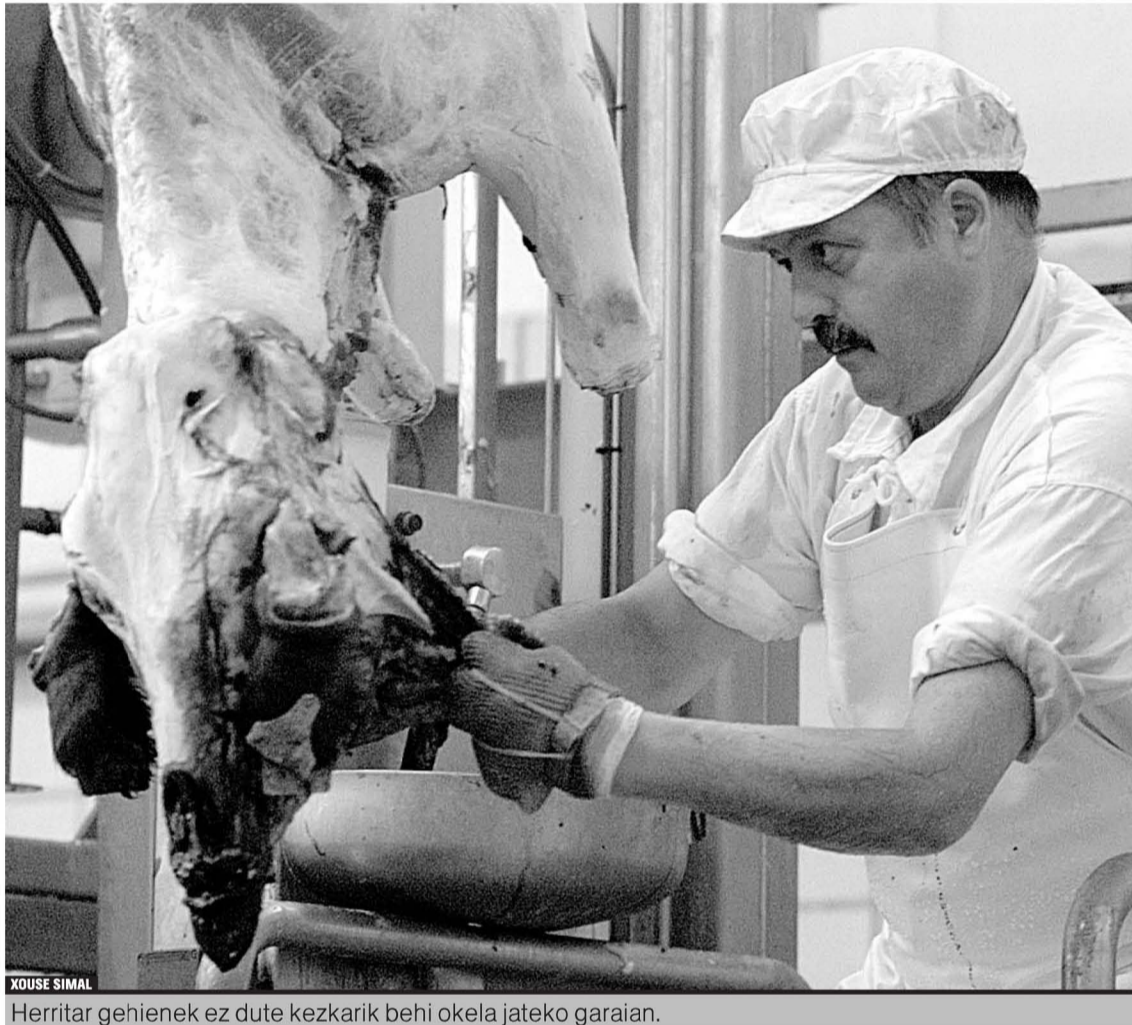


KONTSUMOA. Orain dela urtebete herritarren %46 kezkatuak zeuden, eta, gaur egun, berriz, %15 besterik ez

'Behi eroen' krisia izan aurretik baino okela gehiago kontsumitzen da orain

Jaurlaritzaren arabera, «alorraren meritua» da kinka gainditu izana



Herritar gehienek ez dute kezkarik behi okela jateko garaian.

Luis Karlos Garcia | GASTEIZ

Gaur egungo egoera *behi eroen* afera gertatu aurretikoa baino hobea dela dio Eusko Jaurlaritzaren azterketa batek. Izan ere, behi okelaren kontsumo tasak, krisia gertatu baino lehenagoko indizeak parekatzea ez ezik, gora egitea ere lortu duela dio Nekazaritza eta Arrantza sailburu Gonzalo Saenz de Samaniegok eta Nekazaritza eta Herri Garapenerako sailburuorde Asier Albizuk atzo Lakuan aurkeztutako inkestak.

Gasteizko gobernuko agintariek 1999. urte amaierako egoera hartu dute gidatzat: orain dela urtebete, krisia larria zela, kontsumo tasa ohikoa baino 20 puntu txikiagoa zen; egun, berriz, normaltasuneko indizea baino lau puntu handiagoa da.

Lakuako arduradunak pozik dira datuok ikusirik, behi okelaren kontsumoa «produkzioaren ardatza» delako, beste zenbait tokitan ez bezala, non oilasko edo txerri haragiak garrantzia izan ohi duen. Izan ere, Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako behi okelaren kontsumoa Espainiako Estatukoaren bikoitza da.

