

AL DÍA

## Probando, probando

Sagardoetxea ha puesto en marcha catas comentadas en las propias sidrerías

FELIX IBARGUTXIJ HERNANI.

**DV.** La iniciativa Probaketa, de la Sagardoetxea de Astigarraga, consiste en catas comentadas de sidras en las propias sidrerías. Ayer fue el turno de la degustación en la sidrería Zelaia de Hernani, y varios periodistas pudieron también seguir las explicaciones del enólogo Xabier Kamio y los sidreros José Antonio y Oihana Gincerain.

**Dulce, ácido, amargo.** El dulzor se percibe con la punta de la lengua. Por lo tanto, es lo que primero se percibe. La acidez se percibe en los laterales de la lengua. El amargor de la sidra es la sensación más perdurable. El orden de percepción es: dulce, salado, ácido, amargo. Y el orden de persistencia: amargo, ácido, salado, dulce.

**Por los ojos.** Solamente con la vista se puede saber aproximadamente las características de la sidra. Si es de color pronunciado (amarillo fuerte o incluso oscura), será bastante astringente, con la sensación de que seca algo la boca. Si es de color pálido, seguramente será más fácil de beber. Entre los consumidores hay división de opiniones sobre el color de las sidras, pero con el paso del tiempo se están imponiendo las sidras de color claro.

**La gran discusión.** Los enólogos en general quieren producir sidras menos ácidas, más suaves, pero hay un tipo de consumidor, generalmente, veterano, que se resiste al cambio. «A mayor acidez, más empalaga la sidra -dijo ayer Kamio-. Y si me dan una sidra ácida, señal de que el sidrero no ha podido controlarla».

**El trasiego.** Se comenzó a realizar en las sidrerías hace unos quince años. Hasta hace poco ningún sidrero lo comentaba a sus clientes, como si fuera pecado. Consiste en mezclar sidras de diferentes toneles, para lograr unas características determinadas y para dar más homogeneidad a los caldos de una sidrería. Inmediatamente después de ser trasiegada no se puede embotellar la sidra; debe reposar y asentarse. A veces se trasiegan hasta los posos del tonel, en el caso de que sean de buena calidad.

**Los posos.** Por lo general, conviene agitar un poco la botella antes de abrirla. Hay posos que son de la consistencia del moco, y en ese caso no hay que agitarlos. Lo ideal es que la botella tenga algo de poso que desaparezca al agitar la botella.



El enólogo Kamio, a la izquierda, y algunos de los participantes de la cata. /APREA