

Estás en: [El Comercio](#) > [Noticias Asturias](#) > [El olfato, una herramienta más para mejorar la sidra](#)

ASTURIAS

## El olfato, una herramienta más para mejorar la sidra

Investigadoras del Serida trabajan en identificar los aromas de esta bebida y cuáles pueden ayudar a mejorar el producto  
13.07.11 - 02:37 - TERRY BASTERRA | VILLAVICIOSA.

El olfato como una herramienta más para mejorar la calidad de la sidra. En ese concepto se basa una investigación que está llevando a cabo María José Antón Díaz bajo la supervisión de la doctora Anna Picinelli Lobo, en las instalaciones que el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (Serida) tiene en Villaviciosa y que servirá, de alguna manera, para acercar la bebida regional un poco más al vino.

«Cuanta más información tengamos veremos qué procesos la benefician y cómo afectan los trasiegos»

«Partimos de la base de que no todos los aromas de la sidra son relevantes. Con el olfato queremos descubrir qué olores son de interés para definir el aroma de la sidra», señalan estas investigadoras, quienes apuntan que los aromas son diferentes en cada una de las variedades de sidra y que depende, entre otros aspectos, del tipo de manzanas que se hallan utilizado o del llagar.

Para lograr determinar de una manera cuantitativa los olores, utilizan cromatografías de gases y olfatometrías. Con ellas colabora un equipo de experimentados catadores. Las investigadoras van anotando en sus tablas lo que los expertos les transmiten. Por el momento ya tienen definidos dos grandes grupos de olores: los estructurales y los diferenciadores. Los primeros son los propios de la sidra y están siempre; proceden de la fermentación. Los segundos son los que, explican Antón y Picinelli, «marcan la diferencia». «Ahora nos queda identificar cada uno y ver cómo influyen sobre la sidra», señalan.

«Los aromas que se perciben por la nariz y por vía retronasal son muy diversos y dependen tanto de la mezcla de la manzana como del momento en el que está la sidra», explica Picinelli, quien apunta que, «a medida que va fermentando el mosto, pasamos del aroma frutal característico de la manzana a olores típicos de la fermentación -azufrados, borras, lácteos- hasta el predominio de los especiados al final de la maduración del tonel».

Respecto a qué aromas anuncian que una sidra es de calidad, las investigadoras apuntan a que por el momento tienen detectados cuáles no deben estar presentes en el caldo. Estos son los olores que recuerdan al pegamento o al vinagre, además del picado acroleico que se asocia a alteraciones muy graves.

Una de las finalidades de esta investigación es explicar, desde un punto de vista químico, los olores de la sidra de manera que se pueda identificar qué procesos tiene influencia sobre los olores. Hasta ahora esto es algo que los lagareros hacen utilizando su propia experiencia. «Buscamos aportar profundidad al conocimiento de la sidra. Cuanta más información tengamos sobre su composición y su carácter sensorial podremos ver qué procesos tecnológicos la benefician y qué compuestos se pueden ver más afectados por las mezclas y los trasiegos», indican.

### Sidra de nueva expresión

Con esta investigación, que tiene un año de vida y que concluirá en 2014, Antón y Picinelli pretenden «mejorar la calidad de la sidra de cara al consumidor y que los profesionales del sector tengan una herramienta más».

Hasta el momento estos estudios se han centrado en la sidra de nueva expresión, al considerar que tiene un tipo de mercado más parejo al del vino. «Su consumo es en copa. Es más reposado y así se pueden apreciar mejor los olores», apuntan las investigadoras, quienes señalan que una de las grandes diferencias respecto al vino es que «hay muchas más variedades de manzana» que de uva. De alguna manera, su trabajo puede servir para potenciar el consumo de esta variedad de sidra.

### TAGS RELACIONADOS

olfato, herramienta, para, mejorar, sidra

[Añadir comentario](#)

Iniciar sesión con

[Regístrate](#)


Escriba su comentario.



La actualización en tiempo real está **pausado**. (Continuar)

Mostrando 0 comentarios

[Suscríbete por e-mail](#)
[RSS](#)

### ANUNCIOS GOOGLE

#### Escanciador Eléctrico

Escancia tu sidra de forma fácil y mucho más sabrosa  
Escanciador.eolo.com

#### Guía de Vinos

Información completa sobre vinos y bodegas, en la Guía Repsol.  
www.guiarepsol.com/especial\_vinos

#### Tónica Schweppes

No te pierdas las nuevas tónicas! Schweppes Ginger Ale, Heritage..  
schweppes.es

#### Curso Gestión Comercial

Prepárate como Técnico en Gestión Comercial y Marketing. ¡Empieza ya!  
www.ceac.com/marketing

### ELCOMERCIO.ES

© EL COMERCIO DIGITAL  
Registro Mercantil de Asturias, Tomo 1.272, Libro 0, Folio 43, Hoja AS-4.313 C.I.F.: A-33600529 Domicilio social en Calle diario El comercio, número 1 C.P. 33207, Gijón,

### ENLACES VOCENTO

Powered by SARENET

Asturias, España Correo electrónico de contacto: [digital.co@elcomerciodigital.com](mailto:digital.co@elcomerciodigital.com).

Copyright © EL COMERCIO DIGITAL, SERVICIOS EN LA RED S.L., Gijón, 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Comercio (EL COMERCIO S.A.), y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

[Contactar](#) | [Mapa Web](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#)

Hoy Digital  
[La Rioja.com](#)  
[DiarioVasco.com](#)  
Ideal digital  
Las Provincias  
El Diario Montañés  
[Laverdad.es](#)  
Finanzas y planes de pensiones  
Infoempleo  
Autocasion

El Correo  
[elnortedecastilla.es](#)  
[Elcomercio.es](#)  
SUR digital  
Qué.es  
La Voz Digital  
Punto Radio  
hoyCinema  
Guía TV  
[11870.com](#)

ABC.es