

editorcronicas@comercio.com.pe

contracorriente

POR GONZALO GALARZA CERF



ESFUERZOS. En la compañía Backus existe un panel de catadores invidentes capaz de determinar la marca de una cerveza con solo olerla. Pero ellos prefieren corroborar el resultado final con el sabor. El éxito de su trabajo no radica en adivinar sino en marcar las diferencias

El club de los catadores ciegos

Unos centímetros más y los siete se estarían golpeando las cabezas contra el módulo de madera. Pero permanecen quietos, sentados con la espalda encorvada, sumergidos en esa especie de cámara secreta de votación. Algunos usan anteojos oscuros. Otros tienen los ojos cerrados y la expresión de estar concentrados en los aromas y los sonidos, a la espera del coche donde estarán depositadas las muestras de cerveza helada. Las paredes y los mandiles blancos que cubren casi la totalidad de sus cuerpos impregnan el ambiente de una pulcritud propia de un hospital. Parecen científicos sin microscopio. Afuera de la sala de degustación, los trabajadores de la compañía Backus siguen haciendo sus labores en las largas mesas del laboratorio. Adentro, el silencio parece haber contagiado al panel de catadores invidentes. Pero eso solo será al inicio de la prueba. Al final bromearán y reirán como ese grupo de amigos de los comerciales de cerveza.

Ahora Fidel Loayza está agitando una de las tres muestras. Es una mañana de verano y, como desde hace casi cuarenta y seis años, Fidel tiene que distinguir el sabor, el amargor, el cuerpo y el aroma de cada cerveza. Determinar cuáles son iguales y descartar la distinta. Luego calificará la bebida con unos rangos establecidos. Al igual que los otros seis catadores, Fidel no sabe absolutamente nada sobre lo que va a tomar. La dificultad radica en que ya no solo existen dos sino un abanico de marcas dentro de la empresa. De forma pausada, Fidel acerca el vaso a su nariz e inhala profundamente. Concentrado. En minutos debe determinar los componentes aromáticos de la cerveza. Después bebe un poco, lo suficiente para mojar el paladar. Antes de tomar el otro vaso, come una galleta de agua para neutralizar el sabor. "El desayuno debe ser lo más limpio posible para que no perjudique la prueba", revela quien también preside la Asociación de Degustadores Profesionales Ciegos, formada hace tres años. Fidel repite el mismo procedimiento con otros dos vasos. Siempre con las galletas, entre sorbo y sorbo.

Un estornudo rompe el silencio en la sala. Salud, responden. Con una Cristal heladita, grita César Guerra, un catador invidente de nacimiento. Y varios, como Fidel, sonríen. A su lado está Edman Chávez y dos bancos más allá Alberto Espinosa. El sitio de Manuel Valdivia,

“Para mantenerse activos deben renunciar al tabaco y a los tragos fuertes”

el último de los cuatro fundadores que quedan, luce vacío. Está enfermo. Un catador sin olfato es un hombre sin herramienta de trabajo. Fidel cuenta que muchas veces con solo oler puede distinguir qué cerveza es, pero que siempre es necesario corroborar con el sabor. Un catador también es un hombre riguroso a la hora de degustar. Fidel ha presidido varias instituciones de invidentes que lo han llevado por el mundo a probar cervezas de otros países y a confirmar que la peruana es la que más le gusta. Hoy, que la prueba es difícil, son necesarios los dos sentidos: el olfato y el gusto. La visión la perdió a los 22 años cuando era suboficial de la Marina de Guerra y fue atacado por un virus. Ser catador de cerveza le permitió estudiar educación y mantener a su familia.

EL ORIGEN

Antes de la existencia del panel de ciegos y la presencia de Fidel Loayza y los otros catadores, las cerveceras contaban con el maestro cervecero. Una especie de cocinero capaz de dar con la combinación exacta de cebada, lúpulo, agua y maíz. "El maestro cervecero tenía la última palabra, era como el monje mayor de un convento", relata Ricardo Espinosa García, gerente central de Control de Calidad de Backus. También venían los dueños y los gerentes a participar de la cata. Hoy, cuentan con un panel técnico for-



FOTOS ERNESTO ARIAS

PARTIDAS. El panel empezó con 10 catadores. Dos han fallecido, pero su recuerdo permanece vivo en la memoria de este grupo de amigos.



