

Un estudio sensorial confirma que las sidras Eusko Label son diferentes

:: M. SORO

SAN SEBASTIÁN. Lo que parecía obvio lo ha confirmado de manera científica AZTI-Tecnalia: las sidras certificadas Eusko Label tienen unas características diferentes a las demás. El hecho primordial es que se elabora con manzana autóctona.

El laboratorio de Análisis Sensorial de AZTI-Tecnalia ha determinado, tras realizar catas ciegas con voluntarios, otras de expertos a los que se adiestró para captar todos los matices posibles de las sidras y finalmente en el laboratorio, que la sidra certificada de calidad por el Gobierno Vasco destaca sobre las demás por su «mejor carácter de la txinparta, su mayor intensidad aromática y una gama más amplia de sus matices olfativos». Sin olvidar el sentido de oído, ya que los expertos han determinado que al romper en el vaso el sonido es diferente a las demás.

El informe lo presentó ayer en San Sebastián Jon Azkue, viceconsejero de Agricultura y Pesca; Rogelio Pozo, director de AZTI-Tecnalia; Jakes Agirrezabal, director de Hazi, la nueva corporación del Gobierno Vasco para el desarrollo del medio rural y marino, e Ibon Aburuza, uno de los 25 sidreros de esta denominación, compuesta por 18 sidrerías de Gipuzkoa, 6 de Bizkaia y 1 de Araba.

Pozo explicó el proceso para realizar los estudios e indicó que «se han detectado 17 parámetros, repartidos entre los visuales, gustativos y olfativos». Se ha trabajado con sidras de 8 productoras guipuzcoanas y el resumen ha sido: más carácter espumante; más intensidad aromática; más amplitud del carácter gustativo y más sabor en boca.