

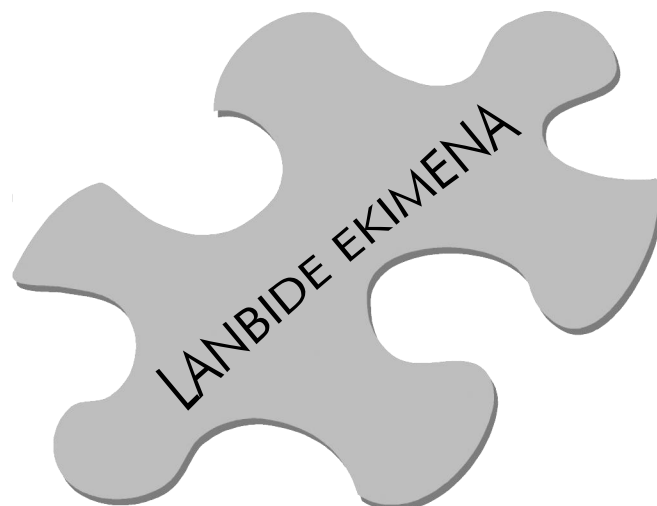
Jatetxe eta Tabernako Zerbitzuak

EDARIAK

Ardoak



LANBIDE EKIMENA



⚙️ *Proiektuaren bultzatzaileak*



⚙️ *Laguntzaileak*



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa
Gizarte eta Erakunde Harremanetarako
Departamentua

⚙️ *Hizkuntza-koordinazioa*



hizkuntza
ELHUYAR
zerbitzuak

Egilea(k): IRIGOIEN MARTA: Ardoak.

Zuzenketak: Elhuyar Hizkuntza Zerbitzuak

Maketa: Ainara Sarasketa

Azalaren diseinua: Naiara Beasain

2010ean prestatua



Aurkibidea

| | | |
|------|--|----|
| 1. | ARDOAREN HISTORIA | 3 |
| 1.1. | Ardoaren historia laburra..... | 3 |
| 2. | MAHASTIZAINZA..... | 5 |
| 2.1. | Mahatsondoa eta mahatsa | 5 |
| 2.2. | Mahats-motak eta haien ezaugarriak | 9 |
| 3. | ARDOEN SAILKAPENA ETA ELABORAZIOA..... | 13 |
| 3.1. | Ardoaren definizioa..... | 13 |
| 3.2. | Ardo zuriaren elaborazioa..... | 15 |
| 3.3. | Ardo gorrien elaborazioa | 18 |
| 3.4. | Ardo beltzaren elaborazioa..... | 20 |
| 3.5. | Ardo apardunen elaborazioa | 24 |
| 3.6. | Ardo oparoen elaborazioa | 27 |
| 3.7. | Ardo gozo eta likoretsuen elaborazioa..... | 30 |
| 4. | BOTILA, KORTXOA ETA ETIKETA..... | 33 |
| 4.1. | Botila | 33 |
| 4.2. | Tapakia: kortxoak | 35 |
| 4.3. | Etiketa | 36 |
| 5. | NOLA GORDE ETA BILTEGIRATU ARDOAK | 39 |
| 5.1. | Ardoa gordetzeko oinarrizko arauak..... | 39 |
| 6. | ARDOEN JATORRI-IZENDAPENAK | 41 |
| 6.1. | JIIN (Jatorri Izendapenen Institutu Nazionala) eta jatorri-izendapenak | 41 |
| 7. | EUSKAL HERRIKO ARDOAK..... | 43 |
| 7.1. | Errioxa jatorri-izendapen kalifikatua. Arabako Errioxa | 44 |
| 7.2. | Arabako Txakolina jatorri-izendapena | 44 |
| 7.3. | Bizkaiko Txakolina jatorri-izendapena..... | 45 |
| 7.4. | Getariako Txakolina jatorri-izendapena..... | 46 |
| 7.5. | Irulegi jatorri-izendapen kalifikatua..... | 46 |

| | | |
|-------|--|----|
| 7.6. | Nafarroa jatorri-izendapena | 47 |
| 7.7. | Señorio de Arinzano jatorri-izendapena | 48 |
| 8. | ESPAINIAKO ARDO-GEOGRAFIA | 49 |
| 8.1. | Abona jatorri-izendapena..... | 49 |
| 8.2. | Alella jatorri-izendapena | 50 |
| 8.3. | Alacant jatorri-izendapena..... | 50 |
| 8.4. | Almansa jatorri-izendapena | 51 |
| 8.5. | Empordá-Costa Brava jatorri-izendapena | 51 |
| 8.6. | Arlanza jatorri-izendapena..... | 51 |
| 8.7. | “Arribeseko kalitateko ardoak” adierazpen geografikoa | 52 |
| 8.8. | Bierzo jatorri-izendapena..... | 52 |
| 8.9. | Binissalem-Mallorca jatorri-izendapena | 53 |
| 8.10. | Bullas jatorri-izendapena | 53 |
| 8.11. | Calatayud jatorri-izendapena:..... | 54 |
| 8.12. | Campo de Borja jatorri-izendapena | 54 |
| 8.13. | Cariñena jatorri-izendapena | 54 |
| 8.14. | Catalunya jatorri-izendapena | 55 |
| 8.15. | Cava jatorri-izendapena | 55 |
| 8.16. | Cigales jatorri-izendapena..... | 56 |
| 8.17. | Conca de Barberá jatorri-izendapena | 56 |
| 8.18. | Condado de Huelva jatorri-izendapena..... | 57 |
| 8.19. | Costers del Segre jatorri-izendapena | 57 |
| 8.20. | Dehesa del Carrizal jatorri-izendapena | 58 |
| 8.21. | Dominio de Valdepusa jatorri-izendapena..... | 58 |
| 8.22. | El Hierro jatorri-izendapena | 58 |
| 8.23. | Finca Élez jatorri-izendapena..... | 59 |
| 8.24. | Jerez-Xérèz-Sherry eta Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda jatorri-izendapena | 59 |
| 8.25. | Jumilla jatorri-izendapena | 60 |
| 8.26. | La Mancha jatorri-izendapena | 60 |
| 8.27. | La Palma jatorri-izendapena | 60 |
| 8.28. | Lanzarote jatorri-izendapena | 61 |
| 8.29. | Malaga jatorri-izendapena..... | 61 |
| 8.30. | Manchuela jatorri-izendapena | 62 |

| | |
|--|----|
| 8.31. Méntrida jatorri-izendapena | 62 |
| 8.32. Mondejar jatorri-izendapena..... | 63 |
| 8.33. Monterrei jatorri-izendapena | 63 |
| 8.34. Montilla-Moriles jatorri-izendapena | 63 |
| 8.35. Montsant jatorri-izendapena | 64 |
| 8.36. Pago Guijoso adierazpen geografikoa | 64 |
| 8.37. Penedés jatorri-izendapena | 64 |
| 8.38. Pla de Bages jatorri-izendapena..... | 65 |
| 8.39. Plá i Llevant jatorri-izendapena..... | 65 |
| 8.40. Priorato jatorri-izendapena | 65 |
| 8.41. Rias Baixas jatorri-izendapena..... | 66 |
| 8.42. Ribeira Sacra jatorri-izendapena | 67 |
| 8.43. Ribeiro jatorri-izendapena | 67 |
| 8.44. Ribera del Duero jatorri-izendapena..... | 67 |
| 8.45. Ribera del Guadiana jatorri-izendapena | 68 |
| 8.46. Ribera del Júcar jatorri-izendapena..... | 68 |
| 8.47. Errioxa jatorri-izendapen kalifikatua..... | 69 |
| 8.48. Rueda jatorri-izendapena | 69 |
| 8.49. Sierras de Málaga jatorri-izendapena..... | 70 |
| 8.50. Somontano jatorri-izendapena | 70 |
| 8.51. Tacoronte-Acentejo jatorri-izendapena..... | 71 |
| 8.52. Tarragona jatorri-izendapena | 71 |
| 8.53. Terra Alta jatorri-izendapena | 72 |
| 8.54. Tierra de León adierazpen geografikoa | 72 |
| 8.55. Tierra del Vino de Zamora adierazpen geografikoa | 73 |
| 8.56. Toro jatorri-izendapena..... | 73 |
| 8.57. Utiel-Requena jatorri-izendapena..... | 74 |
| 8.58. Valdeorras jatorri-izendapena..... | 74 |
| 8.59. Valdepeñas jatorri-izendapena | 74 |
| 8.60. Valencia jatorri-izendapena..... | 75 |
| 8.61. Valle del Gúímar jatorri-izendapena | 76 |
| 8.62. Valle de la Orotava jatorri-izendapena..... | 76 |
| 8.63. Valles de Benavente adierazpen geografikoa | 76 |
| 8.64. Vinos de Madrid jatorri-izendapena..... | 77 |

| | |
|--|-----|
| 8.65. Ycoden-Daute-Isora jatorri-izendapena | 77 |
| 8.66. Yecla jatorri-izendapena | 78 |
| 9. NAZIOARTEKO ARDOAK..... | 79 |
| 9.1. Alemania..... | 79 |
| 9.2. Frantzia | 80 |
| 9.3. Italia | 81 |
| 9.4. Portugal | 82 |
| 9.5. Txile | 83 |
| 9.6. Argentina | 83 |
| 9.7. Estatu batuek | 84 |
| 9.8. Australia..... | 84 |
| 9.9. Hegoafrika | 84 |
| 10. ARDO-DASTAKETAREN OINARRIZKO TEKNIKA | 85 |
| 10.1. Ardo-dastaketa teknikoaren baldintzak..... | 85 |
| 10.2. Ardo-dastaketa: ordena eta tenperaturak..... | 86 |
| 10.3. Dastatzeko teknika | 87 |
| 11. ARDOAK NOLA ZERBITZATU | 93 |
| 11.1. Ardo zerbitzatzeko materiala | 93 |
| 11.2. Zerbitzatzeko mekanika | 94 |
| 11.3. Ardo zerbitzatzeko tenperatura..... | 97 |
| 12. NOLA UZTARTU PLATERAK ETA ARDOAK | 99 |
| 13. BIBLIOGRAFIA | 101 |

ARDOAK

ARDOAREN HISTORIA

1

1.1 Ardoaren historia laburra

Ardoaren historia gizakiarena bezain zaharra dela esan daiteke, ekarri loturik egon baitira antzina-antzinatik. Hasieran, Europan eta Ekialde Urrunean zegoen basa-landarea zen mahatsondoa; hortaz, ardoaren jatorria zehaztea oso zaila da. Hala ere, hainbat zibilizazioen bidez, ardoaren historia araka daiteke.

K.a. 3000. urtean, Egipton, ardoa hiletetan bakarrik erabiltzen zen. Anforetan ondo gordetik, erregearekin batera lurperatzen zuten.

Badira agiri, objektu eta margo ugari, egiptoarren mahastizaintza-kultura erakusten dutenak. Ardo-zerrendak egin zituzten, eta urtea, mahatsondoa eta ardogilearen izena adierazten. Lehen etiketak izan ziren.

Greziarren bizimoduan, eta gero erromatarrenean ere, ardoak toki garrantzitsua zeukanez, oso edari ospetsua bihurtu zen. Horregatik eta, batez ere, ospakizun erlijiosoetan eta erritualetan erabiltzen zelako, Mendebaldeko gizartearen funtsezko elementu bihurtu zen ardoa.

Antzinako greziarren garaian txinatarrek ere ezagutzen zuten ardoa, baina ez zuten haren etengabeko ustiapenik egiten. Persiako eta Indiako beste herrialde askotan ere mahatsondoa landatzen zuten, baina ardoa ez zen hango kulturetan errotu.

Kolon aurreko Ameriketako gizartean ez zuten ardoa ezagutu, nahiz eta basoa mahatsondo basatiz betea egon.

Erromatarrek, mahatsondoa inausiz eta txertatuz, mahastizaintza eta, ondorioz, mahatsondoaren ustiaketa hobetu egin zituzten. Mahastizaintza garrantzitsua egin zen herrien ekonomietan, zerealen kaltetan. Oso ondo kontrolatzen zuten ardoaren teknologia: upelak, anforak, eta gaur egun erabiltzen direnen antzeko botilak erabiltzen zituzten.

Galia konkistatu eta gero, ardoa egiteko era berriak eramani zituzten erromatarrek. Galiarrek ardoa egiten zuten, baina oso kalitate eskasekoa. Mahastizaintza erabat bultzatu zuen erromatarren jakintzak.

Galiarrek ardo berriak egin zituzten eta Erromatar Inperio osoan hedatu eta zabaldu ziren.

Espaniara ere erromatarrek eraman zuten mahatsondo-laborantza, bereziki hegoaldera. Ardo asko bidaltzen zen iberiar penintsulatik inperioko hiriburura. Orduko zonalde ardogileak Valdepeñas, Bartzelona, Girona, Valentzia, Tarragona, Balear uharteak eta Andaluziako hego-mendebaldea ziren.

Nahiko ardo zakarrak ziren —gaurkoekin konparatuz—, baina teknologikoki aurreratuak. Errauts, buztin, marmol-hauts edo erretxinarekin garbitzen zen hartzitutako muztioa. Gero, buztinezko anforetan sartu, kortxoz edo karez estali, eta ontzen uzten zen, hamar bat urtez.

Arabiarren inbasioa nahiko kaltegarria izan zen Espainiako mahastizaintzarentzat. Koranak alkoholaren kontsumoa debekatzen duenez, mahatsondo ugari kendu zituzten. Hala ere, ardoaren kultura hain errotua zegoenez, ardogintzak eta ardoaren kontsumoak jarraitu egin zuen arabiarren inbasioak iraun zuen bitartean.

Erdi Aroan, mahastizaintza kristautasunarekin lotua egon zen. Fraideak izan ziren mahatsondoaren laborantza eta ardogintza bultzatu eta hobetu zutenak.

XVI. eta XVII. mendeak oso garai onak izan ziren ardoarentzat, frantsesek hobetu egin zituzten eta ardogintza eta ardoaren zahartze-sistemak.

XIX. mendeak, berriz, europar mahatsondoaren hondamendiak izan zuen ezaugarri nagusi: lehenbizi, oidio izurriteak eraginda, produkzioa erdira jaitsi zen; gero, 1868. urtean, inoizko izurrite gogorrenak, filoxerak, Europako mahasti gehienak suntsitu zituen. Filoxeraren parasittoa Ameriketatik inportatu ziren mahatsondo batzuetatik zabaldu zen Europa osora eta Australiara.

Hainbat ikerketa eta probaren ondoren, irtenbiderik egokiena bertako mahatsondoak amerikar mahats-oinetan txertatzea zela ikusi zen.

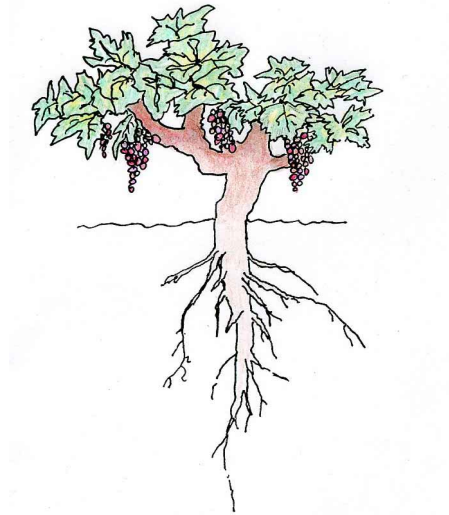
XX. mendean, filoxerari eta orduko krisi ekonomikoen ondorioei aurre egiteko ahaleginak egin ziren. Orduan ere egiten zen iruzurrik ardoarekin. Hori zela eta, ardoari buruzko legedi berri bat sortu zuten. Frantzian, jatorri-izendapenen gaineko lehen legedia prestatu zuten, eta, ondoren, mundu osora zabaldu zen.

2.1 Mahatsondoa eta mahatsa

Vitis vinifera

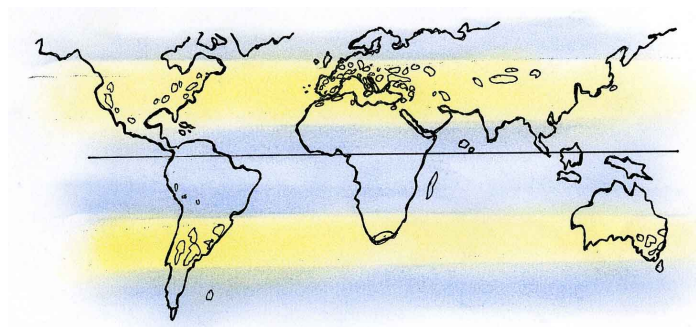
Vitacea familia botanikoko zurezko zuhaixka bizikor eta igokaria da mahatsondoa. Familia botaniko horren barruan hamalau genero daude, baina *Vitis* da ardoa egiteko egokia den bakarra. Aldi berean, *Vitis* generoan badira hirurogei espezie inguru, eta, horietatik, *Vitis vinifera* da ardogintzan interesgarriena.

Vinifera espeziean, barietate ugari daude: tempranilloa, moskatela, albariñoa...



1. irudia.

Mahatsondoa nahiko landare gogorra eta indartsua da, eta erraz moldatzen da lurralde lehor eta eguzkitsu zein euritsuetara. Oro har, *Vitis* generoko mahatsondo gehienak lurralde epeletan daude, ipar eta hegoaldeko bi hemisferioetako 28° eta 50° paraleloetan gutxi gorabehera.



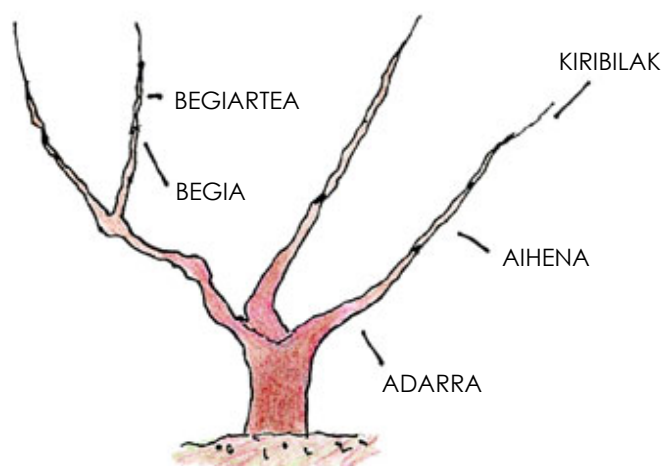
2. irudia.

Mahatsondoaren atalak

Morfologikoki, mahatsondoak atal hauek ditu:

- ▶ **Sustraiak:** lurrari eusteaz gain, ileetatik lurreko ur eta gai nutritiboak ematen dizkiote landareari. Lur elkorreko eta plubiometria baxuko lurraldeetan, bospasei metro baino ere jaisten dira sustraiak, ur bila.
- ▶ **Enborra** da sustraietatik kanpoaldera ateratzen den atal nagusia. Handik irteten dira adarrak; haietatik, berriz, aihenak, eta azkenik, kiribilak.

Aihenetan, segmentutan banaturik, begiak eta begitarteak daude. Horietatik ateratzen dira aihen berriak, hostoak eta mahats-mordoak.



3. irudia.

