

Coincidencia en el éxito del cursillo sobre sidra y txakolí organizado por EHNE-Bizkaia

Profesor y alumnos valoran positivamente la experiencia

EHNE-k Errigoitin antolatu berri duen sagardoa eta txakolina egiteari buruzko ikastaroa oso arrakastatsu suertatu da, denon iritziz. Ikasle kopurua handia izateaz gain, irakasleak eta ikasleek adierazi dutenez, oso baliogarria izan da produkzio arlo hauetan era egoki baten aritu ahal izateko. Bere iraupena mugatua izan dela eta, ezin izan da behar bezala sakondu gai guztietan, baina ikasleek oinarritzko ezagutza bereganatu ahal izan dutela ez dago zalantzarik.

Todos coinciden, organizadores (EHNE), colaboradores (Ayuntamiento de Errigoiti), profesor (Domingo Arina) y alumnos, que el curso sobre sidra y txakolí, subvencionado por Trabajo del Gobierno Vasco y llevado a cabo en Errigoiti a finales de año, ha sido un éxito en asistencia, con la participación de más de 20 personas con una media de unos 40 años, y en contenido. Aunque en un curso de estas características, con una limitada duración (60 horas teóricas y 20 horas prácticas), no ha habido tiempo suficiente para profundizar en los distintos aspectos abordados, sí parece que ha servido, a tenor de las opiniones recabadas, para dotar de una base de conocimientos a los principiantes y para enriquecer la preparación de aquéllos que ya tenían experiencia en la elaboración de sidra y/o txakolí. Por tanto, todo parece indicar que el objetivo del cursillo, que era precisamente aportar al baserritarra unas nociones mínimas para que sea capaz de elaborar dichos productos por sí mismo, se ha cumplido.

También se espera que haya servido de revulsivo para sacar adelante el proyecto impulsado por el Ayuntamiento de Errigoiti en torno a la elaboración y comercialización de sidra por parte de los baserritarras del pueblo (mirar entrevista con el alcalde sobre este tema en la página IV del suplemento de este número).

En el curso se ha hablado de técnicas de manejo de manzanos y viñas, composición, tratamiento y proceso de elaboración de la manzana y la uva, instrumentos y locales adecuados, composición y fermentación del mosto de manzanas

y uvas, influencia de las cubas y conservación del producto, embotellado, aditivos y correctores, manejo de la sidra y el txakolí, etc. Todo esto ha sido completado con visitas a explotaciones para conocer directamente los procesos de elaboración.

Tras esta iniciativa, está el planteamiento de EHNE de favorecer la elaboración de productos en el propio caserío que permitan obtener un mayor valor añadido, en un contexto de diversificación y complemento de rentas para su economía.

El profesor

Domingo Arina Pena, enólogo especializado en sidra y con larga experiencia en este campo, habiendo ejercido durante muchos años en Asturias y después en Gipuzkoa, ha sido el profesor del cursillo. Este navarro, natural de Liédena, que también está dando un curso de elaboración de sidra en la escuela agraria de Fraisoro (Gipuzkoa), afirma que la relación con los asistentes al cursillo ha sido cálida y agradable, y que, a al ser personas motivadas por lo que se impartía, han podido seguir el hilo en todo momento. No obstante, reconoce que al principio ha podido ser un poco duro. "Los primeros días son los que peor entran, pues hay que conocer el vocabulario. Una vez que esta palabrería se va asimilando, ya se empiezan a interesar por profundizar en los temas", afirma.

A Domingo le gustaría que las nociones impartidas cuajaran y se manifestaran en proyectos de elaboración concretos. "Lo que se trata es de adaptar las instalaciones a sus necesidades. Se pueden elabo-



En la foto, todos los asistentes al cursillo en una sidrería.

Con este cursillo EHNE trata de favorecer la elaboración de productos en el caserío en aras a obtener un mayor valor añadido

rar pequeñas partidas de sidra a partir de pequeños equipos de elaboración con muy poco coste. Se necesita un poquitín de ingenio para adaptarse. Así, de un gato de camión de desguace puede hacerse una prensa simple de 200 litros. Otra cosa es que esto sea rentable. Que nadie pretenda hacer el año con 5.000 litros", explica Domingo Arina.

