

mila leiho zabalik



 Jarioak

- Hasiera
- Blogariak
- Blogosfera
- Klik

Albiste guztiak
GAUR8.info

-

Ikusi, usaindu, dastatu: sagardoa edaten ikas daiteke

Larunbat goizez, Zelaia sagardotegiko atean egin dio ongiatorria Jose Antonio Gainzerainek hamabost laguneko taldeari. Hamaietakoak ematen hasi al dira? Ez, hitzordua ez da hamaietako egiteko, sagardoa dastatzen ikasteko baizik.

Amagoia Mujika

2009ko Martxoaren 12a

Sagardunek antolatutako “Probaketak” ekimenak sagardo munduaren betiko ohitura batera hurbiltzen du bisitaria; sagardoa dastatu eta uztaren emaitza frogatu. Bada, hala ere, desberdintasunik lehengo dastatze haien eta egungo dastatze gidatuen artean. Lehen, uzta nolakoa zen frogatzea zen helburu nagusia. Orain, sagardoa dastatzen eta disfrutatzen ikastea. «Basoa ondo hartzea, sagardoa dastatzen jakitea... Oraindik lan asko daukagu egiteko. Orain arte sagardogileak oso barrura begira egon gara, makinaria, produkzioa, garraioa... eta garrantzitsuak diren beste gauza batzuk ahaztu samar izan ditugu. Lehengaia da horietako bat eta orain horrekin dezente kezkatzen hasi gara. Bestea, upategi barruko lana da. Hor lan egiteko prestakuntza beharrezkoa da. Eta, azkenik, kontsumitzaileari begira ere lan asko dago egiteko. Produktua eta produktuaren prozesua ezagutu behar du kontsumitzaileak», esan du Gainzerainek. Alaba, Oihana, nekazaritza-ingeniari teknikoa da eta enologia praktikak eginak ditu. Horrez gain, Zelaia-koek harreman estua dute Xabier Kamio enologoarekin eta bere laguntza oso garrantzitsua izan dela aitortu dute. Hartara, oso garbi daukate zein den aurrera begira jarraitu beharreko bidea.

Enologoak sagardotegietan

Jose Antonio Gainzerain Zelaian jaiotakoa da eta betidanik ezagutu du sagardotegia etxean. Ez orain bezala, noski. «Aitak emandako jakintza baino ez nuen, baina, pixkanaka-pixkanaka joan gara sagardotegi bezala hazten eta garatzen. Alabak bide honetan egin zituen ikasketak eta Kamioaren laguntza ezinbestekoa izan da. Duela hamabost urte sartu zen Kamio gurean eta orduan mesfidantza handiz ikusten zen enologo bat sagardotegian. Gauza arraroren bat egingo zuenaren beldurra zegoen. Garbi geratu da jarraitu beharreko bidea hori dela eta asko dugula oraindik ikasteko».

Kupela bakoitzaren tasunak

Jose Antonio eta Oihana Gainzerainek eta Xabier Kamiok oso ondo ezagutzen dute Zelaia sagardotegiko kupela bakoitza. Hau lehorragoa, hura eginagoa, beste hura mingotsagoa... Kata gidatuan barna, beren artean ahopeka erabakitzen dute hurrena zein kupela zabaldu eta hiruek ederki dakite zabalduko dutenak zer salda mota eskainiko dien. «Egia esan, seme-alabak bezala ezagutzen ditut kupelak. Askotan dastatzen

ditugu hirurok, astero-astero, sagardoa nola ari den egiten ikusteko, uneoro zein puntutan dagoen jakiteko. Eta analisiak egiten ditugu etengabe. Hortik aparte, ez dut sagardo asko edaten», gaineratu du Jose Antonio Gainzerainek.

Sagardo kata hasterako Oihana Gainzerainek sagardoa egiteko prozesuaren inguruko azalpenak eskaini dizkie bisitariei eta nahiko garbi geratu da prozesua, hasi eta buka, sagardogileak kontrolatzen duela. Edo hori da, behinik behin, Zelaia sagardotegikoen helburua. Eta beti ez da erraza izaten, sagardo naturala produktu erabat bizia delako. Larunbatean bertan, gainzeraintarren eta Kamioren azalpenen gainetik hitz egiten dute maiz kupelek. Hartzidura edo fermentazioaren doinua dela argitu dute adituek.

