Xabier Arregi ´Kataide`

Txakolingilea

PABLO S. QUIZA

«Txotxa behar larregi da guretzat»

EDORTA AGIRRE

Honelako kontakizunei hasiera konbentzionala zor zaie. Lagunak txakolina ekarri, gustatu eta ardogileaz galdegin genion. Ezohiko pertsonaia zen: kalean jaio baina betidanik baserrian aritua, Arrasateko lanean ohitzen hasia, batetik bestera ibilia (bi nagusiek Goizuetan meategia hartu eta gazte askorik Xabier eraman zuten enkargatu), herrira ezkondu, fabrikan jardun eta, geldirik egotekoa ez zenez, erretiroa hartu ondoren, txakolindegia antolatu zuen. Ikasi, informazioa bildu, makinak ekarri, etxea atondu, baina... oraindik ez dago konforme: botilan txakolina hitza ipintzerik ez.

Hitza Getarian asmatu dute, ala?

Hitz hori Getarian eta Zarautzen txakolina edateko ohitura baino dezente aspaldikoagoa da. Egin ezazu kontu: mahatsek Hondarrubi beltza eta Hondarrubi zuria dute izena. Lapurdin eta Nafarroan ere ezaguna dute antzinatik txakolin hitza, gradu apaleko ardo arina esateko erabiltzen baita.

Hitza, bai; ardoa, berriz?

Balea eta bakailaotara zihoazen arrantzaleentzako ardo egokia omen zen txakolina: edan errazekoa, arina, urtekoa... mozkorrik ez harrapatzeko aproposa. Getaria aldean badute lotura horren aztarnarik: mahatsetako hagen ordez bale-saihetsak daude toki batzuetan.

Txakolina betidanik kostaldean egin izan al da?

Bai, kostaldean ia soilik landu izan da mahasti mota hori; gurean, Bakio aldetik hasi eta Lapurdiraino. Donostian ere lantzen zen mahats zuria: Podavines (mahats-biltzaileak) zorioneko leihatila-kaleari izena hortixe datorkio.

> «Bizkaiko beltza baino hemengoa gehiago gustatzen zait; freskoagoa da»

Berez, zuria al da txakolina?

Txakolin zuria edan errazagokoa da, finagoa. Orain arte ezagutu dugun beltza garratz eta lakarragoa zen. Getariarrak komertzianteak dira, gure aldean: haiek hasi ziren garraztasuna kentzen. Mahatsa zaindu eta hobetuz gero, eratorriak ere irabaziko du. Oraintxe hasi naiz ni txakolin beltza egiteko asmoz, proba egitearren edo... «Etorkizuneko txakolina hori da, jar ezak beltza» esan zidan Kamio getariarrak. Nik, «kasu egingo diogu», nire artean.

Ze alde dago zuritik beltzera?

Alde handia. Hondarrubi zuriari frantsesek petite courbeau deritzote eta beltzari, berriz, cabernet franque; Irulegin-eta baliatzen duten mahatsetako bat da beltz hori. Beste aldetik, beltza gradu handikoa denez (12°-13°), azaro-abendura arte itxaron behar da mahatsa biltzeko.

Bizkaiko beltza gustatzen al zaizu?

Bakio aldekoa probatua nago baina hemengoa gehiago gustatzen zait, freskoagoa edo fruta-usain finagokoa dela iruditzen zait.

Nahita egin izan dira ardo arinagoak kostaldean?

Etxean, Arrasaten, hegoaldera begira ditugu mahastiak, eta Nafarroan edo Errioxan baino hamabost egun lehenago itzartzen da mahatsa. Han, berriz, argitasun handiagoa dutenez, mahatsak azukre eta, beraz, ardoak alkohol gehiago izaten du. Hortik kanpo ere, barietateak, lurrak, altuerak eta bestelakoek ere eragina dute, nolanahi ere.

Ardo goiztiarra, beraz: goiz jaiki, berehala jaso, upelean denbora gutxi...

Santamasetan probatzen dugu urtero. Kostaldean geroxeago hasten dira, San Anton aldera edo.

Xabier Arregirekin hizketan jardun eta halako batean konturatuko zara gipuzkeraz primeran moldatzen dela. Sei dozena urte gainean, EGUNKARIA irakurtzen duela adierazi eta frogatu digu kultura zabaleko plaza-gizon hiztun, umoretsu, sasoiko, benetako bizizale honek.

