

Formación de catadores para el Consejo Regulador “Sidra de Asturias”

ANNA PICINELLI LOBO. Área de Tecnología de los Alimentos, SERIDA, Villaviciosa. apicinelli@serida.org

El Comité de Cata de un Consejo Regulador tiene como misión garantizar que los productos acogidos a la Denominación de Origen Protegida no presenten defectos sensoriales.

Introducción

El Comité de Cata de un Consejo Regulador (CR) tiene como misión garantizar que los productos acogidos a la Denominación de Origen Protegida (DOP) no presenten defectos sensoriales. La evaluación sensorial que se realiza es una herramienta más dentro del control de calidad de los productos. Puesto que los catadores son meros “instrumentos analíticos” utilizados para la detección de defectos, sus juicios habrán de estar exentos de toda valoración personal. Este objetivo se alcanza seleccionando y entrenando a las personas más adecuadas para dicho fin.

El Comité de Cata que actuó durante la primera campaña (2003/2004) de la Denominación de Origen Protegida “Sidra de Asturias” estuvo formado por un grupo de 15 personas, constituido por 11 elaboradores de sidra natural y cuatro técnicos del sector, que llevan colaborando con el Área de Tecnología de los Alimentos del SERIDA en actividades de análisis sensorial varios años. Dada su formación en análisis sensorial de sidras, a estas personas, que tomamos como *grupo de referencia*, se les encomendó la selección de aquellos caracteres sensoriales que no deben estar presentes en las sidras calificadas.

Con el fin de ampliar dicho Comité, y a instancias del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Sidra de Asturias” (CRSA), el Área de Tecnología de los Alimentos seleccionó y entrenó a 24 personas, de las que tres son enólogos y/o personal técnico de

bodegas y el resto está integrado por consumidores, hosteleros y sumilleros.

Establecimiento de los atributos que deben estar ausentes en las sidras calificadas

Se celebraron con el grupo de referencia cuatro sesiones para establecer los mínimos exigibles a los productos para su Calificación y definir los defectos susceptibles de Emplazar y Descalificar una muestra. Las sesiones de calificación se plantean en los términos siguientes:

- **Productos Calificados (C):** los que no presentan defecto.
- **Productos Emplazados (E):** los que presentan defectos susceptibles de corrección mediante prácticas permitidas.
- **Productos No Calificados (NO):** los que presentan defectos no subsanables mediante prácticas autorizadas.

Un juicio de “Emplazamiento” o “No Calificación” exige por parte del Comité de Cata una justificación objetiva, identificando los defectos en cuestión. La decisión se toma por mayoría de los miembros citados en una sesión. A partir de estas premisas, se establecieron los siguientes defectos:

Descalifican:

- **Picado alílico:** alteración microbiana caracterizada por un olor particularmente desagradable acompañado de amargor. Visualmente, las sidras

presentan defecto de espalme y en ocasiones, colores anormalmente claros, como "lechosos".

- **Picado acético:** alteración microbiana caracterizada por un fuerte olor avinagrado, que suele ir acompañado de olor y/o sabor a pegamento.

Emplazan:

- **Quiebra de color:** pardeamiento y/o coloración oscura de la muestra al contacto con el aire.
- **Filado:** alteración bacteriana que proporciona a la sidra una apariencia viscosa y aceitosa.
- **Picado:** ligero olor a vinagre, originado por una acidez volátil alta.
- **Pegamento:** ligero olor a pegamento, originado por el acetato de etilo.
- **Reducido:** olor que recuerda a cerillas, originado por almacenamiento prolongado sobre las borras.
- **Borras/Sucio:** olores que recuerdan a los huevos podridos, aguas estancadas, originados por compuestos de azufre.
- **Sulfuroso:** olor debido a la adición reciente o excesiva de sulfuroso.
- **Moho:** aroma a moho. Puede estar ocasionado por el tonel o por corchos defectuosos.
- **Dulcín:** sabor dulce debido a la presencia de restos de azúcares en la sidra.
- **Agrio/Avinagrado:** sabor ácido que recuerda al vinagre.
- **Amargor:** sabor amargo muy intenso y persistente.
- **Turrín:** olor y sabor característicos a frutos secos. Consiste en una sensación post-gusto intensa y muy persistente, que recuerda el tostado.

