

YARBIDE

SAGARDOAK

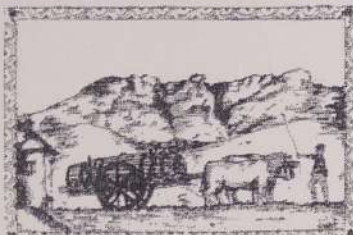
Sebastian Zabalegi



Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA

REZOLA

SAGARDOEGIA



BEREZITASUNA ARKIMEA BYRRVNTZIN

Ipintza baserria • Tfnoa. 943 55 66 37 / 608 14 33 32 • ASTIGARRAGA

GARTZIATEGI

XVI. mendetik sagardotegi

SAGARDOEGIA



Gartziategi Baserria • Sagardoaren pascalekua, 1 • ASTIGARRAGA • Tel: 943 46 96 74

GAZTANAGA



BURUNTZA AUZOA
Tel.: 943 59 19 68
ANDOAIN

SETIEN

SIDRAS - SAGARDOAK



Gurutzeta Berri • URNIETA • Tfno. 943 55 10 14

Xabier KAMIO / Catador de sidra

«Si no supera la cata analítica no es apta para el consumo»

La seriedad y el rigor deben acompañar a una buena cata de sidra, práctica todavía poco extendida. La sidra, a diferencia de un vino con denominación de origen, no cuenta con un estamento que haya establecido los parámetros de cata sensorial. Todo se andará. Sin embargo, sí existen técnicos profesionales que con su trabajo asesoran a sidreros en un intento de mejorar la calidad y dignificar el producto.

El pasaitarra Xabier Kamio conoce como pocos qué es una cata de sidra y su importancia para poder conocer el producto final. Por ello, lo primero que quiere dejar claro es la necesidad de que a la prueba sensorial se le anteponga una cata analítica.

¿Qué es una cata de sidra y cómo se realiza?

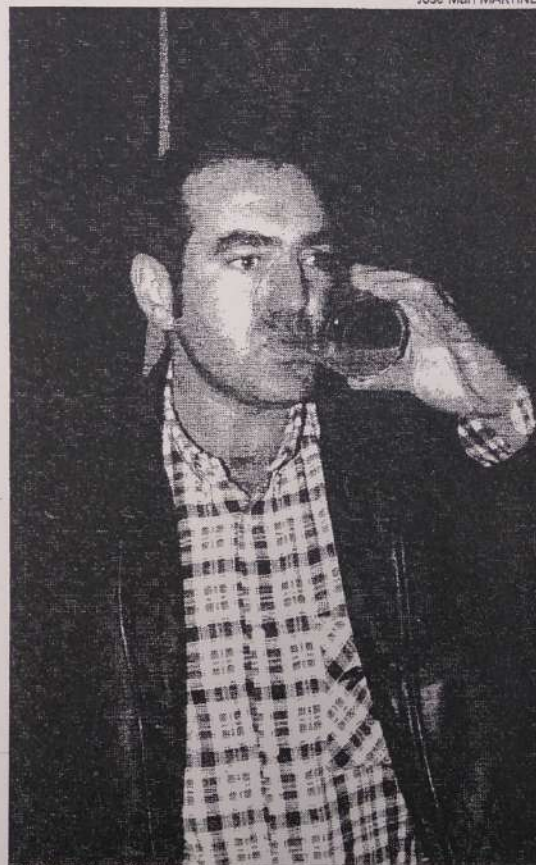
En principio es una prueba para conocer distintos parámetros de la sidra, como la composición o las sensaciones olfativas o gustativas, entre otras. En definitiva, una prueba como la que se puede hacer a cualquier otro producto alimentario. Dentro de la cata de sidra existen dos tipos fundamentales, la analítica y la sensorial. Siempre hay que resaltar esto porque la gente piensa que una cata es únicamente una prueba de un producto sin más, en este caso la sidra. Lo importante es que siempre se haga previamente una cata analítica para establecer que el producto está dentro de los parámetros reglamentados por la legislación. Si no cumple la cata analítica, no se puede llevar a cabo la sensorial.

¿Hablar de cata es sinónimo de concursos?

Desde luego que no. La cata, además de poder ser llevada a cabo en concursos, es un instrumento muy útil para el sidrero o para los enólogos. Sirve para conocer el estado del mosto, aporta datos necesarios para poder embotellar o adoptar alguna medida que homogeneice y equilibre la sidra. No vale para nada tener en una sidrería una sidra que se pueda calificar con un diez y otra con un uno. El mercado exige un producto más homogéneo y a un nivel lo más alto posible.

¿Qué parámetros analiza esa cata previa?

La cata analítica determina, por ejemplo, la acidez volátil con el contenido de ácido acético. Una sidra con un contenido en ácido acético superior a 2,2 es un producto no apto para el consumo



Xabier Kamio afirma que la mayoría de las catas no son rigurosas.

como sidra, pero podrá ser destinado a vinagre. Otro componente que se analiza es el nivel de sulfuroso total, un conservante de la sidra, que no debe sobrepasar la cifra de 210. También se controla el contenido de metanol, un alcohol que se produce como consecuencia de maceraciones largas e incluso de fermentación del producto. El sidrero que trabaja bien en bodega, con todas las medidas de sanidad y herramientas idóneas, no tendrá ningún problema con el metanol, un componente nocivo. Otro componente analizable es el contenido en hierro de la sidra, que no debe ser superior a lo que estipula la reglamentación. Todos estos

parámetros analíticos se determinan en un laboratorio oficial.

Según eso, la mayoría de las catas que conocemos no son correctas.

