

IKERKETA FRAISORO LABORATEGIAN

Sagarraren eta sagardoaren gaineko analisiak eta ikerketa lanak egiten dituzte Zizurkilgo Fraisoro laborategian.

Fraisoro Landa eta Ingurumen Laborategiak analisi, ebaluazio eta aholkularitza zerbitzua eskaintzen die Gipuzkoako Foru Aldundiko Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismo-ko Departamentuari eta gainera koei, baita zerbitzuak eskatzen dizkieten beste zenbait erakunderi ere.

Besteak beste, sagargintzan esperimentazioa eta analisiak egiten dituzte. Sagardoa aztertzen dutenean, hainbat ikuspuntutatik begiratzen diote. Ikuspuntu fisiko-kimikotik erreparatuta, pHa, azidotasuna eta beste hainbat parametro kontuan izaten dituzte. Hasierako muztioei egiten diete analisiak, haien ezaugarriak ikusteko, eta hartutuz doazen heinean ere ekartzen dituzte laginak, prozesua nola doan ikusteko. Baita bukaera ere, kalitatea ziurtatzeko.

Analisi sentoralean, sagardoaren koloreari, usainari eta zapo-eari begiratzen diete. Horretarako, Enac (Espainiako Egiatatzeko Erakunde Nazionala) erakundeak ziurtatutako panel bat erabiltzen dute, tresna moduan.

DASTATZEAK

Dastatzeetan, teknikariak, enologoak eta sagardogileek parte hartzen dute. Metodo bati jarraitzen diote proba egiterakoan: fase bi-



Bi teknikari lanean, Fraisoro laborategian. JON URIBE / ARGAZKI PRESS

suala, usaimena, gustuarena, armonia... 23 dastatzailerekin egiten dituzte, eta laginak iristen zaizkien heinean egiten dituzte dastatzeak: 2016an, esaterako, 570 lagin dastatu zituzten.

Analisi sentoraleko datuak eta datu fisiko-kimikoak ordenagailu zentralera pasatzen dira, eta ebaluazio moduko bat egiten dute. Gorenak markako eta Euskal Sagardoa jatorri izeneko sagardo sorta guztiek pasatu behar dituzte kontrol horiek: bai analisi sentorialak, bai eta analisi fisiko-kimikoak ere.

Fraisoro laborategiak sagardogintzaren etxalde esperimental bat du Villabonan, Otalarrean. Sagar barietate zaharrak gordezea da asmoa, esperimentatzea,

eta bertako sagar barietate garbiak eskaintzea, gaixotasunik gabeak, jendeak ugaritu ditzan.

Esperimentazioa sagardoarekin ere egiten dute Fraisoron, eraikin nagusiaren aldamenean daukaten upelategi txikian. Temperatura hotzean, zenbait tamainako upelak dituzte, eta, barnean, puntu ezberdinetan dauden sagardoak. Dastatu egiten dituzte; bakoitzaren bilakaera neurtu, eta nahasketa posibleak planteatzen dituzte. Fraisoro eskolako ikasleek ere izaten dute lan horietan parte hartzeko aukera.



Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.fraisoro.net

AKARREGI
Sagardotegia



Akarregi auzoa, Akarregi baserria
Tel.: 943 330 713
Mug.: 6601 44 560 - 660 144 563
HERNANI

R. ZABALA
Sagardotegia

GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIKO SAGARDO LEHIAKETAREN TXAPELDUNA HIRU ALDITAN

Egurdiz zabalik ostirala, larunbata eta igandea
Gauetz beti irekita

Garagartza baserria
Tel.: 943-69 07 74

Txotx denboraldian bakarrik: 20150 ADUNA (Gipuzkoa)

Itxas-Buru
Sagardotegia

SAGARDO SALMENTA SAGARDOTEGIAN

Osiñaga Auzoa
20120 HERNANI
TEL. 943 556 879
www.itxasburusagardotegia.com

ISASTEGI
sagardotegia

Aldaba Txiki Auzoa
Tolosa (Gipuzkoa)
Tel: 943 65 29 64
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com

UXARTE
SAGARDOGINTZA

Baserriko oilaskoa eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan txotx eran

Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA • Tel.: 94-630 88 15 • www.uxarte.com

Konturik txikienak ere
KONTU HANDIZ LANDUTA

Zelaia
Sagardotegia

MAINTENITZEN
20220 HERNANI • GIPUZKOA
943 551 810