- ▶ **Hostoak:** garrantzi handia dute mahatsondoaren fisiologian. Funtzio klorofilikoa izateaz gain, landarearen tenperatura eta hezetasuna erregulatzen dute.
- ▶ **Lorea eta fruitua:** lorea, gero, fruitu bihurtzen da. Mahatsaren osaera zein den, fruituaren tamaina eta kolorea aldatu egiten dira, barietateen arabera.

Fruituak hiru atal ditu:

- **Patsa:** mahatsa estali eta babesten duen azala. Atal horretan daude ardoari kolorea ematen dioten konposatuak. Mahats beltzetan, antozianoak daude; zurietan, flabonak, baita taninoak eta lurrinak (aromak) ematen dituzten konposatuak ere.
- **Pipitak:** alearen pisuaren % 3 hartzen dute. Kontu handia izan behar da, ardoa egitean, apurtu ez daitezen, oso zapore desatsegina ematen baitiote ardoari.
- **Mamia:** alearen pisuaren % 90 hartzen du. Normalean, kolore zurikoa izaten da. Gai asko ditu: ura, gatz mineralak, taninoak, azukrea, etab.

■ Mahatsondoaren ziklo begetatiboa

Demagun mahatsondo bat landatu dugula; handik gutxira —hirugarren urtera, gutxi gorabehera—, landarea, bere ugalketa-senari jarraituz, fruituak ematen hasiko da. Urte osoan landareak izaten dituen aldaketei “ziklo begetatiboa” deitzen zaio. Transformazio-fase horiek neguko geldiuonetik mahats-bilketa-raino irauten dute. Ipar hemisferioan— Europan, hain zuzen ere—, geldiuenea edo atsedena dia azaroan hasten da, eta fruitua irailean edo urrian biltzen da.

Mahatsondoaren urteroko ziklo begetatiboa udaberriaren hasieran hasten da. Neguko hotzen ostean, lehen egin zitzaizkion inausketa-zaurietatik izerdia irteten da. **Negarra** deitzen zaio horri. Ez da erraza kalkulatzeko izerdi horren kantitatea eta irteten irauten duen denbora, baina, gutxi asko, landare batek hiru eta bost litro bitarte izerdi bota ohi ditu.

Martxoa eta apirila artean, **kimaldia** izaten da. Udaberria heltzeaz dagoela eta tenperaturak gorantz doazela, begiak irteten hasten dira, eta, horietatik, mahats-mordoak eta hostoak. Sasoi horretan, kontu handia izan behar da izozteekin, lore-kimuak hil egin baitaitezke.

Maiatza eta ekaina artean, tenperatura 15 °C-ra igotzen denean, **loratzea** izaten da. Fase horrek hamar eta hamabost egun inguru irauten du, eta komeni da eguraldi lehor eta eguzkitsua izatea. Polinizazioa erabakigarria da uztaren kantitatean.

Polinizatutako loreetatik, mahats-aleak osatuko dira. Diotenez, loratzearen eta mahats-biltzearen artean ehun bat egun igaro behar dira.

Mahatsen **kolore-aldaketan**, mahatsak klorofila galtzen du (fruituaren lehen fasean kolore berdea ematen ziona) eta, pixkanaka, behin betiko kolorea hartzen du. Mahats zuria berdetik hori argira aldatzen da, eta mahats beltza, berriz, berdetik gorri argira.

Kolore-aldaketaren ondoren, landareak hazteari utzi eta fruituaren eta haziaren eratzeari ekiten dio, hau da, mahatsaren heldutasunari: azukre-kantitatea eta usaina igo egiten dira, eta garratzasuna, jaitsi.

Mahatsa nahiko heldu denean, eta, betiere, enologoak erabakitzen duenean (berak ikusiko baitu zein den mahatsaren heldutasun-puntua ardoa egiteko), **mahats-bilketa** hasten da.

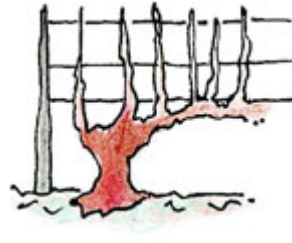
Mahatsa bilduta eta neguko hotza hasia dela, **hostoak erortzen** hasten dira. Mahatsondoa neguko geldialdian sartzen da.

Neguko geldialdi horretan, mahatsondoaren **inausketa** egiten da. Teknika hori aihen batzuk moztu eta kentzean datza. Inausketarekin, produkzioa orekatu eta erregulatu egiten da, eta landareari itxura jakin bat ematen zaio.

Inausketa eta landarearen gidamodua oso garrantzitsuak eta erabakigarriak dira landarearen produktiorako. Besorako mahatsondoen gidamoduak mahatsaren aireztatzeari eta intsolazioari lagundu egiten dio, baina baita lurraren hezetetasunaren lurruntzeari ere. “Itxura askea” deritzon inausketak mahatsa hobeto babesten du eguzki eta haizeetatik, baina gogorragoa egiten du mahatsondoaren lana.



Baso edo itxura askekoa

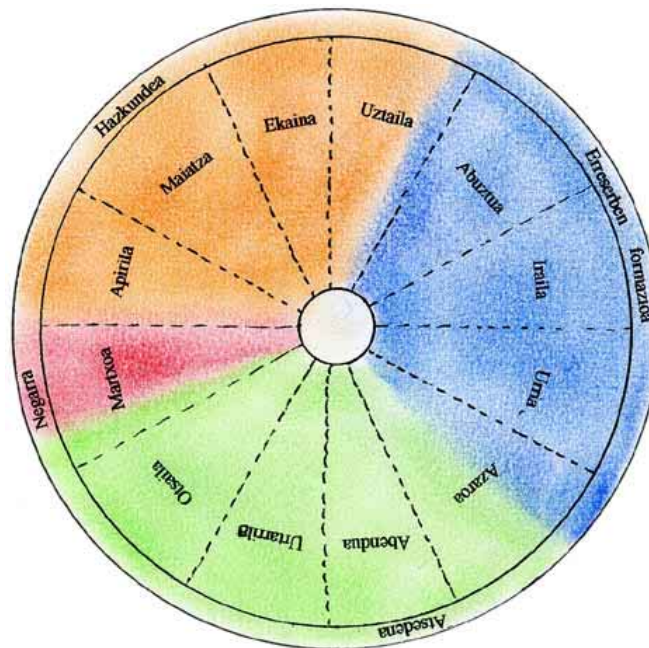


Besorakoa

5. irudia.

Ardo onak ekoizteko, ezinbestekoa da mahatsondoak adin jakin bat izatea. Mahatsondoa landu eta hirugarren urtera ematen ditu mahatsak, baina, zortzigarren urtera arte, gutxi gorabehera, mahatsaren kalitatea ez da oso ona izaten. Zortzi eta hogeit hamar urte bitartean dituela egoten da landarea produkzio-sasoirik onenean.

Hogei urtetik aurrera, mahatsondoa zaharra dela esaten da. Mahatsondo horiek sustrai-sistema guztiz garatua izaten dute, eta etekina, moderatua. Hori dela eta, muztioak usain eta zapore handiagoa izaten du. Izan ere, mahats-bariedade batzuetan mahatsondo zaharrak egokiagoak dira ardo onduak egiteko gazteak baino; garnatxa, adibidez.



6. irudia. Mahatsondoaren ziklo begetatiboa.

2.2 Mahats-motak eta haien ezaugarriak

Espanian, 146 mahats-bariedade daude gaur egun, baina horien heren bat bakarrik erabiltzen da kalitateko ardoak egiteko.

Ardogintzan, aukeratutako mahatsaren bariedadea da ardo horren kalitatearen eta izaeraren ezinbesteko faktoreetako bat, koloreak, usainak eta ahoko sentsazioak zehazten baitute ardo hori nolakoa izango den.

Hona hemen Espainian erabiltzen diren mahats-bariedade nagusiak:

■ Mahats zuriak

- ▶ **Airen:** ugaria da Espainian, gehienbat Mantxan, Ciudad Realen eta Toledon. Albaceten eta Cuencan ere badago.

Oso barietate gogorra da; lur idorretan ondo moldatzen da, eta lehorteak ondo pairatzen ditu. Mahats-mordo handi eta estukoa da.

Belar eta intentsitate handiko fruitu-usaina du (fruitu helduak: banana, arabisagarra), baita anisatuena ere. Mahats-barietate hau brandyak eta jerezak egiteko ere erabiltzen da, destilatuetan

- ▶ **Albariño:** Espainian egiten den mahats bakarreko ardo zurietatik nortasun handieneko bat da. Ardo usaintsuak eta gantzatsuak ematen ditu.

Mahats-barietate hau Galiziako Rias Baixas jatorri-deituraren barruan dago gehienbat, Condado, Rosal eta Salnés eskualdeetan.

Ondo moldatzen da drainaketa ona duten lurzoru hareatsu eta azido samarretan.

Fruta- (pipitaduna eta hezurduna: sagarra, mertxika,...etab.) eta lore-usainekoa (lore zuriak eta baltsamikoak: menda, eukalipto,etab.) izaten da.

- ▶ **Chardonnay:** gaur egun, mundu guztian dago, baina Borgoina du jatorri. Klima guztietara moldatzeko erraztasunak eta ematen dituen ardoen kalitateak eragin du barietate honen hedapena.

Egitura bikainekoa eta azidotasun egokikoa izanik, hainbat motatako ardoak ematen ditu: apardunak, ardo gazte arinak, barrikan hartzitukoak...

Oro har, mahats-mota horren usain bereizgarrienak frutarenak izaten dira (pipita eta hezurdun frutak; fruta tropikalak mangoa, anana...), baita karamelu, gurin, ezti, fruitu-lehor, opil eta abarrenak ere.

- ▶ **Garnatxa zuria:** gorputz eta graduazio alkoholiko handiko barietatea da; mahatsa, fina eta usaintsua. Gorputz handiko ardoak ematen ditu. Espainian oso hedatuta dago, Tarragonan, Zaragozan eta Teruelen gehienbat. Errioxan ere lantzen da, jatorri-izendapenak onartzen baitu.

- ▶ **Gewürztraminer:** usain handiko barietatea da. Alemanian eta Alsazian tipikoa den barietate honek iparraldean du jatorria (Traminer barietatearen mutazioa da). "Gewürztraminer" hitzak "Traminer usaintsua" esan nahi du. Beraz, oso usaintsua eta erraz bereizteko moduko barietatea da.

Espezia-ukitua eta fruta exotikoen usaina du (mangoa, litchia edo arabisagar heldua), baina barietate horren ezaugarria lore-usaina da (arrosa, jasmína...).

- ▶ **Godello:** oso usaintsua eta kalitate handiko barietatea da. Galiziakoa da, jatorriz, eta Valdeorras eta Bierzo jatorri-izendapenetan erabiltzen da.

Fruta (sagarra...), lore, belar, mendafin eta anis-belarraren ukituko usainak ditu.

- ▶ **Loureira:** zuria da. Galiziarra. Oso usaintsua.

- ▶ **Makabeo (Viura):** barietate emankorra da, oso hedatua Espainiako iparraldean. Ardo apardunak, onduak eta barrikan hartzitutakoak egiteko egokia da. *Parelada* eta *Xarello*arekin batera, Katalunian egiten diren ardo apardun gehien oinarritzko barietatea da. Errioxan ere erabiltzen da (jatorri-izendapenak onartzen du), ardo zuriak egiteko (gazteak zein onduak).

- ▶ **Malvasia:** zuria da. Greziar jatorria du. Ardo usaintsuak ematen ditu. Zamoran, Valentzian, Kanarietan, Albaceten eta Salamancan lantzen da. Errioxan, viura eta garnatxa zuriarekin batera, ardo zuri gazteak zein onduak egiteko erabiltzen da.

- ▶ **Moskatela:** mahats usaintsuenetariko bat da, eta oso ardo bereziak ematen ditu. Mediterraneo osoan lantzen da, eta, normalean, alkoholeztatutako ardoak (muztioa edo ardoari alkohol etilikoa gaineratzen zaio graduazioa igotzeko, edo beste batzuetan, hartidura gelditzeko) egiteko erabiltzen da. Mahats oparoak dira, eta Alsazia aldean, ardo zuri lehorrak egiteko erabiltzen da.

Laranja azal, zitriko, lore, fruta tropikal eta abarren usaina izaten du.

- ▶ **Palomino:** Jerezeko ardo oparo eta likoretsuen oinarria da. Jerezetik kanpo, “Jerez” izena du. Ardo usaintsuak, garbiak eta delikatuak ematen ditu: finoak, lehor almendradun eta gatzdunen ñabardurarekin; amontillado eta olorosoak, berriz, hureta fruitu lehorren ukituarekin, baltsamikoak, gantzatsuak.

- ▶ **Pedro Ximenez:** barietate hau Montilla-Morilesen dago gehienbat. Jerezekoek eta Kordobakoek berdin sailkatu dituzte beren ardoak: finoak, amontilladoak, olorosoak..., denak solera eta kriaderen bidez onduak. Mahats- barietateak bereizten ditu: Jerezen, palominoa da nagusi; Kordoban, Pedro Ximeneza. Oso ezagunak dira barietate horren mahaspasekin egiten diren ardo gozoak.

- ▶ **Riesling:** klima hotzetako barietatea da, oso erabilia Alsazian eta Alemanian ardoak egiteko. Nahiz eta neguko hotzari eta izozteei ondo aurre egin, ez da emaitza handiko landarea. Mahats honekin, ardo lehorra, sendoa, azidotasan handikoa eta izaera propioduna ez ezik, ardo gozoak ere egiten dira.

Fruta tropikalen usaina izaten dute ardoek (mangoa, anana, litchia...), baita zitrikoena, belarrena, edo animaliena (“katuen pixa”, artile hezea...) ere.

- ▶ **Sauvignon blanc:** frantses jatorria du, eta Loira inguruan lantzen da. Ondutako ardoak egiteko asko erabiltzen da, baita apardunak egiteko ere.

Espainian, Katalunian eta Gaztela eta Leonen lantzen da gehienbat.

- ▶ **Treixadura, tarrantes, loureiro:** tradizio handiko mahatsa da Galizian. Albariño, godello eta beste mahats batzuekin batera, Galiziako jatorri-izendapenen ardoetan sartzen dira.

- ▶ **Verdejo:** kalitate handikoa mahats hau ugaria da Valladoliden. Rueda jatorri-izendapenaren protagonista da.

Usain interesgarriko ardoak ematen ditu: fruta-, belar-, lore-, anisatu- eta abarren ukitukoak. Ahoan, gantzatsua eta oso egituratua izaten da.

- ▶ **Xarello:** oso usaintsua da. Cava egiteko erabiltzen da. Ugaria da Bartzelonan eta Tarragonan.

Mahats beltzak

- ▶ **Aragoi:** Gaztela eta Leonen garnatxa mahatsak hartzen duen izena da.

- ▶ **Cabernet Franc:** Bordelen lantzen da batik bat. Cabernet sauvignona baino ardo leunagoa ematen du. Espainiako eskualde batzuetan **mencía** izena hartzen du.

- ▶ **Cabernet Sauvignon:** mundu osoan ospe handiena duen mahats beltza. Frantziako erdialdeko jatorria du. Fruitu ilunak, txikiak eta azal lodikoak ematen ditu.
Oso mahats ona da ardoak ontzeko, ardoen ezaugarri organoleptikoak hobetu egiten baitira denborarekin.
Landareen usaina (piper berdea...), frutarena (andere-mahatsa, masusta, andere-mahats beltza...), menda (Kaliforniako ardoetan tipikoa) eta piperrautsarena hartzen ditu. Klima beroetako mahatsetan, ondutako ardoetan, tabako-ñabardurak hartzen ditu: “puru-kaxa”, bioleta, trufak, zedroa...
- ▶ **Caíño:** Galiziako beste barietate bat da. Oso usaintsua eta nortasun handikoa, baina oso urria. Ribeiro jatorri-izendapenean erabilienetarikoa dugu.
- ▶ **Cariñena:** Espainian lantzen den mahats-barietate zaharretarikoa da. Campo de Cariñenatik datorkio izena. Errioxan mazuelo edo mazuela izena hartzen du. Oso landua da Tarragonan eta Gironan. Munduko beste toki batzuetara ere zabaldu da: Argentina, Txile, Kalifornia, ...
Barietate bakarreko ardoetan, usain leuna eta lore-kutsukoa (bioleta) nagusitu da. Mahats horrek kolore eta tanino asko ematen duenez, beste batzuekin nahasten da, ardoak indartzeko.
- ▶ **Garnatxa:** Espainian gehien lantzen den mahats beltz honek ardo biziak ematen ditu.
Oso mahatsondo indartsua, lehortearekiko jarkikorra, baina mildium eta botrytisarekiko oso sentikorra. Graduazio alkoholiko ona du, kolore gorria eta neurriko azidotasuna. Barietate hrrekin bakarrik egindako ardoak oso azkar zahartzen dira, eta arin oxidatzen. Oso erabilia da beste mahats batzuekin nahasteko.
- ▶ **Garnatxa Tintoleta, Alacant:** mami koloretsua duen barietate bakarra da. Ourensen, Alaceten, Pontevedran eta Alacanten lantzen da.
- ▶ **Graciano:** errendimendu txikikoa da, baina kalitate handikoa. Errioxan eta Nafarroan lantzen da.
- ▶ **Merlot:** Bordeleko jatorria du mahats honek —Cabernet Sauvignonak bezala—, eta Frantziako hegoaldean lantzen da gehienbat. Ardo leun eta usaintsuak ematen ditu.
Cabernet Sauvignonaren antzeko usaina du, baina lore- eta hezetasun-ñabardura batzuekin. Ondutako ardoetan, tabako-, boilur- eta animalia-usainak agertzen dira.
- ▶ **Monastrell:** Espainiako hego-ekialdean eta Frantziako hegoaldean (Monvèdre izenarekin) lantzen da. Klima epel eta beroetako barietatea da. Ardo sendoa, beroa, mamitsua, tanikoa eta graduazio alkoholiko handikoa ematen du.
Fruta helduen usaina du (konpotarena...), baita loreena (bioleta...) eta animaliena (larrua...) ere.
- ▶ **Pinot noir:** Borgoinako ohiko barietatea da. Hango ardoak Bordelekoak baino azidoagoak izaten dira, eta kolore eta tanino gutxiagoak. Klima hotzetako barietate beltza da.
- ▶ **Syrah:** klima beroetako barietatea da. Frantziako hegoaldean, oso erabilia bertako ardoak egiteko. Australian, Shiraz izena du. Beste mahats batzuekin nahasten da, lits espeziatuak gaineratzeko eta nortasun txikiko ardoak indartzeko.
- ▶ **Tempranillo:** Espainian lantzen diren mahatsetatik, kalitate handien duen barietatea. “Tempranillo” izena heldutasun goiztiarragatik jarri zitzaion. Fruta-usaineko ardoak ematen ditu, osagaiekiko orekatuak eta erraz oxidatzen ez direnak; ontzeko aproposak, beraz.
- ▶ **Tinta del País, Cencibel, Ull de Lleob:** tempranillo mahats-barietatearen antzeko ezaugarriak dituzte.

