

SAGARDOTEGIAK 09

GARA *ed*

Para paladares muy sensibles

No es fácil distinguir en una cata el tipo de recipiente donde ha estado la sidra

Distinguir en una cata ciega si una sidra se ha elaborado en un recipiente de madera, de acero inoxidable o de plástico poliéster es tarea harto complicada, al menos para la mayoría. Eso se desprende de la opinión de expertos, aunque también reconocen que algún matiz es posible que las distinga. Sea como fuere, sólo paladares muy sensibles y educados en el difícil arte de la cata podrían llegar a ese nivel.

«Es posible, pero difícil», afirma Jokin Otaño de Petritegi. «Si la kupela es de madera vieja suele dar más color y amargor (mikatzu), aunque eso mismo puede ocurrir con algunas clases de manzanas y también con las que no están maduras. En principio, la madera también suele dar más cuerpo a las sidras y el inoxidable, por su parte, conserva mejor el gas carbónico. De cualquier forma, no es fácil distinguir y más importante es tener una buena materia prima, una manzana sana, en su punto óptimo de madurez y desarrollar un buen proceso de elaboración, extremando la limpieza para que a través del color, olor y sabor no se perciban cosas anormales».

Una opinión autorizada, la del enólogo Xabier Kamio, cree que «es muy difícil. Depende mucho de la sidra, por ejemplo, si es muy vieja y con el tiempo ha perdido mucho gas carbónico tras estar en un recipiente de madera lo vas a distinguir al catar, pero si es una sidra embotellada en el momento apropiado, tras haber sido anali-

zado y comprobado su buen estado, no vas a encontrar elementos que te indiquen donde ha permanecido hasta su embotellado. Yo creo que es muy difícil distinguirlo si se trata de sidras buenas. Otra cosa diferente es que los enólogos podemos llegar a apreciarlo a partir de deficiencias que se pueden encontrar en una sidra. Sería el caso de determinados mohos o de sidras muertas. En estos casos sabríamos que han estado en kupelas de madera. Como norma general los recipientes de acero inoxidable no aportan ningún tipo de aroma ni sabor a la sidra».

Kristina Goñi, que durante años presidió la Cofradía de la Sidra Natural, «Tolare», es un gran aficionada a la sidra y por esa ra-

Existe controversia sobre si el acero aporta un matiz especial al sabor de las sidras

zón tiene motivos para conocer nuestra bebida natural. «Ya sé que todos los técnicos coinciden en que, a diferencia de los de madera, los recipientes de acero inoxidable no transmiten ningún sabor a la sidra, que son inertes a los componentes naturales de la sidra. Sin embargo, en alguna ocasión, no siempre, he catado sidras con un sabor difícil de clasificar, que para mí misma he definido como burni gustua o burni usaia, sin que me atreva a afirmar rotundamente que fuese un sabor metálico el que yo apreciaba, aunque a mí me lo recordaba. Los enólogos podrían dar alguna explicación, porque yo no soy capaz de definirlo», señala. Añade, asimismo, que «de cualquier forma,

esos sabores me consta que también los han detectado otras personas, algunas de ellas por cierto mujeres, lo que me hace pensar que lo que se dice de que la mujer, en general, tiene un paladar y un olfato más sensible que el hombre, puede ser cierto. Al margen de cuestiones genéticas que a mí se me escapan, es probable que esa mayor sensibilidad de las mujeres pueda estar en que fuman y se medican menos, en general, que los hombres y no cabe duda que las medicinas y el tabaco alteran y limitan nuestra sensibilidad a los sentidos del gusto y del olfato. Por eso a mí me choca mucho ver en concursos populares de sidra miembros del jurado que no paran de fumar».



Aseguran que es difícil, incluso para paladares expertos, distinguir una sidra de kupela de madera y una de kupela de acero inoxidable.



ELUTXETA
SAGARDOTEGIA • BASERRIA 
LEKU PAREGABEAN
 • Sagardo garaian txotxetik.
 • Urte osoan gosari, bazkari eta afariak. (Astelehenetan ezik)
 Oztaran Bailara • URNIETA (Gipuzkoa)
 © 943 55 69 81