

EL PANEL DE CATA EVALÚA CON RIGOR



Laboratorio de Fraisoro, ubicado en Zizurkil y propiedad de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Desde enero de 2013 el sector sidrero dispone de un instrumento de gran utilidad y fiabilidad para evaluar con rigor y objetividad la calidad de las sidras que se elaboran. Se trata del panel de cata, que, con un método de análisis sensorial y un grupo de catadores altamente cualificados, puede ofrecer una información valiosa para poder distinguir las sidras buenas de las que no alcanzan el nivel necesario. Este panel de cata es el resultado consensuado de un largo proceso en el que participaron todos los sectores implicados en el sector sidrero: elaboradores, administración, enólogos y laboratorio de Fraisoro.

Diez de la mañana en la sala de catas del laboratorio agroambiental que la Diputación Foral de Gipuzkoa posee en Zizurkil. Cinco personas cualificadas, que han realizado previamente un

proceso formativo profundo y serio, van a catar y valorar ocho sidras con rigor y la máxima objetividad, en un ambiente en el que se impone el silencio, ya que no pueden hacer comentarios entre ellos. El grupo está integrado en esta ocasión por dos técnicos del propio laboratorio, dos enólogos y un elaborador de sidras. La cata conlleva, a la vez, un cierto grado de tensión, porque los catadores van a juzgar pero también ser juzgados. Sus puntuaciones y valoraciones van a ser objeto de examen por el responsable de cata, y si en tres ocasiones se estima que no la realizan bien, le anunciarán, con discreción, la necesidad de realizar de nuevo un proceso de formación de aquellos aspectos en los que no haya estado acertado.

Las cinco personas se instalan en la sala en receptáculos aislados unos de otros, bien iluminados, donde disponen de un cata-

vinos para utilizarlo si lo estiman necesario, y un pequeño lavabo con agua. El responsable de la cata, Domingo Merino, director del laboratorio de Fraisoro, distribuye la ficha y una tablet donde anotarán sus puntuaciones, que inmediatamente serán recogidas en un ordenador.

Las sidras a evaluar se encuentran en una cámara a 14 grados centígrados, una temperatura que se considera adecuada para apreciar correctamente todas las cualidades organolépticas o defectos, si los hubiere, de esta bebida natural.

Merino dirige la cata, y para ello saca de una en una las ocho botellas, a intervalos de 10-15

minutos, para dar tiempo a los catadores a analizar y evaluar. La etiqueta y el corcho no son visibles en ningún momento, para garantizar el anonimato de las muestras. Agita la botella en posición invertida hasta su homogeneización, realiza una medición de temperatura y procede al escanciado a un vaso alto de una cantidad de sidra de 100 ml aproximadamente, con una distancia de servicio entre 40 y 50 cm.

Luego llega el momento de la evaluación y la valoración de forma ponderada de diversos aspectos. Así, en la fase visual serán el color y el aspecto a examinar; en la fase olfativa, la intensidad, franqueza y calidad;

en la fase gustativa, la intensidad, franqueza, calidad y además la persistencia. Finalmente, se valorará la armonía del conjunto. Todo ello con el método de análisis sensorial y las puntuaciones establecidas para cada uno de los aspectos en el panel de cata. «El método permite que algo subjetivo, como es evaluar una sidra, se intente hacer de forma objetiva», explica Merino. El máximo de puntuación que puede obtener una sidra es de 100 puntos, y los aspectos con más alta puntuación son los de calidad, sobre todo en boca (hasta un máximo de 22 puntos), y la armonía. Cada aspecto se valora como excelente, muy bueno, bueno, correcto o insu-

CALIDAD Y ARMONÍA. Los aspectos con más alta puntuación son los de calidad, sobre todo en boca, y la armonía. Algo subjetivo, como es evaluar una sidra, se intenta hacerlo de forma objetiva.

Y OBJETIVIDAD LA CALIDAD DE LA SIDRA



Domingo Merino, director del laboratorio Fraisoro, escancia una botella de sidra.