Horregatik, sagardoa produktu bizia delako, ez dago sagardo ona egiteko formula zehatzik. «Zein den sagardo ona? Ez dago formula magikorik edo zehatzik. Guretzat, sagardo ona da trago bat hartu eta bigarrena eskatzen duena. Eta, noski, sagardo naturalaren osasun, higie eta kalitate baldintzak betetzen dituen», esan du Oihana Gainzerainek.

Sagardoaren dastatzea hiru pausotan ematen da. Lehendabizi, begiek lan egiten dute; bigarrenik, sudurrak, usaimenak; eta, azkenik, dastamenak.

Begiekin hasten da

Kolorea garrantzitsua da, oso garrantzitsua. Beste gauza asko bezala, sagardoa ere begietatik sartzen delako. «Kolorea baloratzeko orduan oso kontuan hartu behar da gauden tokian dagoen argia. Non zerbitzitzen den ere garrantzitsua da. Ez da berdina sagardo baso batean edo plastikozko baso batean aurkezten den sagardoa. Eta, azkenik, nola zerbitzitzen den ere kontuan izan behar da. Ondo hartutako sagardoak bizi-bizia dirudi. Gaizki hartutakoak, itzalia, koipetsua, hila», esan du Zelaia sagardotegiko alabak. Sagardo munduan hiru kolore familia bereizten dituzte; gorrixkak edo ilun samarrak direnak, horiak eta hori-berdexkak. «Gutxien gustatzen zaizkigunak kolore iluneko sagardoak dira. Horiak egokiak dira, baina tonu oso desberdinak egon daitezke horien barruan. Eta, normalean, hori-berdexkak gutxi egindako sagardoak izaten dira, arinagoak».

Xabier Kamio enologoaren hitzetan, «sagardo ona egitea da helburua, baina, batez ere, kontsumitzailearen gustuko sagardoa. Gaur egun kolore asko ez duen sagardoa da gehien gustatzen dena. Gero eta kolore gehiago izan sagardoak, astringentzia gehiago izango du. Sagardotegian, normalean, kolore gutxiko sagardoak topatuko ditu kontsumitzaileak, gero botilaratuko diren sagardoak halakoak izatea komeni delako». Karbonikoa oso garrantzitsua da. «Sagardoa hartzerakoan basoaren paretaren kontra haustea komeni da. Hartara, karbonikoaren partikula zati txikitana hausten da eta freskotasun sentazio ematen du».

Usaimena, gutxien garatutakoa

Behin sagardoaren kolorea ikusita, usaimenaren txanda da. «Hau da faserik zailena, usaimena gutxien garatua dugun zentzua delako. Lehendabizi basoan hartu orduko usaintzen dugu sagardoa. Ondoren, behin sagardoa edan eta gero, berriz ere usaindu egiten dugu, baina bigarren aldi horretan barrutik etortzen zaigu, sudurraren barrualdetik», jarraitu du Gainzerainek. Sagardoak aroma asko dauzka, gizakiaren usaimenak harrapa ditzakeenak baino askoz gehiago. «Gure usaimen-atariak sagardotik sortzen diren 50 aroma desberdin bereiz ditzake», argitu du Oihana Gainzerainek.

Lehendabiziko inpresioaren ondoren, basoa astinduz gero sagardoak aroma gehiago askatzen ditu. Badira lehen unetik usain nabarmena duten sagardoak eta badira basoa astindu ondoren pizten direnak ere. Horrek ere asko esan nahi du sagardo horren nortasunaren gainean.

Goza, garratza eta mingotsa

Azkenik, iritsi da sagardoa dastatzeko unea. «Lehendabizi sagardo pixka bat sartu behar da ahoan eta horrek lehen inpresioa emango digu. Lehen sentazio hori garrantzitsua da. Sagardoa irensten dugunean beste sentazio bat sortzen da. Hortik zehaztu dezakegu sagardo horren nortasuna, noraino mantentzen

duen lehendabiziko sentsazioa, noraino hiltzen den puntu hori irentsi ondoren...».

