

Sagardoa begietara, sudurrera eta ahora

XABIER KAMIO eta Oihana Gainzerain enologoek agertu digute pausoz pauso sagardoa nola dastatu, zertan jarri arreta eta nola gozatu zentzumen guztiak. Kamiok argitu duenez, bi kata mota daude, bata analitiko eta bestea sensoriala edo sentimenezkoa. Eta kata sensorial bat egin aurretik derrigorrez egin behar da kata analitiko, «zer edaten ari zaren jakiteko eta katatzen zauden sagardoak erregulamentazioak zehazten dituen ezaugarri guztiak betetzen dituela ziurtatzeko. Hori oso garrantzitsua da sagardoarentzat eta askotan ez da egiten», azaldu du Kamiok. Bi enologoek pausoz pauso agertu digutena kata sensoriala edo sentimenezkoa izan da eta sagardoa ahalik eta gehien gozatzeko pistak eman dizkigute.



Sagardoa hartzea

Sagardoa hartzeko moduak erabat baldintza dezake dastaketa, produktua edaten duenari sortzen dion zirrara guztiz desberdina izan daiteke basoa era batera edo bestera helduta. Basoa behealdetik heldu behar da, baso guztia behatzekin hartu gabe, eta kanporantz okertu behar da, ez kupe-lari begira, askok egin ohi duen moduan. Basoa era honetara eustearen helburua sagardoa beti kristalaren kontra haustea da. Sagardoak sagardoaren kontra jotzea ez da batere komeni. Izan ere, sagardoa edari karbonikoa izanda, daukan ezaugarri handiena burbuila da eta gero eta txinparta gehiago egin, hobe izango da produktua, enologoek nabarmen dutenez. Sagardoa sagardoaren kontra botaz gero, burbuila handia sortzen da eta gehiena joan egiten da berehala. Horregatik da garrantzitsua sagardoa kristalaren kontra haustea, era horretara burbuila basoan barrena zabaltzen da baina beti txikia mantentzen da. Burbuila txikiak denbora gehiago irauten du basoan eta ezaugarri gehiago ematen dio produktuari. Ondo zaindu, beraz, hartzeko modua, karbonikorik gabeko sagardoa hilda baitago.

Begiratzea

Behin basoan, sagardoa begiekin aztertzea komeni da. Burbuilak handiak edo txikiak diren ikusi, denbora zentean mantentzen diren edo segituan desagertzen diren aztertu, kolorea begizatu... Burbuilei erreparatu behar zaie lehendabizi. Sagardoak burbuila handiak baldin baditu, fermentazioa tenperatura altuan eman denaren seinalea da eta hori ez da ona sagardoarentzat. Burbuila txikia baldin bada, fermentazioa tenperatura baxuan egin dela esan nahi du, modu naturalean, eta, hala eginda, sagardoak aroma gehiago izaten ditu eta kalitate hobegokoa izaten da. Ondoren koloreari begiratu behar zaio. Katari dagokionez, ezaugarri tekniko bezala, ez dago kolorearen parametrorik finkatuta. Erabili diren sagar moten arabera da sagardoaren kolorea eta denetariko gustuak daude, bai sagardogileen artean eta baita sagardozaleen artean ere. Sagardogile bakoitzak bere sagardoari bere kolore mota ematen dio; kolorea sagardotegiko nortasuna dela esan daiteke beraz. Eta gustuko kolorea lortzeko sagar mota desberdinekin jolasean eta frogak egiten aritzen da sagardogilea muztioarekin.

HARTZEA

Basoa kanporantz begira jarri behar da, ez kupe-lari begira, sagardoa kristalaren kontra puska dadin

BEGIRATZEA

Sagardoak zer nolako burbuilak dituen eta kolorea begizatu behar dira ondoren

USAINZEA

Sagardoa fruta usainekoa den, lore usainekoa den edo usain txarrekoa den defini daiteke

DASTATZEA

Mingainean dastatzeko gune desberdinak daude; puntan zapore gozoak, alboetan garratzak eta atzealdean mingotsak antzematen dira

AURTENGO SAGARDOA

Fruitua helduago iritsi da, joan den urteko udako beroak direla medio, eta ondorioz piña, platano eta sagar helduaren usainak antzematen zaizkio, konpota antzeko usainak. Agian alkohol pixka bat gehixeago dauka, baina hori ez da arazoa. Sagarrak ez dira ehuneko ehunean Euskal Herrikoak, kanpotik ere ekarri dira eta horiekin lortzen da oreka. Kolore gehiagoko sagardoa da aurtengoa, berdeska gutxiago azaltzen da eta gorria gehiago. Eta edateko askozaz ere errazagoa da. Oso sagardo ona da aurtengoa.



Usaintzea

Hasieran, behinik behin, basoa geldirik dagoela usaindu behar da sagardoa, produktua geldirik dagoela. Usaina duela antzemanez gero, mugitzera-koan aroma askoko sagardoa izango da. Gero eta usain handiagoa izan, produktua hobe izango da. Basoa mugitu gabe sagardoak zein usain duen ezin bada definitu, basoa pixka bat mugitzea komeni da. Basoa mugitzera-koan sagardoak eta kristalak elkar jotzen dute eta marruskaduraren ondorioz, tenperatura igo egiten da eta produktua aroma guztia ateratzen da kanpora; dela sagar usaina, piña usaina, platanoarena... Zaila da aromaren parametroak definitzea. Fruta guztiek aroma horiek osatzen dituzten osagai kimikoak dauzkate eta osagai horiek beti dira berdinak, aldatzen dena osagai horien kopurua da eta horren arabera bereizten dira aroma desberdinak. Bakoitzak modu batera edo bestera interpreta lezake aroma hori. Definitu daitekeen gauza bakarra fruta usaina duen, lore usainekoa den edo usain txarrekoa den da. Hortik aurrera, batzuk platano usaina hartuko diote, besteek piñarena, sagarrarena besteek.

Dastatzea

Sagardoaren zaporea dastatzen da azkenean. Garrantzitsua da mingainean dastatzeko gune desberdinak daudela jakitea; mingain puntan zapore gozoak antzematen dira, mingainaren alboetan zapore garratzak eta atzealdean zapore mingotsagoak igertzen dira. Hortaz, sagardo tragoa hartuta mingainaren zein partetan sortzen duen sentsazio gehien aztertu behar da, gozotik, garratzetik edo mingotsetik gehiago duen jakiteko. Zaporearen parametroak definitzea ez da erraza, hor ere kolore guztietako gustuak daudelako. Baina, enologoek nabarmen-tzen dutenez, sagardo onena hiru zaporeen oreka ona zaintzen duena da, gozoa, garratza eta mingotsa tamaina beretsutan duena. Txotx sasoiaren hasieran gozotik gehiago izan ohi du sagardoak eta, hilabeteak aurrera joan hala, zapore garratzak eta mingotsak areagotu egiten zaizkio. Baina, finean, zer da sagardo on bat? Ez da erantzuten erraza, hori norberaren interpretazioaren arabera ere bada. Baina sagardo onenaren ezaugarri nagusia hau da: tragoa hartu eta gorputzak beste trago bat eskatzea. Aurtengoak betetzen du tasun hori.