Jon URBE | ARGAZKI PRESS

defectuosos (moho, oxidado, azufre, sulfuroso, sulfhídrico, Brettanomyces, acetato de etilo, acroleína,...).

También se valora la intensidad de los aromas y la franqueza, que se define como la tipicidad del producto, y viene dada por las variedades de manzana utilizadas en la elaboración. Además, se valora la calidad, es decir, el conjunto de valores positivos, mientras que si se aprecian olores extraños y son predominantes, se valora como insuficiente.

La tercera fase de la cata, la gustativa, se realiza con la lengua. El dulce se percibe en la punta de la lengua, el ácido en los laterales, el salado en los bordes y el amargo en la parte inferior. También en esta fase se evalúan la intensidad, franqueza y calidad, además de la persistencia o tiempo durante el cual la impresión aromática subsiste en la cavidad bucal una vez tragada o escupida la sidra que contenía.

En la armonía se valoran en conjunto el equilibrio entre el dulce, ácido, amargo y astringente y el cuerpo de la sidra.

UNA PEQUEÑA «TRAMPA»

A las 11.30 de la mañana el evento o cata 56 llega a su fin. El riguroso silencio se rompe y los catadores pueden comentar entre ellos diversos aspectos de la cata. Es un momento con un carácter formativo; se sacan conclusiones, pero ya no se puede corregir o modificar nada. Se enteran que las sidras 1 y 5 eran iguales. Una pequeña «trampa» puesta por Merino para evaluar también al

catador. Todos coinciden en apreciar olores y sabores incorrectos en esas muestras, que al final hacen que esa sidra sea considerada no apta para el consumo. El resto son aptas.

Hay ocasión de volver a probar las sidras. Una de ellas es algo aceitada, una alteración bacteriana que proporciona una apariencia viscosa y aceitosa. La mejor, la que más puntuación obtiene, es la muestra 8. Hay total coincidencia. Muy equilibrada, afrutada, con cuerpo y con unos ligeros aromas a frutos secos. Son las apreciaciones de los paladares muy sensibles, formados y educados.

La ENAC audita y valida los resultados

Por si no fuera suficiente el rigor y profesionalidad con que se realizan las catas de sidra, una entidad estatal de acreditación, la ENAC, visita periódicamente las instalaciones del laboratorio de Fraisoro y lleva cabo una auditoría. Analiza las fichas de cata e incluso compara las evaluaciones de un catador sobre la misma muestra en dos fechas distintas, y con esa auditoría valida los resultados. Está prevista una auditoría para este mismo mes de enero.

Actualmente hay 19 catadores cualificados, todos ellos elegidos entre un reducido grupo en el que están sidreros, enólogos del sector y técnicos de la administración. A medio plazo, probablemente se abrirá la posibilidad de incrementar ese número de catadores al sector de la restauración, tras realizar un proceso formativo previo.

cienta. En este último caso el catador tiene que argumentar las razones de esa calificación. Habitualmente, esa circunstancia se da cuando la sidra tiene algún defecto evidente.

La metodología establece que en el examen visual, el primero que se realiza, los puntos a valorar en el vaso son el carbónico o txinparta, la espuma y la turbidez. A continuación será el color objeto de examen, definido por las variedades de manzana utilizadas en la elaboración. La gama de amarillos pajizos a amarillos osos viejos son correctos. Únicamente los colores oxidados o enfermos son valorados como insuficientes.

En la fase olfativa, primero a vaso parado y después tras una agitación, se aprecian los aromas positivos (procedentes de las variedades de manzana utilizadas u otros derivados del tipo de fermentación, maduración, levaduras, etc.) o los negativos o

Sagardo natural
Zelaia
Sidra natural

Goza ezazu! **¡Disfrútala!**

Bº MARTINDEGUI 29 • 20120 HERNANI • GIPUZKOA • 943 555 851
zelaia@zelaia.es • www.zelaia.es