



Maestro de ceremonias. El doctor en Química Juan Zuriarrain guió la cata simbólica de ayer en Fraisoro. ■ FOTOS: LOBO ALTUNA

Veinte catadores estrictos

La nueva sala de cata de sidras de Fraisoro aspira a ser la guía del sector

Quiere ser el segundo grupo de cata que consigue el visto bueno de la Entidad Nacional de Acreditación y Certificación

■ FÉLIX IBARGUTXI

ZIZURKIL. La Diputación de Gipuzkoa ha puesto en marcha una sala de cata para sidras con un grupo inicial de 65 catadores y con la intención de lograr el próximo año la acreditación oficial de la Entidad Nacional de Acreditación y Certificación (ENAC). A partir de 2013, los sidreros que han obtenido buenas calificaciones en las catas de Fraisoro podrían incluir ese dato en sus etiquetas. Esta sala de cata supone un

gran avance en el sector. Su diseño está estudiado hasta el mínimo detalle. Los catadores se sientan en compartimentos individuales, de manera que no pueden observar las anotaciones del vecino.

No ha hecho más que empezar. 65 personas han dado su nombre para integrar el grupo de catadores, y finalmente solamente veinte pasarán el filtro. Más de la mitad de esos 65 son profesionales de las sidrerías. Otros son miembros del laboratorio foral de Fraisoro, y también se han animado otros técnicos de la Diputación. La intención es ir formando a estas personas mediante catas, siempre siguiendo con las pautas de un panel ya establecido. Y todo eso en silencio, sin que los catadores puedan cambiar impresiones. En esta primera fase de apren-

dizaje, con el fin de que los catadores se enfrenten a todas las casuísticas posibles, en Fraisoro se manipularán algunas sidras, provocando defectos.

«La cata debe ser como una orquesta. Los catadores deben puntuar de manera similar, porque los parámetros son objetivos, y el catador que se sale de la tónica es descalificado», dijo ayer Domingo Merino, el director del Laboratorio Agroambiental de Fraisoro. Merino estaba acompañado de Koldo Lizarralde, director foral de Desarrollo Rural, quien manifestó que «esto es una herramienta que ponemos en manos de los sidreros para conseguir sidras de mayor calidad».

Ayer, de manera simbólica, se calificó una muestra de sidra, con explicaciones a cargo de Juan Zuriarrain, doctor en Química y máster en Enología por la UPV. Esta persona es una de las 65 que conforman el grupo inicial. «El color es el parámetro que más divergencias provoca entre las gentes del sector», nos dijo. Hoy en día, en todo el Estado solo hay un comité acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación y Certificación, el de la Facultad de Farmacia de la UPV/EHU, que se dedica a calificar los quesos Idiazabal y, en menor medida, los vinos de Rioja Alavesa. Las sidras destinadas a los dos sellos de calidad existentes, Eusko Label y Gorenak, también tienen sendos grupos de cata, pero el formado ahora en Fraisoro aspira a un nivel de rigurosidad muy superior.

Ibon Aburuza (vicelehendakari de la Asociación de Sidra Natural) y Migeltxo Zapiain (del sello Gorenak), se mostraron muy contentos. «Este panel nos va a marcar el tipo de sidra que debemos elaborar en el futuro», manifestó Aburuza. Zapiain, por su parte, criticó la folclorización del sector: «Ahora vamos a tener un juez homologado. Nuestro sector ha sido muy proclive al folclore. Cualquiera podía organizar un concurso. Convertían la sidra en una marioneta. Eso se va a acabar».



Dando yodo. Fraisoro lleva varios años analizando manzanas y sidras.

▶ **Vea el vídeo** escaneando con su móvil este código QR.

