

Agurtzane Andueza

FRAISORO LABORATEGIKO KALITATE ETA NEKAZARITZA
BERRIKUNTZAKO ZERBITZUBURUA

“Belaunaldi erreleboa eman da, gazte jendea sartzen ari da eta gauzak ondo egiteari bultzada handia ematen ari zaio”

ZIZURKIL – Agurtzane Andueza (Zumarraga, 1969) Fraisoro laborategiko Kalitate eta Nekazaritza Berrikuntzako zerbitzuburua da. 20 pertsonak lan egiten dute bertan, eta sagardoa edo txakolinaz gain, animalia osasuna, lurrak eta substratuak, landare osasuna eta urak ere aztertzen dituzte. Urtean 5.000 bat sagardo lagin aztertzen dituzte fisiko-kimikoki eta 700 bat sentzorialki. Euskal Sagardoa eta Gorenak zigilua jaso nahi duten sagardoek bertatik pasa behar dute. Kalitatearen aldeko apustua nabari du ekoizleen artean. **Zer lan egiten duzue sagardoarekin laborategian?**

Alde batetik, analisi fisiko-kimikoak; eta bestetik, analisi sentzoriala. Lehenak egiten ditugu uztia jasotzen dutenetik. Sagarraren heldutasun puntua zein den ikusteko, eta hortik hasita, muztioetan, eta gero, hartzidura guztia kontrola ere. Sagardogileek sagarrak jaso eta lehen prentsaketak egiten dituztenean ekartzen dituzte laginak beraien muztioa nola dagoen ikusteko. Prozesu osoaren kontrola egiten dugu eta botilaratu aurrekoa ere bai. Botilaratzeko araudi bat dago eta bete egin behar da.

Zein fase ditu azterketa sentzorialak?

Hiru faseetan banatuta dago, ikusmen fasea, usaimena eta ahokoa. Ikusmen fasean, kolorea eta itxura aztertzen ditugu; aparra duen, burbuila txikiak edo handiak diren. Usaimen fasean, beste hiru ezaugarri: intentsitatea, usaintzean zenbat usaintzen duen; tipikotasuna, usaintzen den horretan sagardoaren lehengaia gogorarazten duen; eta kalitatea, tipikotasunaz gain beste usain batzuk aurkitzen ditugun; zitrikoak, tropikalak.... fermentazioan sortzen dira, berezkoak dira eta kalitate puntu bat ematen diote. Ahoko fasean, parametroak berak dira, modu berean baloratzen dira. Ahoan badaukagu beste bat, iraunkortasuna. Geratzen zaigun zapore hori ona izatea. Ezaugarri horiek beti positiboak izan behar dira ondo puntuatzeko. Azken par-



Sagardoaren analisi fisiko-kimikoak eta sentzorialak egiten dituzte Fraisoron. Argazkia: N.G.

tea da zer gorputz eta zer oreka daukan. Sagardoak parte azido bat eduki dezake, gozo puntu bat, astringentzia, baina hori dena orekatuta egon behar da. Agian, usaimenean oso aroma onak izan dauzka, baina limoia baino azidoago dago; ez dago orekatua. Oreka gain, gorputza. Badaude sagardo batzuk edaten dituzunak, eta ura diruditenak, eta beste batzuek gorputza dute, ahoa betetzen dizute. Hori da baloratzen dena.

Kalitate marketako sagardoek derrigor hemengo bi analisiak pasatu behar dituzte.

