



Kalitatezko azterketa kate bat **Gipuzkoako Hitzza**

 Maite Alustiza 2017-01-23 09:10 EKONOMIA

Sagardo dastatzea egin berri dute Fraisoro Landa eta Ingurumen Laborategian, horretarako propio egokitutako gelan. Bost dastatzailek zortzi lagin probatu dituzte: norberak bere txokoa, zerbitzatu dizkieten laginak puntuatu dituzte.



|  Ikusi handiago |  Argazki originala

Botiletan ez da etiketarik ikusten, baina fin ibili dira: “Hirugarrena eta seigarrena berdinak ziren, baina eurek ez zekiten, eta asmatu dute”, azaldu du Domingo Merinok, Fraisoro Laborategiko zuzendariak.

Saio bakoitzean kontrol modukoak jartzen dizkiete dastatzaileei: errepikatutako lagin bat, aurreko beste dastatze batean jarritako bat, akatsa duen bat... Teknikoek, enologoek eta sagardogileek eurek ere parte hartzen dute dastatzeetan, eta metodo bati jarraitzen diote proba egiterakoan: fase bisuala, usaimena, gustuarena, armonia... 23 dastatzaile dituzte momentu honetan, eta laginak datozen heinean egiten dituzte dastatzeak: iaz, adibidez, 570 lagin dastatu zituzten. Agurtzane Andueza analisi sentsozialean aritzen da, eta, azaldu duenez, dastatze bakoitzeko datuak ordenagailu zentralera pasatu ondoren, ebaluazio moduko bat egiten dute: “Denen artean formakuntza bezalako bat egiten dugu, ikusteko bakoitzak zer ikusi duen. Analisi sentsozialaz gain, datu fisiko-kimikoak ere baditugu, eta horrek asko laguntzen digu”. Gorenak markako eta Euskal Sagardoa

**GIPUZKOAKO
HITZA**

Gipuzkoako Hitzza

jatorri izeneko sagardo sorta guztiek pasatu behar dituzte kontrol horiek: bai analisi sentzorialak, bai eta analisi fisiko-kimikoak ere. Gorenak markakoek hango eta hemengo sagarrak erabiltzen dituzte sagardoa egiteko; Euskal Sagardoa izenekoek, berriz, osorik hemengoak —lehenago Eusko Labela—.

Fraisoroko dastatze gunean proba egin berri dute, baina eraikinaren gainerako geletan ere lanean dabilta. Hogei bat langile dira guztira. Jose Antonio Garmendia Gipuzkoako Foru Aldundiko Landare Arloko arduradunak azaldu duenez —diputazioak kudeatzen du Fraisoro—, hiru ataletan bereiz daiteke laborategi osoaren jarduna: “Sagargintzan eta mahasgintzan etxalde esperimental batzuk muntatzea zen hasierako asmoa, eta horiek sektorearekiko erreferentzi bat izatea. Etxaldeak egin ziren, eta bodega batekin eta dastatzeetarako gelarekin osatu ziren gero”. Horrez gain, laborategiko zerbitzua daukate, eurei eta sektore guztiari zerbitzua emateko, sagardoetan zein txakolinetan. “Lehengaita daukagu, eraldatzeko aukera daukagu, eta, gainera, zer egiten den egiaztatzeeko aukera”.

ETXALDE ESPERIMENTALAK

Bi etxalde dituzte: mahasgintzarena Fraisoron bertan, eta sagardogintzarena Villabonan, Otalarrean. Bien helburuak ildo beretik doaz, Garmendiaren arabera: “Asmoa da bai sagargintzan eta bai mahasgintzan dauzkagun barietate zaharrak gordetzea, daukagunarekin esperimentatzea, eta sagarraren munduan jendeari eskaintzea bertako barietateak garbiak, gaixotasunik gabeak, jendeak multiplika ditza”. Dauden barietateak gordetzearen garrantzia azpimarratu du. Garmendiaren hitzetan, landareak txertatzen direnean berberak txertatzen dira, genetikoki berdinak, eta, beraz, klon bakarra Gipuzkoa osoan ugalduz gero, gainontzean dauden barietateak galdu egingo liriteke: “Mundu guztiak pentsatuko du hori dela onena. Baina horrek arrisku bat dauka: egunen batean gaixotasunen bat sortzen bada, Gipuzkoako mahastizaintza guztia pikutara doa. Beraz, inportantea da egon daitezkeen bariabilitate horiek guztiak gordetzea”.