En cuanto a la filosofía de la elaboración, Domingo manifiesta que "no se trata de romper con el producto que ya conocemos, sino aprovecharnos de la sabiduría tradicional e ir evolucionando eso que tenemos y trata de adaptarlo a los tiempos modernos a partir de una materia prima".

Si bien hay similitud en el proceso de elaboración de la sidra y el txakolí, Domingo señala que en éste hay más control sobre la materia prima y en manzana, sin embargo, hay una gran variación. En el caso de la sidra, considera que "hay que darle más importancia a los caracteres de la manzana. Hay que buscar una mezcla de manzanas que proporcione determinados parámetros de tanino y acidez", indica. En este sentido, el hecho de producir a pequeña escala y con la producción propia de manzana es un factor que "permite poder adaptar el producto a lo que te gusta".

El enólogo advierte que el aspecto más difícil en este mundo es el de la conservación, es decir, el estabilizar los caracteres positivos del producto.

Los alumnos

De las opiniones recogidas de los asistentes al cursillo se puede deducir que han salido satisfechos por los conocimientos adquiridos, valorando positivamente tanto el nivel del profesor como de los con-

tenidos abordados. Es esperanzador saber que algunos de ellos ya están aplicando lo aprendido en sus propias explotaciones.

En el caso de las personas sin experiencia, que quieren iniciarse en la elaboración de sidra y/o txakolí, el cursillo ha podido resultar un tanto breve para poder asimilar bien todo el proceso de elaboración. Esta es la opinión, por ejemplo, de Koldo Peña, vecino de Morga, que tiene una hectárea de viña y este año va a elaborar txakolí por primera vez. "Me hubiera gustado un cursillo más profundo y largo, para poder machacar cómo se hace el txakolí desde el principio, paso a paso, y explicando más lo que puede ocurrir en cada momento y plantear alternativas", opina. Koldo reconoce, no obstante, que el cursillo le ha servido para tomar contacto y como orientación general.

Para Jaione Torre, en cambio, el cursillo ha sido muy bueno, "un diez", según sus palabras. Esta joven de Meñaka considera que el profesor estaba muy preparado y las nociones impartidas le han resultado muy valiosas. Reconoce que el hecho de ser técnico agrícola y que en su casa se haga tanto sidra como txakolí ha podido influir positivamente de cara a un mayor aprovechamiento del cursillo. De toda la materia dada, Jaione destaca la última parte, dedicada a enseñar recetas para la elaboración de licores de distintas frutas.

Jose Antonio Zamalloa, que ya elabora sidra y tiene intención de abrir una sidrería (al estilo de las de Gipuzkoa) en su caserío, a modo de complemento de su actividad como fruticultor y ganadero, opina que el nivel del profesor ha sido bueno y que el cursillo ha servido para adquirir una base importante. Es consciente de que en un mes no se

puede aprender todo lo que se quisiera, pero está contento de la experiencia, teniendo en cuenta, sobre todo, que "no es fácil encontrar este tipo de formación", afirma José Antonio zamalloa.

