nava.

## El jurado suma la cata tradicional al ingenio tecnológico



F. J. C.

Uno de los participantes en el concurso de escanciadores de la edición de 2003.

den medir su criterio con el de las máquinas, todo un desafío para los paladares más exigentes. El resultado de unas y otras pruebas se dará a conocer esta tarde, cuando se haga público el nombre del lagar reconocido con el premio a la mejor sidra de Asturias y el mejor de Nava.

Mientras los técnicos centran

su atención en las características de la bebida regional, los aficionados a la materia, menos doctos en cuestiones de laboratorio, tienen una cita esta noche en la capital naveta. Las calles del municipio acogerán una degustación gratuita con más de 2.000 litros del caldo dorado. Será la primera gran «quedada» de los sidroaficionados que llegarán a la villa en los «sidrotrenes» para disfrutar de la «folixa» de la sidra.

La plaza de Manuel Uría, como manda la tradición, y en esto no hay innovación, acogerá mañana el concurso de escanciadores, donde se medirán los mejores echadores del panorama internacional, y la asociación de lagareros de Nava ofrecerá una nueva degustación gratuita de sidra para todos los asistentes. Una nueva «macroespicha» para un acontecimiento que se prevé multitudinario.