



VILLAVICIOSA

Examinadores de etiqueta

El Consejo Regulador de la Sidra prepara en Villaviciosa, en colaboración con el Serida, a **los nuevos catadores de la bebida asturiana**

26.04.09 - TERRY BASTERRA | VILLAVICIOSA

Sulfuroso, picado, dulcín, avinagrado, filada, turrín, moho, sucio o quiebra. Todos estos términos son el lenguaje habitual de los sommeliers o catadores, de sidra en este caso, que prepara el Consejo Regulador en colaboración con el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (Serida) en Villaviciosa. Los cursos tienen como objetivo renovar, o seguir formando, el equipo de catadores del órgano encargado de certificar la calidad de la sidra.

El proceso de certificación de calidad al que se somete la bebida asturiana para obtener la etiqueta de Sidra de Asturias consta de dos partes. La primera es una fase analítica y la realiza el Serida, único laboratorio oficial para llevar a cabo esta labor. La segunda es una fase organoléptica, más conocida como cata.

«En las catas de calificación lo que se hace es buscar defectos en el caldo», indica Anna Piccinelli Lobo, investigadora del Serida. Añade que «hay dos defectos graves que descalifican directamente a una sidra: el picado alvico, que exige una refermentación, y el picado acético, que es cuando el caldo tiene un olor como a pegamento».

En todo este proceso existen tres posibilidades: que la sidra sea calificada; esto es, que pase el examen a pesar de poder tener, según el caso, algún matiz distintivo como puede ser el aroma afrutado; que el caldo sea emplazado, lo que significa que presenta defectos susceptibles de corrección mediante prácticas permitidas por el Consejo; y por último, que no sea calificada por tener unos defectos que no pueden ser subsanados mediante prácticas autorizadas.

A mayor temperatura

Para realizar el análisis de la manera más exhaustiva posible, la sidra se sirve de tal manera que sus matices se lleven al extremo. En este sentido, se utilizan las mismas copas reglamentarias que en una cata de vino para que los aromas se concentren más y sea más sencillo percibir las impurezas. Para ello, también se sirve la sidra a una temperatura más elevada de lo habitual, en torno a los 13 ó 14 grados centígrados.

Los catadores buscan olores en el caldo. Con posterioridad, lo prueban y, tras saborearlo, comentan sus impresiones. Estas pruebas se hacen en unas salas acondicionadas para ello en la que cada uno de los sommeliers dispone de un espacio aislado donde poder percibir las propiedades de la bebida. Cada uno indica los matices que percibe en la bebida y si considera que esa sidra debe ser calificada, emplazada o no calificada. La decisión final se toma por mayoría entre todos ellos.

Detectar defectos

En el caso de la sidra tradicional -la que tiene como destino ser escanciada para su consumo- se realiza una cata adicional para ver su comportamiento en el vaso. Se presta especial atención a que espalme (esto es, que la espuma superficial blanquecina desaparezca rápidamente) y que aguante (es decir, que las burbujas formadas al escanciar aguanten en el vaso y vayan desapareciendo poco a poco desde abajo a arriba).

Según indica Adolfo Villaverde, integrante del Consejo Regulador de la Sidra, la finalidad del Comité de Cata es



Anna Piccinelli, investigadora del Serida, sirve en copas la sidra que va a ser catada. / T. B.

<<

1

2

>>



Los caldos se prueban en copas de vino para concentrar sus aromas



detectar defectos en la sidra para evitar que sean trasladados al producto final y al mercado y puedan llegar al consumidor. No se valoran las virtudes de los caldos probados ya que el Consejo Regulador entiende que esta labor corresponde al consumidor final.

| Comparte esta noticia -



[¿Qué es esto?](#)