



SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA
GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALA



SagardoNat 01

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea
Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa

2007ko ekaina

2

J.A. Gaztañaga

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko zuzendaria

4

Aitor Etxeandia

Nekazal Ingeniero Teknikoa

6

Laburrak

Breves

7

Calidad en el sector alimentario
¿Sabemos de qué estamos hablando?

8

Cursillos para difundir
El conocimiento de la sidra



J.A. Gaztañaga



JOXE ANJEL GAZTAÑAGA
Gipuzkoako Sagardogileen
Elkarteko zuzendaria

“Sagardoaren kalitatea hobetzea eta ondo komertzializatzea funtsezko bi erronka dira”

au urte daramatza Joxe Anjel Gaztañagak Gipuzkoako Sagardogileen Elekartearen zuzendaritzan. Aurten erreleboa iritsiko zaio. Beraz, une egokia da urteotako balantzea egiteko eta sagardo sektorearen egoera eta funtsezko erronkak ezagutzeko.

Txotx denboraldia amaitu berritan, zein da zure balantzea?

Denboraldia ondo joan den arren, astean zehar jende gutxiago ibili dela nabarmendu behar da. Hau agian, jendearen ohitura aldaketa dela eta, alkoholemiak direla, gida baimenaren puntu kentzeak direla eta izan liteke. Egia esan, asteburutan oso ondo lan egin dela ere esan behar da. Orokorrean beraz, jende ugari bildu du txotx garaiak, baina joera aldaketa batekin, asteburuak tope, eta asteguna beriz, baxuago.Produktuari dagokionez, aurtengo sagardoak, orain bi urtekoaren antzeko maila izango luke, honek noski, lotura zuzena dauka bertako sagarraren uzta onarekin.

Sagardogileen iritziz zein neurri hartu behar dira txotx garaiko gertaera txarrenak zuzentzeko?

Txotx garaiko masifikazioak aste buruetan sortu dituen arazoei jarraiki, esan genezake sagardotegietan bederen jendearen jarrera urtetik urtera hobea dela. Sagardogileek hartu behar dugun lana sagardotegi barruan dago, gure produktuari behar den balioa ematen, eta sagardoaren dastaketan hezitzen, gure ateetatik kanpora gertatzen

diren gertaeren erantzule gizarte osoak behar luke, dagoen heziketa falta (batzuen aldetik) oso nabarmena delako. Denen elkarlanarekin konpondu beharreko arazoa da hau, eta noski sagardogi-leak badiu zeresanik, baina baita beste gizarte arlo batzuek ere: hostalariek, udalek, etab.

Esan al daiteke, garai berri bat datorrela sagardo naturalentzat?

Garai berria bertako sagarraren eta lehengaiaren arazoa saihesten denean iritsiko da. Etorkizuna ikuspegi horretatik hartu beharko litzateke. Produktuak behar bezalako etorkizuna izan dezan, lehengaiak ez du arazorik suposatu behar. Gaur egun, bertako sagarrak ez duela behar adinako uztarik ematen da gertatzen dena, eta gainera, urte batzuetan oso uza eskasa ematen duela. Sagarra izango da sagardogilearen erronkarik zailenetarikoak.

Zein dira erronka nagusienak sagardogile-entzat?

Aurreko galderan erantzundakoaren arian, erronka nagusiak honako hauek izango lirateke sektorea-
rentzat: lehengai edo bertako sagarra, produk-

tuaren kalitatea eta prezioa. Lehengaiaren inguruan aurretik esandakoa errepikatuko nuke, garrantzia handia eman behar zaio lehengaiari, sagarra baita sagardoaren funtsa. Kalitateari dagokionez, sagardoaren kalitate maila eta normalizazio maila hobetzeko lanetan gabilta. Erronka honek produktuari bestelako balorazio bat emateko ardatza behar du izan, kalitatezko produktua. Azken ardatza, prezioarena izango litzateke, aurrekoekin estu-estu lotuta, eta kalitate mailak eta bertako sagarraren bultzakadak produktuan eragin positiboa izango luke eta honek noski prezioan izango luke islada. Sagardoa oso produktu merkea izaki, ezin ditu beste produktu garestiago batzuk eman ditzazkeen aurrerapausuak eman, lehengai gehiago baloratzeko kasuan adibidez, ez duelako marjin handiarekin jokatzeko.