Gozoa, garratza, mingotsa, gazia. Dastamen-sentsazioak hurrenkera horretan sumatzen ditugu. Sagardoak gazitik ez dauka, beraz, gozoa, garratza eta mingotsa atzemango ditu edaleak. «Gozoa atsegina da eta hasieran hartzen da, mingainaren puntan. Garratza mingainaren alboetan sumatzen da. Eta, azkenik, zapore mingotsa mingainaren bukaeran hartzen da. Eta azkena sumatu arren, zapore mingotsa da gehien irauten duena. Sagarraren taninoek mingostasun desberdinak ematen dizkiote sagardoari. Badira sagardoa biribiltzen dutenak, oreka bat ematen diotenak eta oso atseginak. Baina badira gustatzen ez zaizkigun mingostasunak, nabarmenegiak. Normalean berdeegi dauden taninoek ematen dute mingostasun hori, ondo heldu gabe dauden sagarrek. Baina sagarra helduegia denean ere mingostasun desatsegina sortzen du, pisutsua», esan du Gainzerainek. «Bilatzen dena da hiru horien arteko oreka; gaziaren, garratzaren eta mingotsaren arteko oreka ahoan».

Azken fase honetan, dastamenaren fasean, hiru une desberdintzen dira: lehendabizikoa, atakea, sagardoa irensten denekoa. Fase honetan sumatzen dira gozotasuna eta garraztasuna. Bigarren unea, ahotik igarotzea da eta bertan harrapatzen da mingostasuna. Eta, azkenik, gustuaren ostekoa dago. Fase horretan sumatzen da sagardoak uzten duen hondarra nolakoa den.

Ontzi aldaketa

Sagardo dastatzean gainzeraintarrek eta Kamiok etengabe aipatzen dute ontzi-aldaketa. «Lehen bekatutzat hartzen zen eta egiten zuenak ere, ezkutuan mantentzen zuen. Orain, orokortuta dago», esan du Jose Antonio Gainzerainek. «Izan dezakezu sagardo bat kolore askorekin eta garraztasun gutxiarekin. Eta beste bat, alderantziz; kolore gutxi eta garraztasun asko. Sagar berdinetik etorri arren eta baldintza berdinetan jarri arren sagardoa desberdin etor daiteke, produktu bizia delako. Aita eta ama berdinetik seme-alaba oso desberdinak sortzen dira eta horixe gertatzen zaio sagardoari ere. Produktu bizia da eta gorabehera asko izaten ditu. Hori dela eta, oso gertutik jarraitzen dugu nola datorren sagardo bakoitza eta komenigarria dela ikusten dugunean, nahastu egiten dugu bat bestearekin. Helburua da sagardo ahalik eta homogeenoa egitea, gero botilaratu eta produktu berdina eskaintzeko beti. Horrez gain, ontzi aldaketaren helburua sagardoak sortzen duen ama, hondarra, kontrolatzea ere bada. Ama 8-9 gradutan dagoenean hilda dago eta ez dio ezer egiten sagardoari. Baina tenperatura igotzean, 12-13 gradutan, kalte handia egin dezake, garraztasun gehiegi eta usain txarrak ere sor ditzake. Egia da, hala ere, kasu batzuetan amak edo hondarrak mesede ere egin dezakeela. Etengabeko analisiak eginez jakiten dugu uneoro zer egitea komeni den. Eta hala ikusten dugunean, ontzi aldaketa egin eta ama kentzen diogu sagardoari, lasaiago egon dadin», azaldu du Jose Antonio Gainzerainek.

«Lehen inork ez zuen egiten ontzi aldaketa eta orain badira beti egiten dutenak. Horrek ez du horrela izan behar. Sagardoa produktu bizia da eta berak aginduko du uneoro zer egin behar den, ontzi aldaketa egin behar den edo ez, eta noiz egin behar den. Oso garrantzitsua da produktuak berak aginduta aritzea, produktuak esaten duena interpretatzen jakitea», nabarmendu du Kamiok. Gero eta gehiago, sagardogileak esku artean duen produktua kontrolatzea da helburua. Norabide horretan doa etorkizuna.