

ELLAS LE DAN EL VISTO BUENO AL CACICAZO



## “TOMAN” EL BRETE CON GUSTO



♦ **KAREN FERNÁNDEZ M.**  
karen.fernandez@atajea.co.cr

**Tener trabajito** es una bendición, pero muchos quisieran “tomar” el brete que hacen Gilda Quesada Víquez, María Aguilar Porras y Maribel Bolaños Porras.

Ellas se las saben de todas todas en catar el guaro y los otros “tamarindos” que hace la Fábrica Nacional de Licores (Fanal) para que estén a cachete una vez que salen al mercado.

Se trata del equipo de Aseguramiento de Calidad que también integran Gilbert Matamoros y la gerente Raquel Quirós.

**Saboreadoras.** La Teja las visitó en la Fanal y contrario a lo que muchos pensarían, no pasan en una pura llamita para cumplir con el brete.

Doña Gilda es laboratorista química desde hace 32 años en la fábrica. Nos contó que fuera del trabajo le gusta echarse unos tamarindos, de vez en cuando, en especial un cuatro plumas con limoncito y sal, pero no es de pegár-

sela seguido.

Maribel también es laboratorista química y se dedica en esta “soñada” tarea para muchos ticos desde hace 29 años.

Al igual que Gilda, se declara muy poco tolerante al alcohol, por lo que prefiere echarse un coctelito con alguna de las cremas que comercializa la compañía.

La más nueva de todas es María, quien es química industrial y hoy cumple su primera semana en la fábrica. Apenas está agarrándole el toque a la probadera de “tamarindos”. Ella también prefiere tomarse un coctelito con Perfecto amor o un anís, excelente para asentar el estómago después de una comilona.

**La cata.** Si piensa que este trabajo es como darle un chonetazo a una lora le aseguramos que “nel pastel”. Además de estudios en química, se debe tener una nariz y un paladar puras tejas (ver recuadro).

Estas profesionales vacilan porque mucha gente que las conoce les dicen que si ocupan un catador que les avisen para mandar el curricu-

### MUY PRECAIDAS

**Aunque parezca** una labor sencilla, no lo es tanto y estas experimentadas mujeres deben tener algunos cuidados antes de empezar con su análisis sensorial: lo primero es que no deben estar con hambre, ni muy llenas, aunque pueden desayunar cualquier cosa.

**No pueden ser** fumadoras o

alcohólicas.

**Tienen que** esperar de 30 minutos a una hora después de haberse lavado los dientes para eliminar rastros de pasta dental que alteren el paladar.

**El cuarto donde** hacen los análisis debe estar libre de olores fuertes como café, perfume o cremas que interfieran en el aroma de las bebidas.

lum.

En la mañana dedican una hora a la “sacrificada” labor de catar los licores, aunque solo toman tres copitas de 30 mililitros cada una, como máximo; o sea, cada traguito son como seis cucharaditas.

“A diferencia de la cata del café, la cata de licores tiene que ser ingerida, no se puede escupir, porque el sabor trabaja en las zonas más profundas de la lengua y la garganta”, explicó doña Gilda.

“En el caso del guaro, sus características se pueden identificar solo con el olor. Si al olerlo no nos gust-

ta, detectamos que está alterado y ni siquiera lo probamos”, añadió.

El traguito, ya sea de ron, ginebra, vodka o Cacique, lo disuelven en un 20% de agua desmineralizada, para igualar las condiciones en que será consumido, ya que casi nunca la gente se lo echa puro, explicaron las químicas.

“Solo las cremas si se consumen tal cual, porque así es como se toma el producto”, comentó Gilda.

**La técnica.** Según el rol de trabajo, una semana al mes preparan la mesa de pruebas, por lo que esos

### LE PONEN BUEN AROMA



**Una parte** importante del análisis es el olor. Si no huele bien, ni se prueba.

### COLOR ADECUADO



**En una copa** transparente se revisa que el color y claridad de la bebida estén bien.

### SABOR PURA VIDA



**Superadas** las dos etapas anteriores, ahora sí, viene la prueba de sabor.

días descansan de tomar guaro, al menos en el trabajo.

“Solo se pueden ingerir un máximo de cuatro muestras al día, para no saturar las glándulas sensoriales y siempre es del mismo producto, que es el que se cata al día. No hacemos mezclas porque ahí sí quedaríamos mareadas”, nos explicó Maribel.

Entre prueba y prueba, se limpian el paladar con galleta soda y se enjuagan con agua.

“Más allá del sabor, calificamos las sensaciones que los licores le producen a uno cuando lo tiene en la boca”, detalló Bolaños.

Ellas son tan cargadas que hoja de chequeo en mano identifican entre 200 y 400 características de una bebida en una sola sesión, con lo que dejan botado a cualquier equipo de análisis clínico.