Noiz izango dugu sagardoaren kalitatezko marka edo antzeko zerbait?

2005ean abian jarri zen sagardoaren Plan Sektoriala oraindik ere hasierako pausuetan dago. Aurten jarri dira lehenengo proiektuak martxan, besteak beste, bertako sagarraren egoeraren balorazioa, upeltegien egoera baloratzeko eta merkatu azterketa bat egitea. Azken honek komertzializazio alorra ukitzen duen heinean, kalitatezko marka baten sorrera bultzatuko du. Oraindik ere 2007. urtea oso goiz da marka bat aipatzeko. Agian, 2008ak ekarriko ditu arlo honetako lehenengo pausoak.

Horretarako zein izango dira funtsezko zutabeak?

Funtsezko zutabeak, lehen aipatu bezala, lehengai-
edo bertako sagarra, upeltegiaren egokitzea eta pro-
duktuaren komertzializazioa dira. Bertako sagarraren
inguruan, egungo sagastien diagnostiko bat egingo
da, arazoak baloratu, homologatu, sagasti eredu bat
diseinatu eta honekin batera sagasti esperimentalak
bultzatu. Guzti hau, nekazal munduari bultzada emate-
ra bideratua egongo da. Upeltegien inguruan esan
liteke ere, balorazio bat egin behar dela, homologazio
sistema bat ezarri eta upeltegiek dituzten arazoei
aurre hartu, formakuntza eta teknologia berrien uztar-
tzearekin batera. Azkenik, komertzializazioaren zuta-
beak, merkatuaren azterketa, produktuaren arauketa,
Kontseilu Erregulatzailer baten sorrera, marka baten
sorrera eta marketing plan estrategiko bat izango
litzuke bere baitan.

Tradizioa eta modernitatea bateraezinak al dira Euskal Herriko sagardo naturalarentzat?

Tradizioa eta modernitatea ez daude borrokatuak, sagardoa gure produktu tradizionalenetakoa izanik, modernizatze mailari ere eutsi dio. Bertako sagardo-gintzan teknologia aurreratuak erabiltzen diren arren, metodo tradizionalei egokitutako teknikak dira.

batik bat sagardogileari lana erraztuko dion metodoa, eta sagardoari kalitatea gehituko diona. Honela, azken urte hauetan, edozein sagardotegietan ikus litezke prentsa pneumatikoak, botilaratze planta ikaragarriak, inoxidablezko upelak, hotz sistemak, etab. Honek, sagardogileari lana errazteaz gain, produktuari ere bere kalitatea hobetzen lagundu dio. Hala ere, oraindik ere lan handia egin behar da bai lehengaiaren eta baita produktuaren kalitatearen inguruan.

Lau urte egin dituzu Gipuzkoako Sagardogileen zuzendaritzan. Aurten erreleboa iritsiko da. Zein da zure balantzea?

Balorazioa oso ona da. Ordu asko inbertitu dira bai Elkarteko proiektuak aurrera ateratzeko eta baita Elkartezgaindiko proiektuak ere aurrera ateratzeko. Ordu guzti hauek bere saria izan dute aurrerago aipatuko ditudan lorpenetan. Hori baino lehen ordea, benetan eskertu nahiko nuke lau urte luze hauetan asko lagundu nauten juntakideei, haiek gabe, egun gure elkarteak duen errealitatea ez bait litzateke posible izango. Egia esan, babes handia jaso dut juntakie-
engandik eta eskertzekoa da hauek egin duten lana eta sartu dituzten ordu mordoa. Hau aipatuta, elkarriketa lau urte hauetan abian jarri diren proiektuen garrantzitsuenen berri emanez bukatu nahiko nuke: lehenik eta behin, sektorearentzako oso garrantzitsua izan den eta izango den Plan Sektoriala martxan jartzea, naiz eta ez den Elkartearen lan soila izan, elkar-
tekide askok lan egin dute hau habian jartzeko. Bigarrenik, Hernaniko SagardoGunea, oraindik ere proiektua den arren, Elkarateak babes osoa eman dio zentru honi, eta lan handia suposatu du ere elkarteki-
de batzurenzat. Hirugarren proiektu garrantzitsu bezala, produktuaren dibulgazioa izan da, estatu mailako feriatan partehartzearekin batera. Hala ere, Elkartearantzako azken urteetako lorpenik garrantzi-
tsuena egoitza berria erostearena izan da. Orain Elkartekideek eta bertara gerturatzen den edonork, elkartzeko leku bat dauka.