Mahatsari lotuta, “konparazio partzela bat” diseinatu dute Fraisoron. 2012-2013 urteetan, Gipuzkoako mahasti zaharrenetako *Hondarribi zuri* mahatsaren barietate guztiak bildu zituzten, 250-270 ezberdin, ezaugarri ezberdinekin —gehienbat Getarian eta Zarautzen—. “Denak leku batean gorde dira, ikusteko benetan berez diferenteak diren edo leku diferenteetan daudelako diferenteak diren. Jasota daude, eta joango gara ikusten”. Kanpoko barietate batzuk ere ekarri dituzte, ikusteko hemen nola jokatzen duten. Gainera, partzela Gipuzkoako mahastizaleen eskura jarri nahi dute, azterketak, ikerketak edo bestelakoak egin ditzaten.

Sagarrarekin oso antzeko zerbaite egiten dutela dio Garmendiak: “Gipuzkoan sagar barietate mordo bat daude, agian ehundik gora, eta sagardoa egiteko bakarrik 10-15 bat barietate multiplikatzen dira”. Otalarrea etxaldean barietate horiek guztiak jasotzen dituzte, gal ez daitezen; esperimentatu ere egiten dute.

ERALDATZEA

Esperimentazioari dagokionean, sagardoarekin eta txakolinarekin “lehen pausoak” ematen ari dira Fraisoron, eraikin nagusiaren aldamenean daukaten upelategi txikian. Tenperatura hotzean, tamaina ezberdineko upelak dituzte, eta, barnean, puntu ezberdinetan dauden sagardoak eta

txakolinak. Dastatuz doaz, bakoitzaren bilakaera neurtuz, eta nahasketa posibleak planteatuz. Fraisoro Eskolarekin hartu-emanen daudenez, ikasleek ere izaten dute bertaratzeko aukera.

LABORATEGIKO LANA

Sagardoen eta txakolinen analisi fisiko-kimikoak egiten dituzte laborategian. Horretan jarduten duen Ana Lopezek azaldu duenez, ekoizleak sagardoa egiten hasten direnean iristen zaizkie lehen laginak: "Hasierako muztioei egiten diegu analisia, beren ezaugarriak ikusteko, eta hartzituz doazen heinean ere ekartzen dituzte laginak, prozesua nola doan ikusteko". Baita bukaeran ere, kalitatea ziurtatzeko. "Frekuentzia norberaren arabera izaten da: batzuk prozesuaren oso gainean daude, eta askotan ekartzen dituzte laginak; besteek, berriz, bitan edo hirutan". Analisi horien bitartez aztertzen dituzte, besteak beste, Ph-a, azidotasuna, nitrogeno maila... Profesionalek ez ezik, edaria egiten duen edonork eraman ditzake laginak, azter ditzaten.

Analisi fisiko-kimikoez gain, mikrobiologia ere aztertzen dute laborategian. Sagardoetan egiten dute oraingoz; txakolinetan ez dira oraindik hasi. Nagore Berano adituak kontatu du egiten duten lana, oinarritik hasita: "Sagarra sagardo bihurtzeko prozesua fisiko-kimikoa da, eta biologikoa. Legami batzuek transformatzen dute azukrea alkoholean eta karbonikoan. Prozesu horretan, mikroorganismo poblazio batzuk daude, eta beste molekula batzuk transformatzen dituzte. Sagardoa egiteko momentuan gerta daiteke prozesu hori desbideratzea, eta tartean molekula batek buruan daukazu transformazioa egin ordez beste bat egitea". Hori gertatzeko arrazoietako bat sagarra txarra etorri izana da, eta ondorio posibleak, berriz, usain txarra, zapora txarra... Beranoren arabera, ardoetan teknikak "oso aurreratuta" daude ikusteko zein mikroorganismo dauden, eta ea horiek sor dezaketen okerra edo ez. Hortaz, ardoetan erabili diren teknika horiek aplikatzen ari dira sagardotan, eta, pixkanaka bada ere, lehen emaitzak lortzen ari dira: "Ikusi dugu badaudela mikroorganismo batzuk sagardoa okertzen digutenak. Hala ere, lehenengo ondo ezagutu behar da zein den dinamika, oraindik asko ikertu behar da, eta, behin frogatuta, zerbitzu hori eskaini diezaiekegu ekoizleei".