ARDOEN SAILKAPENA ETA ELABORAZIOA

3

3.1 Ardoaren definizioa

Ardoa, “mahats freskoaren edo muztioaren hartxidura alkoholiko total edo partzialetik ateratzen den edaria” da, “mahatsondoaren, ardoaren eta alkoholen estatutuaren” 27/1970 Legearen arabera.

Mikroorganismo batzuen (legamia eta bakterioak) eraginez, gai batzuk beste zerbait bihurtzeko prozesu biologikoa da hartxidura. Gure eguneroko elikaduran, hartzitutako hainbat produktu jaten ditugu: ogia, esnekiak...

Ardogintzari dagokionez, Louis Pasteur (1822-1895) zientzialari frantziarrak aurkitu zuen ardoaren eta mikrobiologiaren arteko lotura. Lehen, hartxidura muztioaren berezko deskonposizioa zela uste bazen ere, Pasteurrek erakutsi zuen legamiak, oxigenorik gabe eta tenperatura egokian, azukrearen glukosa jan eta alkohol eta karbono oxido bihurtzen zutela.

Mahatsean, legamiak azalean egoten dira. Mikroorganismo horiek mahatsondoan bertan sortzen dira. Gehienetan, kontrolaezinak izaten dira, eta askotan, ez dute bermatzen hartxidura egokirik. Horregatik, ardogintzan gero eta gehiago erabiltzen dira laborategian sailkatu eta hazitako legamiak.

Beraz, hasierako muztioa ardo bihurtzeko, hartxidura-prozesu bat ezinbestekoa da. Ardoari dagokionez, hartxidura-mota bi izaten dira: hartxidura alkoholikoa eta hartxidura malolaktikoa.

Hartxidura alkoholikoa da ardogintza-prozesu osoaren oinarria. Muztioaren azukrea alkohol (nagusiki, etanola, nahiz eta beste alkohol batzuk ere sortu) eta karbono oxido (CO₂) bihurtzen da da. Beste osagai batzuk ere agertzen dira, ardoari izaera eta gorputza ematen diotenak; besteak beste, azidoak, esterrak, sortzen diren gai hegazkorak, deribatu glizerikoak, etab.

Hartxidura alkoholikoaren ondoren izaten den hartxidura, bigarrena, da malolaktikoa. Bakterio batzuek, azido malikoa azido laktiko eta gas karbono bihurtzen dute. Hartxidura horrekin, ardoa leundu eta findu egiten da. Bakterioek tenperatura egokia badute, hartxidura bat-batean eta ezustean gertatzen da, eta garratza, berdea, lodia edo sendoa zen ardoa leunagoa eta finagoa bilakatzen da.

Hartxidura horiek behar bezala egiteko, kontuan izan behar da, alde batetik, hartxiduraren tenperatura eta erritmoa, eta, bestetik, ezaba ditzaketan legamia eta bakterio ez-atseginak egon daitezkeela. Erritmo geldoak muztioaren oxidazioa eta bakterioen erasoak ekar ditzake. Arinak, aldiz, usain eta aromen eraketan kalte egiten du.

Temperaturari dagokionez, azukrearen deskonposizioa oso erreakzio termogenoa da, hau da, beroa askatzen da eta hartzitzen ari den likidoa berotu egiten du. Gaur egun, badira tenperatura kontrolatzeko hotz-sistema modernoak, baina arazo hori ardogileen amesgaiztoa izan da, luzaroan: tenperatura asko igotzen bada, altua bada, legamiak hil egiten dira; baxua bada, hartxidura gelditu egiten da.

Hartziduran, legamia eta bakterio ez-atseginek ere har dezakete parte. Horiek ez ugaltzeko, anhidrido sulfuroso antiseptiko eta kontserbatzailea erabiltzen da hartzidura berriz bideratzeko. Kontu handiz erabili behar da anhidrido hori, kantitate handian kaltegarria baita ardoarentzat zein gizakiarentzat. Hori dela eta, ardo-mota bakoitzari bota ahal zaion gehieneko kantitatea arautua du Europako Batasunak.

Ardogintzan, hartziduraz gain, ezinbesteko beste prozesu bat dago: beratze- prozesua.

Lehenago aipatu dugunez, mahatsaren azaleko polifenolak (zurietan, flabonak; beltzetan, antozianoak) ematen diote kolorea ardoari.

Ardo zuria egiteko, ez da azalaren eta muztioaren arteko beratze-prozesurik egiten. Txortena kendu eta zanpatu ondoren, muztio garbia (azalik gabea) hartitzen da. Metodo horrekin, ardo zuriak egiten dira. Nahiz eta mahats beltza ere erabil daitekeen —muztioa lehenbailehen atera behar da, mahatsaren kolorea hartu ez dezan—, normalean mahats zuriarekin egiten da ardoa.

Ardo beltza egiteko, mahatsari txortena kendu eta zanpaketa egin ondoren, muztioa eta mahats-aleak andelera eramane eta beratzen uzten dira. Kasu honetan, mahatsak zuriak eta beltzak izan daitezke. Beratze-prozesua lehen hartzidurarekin batera egiten da. Beraz, prozesu horrek kolorea ematen duenez, ardo beltzak egiteko erabiltzen da.

Arabako Errioxan, adibidez, ardo gaztea edo urteko ardoa egiteko beratze karbonikoaren metodoa erabili dute aspalditik. Kasu honetan, mahatsa txortenarekin batera beratzen da. Andelaren barruan, azpian dagoen mahatsa apurtu eta hartzidura alkoholikoa hasten da; oxigenoa desagertu egiten da, CO₂-ak hartzen du haren tokia, eta apurtu gabeko mahats-aleen barruan dauden zelulek hartzidura zelularra eragiten dute, mahats-aleak lehertu egiten dira eta muztioa, askatu. Beratze karbonikoaren ondoren, hartzidura alkoholiko arrunta hasten da.

Ardo gorriekin, prozesu bien arteko bidea hartzen da. Mahats beltz hutsarekin edo zuria eta beltza nahastuta egiten da ardo gorria. Txortena kendu eta zanpatu ondoren, denbora laburrez eta tenperatura baxuan beratzen uzten da. Gero, ardo zuriekin bezala, muztioaren hondarrak garbitu egiten dira, ontziz aldatu, eta hartzidura hasten da. Ardo gorrien eta klareteen arteko ezberdintasuna ardogintza-metodoan dago. Ardo gorria egiteko erabiltzen den prozesua zuria egiteko erabiltzen denaren antzekoa da; klaretea egitekoa, berriz, beltza egiteko erabiltzen denaren antzekoa da. Nolabait esatearren, kolore gutxiagoko ardo beltza da klaretea.

Ardoa egiteko lehen pausoa mahatsa batzea da. Oso garrantzitsuak dira mahats-bilketaren unea eta bilketa-metodoa, baita upeldegirako garraioa behar bezala egitea ere.

Mahatsa batu baino lehen, argi eduki behar da zer ardo-mota egin nahi den (ardo gaztea, gozoa, ontzekoa, etab.). Mahats gutzia ez da batera heltzen, ezta mahasti bereko mahatsondoetan ere.

Mahatsa biltzean, haren heldutasun fisiologikoa eta heldutasun fenolikoa izan behar dira kontuan, hau da, mahats-alearen bolumena, eta azukre- zein azido-kantitatea orekatua den ala ez. Osagai fenolikoak eta azalean dauden lehen usainak ere (pigmentua, taninoak...) kontuan izan behar dira. Une egokia noiz den jakiteko, mahastian mahats-laginketak egitea komeni ohi da.

Mahats-bilketa eskuz edo mekanikoki egin daiteke. Nahiz eta gaur egun bilketa mekanikoa (azkarragoa) den nagusi, eskuz eginikoa hobea da, mahats-biltzaileek fruitu helduak eta osasuntsuenak aukatzen baitituzte.

Bilketan, mahatsa kontu handiz manipulatu behar da, azkar eta osorik heldu behar delako upeldegira, muztioa aletik ez irteteko. Mahats-alea apurtu eta muztioa irteten bada, kontrolik gabeko hartzidura izaten da. Hori saihesteko, edukiera txikiko 18-20 kiloko ontzietan garraiatzea da egokiena.

Mahatsaren lehen aukeraketa mahastian bertan egin behar da, beraz, baina, upeldegira heltzean, gero eta gehiago erabiltzen beste kontrol bat pasa dezake, kalitate handieneko fruituak aukeratzeko: mahatsa zinta-garraiatzaile batean jarri eta baztertu egiten dituzte langileek gaixorik dauden aleak, edo kalitate baxukoak.

"Hautaketa-mahaia" deitzen zaio zinta horri.

3.2 Ardo zuriaren elaborazioa

Ardo zuriaren elaborazioari "birjina" ere esaten zaio, azalaren eta muztioaren artean ez dagoelako beratze-prozesurik. Ardo zuria mahats zuriarekin edo beltzarekin egiten da; beltzarekin egiten bada, muztioa lehenbailehen atera behar da, mahatsaren kolorea hartu ez dezan.

Bildu eta kontrol guztiak igaro ondoren, **dolarera** heltzen da mahatsa. **Txortena kendu** eta, azala presio txiki batekin apurtuz, **zanpatu** egiten da, muztioa errazago irteteko. Atal solidoak urratu ez daitezten, zanaketa ez da indarrez egin behar, tanino desatseginik ez sortzeko. Presiorik gabe irteten den muztioa izaten da kalitate handienekoa, eta "bipila", "malkoa" edo "lorea" deitzen zaio. Batzuetan —ardo gorriak egiteko, adibidez—, ardoaren usainaren kalitatea hobetzeko, muztioa azalarekin batera beratzen uzten da. Beratze hori hotzean eta denbora laburrez (ordu gutxi batzuk) egin behar da.

Ardoa hartitzen hasi aurretik, **hondar-garbitzea** egiten da, ardoaren lehen garbiketa alegia. Muztioan dauden partikula solidoen garbiketa dekantazio bidez egiten da, hots muztioa sulfatatu ondoren, 24 orduz (gutxi gorabehera) edukitzen da andel altu batean, partikula solidoak hondora daitezten.

Prozesu hori muztioa zentrifugatuz edo iragaziz ere egin daiteke, baina muztioari presio eta kalte handia eragin diezaiolke horrek.

Lehen garbiketa egin ondoren, **hartzidurari** ekiten zaio. Prozesu horrek 10-15 bat egun irauten du, eta, ardo zuriekin, oso astiro egin behar da, 16 °C-18 °C-an (temperatura altuagoan, trumilkako hartzidura gerta daiteke, eta aromak hegazkortu egiten dira). Okerrik ezean, azukrea alkohol bihurtzen da, eta legamiek elikagarririk ez dutenez, hil egiten dira. Amaitu da hartzitze-prozesua.

Ardo zurien artean, badaude hartzidura kupelean egiten dutenak. Ardo gazteen eta ondutakoen bitartekotzat hartzen da horrela egindako ardoa.

Hondar-garbitzea egin ondoren, muztioa barriketan sartzten da, hartzitzeko. Kupelak berria izan behar du, ardoari usain arrotzik ez emateko, eta % 20 libre utzi behar da hartziduran gainezka egin ez dezan. Hartzidura bukatu ondoren, ardoa upelean uzten da, hustu gabe, legamia hilen zelula-hormek aroma eta gorpuzta ematen baitizkiote ardoari.

Ardoa upeletik atera, botilatu eta merkaturatu aurretik, beste bost hilabete igaro behar dute.

Hartzidura amaitutakoan, ardoa eginda dago, baina beste eragiketa batzuk ere egin behar zaizkio merkaturatu aurretik.

Upela hustu egin behar da, adibidez, ardoa hondarretatik bereizteko eta garbitzeko. Horretarako, ardoa beste andel batzuetara aldatu behar da. Hiru hilabetetik behin egiten da lan hori.

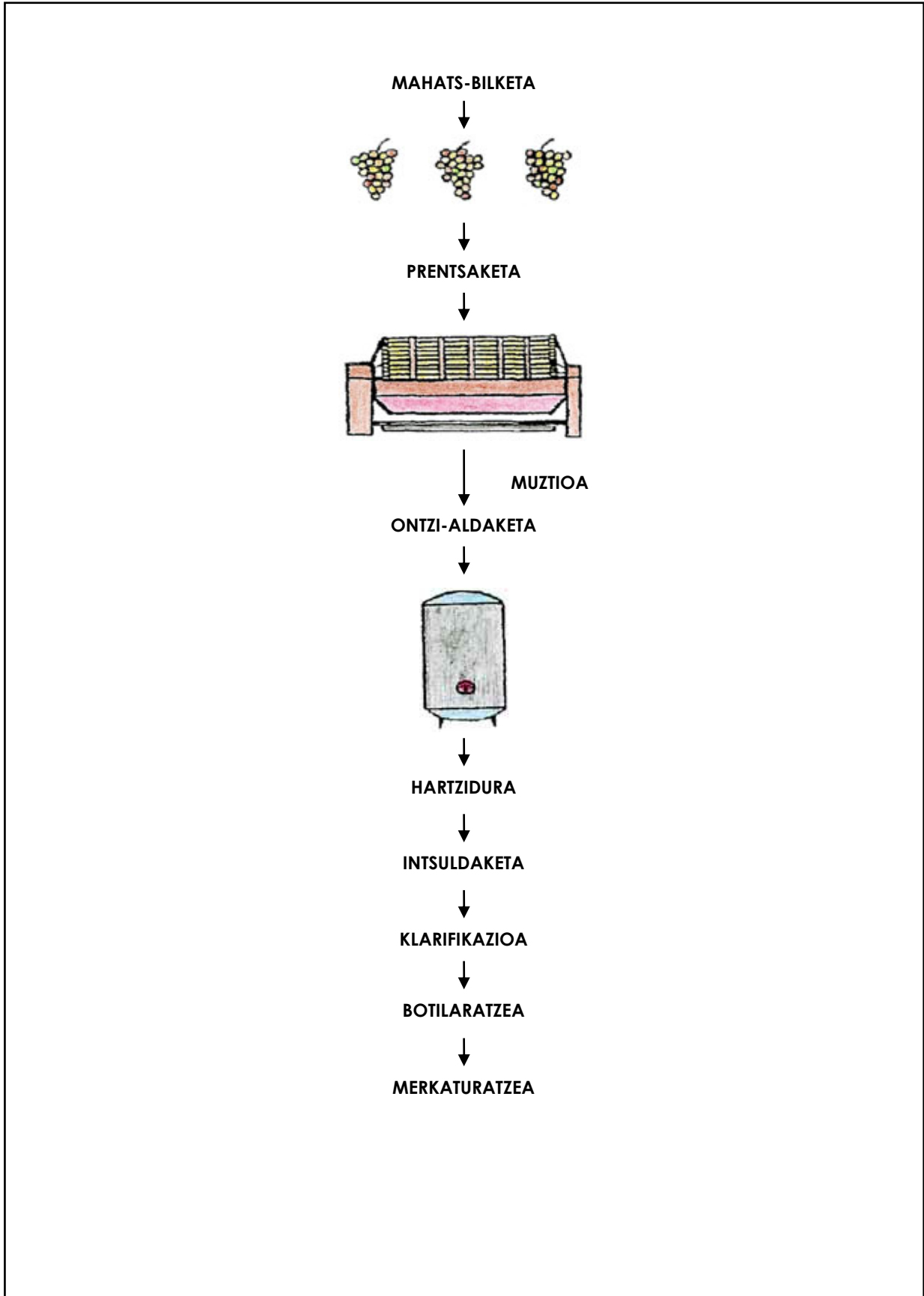
Hortik aurrera, ardoak bi bide har ditzake: bata, barriketan zahartzea;bestea, garbitu eta merkaturatzea.

Merkaturatzen bada, hiru **garbitze-metodo** daude: **egonkortzea, klarifikatzea eta iragaztea.**

Garbiketa-prozesuan, **hotzean egonkortzeko** ardoa zero azpiko temperaturan ipintzen da (-4 °C, gutxi gorabehera). Horrela, gatzak kristaldu eta andelean hauspeatzen dira, ez botilan.

Klarifikatzea: ardoak esekita dituen material solidoak, poliki-poliki, andelaren hondoraino jaisten dira, pisuaren eraginez. Prozesu hori azkartzeko, ardoari produktu protidikoak (arrautza-zuringoa, gelatinak, arrain-kolak, etab.) eranstean zaizkio. Produktu horiek, berezko kargagatik, behera egiten dute, eta bidean harrapatzen dituzten partikulak berekin eramaten dituzte. Goian, ardo garbia gelditzen da; behean, berriz, zikinkeria guztia. Hurrengo pausoak ontzi-aldaketa eta iragaztea dira.

Iragazteko, poro meheko geruza iragazkor batetik pasatzen da ardoa. Egin nahi den garbiketa-motaren arabera, poro handiagoa edo txikiagoa erabiltzen da.



Ardo zuriaren elaborazioa

3.3 Ardo gorrien elaborazioa

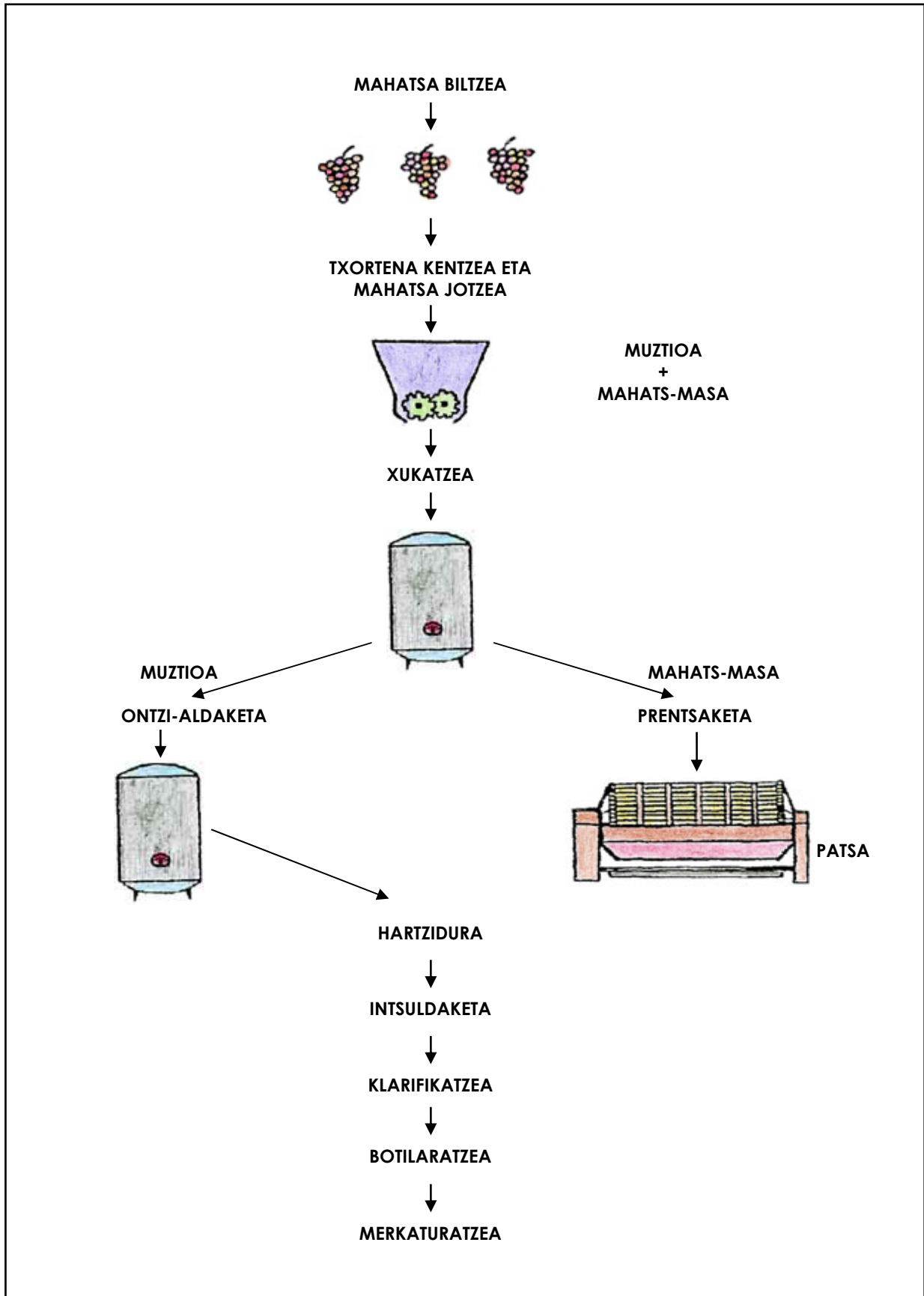
Ardo zuriaren eta beltzaren artekoa da, nolabait, gorria. Ardo zuriaren antzera egiten da. Egin aurretik, ordea, mahats beltzarekin tenperatura baxuan eginiko beratze laburra (ordu gutxikoa) jasan behar du. Beratze horretan, muztio zuriak mahats beltzen pigmentu naturalak hartzen ditu, nahi den kolorea lortu arte.