En el caso de las Sidras naturales "tradicionales", se hace, además, la siguiente evaluación, escanciando en vaso de sidra:

- **Espalme:** es la desaparición rápida y completa de la espuma superficial generada en el vaso al escanciar la sidra. Se observa en dos vasos



dicho comportamiento y si la espuma no desapareciera completamente la sidra natural quedaría emplazada. (Fotografía 1)

- **Aguante:** es la persistencia de la emulsión de burbujas formadas al escanciar, que ocupa toda la masa del líquido, y que va desapareciendo desde el fondo del vaso hacia arriba. Se observa en dos vasos dicho comportamiento y si ésta masa de burbujas desaparece muy rápidamente, o no existe, la sidra quedaría emplazada por el aguante (Fotografía 2).

Selección de candidatos

El CRSA realizó una campaña de reclutamiento de candidatos para formar parte del Comité de Cata en su sitio Web. A ella respondieron 53 personas, que fueron convocadas por grupos para realizar una encuesta sobre sus conocimientos previos sobre la sidra y su grado de interés hacia la actividad para la que serían seleccionados. A los candidatos se les plantearon cuatro pruebas de selección.



Fotografía 1.-Espalme.

Cortesía de José María Osoro.

→
Fotografía 2.-Aguante.

Cortesía de José María Osoro.



La primera prueba de selección consistió en el reconocimiento de sabores básicos, dulce, ácido, salado y amargo, preparados de acuerdo con la norma UNE-EN-87003:1995. Esta prueba se realizó dos veces. El criterio adoptado para la elección fue que tuvieran un porcentaje de aciertos superior al 70%, o una mejora significativa en la segunda repetición con respecto a la primera.

↓
Sesión de evaluación en sala de catas normalizada.



La segunda de las pruebas consistió en el reconocimiento y descripción de algunos olores familiares, presentados en disoluciones hidroalcohólicas, en concentraciones apropiadas para asegurar su percepción por parte de los candidatos. Esta prueba se realizó dos veces, tomándose como criterio de aceptación un porcentaje de aciertos superior al 50% o una mejora significativa en la segunda repetición del test.

La tercera prueba consistió en determinar el umbral de detección y reconocimiento del sabor ácido, utilizando como patrones distintas diluciones de ácido cítrico, de acuerdo con la norma UNE-EN-87003:1995. El candidato debe cuantificar la intensidad de cada muestra con respecto a la anterior, y señalar cuando es capaz de percibir e identificar el sabor correspondiente. El procedimiento de puntuación tuvo en cuenta tanto la capacidad de ordenar correctamente las muestras como el umbral de reconocimiento del sabor.

La cuarta prueba consistió en reconocer el olor a pegamento en cuatro muestras con concentraciones diferentes, y colocarlas por orden creciente de intensidad.

Quedaron seleccionadas para entrenamiento posterior 38 personas.

Entrenamiento de los candidatos seleccionados

En la primera sesión de entrenamiento las personas seleccionadas recibieron una clase teórica sobre la elaboración de los productos acogidos por la DOP "Sidra de Asturias" y del Reglamento que éstos deben cumplir. Posteriormente, se realizó una cata comentada de cuatro muestras. Entre estas muestras se incluyó la gama comprendida entre mostos y sidras (masas volúmicas desde 1,0454 hasta 0,9992 g/mL). Las muestras se presentaron a 14 °C, en copas catavinos. Dichas muestras, caracterizadas por olores azufrados, como a huevos podridos, a levadura y frutales, sabores dulce, ácido y bastante amargos, son muy interesantes para instruir a los catadores en los atributos típicos asociados a la fermentación.

En la segunda y la tercera sesión, los participantes recibieron una clase teórica sobre defectos y alteraciones de la sidra. Seguidamente, se pasó a la cata, mostrándose ejemplos de defectos como el olor a pegamento, a vinagre, sulfuroso y el picado alílico, para su reconocimiento posterior en sidras.