Beste proiektu bat ere badute martxan mikrobiologia atalean: lehenengo fermentazioa aurrera eramateko legamiak erabiltzea. Hori ere ardoaren munduan "erabat orokortuta" dago, Beranok kontatu duenez: "Mahatsek eta sagarrek karga mikrobiologiko bat daukate; legamiak, bakteriak... Horrekin, besterik gabe, fermentazio natural bat ematen da, baina, gauzak ez badituzu ondo kontrolatzen, aukera gehiago dago prozesua gelditzeko. Azkenean, zuk ez duzu ezer bideratu; mikroorganismoek nahi dutena egiten dute". Ardoaren kasuan, hasieratik legami batzuk botatzen dizkiete, eta, horrela, fermentazioa ziurtatu egiten dute. Fraisoro laborategian probetan ari da: orain bi urte, 230 sagar jaso zituzten aldundiaren Zubieta etxaldetik, eta sagar horietatik aukeratuz joan dira: "11 zepa dauzkagu gordeta, eta 2016 bukaeran, aukeraketa fin bat egin ondoren, bost geratzen zaizkigu". Ondo funtzionatzen dutela ziurtatzen dutenean, ideia litzateke nahi duen sagardogileak bere prozesuan sagarretik ateratako legami bat erabiltzea.

KALITATE ZIURTAGIRIA

Fraisoro Laborategia 2004tik dago egiaztatuta zenbait analisitarako, ENAC ziurtagiriarekin. Laborategiko zuzendari Merinok esplikatu duenez,

araudiaren arabera lan egiten dute: “Araudi horren protokoloak jarraitzen badituzu, kreditatu egiten zara, eta erakusten duzu kompetentea zarela”. ENAC akreditazio erakundeko ordezkariak urtean behin joaten dira Fraisorora, eta atalez atal egiaztatzen dute: “Analitika bakoitzarentzat eta matriz bakoitzarentzat da kreditazioa, ez orokorra. Ikusten dute entsegua nola egiten duzun, nola kontrolatzen duzun prozesua...”.

Egiaztatutako laborategi bat denez, laborategi arteko ariketetan ere parte hartzen dute. Europa mailan, botila batzuk bidaltzen dizkiete hainbat laborategiri. Analisiak egiten dituzte, eta Fraisoron ateratako emaitzak bidali egiten dituzte; bueltan, balorazio bat jasotzen dute, beste laborategietako emaitzekin konparazio bat eginda.

Sagarrekin eta mahatsekin egiten duten lanaz aparte, luzea da laborategian egiten dituzten analisisen zerrenda: fitosanitarioak, urenak, abereen osasunari lotuak, kirol zoruenak...

Zabaldu artikulua:  

Erantzun

Erantzuteko, izena emanda egon behar duzu. **Sartu komunitatera!**

Erabiltzaile izena

Pasahitza

»» [Alta eman edo pasahitza berreskuratu](#)

 [Twitter-ekin](#)  [Facebook-ekin](#)

Jarraitu ataria.eus



Tolosaldeko Komunikazio Taldea S.M.
San Esteban, 20 Tolosa 20400
Telefonoa: 943 65 56 95
ataria@ataria.eus

Publizitatea: publi@ataria.eus / 661 678 818

Agerkari honek [Tokikom](#) Plataforma erabiltzen du

Codesyntaxek garatua



zerbitzua eta
lana euskaraz



LAGUNTZAILEAK:



Gipuzkoako
Foru Aldundia



ORAIN
GIPUZKOA