Getariar izan, arrasatear izan, urterik urte kalitate hobea erdiesten ari zarete, nolanahi ere.

Halaxe da. Kontsumoa izugarri altxa da azken urteotan, kalitate onaren ondorioz; gure kasuan batak bestea bultzatzen du, produktuaren bikaina estimatzen dugu eta. Aurten ere, tantarik gabe gelditu naiz, konturatzerako.

Txotxean hasteko tentaziorik?

Hori behar larregi litzateke guretzat orain. Lagunartekoa egiten dugu, baina bestela: enologoaren iritziak garrantzi handia du, lagunek ere probatu eta iritzia ematen dute, nondik norakoak adieraziz. Kito, gainerakoa botilan atera eta nahikoa dugu.

Buruhausterik ere emango dizu ardogintzak...

Asko, urrats asko egin behar dira bidean, eta denak ondo: mahatsa garaiz jaso, zuztarra kendu, aletu, zanpatu, hartzi, oxidatu gabe botilaratu... eta bezeroa gustura uztea.

Bukatzeko, Xabier: ba al dakigu txakolina edaten?

Frantziako lagun batek esaten zidanez, «haritza edaten duzue, ardoaren partez; eta haritza txarra da, bihoztarra ematen dik; ardoak ez du haritz-tejorik behar, haritzik ez delako, zurari eransten zaion likido bat baizik». Egin kontuak.

Hondakinak gasifikatuta

«Txakolina ez zait gustatzen» dio jendeak, sarri. «Tira, probatu hau», nik. Eta «hau bai, hau ona da» erantzun. «Ba... hauxe da txakolina!». Lehengaiak ona behar du. Ezin da nahasi ardo ona eta txarra, dena ateratzeko.

«Txarra zen txakolina, bai, norbaitek txarra egiten zuelako, Mantxatik ardo-hondakinak ekarri eta gasifikatu egiten zituen: nola aterako zen handik gauza onik?»

Ardoaren Txokoa

Marqués de Riscal Sauvignon

Urtea: 1999
Ardo mota: Zuria
Mahatsa: Sauvignon Blanc
Graduazioa: %12,5
Jatorrizko izendapena: Rueda (Valladolid)
Egilea: Vinos blancos de Castilla
Prezioa: 1.100 pezeta

Ehun urtetik gorako Errioxakoa den Marqués de Riscal izeneko ardandegiak, kalitatezko ardo beltzak egin ohi izan ditu, eta bada hogeita hamar urte inguru Ruedan ardo zuriko ardandegia zabaldu zuela, kalitatezko ardo zuriak egin asmoz. Bertako Verdejoaz gainera, Sauvinong Blanc –Frantziakoa– motarekin hasi zen, egun baimendua eta ezaguna inguruko lurraldean. Berde ukituak dituen hori argi koloreko ardoa dugu. Lurrin indarrekoak, tropikoko fruituak nagusiki, lore eta belar fresko ukituekin. Ahoan oso atsegina, bilgarria eta goxoa. Mahats honek lurrin oneko ardoak sortu ohi ditu eta halakoxea dugu hau.

Ardo gazteak

Urtea ardo gazteekin hasi ohi da. Hiru hilabete eskas itxitokian gorderik egoniko lehen botilak merkaturatzen dira. Ardandegiak urteko berriak plazaratzean lehenik ardo zuri leun eta finak eta fruitutsu eta kolore politeko gorriak. Lehen txakolinak merkatura atereak dira, eta aste gutxitan gainontzekoak. Hasiak ere lehen beltz gazteak, fruitutsu indarrekoak, mamitsu eta kolore handikoak, uztaren ezaugarrien adierazle. Hilabete gutxitan leuntzen hasiko dira. Batzuek udara ostean edo eta udazkenaz gero hasiko dute beherakada. Besteak, aldiz, urte edo gehiagoz heldutasun egokia eskuratuko dute. Ardo gazteen zaharkitze azkarregiari aurre egite asmoz, zenbait ardandegik botilaratze mailakatua egin ohi dute. Bitartean, dagoneko ardoa isotermo upeletan edukiko dute, inon ez bezala ezaugarrien bila.

URKIZU