

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. Kamioak argitu duenez, bi kata mota daude, bata analitiko eta bestea sensoriala edo sentimenezkoa. Eta kata sensorial bat egin aurretik derrigorrez egin behar da kata analitikoa, ezer 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 Kamio. 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 kuperari 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 burbulla da eta gero eta txinparta gehiago egin, hobe izango da produktua, enologoek nabarmentzen dutenez. Sagardoa sagardoaren kontra botatz gero, burbulla handia sortzen da eta gehiena joan egiten da berchala. Horregatik da garrantzitsua sagardoa kristalaren kontra haustea, era horretara burbulla basoan barrena zabaltzen da baina beti txikia mantentzen da. Burbulla txikiak denbora gehiago irauten du basoan eta ezaugarri gehiago ematen dio produktuari. Ondo zaindu, beraz, hartzeko modua, karbonikorik gabeko sagardoa hilda baitago.



Begiratzeara

Behin basoan, sagardoa begiekin aztertzea komeni da. Burbuilak handiak edo txikiak diren ikusi, denbora zentzuan mantentzen diren edo segituan desagertzen diren aztertu, kolorea begiztatu... Burbuilei erreparatu behar zaie lehendabizi. Sagardoak burbulla handiak baldin baditu, fermentazioa temperatura altuan eman denaren seinalea da eta hori ez da ona sagardoarentzat. Burbulla txikia baldin bada, fermentazioa temperatura baxuan egin dela esan nahi du, modu naturalean, eta, hala eginda, sagardoak aroma gehiago izaten ditu eta kalitate hobeagokoa 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 denetarikoa gustuak daude, bai sagardogileen artean eta baita sagardozaleen artean ere. Sagardogile bakoitzak bere sagardoari bere kolore mota ematen dio; kolorea sagardotegi-kortasuna dela esan daiteke beraz. Eta gustuko kolorea lortzeko sagar mota desberdinekin jolasean eta frogak egiten aritzen da sagardogileak munitzioarekin.

HARTZEA

Basoa kanporantz begira jami behar da, ez kuperari begira, sagardoa kristalaren kontra puskatu dadin.

BEGIRATZEA

Sagardoak zer nolako burbuilak dituen eta kolorea begiztatu behar diren ondoren.

USAINTZEA

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, platan eta sagar helduaren usainak antzematen zaizkio, konpota antzeko usainak. Agian alkohol pixka bat gehixeago dauka, baina hori ez da arazoa. Sagarak ez dira ehuneko ehuneko Euskal Herrikoak, kanpotik ere ekarri dira eta horiekin lotzen da oreka. Kolore gehiagoko sagardoa da aurtengoa, berdeska gutxiago azaltzen da eta gorria gehiago. Eta edateko askoz 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 marmuskaduren ondorioz, temperatura igo egiten da eta produktuen 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 piñaarena, sagarraarena besteak.

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 mingotsak antzematen dira. Hortaz, sagardo tragoa hartuta mingainaren zein partetan sortzen duen sentazio gehien aztertu behar da, gozotik, garratzetik edo mingotsetik gehiago duen jakiteko. Zaporearen parametroak definitzea ez da erraza, hori ere kolore guztietako gustuak daudelako. Baina, enologoek nabarmentzen 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, hila bateak 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 da bada. Baina sagardo onenaren ezaugarri nagusia hau da: tragoa hartu eta gorputzak beste trago bat eskatzea. Aurtengoak betetzen du tasun hori.