Txortena kentzea eta zanpatzea: prozesu horretan, txortena kendu eta mahatsa arrabol batetik pasatzen da, presio txiki eta kontrolatuan, muztioa irten dadin.

Beratzea: mahats beltzarekin edo, bestela, zuria eta beltza nahastuta, egin daiteke beratzea. Muztioa tenperatura baxuan edukitzen da, ordu gutxi batzuek, kolore egokia lortu arte. Beratu ondoren, alde batetik, "bipila" deritzon muztio koloretua ateratzen da; bestetik, gelditzen den orea prentsatuta, kalitate txikiagoko muztioa.

Hondar-garbitzea eta hartidura: ardo zuriaren elaborazioan bezala, muztioaren hondarrak garbitu egin behar dira. Hondar-garbitzea eta ontzi-aldaketa egin ondoren, ardo gorriaren hartidura hasten da. Ardo zuriarenak bezalakoa izan behar du hartidurak, tenperatura baxuan aromak lurrundu ez daitezen.

Upela hustea, ontzi-aldaketa eta garbiketa: hartidura amaitu ondoren, ardoa ontziz aldatu eta garbitu egiten da, merkaturatu aurretik. Ardo zuriekin egiten den bezala, egonkortu, klarifikatu eta iragazi egiten da gorria, metodo bera erabiliz. Ardo gorriak, normalean, ez dira barrikan zahartzen.



Ardo gorriaren elaborazioa

3.4 Ardo beltzaren elaborazioa

Ardo zuriak egiteko, muztio garbi baten hartzidura behar izaten da; ardo beltza egiteko, berriz, muztio eta mahats-pasta baten hartzidura. Bi metodo daude ardo beltzak egiteko: arrunta —txortena kenduta—, eta tradizionala (Arabako Errioxan egiten den beratze karbonikoa), txortenekin beratzen dena.

Metodo arruntean, mahats-mordotik **txortena kentzen** da, hartzidura-prozesuan txortanak ardoari belar-zaporerik ez emateko. Mahats-aleak **mahatsa jotzeko** tresnatik pasatzen dira, muztioaren irteera errazteko presio txikia eraginez. Andela % 80 bakarrik bete behar da, gero, hartziduran, muztioak gainezka egin ez dezan. Mahatsa zanpatu ondoren, sulfatatu egiten da, hartzidura behar bezala egiteko.

Muizioa eta mahats-aleak andelean daudela, **beratze-prozesua** eta **hartzidura alkoholikoa** hasten dira. Horregatik, tenperatura eta denbora zaindu egin behar dira. Ardo beltza egiteko, hartzidura-tenperatura egokiena 25 °C–28 °C artekoa da, eta 10-15 egun inguru irauten du. Aroma- eta zapore-intentsitate handiagoa ematen dio prozesu horrek ardoari.

Hartziduran, karbono oxidoaren eraginez, partikula solidoek (azala eta pipitak) gorantz egiten dute eta andelaren goialdean kokatzen dira. “Txapela” deitzen zaio horri. Azalaren kolorea, aromak, zaporeak eta taninoak daude txapelean. Muizioan ondo disolbatzeko, bi prozesu egin daitezke: erremontatzea eta talastatzea. Prozesu horiekin, mahats-pasta hori mugitu egiten da eta muizioarekin kontaktuan egoten da.

Hartzidura bukatu ondoren, **upela hustu egiten** da. Ardoa hondarretatik bereizi eta garbitu egiten da, eta beste andel batzuetara aldatz. Berez, presiorik gabe ateratzen den ardoari “odoluste” deitzen zaio, eta kalitate handikoa izaten da.

Gelditzen den mahats-lapa **dolarera** eramaten da, eta, prentsaketa bidez, kalitate baxuagoko ardoa egiten da, astringentzia handikoa, tanikoa eta kolore bizikoa. Hortik, ardo-alkohola, azido tartarikoa, pipita-olioa, tindagaiak eta beste zenbait azpi-produktu ateratzen dira.

Hartzidura alkoholikoa bukatu ondoren, **hartzidura malolaktikoa** hasten da. Hartzidura horretan, bakterioek hartzen dute parte. Azido malikoaren eraginez, garratza eta berdea geratzen da ardoa. Bigarren hartzidurarekin, azido malikoa azido laktiko + CO₂ bihurtzen da, eta hasierako ardo lodi eta sendo hura ardo leun eta finagoa bilakatzen da. Bakterioek tenperatura egokia badute, aldaketa hori bat-batean eta ezustean gertatzen da.

Hartzidura malolaktikoa bukatzean, **garbiketari** ekiten zaio. Ardo zuri eta gorrietan bezala, ardo beltzak egonkortu, klarifikatu eta iragazi ondoren, ardo gazte gisara merkaturatu daiteke ardoa, edo, bestela, garbiketa-prozesurik gabe, barriketan sartu, zahartze-prozesua hasteko.

Ardoa barrikan zahartzeko teknika nahiko berria da. Nahiz eta galiarrek lehenagotik ere erabili teknika hori, XVII. mendera arte ez zen hasi ardoa zurezko upeletan garraiatzen. Orduan konturatu ziren ardoak aldaketa nabarmenak izaten dituela, hoberakoak gainera. Proba eta esperimentu ugari egin ondoren, konturatu ziren haritza zela ardo zahartzeko zurik onena.

Beraz, ardo upelean zahartzean, mikrooxidatu egiten da, hau da, oxigenoa zuraren poroetatik sartu eta kolorea, lurrina eta zaporea aldatu egiten dizkio.

Barriek 225 litroko edukiera izaten dute eta, normalean “bordele” motakoak erabiltzen dira. Barrika horiek egiteko, haritz amerikarra edo frantsesa erabiltzen da. Amerikarra porotsuagoa da frantsesa baino, eta oxidazioa, beraz, handiagoa izaten da haietan. Koko- eta banilla-lurrinak sortzen ditu, besteak beste. Frantsesa, aldiz, poro txikiagokoa izaten da, eta zur-lurrinak diskretuagoak ematen ditu (zedroa...).

Barrikan zahartzen den ardoak ez du ardo arrunta izan behar. Zahartze-teknikan sartu behar den ardoak egitura eta konplexutasun handikoa izan behar du; bestela, ez du zahartze-prozesua gainditzen. Gorputz handikoa, azidotasun handikoa, aromatsua, tanikoa, garratza, alkoholduna eta koloreduna izaten da ardo hori.

Upelean, ardoak duen alkoholak zuraren konposatuak disolbatu egiten ditu, eta ardoari zuraren tani-noak eta lurrinak ematen dizkio. Tarte horretan, zuraren txigorketak garrantzi handia izaten du, ardoari ke-lurrin gehiago eta tanino gutxiago ematen baitizkio.

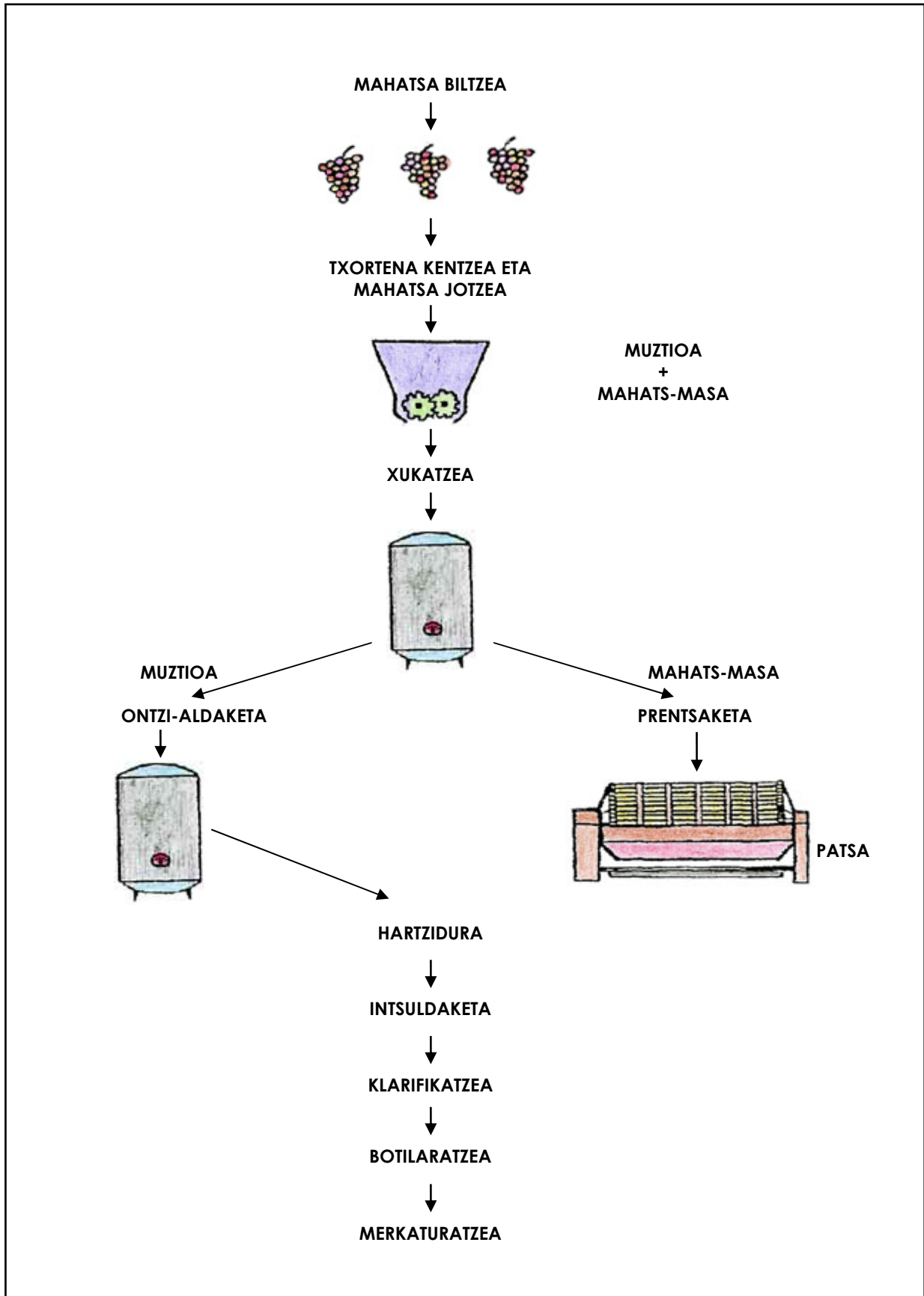
Zahartze-prozesu horretan, urtean hiru edo lau ontzi-aldaketa egin behar dira ardoa garbitzeko eta oxigenatzeko. Upelaren behealdean kokatzen diren jalkin guztiak kendu eta garbitu egiten dira.

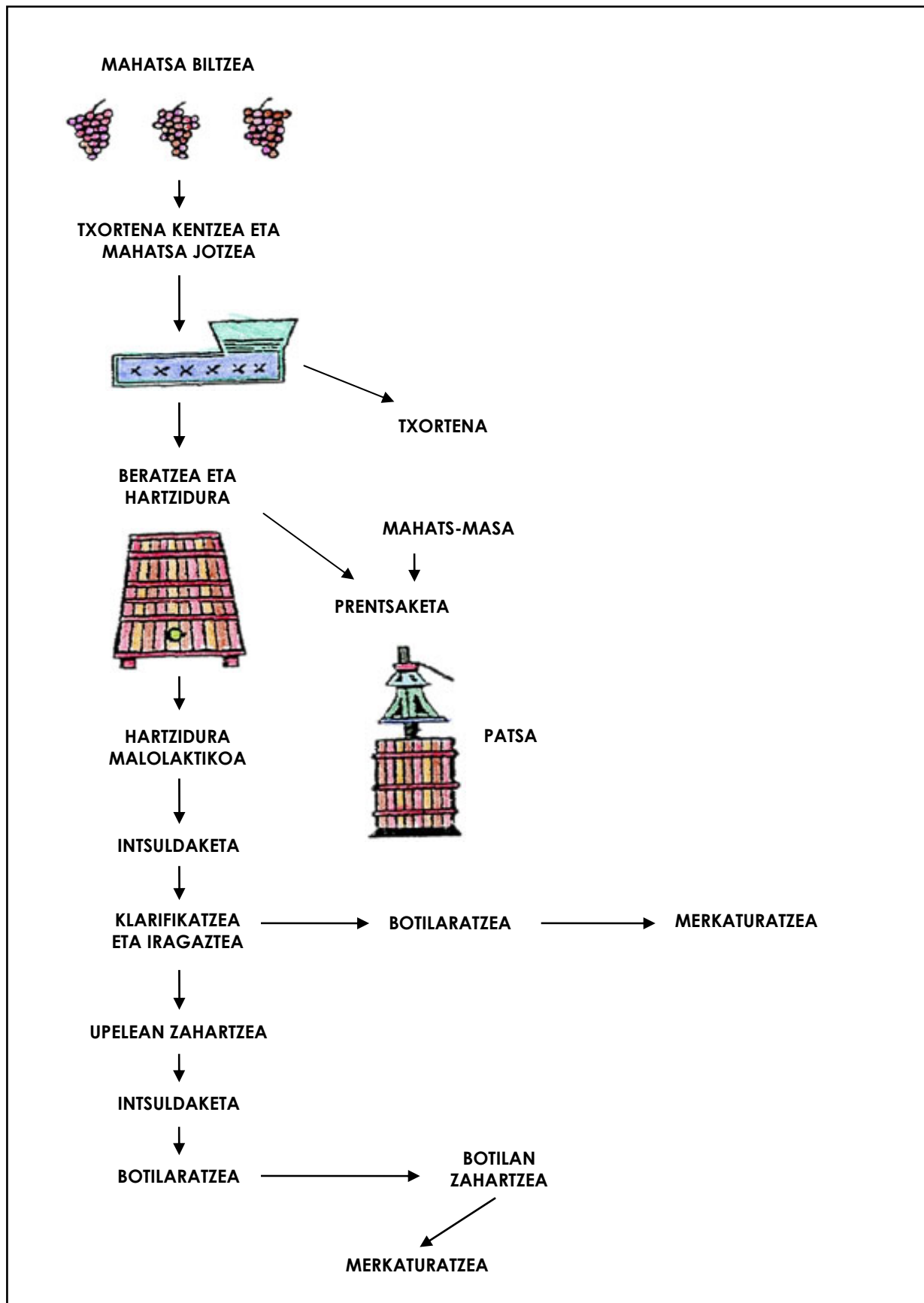
Upel batetik bestera desberdintasun handia egon daitekeenez, ardoaren “coupeagea” da (upeletako ardoak nahastea), ardoak nahiko denbora egin duenean upelean, produktua homogeneizatzeko, botilaratutako ardo guztia berdina izan dadin.

Ardoa barrikan egon ondoren, **botilan zahartzen** da. Botilan hainbat denbora eman behar du murrizpen- edo itomen-egoeran. Prozesu luze eta konplexu horretan, aromak integratzen dira, zaporeak harmonizatzen, eta fruituaren eta zuraren arteko harmonia lortzen. Zurak eta azaleko taninoak biribildu egiten dira; hori dela eta, aroma primarioak gutxitu egiten dira, eta aroma berriak (fruitu sikuak, espeziak, etab), gehitu.

Zahartutako ardo horiek hainbat izen hartzen dituzte, zahartze-denboraren arabera. Hona hemen arruntenak:

- ▶ **Ondutako ardoak:** gutxienez urte bi ematen dituzte zahartzen; horietatik, bat, gutxienez, barrikan.
- ▶ **Erreserbak:** hiru urte ematen dute zahartzen; horietatik, 12 hilabete, gutxienez, botilan. Zuriei eta gorriei dagokienez, sei hilabete egiten dituzte barrikan, eta 18 botilan.
- ▶ **Erreserba handiak:** gutxienez urte bi egiten dituzte barrikan, eta beste hirubotilan; ardo zuriek, berriz, sei hilabete, gutxienez, barrikan, eta beste lau urte botilan.





Ardo beltzaren elaborazioa

3.5 Ardo apardunen elaborazioa

Ardoen sailkapena egiteko, talde nagusi bi bereizi behar dira: ardo lasaien taldea, hau da, gasik ez dutenena, eta, bestetik, ardo apardunena. Karboniko-edukia nabarmena izaten dute ardo apardunek, bai zerbitzatzean sortzen diren burbuila eta aparragatik, bai ahoan sortzen duen txinparta-sentsazioagatik.

Ardo apardunak sailkatzeko, karbonikoaren jatorria (hartziduran sortua edo artifizialki gaineratua) eta hura egiteko metodo-motak hartzen dira kontuan. Alde batetik, apardun gasdunak eta naturalak ditugu, eta, bestetik, bigarren hartzidura egin den ontziaren arabera, beste apardun-mota batzuk ditugu: cava edo metodo tradizionalaren bidez egindako apardunak (bigarren hartzidura botilan egiten badute), transferrak, granvasak edota charmatak (andean hartzituak badira).

Kalitate handieneko apardunak **champenoise** metodoarekin bigarren hartzidura botilan bertan egiten dutenak dira, karbonikoa, aroma eta zapoak bertan gordetzen baitituzte.

Apardun horiek urtekoak, onduak edo urte bat baino gehiagokoen nahasketa izan daitezke. Kalitateko ardo-oinarri bati (ardo lehorra, azukrerik gabekoa eta alkohol gutxikoa) **tirajea** egiten zaio, hau da, tiraje-likorea (legamia eta azukre nahasketa) gehitzen zaio; ondoren, bigarren hartzidura egiten du. Horrenbestez, azukrea alkohol bihurtzen da, eta karbonikoak burbuilak sortzen ditu.

