

SAGARDOARI BURUZKO

2. FORMAZIO-JARDUNALDIAK

www.mendikoi.net



MENDIKOI

Heziketa, Sustapena, Landa Garapena
Formación, Promoción, Desarrollo Rural



GOBIERNO VASCO



ELIROPAR BATASUNA
UNION EUROPEA
ERAKUNTZA GAZTEZ-ETORRIAK
FUNDO Sozial Eragilea

Mendikoi Fraisoro
Ekainaren 7tik 30era, 2004

Informazioa

Mendikoi Fraisoro
Elbarrena Auzoa z/g
20159 Zizurkil
Tlf: 943 692 162 / 166
eafraisoro@mendikoi.net



Sarrera:

laz egin genuen bezala, Mendikoi Fraisoron sagardoari buruzko formazio-jardunaldi batzuk antolatu ditugu ekainerako, sagardo-egile profesionalentzat nahiz zaletuentzat eta sagardoaren arloan hasi nahi dutenentzat.

Helburuak:

- Arlo honetan hasi berriak direnek oinarriko formazioa lortzea.
- Sagardo-egileen formazioa hobetzea.
- Gaur egungo sagardoaren inguruko ikerketak eta horien aplikazio praktikoak ezagutzea.
- Euskal Herriko sagardoaren etorkizuna eztabaidatzea eta sagardo egiten, analizatzen, merkaturatzen edo ikertzen dabilzantentzako topaleku izatea.

Sagardoak izan ditzakeen gaixotasunak zein diren, nota ebitatu eta zer konponbide dituzten jakin nahi duten sagardogile profesionaleri zuzendua.

Iraupena: 5 ordu

Egitaraua:

- Aldaketen arrazoi nagusiak.
- Mikroorganismo aerobioek eta anaerobioek eragindako aldaketak.
- Kiebrak.
- Usain txarrak eta hondarrak sagardoan.
- Prebentziozko eta zuzentzeko neurriak.
- Sagardo akastunak aztertzea eta dastatzea.

- Data:** ekainaren 17a
- Ordutegia:** 9:00etatik 14:00etara
- Irakaslea:** Mundo Coliada (Sidras El Galtero-ko enologoa)

IKERKETE BURUZKO JARDUNALDIA

Sagardo-ekoizleei, zaletuei edo egun egiten denaren eta hauen aplikazio praktikoan berri izan nahi duten ikertzaileei zuzendua.

Iraupena: 3 ordu (hamaiketako barne)

Egitaraua:

- Aldaketa bakterianoaren azterketa sagardoan: amak sortzea eta garratzasuna, Ana Irastorza eta Maite Dueñas.
- "Pollifenolen garrantzia sagardoaren egiterakoan", Rosa M^a Alonso.
- "Mintza akroilekoa dela eta sagardoaren aldaketa", Gloria del Campo eta Iñaki Berregi.
- Hamaiketako Fraisoroko sagardotegian.

- Data:** ekainaren 30a
- Ordutegia:** 9:00etatik 12:00etara
- Irakasleak:** Gloria del Campo, Iñaki Berregi, Ana Irastorza, Maite Dueñas eta Rosa M^a Alonso, hauek guztiak EHUko ikertzaileak.

SAGARDOGINTZAREN PROZESUA

Sagardoa egiten hasten direnentzat edo oinarriko prestakuntza nahi dutenentzat.

Iraupena: 24 ordu

Egitaraua:

- Sagarra: heldutasun- eta osasun-maila; biltzea, garratzea eta biltzeiraketa.
- Sagarraren osaketa. Sagardoa prozesatzeak osagaietan eta azken emaitzan duen eragina.
- Txikitzea eta prentsatzea. Zukua banatzeko beste sistema batzuk.
- Frutaren osagaiak hartitzean duen eragina (alkoholikoa eta malolaktikoa).
- Ontzi-aldaketak.
- Botilaratzea.
- Sagardo ekologikoa (ingurumen-modulua).

- Data:** ekainaren 7a, 8a, 9a, 14a, 15a eta 16a
- Ordutegia:** 9:00etatik 13:00etara
- Irakaslea:** Domingo Arina

SAGARDO-DASTATZEA

Lehen Taldea: Sagardoa egiten eta merkaturatzen aritzen direnentzako eta sagardoaren ezaugarriak zentzumenera bidez ezagutzen eta analisi konparatiboak egiten ikasi nahi dutenentzat.

Iraupena: 8 ordu

Bigarren Taldea: Sagardogile profesionaleri zuzenduta (gonbidapenarekin).

- Data:** ekainaren 22 eta 23a
- Irakaslea:** Anna Piccinelli (SERIDA, Asturias)

Egitaraua (bi taldeentzat):

- Zentzumena.
- Sagardoak berez dituen zentzumenezko ezaugarriak. Zentzumenezko deskripzioa.
- Ebaluatzeko metodoa.
- Akatsak.
- Dastatzen ikasteko ariketa praktikoa.

