

Los sabores del agua. Catas que no son insípidas

Virginia María Robles Arenas ⁽¹⁾ y Antonio Castillo Martín ⁽²⁾

(1) Investigadora del Instituto del Agua de la Universidad de Granada. roblesarenas@ugr.es

(2) Investigador del CSIC en el Instituto Andaluz de Ciencias de la Tierra (CSIC-UGR) y en el Instituto del Agua de la Universidad de Granada. acastill@ugr.es

Siempre nos enseñaron que el agua era insípida, inodora e incolora. Nada más lejos de la realidad si hablamos de aguas naturales, y no de aguas de laboratorio (químicamente puras), a las que, sin duda, se referían nuestros profesores. El proyecto "Conoce tus Fuentes" (www.conocetusfuentes.com) es una iniciativa que fomenta el conocimiento y la sensibilización social hacia las aguas subterráneas y los manantiales de Andalucía. En esa línea, una de las actividades que fomenta es el "hidroturismo", un nuevo sector en auge, en el que se están formando guías y monitores de naturaleza y donde empiezan a cosecharse frutos muy interesantes de promoción y desarrollo rural. Y dentro de sus múltiples posibilidades de aproximación al agua están las catas, de las que trata esta breve nota.

En los cursos y masteres universitarios en los que el citado proyecto tiene docencia se hace una comparación que quizás sorprenda, la que existe entre manantiales y setas. Todos estaremos de acuerdo en que el conocimiento de la diversidad de estas últimas ha sido fundamental para su vertiginosa puesta en valor en los últimos años. Hoy los campos se llenan de gentes que van a buscarlas, a identificarlas, a estudiarlas, y que, llegado el caso, las recolectan para su aprovechamiento. Algo parecido, aunque a mucha menor escala, ocurre (y queremos potenciar) con las aguas.

Y ese es uno de nuestros campos de trabajo. Mostrar las diferencias de todo tipo que hay entre las aguas de los manantiales y fuentes de Andalucía. Aprender a distinguirlas y a conocer el por qué de sus múltiples diferencias, lo que, en definitiva, constituirá un argumento más para salir a disfrutar de forma respetuosa con la naturaleza.

Pues bien, como decíamos, las catas son un instrumento sensorial muy directo sobre una parte de las diferencias que podemos encontrar entre unas aguas y otras, entre unos manantiales y otros en nuestro caso. Como todos sabemos, el agua de precipitación, teóricamente impoluta y pura, ya lleva desde sus inicios una "marca" físico-química (e incluso microbiológica) detectable y diferente según lugares y épocas. Marca que una vez en el suelo y subsuelo se irá potenciando y diversificando, hasta el extremo de generar aguas que, en sentido estricto, son todas diferentes entre sí desde el punto de vista analítico. Y ahí es donde entran los sentidos para distinguirlas y apreciarlas como se

merecen, como aguas que son diferentes, que tienen propiedades y respuestas singulares en cada organismo humano.

Las catas de aguas son una actividad relativamente nueva, y por ende, los catadores especializados todavía poco numerosos. Como es de suponer, éstos son el culmen del virtuosismo sensorial, y por esa razón, muy demandados y cotizados, muchos de ellos procedentes del mundo de los vinos o del aceite.

Desde el proyecto "Conoce tus Fuentes" estamos experimentando ese mundo desde un enfoque científico, algo de lo que adolecen los catadores profesionales de aguas (no así los de vinos y aceites, donde la cultura científica es mayor), que detectan las diferencias, pero no el por qué de ellas en la mayoría de las ocasiones. Ya se han celebrado numerosas catas, dirigidas a colectivos muy diversos (adolescentes, tercera edad, universitarios, etc.) y los resultados obtenidos son muy interesantes.

Nuestras catas, aparte de esa orientación científica, tienen un claro objetivo didáctico y pedagógico. En ellas se intentan seguir protocolos normalizados (temperatura controlada de 20-22 °, humedad entre 60-80 %, vasos cónicos de vidrio, "individualización" de los catadores, etc.) e incidir en la multisensorialidad (vista, olfato y gusto). Dado que las diferencias organolépticas son muy sutiles, el proceso de cata es guiado. Ésta se inicia con una charla introductoria. En ella se explica muy brevemente qué es el agua, sus características físico-químico-biológicas, su ciclo, su interacción con el medio orgánico e inorgánico, y su funcionamiento subterráneo. También se alude a los diferentes tipos de aguas de consumo según la legislación española (aguas de manantial no cloradas, aguas de abastecimiento público, aguas minerales naturales y aguas preparadas, entre otras). A continuación se indican las pautas a seguir para la cata, en la que se valoran múltiples aspectos, entre ellos el poder saciante, la dureza o la salinidad (o cuerpo), para acabar puntuándolas por su aprecio al paladar.

Las muestras sometidas a examen corresponden al entorno, a fin de involucrar más a la población con sus territorios y las aguas que estos generan. Los resultados reflejan las preferencias de los usuarios por unos tipos concretos de aguas comerciales y de grifo, que curiosamente no son los mismos dependiendo de los grupos poblacionales sometidos a prueba. A ese respecto, merece la pena resaltar que los gustos de hombres y mujeres no son los mismos estadísticamente hablando.

En sesión aparte, días más tarde, se exponen los resultados y la significación estadística conseguidos. Y, como decíamos, algo a lo que damos mucha importancia, es la explicación científica a las diferencias detectadas, aludiendo a los tipos de aguas sometidas a examen, a sus tipologías, rocas y acuíferos por los que han circulado, tiempos de tránsito, parámetros físico-químicos, etc.

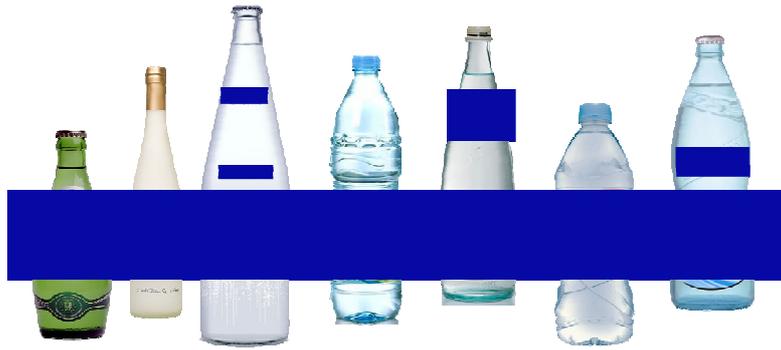


Figura 1.- Las catas se realizan, sobre todo, con aguas comerciales envasadas en botellas, tanto de vidrio como de plástico, pero también se someten a ensayo aguas de abastecimientos urbanos y de manantiales de uso habitual.