Bigarren hartzidura egiteko, botilak etzanda uzten dira, "errima" posizioan. Hartzidura amaitzen denean, **autolisia** hasten da, hau da, legamia hilen autosuntsipena. Hori dela eta, ardo horiek berariazko aromak hartzen dituzte: ogiarena, briochearena edo ogi txigortuarena. Cavari dagokionez, ardoak gutxienez 9 hilabete egon behar du errima posizioan, **liarekin** (legamia hila) **batera ontzen**; xanpainak, berriz, 15 hilabete.

Legeak agintzen duen denbora ontzen eman ondoren, lortu nahi den apardunaren arabera, botilei **lepoa egiten** zaie, lia edo jalkin guztiak kentzeko. Horretarako, botilei eragin egin behar zaie, inklinazio txiki bat emanez: buruz behera, bertikal, jarri behar dira, astiro-astiro, eta jalkin guztiak aho aldera bidali. Lehen, eragiketa hori eskuz egiten zen; gaur egun, mekanikoki egiten da, "biratze-paleta" izeneko aparatuen laguntzarekin. Gero, botilaren ahoko jalkinak kentzeko, ahoaren tartea izoztu egiten da. Hartara, txapa kendutakoan, jalkin guztiak irten egiten dira, eta ardoa garbi geratzen da.

Jarraian, oso denbora laburrean, botilak ardo apardun berarekin betetzen dira, hasierako bolumena lortu arte. Espedizio-likorea ere gehitu daiteke (lepoa egin ondoren, gaineratzen den alkohol- eta azukre-nahasketa). Zer horiek guztiak egin ondoren, kortxoak jarri eta merkaturatu egiten dira ardoak.

Cava jatorri-izendapenean, espedizio-likorean gehitutako azukrearen arabeko sailkapena hau da:

| | |
|---------------------|-------------------------------|
| BRUT NATURE | Azukrea 0-3 gr/l |
| ESTRA BRUT | Azukrea 0-6 gr/l |
| BRUT | Azukrea 0-15 gr/l |
| ESTRALEHORRA | Azukrea 12-20 gr/l |
| LEHORRA | Azukrea 17-35 gr/l |
| ERDILEHORRA | Azukrea 33-50gr/l |
| GOZOA | Azukrea 50 gr/l baino gehiago |

Beraz, apardun-mota hauek ditugu merkatuan:

■ Cava edo metodo tradizionala

Bigarren hartzidura botilan egiten duen ardo apardun naturala da cava. Tirajetik lepo egin arte gutxienez bederlatzi hilabete egon behar duela ontzen arautzen du cava jatorri-izendapenak. “Erreserba handia” terminoa ere onartzen du (tirajetik lepo egin arte hogeita hamar hilabete gutxienez igarota).

Cava ardoek lau puntako izar bat dute inprimaturik kortxoaren azpiko aldean.

■ Botilan hartituak edo transferrak

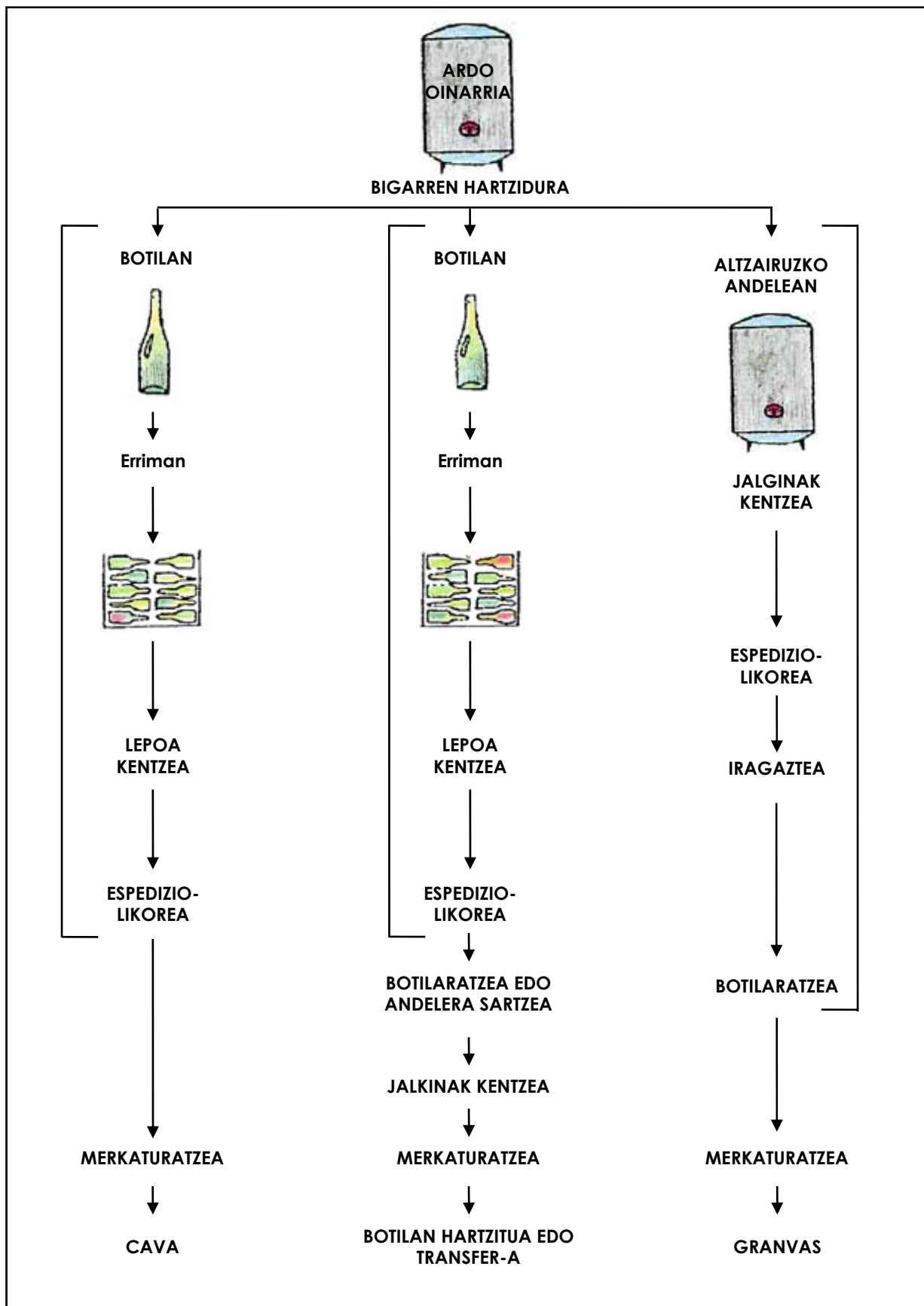
Apardun naturalen multzoan sartzen dira ardo horiek, eta botilan egiten dute bigarren hartzidura. Bi hilabete igaro behar dute gutxienez, tirajetik lepo egin arte. Ardo horieklaukizuzen bat dute kortxoaren azpiko aldean.

■ Granvasak edo Charmatak

Horiek ere apardun naturalen taldean sartzen dira, baina bigarren hartzidura hermetikoki itxitako altzairuzko andeletan egiten dute. Gutxienez 21 egun pasa ondoren, ardoa garbitu eta botilaratu egiten da. Kortxoaren azpiko aldean zirkunferentzia bat dute.

■ Apardun gasifikatuak

Karbonikoa artifizialki botatzen zaien kalitate baxuko ardoak dira. Kortxoaren azpiko aldean triangelu bat dute.



Ardo apardunen elaborazioa.

3.6 Ardo oparoen elaborazioa

“Ardo oparo” terminoa eta kontzeptua Espainian eta Portugalen bakarrik erabiltzen da; ez da nazioarteko ardogintzan erabiltzen.

“Mahatsondoaren, ardoaren eta alkoholen nazioarteko bulegoaren” arabera, ardo oparoak jatorri-izendapen bakoitzak ezarritako mahats zuriarekin egin behar dira, eta alkohol asko (gutxienez, bolumenaren % 15) duten ardo lehorrak, erdilehorrak edo gozoak dira.

Ardo horien elaborazioan erabilitako ontze-sistemak besteetatik bereizi eta nortasun handiko ardoak ematen ditu: ardo batzuei ontze-sistema biologikoa ezartzen zaie (legamiek sortutako geruza fin baten azpian ontzen dira, oxigenorik gabe); beste batzuei, oxidatiboa (oxigenoarekin kontaktuan ontzen dira).

Ardo horiek ez dute zahartze-prozesu estatikoa (upelean, urte edo uzta bakarreko ardoa zahartzea) izaten; zenbait upeletako ardoak nahasten dira, homogeneotu egiten dira, eta ardo bakar bat merkatu-ratzen da. Sistema horri “solera” eta “kriaderaren” sistema deitzen zaio.

Montilla-Moriles, Condado de Huelva, Jerez, Sanlucar de Barrameda eta Rueda jatorri-izendapenekin egiten diren ardoak ditugu oparoak: finoak, manzanillak eta palidoak, ontze-sistema biologikoarekin eginak.

Amontilladoak “likore oparo” izena hartzen du, ontze-sistema biologikoarekin hasi eta oxidatiboa-rekin amaitzen delako.

Oloroso eta “palo cortado” ardoetan ere, ontze-sistema oxidatiboa izaten da.

Jatorri-izendapen horietan, geroxeago azalduko ditugun ardo gozoak ere ekoizten dira: moskatelak, pedro ximenezak, etab.

Esan dugun bezala, ardo horri ezaugarrietako bat **ontze biologikoa** da. Sistema hori Frantzian ere erabiltzen da, Jura eskualdean, Château Chaloneko “ardo horiak” egiteko.

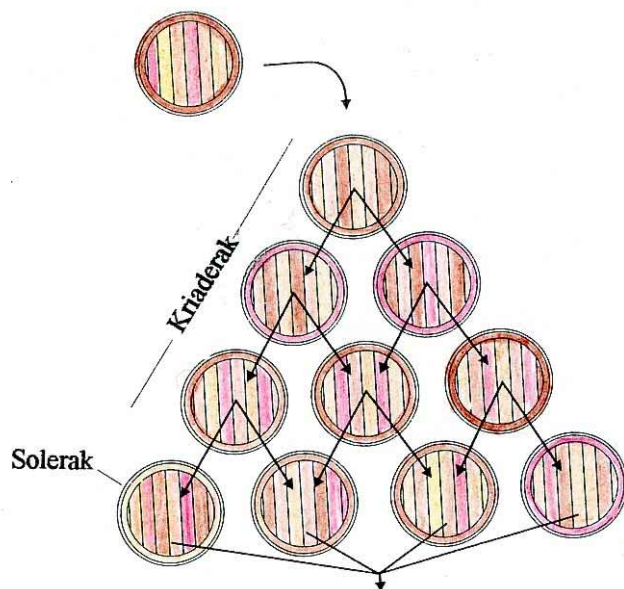
Hartzitutako ardo bati (bolumenaren % 15 alkohol duena, gutxi gorabehera) etil alkohola gaineratzen zaio, graduazio alkoholikoa gehitzeko. **Alkoholeztatze** horrek hasierako ardoa ozpin bihurtu dezaketen bakterioak kanporatu egiten ditu, eta, aldi berean, ontze biologikoa eragiten duten legamien sorrera erraztu egiten du.

Alkoholeztatzearen ondoren, ardoak, andeletik “bota” izeneko upeletara pasatzen dira. 500-600 litro arteko edukiera duten upel horietan aste batzuk pasatu ondoren, ardoen lehen **sailkapena** egiten da, hau da, hainbat marraren bidez adierazten da upelean eta finoak, amontilladoa, olorosoak, etab. dagoen adierazten da.

Upelaren $\frac{3}{4}$ bakarrik betetzen da. Oxigenoak bakterio-sorrera azkartu egiten du eta “velo” edo “flor” deritzon estalkia sortzen da. Tenperaturak eta hezetasunak garrantzi handia dute estalki horren sorreran: tenperaturak 15 °C eta 21 °C artekoa izan behar du, eta hezetasunak, % 65etik % 80ra bitartekoa. Horrela hasten da ardoari aroma eta zapore bereziak ematen dizkion **ontze biologikoa**.

Ardo horien ontze-sistemak ez dio urteen sistemari (upel bakoitzean urte edo uzta bereko ardoa jartzeari) jarraitzen, baizik eta **solera eta kriadera** sistemari.

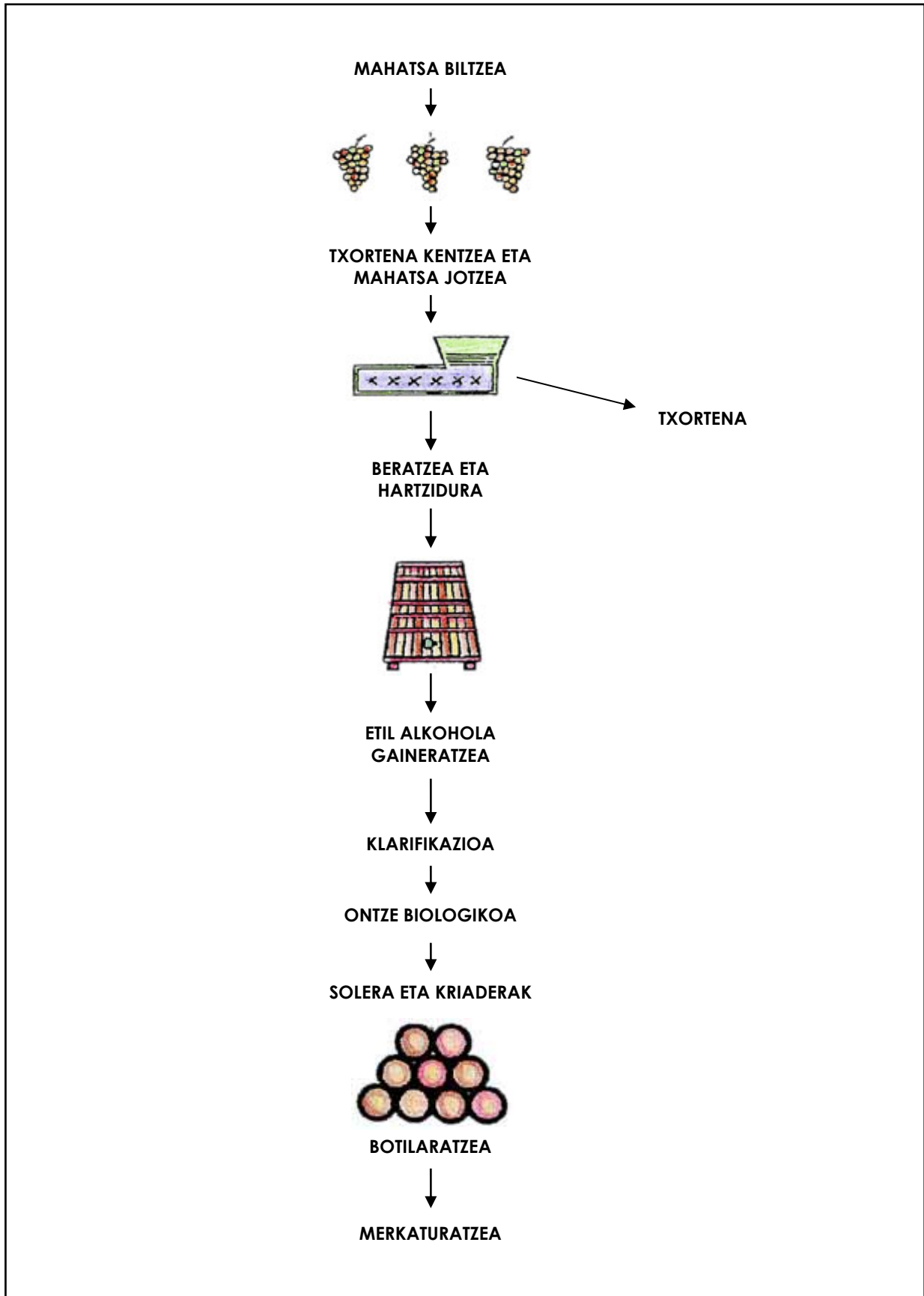
Sistema horretan, “solera” izena hartzen duen upel-ilara bat jartzen da lurrean. Horren gainean, “kriadera” izeneko beste upel-ilara batzuk jartzen dira. Soleretako ardoa zaharrena izaten da; kriaderetakoa aldiz, gazteena. Soleretako ardoa merkaturatzen da. Solerak ez dira inoiz husten, eta kriaderetako ardoarekin betetzen dira. Beraz, zenbait urtetako ardoak nahasten dira. Oso ardo homogeneousak ematen ditu sistema horrek, uzta batetik bestera aldaketa handirik gabeak.



Finoei eta manzanillei dagokienez, eragiketa hori kontu handiz egiten da, ez dezan “velo” edo “flor” estalkia apurtu.

Jerezeko finoak urre kolorekoak, almendra-zaporekoak eta azido gutxikoak izaten dira. Manzanilla, Sanlúcar de Barramedan egiten den finoa da. Itsas ertzean egoteak ezaugarri bereziak ematen dizkio ardo horri, eta finoa baino arinagoa eta delikatuagoa da.

Amontilladoak anbar kolorekoak, almendra-zaporekoak, leunak eta lehorrak izaten dira.



Ardo oparoen elaborazioa.

3.7 Ardo gozo eta likoretsuen elaborazioa

■ Ardo gozoak

Ardo gozoak egiteko, kontuan izan behar da muztioaren hartxiduran alkoholaren bolumena % 15era heltzean legamiak hil egiten direla.

Beraz, bi era daude ardo horiek egiteko: bata, hartxidura berez bukatzen uztea, muztioan dagoen azukre guztia ez denean oraindik alkohol bihurtu, hau da, mahats-barietatearen izaeragatik, edo horiek gehiegi heldu direlako, azukre-maila handia denean.

Bestea, berriz, muztioaren hartxidura, alkoholeztatuz, geldiaraztea da (etil alkohol gehiago gaineratuz); hartara, hartxidura gelditzean, azukre guztia ez da alkohol bihurtzen, eta graduazio alkoholikoak eta azukre-mailak handiak izaten jarraitzen dute.

Ardo gozo ezagunenak hauek dira:

- ▶ **Pedro Ximenez: batik bat** Montilla-Morilesen eta Jerezen egiten den ardo gozoa da. lizen bereko mahats-barietatearekin egiten da. Mahatsak oso helduak daudenean batzen dira, eta 10-15 egunez uzten dira eguzkitan, mahats-pasa bihurtu arte (ura lurrundu egiten da, eta azukre eta azidoak kontzentratu egiten dira).

Azukre-kontzentrazioa handia izaki, batzuetan, kostatu egiten zaio hartxidura martxan jartzea eta laborategian aukeraturiko legamiak gaineratu behar izaten zaizkio. Hartxidura hasi eta nahi den alkohol graduazioa lortzean, ardoa alkoholeztatu egiten da (etil alkohola gaineratuz), eta hartxidura, gelditu. Horri esker, azukre-mailak handia izaten jarraitzen du.