MAHAI-INGURUA: EUSKAL SAGARDOAREN ETORKIZUNA

Sagardoarekin harremana edo interesa duten guztiari zuzendua.

Iraupena: 2 ordu eta erdi

Partehartzaileak:

- Domingo Arina (enologoa).
- Miguel Zapiain (Taldea Sagardogegileak).
- José Ángel Gaztañaga (Tolare Elkarte).
- Rosa M^a Alonso (EHU/UPV).
- José Antonio Zamalloa (Sidras Uxarte).
- Alejandro Álvarez Estrada (Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Sidra Asturiana).
- Esteban González de San Pedro (Nekazaritzako Elkargaien Elkarte)
- José Ángel Goñi, Gurutzeta Sagardotegia.
- Moderatzailea: Iñaki Larrañaga (Gipuzkoako Foru Aldundia)

- Data:** ekainaren 30a
- Ordutegia:** 12:00etatik 14:30etara

2ª JORNADAS FORMATIVAS

SOBRE LA SIDRA

Mendikoi Fraisoro
Del 7 al 30 de junio, 2004



Información

Mendikoi Fraisoro
Barrio Eibarrena s/n
20159 Zizukil
Tlf: 943 692 162 / 166
ealfraisoro@mendikoi.net

www.mendikoi.net



MENDIKOI
Heziketa, Sustapena, Landa Garapena
Formación, Promoción, Desarrollo Rural

GOBIERNO VASCO



Introducción:

Como ya hicimos el año pasado, en Mendikoi Fraisoro hemos organizado para el mes de junio unas Jornadas Formativas sobre la Sidra, dirigidas a productores, tanto profesionales como aficionados a la sidra, a investigadores en la materia y a aquellos que quieran iniciarse en esta área.

Objetivos:

- Adquirir una formación básica sobre el proceso de elaboración de la sidra para los que se inician en este campo.
- Mejorar la formación de los actuales productores de sidra.
- Conocer lo que actualmente se está haciendo en investigación sobre la sidra y sus aplicaciones prácticas.
- Debatir el futuro de la sidra vasca y servir de punto de encuentro para aquellos que trabajen en torno a la elaboración, análisis, comercialización o investigación sobre la sidra.

ENFERMEDADES Y DEFECTOS DE LA SIDRA

- Dirigido a productores profesionales de la sidra que quieren conocer los principales defectos y enfermedades que presenta la sidra, cómo evitarlos y qué soluciones presentan.
- Causas principales de las alteraciones:
 - Alteraciones producidas por microorganismos aerobios y anaerobios.
 - Quebras.
 - Malos olores y posos en las sidras.
 - Medidas preventivas y correctoras.
 - Cata y análisis de sidras defectuosas.

Programa:

- Fecha: 17 de junio
- Horario: de 9:00 a 14:00
- Impartidor: Mundo Colado (enólogo de Sidras El Galero)

CATA DE SIDRA

- Dirigido a aquellos que trabajan en la elaboración y comercialización de la sidra y que quieren conocer las características sensoriales de su sidra y realizar análisis comparativos. • Horario: de 09:00 a 13:00
- Segundo Grupo: Dirigido a sidrer@s profesionales (con invitación). • Horario: de 19:30 a 19:30

Programa (para los dos grupos):

- Los sentidos.
- Atributos sensoriales propios de la sidra. Descripción sensorial.
- Método de evaluación.
- Defectos.
- Ejercicios prácticos de cata.

JORNADA SOBRE INVESTIGACIÓN

- Dirigido a productores de sidra, aficionados al tema o investigadores que quieran conocer qué se está haciendo actualmente en investigación y sus posibles aplicaciones prácticas.

Programa:

- Fecha: 30 de junio
- Horario: de 9:00 a 12:00
- Impartidores: Gloria del Campo, Inaki Berregi, Ana Irastorza, Maite Duenas y Rosa Mª Alonso, todos ellos investigadores de la EHU/UPV.

MESA REDONDA: EL FUTURO DE LA SIDRA VASCA

- Dirigido a todos los que tengan relación o interés en el mundo de la sidra.

Participantes:

- Domingo Arina (enólogo)
- Miguel Zapalán (Talde Sagardogileak)
- José Ángel Gaztañaga (Tolara Ekarrea)
- Rosa Mª Alonso (EHU/UPV)
- José Antonio Zamalloa (Sidras Uxarte)
- Alejandro Álvarez Estrada (Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Sidra Asturana)
- Esteban González de San Pedro (Industrias Agroalimentarias)
- José Ángel Goñi, Gurutzea Sagardotelea
- Moderador: Inaki Larranaga (Diputación Foral de Gipuzkoa)

- Fecha: 30 de junio
- Horario: de 12:00 a 14:30

Duración: 2 horas y media