Juntakideetako batzuk



Hemos reducido a uno los 4 pasos que todo alimento debe cumplir:
Servicio de asesoramiento integral.

Porque nos preocupa la salud del consumidor y la de su negocio.



Nuevo Pol. Ind. SIGMA - Xaillon, 2-1ª. Of.14 - 20870 Elgoibar (Gipuzkoa) - T. 943 74 85 74 - F. 943 74 73 08 - alimek@alimek.com - www.alimek.com

**PRODUCTOS ENOLÓGICOS
Y MATERIAL DE BODEGA**

DISEÑO INTEGRAL DE BODEGA

**Máquinas para manzana
BUCHER-VASLIN**

La prensa más adaptada

www.enolvizmontajes.com






ENOLVIZ
montajes

INSTALACIÓN INTEGRAL DE BODEGAS

CENTRAL
Alhóndiga de Gaztelondo, 5
2ª Planta Nº 38 • 48002 BILBAO
Tel. 944 445 249
Fax 944 102 012
enolviz@enolviz.es

Sagastiak

hobeto zaindu behar dira

Udaberrian erabat murgilduta gaude eta urte sasoi honetan arazo fitosanitario gehienak azaltzen dira gure sagastietan. Une garrantzitsua da, are gehiago, sagarrondo bakoitzean fruitu kopurua ere erabakitzen delako. Beraz, sagastiak bisitatzea eta kontrolak egitea komeni da, iraila eta urrian lortuko dugun ekoizpen kalitatea hobetzeko. Aitor Etxeandiak, Nekazal Ingeniero Teknikoak, zenbait aholku eskeintzen dizkigu.



Aitor Etxeandia
NEKAZAL INGENIERO TEKNIKOAK

Inausketa, ongarriaren lehen ematea eta lehenengo tratamendu prebentiboak burutu egin dira jada. Orain loraldia ere atzean geratu da eta urteko nitrogeno ekarpenaren beste erdia –lehenengoa loraldia baino lehen egiten da– botatzeko unea iritsi da. Une honetan indar asko behar du arbolak eta nitrogenoa falta denean fruitu asko lurrera erortzen dira. Baina, kontuz, beranduegi, abuztuan adibidez, edo nitrogeno gehiegi botatzen bada, kaltegarria izan daiteke sagardoarentzat eta kontutan hartu behar da klima honetan osagai hori edonon aurkitzen dela, besteak beste simaurrean adibidez. Nitrogeno gehiegi botatzeak mota guztietako aldaketak eragiten ditu sagardoan.

Lur-analisia egitea ere komenigarria da, lau urtean behin esaterako, eta baita fruituen potentziala ezagutzea. Fruitu gutxi dagoenean zuhaitzetan ez da hainbeste nitrogeno bota behar, egurretara joango baita eta ez fruituetara. Eta kontuz ere txankro arazoa duten sagastietan, nitrogenaren ematea gutxitzea oso garrantzitsua baita. Sagarrak jasotzeko garaian heldutasun maila kontutan hartu beharko da eta horretarako analisi bat egin daiteke, oso azkarra eta arrunta dena. Horrez gain, belarra moztu egin behar da (urtean hiru aldiz gutxienez komeni da). Belarra moztuta berak ongarritzen baitu lurra.



