



LABORATEGIAN. Teknikari batzuk, sagarrak aztertzen eta sagardo lagin bat dastatzen, Fraisoroko Landa eta Ingurumen Laborategiko dastalekuan, Zizurkilen (Gipuzkoa). JON URBE / ARGAZO PRESS

KALITATEZKO SAGARDOA BERMATZEKO DASTALEKUA

Analisi kimikoak eta zentzumenen bidezko azterketak egiten dituzte Fraisoroko laborategiko sagardo dastalekuan, Zizurkilen (Gipuzkoa).

Hasi berri den garaiko sagardoarekin hasi ziren azterketak egiten, iazko udan, Fraisoroko laborategiko sagardo dastalekuan.

Bi motatako analisiak egiten dituzte. Batetik, fisiko-kimikoak —Pha, azido malikoa eta alkohol tasa neurtzeko— laborategian, hango tresneria erabiliz. Zentzumenen bidezko analisiak, berriz, dastalekuan, dastatzaileen parte hartzearekin.

Hiru talde aritzen dira dastatzeetan: sagardogileak, sagardo-

gileekin ibiltzen diren teknikariak eta laborategiko teknikariak, sagardo munduarekin harremana dutenak.

Dastalekuan, intimitatea eta anonimotasuna beharrezkoak dira objektibotasunari eusteko; dastatzaileek ezin dute botila ikusi, eta debekatua dago aldamenekoarekin hitz egitea. Arau horiek betetzen dituztela ziurtatzeko, begirale bat egoten da panelean, eta laborategiko langilea izan behar du nahitaez.

Dastatzaileek egindako balorazioetik puntuazio bat ateratzen da;

altuena 100 da, eta 20 edo 30 puntu nahiko emaitza eskasa da. Dastatze prozesuak lau fase ditu, eta hamar adierazle hartzen dituzte kontuan: ikusteko fasean, kolorea eta itxura; usaintzeko fasean, indarra, benetakotasuna eta kalitatea; ahoko fasean, indarra, benetakotasuna, kalitatea eta iraupena; eta, azkenik, inpresioorokorrean, harmonia.

Epaile bakoitzak tableta bat izaten du puntuazioa egiteko, eta datu horiek zuzenean ordenagailu batera pasatzen dira, wifi konexio baten bidez. Estatistika pro-

grama batekin, batez bestekoa kalkulatu dute, eta hortik ateratzen da azken emaitza. Sagardoa baloratzeko metodoan, matrizearen heina definituta dago, eta, horren arabera, sagardoa bikaina, ona edo eskasa izendatzen dute.

Sagardozaleek eta enologoek elkarrekin adostu dute zentzumeneko analisiaren metodoa. Hor zehazten da sagardoa nola dastatu behar den eta sagardoaren ezauzgarriak eta akatsak nola baloratu behar diren. ENAC izeneko egiaztatze erakunde bat dago Espai-

nian, eta laborategiek egiten duten lana objektiboki ebaluatzen du. Horrez gain, etengabeko formazioa eskatzen diete.

Sagardoak baldintza guztiak ongi betez gero, egiaztapen bat ematen dute; horrek bermatzen du kalitatea. Azterketa egiterakoan, dastatzaileen curriculum, formazioa eta kontrolak erakutsi behar dituzte. Bi urteko esperientzia izatea eskatzen dute. «Bi urte itxaron beharko genuke erakunde horren zigilua jasotzeko», esan zion BERRIA egunkariari Nagore Beranok, laborategiko teknikari batek, abuztuan. Laborategiko gainerako esparruetan badute kreditazioa: «Esperientzia dugu haien lan egiteko moduarekin».

«Sagardogileek bi urte darrazmatzate ziurtagiri hori eskatzen; eurentzat funtsezkoa da», Domingo Merino laborategiko zuzendariak BERRIA egunkariari esan zionez.

Laborategiak ezin ditu emaitzak jendaurrean zabaldu, baina sagardogileek bai, euren bezeroei erakusteko.

iRuñazARRa
TaBERNa · JaTETXeA

- Eguneko menua
 - Sagardotegiko menua
- eta giro euskalduna !

Merkadereak, 15 • IRUÑEA

Erreserbak: 948-225167