



SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA
GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALA



SagardoNat 06

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea
Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa

2008ko urria



2 | Garaian garaikoa
Aurten, sagar uzta oparoa nonahi

4 | Sagardo Eguna 2008
Sagardo festa handia Donostian

6 | Mejorar la calidad de la sidra
Subvención al manzanal autóctono

7 | Razones para dotarse de un
plan analítico
1er simposio internacional:
reglamentación
de la sidra de calidad

8 | Irigoien-Herrero
2008 Gipuzkoako txapela

Aurten **sagar uzta oparoa** nonahi

Gipuzkoako sagastiak sagarrez beteta daude aurten. Egoera hori begi bistakoa da, sagasti asko ikusgarri baitaude baina Fruitel elkartearen arduradunek, sagardogile askok eta tekniko batzuek iritzi bera dute.

Sagardoa egiteko erabiltzen diren sagar asko aurki daitezke herrialdeko toki ia guztietan. Iaz sagar uzta nahiko irregularra izan zen Gipuzkoan. Hernanitik iparralderaino eta kostaldean uzta ona izan zen, baina Tolosaldean eta Goierrin oso urria orokorrean. Aurten, badirudi sagar uzta polita bildu daitekeela, orain arte jasotako datuen arabera behintzat.

Antton Mendia duela aste gutxi batzuetatik hona arduratzen da Fruitel Elkartearen lehendakartzaz. Elkarte honek 130 kide ditu. Mahirako eta sagardoa egiteko sagarren ekoizleak dira, baina gehienek sagardoa egiteko sagastiak dituzte. Artean sagardogile asko ere. Elkarte honen lehendakariaren iritzi garrantzitsua da sagastien egoera ezagutzea zer nolako sagar uzta espero den jakiteko. “Gauzak okertzen ez badira, eguraldi txarragatik adibidez, sagar uzta oparoa datorkigu, azken urteotako onenetako bat. Sagar kopuru aldetik aurreikuspenak oso baikorrak dira eta kalitatea ere nahiko ona izango da”.

Kalitate hori ezagutzeko, hain zuzen ere, urteko 37. astean -aurten irailaren 6tik 13ra- fruitu kata batzuk egiten dira. Hauen bidez, sagarraren azukre maila neurtzen da eta datu horiek extrapolatu egiten dira gutxi gora behera sagarraren heldutasun gradua jakiteko. “Aurten aipatutako kata horren bidez badakigu 10,8 batezbesteko Brix gradua dutela fruituek -iaz, aldiz, 10,7 data berean- eta horrelako neurria jakinda, sagarrak irailaren 26tik aurrera jaso daitezkeela erabaki dugu. Data horretatik aurrera sagarrak heldutasun puntu egokia izango du eta denok dakigu sagarra heldzea garrantzitsua dela kalitatezko sagardoa egiteko. Horrez gain, aipatu behar da sagarra nahiko sana izango dela, arra ondo kontrolatuta dago gure sagastietan eta arazo txikiren bat bakarrik sortu zaigu. Sagar “moteado” deitzen dena. Sagar gutxi batzuk ez



dute izango itxura egokiena. Itxura hori arazoa da mahaiko sagarrentzat baina ez sagardoa egiteko erabiltzen diren sagarrentzat. “Moteado horrek sagar kalibrean edo tamaina eragina du, baina ez kalitatean”, dio Antton Mendiak.

Gipuzkoako Foru Aldundiak dituen lur sailetan, Hondarribin eta Aian, sagastiak ere sagarrez beteta daude. “Goikoetxea motako arbola batean adar bat hautsi egin zitzaion sagar pisuagatik eta oraindik hilabete baino gehiago geratzen zen sagar uzta biltzeko” dio Iñaki Larrañaga, Gipuzkoako Foru Aldundiko teknikariak.

Uzta oparoa ere ikus daiteke Iñaki Bengoetxea “Ola” sagardotegikoak Irunen dituen sagastietan, edo Patxi Azkonobieta “Urdaira” Usurbilen, “Zabala” Adunan, “Eula” Urnietan, “Altzueta” Hernanin eta aurten Gipuzkoan, zorionez, nonahi.