CONCENTRACIÓN. César Guerra, invidente de nacimiento, en plena degustación. Los sabores y los olores son claves a la hora de catar.



MAESTRO. A punto de cumplir 46 años como catador, el aporte de Fidel Loayza sigue siendo fundamental para describir sabores y aromas.



PRECISIÓN. Luego de escoger sus muestras, el panel de catadores califican la cerveza, para lo único que necesitan ayuda es para trasladarse.

mado por ingenieros del área de Control de Calidad instruidos con kits de sabores típicos de cerveza y defectos que podrían producirse anormalmente. "Son grupos muy entrenados con técnicas, materiales y muestras internacionales", asegura Espinosa. Contrario al panel técnico, el grupo de invidentes marca las diferencias más que ahondar en descripciones. El éxito no radica en el resultado sino en sus conclusiones. Su entrenamiento es más sencillo y su aporte es un complemento para asegurar la calidad.

Un panel de catadores ciegos parece una especie en extinción. De los diez que lo conformaban solo quedan ocho. La jubilación parece caer con el peso de los años y el estado de salud. Para mantenerse activos deben renunciar al tabaco, a los tragos fuertes y a las golosinas como los chicles. La escuela de degustadores está cerrada a la espera de la demanda de la empresa privada. Los últimos que han ingresado al grupo, José Luis Palomino y Alberto Quispe, han sido sentados uno en cada extremo. "Para que no se copien", bromea Víctor Mori, el asistente técnico. Curiosamente, ambos han dado el mismo resultado. Víctor Mori es una persona afable que conversa y debate con ellos luego de la prueba. En sus veinte años en la empresa ha ido creciendo con ellos y sabe lanzar frases para hacerlos sentir en confianza. Él asegura que un catador toma doce meses en madurar. O sea, Palomino y Quispe, con nueve años en el panel, son unos experimentados. Y Loayza y compañía, unos másters. Víctor Mori confiesa que siente pena cuando están en el proceso de selección. Y es que les coge cariño durante el entrenamiento y al final solo seleccionan a dos.

EL RESULTADO

José Luis Palomino tiene 33 años y una certeza absoluta en su vida: "Para mí la Cristal es mejor". Y sus palabras parecen ser un eco en la sala. ¿Cerveza negra? Los viernes a veces suelen premiarlos con un vaso. José Luis cuenta que sus compañeros siempre lo aconsejan. Más que un panel de catadores, parece un club de amigos donde se comparten conocimientos de la bebida y se gastan algunas bromas. José Luis dice que a veces en reuniones lo retan para que adivine la cerveza. "Se puede entrenar afuera los fines de semana", bromea. También dice que siempre está pendiente

“Un catador es un hombre entrenado que come y bebe marcando diferencias”

de los sabores. Un catador es un hombre entrenado que come y bebe marcando diferencias. Cuando no está degustando, José Luis está dando masajes. De lo contrario, está junto a su esposa o jugando con su pequeña hija. En unos momentos acabará la prueba. Tres de ellos seguirán con su vida de catadores en una planta de ron. El resto se centrará en los masajes o se conseguirá un cachuelo. Según la Unión Nacional de Ciegos del Perú, de las 42 mil personas con discapacidad visual a nivel nacional, solo el 5% tiene trabajo estable.

Es fin de semana y algunos, como José Luis, quizá beban algunas cervezas. "Hay que echarle un poco a la cebada que no hace daño a nadie", asegura. Fidel es de la misma idea: "Es tonificante". En la cata de cerveza solo se toman sorbos y es tres veces por semana. Fidel señala que la gente tiene criterios equivocados. "Nunca hemos salido mareados. Como decimos criollamente, nos pagan por chupar", sonríe.

—Señor Fidel Loayza, ¿cuál prefiere? —pregunta el operador Segundo Mayta.

—Vaso 1 y 2 son iguales. Tres es la distinta —responde Fidel luego de acomodar sus vasos en la parte de arriba del módulo.

Al final, luego de acertar con sus resultados y señalar las diferencias de la muestra bebida, Fidel dirá que el olor ha sido determinante. ■