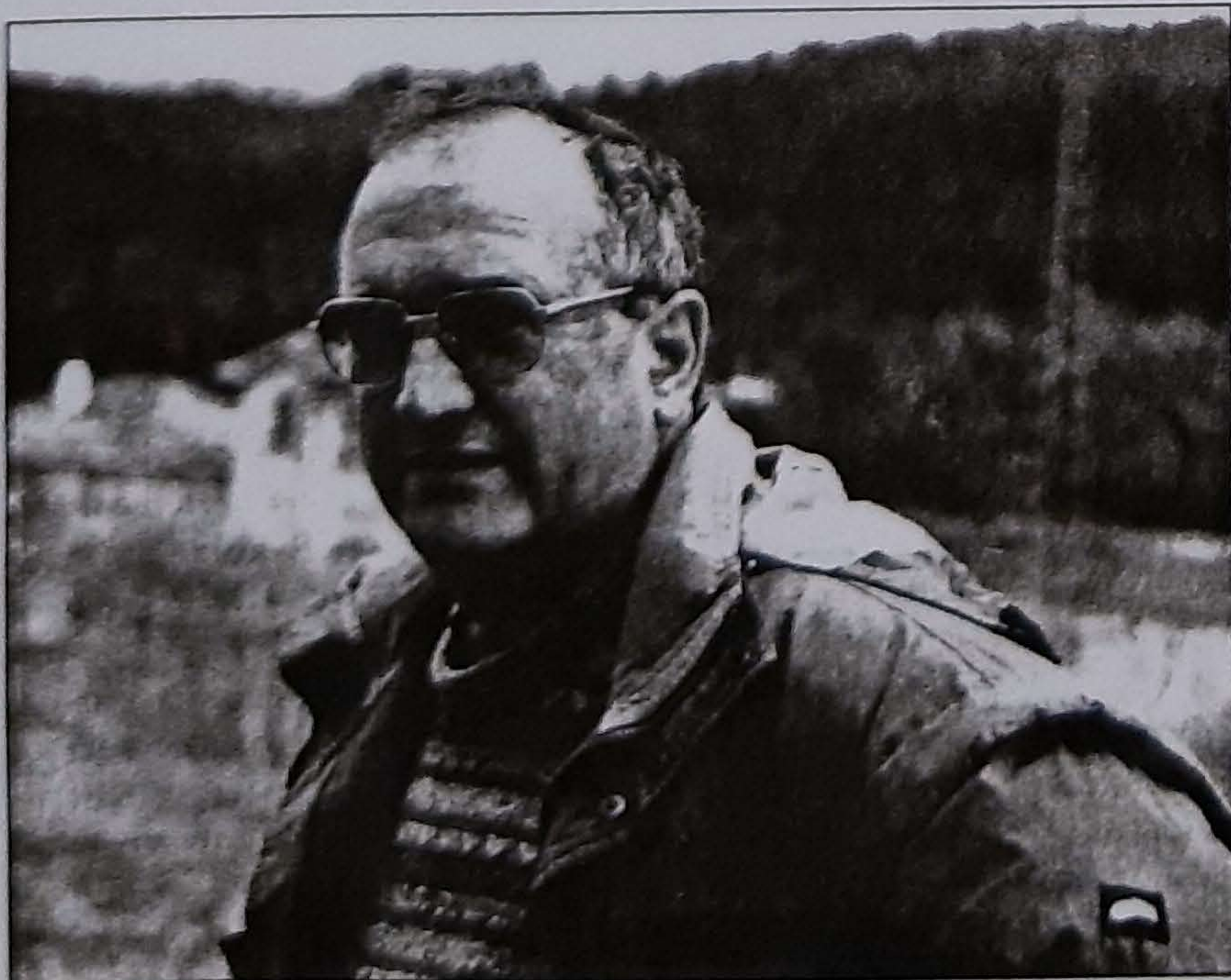
Txosna de EHNE en Mungia

EHNE-Bizkaia va a instalar el próximo día 18 de enero una txosna en Mungia, durante la celebración de la feria de San Antontxu. De este modo, EHNE amplía a Mungia su habitual presencia, mediante la colocación de una txosna, en las distintas ferias de cada comarca. Desde la txosna se aprovechará para charlar con los baserritarras de la zona, además de ofrecer talo con txorizo y lomo, o algunos vasos de vino, txakolí, sidra... Hay que recordar que los txorizos son del cerdo inscrito para el Guinness, que se sacrificó el pasado 9 de diciembre en Lezama. Cabe destacar que la instalación de la txosna en Mungia es el preámbulo de la apertura de un local en la misma zona, reforzándose así la presencia sindical allí.

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

- Restauración de caseríos.
- Fachadas.
- Tejados.
- Cocinas.
- Enchapados.
- Escayolas.
- Caravistas.
- Enlucidos, etc.

IGELTSERITZA-ALBAÑILERIA
8 Olabarri 2 Zeberio Bizkaia Tfno. 6481590



Domingo Arina, enólogo y profesor del cursillo.