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.



SAGAR EGOKIENAK

Gure sagardo naturala egiteko sagar egokienak zein diren jakitea beharrezkoa da sagardogileentzat eta baita sagar ekoizleentzat ere. Hori definitzea da aurtengo helburuetako bat. Jadanik lehen pausoa eman da. Duela aste gutxi enologoak bildu egin ziren eta orain interes gehiago dutenek, hots, sagardogileek, Fruitel eta Gipuzkoako Foru Aldundiko ordezkariak bilera prozesuan sartu beharko dute.

Bildu zirenak, baina emaitzarik gabe, sagardogileak, Fruitel, Diputazioa eta sindikatuak izan ziren. Ez dira akordio batera iritsi aurtengo sagarraren prezioan. Azken bi urteetan 0,24 euro/kg izan zen prezioa. Sagardogileek mantendu egin nahi zuten, Fruitel bere aldetik 0,245 eskatu zuen, ENBA sindikatuk 0,245 eta EHNE 0,26. Sagardogileek, 2009 urterako, sagastien errolda bukatu ondoren, sagar motaren arabera ordaintzea proposatu zuten. Azken finean ez dira akordio batera iritsi eta orain sagardogile bakoitza eta sagar ekoizleak ados jarri behar dira.



Control de la manzana

La elaboración de la sidra no responde a una receta fija e inamovible. Una mezcla acertada de manzanas ácidas, amargas dulces o sosas, no puede acercar a lograr un buen mosto, pero su selección es muy complicada o imposible en las actuales circunstancias, sin un control estricto de variedades ni de sus procedencias. La elaboración tradicional de la sidra cifra la fórmula de mezclar tres cuartas partes de manzanas ácidas, sosas y amargas con una cuarta parte de dulces, tal como señala Joxe Uria, uno de los principales estudiosos de la sidra, sobre todo en su aspecto histórico y etnográfico.

Pero hay que insistir en que la sidra no se elabora mediante fórmulas matemáticas. La materia prima, la manzana, es un producto vegetal natural y por tanto durante todo su proceso de floración, crecimiento del fruto y maduración, depende de la naturaleza, entre ellos la riqueza del suelo, y los caprichos meteorológicos. Aunque el árbol del manzano evidentemente no se mueva y esté plantado en el mismo terreno, la riqueza de ese suelo y el desarrollo de ese árbol y de su fruta pueden variar de un año a otro en función de diversos factores, entre ellos los cuidados y abonados, las podas y aclareos que se realicen al árbol, la lucha contra posibles plagas y, como no, de una climatología que asimismo es irrepetible cada año. Con tantos factores influyentes hay que entender que la calidad de manzana que ofrece un año un manzano no será la misma siempre cada temporada. Una manzana txalaka o goikoe-txea o de cualquier variedad cambia de un año a otro, de ahí la necesidad de analizar la fruta para conocer el grado óptimo de maduración en el momento adecuado.

Dejando recetas inservibles a un lado, en opinión de los técnicos, entre ellos el enólogo Xabier Kamio, "cuanto más y mejor se conozca lo que pasa en la manzana y en el mosto, más fácilmente se elaborará un producto de calidad. Hacer sidra es fácil. Hacerla buena es más complicado. Para hacer una buena sidra es preciso conocer bien la materia prima y una de las formas de lograrlo es realizando catas a analíticas. Con ellas controlas lo que coges del manzano o la manzana que compras. En función de los datos analíticos de la materia prima tendrás que elaborar la sidra de una manera o de otra. El sidrero que utiliza manzana del país lo más lógico es que empezase con análisis en el mismo manzano. De esa manera conocerá el momento óptimo de maduración del fruto. Muchos han utilizado erróneamente como receta iniciar el proceso de recogida y prensado de la manzana en función del calendario. Eso debe cambiar. Hay que hacerlo cuando la manzana este en su mejor momento de maduración", recomienda Xabier Kamio.