SAGARRONDOEN ARAZOAK

Udaberrian zenbait arazo aurki daitezke sagarrondoe-tan, besteak beste, txankroa, monilia, zorriak, sagar harra (carpocapasa) eta azken urteotan fitoplasma bat (virosis de la proliferación edo escoba de brujas) zuhaitz gazteetan. Beraz, tratamendu batzuk gauzatu behar dira. Sagar jasoaldia bukatuta, negua hasi baino lehen, alegia, txankro eta moniliaren aurka kobrea botatzen da eta baita negu bukaeran ere. Horrekin, arboletan ateratzen diren onddoak erretzen dira. Badaude kobre ekologikoa (caldo bordelesa) eta ez ekologikoa (kobre hidroxidoa).

Loraldia pasa ondoren, zenbait tratamendu fitosanitarioekin hasi behar da, esaterako, zorrien aurka, arbola gazteetan, eta gehienbat, sagar harraren kontra. Gaur egun sagar harra da arazo nagusietako bat. Horri aurre egiteko, feromona tranpak jartzen dira har-txime-letak noiz azaltzen diren jakiteko. Horrela jakingo dugu tratamendua egiteko une egokiena noiz den. Sagar harrak gero eta gehiago aurkitzen dira sagastietan eta izurri arriskua egongo da erremediorik ez bada jartzen. Azken urteotan, pixkanaka bada ere, bere kopurua igotzen ari da eta erremediorik jartzen ez bada, harraren presentzia gero eta handiago izango da, horrek dakartzan kalteekin. Badirudi, gehienbat udaran pairatzen dela arazo hau, baina irailean ere aurki daiteke, batez ere klima bero eta lehorra suertatzen bada. Intsektu honen eragina ezagutzeko azken urteotan azterketa bat burutu da eta emaitzak oso esanguratsuak izan dira. Adibidez, 2000. urtean, tratamendurik gabeko sagastietan, sagarren %8ak zeukan harra. 2006. urtean aldiz, sagastien fruituetatik %40a kalte-tu zela jakin dugu. Bestalde, tranpekin (feromonak) tratatutako sagastietan, 2006. urtean sagarren %4a bakarrik kaltetatu zen. Diferentzia nabarmena da. Galdutako fruituen portzentaia jeistea lortzen badugu, bertako sagar askoz gehiago izango dugu eta, are gehiago, sagastiak ondo antolatzen baditugu. Errentagarritasuna argi eta garbi igoko dela uste dut”, dio fruituen aholkulariak.

Denok dakigu harraren presentziagatik sagarrak askoz aurrerago erortzen direla lurrera. Neurri eraginkorrekin sagarraren ekoizpen handiagoa lortuko da eta hori, sagardogileen helburu estrategikoetako bat da.

Neurri guzti hauek aurrera eramatea beharrezkoa da sagastiak egoera onenean mantentzeko eta hori, gaur egun, bertako lurretan ikusten diren sagastietako errealitatea oso bestelakoa da, kasu askotan behintzat. Sagasti anitz erdi utzita daude edo gutxienez ez daude ondo zainduta. Hau da, garai bakoitzari dagoz-kion lanak egin gabe egon ohi dira eta sagarrondo eta sagarrek gaitz asko izaten dituzte, azken finean, egoe-ra txarrean mantentzen dira. Horren ondorioz, sagar ekoizpen gutxiago lortzen da urtero eta horrek, kanpo-ko sagar gehiago ekartzea behartzen du.

Sagardo sagarraren arloan profesionalen falta sufritzen da. Gure baserrietan, kasu askotan gutxienez, sagastiak ez dira baserritarraren lehentasuna eta beraz, ez daude lursail onenetan eta ez dute behar bezalako zainketa izaten. Gaur egun, sagastiak base-riko ekonomiaren osagai bat besterik ez dira.



CARTONAJES LIMOUSIN, S.A.L.

