

Fraisoro Laborategia



Dastatze-panela egiten duten aretoa, katala...

Fraisoro laborategia, sagardogile kalitatea neurtzeko tresna gisa

Bertako bi zuku garrantzitsuenen, sagardoaren eta txakolinaren, kalitatea neurtzeko analisia egiten dituzte Zizurkilgo Laborategian: «2017an, bi zukuen 9.000 lagin aztertu ditugu, horietatik 7.000 izan dira sagardoarenak», diote arduradunak.

Sagardoaren laginak dira Fraisoro Laborategiak gehien aztertzen dituenak, abereen osasunaren azterketen ondoren. Datuak gainera, oso nabarmenak dira: «2017an, bi zukuen 9.000 lagin aztertu ditugu, horietatik 7.000 izan dira sagardoarenak», azaldu dute arduradunak.

Bi azterketa mota

Kalitatea bermatzeko, hain zuzen, bi motatako azterketa eskaintzen ditu Fraisoro Ingurumen eta Nekazar Laborategiak, Gipuzkoako Foru Aldundiaren esku dagoenak. Alde batetik, analitika fisiko-kimikoak egiten dituzte: «bertan neurtzen dira hainbat

parametro, tartean, fermentazioa edota azidotasuna». Eta bestetik, dastatze-faseari dagokion kata ere antolatzen dute: «hiru fase ditu: ikuste-fasea, usaimen-fasea eta ahoko fasea. Horrez gain, oreka eta gorpuzta ere neurtzen dira», diote Fraisoroko arduradunetako batzuk.

Baina gogorarazten dute: «dastatu aurretik egiten dute azterketa fisiko-kimikoa, eta hori pasatzen ez badute, ez dira dastatze-panelean dastatuko».

Kata, dastatzaileen esku

Hain zuzen, bigarren fase honetan, dastaketan harrapatu ditu Kronikak dastatzaile-

Bi azterketa mota egiten dituzte Fraisoro Laborategian: dastatze-panela da bat, eta bestea, azterketa fisiko-kimikoa.

ak, Fraisoroko instalazioak bisitatzera joan denean. Bost dira denera, eta zortzi sagardo dastatu berri dituzte; beraiek ez dakite, ordea, norenak diren, baina erantzukizun

haundia daukate, izan ere, sagardo horien azterketa «bakoitza bere lekuan egiten dute, beraien artean ezin dira bakoitza bere lekuan egiten dute. Arduradunak, bakoitza bere lekuan ez dugu hurrengoaz zerbait dastaketa eginda, bakoitza bere lekuan ematen dute puntuazioa, datuak ordenagailura pasatu aipatu dute.

Egun 27 dastatzaile dituzte «denetarik dago: enologoa, kimikoa, teknikariak...». Horiek garrantzitsuak dute, hautaketa-prozesu

Txotx denboraldiaren irekiera urtarrilaren 27an. Asteazkenetik igande eguerdira irekita.

BERTAKOAREN ALDEKO APUSTUA EGITEN DUGU !!

Bertako produktuekin bakarrik egiten dugu lan, gure **Eusko Label** behi txuleta bezala.

IPARRAGIRRE
ZURE 0 KM. SAGARDOTEGIA

Osinaga 10, HERNANI
943 550 328
www.iparragirre.com

IPINTZA SAGARDOTEGIAK IPINTZA 22 PLANA
AURKEZTEN DIZU !

22
ZATOZ EZAGUTZERA !

IPINTZA

ASTIGARRAGA erdian
Santxo Zeharra, 12 ASTIGARRAGA

«Sagardogileen eskaerari»
«irrituz, azterketa
mikrobiologikoa prestatzen
ari dira Laborategiko
arduradunek.

ela, baita formazio bat ere. Izan ere, as-
tira dastaketan kontuan hartu beharre-
ko kolorea, aspektua, intentsitatea,
gusturatasuna...

ondoren, denen iritziekin, puntuazio
bat jasotzen du sagardogileak, eta
duen horretarako erabiltzeko aukera
du: «guk informazio hori ematen
erabakiak hartu ditzan».