Para ello existen unos análisis sencillos al alcance de cualquier sidrero. Se puede controlar la dureza de la manzana y el tanto por ciento de azúcar, medido en grados BRIX, con el penetrómetro y complementarlo con el Test de Yodo o Test del Almidón que indica si la fruta esta madura o no. La combinación correcta de la cantidad de azúcar y del punto de maduración es un primer paso imprescindible. No vale por tanto recurrir a otra antigua fórmula: la del calendario y empezar a elaborar sidra después de la Fiesta del Pilar, hay que hacerlo cuando la manzana esté en su mejor momento.

DASTATZEN

c o m e r c i a l

Cárnicas Dastatzen, S.L

Pol. Industrialdea, Zona G, Pab.97

20159 Asteasu (Gipuzkoa)

Tlf: 943 69 33 22 - Fax: 943 69 27 07

e-mail: marketing@dastatzen.com

**Cárnica especializada
en chuletas de calidad
Cumpliendo las exigencias
del consumidor**

**Kalitateko txuletetan
berezitutako harakintza-industria
Kontsumitzailearen beharrak asetuz**





Sagardo festa handia Donostian

Gipuzkoako hiriburuak bere Sagardo Eguna ospatu zuen irailaren lehenengo larunbatean

Donostiako Konstituzio Plaza sagardotegi erraldoi bat bilakatu zen aurten ere. Nahiz eta eguna lainotua esnatu zen eta euri tanta batzuk erori ziren eguerdi aldean, jende andana bildu zen Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek antolatu zuen sagardo festan.

50 ekoizlek, ia herrialdeko guztiak, 10.000 litro sagardo banatu zituzten doan hurbildu zirenen artean. Aurtengo Sagardo Eguna 23. izan zen eta Sagardoaren txinparta, neurrian aparta! lelopean ospatu zen. Mezu hori, plazako leku guztietan zabaldua zegoen jendeak ikus zezan. Edari natural eta alkoholdunen kontsumo arduratsua sustatu nahi izan zuten antolatzaileek.

Herri dastaketa goizeko 11etan hasi zen eta une hartan lagun asko ziren kristalezko edalontzia erosi eta eskuan zutenak. Erosi zuten unean, sagardoa hobeto ezagutzeko, gordetzeko eta dastatzeko hamar arauak azaltzen zituen liburuxka eman zioten lagun bakoitzari. Azken finean, sagardo naturalaz hobeto gozatzeko. Helburu horrekin ere txorizo egosia, bakailao tortilla eta gazta ogitartekoak jateko aukera izan zen eta goizean zehar trikitilariak, txalapartariak eta Sebastián Lizaso eta Beñat Gaztelumendi bertsolariak aritu ziren giroa alaituz.

OMENALDI HUNKIGARRIA

Urteroko ohiturari jarraituz, 65 urte bete dituzten sagardogileei omenaldi bat eskaini zien Gipuzkoako Sagardogileen elkarteak. Aurten bost izan dira: Asentsio Intxauspe, Hernaniko Itxas-Buru sagardotegikoa; Jose Kruz Kalonje, Donostiako Igeldo sagardotegikoa; Ramon Lopetegi, Zeraingo Oatza sagardotegikoa; Juan Mendizábal, Astigarragako Mendizábal sagardotegikoa eta Lurdes Portugal, Oiartzungo Ariztizabal sagardotegikoa. Bostak, haien emazte edo senarrarekin igo ziren Konstituzio Plazako oholtzara eta Arantza Eguzkitzak, Sagardogileen Elkartearen lehendakariak, urrezko domina eta lore sorta bat eman zizkien bakoitzari, urte askotan zehar herrialdeko sagardo naturalaren alde egin duten lanagatik. Horrez gain, sagardo sektorea garai berrietara moldatzeko bakoitzak eginiko esfortzua goraipatu zuen Eguzkitzak.

Sagardo dastaketa amaitu ondoren sagardogileak, gonbidatuak eta sagardogile erretiratuak bildu ziren anaitasun bazkarian Gaztelubide eta Euskal Billera elkarreetan. ■



Limousin

CARTONAJES

CARTONAJES LIMOUSIN, S.A.L.