Usabal auzoa, 9, Apdo. 17-20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

Tel: 943 670211/943 670267 Fax: 943 670378, cartonajes@limousinbox.com

Innovando sobre el terreno

NEIKER-TECNALIA, especializada en Innovación Agraria y Medio Ambiente, ofrece los siguientes servicios:

- Proyectos I+D+I
- Servicios Analíticos y Evaluación de la conformidad
- Servicios tecnológicos
- Transferencia Tecnológica (patentes y desarrollo de empresas)

Lurrean bertan berritzen

NEIKER-TECNALIAK, Nekazaritza eta Ingurumen Berrikuntzan espezializatua, honako zerbitzuak eskaintzen ditu:

- I+G+B
- Zerbitzu analitikoak eta adostasuna Ebaluatzea
- Teknologia zerbitzuak
- Transferentzi teknologikoa (patenteak eta enpresa-garapenak)

neiker tecnalia

CENTRO DE INNOVACIÓN ZIENTESA
Bikaino Parke Teknologiko, 872 L. Bermeo, 1. 48160 OIÑO (Bizkaia)

CENTRO DE AGROALIMENTARIA ZIENTESA
Auzo Grano-Elizak, 46 Pto. 4-01080 VITORIA-GASTIPE (Araba)

Tel: 902 548 546 - Fax: 902 548 547
info@neiker.net - www.neiker.net

La asociación de Sidra Natural
de Gipuzkoa en Gourmets

Del 16 al 19 de abril se celebró en el Recinto Ferial de la Casa de Campo de Madrid el XXI Salón del Club de Gourmets, con presencia por tercer año consecutivo de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa. Este evento sirve de escaparate para la difusión de nuestra sidra natural porque, además de la propia presencia en el salón, la participación proporciona la posibilidad de reportajes publicitarios sobre la sidra de Gipuzkoa en medios especializados. En definitiva, la participación es una forma directa de difundir el producto en los medios de comunicación y sirve para la promoción entre los profesionales, hostelería y distribución.



Plan de Formación para los asociados a partir de septiembre del 2007

Cursos ofertados:

- **CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**
Carnet de Manipulador, Sistemas de APPCC y Trazabilidad, Gestión de Sistemas de Calidad, Auditorías Internas en Sistemas de calidad.
- **MARKETING Y PROMOCION DEL PRODUCTO**
Marketing, Mejora de la Imagen del producto, Mejora de precios, Mercado exterior.
- **PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**
Prevención de Riesgos Laborales
- **MATERIA PRIMA.** Aplicación de Fitosanitarios, Cuidado del Manzano.
- **CATA.** Formación de Panel de Catadores, Defectos y enfermedades de la Sidra.
- **GESTIÓN DE LA BODEGA.** Gestión de Ventas en la Bodega

Los interesados en alguno de estos cursos pueden ponerse en contacto con: Esti 943748574. Los cursos formarán sólo en caso de que exista aforo suficiente para impartirlos.

Presencia vasca en SICER

La localidad asturiana de Gijón ha acogido del 3 al 6 de mayo la 1ª Feria Internacional de Sidra de Calidad (SICER), con presencia de sidras de Francia, Reino Unido, Alemania, Suiza, Canadá, USA, Italia, Japón, Australia, Argentina, España y Euskal Herria, entre otros países. La representación vasca estuvo integrada por 2 bodegas navarras, 3 vizcaínas y 5 guipuzcoanas. SICER ha contado con áreas expositivas, de armonización de la sidra y la alta gastronomía, catas magistrales y debates con los temas más interesantes del mundo de la sidra (cultivo, variedades de manzana, elaboraciones novedosas, control de plagas, técnicas de comercialización). La feria ha sido un éxito de organización, aunque quizá el tiempo dedicado al debate de las ponencias haya sido algo escaso a juicio de los profesionales vascos del sector asistentes, que destacan la posibilidad de cambio de impresiones y de realizar contactos. Los asistentes a SICER realizaron degustar todo tipo de sidras, desde sidra natural a la sidra de hielo de Canadá -uno de los mayores atractivos por su destacada acogida-, pasando por la sidra dulce de Japón, o la biológica de Alemania.

Mundumira Azoka 2007
Aretxabaletan

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek Mundumira Azkoren partehartu du ekainaren 1etik 3ra, sagardo dastatzera ematen, mundu osoko produktuekin batera. 1.500 pertsona inguru pasa da asteburu osoan zehar sagardoaren postutik. Igandean gipuzkoako sagardoa Eusko Labeleko txahalarekin batera dastatu ahal izan zuten bertaratu ziren guztiek.