hori ez da bakarrik formazioaren bidez
eten. Fraisoroko langileen hitzetan,
«atzte-panelaren bukaeran balorazio
erak egiten dira; ez dute balorazioa
erako aukerarik; baina aukera ematen
dute. Azken finean, formazio modu-
artzen dugu».

batzuk, egun gutxitara

«eta hauek azkarrak izaten dira,
«le bada, egun berean edo bi egunetan
erak ematen saiatzen gara», onartzen
«Eta presa handia daukatenezat,
«ra, internet daukate: «egun emaitzak
«beten ikusi ditzakete, baita prozesua
«moduz dijoan. Eta asko eskertzen

era desberdinak, ardogileen eskura

«tegiara jotzen dutenen artean arra-
«oso desberdinak direla onartzen dute,
«tresna gisa oso modu desberdinetan
«zen dute sagardogileek.

«le batetik, arrazoiei dagokionean:
«ek guregana jotzen dute zigilu bat
«puntuaketa zehatz bat, bakoitzaren
«aren arabera dena, eskuratu
«dutelako; beste batzuk, aldiz, zer
«dauden edo nahasketak egin
«beten jakin nahi dute». Baina,
«n, beraiek ez dute jakiten zergatia;
«Sagardoaren kasuan bezalaxe:
«Sagardoaren kasuan, askotan ez
«bezeroak zein diren, kodifikatuak
«baitira».

«alde, lagina aurkezteko momentua
«ko aldatzen da batetik bestera:
«prozesu osoan zehar jarraipena
«dute, sagarretatik hasi eta botiletan
«sagardora arte; beste batzuk, aldiz,
«egoeratik ekartzen dute...». Azke-
«bakoitzaren beharretara» egokitzen
«diote, «bakoitzak bere lan egiteko era
«bernak» dituelako.



Laborategia sagardo botilez josia izaten dute beti.

Beste azterketa bat, etorkizun hurbilean

Beren bezeroen nahietara egokitzea da
Fraisoro Laborategiaren asmoetako bat, eta
horrelaxe sortu dira egun egiten dituzten
azterketetako batzuk. Orain, beste eskain-
tza bat emateko aurreneko pausuak ematen
ari dira, hain justu da azterketa
mikrobiologikoa: «Prestatzen ari gara PCR
deitzen den teknika, zein bakteria eta
lebadura daukaten neurtzeko tresna».

Helburua da «sagardogileen eskaerei
egokitzea», izan ere, orain arte kalitateen
azterketak egiterakoan, «ardoaren prozesu-
an» oinarritzen ziren.

ENACek ziurtatuta

Besteen kalitatea ziurtatzen duten bezalaxe,
garrantzitsua iruditzen zaie Fraisoro
Laborategiko arduradunei beren lan
metodologia akreditatzea ere. Eta hori,
ENACen (Entidad Nacional De Acreditación)
bitartez egiten du, berak ziurtatu baitu
«prozedura egokia» dela. Horretarako,
«urtero edo urte eta erdiro egiten dute
auditoria bat».

Bestalde, kontraste desberdinetan hartzen
dute parte; lagin berdinetik parametro ber-
dinak konparatzen dituzte laborategi desber-
dinetan; «berez, denek berdina eman behar
dute». Azken finean, «gure burua eta lana
neurtzeko» balio dute konparazio hauek.



Datuak guztiz informatizatuak dituzte.

txas-Buru
Sagardotegia

Bertako
sagarra

Asteazkenetik igande eguerdira irekita

inaga Auzoa
120 HERNANI
EL 943 556 879
www.itxasburusagardotegia.com



LARRE-GAIN
TOLARE SAGARDOTEGIA

Asteartetik igande eguerdira irekita

AUTOBUS ZERBITZUA

Ostiralak: 20:30etan Biteritik / Larunbatak: 13:30etan eta 20:30etan Biteritik

☎ 943 55 58 46 - 616 28 78 67

LARRE-GAIN BASERRIA - EREÑOTZU - HERNANI



Sagardo naturala urte osoan botiletan salgai