Beraien estatutuetan edo baldintzetan jaso-

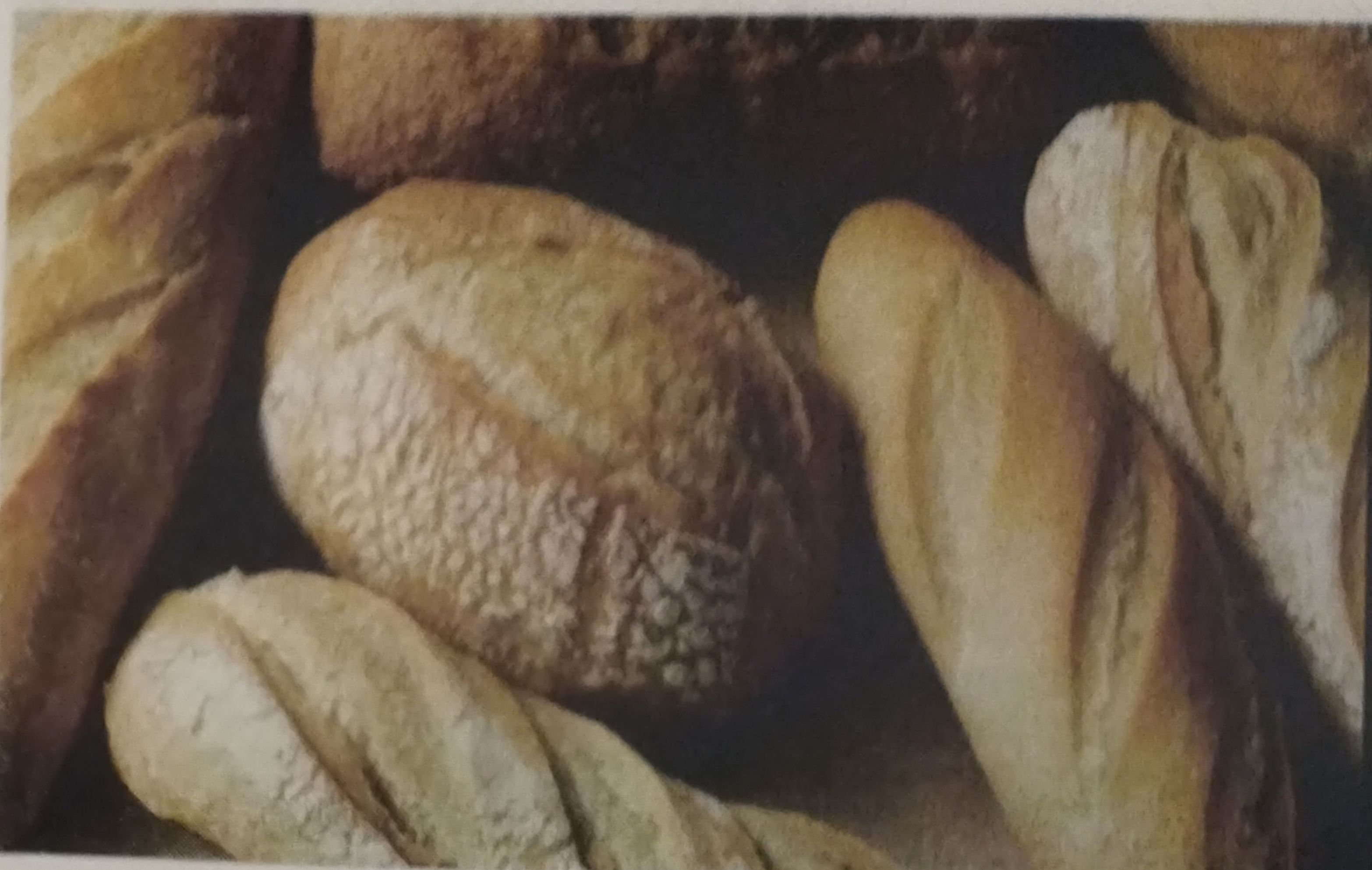
ta dute analisi organoleptikoak egin behar direla merkaturatu aurretik beraien laginak jartzeko. Biak gainditu behar dituzte, fisiko-kimikoa eta sentzoriala. Euskal Sagardoa kasuan, gainera, ateratako puntuazioaren bera txapel gorria edo doratua lortu behar dute.

Gainerako sagardogileak ez dute azterketa horietara egitera behar baina laginak ekartzeko joerarik dute?

Gero eta gehiago. Aldaketa dagoela ikusi onera. Belaunaldi erreleboa eman da, gazte jendea sartzen ari da eta uste dute gauzak ondo egiteari bultzada handia ematen ari zaiola. Kalitatearen bila, prozesua ondo kontrolatuta; ez “sartzen dut eta ea zer pasatzen den”. Jada, ondo kontrolatzen ari dira hori, nire ustez, aipatu beharreko zerbitzu. Garrantzitsua da, gauza oso ona. Sagardoa bat Frantziatik etor daiteke, beste bat, baina hori batetik, beste bat... Sagar horien muztioaren ezaugarriak desberdinak izango dira. Hala ere, egiteko ekartzen dituzte eta horien bera nahasketak moldatzen dituzte lortu nahi dituzten ezaugarrien arabera. Horrez gain, sagardogile gero eta gehiagok botilaratu aurretik laginak ekartzen dituzte ikusgai beraien sagardoa nola dagoen. Askok berriz, nahasketa desberdinak egiten dituzte ikusgai teko panelaren iritzi nahasketa egokiaren izan daitekeen.

Kalitatean garapena nabari al duzue? Bai, argia da. Panelarekin 2014an hasi ginen eta lehen dastatzen genituen sagardoaren orain dastatzen ditugun arteko desberdintasuna oso nabarmena da. Denetarik dago baina gaur egungo sagardoaren kalitatea oso bat hobetu da; eta ez sentzorialki bakarrik fisiko-kimikoki ere. Askok aldatu da. Uste dute sagardogileek ikusi dutela bazutela hobetuz puntu bat eta esandakoa, belaunaldi erreleboarekin uste dute asko nabaritzen ari dela kalitatearen aldeko apustua egiten ari direla.

“Lehen dastatzen genituen sagardoaren eta orain dastatzen ditugun arteko desberdintasuna oso nabarmena da”



Ogi on batek
plater on bat hobetzen du.

Un buen pan
mejora un buen plato.



www.ogiberri.com