

Maestro de bodega de sidrería.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 28/03/2014 • 17:15

Sin comentarios



Fuente: Sidras Saizar

El maestro de bodega es el responsable de la bodega y de garantizar el proceso de elaboración de las bebidas, desde la llegada de la fruta hasta el embotellado de los caldos.

1. TAREAS:

En estrecha colaboración con el enólogo, el maestro de bodega supervisa la producción de las bebidas, en nuestro caso, principalmente de la sagardoa:

- Organiza la recepción de la manzana y dirige las operaciones previas a la fermentación.
- Define las características de la fermentación y comprueba su evolución.

- Elabora las mezclas y trasiegos con el enólogo.
- Controla la evolución de los caldos y sigue su correcto desarrollo mediante catas periódicas y análisis en laboratorio.
- Al final, coordina los procesos de embotellado.

Es igualmente el encargado de la correcta gestión de la bodega:

- Hace aplicar las normas de higiene, responde del control cualitativo y sanitario de las kupelas.
- Si se da el caso, aplica los procedimientos de calidad, y comprueba el correcto funcionamiento del sistema de trazabilidad.
- Gestiona el material de producción y los stocks.
- También tiene el cometido de llevar al día los registros administrativos legales, la entrada de la cosecha, el cuaderno de bodega...
- Cursa los pedidos corrientes.

Desempeña asimismo un papel importante de apoyo a los productores de manzana en pos de mejorar la calidad del producto elaborado con la aplicación de métodos de cultivo y de recolección idóneos en los manzanales.

2. CONDICIONES DE TRABAJO:

El maestro de bodega ejerce su labores en una sidrería, que en Euskal Herria se caracterizan por ser empresas pequeñas y familiares. Es responsable de los operarios de la bodega. Actúa directamente bajo la responsabilidad del gerente (a menudo es la misma persona) y en colaboración constante con el enólogo, aunque es autónomo en la organización de su tiempo laboral. Su ritmo de trabajo varía según las estaciones del año, siendo de gran intensidad desde la campaña del prensado hasta la finalización de la fermentación alcohólica (Septiembre-Diciembre).

3. REQUERIMIENTOS PROFESIONALES:

Como persona responsable que es de la gestión de la bodega, tiene que dominar el conjunto de las técnicas enológicas aplicadas a la sagardoa tanto las referentes a su elaboración como a su crianza y conservación. En su trabajo en la bodega tiene que ser cuidadoso y riguroso en la aplicación permanentemente de las buenas prácticas de higiene. Así bien, ha de conocer a la perfección las técnicas de cata y a la vez ser catador. Y además, cuando detecta un defecto de sabor u aroma tiene que saber reaccionar eficaz y rápidamente.

4. PERSPECTIVAS DE EVOLUCIÓN:

El puesto de maestro de bodega puede evolucionar hacia el de enólogo pero, eso sí, siempre y cuando haya actualizado y mejorado sus conocimientos de una manera constante y regular. También puede llegar a ocupar el cargo de gerente en una sidrería, sobre todo en el caso de transmisión familiar, pero tiene que demostrar iniciativa y capacidad de gestión.

Autor: Dominic Lagadec (Txopinondo Sagarnotegia)

Fuente: Boletín Sagardoaren Lurralde 34

Tags: bodega, sagardotegia, sidrería, tareas, upeltegia, zereginak

Anterior post

Calendario práctico de actividades en el manzanal (marzo-mayo). Sagastietako jardueren egutegi praktikoa (martxo-maiatza).

Tu comentario / Zure komentarioa



Herria.



Nuevos "embajadores" para la sidra.

Comentarios recientes

J.M de Amassorrayn en **APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.**

Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.

Sagardoaren Lurralde en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.

agandamin en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.

Aritz en XXVIII Sagardo Eguna de Donostia, el 7 de septiembre.

Links

