

IKASTAROA Sagardoa ekoizteko prozesuak dituen pausoak aztertzen dira ikastaroetan. JON URBE / ARGAZKI PRSS

SETIEN
SAGARDO NATURALA
943 55 10 14
Gurutzeta-Berri Oztaran auzoa URNIETA

MIZPIRADI
SAGARDOTEGIA
Leizotz auzoa • 20140 ANDOAIN • ☎ 943 593 964

SIMAK
MAQUINARIA ENOLOGICA
ESKUZKO KORTXO-ATERATZEKO BIRAKARIA
BERRIA
Errekatxo plaza, 5-6
20115 ASTIGARRAGA
Tel./ faxa: 943 55 56 51
609 428 622

REZOLA
TOLARE-SAGARDOTEGIA
✆ 943 55 27 20 - 608 14 33 32

Sagardogintza ikastaroak Fraisoron

Lau urte daramatza Fraisorok sagardogintzari buruzko formakuntza ikastaroak ematen, eta lau ikasgai emango ditu aurten

Fraisoro ikastetxeak lau urte daramatza sagardoari buruzko formazio jardunaldiak antolatzen. Orain arte, jardunaldi hauek hiru kurtso izan dituzte eta lortutako arrakasta kontuan izanda, aurten laugarren bat gehitu dute.

Ikastaro honen helburu nagusia sagardogintzaren mundu zabala modu teoriko naiz praktikoan azaltzea da, kurtsoen iraupen laburrak baldintzatutako sakontasunarekin, betiere. Domingo Arina, lau kurtso hauetako baten arduraduna da, eta ondo ezagutzen du Fraisoron matrikulatzen direnen motibazioa zein den: «Hona, sagardogintzari buruzko jakingura duen edonor etortzen da, bai betiko sagardogileak, bai modu amaterrago batean etxerako sagardoa egin nahi dutenak eta bai sagardogintzan hasi nahi dutenak», dio Arinak.

Sagardoari Buruzko Formazio Jardunaldiak lau kurtso ezberdinetan banatzen dira eta iraupen ezberdina izaten dute. Alde batetik sagardogintza prozesua dago. Domingo Arinaren ardurapean dagoen kurtso hau sagardoa egiten berriak direnentzat edo oinarrizko prestakuntza nahi dutenentzat zuzendua dago eta, guztira, 24 ordu irauten ditu.

Bertan, sagardoaren ekoizpenak dituen pausu guztiak aztertzen dira, bai alde teoriko nahiz praktikoan, hala nola sagarraren biltzea, garraiatzea eta biltegiratzea; frutaren txikitzea eta prentsatzea; botilaratzea eta kontser-

batzea; edo garbitasunaren garrantzia.

Baina Domingo Arinak sagarra ondo ezagutzearen garrantzia azpimarratzen du prozesu osoan zehar: «Sagar mota ezberdinen ezaugarriak, eta sagarretan eragina duten prozesu kimikoak ondo ezagutu behar dira, bukaeran lortuko den produktuaren emaitza kontrolatu nahi bada», gaineratu du Domingo Arinak.

Bigarren kurtso edo atala Sagardoaren Dastatzea Konparatiboa da. Hau sagardogintzan jada esperientzia duten sagardogile eta teknikariei dago zuzendua eta 12 orduko iraupena du. Hemen, beste gauzen artean, sagardoak berez dituen zentzumenezko ezaugarriak, ebaluazio metodoaren nondik norakoak, produktuaren akatsak edo dastatzen ikasteko ariketa praktikoak ematen dira.

Sagardoa egiteko prozesuak komeri handiak ematen baditu, honen salmentak buruhauste bat baino gehiago ematen die sagardogileei. Horri aurre egiteko, Marketina eta Sagardoaren Kudeaketa Komertziala ikastaroa antolatu dute. Normala den bezala, kurtsoa hau sagardogintzan modu profesional batean aritzen direnentzat dago pentsatua, eta azken batean, sagardo ekoizle batek bere enpresa aurrera eramateko eman beharreko pausoak aztertzen dira.

Ikastaro berria

Aurtengo berritasuna laugarren kurtsoa da. Sagardogintzarako Ingurune-Praktika Onak izeneko ikasketa hauek AZTI enpresak kudeatzen ditu eta ingurumenari buruzko kontzeptu orokorrak emateaz gain, sagardogintzan gertatzen diren ingurune arazo nagusiak aztertzen dira, eta ingurune honen hobekuntza eta kudeaketarako jakin beharrekoak erakusten dira.

Sagardoari Buruzko 4. Formazio Jardunaldiak maiatza aldean jarriko dira martxan eta kurtso bakoitzak 30 eta 40 euro artean balio du. Arinak dioen bezala, sagardoaren mundua maite duen edonorentzat aproposak dira Fraisoron ikas daitezkeenak.



FRAISORO Ikasle batzuk Zizurkilgo Fraisoro eskolako atarian. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

sorrera

Gizaldi bateko jarduera

Fraisoroko nekazaritza eskola Itsasmendiko sozietate publikoan sartuta dago. Dagoeneko 106 urte baino gehiago dira Fraisoroko nekazaritza eskola Gipuzkoako eta EAEko nekazaritzaren eta abeltzaintzaren zerbitzura dagoela. Hain zuzen ere, 1898ko irailaren 7an inauguratu zen Casa Modelo Fraisoro izenekoa, Gipuzkoako Foru Aldundiaren ekimenez, zientzia eta teknologia oinarri zituela.

Casa Modelo haren helburu nagusia hasiera batean Gipuzkoako nekazaritza eta abeltzaintza indartzea zen. 1904tik aurrera, helburu horrez gain, baserritarren prestakuntza eta gaikuntza ere bere gain hartu zituen eta, hala, nekazaritza eskola bihurtu zen. Helburu horiei gaur egunera arte eutsi die, eta garatu ere egin ditu.

Asko izan dira eskolak bere ibilbide luzean izan dituen aldaketak eta gorabeherak; baina nahitaez geratu behar izan duen denboraldi labur batzuk kenduta, etenik gabe aritu da lanean Gipuzkoako baserritarrengatik eta baserritarrentzat.

instalazioak

Lan egiteko modua

Azken teknologiaz ekipatutako instalazio aurreratuak ditu Fraisorok bere eskolan. Nekazaritza eskola honek 4.000 metroko berotegiak ditu barazkiak eta landare apaingarriak teknika modernoenekin ekoizteko . Baina honako beste instalazio hauek ere baditu:

Erletegia 20 erlauntz eta eztia eta eztikiak lortzeko eta potetan sartzeko behar diren makinak eta tresnak.

Laborategia. Nekazaritza praktikak egiteko laborategia.

Sagardotegia. Sagardoa egiteko eta botiletan sartzeko guztiz ekipatua.

Estazio meteorologikoa.

Zuhaitzak eta zuhaixkak. Baso autoktonoa.

Baratzea.

Lorategiak eta lorategien sorrerako eta mantentze lanetarako makineria.