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

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



FIESTA Y ESCAPARATE SIDRERO

Poblaciones costeras guipuzcoanas culminan su programación festiva del verano con sabor autóctono como si quisiesen compensar a sus propios vecinos tras semanas de haber tratado quizás más de satisfacer a los foráneos. Zarautz celebra por todo lo alto el 9 de septiembre y Donostia programa sus Euskal Jaiak con las tradicionales regatas de la Kontxa y su Sagardo Eguna la víspera del primer domingo traineril, una gran fiesta que convierte la plaza de la Constitución en una gigantesca sidrería.

Para el Diputado de Desarrollo de Medio Rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa el Sagardo Eguna “es el escaparate de todo el sector sidrero y una gran fiesta para los productores y los consumidores. Es, por tanto, un acto festivo importante donde se promociona la sidra ante miles de personas. Sin duda un éxito palpable que evidencia además la calidad de la sidra en botella”.

El delegado de Cultura del Ayuntamiento donostiarra, Ramón Etxezarreta considera que el Sagardo Eguna se ha convertido en una fiesta clásica dentro de la Euskal Jaiak. “Es una fiesta que sin la colaboración de los sidreros no podríamos celebrarla y si por alguna razón no deseada no se celebrase seguro que muchas personas nos lo demandarían”.

La Asociación de Hosteleros de Gipuzkoa fue homenajeada hace un año en el marco de la Fiesta del Sagardo Eguna. Para su presidente, Mikel Ubarretxena, la fiesta anual de la sidra en Donostia “es un día emblemático en el corazón de la ciudad. La sidra ha sido y es muy importante y con mucho arraigo entre los donostiarra y no cabe duda que es muy apreciada”.

Para Cristina Goñi, vicepresidente de la Cofradía de la Sidra, “Tolare”, el Sagardo Eguna es una fiesta muy especial. Te encuentras con muchos amigos, hablas con los sidreros, se cambian opiniones sobre la sidra, se prueban sidras que no has tenido ocasión de beber, en definitiva un día muy alegre”.

Gaztelubide es una de las sociedades gastronómicas donostiarra con más solera y donde la sidra natural guipuzcoana ha encontrado uno de sus santuarios. Actualmente inmerso en las celebraciones de su 75 aniversario sigue teniendo a nuestra sagardoa entre las bebidas que mejor miman. y Aunque quedan lejos los tiempos en que se traían miles de botellas a la vez a un almacén que tenían junto al convento de Santa Teresa, el consumo actual es muy importante. Incluso celebran su Sagardo Eguna, conocido como “Memorial Patxi Ubillos”, la víspera de San Juan. “La sociedad, como otras, tenía sus propias botellas. Al adaptarse la actual botella “Sagardoa” un socio tuvo la afortunada idea de adornar las viejas botellas con un barrilero y un gorro de cocinero. Cada socio recibió una de ellas”, recuerda Jose Antonio Salas, presidente de la sociedad. “El Sagardo Eguna me recuerda un poco a la Feria de Santo Tomás. Cada año está mejor, es algo muy arraigado en Donostia”, señala Salas.

La relación de las Sociedades donostiarra con la sidra es tan estrecha que “Euskal Billera”, que junto a “Gaztelubide” acoge a todos los sidreros en una comida tras terminar en la Plaza de la Constitución la degustación de sidras, surgió de una cuadrilla de amigos que solían reunirse en una sidrería de la calle Mayor, y “Gaztelupe”, surgida de un grupo de socios descontentos de “Ollagorri”, incluyó en su escudo unas manzanas como símbolo de la sidra.

La sociedad “Amaiak Bat” de la calle 31 de agosto, es otro rincón sidrero. Gorka Arzelus cree que “así como la sidra y Gipuzkoa son inseparables lo mismo se puede decir de la Parte Vieja donostiarra y su Sagardo Eguna en vísperas de regatas. Es un valor añadido para la ciudad”. Arzelus lanza una propuesta. “¿Por qué no se organiza un concurso gastronómico con platos que tengan a la sidra como uno de sus ingredientes principales?. Podría ser inter-sociedades o algo más abierto”.





