

## ESCUELA AGRARIA DE FRAISORO

## El arte de catar aromas y sabores

**L**ainara Iraeta a sidra no resulta igual todos los años; hay sidras amargas, afrutadas, dulces, persistentes.... Pero no todos los bebedores de la bebida son capaces de expresar con palabras los sabores que esconde cada botella y cada barrica. Por este motivo, cerca de 30 sidreros se reunieron en la Escuela Agraria de Fraisoro el pasado junio en el primer curso de cata de sidra que se organizó en Gipuzkoa. La iniciativa surgió de los propios sidreros, ya que ellos mismos mostraron su interés por aprender a saborear el zumo. Aunque todos sean capaces de diferenciar la buena sidra de la no tan buena, resulta difícil expresar con palabras las sensaciones y el gusto de cada una de ellas. El curso estaba dirigido a los productores y a aquellas personas que desearan

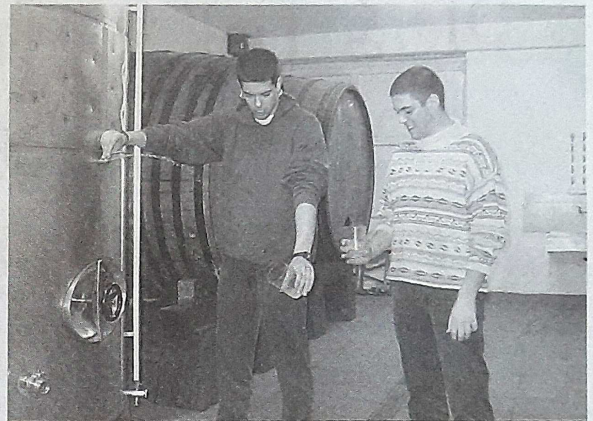
iniciarse en el mundo de la sidra y su análisis sensorial de una manera rápida y rigurosa. El éxito fue rotundo y los organizadores no han dudado en repetirlo. Beatriz Eguzkitze es la responsable de formación continua de Fraisoro y tal como afirma «el año pasado fue la primera vez que organizamos este curso y todo el mundo estaba muy

## La valoración del curso fue muy positiva

interesado. Fue además, un motivo de encuentro entre sidreros y aprovecharon para compartir experiencias y entablar nuevas relaciones. El curso trataba de realizar un análisis de los sentidos y consistía en definir las características sensoriales de la sidra y cómo eva-

luarla». Esto que parece tan sencillo, resulta algo bastante complejo, ya que no es fácil definir las sensaciones, los olores y los gustos del zumo.

Durante estas diez horas que dura el curso, los alumnos cataron diferentes tipos de sidra y mediante tablas de evaluación, cada uno puntuaba sobre las diferentes variables que influyen en el sabor del mismo. El éxito fue rotundo y este año tienen intención de repetirlo. Según explica Beatriz «en junio tenemos intención de realizar el segundo curso porque además de lo que puedan aprender los sidreros, es una forma de impulsar la formación, que se conozcan entre ellos y que pierdan el miedo a volver a la escuela». Es importante que tanto los sidreros como agricultores y ganaderos tomen conciencia de que siempre se puede aprender más y que las cosas se pueden mejorar. Normalmente



Alumnos de Fraisoro prueban la sidra de este año.

Anna Picinelli  
PROFESORA DEL CURSO

«¿Cómo fue la experiencia del curso de cata de sidra que impartió el pasado junio en Fraisoro?

«Fue una experiencia muy positiva y los alumnos estaban muy interesados. La organización fue buena y los 30 alumnos que participaron tenían muy buena disposición. La mayoría del curso fue práctico, con un par de horas de teoría y posteriormente realizamos un número de prácticas con sabores y olores básicos. Después probamos algunas muestras de sidra que aportaron algunos de los participantes y por último, dedicamos una sesión para reconocimiento de defectos.

«¿Enseñar a diferenciar sabores no será fácil. Cuesta mucho que los alumnos puedan aprender las cualidades que pueda tener el zumo?

«Lo que ocurre con la gente que se dedica a hacer sidra es que ellos saben perfectamente diferenciar la buena sidra de otra peor, incluso durante la fermentación saben lo que puede ir bien y lo que no, pero el problema suele ser expresarlo y escribirlo en un papel.

«¿Cómo definiría la sidra vasca?

«La sidra vasca se caracteriza por su acidez en boca, mayor que la asturiana, de astringencia normal y de color verdoso. El aroma es también más afrutado que el asturiano. Es una sidra en general de buena calidad.

son oficios que pasan de generación en generación. En opinión de Beatriz «los trabajadores del campo suelen considerar que el modo en el que siempre se han hecho las cosas es la correcta y que no hay nada que nosotros podamos enseñarles; por eso, les cuesta bastante venir». Este curso como muchos otros, está subvencionado por el Fondo Social Europeo y es totalmente gratuito.

Víctor Bengoetxea es el encargado de la sidrería de la Escuela de Fraisoro y lleva 18 años elaborando esta bebida. Víctor participó en esta iniciativa y subraya que «aunque corto, ha sido muy interesante. Yo personalmente, he descubierto que la forma de beber la sidra influye directamente en los sabores que percibes. La profesora trajo sidras defectuosas y los propios sidreros trajeron también algunas muestras». Beatriz asegura que «la valoración fue positiva tanto por parte de los alumnos como por parte de la profesora Anna Picinelli, especialista en cata de sidras. Las plazas serán limitadas y los interesados deben apuntarse cuanto antes».

Además del curso de cata, el Centro Agrario de Fraisoro organiza otras iniciativas relacionadas con la sidra como la poda y plantación de frutales, con la influencia de la materia prima y el procesamiento en la calidad de la sidra y otro curso centrado en la manzana para la sidra.



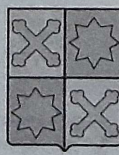
Las botellas se apilan en la sidrería de Fraisoro para su posterior llenado.

## URNIETA

Sagardoaren lurraldean / En el corazón de la sidra

## Garrantzizko telefonoak:

Udaletxea 943 00 80 00  
 Udaltzaingoa 943 00 80 90  
 Sarobe A.E.G. 943 00 80 42  
 Lekaio Kultur Etxea 943 00 80 33  
 Polikiroldegia 943 00 83 28  
 Urnietatel S.A. 943 00 80 80

URNIETAKO  
UDALA

## Teléfonos de interés:

943 00 80 00 Ayuntamiento  
 943 00 80 90 Policía Municipal  
 943 00 80 42 Sarobe C.A.E.  
 943 00 80 33 Casa de Cultura Lekaio  
 943 00 83 28 Polideportivo  
 943 00 80 80 Urnietatel S.A.