

Ardoa eta hasiberriok (II)

0. mailako hainbat jakingarri, sasoiaren hasiera gainean dugu eta

EDORTA AGIRRE

Mahastiak

Lehen lau urtean landareak ez du ardogintzarako kalitate handiko mahatsik ematen. Bosgarrenetik berrogeigarrenera, ikuspegi komertzialetik, egoera politean mantenduko da, fruta asko emanez. Hortik aurrera, azkenik, ardoa hobetu baina ale kopuru gutxiago emango du.

Zuraren eragina

Oxigenoa upelean pittinka-pittinka sartzean, ardoaren kolorea, zaporea eta usaina aldatu egingo dira. Zuraren konposatuek ere, ardoan disolbatuko direnez, bestelako ezaugarriez jantziko dute ardoa, berezko arazketa (zikinkeria hondora erori eta likidua garbi uztea) eragiten lagunduz.

Barrikaren adina

Zenbat eta zaharrago, orduan eta konposatu aske gutxiago izango du eta oxigenazioa txikiagoa izango da. Luze jota, 5-6 urte iraun lezake barrika batek. Gaurko enologiaren ikuspegitik «ardo ona egur zaharrea» esakunea, beraz, ez da ego-kia.

Ardoaren bizia

Gizakiak bezala, ardoak ere gorabeherak noztzen ditu: indartsuak iraupen luzeak izango dira; «edan errazeko» ardo ahulak, aitzitik, gorputz, tanizitate eta ezaugarri nabarmenik ez dutenez, lau edo «hila» dira. Ardo «bizia», dena den, gordetzen jakin beharko dugu. Bestela, akabo.

Globalizazioa

Zaporeen estandarizazioak etengabe aurrera egitearen ondorioz, firma handien oraingo jo-kaera ardoak homogeneousatzea da. Hegazkinez bakarrik bidaiatzen duten enologoek erruagatik, Euskal Herriko azken bazterreko tabernako bezeroak *chardonnay* ardo eskatuko dio zerbitzariari, *ondarrabi* zuriak eta *garnatxak* gutxietsita. Dugun gauzarik hoberenetako bat, agian, tokian tokioa mantentzea da, geureari eutsita.

Produktzioak

Mahastiak hainbat kilo fruta eman dezake, kalitatezko ardo aterako bada. Kopuru hori bi-



Mahastiak Arabako Errioxan. • EGUNKARIA

egon behar du dastatzaileak. Ahal dela, gose-puntta batez kezkatuta, zentzumenak bizia- go izaki.

Aretoko tenperatura 20°C izango da, kanpo-usainik (lore-rik, kerik...) gabe, hezetan egokian (%70 inguru)

Altzariak, zuriak eta erraz garbitzeko modukoak izango dira

• Tenperatura egokiak

Ardo zuri lehorra, 8-10°C: ardo hau berez fresko eta garratza da: epela edango balitz, garraztasuna desatsegina litzateke.

Gozoa, 6-8°C: gozotasuna, tenperatura altuetan konpentsatzen baita.

Aparduna, 6-8°C: hortik gora finezia galdu eta karbonikoa askatzen delako.

Ardo gorria, 10-12°C: bereizgarriak hobeki atzemateko.

Urteko ardo beltza, 12-14°C: ardoon freskotasuna mantendadin, eta astringentzia urrikoak direlako;

Ardo beltz ondua, 16-18°C: zahartzean lortutako lurrinak airean barreiatzeko. Hortik gora, alkohola lurrundu eta gainerako lurrinak estaliko lituzke.

• **Kolorea** (honek ere gauza asko adierazten digu)

• **Adina**: urteetan aurrera, ardo beltzaren kolorea laranja tonuak hartuz doa; zuriarena, aldiz, ilunduz: zurbiletatik urre kolorerantz.

• **Egoera, itxura**: arre edo uher agertzen bada, behar bezain garbi ez dagoen seinale; distiratsu egonez gero, berriz, alderantzizkoa.

• **Gorputza**: tanta edo mal-koa kristalean behera astiro-astiro jaisten bada, glizerina («gorputza», gure eguneroko hiztegian) askotxo duen seinale.

• Hiru lurrin-motak

• **Lehen mailakoak** mahatsak emanikoak dira, hiru plegukoak: loredunak, frutadunak eta begetalak.

Ahurraren

L. CARCEDO arroz- eta tipula-odolkiak
ERRETERIA



Pisu garbiak: 370 g. eta 402 g. Osagaiak: (arrozezkoan ez da agertzen osagirik); tipulazkoan: tipula, gantza, urdaia, odola, gantza, espeziak. 246 eta 267 peze- ta, 10 eta 10,5 libera (665 pta, 27 lib. kiloko). Testu osoa, espaino- lez.

Tipula-odolkiaren xehatua polita da, berdura, odola eta gantzaren arteko proportzioek egoki eta hestekiak naturala dirudite; on- dorioz, itxura, usain, zapora, uki- tu eta bukaera politekoak dira, arrozezkoarenak dezente mote- lagoak badira ere.

Kalitate, kopuru eta prezioaren arteko erlazioa: ongi eta gaizki, aukeraren arabera.

• **Bigarren mailakoak** har- tgidurari dagozkio: esnekiak, alkoholak eta abar.

• **Hirugarren mailakoak** ar- doak zahartuz gero, egurrak eman eta botilan osaturiko lur- rinak dira: bainila, larrua, kez- tatuak, tabakoa...

Ardoa oxigenatzeko, astindu kopa: horrela nabaritutako dugu lurrinen bilakaera. Gradazio horrek ez du loturarik astinke- ten (1., 2...) kronologiarekin.

• **Zaporeak, ahoko uki- tuak**

Mingaineko dastamen-papi- lei esker, oinarritzko lau zapore- ak bereizten ditugu: gozoa (mihi-puntan), gazia (mihi ertzen azpialdean), mingotsa (mihiaren atzealdean) eta garratza (mihi ertzen gainalde- an).

Dena den, ardo ahortzen dugunean bestelako inpresioak ere hartzen ditugu, ahoko uki- menari dagozkionak. Hona ho- rietako batzuk: alkoholak bero- tasuna sentiaraziko digu, kar- bonikoak eferbeszentzia, as- tringentziak sikutasuna, kon- posatuek gorputza (baita mintasunik ere)...

* Mikel Garaizabal aipatu be- har dugu hementxe, beraren mintozari «ebatsi» baitiogu gaurko hazkurri hau.