HANNA
instruments

Sagardoaren Kalitatea bermatzen dugu

www.hanna.es

Mahiondoko pHmetroa
HI222

Sulfuruzoko Mini Titradore libre
eta totala HI84100

Uhertasuna eta bentonita
neurgailua HI83749

902 420 100

902 420 101

info@hanna.es

Mejorar la calidad de la sidra

Parece unánime la opinión de que la sidra natural guipuzcoana mejora su calidad de año en año. Los sidreros se han aplicado en mejorar muchos aspectos que inciden directamente en la calidad del producto, pero todavía queda un camino por recorrer hasta llevar a nuestra sagardoa al lugar que le corresponde. Eso se deduce al menos de algunas opiniones recogidas.

Cipri Fernández Senderos y la sidra forman una unión inseparable desde hace muchos años. “En la mili coincidí con Jose Mari Irizar de la sidrería Barkaiztegi y desde entonces voy prácticamente todos los días a su sidrería a “enredar”. En general, la sidra de este año es muy buena. Al menos las que mi cuadrilla y yo hemos probado, que son bastantes. Pero uno de los problemas es que no está valorada como se merece en el mercado. Debería ser la número uno de las bebidas. Si la sidra no ocupa el lugar que le corresponde es un poco por culpa de todos. En mi opinión los sidreros no han sabido promocionarla y a eso hay que unir que algunos hosteleros no la tratan como debe ser y encima abusan del precio. No puede ser que se multiplique tanto el precio con el que sale de la bodega. El consumo está avanzando pero todavía no se ofrece en todos los bares de la Parte Vieja que es donde me muevo más. Hay que insistir en hacer y embotellar sidras de calidad. No se puede ofrecer cualquier cosa ni tampoco que haya sidreros que por vender tiren los precios. Perjudican al producto”.

Buenos conocedores de la bebida son algunos de los hosteleros, entre ellos Mikel Ubarretxena de los restaurantes Irutxulo y Ubarretxena. “La sidra cada vez es más importante en hostelería. Tiene más calidad, mejor presencia y es más atractiva en general para los clientes. La he introducido en el menú del día por ejemplo, y tiene mucho gancho. Entre los que nos visitan está sorprendiendo gratamente. Muchos vienen con la idea equivocada de que es una sidra dulce y gasificada y se sorprenden al probarla y, lo que es mejor, les gusta mucho”.

Para Iñaki Illarramendi del Asador Txokolo nuestra sidra “tiene cada vez más calidad. Los sidreros se esmeran y hay más limpieza y más medios tecnológicos y todo eso se nota. En el restaurante cuidamos la presentación, con una temperatura adecuada, rondando los 14 grados, y el cliente ni la pide más fría ni se queja por ningún concepto”.

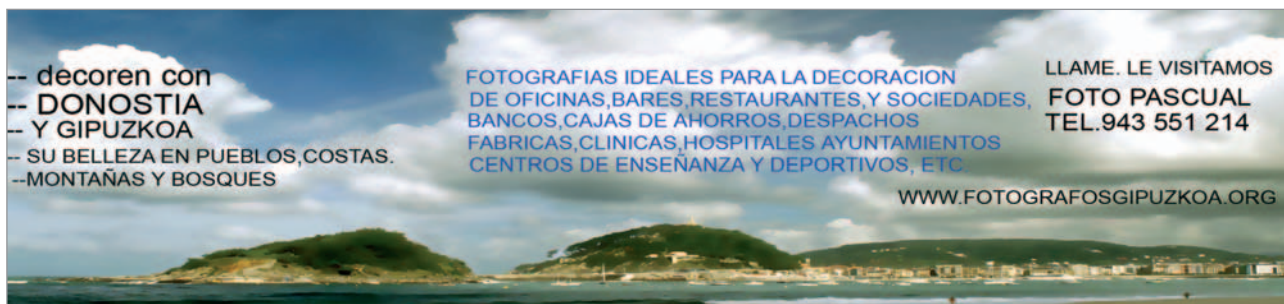
Jose Mari Ibarguren del Bar Aitona es uno de los veteranos de la Parte Vieja. “Ha mejorado la calidad y el consumo, aunque siempre se puede ir mejorando. En esta zona se txikitea también con sidra y, por ejemplo, en el Aldanondo, Jose Mari, Txalupa, Paco Bueno, Bernardo, Txuleta y Portaletas, entre otros, hay ambiente de sidra”.