Sagardoaren dastaproba Ikastaroa

Hiru orduko ikastaro hau sagardogileei zuzenduta dago eta uztailaren 12an (osteguna)11:00etan hasiko da Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen (Astigarragan). Hauek izango dira gaiak: Sagardo dastaprobaren alde teknikoa; Sagardoan ager daitezkeen akatsetan sakontzea; Kontserbazioa eta bizi-iraupena; Zerbitzatzea eta sagardoaren dasta-proba.

GALLARDO S.L.

**INGENIERIA Y MAQUINARIA
 PARA EL EMBOTELLADO**

**FABRICANTE MAQUINARIA DE EMBOTELLADO
 PARA SIDRERIAS.
 LLENADORAS, TAPONADORAS
 ETIQUETADORAS, ENCARTONADORAS,
 TRANSPORTADORES.
 CON SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA**

Pol. Ind. Arretxe-Ugalde C/ Lekunberri nº 18 – 20 Irún (Gipuzkoa)
 Tel: 943 63 81 47 Fax: 943 62 27 78 www.gallardoingenieria.com



calidad
en el sector alimentario



SABEMOS DE QUÉ ESTAMOS HABLANDO?

(1ª parte)

La palabra calidad está siendo tan utilizada en los últimos tiempos que a veces nos resulta difícil dar una definición exacta de lo que realmente quiere decir. La Real Academia de la Lengua la define como “propiedad o conjunto de propiedades inherentes a una cosa, que permiten apreciarla como igual, mejor o peor que las restantes de su especie”. En mi opinión, y dentro del ámbito de la empresa alimentaria, esta definición queda pobre, ya que sólo se fija en la “calidad del producto”, que, si bien es uno de los pilares en los que se tiene que asentar la calidad en la empresa, no es el único. Entonces, ¿cuáles son estos pilares que componen el concepto de calidad en la Industria Alimentaria?. En esta entrega, y en las dos siguientes, los vamos a describir.

CALIDAD DE PRODUCTO: en este ámbito hay que considerar que el producto no es el elemento que el consumidor termina degustando, sino todo lo que lo acompaña (envase, embalaje, etiquetado, presentación ...), lo cual, en muchos casos está sometido a requisitos legales. Teniendo en cuenta esto, la calidad de producto vendrá establecida por los requisitos que el cliente espera del producto. Y en este saco de “cliente” habrá que tener en cuenta por un lado al cliente directo (grandes superficies, distribuidores ...), el cual nos pedirá unos requisitos, muchas veces relativos al modo de embalaje, presentación, identificación de uni-

dades de transporte..., y por otro lado al consumidor final, el cual nos exigirá unas cualidades organolépticas y unas características de presentación adaptadas a sus gustos y/o necesidades. Todos estos requisitos se pueden extraer de los requisitos legales aplicables al producto, de comunicaciones con los clientes directos, de datos recogidos de los consumidores (paneles de cata, encuestas, estudios de mercado ...), y deben estar perfectamente definidos y documentados, y si es posible, acordados con los clientes, para una posterior evaluación.

CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA.

LA IMPORTANCIA DE LOS PROVEEDORES: como parte de la cadena de suministro, nuestra empresa es cliente de proveedores de materias primas y elementos auxiliares, que van a entrar a formar parte de nuestro producto. Es bien sabido que, en la mayoría de ocasiones, la características del producto final van a depender las características de las materias primas utilizadas. Pues bien, como clientes de nuestros proveedores, debemos preocuparnos con establecer las relaciones apropiadas con ellos, de cara a transmitirles de la forma más precisa los requisitos que nosotros establecemos para las materias primas y los elementos auxiliares que utilizaremos en nuestro proceso de producción. Además, cuando esos elementos van a recepcionarse en nuestras instalaciones debemos tener establecidos unos sistemas de inspección, para asegurarnos que esos materiales cumplen con lo pactado con el proveedor, para su posterior evaluación.

