



27 expertos, sidreros y enólogos entre otros, se encargan de realizar la cata de la sidra en Fraisoro. J. COLMENERO

# FRAISORO TIENE LA ÚLTIMA PALABRA

El Laboratorio Agroambiental de la Diputación Foral de Gipuzkoa es quien se encarga de analizar y de catar la sidra que lleva tanto el sello Euskal Sagardoa como Gorenak

### Amaia Arriaran

Como todos los años, Fraisoro Laborategia ha llevado a cabo todos los análisis físico-químicos y sensoriales de la nueva sidra que se acaba de estrenar en la actual temporada del txotx. Bajo la dirección de Domingo Merino, este último año el laboratorio se ha enfrentado a una novedad: la creación de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Como consecuencia, el número de muestras ha aumentado de una manera considerable, llegando, por ejemplo, a las 8.000 muestras de análisis físico. En cuanto al análisis sensorial, lo que viene a ser la cata de sidra, se han catado 850 muestras. Son datos de récord para el laboratorio ubicado en Zizurkil, cifra que sigue aumentando año tras año. Y es

que además de evaluar las principales marcas Euskal Sagardoa y Gorenak, también analiza sidras de particulares. Cabe destacar que este año la calidad de la sidra ha subido mucho. "Si volvemos ocho años atrás, el cambio a mejor ha sido bastante importante", resalta Merino, satisfecho con el alto nivel de esta temporada.

### Las catas

Tanto la sidra que se deriva a Euskal Sagardoa como a Gorenak tiene que pasar por los mismos controles de calidad. La principal diferencia es que la primera tiene la exigencia de que la manzana sea de aquí, y en el caso de la segunda, la mitad o más de las manzanas pueden provenir de fuera. En cambio, sí que dista mucho de los controles de vino, por ejemplo. "En las Denominaciones de Origen de

vino no se pasan los controles tan exhaustivos que se pasan con la Denominación Euskal Sagardoa", destaca Merino. Mientras que para la sidra se cata cada lote que sale al mercado, en el caso de los vinos solo se catan los depósitos de la bodega.

La cata la conforman 27 catadores, la mayoría de ellos sidreros, enólogos y entendidos en el sector. Cada uno de ellos puntúa cada muestra, dando cuenta del color, aspecto, las características en boca y en nariz y la armonía de los olores. Aquellas que superan el punto de corte, que marca la Denominación o Gorenak, significa que son aptas para Euskal Sagardoa o Gorenak, y las que no, no podrán llevar el sello.

Con el objetivo de garantizar el rigor durante las catas, cada uno de los catadores tiene que pasar por ciertos con-



**"El equipo de catadores tiene que funcionar como una orquesta, donde no puede desafinar ninguno"**

troles. Uno de los objetivos es controlar una muestra de la misma puntada, o incluso una muestra de la misma puntada hecha por diferentes catadores que formen una orquesta, que porque si desajustada hace que no funcione. Sin tener en cuenta que Domingo Merino es un controlador importante de la sidra que se consume. "Aunque no tiene el sello Euskal Sagardoa, destaca."

Egunero irekita eguerdi eta gauetan, igande eta jai egunetan ezik. Astelehenean, astearte eta ostegunetan menu berezia 22etan. Asteazkena otxotea kantuz.

Oialume Bidea, 63  
20115 Astigarraga  
943 552 242

**GURUTZETA**