



testua L. Ruíz
argazkiak G.F.A.

Sagardoa eta txakolina aztertzeke laborategi homologatu berria

Gipuzkoako Foru Aldundiak Fraisoron (Zizurkil) duen laborategia egokitu du, 2009ko sagardo-denboraldi honetatik aurrera ekoizle gipuzkoarrek bidaliko dituzten muztio- eta sagardo-laginak jasotzeko. Hilabete gutxiren buruan, gainera, ISO 17025 homologazioa lortzeko asmoa du, ENAC erakundearen eskutik.

Horrela, lurraldeko ekoizleei zerbitzua eman nahi die, gaur egun Araba edo Asturiasera bidali behar baitituzte laginak, han azter ditzaten. Asmoa da, gainera, lehen sagardo-azterketak apirilean egitea. Une honetan, gertuen dugun azterketarako laborategi homologatua Villaviciosan dago, Asturiasen. Nolanahi ere, sagardo- eta txakolin-upeltegietan lanean diharduten enologoek Guardiako Ardoaren Etxeko laborategia erabili izan dute. Domingo Merinok, Fraisoro zentroko zuzendariak, sagardoa eta txakolina aztertzeke laborategi homologatuaren aurkezpenean adierazi zuenez, "azkar erantzun nahi diegu sagardogileen eskaerei, eta azterketen emaitzak hiru eguneko epean eman".

Horrela, Fraisorok muztioak eta sagardoa aztertzeke tradizioa berreskuratu nahi

du. Izan ere, duela urte mordoaxka, modulu bat sortu zen han, sagardo esperimentalak egiteko, baina hori guztia desagertu egin zen. Fraisoroko foru-laborategi honetan ibai eta iturburuetak urak aztertzen dira, batez ere. Halaber, animaliak, lurrak eta hostoak ere aztertzen dira.

Horrelako kontrolen bidez, edariak zer nolako substantziak eta ezaugarriak dituen neur daiteke; adibidez, garrastasuna, estraktua, metanola. Informazio hori oso erabilgarria da ekoizleentzat, edariaren bilakaeraren berri izateko, eta indarrean dauden osasun-arauak betetzen dituela ziurtatzeko. Kontrolatuko den elementu horietako bat petulina da, ustez minbizia eragiten du-eta.

"Batetik, beren produktuak elikagaien segurtasunari dagokionez legean ezarri-

tako parametro guztiak betetzen dituen jakiteko moduan izango dira sagardogileak. Bestetik, modu objektiboan neurtu ahal izango dituzte kalitateari buruzko kontuak", azaldu du Domingo Merinok.

Fraisoroko laborategiak egiteko hori betetzeko makina modernoak ditu, eta 34 milioi pezeta balio duten azterketa-tresnak ere baditu tartean. Gainera, Gipuzkoako Foru Aldundiak 60.000 euro inguruko inbertsioa ere egin du, sagardoa eta txakolina aztertzeke gunea tekniki hornitzeko.

Zerbitzu berri honen erabiltzaileek Fraisoroko laborategira eraman ditzakete laginak, eta bi edo hiru egunen buruan jaso. Arduradunek espero dute analisi-prozesuak datorren udaberrian jartzea martxan, eta, beraz, hurrengo urteko sagar- eta mahats-uztentzat lagungarri izatea. Gainera, hurrengo ekitalditik aurrera, 2010. urtean, sagardoaren eta txakolinaren arloan homologazioa jasotzea espero dute, ISO 17025 Arauaren bidez.



texto R.S. fotografía I.A.N.

El colaborador de Sustrai Conrado Tejado -autor de las ilustraciones de la sección "vertebrados"- ha presentado parte de su trabajo fotográfico en la exposición "La conservación de la herpetofauna como meta ambiental", organizada a iniciativa de la Diputación Foral de Álava y el Instituto Alavés de la Naturaleza.

Conrado Tejado Lanseros, licenciado en bellas artes por la Universidad del País Vasco, es miembro de la junta del Instituto Alavés de la Naturaleza, y de la Asociación Herpetológica Española.

Investigador, formador y divulgador, en los últimos trece años ha desarrollado trabajos de investigación sobre el medio natural, aplicados a la gestión y conservación de la biodiversidad para el Diputación Foral de Álava y para el Gobierno Vasco.

Impulsor de la herpetología (rama de la zoología que estudia los anfibios y reptiles) en Álava, a lo largo de su trayectoria profesional ha viajado con asiduidad por varios países del África Subsahariana y el Alto Amazonas, siendo autor de numerosas publicaciones relacionadas con la herpetofauna en el ámbito autonómico, nacional e internacional.



La Unión de Cosecheros de Labastida, en un proyecto contra el cambio climático

La Unión de Cosecheros de Labastida participa en el proyecto Cenit Remeter, destinado al desarrollo de estrategias y métodos vitícolas y ecológicos frente al cambio climático. Para llevar a cabo el proyecto se ha creado un consorcio de 26 empresas ligadas al sector. Entre ellas, además de la firma alavesa, también se encuentra la guipuzcoana Laffort.

El proyecto Cenit Remeter cuenta con un presupuesto cercano a los 27 millones de euros que se destinarán a la financiación de 31 grupos de investigación, liderados CSIC. Entre los temas que desarrollarán estos grupos se encuentran los estudios de transcriptómica para relacionar los cambios de expresión genética con el proceso de maduración de la uva, el estudio de técnicas de adaptación del viñedo a las condiciones climáticas, el estudio de estrategias de adaptación de levaduras y bacterias, incorporación de tecnologías avanzadas como estrategia de adaptación al cambio climático, y el estudio de medidas ambientales como la reutilización de las aguas residuales.