Efectivamente. Si exceptuamos la que ha organizado para el Campeonato de Gipuzkoa la Diputación, este año pasado, el resto, es decir las que organizan sociedades, comisiones de fiestas u otros organismos, no son catas rigurosas para un técnico, les falta la cata analítica que es imperativa y fundamental. Puede ocurrir que en esos concursos una sidra con unos análisis fuera de norma y por tanto no pudiendo ser denominada siquiera co-

Jose Mari MARTINEZ

mo sidra, sea la más votada, quizá porque, por ejemplo, los que forman parte de jurado tengan aprecio a una sidra ácida cuando lo sea tanto que supere los límites establecidos por la legislación alimentaria. Eso está fuera de toda lógica. Una sidra que no supere la cata analítica es un producto no apto para el consumo.

¿En qué consiste la cata en bodega?

Una vez superada la prueba analítica, se hace la sensorial. El primer factor a valorar es el impacto visual. Luego se realizan las pruebas olfativas y gustativas.

¿Cómo se realiza la valoración visual?

Esa primera sensación nos puede dar ya la primera información de que esa sidra es buena o mala, aunque no siempre sea así. Si tenemos un color satisfactorio, ya podemos adelantar un paso en la apreciación de la bondad del producto; por el contrario, si es un color oscuro o totalmente oxidado, podemos decir que algo le pasa. Además del color se presta mucha atención a la txinparta, es decir, el desprendimiento de carbónico natural. Se puede determinar si es carbónico añadido o natural. Si después de romper la sidra en el vaso la txinparta desaparece muy rápido, puede ser síntoma de que el gas carbónico sea añadido y no producido por la propia sidra. La buena sidra debe mantener un cierto desprendimiento de gas, aunque con el paso del tiempo también se puede producir una pérdida natural de CO₂ o por cambios térmicos que se hayan producido en el depósito. La sidra como producto natural no debe tener gas carbónico añadido.

“

Si después de romper la sidra en el vaso la txinparta desaparece rápidamente, puede ser síntoma de que el gas carbónico es añadido

¿Es complicado determinar el color idóneo?

En cuanto a la valoración en cata, como no hay un patrón preestablecido, tampoco se puede definir el color idóneo. A algunos consumidores les gusta un color amarillo pajizo o verdoso y a otros un amarillo dorado. Está en función de la mezcla de manzanas. De cualquier forma, el color idóneo puede estar entre el amarillo verdoso y el dorado y lo que no está entre esos tonos lo podemos definir como color no válido. En una escala de uno a diez, cada uno con una cierta dosis de subjetividad dará las mejores puntuaciones a la que tenga el color que a él le guste más.

¿Cómo se procede en la cata olfativa?

Dentro del carácter olfativo, los parámetros importantes que hay que tener en cuenta son que el producto huele tanto en copa como a vaso parado, sin moverlo. Cuanto más olor tenga a vaso parado, más aromas tiene el producto. Una vez otorgada la puntuación a vaso parado lo agitamos porque, al moverlo, se genera una frotación con las paredes del vaso, aumenta ligeramente la temperatura y se volatilizan ciertos componentes aromáticos. El umbral de percepción para cada persona no es el mismo, de ahí que se haga la prueba a copa parada y en agitación. Dentro del carácter olfativo de un producto puede haber aromas florales, aromas afrutados o aromas secundarios debido a desviaciones o anomalías. Entre los aromas florales pueden estar los olores a rosas o a violetas y entre los frutales pueden oler a manzana o recordar a la piña o al melocotón, pero lo importante es que no tenga aromas defectuosos.

¿Y para apreciar el sabor de la sidra?

Para definir el carácter gustativo, es decir, la sensación del producto en boca, existen diferentes parámetros. Es importante que el producto sepa a lo que huele y también que esté equilibrado. Para apreciarlo hay que tener en cuenta que en la punta de la lengua se capta el dulzor, la acidez en los laterales y, otro parámetro importante, el amargor o astringencia, que lo tienen las sidras muy tánicas, lo apreciaremos al final de la lengua. Finalmente, apreciaremos el volumen, grasa o estructura

de la sidra, una con mucho cuerpo nos llenará toda la boca. Una vez reunidos esos parámetros, catamos la sidra y vemos el conjunto de equilibrio. Si

una sidra destaca por uno de esos parámetros es que le falta equilibrio. De cara a la cata de un concurso, es la suma de los diferentes parámetros lo que al final dará la puntuación.

Además de como instrumento de concursos, parece evidente que la cata es una herramienta fundamental para elaborar una buena sidra, para lograr ese producto de calidad y equilibrado deseada por todos.

Evidentemente. Tenemos que conseguir mejores sidras y, para ello, hay que acertar con la mezcla de manzanas empleada, y como sabemos qué contenido en tanino, en acidez y azúcar debe tener el producto no necesitamos esperar a que fermente, ya desde el mosto con una cata sensorial podemos conocer cómo van a ser posteriormente esos parámetros. Hay medidas naturales correctoras para mejorar las sidras, quizá un trasiego si no tiene un olor correcto o añadirle mosto de otras manzanas o el poso de un mosto que esté muy bien. Hay que hacer la mejor mezcla para obtener el mejor producto y si se hace el control de forma preventiva, siempre tendré más posibilidades de obtener un buen producto sin esperar a que fermente. De ahí la importancia de la cata en todo momento, ya desde el mismo mosto.

Jose Mari MARTINEZ

Xabier Kamio es un experto en la cata de sidra, una práctica poco extendida todavía.



TOLARE
SAGARDOTEGIA

eizmendi



SAGARDO NATURALA



Osiñaga Auzoa - Tel. 943 556 405 - Móvil: 616 450 380
HERNANI