Kontsumitzaileak ez dio beldurrik behi okela jateari

Gaur egungo egoera krisiaren aurretikoa baino hobea dela dio beste datu batek: 1999ko irailean herritarren %25 kezkatuak zeuden behi okela jateagatik; tasa hori ia bi aldiz handitu zen *behi eroen* eraginez; baina gaur egun %15ekoa besterik ez da.

DATUA

%67k, bertakoa nahiago

Araba, Gipuzkoa eta Bizkaiko kontsumitzaileen %67k bertako haragia nahiago dute; baina, dena den, tasa horrek behera egin du piska bat iazko otsailekoaren aldean. Herritarren %30ei, berriz, bost axola zaie haragia bertakoa edo kanpokoa izan.

Ildo horretan, aurrez prestatutako janaria da gaur egun (eta *behi eroen* aferaren aurretik ere) kontsumitzaileari kezka gehien sortzen diona; ondoren dator behi okela, eta gero, antzeko tasetan, oilaskoa, txerri haragia eta arrautzak.

Espainiako Gobernuak gaizki jokatu zuela da uste zabalduena

Inkestaren beste atal batek galdetu du gobernuek krisiaren inguruan izandako jokaerei buruz. Unerik larrienean iritzi zabalduena zen Espainiako Gobernu gaizki jokatzaren ari zela, eta arazorik gogorrenak urrun izateak ez du ekarri uste hori hobetzea. Antzera gertatu da Europako agintarien lana epaitzean, baina Jaurlaritzarena, berriz, ontzat hartu zen lehen eta orain.

Saenz de Samaniego kontseilariaren irudiko, «sektorearen beraren meritua» da krisia egoera gainditu izana.

Aitziber Laskibar | BILBO

Mahatsaren orpotik dator gida

EUSKAL HERRIKO ARDOEN GIDA. Mikel Garaizabal elorriarrak Euskal Herriko ardoei buruzko lehen liburua kaleratu du, euskara hutsean

Ardoak ezagutzea eta dastatzen jakitea modako jakituria bihurtu dela dirudi eta, jada, jatetxean ateratako ardoa ona ala txarra den esaten ez duena ezjakintzat jotzen da, sarri. Futbolari buruzko elkarrizketa sortzen denean, norbaitek ez duela gaiari buruz ulertzen esaten duenean begiratzen zaion harridura aurpegi berarekin begiratzen zaio ardoari buruzko iritzia ematen ez duenari ere.

Egoera horri amaiera jarri nahi dionik baldin bada, eta gainera, euskalduna izan eta Euskal Herriko kultura ezagutzeko jakin-mina badu, harentzat beren-berengi eginiko produktua argitaratu dela jakin beza.

Euskal Herriko Ardoak. Gida praktikoa eta Hiztegia izenez, «mahatsaren orpotik dator» Mikel Garaizabal Pildainek argitaratutako liburua. Enologiari buruz euskaraz eginiko lehen lana da honakoa, bai eta Euskal Herri osoko ardoak gai bakartzat

dituen lehena ere. Ardoari buruzko hiztegia ere badakar liburua: 400 hitzen azalpena eman eta gaztelera zein frantseserako itzulpena jasotzen du. UZEIren laguntzaz egin da hori.

Beste lau atal ditu aurretik, halere, hiztegiarenak. Euskal Herriko jatorri deitura guztiak azaltzen ditu, lehenik: Getariko Txakolina, Bizkaiko Txakolina, Arabako Txakolina, Irulegi, Nafarroa eta Behe Errioxa, eta Araba Errioxa. Horietako bakoitzaren kokapena erakutsi, eta inguruaren ezaugarrien eta egiten diren ardoen berri ematen da, besteak beste.

Mahastizaintza du gai nagusitzat bigarren atalak. Bertan, mahastiaren historia eta zikloak azaltzen dira, bai eta mahastia zaintzeko aholkuak eman ere.



JON HERNAEZ / ARGAZKI PRESS

Mikel Garaizabalek ardoa nola dastatu behar den erakutsi zien atzoko prentsaurrekoan egon zirenei.

Ardo zuri, gorri, beltz eta apardunen elaborazioa azaltzen du, gero, Garaizabalen liburua. Ardoak nola ondu eta zaindu ere azaltzen du.

Dastaketari zuzentzen zaio laugarren atala. Bertan, ardo behar bezala dastatzeko aretoak izan beharreko ezaugarriak, ardo bakoitzaren tenperatura egokia eta koparen ezaugarriak biltzen ditu, besteak beste. Dastaketarako zentzumen guztiak nola erabili azaltzen du, gero.

Dastaketaren froga bat ere egin zuen Garaizabalek liburua aurkeztean. Kopak fina behar du izan eta oinetik heldu behar zaio, ardo berotu ez dadin. Kolorea begiratu zaio lehenik eta sudurrera hurbilduko da ondoren; kopari birak emango zaizkio ardoak lurrina aska dezan, eta berriz usainduko da.

Ahora sartu, eta aho osoa bustiko da ardoz, zapore bakoitzak bere lekua baitu mihian. Gozo puntua atzemango zaio lehenik, gero garratza eta mingotsa, ondoren. Freskotasuna ere nabaritu behar zaio ardoari.