Itsasmendikoik prestakuntza trinkoko eta etengabeko ikastaroak aurkeztu ditu

testua IMK

IMK-k 134 formazio programa antolatu ditu Arkauteko, Derioko, Fraisoroko eta Pasaiaiko zentroen bitartez eta lehen sektoreko zein landa eta itsasertz eremuko eragile esanguratsuenekin elkarlanean

Itsasmendikoik (IMK) 2009 urteko lehen seihilekoan zehar prestakuntza trinkoko eta etengabeko 134 formazioa ikastaro eskainiko ditu, nekazal eta itsaso-arrantza sektoreekin erlazonaturikoak. Gai anitzeko prestakuntza programak dira, oso erabilgarriak izan daitezkeenak landa zein itsasertz eremuan bizi diren pertsonentzat bai eta lehenengo sektorean lan egiten duten azpisektore ezberdinetako profesionalentzat ere. IMK-ren formazio ikastaroetan, gainera, arreta berezia ematen zaie teknologia eta metodologia berriei, eta ikasleek dirulaguntzak izaten dituzte, matrikulazio gastuen zati bat edo kostu osoa ordaintzera bideratuak daudenak.

Prestakuntza trinkoko ikastaroen helburu nagusia da gazteak sektorean sartzea, eta aukera eskaintzen zaie mundu honekin zerikusia duten arloen inguruan formazioa jasotzeko edo profesionalizatzeke. 100 eskola ordutik gorako programak dira eta sektoreari begira interes handia duten gai espezifikoak jorratzen dituzte. Seihileko honetan prestakuntza trinkoko bi ikastaro egongo dira: bata, kiromasajeari buruzkoa eta bestea, balneoterapiarekin erlazonaturikoa.

Gainontzekoak etengabeko prestakuntzako ikastaroak dira, iraupen ezberdinekoak eta gai oso anitzak aztertzen dituztenak. Hainbat bloketan banatzen dira, nekazaritzarekin, basogintzarekin, lorezaintzarekin, barazkigintza-frutazaintzarekin, abeltzaintzarekin, ardogintza eta enologiarekin, nekazalturismoarekin eta itsaso-arrantzarekin loturikoak. Izaera espezifikoak ikastaroez gain, osagarriak diren beste batzuk ere badaude. Profesionalentzat erabilgarriak izan daitezkeen gaiak jorratzen dituzte: ofimatika, blogak egitea, proiektuen kudeaketa edo gidarien prestakuntza, beste askoren artean.

IMK-ren eskaintza osoa ezagutzeko aukera dago duela gutxi estreinatutako web orrialdean: www.itsasmendikoi.net

Un total de 34 zonas rurales se han acogido al programa Berpiztu

texto R.S.



Un total de 34 zonas rurales se han acogido hasta el momento al programa Berpiztu, puesto en marcha por Itsasmendikoi en el año 2002 con el objetivo de, a través de herramientas de trabajo estandarizadas, "crear dinámicas autónomas de desarrollo a través de la dinamización y capacitación del tejido social".

Según sus promotores, el planteamiento de este programa Berpiztu surgió en un momento de reflexión interna acerca del proceso de animación y promoción en las zonas rurales. La intención final es que la población de la zona en la que se aplica, y en algunos casos los propios ayuntamientos, se sienta motivada e implicada en el desarrollo de su pueblo, se sienta realmente parte del mismo y sea capaz de plantear, discutir, decidir y llevar a cabo aquellas actuaciones que considere importantes. Para ello, Itsasmendikoi ha definido una metodología de trabajo especificando los pasos que hay que dar para conseguir los objetivos marcados. Sin embargo, teniendo en cuenta que cada pueblo, núcleo, etc., constituye una realidad particular, la forma de hacer, de dar esos pasos y de llevar a cabo el programa Berpiztu se han ido adaptando a las diferentes realidades.



Nueva oferta formativa en vitivinicultura

texto A. Ezkurra

fotografía M. Arrazola

Itsasmendikoi y el Departamento de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno vasco han firmado un acuerdo de colaboración para dinamizar la oferta formativa vitivinícola en la Rioja alavesa de cara al periodo 2009-2010. Este acuerdo se concreta en la puesta en marcha de cara al próximo curso de dos nuevos ciclos -uno medio y otro superior- formativos que se impartirán en el Instituto de Educación Secundaria de Laguardia.

Ambos ciclos tendrán una duración de 2000 horas, distribuidos en dos períodos lectivos o cursos, a lo largo de las cuales

se dará especial importancia al aspecto práctico de la formación, así como a la relación con empresas, bodegas, explotaciones y productores vitícolas del entorno, en los que se realizarán las prácticas.

Grado medio en explotaciones agrarias

El objetivo de este curso es capacitar a los jóvenes para que se conviertan en buenos agricultores profesionales. Estará compuesto por asignaturas relacionadas con la gestión de las explotaciones, el manejo de la maquinaria, sistemas de cultivos, ganadería y agrotecnología, entre otros.

Grado superior vitivinícola

Los alumnos que cursen este ciclo se capacitarán, entre otros aspectos, para planificar una plantación de acuerdo con las variedades de vino que se van a elaborar, para analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de la elaboración, identificar los procedimientos de elaboración, realizar la cata, reconocer el proceso logístico y las bases para la comercialización.

Ambos ciclos contarán con las correspondientes prácticas. El plazo de matrícula se iniciará a finales del mes de mayo. Los interesados pueden ponerse en contacto con Itsasmendikoi o con el I.E.S. Samaniego de Laguardia.