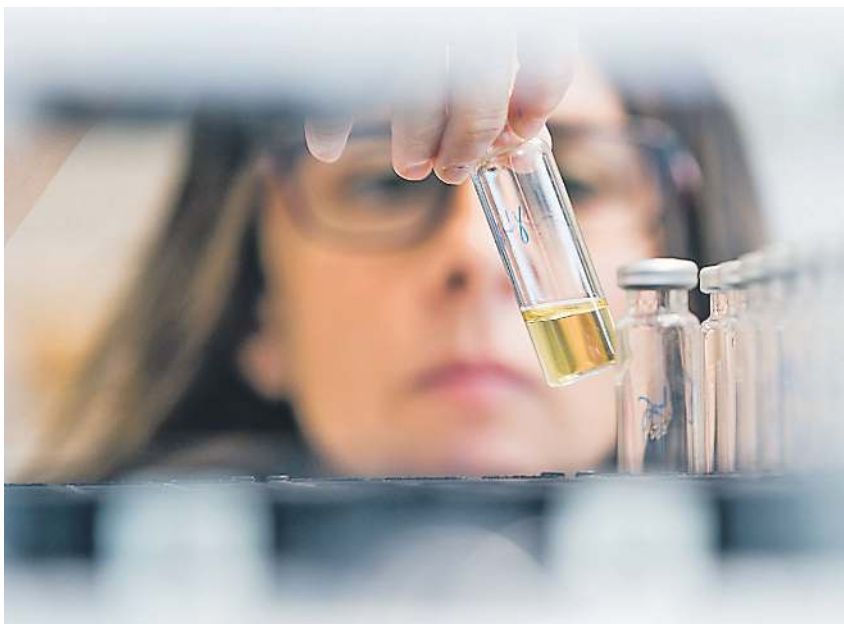




SAGARDOAREN LURRALDEA

«Belaunaldi erreleboa gertatu da: gazte jendea sartzen ari da»

AGURTZANE ANDUEZA ● Fraisoro laborategiko Kalitate eta Nekazaritza Berrikuntzako zerbitzuburua

Fraisoro laborategian urtean 5.000 bat sagardo lagin aztertzen dituzte fisiko-kimikoki, eta 700 bat sentorialki. Euskal Sagardoa eta Gorenak zigilua jaso nahi duten sagardoek bertatik pasatu behar dute.

Agurtzane Andueza (Zumarraga, 1969) Zizurkilgo (Gipuzkoa) Fraisoro laborategiko Kalitate eta Nekazaritza Berrikuntzako zerbitzuburua da. 20 pertsonak lan

egiten dute bertan, eta, sagardoa ez edo txakolinaz gain, animalia osasuna, lurrak eta substratuak, landare osasuna eta urak ere aztertzen dituzte. Urtean 5.000 bat

sagardo lagin aztertzen dituzte fisiko-kimikoki, eta 700 bat sentorialki. Euskal Sagardoa eta Gorenak zigilua jaso nahi duten sagardoek bertatik pasatu behar

dute. Anduezak kalitatearen aldeko apustua nabari du ekoizleen artean.

Zer lan egiten duzue sagardoa-ekin laborategian?

Alde batetik, analisi fisiko-kimikoak; eta bestetik, analisi sentoriala. Uzta jasotzen dutenetik egiten ditugu fisiko-kimikoak, sagarraren heldutasun puntua zein den ikusteko, eta hortik hasita, muztioetan, eta, gero, hartzidura guztiaaren kontrola ere bai. Sagardogileek sagarrak jaso eta lehen prentsaketak egiten dituztenean ekartzen dituzte laginak, beren muztioa nola dagoen ikusteko. Prozesu osoaren kontrola egiten dugu, eta botilaratu aurrekoa ere bai. Botilaratzeko araudi bat dago, eta bete egin behar da.

Zer fase ditu azterketa sentorialak?

Hiru fasetan banatuta dago: ikusmen fasea, usaimena eta ahokoa. Ikusmen fasean, kolorea eta itxura aztertzen ditugu; aparra duen, burbuila txikiak edo handiak diren.

Usaimen fasean, beste hiru ezaugarri: intentsitatea, usaintzean zenbat usaintzen duen; tipikotasuna, usaintzen den horretan sagardoaren lehengaiak gogorazten duen; eta kalitatea, tipikotasunaz gain beste usain batzuk aurkitzen ditugun: zitrikoak, tropikalak.... hartziduran sortzen dira, berezkoak dira, eta kalitate puntu bat ematen diote.

Ahokofasean, parametroak berak dira; modu berean baloratzen dira. Ahoan badaukagu beste bat, iraunkortasuna. Geratzen zaigun zapore hori ona izatea. Ezaugarri horiek beti positiboak izan behar dute ondo puntuatzeko.

Azken partea da zer gorputz eta zer oreka daukan. Sagardoak parte azido bat eduki dezake, gozo puntu bat, astringentzia, baina horrek denak orekatuta egon behar da. Agian, usaimenean oso aroma onak dauzka, baina limoia baino azidoago dago; ez dago orekatua. Orekaz gain, gorputza. Ba-

daude sagardo batzuk edaten dituzunak eta ura diruditenak, eta beste batzuek gorputza dute, ahoa betetzen dizute. Hori da baloratzen dena.

Kalitate marketako sagardoek derrigor hemengo bi analisiak pasatu behar dituzte.

Beren estatutuetan edo baldintzetan jasoa dute analisi organoleptikoak egin behar direla merkatatu aurretik beren zigilua

«Lehen dastatzen genituen sagardoak eta oraingoan arteko desberdintasuna oso nabarmena da»

«Belaunaldi txandarekin, asko nabaritzen ari da sagardogileak kalitatearen aldeko apustua egiten ari direla»

jartzeko. Biak gainditu behar dituzte, fisiko-kimikoa eta sentoriala. Euskal Sagardoaren kasuan, gainera, ateratako puntuazioaren arabera txapel gorria edo urre kolorekoa lor dezakete.

Gainerako sagardogileak ez daude azterketa horiek egitera behartuta, baina laginak ekartzeko joerarik ba al dute?

Gero eta gehiago. Aldaketa dagoela ikusi dut, onera. Belaunaldi erreleboa gertatu da: gazte jendea sartzen ari da, eta uste dut gauzak ondo egiteari bultzada handia ematen ari zaizkiola. Kalitatearen bila, prozesua ondo kontrolatuta; ez «sartuko dut eta ea zer pasatzen den». Jada, ondo kontrolatzen ari dira, eta hori, nire ustez, aipatu beharrekoa da. Garrantzitsua da, gauza oso ona.

Sagar kamiok bat Frantziatik etor daiteke, beste bat baserri batetik, beste bat beste nonbaetik... Sagar horien muztioaren ezaugarriak desberdinak izango dira. Analisia egiteko ekartzen dituzte, eta horren arabera nahasketak moldatzen dituzte, lortu nahi dituzten ezaugarrien arabe-



ra. Horrez gain, sagardogile gero eta gehiagok, botilaratu aurretik, laginak ekartzen dituzte ikusteko nola dagoen beren sagardoa. Askok, batzuetan, nahasketa desberdinak egiten dituzte ikusteko panelaren iritziz zein izan daitekeen nahasketa egokiena.

Kalitatean garapena nabari al duzue?

Bai, argia da. Panelarekin 2014an hasi ginen, eta oso nabarmena da lehen dastatzen genituen sagardoaren eta orain dastatzen ditugun arteko desberdintasuna. Denetarik dago, baina gaur egungo sagardoaren kalitatea pila bat hobetu da; eta ez sentesiorik bakanrik: fisiko-kimikoki ere bai. Askok aldatu da. Uste dut sagardogileek ikusi dutela bazutela hobetzeko puntu bat, eta esandakoa, belau-naldi erreleboarekin uste dut asko nabaritzen ari dela kalitatearen aldeko apustua egiten ari direla.

Euskal Herriko sagardo naturala bakarrik aztertzen duzue?

