

Arabako ardoen jaia handituz doa

Ardo Araba ekimenaren hirugarren aldiak hamaika ekitaldi antolatu ditu Gasteizko hainbat txokotan

III Jon Rejudo



ander / arriobe / argasti press

Hiru urte baino ez dira igaro lehen Ardo Araba egintzenetik, eta, dagoeneko, tradizioz blakatzeko bidea hartu du apatu ekimenak. Arabako ardoen jaia hamerik bitania egin diote aurreko bi aldietan bai Gasteizko biztanleek baita Sortzez Garbiaren zubia dela-eta bertaratu direnek. Horren ondorioz, Gasteiz On elkartearen ekimenak, Arabako Errioxako Upelegien Elkartearen laguntzarekin, hirugarren aldian eskaintza zabala proposatu du apatu edariaren mundua eta kultura gertutik ezagutzeko.

Gaur hasi eta asteartean bukatuko den jaio honetarako aurreko urteetako asmoan gehiago sakondu du. «Gure asmoa Gasteizko ardoaren hiriburu bihurtzea da», azpimarratzen du Roberto Martinez de Garañu Gasteiz On elkarteko gerentek. Bi urteetan sortu diren ikusmina buruan, beste karpak bat jarriko dute Bastituri kalean, bosgarrena, hirigunetik apur bat urrunago. Karpen kopurua handitzea eta derrigorrezkoa gertatu zaie antolatzaileei parte-hartzaileen kopurua kontuan hartuta. Joan den urtean baderatzi mila talo tegi banatu ziren, ia berrogi mila ardo eta hemezortzi mila pintxotik gora. Aurten, gainera, Arabako Errioxako Upelegien Elkarteak are ordezkartza zabalgara izango du, hamalau upeletik gehiagok hartuko baitute parte.

III. Ardo Araba, aurrekoetan bezala, talo-egiten bidez eskainiko da bisitari / jamaika / (karakolaz) / talo / agiriarekin batera, hain zuzen ere, beirazko baso bere jasoko da bertan ardoa probatzeko. Dena den, hainbat berrikutza ere egongo dira, aurreko urteetan hainbat ekimenek piztu zuten interesa aintzat hartuta. Horien barruan azalduko ardo dastatzeak dira azpimarragarrienak. Joan den urtean profesionalak baino ez zuten aukera izan bertan parte hartzeko, eta aurten guztiei eskainiko zaie. Gaur jaurriak hartuko ditu edari zain jana-

Ana Gomez de Segura Arabako Errioxako Upelegien Elkarteak presidentea eta enologoa

«Lehenik eta behin, usaimen ona izan behar da, eta gero, oroimen ona»

Ardo Arabaren hirugarren aldia hasteko ordu gutxi falta direla, Ana Gomez de Segurak atseden hartzeko denbora gutxi du. Arabako Errioxako Upelegien Elkarteak presidentea izateaz gain, bere Upeletgia Gasteizko karpetan ordezkartza egongo da. Dena den, minutu batzuk hartu ditu TARTEArekin hitz egiteko, ardoa dastatzeko jarraitu behar diren pausoak azaltzeko.

Nola atzematen dira ardo baten ezaugarriak?

Lehenik eta behin, aurrean dugun ardoa nolakoa den jakin behar dugu. Botilan denbora asko eman badu, dekantagailu batera bota behar gogokatu airezatatzeko. Horrela usaina biribiltzen du. Ardo gazteekin kopara bota eta begirada bat ematen zaio: sendoa den, kolorea... Hor ardoaren ezaugarrien hainbat gauza

Oroimena

«Askotan usain bat ezagutu bai, baina ez duzu gogoratzen»

Berezitasunak
 «Tempranillo mahats mota da nagusi gure upeltegietan»

jakin daitezke, ondua den eta abar. Gero sudurrera eramaten da kopa, mugitu gabe. Ondoa airezatuta badago, jarraitu egiten da, bestela mugimendu biribila ematen zaio usaina orekatzeko. Hartidura, fruta, haritza eta bestelako

usainak bilatzen dira. Ondoren, ahorratu egiten da ardoa, eta bertan ikusten da ardoa nolakoa den, biribila, garratzasuna eta bestelakoak ondo orekatuta dauden... Bukatzeko, sudurrean gora egiten duen lurinari arreta jarri behar zaio.

Zeintzuk dira giltzak hori guztia egin eta ondorioak lortzeko?

Lehenik eta behin, usaimen ona izan behar da, eta gero, oroimen ona. Oroimena oso garrantzitsua da ardo dastaketan, usainak, ezagutzeaz gain, zerenak diren jakin behar baita. Askotan usain bat ezagutu bai, baina ez duzu gogoratzen zeren den.

Ardo Araban egongo diren Arabako Errioxako ardoak zer berezitasun dituzte?

Tempranillo mahats mota da nagusi gure upeltegietan, eta hori nabaritzen da ardoan bertan. Horrek bereizten gaitu, bai sudurrean baita gorputz aldetik ere.

Zer ulertu behar da ardoaren gorputzari buruz hitz egitean?

Alkohol gradu egokia izatea, gerratzasun ona... Hori guztia duen ardo bati buruz hitz egitean ardo indartsu batez ere gara, ahoan sartuta inpresio asko uzten dituen.

Dastatzean oragin handia izango du zer jan den eta ardoaren tenperatura.

Gaztarekin, edibidez, ahozabaria homogeizatzen du, eta hartzen duzuna hartzen duzula dena ona dago. Esaten dute une onena dastatzeko egunetik egunera alda daiteke norberak dastatzeko duen gaitasuna. Dastatu behar den gaitasuna nahi baduzu, edozein une da egokia, ingurune egokian egonez gero. Tenperatura dagoeneko hamasei gradu da onena, nahiz eta batzuk esaten duten giro tenperatura dela egokiena.