

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.

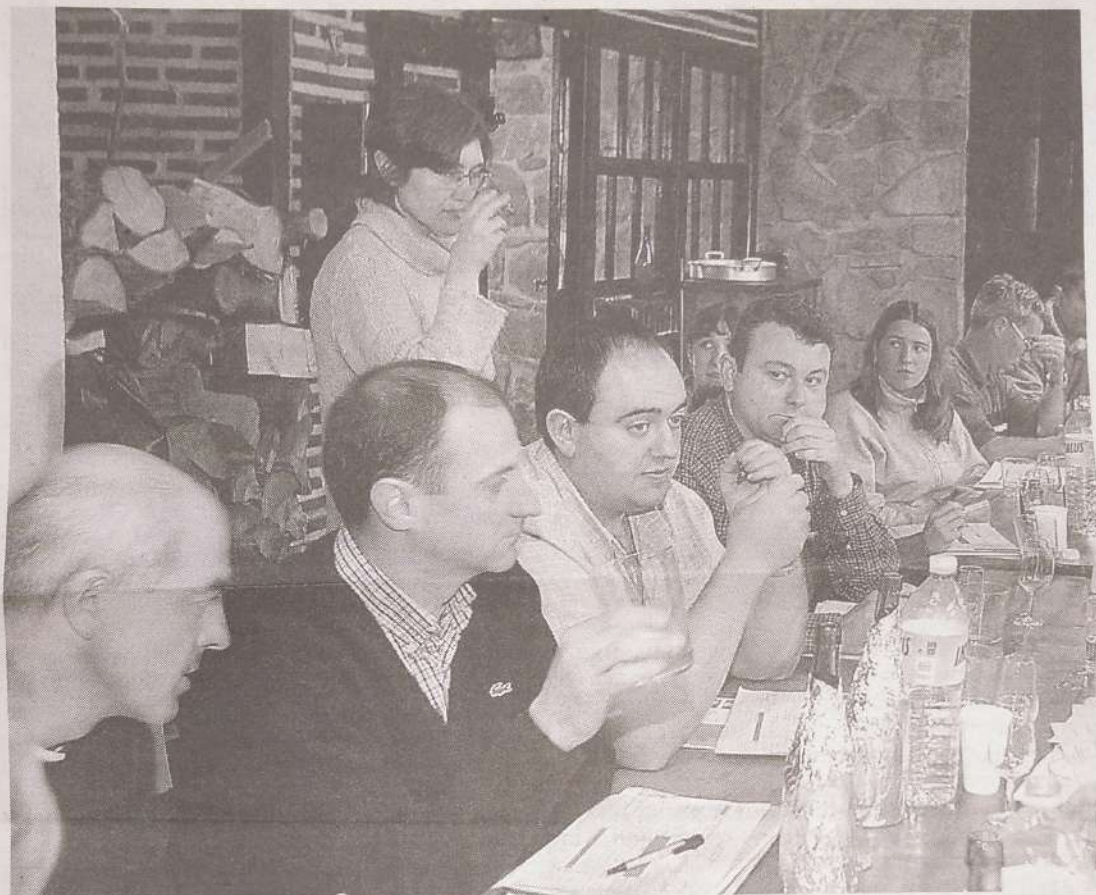
La cata se desarrolló en la escuela agraria de Fraisoro, en Zizurkil, y estaba organizada por el organismo Mendikoi. Tras una serie de explicaciones teóricas sobre los diferentes problemas que pueden surgir a lo largo de la elaboración de la sidra, los sidreros se enfrentaban a la parte más práctica: 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



Anna Picinelli, de pie, junto a varios participantes de la cata. [MICHELENA]

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 el gusto «de pegamento». Efectivamente, hay sidras que tienen un gusto que recuerda lejanamente al del pegamento Imedio. 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

Asturiasko produktu berria

DV. ZIZURKIL

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

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

den horretan.

Oso-oso garbia da. Izan ere, iragazi egin dute, filtratu. «Hemen ez da sekula botila-hondoan 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 kontzentrarazi egiten 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 espezialduetan ere zaila izan ohi da hango sagardoak topatzea.