Ondoren, oxigenoarekin kontaktuan ontzen dira, solera eta kriaderaren sistema jarraituz.

Ardo horien kolorea iluna eta itxia izaten da, kaoba koloretik beltz kolorera bitartekoa. Oso ardo lodiak, usaintsuak eta belusatuak izaten dira. Sudurrean, pasa bihurtutako frutaren, konpotaren, kafearen eta abarren usainak ekartzen dituzte gogora. Erasoa dentsua izaten da, baina ez gozoe-gia; aho-igarotzea, zabala eta iraunkorra, eta sudur atzetik indarrez agertzen dira berriro aromak.

- ▶ **Moskatelak:** moskatel-mahatsa Mediterraneo osoan lantzen den barietatea da. Oso mahats usaintsua da, eta ardo gozo bereziak eta identifikagarriak ematen ditu.

Moskatel ardoak egiteko, Pedro Ximenezekin bezala, muztioaren hartxidura alkohola gaineratuz geldiarazten da, azukre-maila altua mantentzeko.

Andaluzian ez ezik, Levanten eta Nafarroan ere egiten dira. Italian oso ezaguna da moskatel-mahatsarekin egindako Moscato d'Asti aparduna. Frantzian, ardo gozo naturaltzat definitzen du arautegiak, eta ezagunena Frontignaneko moskatela da. Portugalen, Setubaleko moskatela da ezagunena, eta Grezian, Samosekoa.

- ▶ **Malagako ardoak:** Malagako ardoak moskatel eta pedro ximenez mahats-barietateekin egiten dira. Mahatsak, eguzkitan pasa bihurtutakoan, alkoholeztatu egiten dira. Ardo horien bereizgarria da "arope" izeneko muztio kontzentratuaren gaineratzea. Muztioaren azukreak karamelatu egiten dira irakin ondoren. Horrek kolore iluna ematen dio ardoari, baita eta zapore txigortu eta mingots bereizgarri hori ere.

■ Ardo likoretsuak

Ardo likoretsuak nahiko bereziak dira. Talde horretakoak ditugu alkoholeztatutako edo alkoholeztatu gabeko ardoak. Ardo likoretsu batzuk gozoak izan daitezke gazte direla, eta lehorragoak zahartzean. Normalean, graduazio alkoholiko handiko ardoak dira.

- ▶ **Fondillón:** Katalunian eta Levanten egiten den ardo zaharmindua (oxidatua) da. Eguzkitan lehortzen utzitako mahats beltzak ditu oinarri (garnatxa eta monastrella). Alkoholeztatu ondoren, zaharmintzen uzten da, upelean, denbora luzez.
- ▶ **Porto:** ardo ezagunenetariko bat da. Porton eta inguruko herrietan egiten dira. Portoaren elabrazioan, hartidura geldiarazi egiten da, azukrearen heren bat bakarrik alkohol bihurtzean. Ardo andeletik atera eta 75° eta 80° arteko pattrarra gaineratzen zaio. Horrela, muztioak hasieran zituen azukre ugariak mantendu egiten dira. Ondoren, upelean sartzen dira, eta, oxidazioaren bidez, ondu egiten dira. Upel horiek 630 litroko edukiera izaten dute eta “pipa” deitzen zaie. Hainbat porto-mota daude, ontze-sistemaren eta denboraren arabera:
- ▶ **Porto zuriak:** mahats zuriarekin egiten dira, eta lehorrak, erdilehorrak eta gehienetan gozoak izan daitezke. Porto zuria ez da beltza bezain dotorea izaten, eta gutxiago produzitzen da.

Porto beltzak, hasieran Ruby motakoak izaten dira, eta, “pipetan” zahartu ondoren, kolorea galdu eta Tawny bihurtzen dira. Ondoko hauek oporto mota ezberdinak dira:

- ▶ **Ruby:** hiru urte zahartzen edukitako porto beltza da. Gorputz arina du, frutaduna.
- ▶ **Late Bottled Vintage, edo LBV:** lau eta sei urte bitartean zahartzen egondako ardoa da. Tawnyren eta vintageren arteko ezaugarriak ditu.
- ▶ **Crusted:** lau urte baino gehiago zahartutako portoen nahastea da. Ez dira iragazten ardo horiek, eta jalkinak izaten dituzte.
- ▶ **Vintage:** uzta bikainetako ardoak dira. Urte bi egiten dituzte upelean, eta, ondoren, botilan jarraitzen dute zahartzen, merkaturatu aurretik.
- ▶ **Single quinta vintage:** ardo horiek vintageak bezalakoak dira, baina quinta (lur-zati) bakar bateko mahatsekin egiten dira. Urte bi igarotzen dute pipetan eta, gero, botilan.
- ▶ **Tawny:** gutxienez bost urteko zahartzea izan duten ardoak dira. Denbora horretan, ardoak ruby kolorea eta gozotasuna galdu egiten ditu.
- ▶ **Tawny zaharrak:** hainbat tawny nahastuta egiten den ardoa da. Etiketan agertzen diren 10, 20, 30 edo hortik gorako urte-kopuruak nahastutako tawnyen batezbestekoa izaten dira. Beraz, ardo gazteak eta zaharragoak nahasten dira, proportzioa kontuan izan gabe.
- ▶ **Colheita tawnyak:** gutxienez zazpi urtez zahartutako uzta bakarreko tawnyak dira.
- ▶ **Sauternes:** Bordelen dago Sauterneseko jatorri-izendapena. Jatorri-izendapen horretako ardo gozoak, semillon mahats-barietatean *Botrytis Cinere* onddoak eragindako azukre-kontzentrazioagatik dira horrelakoak (ardo-mota horiek ez dira alkoholeztatzen). Tenperatura- eta hezetasun-maila jakina batzuetan sortzen da *Botrytisa*. Hori dela eta, eragotzi egiten du urtero kalitateko sauternesaren produzitzea. Onddo horrekin, mahats-aleak uraren % 50 galtzen du, eta azukrea eta aromak

kontzentratu egiten dira. Haritzeko upel berrietan hartzitu ondoren, ontze-sistema erredukzio bidez egiten da (oxidazioaren kontrakoa; oxigenoarekin kontaktuan egon gabe zahartzen da ardoa). Urre kolorearen ñabardurekin, ardoa zenbat eta zaharragoa izan, tonalitate biziagokoa izaten da. Sudurrean, oso ardo konplexuak dira: ezti, fruta heldu, laranja, merlenka eta abarren lurrinak ditu. Ahoan, orekatua eta gozoa da, iraunkorra. Ez da ardo melenga izaten, eta azken inpresioa luzea, garbia eta freskoa izaten da.

- ▶ **Tokay:** Hungariako ardo ospetsua, sauternes bezala, *Botrytis*ak jotako mahatsekin egiten dira ardo horiek (furmint mahats-barietatearekin, zehazki).

*Botrytis*a duen mahatsarekin, “aszú” izeneko oreka egiten da. Hartzitzen ari den muztiora botatzen da ore hori. Botatzen den “aszú” ore-kantitateak hainbat ardo-mota ematen ditu, eta kantitatea “puttonyoetan” neurtzen da (30 litroko zurezko ontziak).

- ✓ 3 puttonyoko tokay aszúak ardo erdi-gozoa ematen du.
- ✓ 4 puttonyoko tokay aszúak ardo gozoa ematen du, baina nahiko azidoa gaztea bada.
- ✓ 5 puttonyoko tokay aszúak oso ardo likoretsua ematen du.

Oro har, zahartu ahala, lasto horitik urre hori zaharrera bitarteko koloreak hartzen ditu tokayak. Sudurrean, zitriko-usaina du, laranja-azal kutsu nabarmena, eta sagar, mertxika, intxaur eta abarren ñabardurak. Ahoan, belusatua eta beroa da. Azken inpresioa luzea izaten da.

- ▶ **Madeira:** Madeira uhartean egiten dira. Portoak bezala, Portugalen eta Ingalaterraren arteko harreman komertzialagatik egin ziren ezagunak ardo horiek.

Muizioaren oxidazioaren bizkortzea da ardo horien ezaugarri nagusia. Hartzitu ondoren, upeletan sartzen da muztioa, eta berogailuak dituzten aretoetan uzten dira ontzen. Gutxi gorabehera sei hilabetez edukitzen dira areto horietan. Berogailuen temperatura, pixkanaka, 45 °C - 50 °C-raino igo eta, azken hilabetean, jaitsi egiten da. Sistema horrekin, muztioaren azukrea karamelatu egiten da, eta zaharmindu-tankera ematen dio ardoari. Ondoren, urte eta erdiz deskantsatzen du ardoak, eta kriadera eta soleraren bidez zahartzen da.

BOTILA, KORTXOA ETA ETIKETA

4

4.1 Botila

Antzina, ardoa gordetzeko ontzia zen upela, nahiz eta gero mahaian, buztinezko edo beirazko ontzi zakarretan zerbitzatu.

Botila ardoa zerbitzatzeko bakarrik bazen ere, beiragintzaren aurrerakuntzei esker, botila sendoak eta fidagarriagoak egitea lortu zen. XVIII. mendearen erdialdetik aurrera, ontzien forma biribila utzi, eta gaur egun ezagutzen dugun forma zilindrikoa hartu zen ardoa botilaratzeko. Horrek ardoaren biltegitza erraztu egin zuen.

Beraz, gaur egun, zurezko upelak ardoa zahartzeko bakarrik erabiltzen dira, eta plastikoa, latak, tetabrika, beira eta beste zenbait material erabiltzen dira ardoa merkaturatzeko.

Ardoa botilaratzen da haren hartidura eta ondorengo tratamenduak (ontziz aldatzea, egonkortzea, klarifikatzea, iragaztea...) bukatzen direnean.

Ardo zuri, gorri edo apardunetan, botilak funtzio estetikoak —eta kulturala— du, ardo horien iraupena laburragoa izaten baita.

Ondutako ardoetan, aldiz, denbora bat eman behar dute murrizpen- —edo itomen— egoeran, eta botilaren forma, beiraren kolorea, etab. kontuan izan behar dira, aromak integratu, zaporeak harmonizatu eta fruituaren eta zuraren arteko harmonia lortzeko.

■ Botilaren atalak

- ▶ **Lepoa:** zilindro-forma du. Botilaren ahoa zarratzeko kortxoa han jartzen da. Goiko aldean, “tantabiltzaile” deritzon eraztun txikia du. Antzina, soka batekin zurezko tapakiari eusteko erabiltzen zen; gaur egun, ordea, sendotasuna ematen dio ahoaren inguruari.

Ardo likoretsu edo oparo batzuetako botiletan, lepoak forma zabalagoa hartzen du; adibidez, porto-botiletan, manzanilla batzuenetan, etab. Funtzio estetiko hutsa du lepo zabalago horrek.

- ▶ **Sorbaldak:** hainbat forma izan ditzake; besteak beste, ertz zorrotz edo nabarmenak (ardoa dekantatzean, sorbaldaren forma nabarmenagoak sedimentuak bertan gelditzen laguntzen du), eta sorbalda zuzenak.
- ▶ **Ontzia:** ardoa gordetzeko elementua.
- ▶ **Kupula:** botilaren azpiko aldean dagoen barruranzko sabela. Botilako sedimentuak egonkor mantentzen laguntzen du.

■ Botilen edukierak

Botilen edukiera ohikoenak hauek dira;

| | |
|---------------------------------------|----------|
| ✓ Botila-erdia..... | 0,375 L |
| ✓ Botila arrunta | 0,750 L |
| ✓ Magnuma (botila bi)..... | 1,500 L |
| ✓ Jeroboama (lau botila)..... | 3,000 L |
| ✓ Rehoboama (sei botila) | 4,500 L |
| ✓ Matusalema (zortzi botila) | 6,000 L |
| ✓ Salmanazarra (hamabi botila) | 9,000 L |
| ✓ Baltasarra (hamasei botila)..... | 12,000 L |
| ✓ Nabukodonosorra (hogei botila)..... | 15,000 L |

Gehien erabiltzen diren botilak: botila-erdia, arrunta eta magnuma. Bestiak, berriz, ekitaldi berezietan erabiltzen dira; adibidez, itsasontzien uretaratzeetan eta abarretan.

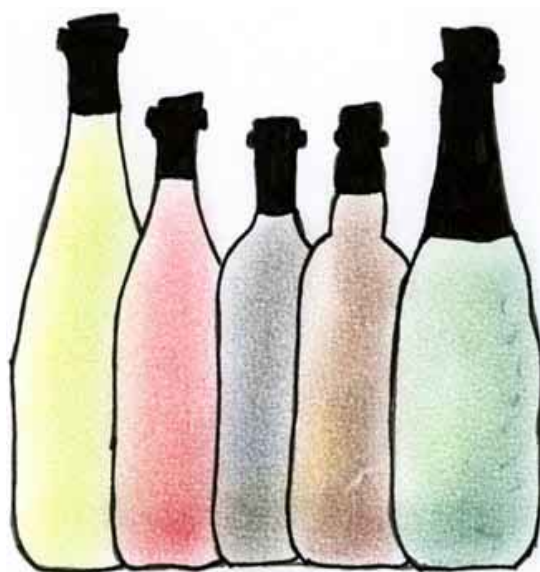
Gero eta botila-forma gehiago dago. Forma horietako batzuek helburu edo asmo zehatza dute, baina, beste batzuek gainerako produktuetatik ezberdintzeko baino ez dira. Esan dugun bezala, zenbat eta sorbalda markatuagoa izan, errazagoa da sedimentuak bertan gelditzea. Horregatik, bordelesa formako botila da egokiena ontzeko ardoak botilaratzeko.

Jatorri-izendapen batzuek eskualde horretako botila-mota erabiltzera behartzen dute (Borgoinan, Bordelen...), baina, oro har, ardogile bakoitzak erabakitzen du zer botila erabili bere ardoak botilaratzeko.

■ Botila-motak

Hona hemen botila-mota arruntenak:

- ▶ **Renaniarra edo Rin motakoa:** garaia eta estilizatua da, eta apenas duensorbaldarik. Normalean, zuri gazteak eta gorriak botilaratzeko erabiltzen da.
- ▶ **Borgoina:** gorputza duten zuriak eta beltzak botilaratzeko erabiltzen da.
- ▶ **Bordelesa:** ardo beltz eta zuri batzuk botilaratzeko erabiltzen da.
- ▶ **Porto-botilak:** sorbalda markatuak dituzte, eta sedimentu askoko ardoak botilaratzeko erabiltzen dira.
- ▶ **Apardunen botilak:** besteak baino handiagoak dira. Beira lodiagoa izaten dute, ardoaren presioak hobeto irauteko .



Rhin Borgoina Bordele Porto Aparduna

13. irudia. Botilak.

Beiraren koloreak garrantzi handia du, argiak ardoaren oxidazioan eta eboluzioan eragin baitezake.

Argiak bizkortu egiten du fotopolimerazio-prozesua. Izan ere ardoak, denborarekin, taninoak eta kolorea ematen dioten gaiak galdu egiten ditu. Argiak prozesu hori bizkortzen duenez, ardoa azkarrago hondatzen eta galtzen da.

Jatorri-izendapen batzuek araututa dute ardo-mota bakoitzean erabili beharreko beiraren kolorea.

Ondoko arau hauek bete behar dira ardoak botilaratzeko:

- ✓ Beira koloregabea ardo zuri gazteetan, gorrietan eta ardo likoretsu batzuetan (sauternes, moskatelak...) erabiltzen da.
- ✓ Kolore berdeko eta gaztaina-kolore argiko botilak upelean hartzitutako edo ondutako zurietan erabiltzen dira.
- ✓ Berdeak eta marroi ilunak ardo beltzak (gazteak zein onduak) botilaratzeko erabiltzen dira. Ontze-prozesua oso luzea bada, ilunagoa ere erabiltzen da.
- ✓ Kolore beltza Jerezeko ardoetarako eta portoetarako erabiltzen da.

4.2 Tapakia: kortxoa

Antzina, botilek, soka batekin lotuta zeuden zurezko tapakiak izaten zituzten. Kortxo-tapakia erabilerara XVIII. mendetik aurrera hedatu zen.

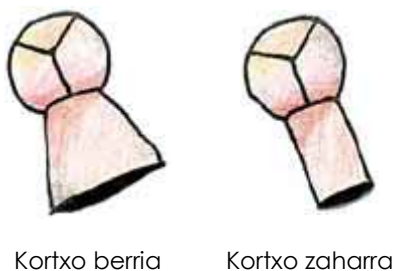
Artelatzen azaletik ateratzen da kortxoa. Azal hori oso elastikoa, malgua eta iragazgaitza izaten da. Artelatzen kortxoa bederatzi urtetik behin ateratzen da, eta zuhaitz batetik hirugarrenez atera arte ez da kalitate onekoa izaten.

Kortxoak ez dio ardoari usainik edo zaporerik ematen, eta haren kalitatea ezinbestekoa du ardoaren kontserbazioak: botilaren lepoa presionatu egin behar du, guztiz zarratzeko. Ezin da kortxoa lehortzen utzi, malgutasuna galdu eta, beraz, airea sar daitekeelako. Botilako ardoa hondatu egin dezake aireak; horregatik, botilak etzanda eduki behar dira, eta, sotoek hezetasun-maila egokia izan behar dute.

Kortxoen diametroa, botila arruntetan, 22 mm izaten da; botila-erdietan ere, 22 mm, eta 31,5 mm ardo apardunetan. Zahartu behar duten ardoen kortxoa beste ardoena baino pixka bat luzeagoa izaten da.

Apardunetan, kortxoaren oinarria kortxo-geruza fin batzuekin babesten da, kortxoaren poroetatik gasak ihes ez egiteko. Bestalde, kortxoa ateratzean zabaldu egiten bada, duela gutxi jarrita dagoela esan nahi du; lepoaren forma gordetzen badu, berriz, aspaldi jarri zela. Ardo pardunak gazte edan behar dira.

Kortxoaren iraupena 30 urtekoa da, gutxi gorabehera; hortaz, luzaroan ontzen diren ardoen kortxoak, malgutasuna guztiz galdu aurretik, aldatu egiten dira.



14. irudia.

4.3 Etiketa

Etiketan agertu beharreko informazioa

Kontsumitzailearen ikuspegitik, etiketa da botilaren atalik garrantzitsuena, botila barruan dagoen produktuaren gaineko informazio guztia adierazten baitu.

Etiketek oso zehatzak izan behar dute, zer ari den erosten jakin behar baitu erosleak (nongoa den ardoa, nork ekoizten duen, mahats-barietatea, etab.), baina, aldi berean, erraz irakurtzeko modukoak. Hortaz, legediak arautua du etiketan agertu behar duen informazioa: derrigorrean agertu beharreko datuak, aukerakoak eta debekatuak.