Su huella
le identifica

*porque ambas cosas son únicas...
deje huella en su producto,
vístalo de "etiqueta"*

LOA
ETIQUETAS

Tfno.: 943 371 500
Industrialdea, 10, 11, 12 - 20160 LASARTE - ORIA (Gipuzkoa)

En **Loa** hacemos todo tipo de etiquetas, para todo tipo de productos
y para las aplicaciones mas diversas

AMAR FORMULARIOS, S.A.

Cursillos

PARA DIFUNDIR

el conocimiento de la sidra

La Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa ha programado diferentes cursillos formativos dirigidos a hosteleros, consumidores y al propio sector sidrero. Tienen como principales objetivos promocionar nuestro producto natural y extender su conocimiento en diferentes ámbitos sociales y lograr, de esta forma, que el producto llegue al consumidor de una forma optima de calidad y de degustación sensorial.

Guillermo Castaños, bioquímico y enólogo encargado de impartirlos considera que *"hay que conseguir que el consumidor vaya más allá de degustar la sidra como un producto refrescante o por ser una bebida típica y tradicional en una fiesta o en la temporada de txotx. Debe alcanzar a darle el punto de diferenciación que, por ejemplo, tiene el vino. Actualmente el sector hostelero, en general, tiene al menos un conocimiento básico de la producción, variedades y cata de vino, pero carece, de un parecido nivel de conocimiento de la sidra, un producto que tiene que tener, asimismo, su caracterización"*.

La Asociación de Sidreros de Gipuzkoa inicia los cursillos dirigidos al sector hostelero en Escuelas de Hostelería –ya han mostrado su interés las de Artxanda y de la UPV de Leioa, entre otras- y, asimismo, en la propia Asociación de Hosteleros de Gipuzkoa, aunque están abiertos a extenderlas por todo Euskal Herria, marco más próximo de consumo de nuestra sidra, y a otras zonas fuera de nuestro ámbito.

El contenido de los cursillos es básico porque se trata, en principio, de sesiones únicas de tres horas de duración. Se tratarán aspectos históricos de la sidra, la materia prima, elaboración, embotellado y características del producto, sobre todo las positivas, sin olvidar la mención a algún defecto para que se tenga en cuenta al conservar y servirlo. Se hará una sencilla comparativa de sidra mediante cata, haciendo hincapié en la importancia de la temperatura de servicio, el escanciado y su forma de realizarlo, explicando las características olfativas, los aspectos gustativos como la txinparta o visuales. En definitiva, que el profesional de la hostelería conozca mejor el producto, y sepa tanto lo que debe hacer a la hora de servirlo como lo que no debe hacer.

Otro grupo al que se podrían dirigir cursillos de formación es el consumidor, por ejemplo, a través del sector turístico. Estarían ligados a los circuitos que se podrían poner en marcha. Ahí se incluirían, SagardoGunea de Hernani, Sagardoetxe de Astigarraga, Katxola de Donostia, Abbadia de Hendaia e Igartubeiti de Ezkio-Itxaso.

Los cursos dirigidos a profesionales del sector tendrán, lógicamente, contenidos diferentes. Se profundizará en el conocimiento de los atributos de la sidra, su denominación y su relación con las sensaciones gustativas. Será un proceso de conocimiento de sensaciones, definición de características del producto y de unificación de criterios, hablando todos un mismo lenguaje. Todo ello con el fin de poder determinar la calidad de la sidra que es, en definitiva, la función de un panel de cata.

Por tanto, los cursos dirigidos a los profesionales del sector son el primer paso para alcanzar a crear un panel de cata. *"No se trata de un curso de cata, sino de conformar una herramienta de uso continuo y efectivo. Es un proyecto que la Asociación de Sidreros debe definir con precisión"*, señala Castaños.

El primer cursillo dirigido a los profesionales del sector se impartirá en la asociación el día 12 de julio a las 11:00.

Se trata de un curso de cata de sidra de tres horas de duración con el siguiente programa:

- Aspectos técnicos en cata de sidras
- Profundización en defectos de la sidra
- Conservación y longevidad
- Servicio
- Cata de sidra de cada uno de los aspectos propuestos