En la cuarta sesión, los participantes tuvieron el primer contacto con la forma de evaluar las muestras para el CR. Se discutieron aquellos caracteres que emplazan (E) o descalifican (NC). La metodología de catas para la calificación se practicó a lo largo de tres sesiones más.

Entre la octava y la duodécima sesión se evaluaron sidras testigo procedentes de las sesiones de la Calificación y se compararon sus respuestas con las dadas por el Comité de Cata (*grupo de referencia*). Se utilizó un test secuencial (UNE 87-006-92) para seleccionar definitivamente a los candidatos más coherentes. El número final fue de 13 personas.

A lo largo de la campaña 2004/05, los nuevos miembros del Comité de Cata se fueron incorporando a las actividades de calificación, a razón de dos personas por sesión. Comparando sus evaluaciones con las de lagareros y técnicos, no se encontraron diferencias significativas en ninguno de los atributos medidos, tomando un nivel de confianza del 95%.

Entrenamiento de sumilleres

Durante el año 2005 el Área de Tecnología de los Alimentos entrenó a un grupo de 11 sumilleres para formar parte del Comité de Cata. A diferencia del grupo anterior, estas personas tienen, por su formación profesional, una metodología de cata y una memoria sensorial bien adiestrada, por lo que no se consideró necesario someterlos a las pruebas de selección rutinarias ya descritas.

La formación de este grupo se realizó a lo largo de ocho sesiones y se estruc-

turó en tres partes: la primera, dedicada a la cualificación y entrenamiento de los nuevos catadores, la segunda, a la práctica de las actividades de calificación, y la tercera, a la optimización de una metodología para la evaluación de productos terminados, con especial atención a la Sidra y la Sidra Natural de "nueva expresión".

De modo análogo a lo descrito anteriormente, el entrenamiento básico consistió en el aprendizaje de las características sensoriales típicas de las sidras en distintas fases de la fermentación y de los defectos considerados en la ficha de cata. A ello se dedicaron dos sesiones de dos horas.

Las cuatro sesiones siguientes fueron dedicadas a instruirles en la metodología de trabajo del Comité de Cata y evaluar su repetibilidad (r , capacidad de cada catador para puntuar de modo consistente el mismo producto) y reproducibilidad (R , capacidad de los catadores para puntuar de manera coherente con el grupo). En general, todos los catadores mostraron un alto grado de precisión, corroborado por el análisis estadístico, que mostró diferencias no significativas en la evaluación de los atributos debidas al factor "Catador".



Sesión de entrenamiento de catadores.