“La sidra es una bebida extraordinaria y ahora en botella está uno de los mejores momentos. Debe abrirse a otros mercados. Los productores y los consumidores guipuzcoanos, en general, deberíamos hacer mejor marketing y poner más empeño como hacen los riojanos con su vino o los asturianos con su sidra” apunta Gorka Arzelus.

Cristina Goñi es algo más crítica en algunos aspectos, pero probablemente no le faltará razón. Considera que “los sidreros deben cuidar y mimar más la sidra. No quiero pasarme en mi crítica porque todos no lo hacen mal. Hay que darle más categoría al producto. El origen humilde de la manzana le está lastimando. Hay que cuidar la imagen desde el txotx a la botella y, por ejemplo, exigir seriedad en la época del txotx, evitar desmadres en la bodega. Además, tienen que aprovechar ferias y fiestas para dar a conocer su producto y abrir mercados. La propaganda es muy importante”.

subvención al manzanal autóctono

En el Boletín Oficial de Gipuzkoa nº 153 del 12-08-2008 se ha publicado el DECRETO FORAL 66/2008, de 29 de julio, de *Ayudas para la mejora de la competitividad y la sostenibilidad medioambiental de las explotaciones agrarias del Territorio Histórico de Gipuzkoa*. En su capítulo VIII, artículo 54, apartado K, dedicado al cultivo de manzanos de variedades autóctonas para sidra, señala que “el objetivo de esta medida es el de contribuir a la recuperación, conservación y fomento de las plantaciones de manzana, realizadas con variedades específicas del País, en aras de conservar la biodiversidad de las zonas rurales de la CAPV y de abastecer al sector elaborador de sidra natural, de la materia prima de calidad que dote a la sidra de unas características propias y diferenciadas”. Junto a las condiciones de acceso a las subvenciones el decreto señala que la superficie mínima de cultivo subvencionable por explotación será de 5.000 m² y el importe de la prima anual será como máximo de 725€/hectárea comprometida.



Razones para dotarse de un plan analítico

Todos, consumidores y productores, queremos disponer de productos de CALIDAD, en nuestro caso la sidra, para ello la Seguridad Alimentaria, es IMPRESCINDIBLE, pero ¿Cómo podemos asegurar la Seguridad Alimentaria y la CALIDAD en nuestra empresa?

Como veremos a continuación, un Plan Analítico es necesario para poder obtener un producto Seguro para el consumidor y de Calidad, para disfrutar de todos, y ello solamente se puede conseguir implantando un Plan Analítico dentro de un Sistema de Calidad.

¿Qué es analizar? ¿Y Plan analítico? ¿Y un Sistema de Seguridad Alimentaria? ¿Y un Sistema de Calidad? ¿Por qué es tan importante disponer de un Plan Analítico?

Analizar podríamos definirlo como “estudiar, observar, investigar”, en el caso de la sidra podemos analizar su composición, el grado alcohólico, la acidez, el pH, la microbiología, su sabor etc. Los distintos análisis que hagamos nos darán una información que nos servirá para... ¿para que nos sirve?, aquí es donde entran los conceptos de Sistema de Seguridad Alimentaria, Sistema de Calidad y Plan Analítico.

Un Sistema de Seguridad Alimentaria, el famoso APPCC, es un Sistema que permite controlar los procesos que tienen lugar durante toda la elaboración de la sidra, con el objeto de conseguir un producto SEGURO. Como una evolución natural del Sistema de Seguridad Alimentaria, podemos obtener un Sistema de Calidad, (ISO, BRC, EFQM), que nos permite controlar todos los procesos de tal forma que obtengamos un producto de CALIDAD garantizada.