Derrigorrezko datuak

- ▶ **Jatorria:** ardoa ekoitzi den Europako Batasuneko herrialdearen izenak agertu behar du; adibidez, “Espainiako produktua” dela adierazi behar du (askotan, ingelesez agertzen da: “Produce of Spain”).
- ▶ **Aipamen geografikoa:** Europako legediak ardo arrunta (“mahaiko ardoa”) eta kalitatekoa bereizi egiten ditu. Produktuen egiazkotasuna bermatzeko arauak eta kontrola izendapen espezifikoaren edo jatorri-izendapenen bidez egiten dituzte herrialdeek; Frantzian, adibidez, “Appellation d’Origine Contrôlée”aren bidez (AOC); Alemanian, “Qualitätswein”aren bidez, eta Espainian, esan dugun bezala, jatorri-izendapenen bidez (JI):

- ✓ “Lurraldeko ardoa” jatorri-izendapena izateko bidean dagoen ardoa da. Izendapena lortzen badu, ardoa ekoitzi den herrialdearen izenak agertu behar du.
 - ✓ Jatorri-izendapeneko ardoa: ingurune jaklin batean egindako kalitateko ardoa da.
 - ✓ Jatorri-izendapen kalifikatua: Arabako Errioxakoa, adibidez. Ekoizteko zonaldeaz gain, baldintza zehatz batzuk bete behar dira kalitateko ardoa egiteko.
- ▶ **Ardoa botilaratzen duenaren erregistro-zenbakia:** legeak ez du behartzen ardoaren egilearen izena agertzera, baina bai botilatu duenaren izena edo erregistro-zenbakia.
 - ▶ **Botilaren edukiera**
 - ▶ **Ardoaren alkohol-gradua:** bolumenaren portzentajearen bidez neurtzen da, eta ehunekotan edo gradutan adierazten da (% edo °).

Onartzen diren datuak

- ▶ **Ardoaren izena edo marka:** nahiz eta derrigorrezkoa ez izan, garrantzitsua da besteetatik bereizteko produktuak bere izena izatea.
- ▶ **Ardogilearen izena**
- ▶ **Erabilitako mahats-barietateak:** produktuaren gaineko informazio garrantzitsua ematen digu datu horrek. Alsaziako ardoetan, adibidez, derrigorrezko datua da. Legez arautua baldin badago ardo baten mahats-barietatea adierazteko, ardoaren % 85ek, gutxienez, mahats horrekin egina izan behar du.
- ▶ **Uztaren urtea:** datu horrek kontsumo-data zehazten du.
- ▶ **Ardo-mota:** zuria, gorria, beltza, aparduna...
- ▶ **Mahastiaren izena**
- ▶ **Ardo-dastaketaren analisisa**

Botilaren atzeko aldean **kontraetiketa** egon ohi da. Etiketa horretan, normalean, ardoari buruzko informazioa idazten da: mahats-barietatea, ardo-dastaketaren analisisa, ardo-mota, etab.

Azkenik, jatorri-izendapenaren zigilua agertzen den etiketa jartzen da, produktuaren benetakotasuna ziurtatzeko. Kontraetiketaren azpian edo botila-ahon jartzen da etiketa hori (kapsularen azpian).

NOLA GORDE ETA BILTEGIRATU ARDOAK

5

5.1 Ardoa gordetzeko oinarrizko arauak

Ardo-mota batzuk egin eta berehala edan behar dira; beste batzuk, ordea, denbora pasatu ahala hobetuz joaten dira. Dena den, ardoa zaharra izateak ez dakar berekin ona edo beste batzuk baino hobea nahitaez izatea. Ardo bakoitzak bere nortasuna eta ezaugarriak izaten ditu.

Botila barruko prozesuak eta eboluzioak inguruarekin lotuta egoten dira. Horregatik, ardoa gordetzeko tokiak baldintza jakin batzuk bete behar ditu, ardoa ondo mantendu eta zahartzeko.

Kontuan hartu beharreko baldintzak:

- ▶ **Temperatura:** sotoaren edo aretoaren temperatura egokia 12 °C-tik 14 °C-ra bitartekoa da. Tenperatura horrek konstantea izan behar du, negutik udara aldaketa nabarmenik gabekoa.

Kontsumo-tenperaturak ez du gordetzeko temperatura bera izan behar. Ardo bakoitzak kontsumo-tenperatura jakin bat du, edateko egokia eta ezaugarri organoleptikoak gordetzen dituen.

- ▶ **Argia:** argia ez da ardoaren lagun, izpi ultramoreek kalte egiten baitiote; beraz, sotoa edo aretoa ilunpean egotea komeni da. Eguzki-izpiak sartzea eragotzi egin behar da, eta argi artifizialak ere ez du oso bortitza izan behar.

Argiak, genioenez, ardoaren oxidazioa bizkortu egin dezake.

- ▶ **Hezetasuna:** oso garrantzitsua da hezetasun-maila egokia izatea (gutxi gorabehera, % 70-75 artekoa).

Hezetasun-maila baxuak kortxoak sikatu egiten du, eta malgutasuna galarazten, CO₂-a sartu eta ardoa ozpindu edo lurrindu egin baitaiteke.

Hezetasun altuak, aldiz, mikroorganismoen sorrera sustatzen du, kortxoan kokatu eta ardoa lizun-eta kortxo-usainaz kutsa baitezake. Etiketa ere honda dezake, eta ardoaren balioa jaitsarazi.

- ▶ **Bibrazio eta zaratarik eza:** ardoari lasaitasuna gustatzen zaio; hortaz, zahartzeko aretoa bibrazio- eta zarata-lekuetatik urrun eduki behar da.

Komeni da sotoak ardoa bakarrik gordetzeko erabiltzea. Ez da beste produktu edo elikagai batzuekin batera gorde behar, usain desatseginak sortu ditzaketelako, eta ardoa kutsatu.

Aireztapena ezinbestekoa da usain txarrak ekiditeko, betiere tenperatura kontrolatuta dela.

- ▶ **Botilaren posizioa:** ardoaren zahartze-prozesuan, botilak horizontalki egon behar du, kortxoak heze mantentzeko eta ez sikatzeko.

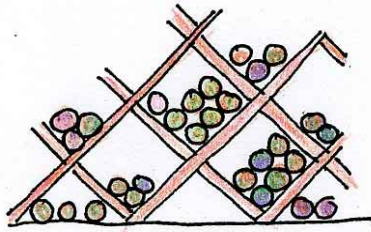
Zahartzea oso luzea izatekoa bada, komeni da etiketa gorantz jartzea. Otar batean zerbitzatu behar da botila; hartaraq, sedimentuak behean gelditzen dira, eta etiketa, bistara.

Bestalde, botilak bata bestearen gainean pilatzen badira, lepotik etiketatxo bat jarri behar zaie, ardoaren izenarekin eta urtearekin, bilaketa errazteko.

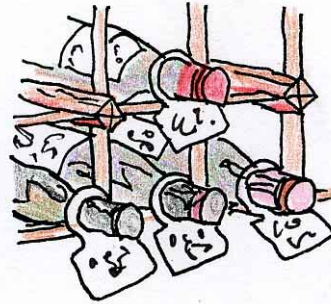
Hala ere, badira beste ardo edo edari batzuk ezin direnak etzanda gorde; adibidez, destilatuak edo pattarrak, alkohol-graduazio altuak kortxoari kalte egiten baitio.

- ▶ **Espazioaren kudeaketa:** aretoa txukun eta logikaren arabera antolatu behar da. Botilak pila-tzeko eta gordetzeko erarik erosoena "hobitan" da. Komeni da ardo bakoitzaren fitxa egitea ere, upeldegia-izenarekin, urtearekin, eroste-datarekin eta abarrekin.

Sotoa antolatua dagoela, erraza izan behar du botilak hartzeak; horregatik, ez da trabarik egiten duen ezer eduki behar.



15. irudia.



16. irudia.

ARDOEN JATORRI-IZENDAPENAK



6.1 JIIN (Jatorri Izendapenen Institutu Nazionala) eta jatorri izendapenak

Merkatuan produktu ugari dago, eta horietako batek izen ona eta ospea lortzen duenean, imitazioak eta plagioak maiz azaltzen dira.

Kompetentzia desleial horrek, produktoreak eta kontsumitzaileak abaildu eta adoregabetu egiten ditu. Hori dela eta, nekazaritza-arloko produktuak babesteko zenbait sistema sortu dira.

Espanian, nekazaritza- eta elikadura-produktuak arautzeko jatorri-izendapenak erabiltzen dira.

Horretarako sortu da Espainiako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Ministerioaren, Elikadura Politikaren Zuzendaritza Nagusiaren barruan dagoen Jatorri Izendapenen Institutu Nazionala (gaztelaniaz, INDO).

Jatorri-izendapen eta adierazpen geografiko babestuak erabiltzen ditu institutu horrek nekazaritza- eta elikadura-produktuak zaintzeko:

- ▶ **Jatorri-izendapena:** nekazaritza- edo elikadura-produktu bat izendatzeko, eskualde, toki zehatz edo, noiz edo noiz, herrialde baten izena erabiltzen da.
 - ✓ Produktuek eskualde, herrialde edo toki zehatz horretako jatorria izan behar dute.
 - ✓ Ingurune geografikoak ematen dizkio produktuari kalitatea eta ezaugarri bereziak.
 - ✓ Produkzioa, eraldaketa eta elaborazioa zonalde zehatz horretan egiten da.
- ▶ **Adierazpen geografikoa:** nekazaritza- edo elikadura-produktu bat izendatzeko, eskualde, toki zehatz edo, noiz edo noiz, herrialde baten izena erabiltzen da.
 - ✓ Produktuek eskualde, herrialde edo toki zehatz horretako jatorria izan behar dute.
 - ✓ Ingurunearen ezaugarriren bat izan behar du.
 - ✓ Produkzioa, eraldaketa eta elaborazioa eskualde zehatz horretan egin behar da.

Beraz, jatorri-izendapena duen produktu batean, ekoizpena, eraldaketa eta elaborazioa ingurune geografiko berean egiten dira; adierazpen geografikoan, aldiz, ez da derrigorrezkoa fase guztiak toki berean egitea. Jatorri-izendapenean, ingurune geografikoarekiko lotura estuagoa, zorrotzagoa eta handiagoa izaten da adierazpenean baino.

Institutu Nazionalaren funtzio eta eginkizun nagusiak hauek dira:

- ✓ Jatorri-izendapena edo adierazpen geografikoa duten produktuak ekoiztea, eta elaborazioaren kalitatea koordinatzea, orientatzea eta zaintzea.
- ✓ Izendapenen ospez arduratzea eta okerreko erabilerak saihestea.

- ✓ Babesten diren produktuen lehengaiak hobetzeko ikerketak egitea.
- ✓ Izendapen bakoitzeko kontseilu arautzaileen lana begiratzea.

Ardoei dagokienez, ekainaren 10eko 24/2003 Mahatsondoaren eta ardoaren gaineko Lege berriak honela sailkatzen du ardoen jatorriaren eta kalitatearen babes-sistema:

1. Mahaiko ardoen barruan

▶ **Mahaiko ardoak**

- ▶ **“Lurraldeko ardoa”**: aipamen tradizionalaren eskubidea duten ardoak dira. Ardo-mota horien mugatzea ardoari ezaugarri zehatzak ematen dizkioten lantze- eta ingurumen-baldintzak kontuan edukita egiten da.

2. Eskualde jakin batean ekoizten diren kalitateko ardoak (EJPKA)

- ▶ **Adierazpen geografikoa duten kalitateko ardoak**: eskualde, zonalde, herri edo toki jakin batean ekoizten eta egiten direnak dira, betiere bertako mahatsekin. Ardoaren elaborazioa eta zahartzearen kalitatea, ospea eta ezaugarriak ingurune geografikoari eta giza faktoreei zor zaizkie.
- ▶ **Jatorri-izendapena**: administratiboki onartua izan den zonalde, eskualde edo toki jakin baten izena da. Jatorri-izendapena duten ardoek baldintza hauek bete behar dituzte:
 - ✓ Eskualde, herri edo toki jakin bateko mahatsekin egin behar dira ardoak.
 - ✓ Produktuari kalitatea eta halako ezaugarri batzuk ematen dizkion ingurune geografiko jakin bat izan behar du (giza eta natura-faktoreak barne dituela).
 - ✓ Gutxienez bost urte igaro behar dira kalitateko adierazpen geografikoaren izendapenarekin.
- ▶ **Jatorri-izendapen kalifikatuak**: aurreko baldintzez gain, beste hauek ere bete behar ditu:
 - ✓ Gutxienez hamar urte eman behar ditu jatorri-izendapenarekin.
 - ✓ Mugatutako zonaldearen barruan inskribatuak dauden sotoetan botilaratzen den ardo guztia merkaturatu behar da.
 - ✓ Ekoizten eta merkaturatzen duen ardoaren kantitatea eta kalitate kontrolatzeko sistema eduki behar du.
 - ✓ Debekatua dago soto berean jatorri-izendapen kalifikatua duten ardoak eta ez dutenak edukitzea. Lurraldehorretako lur-eremuko ardoaren izendapena duten ardoei bakarrik egin behar zaie tokia.
 - ✓ Kartografiari dagokionez, herrialdeka mugatuta egon behar du.
- ▶ **Lur-eremuko ardoak**: jatorri-izendapen kalifikatuak baino maila altuagoa dute. Autonomia-erkidegoek onartzen eta ematen dituzte izendapenak.

Inguruko lurretatik bereizten duen klima eta lurzoruen berezko ezaugarriak dituzten lurralde-eremu bateko ardoak dira lur-eremukoak.

Mahastizaintza eta ardoaren elaborazioa eta botilaratzea lurralde-eremuaren barruan egin behar da, eta jatorri-izendapen kalifikatuaren arautegia, gutxienez, bete behar da.

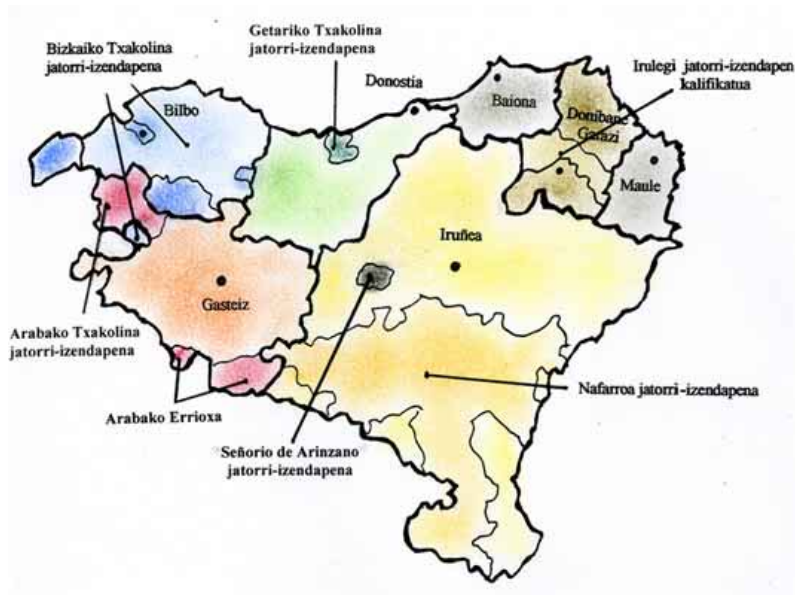
EUSKAL HERRIKO ARDOAK

7

Euskal Herrian, badugu ardoari eta ardogintzari buruzko kultura esanguratsua. Gaur egun, ugartasun eta hedapen oso handia du Euskal Herriak mahastiei dagokienez, eta hemengo mahastiek eta upeldegiek ospe handia dute mundu osoan.

Hainbat ardo-motari dagozkien zazpi jatorri-izendapen daude Euskal Herrian:

- ▶ **Arabari**, hiru jatorri-izendapen ditugu:
 - ✓ **Errioxa jatorri-izendapen kalifikatua**. Arabako Errioxako zazpi herri sartzen dira.
 - ✓ **Arabako Txakolina**, Aiara bailaran.
 - ✓ **Cava jatorri-izendapena**. Hiru herri sartzen dira.
- ▶ **Bizkaian**, **Bizkaiko Txakolina**., la-ia lurralde guztia hartzen du.
- ▶ **Gipuzkoan**, **Getariako Txakolina** dago. Aia, Getaria eta Zarauzko eskualdea hartzen du.
- ▶ **Nafarroan**, lau jatorri-izendapen daude:
 - ✓ **Nafarroa jatorri-izendapena**, bost azpigunetan banatua.
 - ✓ **Errioxa jatorri-izendapenaren** barruan dagoen Behe Errioxako zazpi herri.
 - ✓ **Cava jatorri-izendapena**
 - ✓ **Señorio de Arinzano jatorri-izendapena**
- ▶ **Iparraldean**, **Nafarroa Behereko Irulegi jatorri-izendapen kalifikatua** dago.



17. irudia. Euskal Herria.

7.1 Errioxa jatorri-izendapen kalifikatua. Arabako Errioxa



18. irudia.



19. irudia.

Errioxako jatorri-deitura kalifikatua hiru azpigunetan banatua dago: Errioxa Garaia, Errioxa Beherea eta Arabako Errioxa. Arabako hegoaldeko azpigune horrek hemeretzi herri hartzen ditu, eta hainbat herri Cava jatorri-deituran ere sartzen dira; adibidez, Biasteri, Moreta eta Oion.

Toloño mendikateak, iparraldean, eta, hegoaldean, Ebro ibaiak, garrantzi handia dute hango ardoaren kalitatean eta ezaugarrietan. Lurrak buztin kalkareoak dira gehienbat; gainerakoak, lur alubialak. Lur-mota horrek ardoari zahartzeko egokiak diren gorputza, kolorea eta aroma delikatuak ematen dizkio.

Klimari dagokionez, Toloño mendikateak mikroklima berezia sortzen du lurralde horretan. Izan ere, mendikate horrek Atlantikoko haize hezeak geratu egiten ditu, eta iparreko haizeetatik babesten du ingurua. Beraz, klima atlantikoa eta klima mediterranea nahasten dira inguru horretan.

Kontseilu arautzaileak zazpi mahats-barietate onartzen ditu:

- ▶ **Beltzak:** tempranilloa, garnatxa, gracianoa eta mazueloa.
- ▶ **Zurietan:** viura, malvasia eta garnatxa zuria.

Gehien lantzen den barietatea tempranillo mahats-barietate beltza da. Kalitate handiko ardoak ematen ditu. Urteko ardoetan, kolore indartsua, usain freskoa eta fruta kutsukoa ematen du. Zurezko upeletan eta botilan zahartzeko egokiak dira ardoak.

Beste ardo-mota batzuk ere egiten dira: fruta-usaineko zuri gazteak, barriketan hartzitutakoak, gorriak, apardunak, etab. Oso ezagunak dira jatorri-izendapen horretako beratze karbonikoz egindako ardo gazteak eta ardo onduak.

7.2 Arabako Txakolina jatorri-izendapena



20 irudia.



21. irudia.

Aiara bailaran dagoen Arabako Txakolina jatorri-izendapena da Euskal Herriko txikiena, landutako mahatsondoen azaleraren eta produkzioaren arabera. Nahiz eta jatorri-izendapena 2001eko maiatzean lortu, lurralde horietan aspaldidanik egiten da txakolina (aurkitu diren lehen agiri idatziak 760. urtekoak dira).

Gutxi gorabehera 55 hektarea mahatsondo dituen jatorri-izendapen horrek bost herri hartzen ditu: Amurrio, Aiara, Artziniega, Laudio eta Okondo.

Jatorri-deitura horretan, mahats-barietate hauek dira erabiltzen:

hondarribi zuria, folle blanche, petit mansenga, eta gros mansenga (edo courbua).

