

Puntu egokia lortu bidean

Bizkaiko eta Gipuzkoako Aldundiek sagardoa hobetzeko abiatutako produkzio prozesuak lehenengo emaitzak eman ditu

◊ Bizkaiko eta Gipuzkoako diputazioek eta hainbat unibertsitate eta elkarteek duela urte batzuetatik Euskal Herriko sagardoaren ezaugarriak, sagarrak eta sagardoaren produkzio prozesuak aztertzen dihardute. Diputazioek eta elkarteek interes handia dute gure saldaren kalitatea garatzeko.

Ez da erraza sagardoaren inguruan ikerketak egitea, lehen emaitzak ikusteko denbora dezentz pasatu behar izaten baita

lanean. Horrela, sagar mikatz eta garratzen arteko sagarren konbinaketan urtez urte emaitzak hobetuz doaz. Diputazioek elkarlanean dihardute sagardogileen elkarteekin mota berriak eskainiz, eta lehen pauso hau eman ondoren, sagardogileek hauek dastatzen dituzte.

Bizkaian 1987an hasi ziren ikerketa hauek eta egun, geroztik egindako hautaketen ondorengo 20 barietate preselektionatu dira, bereziak beren mikatzasun

eta polifenol mailengatik. Ikerketak bi ikuspuntu hartzen ditu bere baitan: produktuarena eta teknologikoa (bodegan egingo zaion trataera). Diputazioak sagardogileei barietate hauek eskaintzen dizkie eta hauek produkzio fasearen ondoren emaitzak alderatzen dituzte, sinbiosi moduko bat sortuz.

Bizkaiko diputazioak sagardoaren elaborazioan ikerketa batzuk egin ditu bide honetan, ezaugarri teknologiko ezberdinetan eta sagar barietate ezberdinen arteko nahasketan oinarrituz. Bide honetan, txotxerako sagardo klase bat bilatzen da eta maiatzetik aurrerako garaia irakurteko beste bat, karakter gehiagorez jantzia.

Bestalde, Kimika Analitikoko kanpusaren, Bizkaiko Sagardogileen Elkartearen eta Gipuzkoa eta Bizkaiko diputazioen artean proiektu bat aurkeztu dute. Bertan sagar barietateen eta sagardoaren ezaugarri polifenolikoak eta sagardogintzan mikrofiltrazioek nola eragiten duten aztertzen dute.

Hala eta guztiz ere ez da sagardoaren inguruan egiten diren ikerketa bakarrak; Derion bada sagardoa eta txakolina ikertzen duen laborategi bat; Zallako Bodega Esperimentalarren guneak, teknologiaren ekarpenak sagardogintzara hurbildu, sagardoa behatu eta Euskal Herriko sagardogileei sagardo ezberdinen dastaketak eskaintzen dizkie, hauek beren sagardoaren zapoaren ildoa pertsonalki aukeratzeko.



SAGARRAREN kalitatea aztertzen dute Aldundiek. JON URBE / AP

GARTZIATEGI
Tolare - Sagardotegia
XVI. mendetik Sagardotegia

BITTOR LIZEAGA

Gartziategi Baserria - Tel.: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA



ERRETEGIA
ARRATZAIN
TOLARE-SAGARDOTEGIA

Arratzain Zahar Baserria
Tel.: 943 58 09 74
USURBIL



ISASTEGI
sagardotegia

Isastegi Sagardotegia, S.L.
Aldaba-Txiki auzoa, 15 A / 20400 TOLOSA
Tel.: (945) 65 29 64

ola
SAGARDOTEGIA

182 Meaka Auzoa
20304 IRUN
Tel.: 943 623 130

- Klimatizaturak
- Bertako sagarrei eginakoa
- Menua 20 €
- Eguneroko arratsalde irekita

AKELENEA
Erretegia - XIX. mendeko Sagardotegia



Oialume bidea - Tel.: 943 33 33 33 - 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



SAGARDOTEGIA
Inaxio Ollokiegi Zubillaga

Txoritokieta p. • Tel.: 943 55 52 20
20115 ASTIGARRAGA

Tel.: 943 692 452
Faxa: 943 692 153

Olatza baserria
20150 ADUNA (Gipuzkoa)