El Plan Analítico es sencillamente parte de la verificación que tendremos que hacer para comprobar que el Sistema funciona correctamente y que el producto obtenido es Seguro y de Calidad.

El Plan Analítico surge de una reflexión sobre la situación específica de CADA empresa, debe ser PERSONALIZADO para cada empresa, pues cada

empresa es un mundo, con sus particularidades. Se trata de fijarnos y centrar nuestra atención en lo que sea más importante, en nuestro caso la Seguridad Alimentaria y la Calidad. Consiste en una serie de análisis microbiológicos, físico-químicos, organolépticos, según lo que tenemos que controlar y la información que queramos obtener.

¿Que podemos analizar? Desde la composición físico-química de la sidra, hasta la microbiología de las materias primas, pasando por la higiene de los manipuladores. Lo importante es la información que queremos obtener y el uso que le vamos a dar. ¿Es importante la microbiología de las materias primas? Pues sí, pero mucho más importante puede ser conocer la composición físico-química del producto final, que garantiza la Seguridad Alimentaria y la Calidad y aún más conocer si el personal que trabaja cumple con las reglas básicas de higiene, lo que evitará multitud de problemas.

Un Plan analítico no se entiende si no es dentro de un Sistema de Seguridad Alimentaria o de Calidad, ¿Qué utilidad nos puede proporcionar la información de un análisis sobre una sidra, si desconocemos las condiciones de su fabricación, si la siguiente vez que se va a producir sidra lo cambiamos todo, el tipo de manzana a usar, las condiciones de fermentación, la maquinaria empleada, etc.? ¿Qué conclusiones podríamos obtener? ¿Qué mejoras podemos aplicar? Por ello hay que tener en cuenta que para que la verificación tenga alguna utilidad, los resultados de los análisis se deben de poder comparar.

Por ello la secuencia lógica sería la de tener un Sistema de Seguridad Alimentaria o de Calidad implantado y en funcionamiento, con todos los procesos controlados, y entonces diseñaríamos el Plan Analítico específico adaptado a dicho Sistema. La secuencia contraria, un plan analítico sin un Sistema en funcionamiento no tiene sentido.

1^{er} simposio internacional sobre reglamentación de la sidra de calidad

Con el objetivo de sentar las bases y argumentación de una normativa Europea e Internacional de la Sidra, el martes 2 de Septiembre dio comienzo en Gijón el 1er SIMPOSIO INTERNACIONAL SOBRE REGLAMENTACIÓN DE LA SIDRA DE CALIDAD.

Se ha puesto de manifiesto que si bien es cierto que existe la necesidad de modificaciones de la normativa, muchos de los conceptos existentes son perfectamente válidos, y en este sentido destacan la importancia de alguno de ellos como es por ejemplo el calificativo “natural”, que favorece el prestigio del producto. Desde las Administraciones Públicas, se reconoce la necesidad de una nueva Reglamentación, teniendo en cuenta que en todo caso se debe contemplar la eliminación de barreras comerciales, el fomento de la competitividad y la atención a las demandas del consumidor. Además se incide en que debe ser el sector de la sidra el que se implique y presente una propuesta común previo consenso. Se le concedió especial relevancia al Reglamento CE nº 510/2006 (sobre la protección de las indicaciones geográficas protegidas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios) al introducir modificaciones importantes que se deben tener en cuenta. Estas fueron algunas conclusiones del Simposio pero para ampliar información sobre otros temas del orden del día como son: “TECNOLOGÍA Y NUEVAS APLICACIONES”, “COMERCIALIZACIÓN”... podeis consultar la web: www.sicerplanet.com



FORMAZIOA/PRESTAKUNTZA
LABORATEGIA
AHOLKULARITZA
LAGUNTZEN GESTIOA

elkolab, KOOP. E.
edari eta elikagaietarako zerbitzu teknikoak

ULMA PTC eraikina • Garagaltza auzoa, 51 • 20560 Oñati (Gipuzkoa) • T 943 53 33 03 • F 943 03 88 32 • e-maila: elkolab@elkolab.com • www.elkolab.com

2008ko Gipuzkoako txapela eskuratu zuen

2006. urtean finalista izan zen eta iaz hirugarren postua eskuratu zuen. Aurten, aldiz, goia jo zuen ekainean. Txapela eskuratu du Euskal Herrian antolatzen den sagardoaren lehiaketa garrantzitsuenean, hots, Gipuzkoako Foru Aldundiak urtero sagardo onena saritzen duenean.



