

SIDRA-SAGARDOA

El sector. El Laboratorio Agroambiental de Fraisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa consigue el primer certificado ENAC del estado en cata de sagardoa.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 16/01/2015 - 12:01

Sin comentarios



Un sector que sigue apostando por calidad del producto con el logro de la primera acreditación ENAC del estado para el análisis sensorial de la sagardoa por el Laboratorio Agroambiental de Fraisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa, y por la plantación de manzana autóctona que ha registrado un incremento del 25%.

Laboratorio de Fraisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa

Este año el número de muestras enviadas por el sector al Laboratorio para su análisis ha experimentado un

fuerte incremento cifrado en un 23% con respecto a 2013. Concretamente, ha recibido más de 3.800 muestras de sagardoa con las que se han analizado más de 19.000 parámetros.

En este segundo año de rodaje del panel de cata de sagardoa de Fraisoro, el Laboratorio Agroambiental de Fraisoro ha sido el primer laboratorio del estado que ha conseguido la acreditación del ENAC (Entidad Nacional de Acreditación), según la norma UNE-EN ISO 17025, para el análisis sensorial de sagardoa. Con esta acreditación, queda recompensado y reconocido el trabajo realizado en la creación y puesta en marcha del panel, que está disponible para todo el sector, tanto para asociaciones como particulares.

El número muestras catadas en 2014 ha sido un 42% superior al año anterior, con un total de 624 sagardoas catadas.

El Laboratorio, además, ha puesto en marcha tres nuevos proyectos cuyos resultados se presentarán en la próxima primavera de 2015, que son: el que analiza la relación existente entre el momento de la recogida de la manzana y la calidad de la sidra; la investigación de la dinámica microbiológica durante la producción de sidra; y el de la selección de las levaduras autóctonas para la producción de sidra en Gipuzkoa.

Todos estos trabajos y proyectos los llevan a cabo 4 ó 5 técnicos y 17 catadores, a los que podrían sumarse otros 8 que, una vez superadas unas pruebas de selección, comenzaran su formación en enero de 2015.

Manzanales en aumento

En 2014 el sector nuevamente ha apostado por el cultivo de árboles de manzana para sidra con la plantación de unos 20.150 manzanos, lo que supone más de 80.000 plantíos en el último quinquenio y un incremento del 25% con respecto al ejercicio anterior. Esta iniciativa, al igual que en los años anteriores, ha sido apoyada por la Administración Pública con la concesión de subvenciones.

Los patrones empleados en las plantaciones son los denominados "franco" y los "enanizantes" MM106 y EM7; y las variedades de manzana para sidra injertadas las de Txalaka, Goikoetxea, Moko, Gezamina, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Gaziloka, Mozolo, Verde agría, Patzulo, Gazi-Gorri, Manttoni, Merabi, Gaziloka y Errezila.

Finca experimental Guardiaetxe

La DIPUTACION FORAL DE GIPUZKOA junto a la Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa, FRUITEL ELKARTEA, ha proseguido en la Finca Guardiaetxe con los trabajos de la conservación, desarrollo y propagación de la Manzana de Sagardoa autóctona, obteniendo y conservando plantas "iniciales" previas a las plantas madres libres de fuego bacteriano y fitoplasma, plantando plantas madres para la obtención de injertos, y realizando estudios y ensayos.

Con este fin, se están conservando en tiestos las variedades más interesantes, limpias de *Erwinia amylovora* y fitoplasma, que serán las que proveerán de injertos para la producción de plantas madres; se han plantado diversas variedades de plantas madres sobre patrón MM111; se ha proseguido probando en la plantación experimental en los sistemas de conducción de "eje central" y "muro frutal"

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Azokak-Ferías
Ekitaldiak-Eventos
Errezetak-Recetas
Esperientziak-Experiencias
Formazioa-Formación
Gastronomia-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museoak
Prentsa-Prensa
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerías-Sagardotegiak
Sin categoría
Turismo-Turismo

Post Recientes



II Apertura del Txotx en la Sidrería Saizar de Usturbil.



La cultura de la sidra en el Club de Producto Euskadi Gastronomika.



"Amigos del Museo" de Sagardoetxea.



La cultura de la sidra en la red.

sobre patrón MM106 y formación "en vaso" sobre patrón Franco; y se han dado los primeros pasos para la creación de una colección de variedades de Manzana de Sagardoa autóctona.

Tags: dastaketa panela, Fraisoro, Gipuzkoako Foru Aldundia, Guardiaetxe, laborategia, Laboratorio, Manzana, manzanal, panel de cata, sagardoa, Sagarra, sagastiak, Sidra

Anterior post

La manzana: Cosecha muy irregular según variedades.Sagarra: sagar barietateen araberako uzta irregularra.

Siguiente post

Protocolo para Sagardo Berriaren Eguna.Sagardo Berriaren Egunerako protokoloa.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



Acuerdo de colaboración entre Sagardoaren Lurraldea y el Ayuntamiento de Hernani.

Comentarios recientes

Ion Azpiazu en **Valoración temporada del txotx 2014.**

Ion Azpiazu en **La BBC TRAVEL se hace eco de la sidra y del rito del txotx.**

J.M de Amassorrayn en **APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.**

Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.

Sagardoaren Lurraldea en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.

Links





[El territorio de la sidra](#)
[Qué hacer](#)
[Comer en sidrería](#)
[Qué visitar](#)
[El museo](#)
[Blog](#)
[Quiénes somos](#)

[Sidrerías](#)
[Contacto](#)

[El museo](#)
[Tarifas y horarios](#)
[Cómo llegar](#)
[Tipos de visita](#)
[Centro de documentación](#)
[Contacto](#)

[Bebidas](#)
[Lotes](#)
[Delicatessen](#)
[Bonos regalo](#)
[Guía de consumo](#)
[Contacto](#)

[La manzana y su cultivo](#)
[Elaboración de la sidra vasca](#)
[Degustación y cata](#)

[Quiénes somos](#)
[Actividades](#)
[Proyectos](#)
[Formar parte](#)
[Contacto](#)

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
[twitter](#) [facebook](#)

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · [Términos de uso](#)

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE