



radora de sidra. Este grupo, compuesto por ocho personas, se reunió con una periodicidad semanal en la sala de catas del SERIDA con los cometidos siguientes:

Determinar los atributos sensoriales necesarios para la valoración de la sidra

Para ello se evaluaron muestras comerciales de sidra. En las tres primeras sesiones los cataadores discutieron sobre los distintos aspectos a valorar y el orden adecuado para ello, hasta alcanzar un consenso. Los criterios establecidos se dividen en tres categorías:

VISUAL: formación y desaparición de espuma, rosario, corona, transparencia y color.

OLOR y AROMA: equilibrio, limpidez y calidad general.

SABOR: equilibrio, limpidez, cuerpo, post-gusto y calidad general.

Este grupo alcanzó un buen grado de consistencia para la evaluación de la mayoría de

los atributos de la sidra, en especial calidad aromática y de sabor.

Evaluar la sidra parcialmente fermentada en botella

El estudio comenzó al primer mes después del embotellado, valorando únicamente aroma y sabor. Para ello se utilizó luz roja, para evitar que el aspecto ligeramente turbio de este nuevo producto pudiese condicionar a los cataadores. A partir del segundo mes se decidió analizar también los atributos de gas.

La evolución general de las sidras fue muy positiva hasta los 9 meses analizados. Los datos proporcionados por el grupo de cata para aroma y sabor se sometieron a un análisis de varianza tomando como factores el tamaño de poro del filtro y el tiempo de embotellado, observándose diferencias significativas ($\alpha = 0.05$) debidas al tiempo. En el caso del sabor, el tipo de filtro influyó también significativamente.

En la actualidad se siguen estudiando estas sidras con el fin de determinar su duración en botella.

1FD97-1229-CO2-01. Caracterización y tipificación de la sidra natural asturiana

Investigador responsable	Organismo
Juan José Mangas Alonso	SERIDA
Equipo investigador	
Belén Suárez Valles	SERIDA
Anna Picinelli Lobo	"
Javier Moreno Fernández	"
Roberto Rodríguez Madrera	"
Lourdes M ^a Caso García	Becaria INIA

Objetivos

- Tipificar y evaluar sidras naturales químicamente.
- Análisis sensorial de sidras.
- Detectar fraudes.



Resultados

Se abordó el análisis químico y sensorial de 50 muestras de sidra natural, tomadas en distintos periodos del año por la Mesa Interprofesional de la Manzana y la Sidra, teniendo en cuenta la capacidad de producción de los distintos lagares. Simultáneamente se tomaron 90 muestras de sidra directamente del tonel y de aguas potables que se enviaron a la Universidad de Barcelona para el análisis de isótopos de C y O, que se utilizan para la detección de la incorporación no permitida de gas carbónico y aguados, respectivamente.

Los análisis realizados en el SERIDA durante este periodo fueron: globales (acidez total y volátil, pH, índice de formol, pectinas, polifenoles totales, grado alcohólico y densidad), compuestos volátiles mayoritarios, ácidos orgánicos, azúcares residuales y polifenoles.

De este primer año de proyecto merece destacarse la mayor participación de la Asociación de Lagareros Asturianos, que ha permitido ampliar nuestro grupo de catas hasta

13 personas. Asimismo, esta asociación se encarga de diseñar y ejecutar la toma de muestras de sidra natural por los diferentes lagares de la región.

Desde el punto de vista sensorial, las sidras presentaron un comportamiento en vaso discreto, pues solamente un 27% de las muestras evaluadas fueron calificadas por encima de 5 (considerando una escala de 1 a 9). En cuanto a la valoración de la calidad de aroma y sabor, debe mencionarse que aproximadamente un 40% de las muestras probadas superaron la calificación de 4, punto definido como "ligeramente defectuosas, en el límite de la aceptabilidad".

En cuanto a la fiabilidad de los grupos de cata podemos decir que, como era de esperar, el formado por los catadores más antiguos presenta mayor consistencia en general, y en particular, en la valoración de aroma y sabor ($p > 0.05$). Por su parte, las personas incorporadas a lo largo de este año son muy consistentes en la valoración del espalme y del comportamiento en vaso, pero requieren más entrenamiento en los demás atributos.

