

Mejorar la calidad, uno de sus principales objetivos

BODEGA EXPERIMENTAL PARA LA ELABORACION DE TXAKOLI Y SIDRA EN LA ESTACION DE FRUTICULTURA DE ZALLA

Artikulu honetan Zallako Fruitazaintzako Estazioan kokaturik dagoen ardandegi esperimentalean txakolina eta sagardoa egiteko jarraitu beharreko bide nagusiak tajutzen dira. Ardandegi honen bitartez hiru helburu lortu nahi dira: alde batetik, txakolinaren eta sagardoaren kalitatea aztertzea eta hobetzea; bestetik, produktu horien sektoreei orohar laguntzea eta azkenik, ekoizle eta egileei produktu horien elaborazioari eta ezaugarriei buruzko teknika eta informazio berrienak ezagutaraztea.

Por medio de la bodega experimental instalada en la Estación de Fruticultura de Zalla se pretende un triple objetivo:



Parcela de variedades en estudio.

* Estudiar y mejorar la calidad de los txakolis amparados bajo la Denominación de Origen "Bizkaiko Txakolina" y apoyar al sector txakolinero en general.

* Estudiar y mejorar la calidad de las sidras elaboradas por la Asociación de Productores de Sidra Natural de Bizkaia y apoyar al sector de la manzana de sidra en general.

* Dar a conocer a los productores y elaboradores las técnicas e informaciones más novedosas sobre las elaboraciones y características de los productos.

Programa de trabajo general

1. Estudiar las técnicas de elaboración más interesantes para obtener txakolis y sidras de la máxima calidad. Para ello se efectuarán primeramente elaboraciones en pureza varietal (microvinificaciones) y sus mezclas.

2. Estudiar en las microvinificaciones las mezclas de variedades más interesantes para la selección de las elaboraciones más apropiadas.

3. Efectuar elaboraciones representativas de vendimias de las mezclas más adecuadas.

4. Valoración de las elaboraciones mediante pruebas de cata, compuestas por elaboradores, consumidores, técnicos y gastronómicos.



Detalle de la Bodega experimental de elaboración de txakoli en la Estación de Fruticultura de Zalla.

5. Promoción de txakoli y sidra resultante de las elaboraciones efectuadas mediante catas y degustaciones dirigidas al sector comercializador, gastronomía, hostelería y público en general. Promoción de los productos mediante degustaciones en las visitas a la Estación.

6. Organizar visitas y atender las consultas que de los sectores txakoliner y sidrero puedan solicitarse, así como del público en general.

Estudios y trabajos del txakoli

1. Elaboración en pureza varietal (microvinificadores) de las variedades autorizadas autóctonas Hondarribi Zuri y Folle Blanche y de las experimentales Albariño, Riesling, Sauvignon, Chardonnay, Pinot y otras en cantidades de 100 a 150 litros, realizando los mismos tratamientos para cada una de ellas: Pie de cuba, sulfitado, desfangado en frío, tratamiento con enzimas y fermentación controlada:

* Controles analíticos, temperatura y densidad.

* Controles de ácido málico y fermentación maloláctica, si fuese necesario.

2. Clarificación y estabilización de los vinos, trasiegos, corrección de sulfuroso, ensayos de clarificación y estabilización tartárica.

3. Control analítico de todos los vinos varietales, los parámetros normales y cromatografía para obtener información sobre los componentes aromáticos en cada variedad estudiada.



INAKI CERRAJERIA

4. Análisis sensorial de cada vino varietal con fichas de cata normalizada.

5. Ensayos de mezclas, con distintas proporciones de las dos variedades preferentes con las foráneas.

6. Selección de las mejores mezclas (15 ó 20) para presentarlas a un panel de catadores. Este panel estará formado por elaboradores, consumidores, técnicos y gastrónomos, con el fin de seleccionar las mezclas más adecuadas.

7. Filtrado y embotellado de partidas de txakoli de las mejores mezclas, con el fin de tener una buena representación de la vendimia de 1994. Promoción y cata de los productos entre el sector, hostelería y gastronomía.

Txakolina eta sagardoa gertatzeko Zallako Fruitazaindegiko saiakuntzazko upelategian egiteko lana

Zallako Fruitazaindegian instalatutako saiakuntzazko upelategiaren bidez hiru helburu lortu nahi dira:

* "Bizkaiko Txakolina" Jatorrizko Izenduraren babesa duten txakolinen kalitatea aztertu, hobetzea eta, orokorrean, txakolin-sektoreari laguntza ematea.

* Bizkaiko Sagardo Naturalaren Ekoizleen Elkarrekin gertatutako sagardoaren kalitatea aztertu, hobetzea eta, orokorrean, sagardo-sagar sektoreari laguntza ematea.

* Ekoizle eta gertatzaileei produktuen gertaketari eta ezaugarriei buruzko teknika eta informaziorik berrienak ezagutzera ematea.

Lan-programa orokorra

1. Kalitaterik hobereeneko txakolina eta sagardoa lortzeko gertaketa teknika-rik interesgarrienak ikertzea. Horretarako, lehen eta behin, barietate bakarrek gertaketak (mikroardoa egiteak) eta beraien arteko nahasturak egingo dira

2. Mikroardoa egitean, gertaketa-rik egokienak aukeratzeko interesga-

rriaren diren barietateen nahasturak ikertzea.

3. Mendemen adierazgarri izango diren nahasturak egokien gertaketak egitea.

4. Gertatzaile, kontsumitzaile, teknikari eta gastronomoen dastapen proben bidez gertaketen balorazioa egitea.

5. Eginiko gertaketetatik ateratako txakolin eta sagardoaren zabalkuntza bultzatzea:

Lortutako produktuen salmenta eguna antolatzea, merkataria, gastronomo eta ostelarien sektoreari eta, orokorrean, jendea partehartzea emanez.

Fruitazaindegira eginiko ikustaldiak dastapenen bidez eta Aldundiaren konpromezu ofizialearako eta, orokorrean, osteleria nahiz gastronomia sektoreetarako gertaketarik hobereen botila-opariontzia dohainik emanez, produktuen zabalkuntza bultzatzea.

6. Ikustaldiak antolatu eta txakolin eta sagardo sektoreak eta, orokorrean, jendeak eginiko kontsultei erantzutea. □

Estudios y trabajos de la sidra

1. Control analítico de variedades de manzana de sidra a estudio en la Estación de Fruticultura de Zalla. Definición de las mezclas de variedades: ácidas, amargas y dulces en función de los parámetros enológicos.

2. En función de los datos obtenidos, efectuar unas 8 microvinificaciones con las mezclas más convenientes.

3. Control analítico de todos los procesos y las elaboraciones.

4. Elaboración de sidras con manzanas de distintas procedencias.

5. Embotellado de las sidras elaboradas. Promoción y cata de los productos entre el sector, hostelería y gastronomía. □

Ramón Amenabar
Juan Ramón Muguruza
 Servicio Agrícola
 Diputación Foral de Bizkaia