Espero al zenuen horrelako saria?

Egia esan, ba ez. Txapelketa hau oso garrantzitsua izanik oso zaila da irabaztea. Bagenekien sagardoa nahiko ona zela, baina, ez nuen espero txapela eramatea.

Nola hartu zenuen epaimahaiaren erabakia?

Pozez. Sekulako poza hartu nuen. Une horretan gauza asko etortzen zaizkizu burura, adibidez, zerbait ondo egiten ari garela. Duela bi urte, 2006an, finalista, hurrengo urtean hirugarren postua eta aurten txapela. Ez da ibilbide txarra. Datorren urtean postua ezin dugu hobetu, baina berriro irabazten saiatuko gara.

Poza handia, baina, agian hemendik aurrera erantzukizun handiagoa izango duzu bezeroek gehiago exijitu dezaketelako?

Bai, beti. Horrelako sari bat jaso ondoren jendeak beste modu batera begiratuko digu ezta. Gure sagardo botila irekitzen duenean badakigu sagardo bereziren bat esperoko duela. Horrek erantzukizun gehiago

eskatuko digu baina prest gaude erronka horri aurre egiteko.

Nolakoa zen sagardo irabazlea? Zeintzuk ziren ezaugarri aipagarrienak?

Oraindik ez da bukatu, botila batzuk ditugu salgai negozio batean. Hitz batekin definitzeko nik esango nuke edateko erreza eta gehiago edateko gogoia uzten duena. Kolore ori-berde nahiko distiratsua dauka eta baso oso ona egiten du.

Ba al dago sekreturik sagardo ona egiteko?

Baietz uste dut. Sekretuak badaude etxe bakoitzean. Niretzat bi dira, alde batetik lan on bat egitea orokorrean eta bestetik sagarren barietateekin nahasketa ona egitea. Batez ere sagar nahasketan dago sekretu nagusia, oso garrantzitsua da. Baina, badakizu sekretuak ez direla kontatzen, ordun....

Nor izan zen zure maisua sagardogintzan?

Nire aita, Manuel Irigoien-Herrero sagardogile ezaguna izan zen eta nire maisua betidanik.

Zenbat urte daramatzazu sagardoa egiten?

Betidanik, etxeko sagardotegian aitarekin ibili naiz, baina seriotasunez 18 urterekin hasi nintzen, baraz 22 urte jadanik.

Ba al duzu sagastirik?

Ez, propioak ez, baina inguruko baserritar batzuekin daukagu konbenio batzuk eta sagarrak saltzen dizkigute. Horrez gain, herrialdeko toki askotatik ere ekartzen dugu sagarra, esaterako, Bergara, Zarautz, Azpeitia eta Goierri aldetik eta bertako sagarra ez dagoenean edo nahikoa ez denean, kanpotik ere ekartzen dugu, Normandia, Bretaña, Galiza eta Asturiasetik.

Bertako sagarra erabiltzea garrantzitsua al da kalitatezko sagardoa lortzeko?

Bai garrantzitsua da, baina sagardoa egiteko behar duguna ez da lortzen bertan biltzen denarekin. Zoriturrez sagasti gehienak nahiko abandonatuak daude. Ea urte batzuetan egoera aldatzen den eta orain baino uzta oparoagoak biltzen ditugun.

Lehiaketa irabaztea nabaritu al da? Jendea hurbildu al zaizu sagardo hori dastatzeko edo erosteko asmoz?

Beti nabaritzen da. Bezero batzuk etorri dira kupela irabazlea zein zen galdetzeko edota kaxa batzuk erosteko. Sagardo salmenta ere ondo doa Gipuzkoako lehiaketa honek prestigio eta propaganda handia ematen baitu.