Bai, bertako sagardoa bakarrik aztertzen dugu. Kanporkorik etorririko balitz, aztertu genezake, baina ez litzateke akreditatua egongo. Soilik Euskal Herriko sagardoaren analisi sentesorialean eta fisiko kimikoan akreditatuta gaude. Fisiko-kimikoetan, laborategi arteko saiakerak egin behar ditugu gure kalitatea frogatzeko –akreditazioak horrela eskatzen duelako–, hau da, erakunde batek lakin bat bidaltzen du zenbait laborategitara, denok parametro berak aztertzen ditugu, eta horren arabera ebaluatzen gaituzte.

Guri mota guztietako sagardoak bidaltzen dizkigute, gure moduko sagardo naturalak ez dagoelako nazioartean, eta saiakera hauek antolatzen dituzten erakundeak hemendik kanpokoak dira. Baina, egunerokoan, bertako sagardoak solik aztertzen ditugu.

Sagardo naturalaz gain, beste-rik aztertzeak asmorik?

Horren beharra egongo balitz, bai



SAGARDOAREN LURRALDEA

noski, arazorik gabe. Sagardo Forumaren ondorioz, sagardotegi batzuk produktu berriak eta saiakerak egiten ari dira. Horiek fisiko-kimikoki analizatzen ditugu. Sagardogileek proiektuaren bat buruan izango balute eta gure kolaborazioa eta laguntza beharko balute, inongo problemarik gabe. Behar dutenerako laguntzeko prest gaude.

Horretarako, panela moldatu beharko zenukete.

Produktu berriak sartuko balira, panel berri bat egin beharko litzateke, pixka bat berezia. Sagardogileak esan behar dizu zer-nolako produktua den, hori baloratzeko. Gure metodoarekin ezin ditugu

adibidez *apfelwine* edo izotzezko sagardoak baloratu, ezaugarriak oso desberdinak direlako. Lehen-dabizi, produktu berria definitu beharko litzateke, eta, gero, pro-

«Sagardogile gero eta gehiagok, botilaratu aurretik, laginak ekartzen dituzte ikusteko nola dagoen beren sagardoa»

duktu horiek ebaluatzeko metodoa garatu.

2. Sagardo Forum Sagardo Lehiaketan epaile aritu zinen. Zer garrantzia dute halakoek ekoizleentzat?

Sagardo Forumaren esperientzia mundiala iruditzen zait. Lan asko, baina dastaketarena oso interesgarria iruditzen zait. Sagardogileentzat oso positiboa da ikustea munduan beste produktu batzuk daudela eta egin daitezkeela, ez daitezela gelditu hemengo sagardoarekin. Hemengo sagardoak hemen dauka irteera; gaureriotan zerbait gehiago egitea... Pentsatzen dut bati baino gehiagori pentsarazi egin diola horrek, eta batzuk ari dira gauzak egiten. **Zuretzat ere aberasgarria izango zen epaitzea?**

Oso. Zaila da, kategoria guztiak ez dituzulako kontrolatzen, baina niretzat oso aberasgarria izan da.

Gauza oso desberdinak ikusten dituzu, gustatu edo ez gustatu. Nik sagardo moderno asko ez nituzke erosiko, baina iruditzen zait batzuk itzelak direla, oso bereziak.

Sagardoaz gain, txakolina ere aztertzen duzue, modu berean?

Bai. Txakolina ere hasiera-hasieratik analizatzen dugu. Mahatsak ekar ditzakete, baina, orokorrean, lehen mahatsak zanpatuta lortutako muztioa ekartzen dute heldutasun puntu egokia iristen denean, jaso eta prozesuarekin hasteko. Txakolinaren kasuan ere, muztiotik hasita hartxidura bukatu artekoak aztertzen ditugu.

BIZKAIAN
BIZKAIKOA.

www.bizkaikosagardoa.eus

ETXEBARRIA SAGARDOA
LEARTIBAI SAGARDOA LAN. KOOP.
UXARTE SAGARDOA
EGUSKIZA SAGARDOA
AXPE SAGARDOA
LAKA-ERDI SAGARDOA
ERDIKOETXE SAGARDOA
ETXERRIAGA SAGARDOA