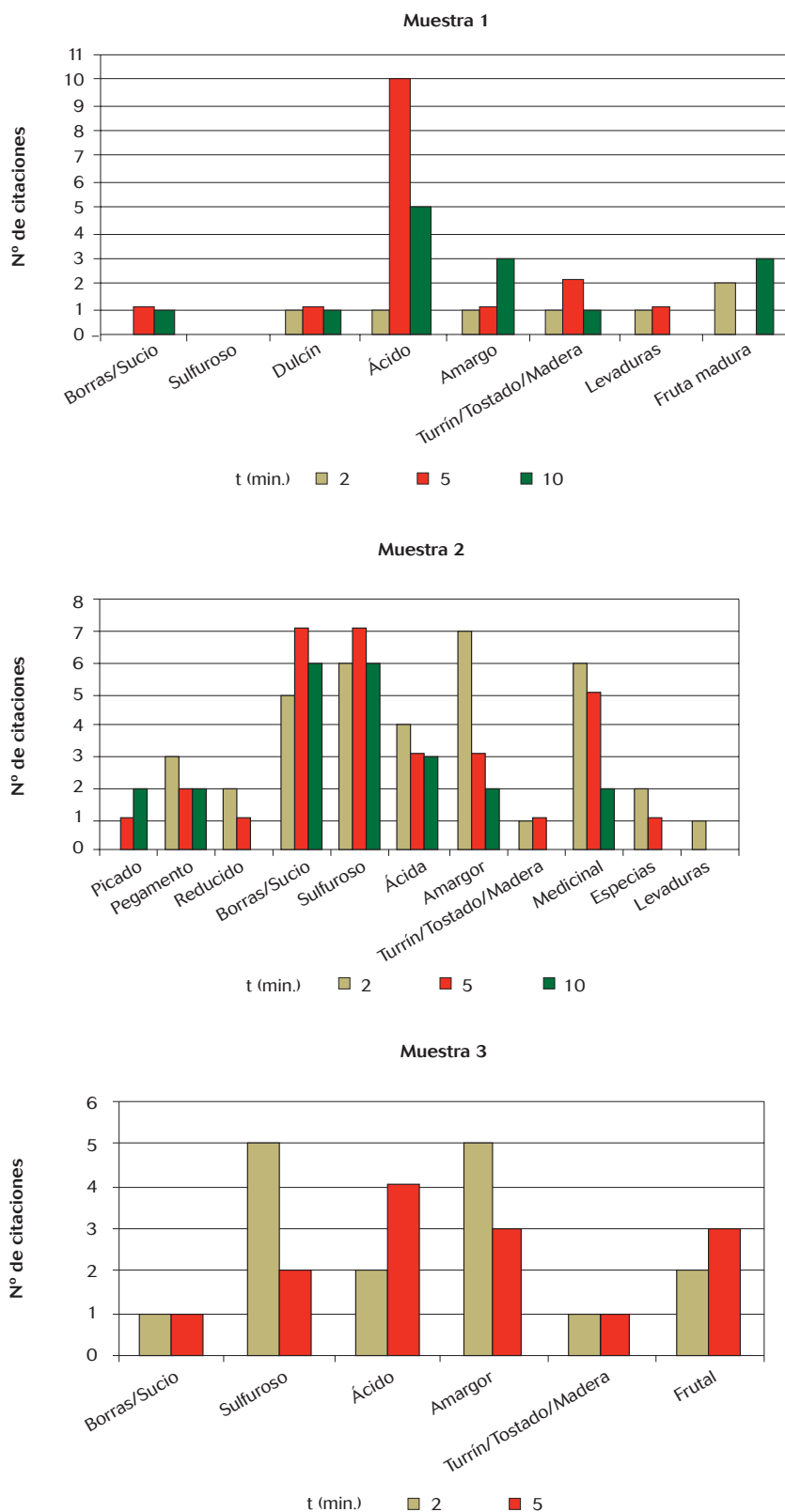


Figura 1.-Evaluación de los distintos atributos de sidras de Nueva Expresión en función del tiempo de reposo en copa (minutos).

La optimización de una metodología para la evaluación de las Sidras Naturales de “nueva expresión” consistió en analizar tres muestras con distintos tiempos de reposo en copa (2, 5 y 10 minutos). En la Figura 1 se muestran los resultados obtenidos. Como se puede apreciar, las notas medicinales, de sulfuroso y amargas disminuyen al aumentar el tiempo de 2 a 5 minutos, mientras que la acidez aumenta. Se concluye que no tiene interés esperar 10 minutos, pues no se producen mejoras que lo justifique. Al contrario, la temperatura de las muestras puede aumentar, depreciando las cualidades de algunas de ellas, en especial, las de mayor contenido carbónico. Se eligió un tiempo de reposo de 5 minutos.

Por otra parte, para la optimización de la metodología de evaluación de las Sidras se analizaron cuatro muestras. Es necesario que los catadores no agiten las copas antes de probar la sidra para evitar cambios en los perfiles de sabor, como consecuencia de la pérdida de carbónico. Existe una clara relación entre la formación de espuma y la presión en botella, por lo que la falta de espuma se considera como defecto.

Conclusiones

El Comité de Cata del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Sidra de Asturias” cuenta en la actualidad con un total de 39 personas entrenadas y cualificadas para la evaluación sensorial de las Sidras acogidas a dicha Denominación.

A partir de las encuestas realizadas a los candidatos, existe entre los consumidores, hosteleros y sumilleres una visión optimista del sector de la sidra, no sólo por la normalización y mejora de la calidad de la sidra en general, sino también por la aparición de nuevos productos. La formalización de la DOP “Sidra de Asturias” se valora positivamente como herramienta de control y promoción de la Sidra Asturiana. ■