Oro har, buztin-lurrak dira, azidotasun-puntu bat dutenak. Klima atlantikoa da; beraz, epela eta euritsuua urte osoan.

Gehienbat ekoizten den txakolina, zuri gaztea da. Ahoan txinparta apur bat eragiten du, eta ahoigarotze freskoa eta arina du.

7.3 Bizkaiko Txakolina jatorri-izendapena



22. irudia.



23. irudia.

Jatorri-deitura horretan, Bizkaiko 85 herri sartzen dira. Guztira, 210 hektarea mahasti lantzen dira.

Duela urte batzuk desagertzeko zorian egon bazen ere, historia luzeko txakolina dugu. Bizkaian, txakolina edari ezaguna zen, edariaren kalitateagatik ez ezik, txakolina hartzeko aitzakiaz jendea biltzen zen lekuagatik ere. Beraz, Bizkaian, aspaldidanik egiten da txakolina eta nahiko errotuta dago hango kulturaren.

Jatorri-deitura hau 1994an jaio zen. Lurralde guztia Atlantikoko klimaren eraginpean dago (euritsuua eta epela), eta mikroklima asko tartekatzen dira.

Lurra buztintsua da gehienbat; azidotasun-puntu bat du, eta materia organiko ugari.

Jatorri-izendapen horrek hiru mahats-barietate onartzen ditu:

- ▶ **Beltza:** Hondarribi beltza
- ▶ **Zuria:** Hondarribi zuria eta Munemahatsa edo Folle Blanche.

Gehienbat, txakoli zuri freskoa egiten da. Antzina famatua zen egun desagertze dagoen "oilar-begi" deituriko (kolore gutxiko ardo beltza) txakolina ere.

Gaur egun, aurrerakuntza ugari dago, ardo-mota horiei dagokienez; besteak beste, denbora batez (adibidez, 12 hilabetez) ardoa bere ligarekin (hartzidura ondoren sortzen diren sedimentuak) ontzen uzten diren txakolinak egiten dira. Mahatsa gehiegi heltzen uzten denean, bestalde, mahats berantiarrekin txakoli gozoak egiten dira (Sauternes).

7.4 Getariako Txakolina jatorri-izendapena



24. irudia.



25. irudia.

Jatorri-deitura hau 1989an sortu zen, eta hiru herri hartzen ditu: Getaria, Zarautz eta Aia.

Mahasti gehienak parra-sistemari jarraituz lantzen dira.

Ardo zuri freskoak egiten dituzte batik bat, baina mahats-biltze berantiarreko ardoak eta apardunak ere hedatzen ari dira.

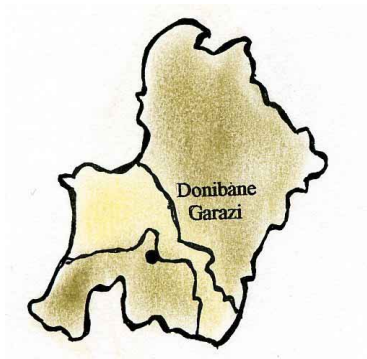
Ardo zuri freskoak aroma garbi eta fruta-usainekoak izaten dira, eta ahoan txinparta arina eta garraztasun freskoa eragiten dute.

Apardunetan, txakolin leunak aukeratu ondoren, hamabost hilabetez uzten dira ontzen. Ahoan, ardo biribilak izaten dira, iraunkorrak.

Kontseilu arautzaileak bi barietate mota soilik onartzen ditu:

Hondarribi beltza eta Hondarribi zuria.

7.5 Irulegi jatorri-izendapen kalifikatua



26. irudia.

1970. urtean, Nafarroa Behereko Irulegi eskualdeko ardoek jatorri-izendapena eskuratu zuten.

Eskualde horretako zortzi herri hauetan biltzen da mahatsa: Anhauze, Baigorri, Azkarate, Irulegi, Bidarra, Izpura, Jatsu eta Arrosa.

Jatorri-izendapen kalifikatuak onartzen dituzten mahatsak hauek dira:

- ▶ **Beltzak:** bordelesa beltza (tannat), axeria (cabernet franc) eta axeri handia (cabernet sauvignon)
- ▶ **Zuriak:** izkiriota ttipia (petit manseng), izkiriota (gros manseng) eta xuri zerratia (courbu).

Irulegin, mota askotako ardoak egiten dira: zuriak, beltzak eta ospe handia duten ardo gorriak.

Ardo beltzak egiteko, % 50 gutxienez cabernet franc mahats-barietatearekin egitea exijitzen du kontseilu arautzaileak. Tanikoak dira, kolore eta fruta askoko ardo egituratuak eta orekatuak.

Zuriek, berriz, usain konplexua, gorputza, azidotasuna eta iraunkortasuna izaten dute.

7.6 Nafarroa jatorri-izendapena



27. irudia.



28. irudia.

Nafarroan, hiru jatorri-deitura daude:

- ✓ Errioxako jatorri-izendapen kalifikatuaren barnean dagoena eta Errioxa Behereko azpigu-nean sartzen dena.
- ✓ Nafarroa jatorri-izendapena.
- ✓ Cava jatorri-deituran dauden bi herri: Mendabia eta Viana.

Errioxako jatorri-izendapenaren barruan daude Andosilla, Aras, Azagra, Bargota, Mendabia, San Adrian eta Viana. Badira Nafarroako herri batzuk arrazoi komertzialengatik Errioxako jatorri-izendapenera pasatu edo aldatu nahi izan dutenak, baina Errioxako kontseilu arautzaileak ez ditu onartu, eta lehen zeuden zazpi herri Nafarrekin gelditu da.

Nafarroako jatorri-izendapenak, lur eta eremu handia hartzen duenez, hainbat mikroklima ditu. Beraz, jatorri-izendapenak bost azpigune hartzen ditu:

Izarralde, Valdizarbe, Behe-mendialdea, Erribera Garaia eta Erribera Beherea.

Gaur egun, lurralde horretan, mahats-bariedade eta teknika berriak sartu dira. Kalitate handiko ardoak egitea ekarri du horrek, ardo zurietan, beltzetan, gorrietan eta ardo gozoetan. Horri esker, ospe handia lortu dute, bertan eta atzerrian.

Mahats-bariedade hauek lantzen dira:

- ▶ **Beltzak:** garnatxa, tempranillo, mazuelo eta graciano bariedadeez gain, cabernet sauvignona eta merlota ere onartuta daude.
- ▶ **Zuriak:** biura, malvasia, ale txikiko moskatela eta, azken urteotan, chardonnay bariedadea ere bai.

7.7 Señorío de Arinzano jatorri-izendapena



29. irudia.

Señorio de Arinzano jatorri-izendapena Nafarroako Aberin herriko 300 ha.ko etxalde bati dagokio.

Lurralde-eremu hori Julian Chivite taldeak eskuratu zuen, 1988an, eta 2007an lur-eremuko ardoen jatorri-izendapena lortu zuen.

Zonaldearen orientazioak, altuerak, geologiak, luraren konposizioak eta egiturak luzatu egiten du mahatsondoaren hazkunde-garaia, eta frutaren heldutasun geldoa baina behar bestekoa eragiten du.

Etxaldeko lursail bakoitzak besteetatik bereizten duen ezaugarriak ditu, eta nortasun handiko ardoak ematen ditu.

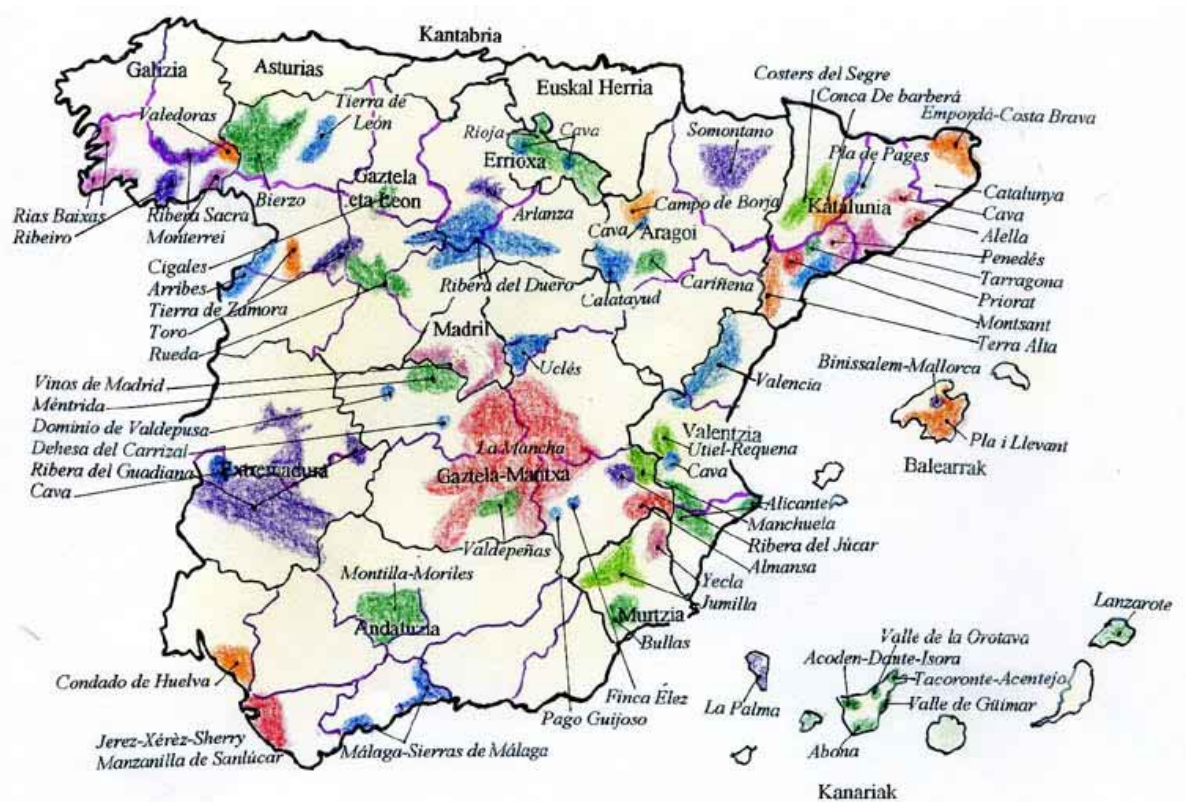
Jatorri-izendapen honetako mahats-bariedadeak hauek dira:

- ▶ **Beltzak:** tempranilloa, merlota eta cabernet sauvignona.
- ▶ **Zuriak:** chardonnaya.

Gehien lantzen diren mahats-bariedadeak merlota eta cabernet sauvignona; gero, tempranilloa, eta, azkenik chardonnaya (mahats zuria).

ESPAINIAKO ARDO-GEOGRAFIA 8

Espanian, eskualde jakin batean ekoizten diren kalitateko ardotzat onartutako 64 jatorri-izendapen daude. Horien artean ditugu jatorri-izendapeneko ardoak, adierazpen geografikoa duten kalitateko ardoak, jatorri-izendapen kalifikatuak eta lur-eremuko ardoak izendapena duten ardoak.



Hona hemen bakoitzaren ezaugarriak:

8.1 Abona jatorri-izendapena

Jatorri-izendapen hau Kanarietako da, eta Tenerife irlako hegoaldeko eskualde bat hartzen du.

Klima, oso eguzkitsua eta lehorra da; mediterraneoko klima leuna, oro har.

Itsas-mailatik 400 metrotik 1.700 metrora bitarteko tartean lantzen dira mahatsondoak. Lehen mailako lurak (itsasotik hurbilena daudenak) bolkanikoak eta oso porotsuak dira, inguruneke uraren hezetasuna xurgatzeko gai baitira.

Goiko aldeko lurak (mahastizaintzarako altitude harrigarria) kolore ilunekoak eta buztintsuak dira. Oso emankorrek dira, eta eroate-sistemaren bidez lantzen dira.

Gehien lantzen den mahats-barietatea listan mahats zuria da, baina badira beste mahats-mota batzuk ere :

- ▶ **Zuriak:** bastardo zuria, bermejuela, forastera zuria, guala, listan zuria, malvasia, moskatela, pedro ximeneza, sabroa, torrontesa, verdelloa eta vijariegoa.
- ▶ **Beltzak:** bastardo beltza, listan beltza, malvasia gorria, negramolla, moskatel beltza, tintilla, vijariego beltza, cabernet sauvignona, merlota, pinot noirra, ruby caberneta, syrah, tempranilloa eta castellana beltza.

Ardo zuri lehorrak, gorriak, beltz gazteak eta onduak, eta ardo gozoak egiten dira lurralde horretan.

8.2 Alella jatorri-izendapena

Mediterraneo muga duela, Bartzelonako iparraldean dago Alella jatorri-izendapenaren lurra.

Granito-jatorriko lur hareatsuetan landutako mahastiak ditu izendapen honek (guztira, 600 hektarea).

Oso tenperatura atsegina egiten du ia urte osoan, batez beste 15 °C. Gehienbat udazkenean eta udaberrian egiten du euria, baina ez du 600 mm-ko muga gainditzen.

Jatorri-izendapen honetako mahats-barietaterik ugarienak xarel-lo eta pansá zuria dira, ardo zuriak egiteko; beltzetarako, berriz, ull de llebre (tempranilloa).

Zuriei dagokienez, lehorrak eta erdilehorrak egiten dira gehienbat. Frutadunak eta oso usaintsuak izaten dira.

Beltzei dagokienez, ull de llebre mahatsarekin egindako ardo onduak ditugu. Jatorri-izendapenak eskatzen du ondutako ardo horiek gutxienez urte bi edukitzea zahartzen, horietatik bat (gutxienez) hari-tzezko barrikan.

Mahats hauek erabiltzen dira:

- ▶ **Zuriak:** xarel-loa eta garnatxa zuria.
- ▶ **Beltzak:** ull de llebrea edo tempranilloa, garnatxa beltza, garnatxa uletsua eta pansá gorria.

8.3 Alacant jatorri-izendapena

Vinalopó ibaiaren bi ertzetan, Alacant probintzian, daude jatorri-izendapen honetako mahastiak.

Eskualde horretan euri gutxi egiten du, eta gehien lantzen den mahatsa monastrell barietatekoa da. Mahats-mota horrek denborarekin errubi/teila-kolorea hartzen duten ardo beltz sendoak ematen ditu. Ahoan buket leunekoak dira.

Moskatel barietatea La Marina azpigunean lantzen da. Mahats-barietate hori da hango “El Fondillón” espezialitatearen oinarria. Zahartutako likore oso usaintsua da.

Jatorri-izendapen horrek, aipatutako barietatez gain, beste hauek ere onartzen ditu:

- ▶ **Zuriak:** airéna, chardonnaya, makabeoa, merseguera, Alejandriako moskatela, verdila eta “Planta Fina”.
- ▶ **Beltzak:** bobala, cabernet sauvignona, garnatxa beltza, garnatxa tintorera, merlota, pinot noirra eta tempranilloa.

Ardo zuri hauek egiten dira: lehorra, erdilehorra eta gozoak.

Gorriaren eta beltzaren artean daude lehorrak, erdilehorrak eta ardo gozoak. Likoretsuetan, berriz, gorriak, beltzak, eta moskatel likoretsuak sartzen dira. Azkenik, “Fondillón” ardo gozoa ere egiten da.

8.4 Almansa jatorri-izendapena

Albaceteko probintzian dauden Ayora, Almansa eta Chinchilla herriak dira Almansa jatorri-izendapenekoak.

Eskualde horretako klima kontinental, lehorra eta erdihareatsua da; neguak hotzak izaten dira, eta, udak, beroak.

Itsas mailatik 700 metrora lantzen dira mahastiak, lur karedunetan.

Gehien lantzen diren barietateak monastrella eta garnatxa tintorera mahats beltzak dira (gutxi gora-behera, lurraren hiru laurdenak). Mahats horiek ardo sendoak, leunak eta errubi kolorekoak ematen dituzte.

Zurietarako, mersenguera barietatea lantzen da.

Ardo beltzak eta gorriak egiten dira gehienbat.

8.5 Empordá-Costa Brava jatorri-izendapena

Penintsularen ipar-ekialdeko ertzean daude izendapen honetako mahastiak, Frantziarekiko mugan, Girona probintzian.

Mediterraneotik eta Pirinioetatik hain hurbil egoteak klimatologia berezia sortzen du: nahiko euri egiten du, eguzkiak gogor jotzen du, baita haizeak ere (tramontana).

Mahats-barietate hauek onartzen ditu izendapen honek:

- ▶ **Zuriak:** makabeoa eta xarel-loa.
- ▶ **Beltzak:** garnatxa eta mazuela

Jatorri-izendapen honetan ardo zuri lehorrak, gorriak eta beltzak egiten dira.

8.6 Arlanza jatorri-izendapena

1996an, Gaztela eta Leoneko gobernuak “Lurraldeko ardoaren” izendapena eman zion; ondoren, 2004an, “Ardo eta Mahatsondoaren” 24/2003 Legearen arabera, eskualde jakin batean produzitutako kalitateko ardotzat onartu zuten, eta “Adierazpen geografikoa duten kalitateko ardoaren” izendapena lortu zuten. Gaur egun, “Arlanza jatorri-izendapena” du.

Jatorri-izendapen horrek Burgosko eta Palentziako zenbait herri hartzen ditu.

Mahats-barietate hauek erabiltzen ditu:

- ▶ **Zuriak:** albilloa eta viura.
- ▶ **Beltzak:** tinta del país-a, garnatxa, mención eta cabernet sauvignona.

Ardo gorriak (> % 60, tinta del país-a) eta beltzak (% 100 mahats beltzarekin, > % 60 tinta del país mahatsarekin) egiten dira gehienbat. Beltzei dagokienez, onduak, erreserbak eta erreserba handiak egiten dira.

8.7 “Arribeseko kalitateko ardoak” adierazpen geografikoa

1992tik “Lurraldeko ardoak” izendapena izan zuen; 2004an, berriz, “Ardo eta Mahatsondoaren” 24/2003 Legearen arabera, eskualde jakin batean produktutako kalitateko ardotzat onartu zuten, eta “Adierazpen geografikoa duten kalitateko ardoaren” izendapena lortu zuen.

Adierazpen geografiko horrek Zamora eta Salamanca probintzietako herri batzuk hartzen ditu.

Mahats-barietate hauek erabiltzen dira, batik bat, ardo horiek egiteko:

- ▶ **Zuriak:** malbasía, albilloa eta verdejoa.
- ▶ **Beltzak:** tempranilloa, Juan García, rufetea eta garnatxa.

Ardo-motak: ardo zuriak (> % 60, malbasía) eta beltzak (%100, mahats beltzarekin; >% 60, Juan García eta rufete mahatsekin). Ardo beltz onduak, erreserbak eta erreserba handiak ere egiten dira.

8.8 Bierzo jatorri-izendapena

Bierzo jatorri-izendapena Leoneko mendebaldeko eskualde bati dagokio. Leoneko mendiek eta Kantabriar mendikateak inguratzen dute eskualdea. Ekialdera, Sileko bailarara zabaltzen da, Atlantikoaren eragin nabarmenarekin. Mediterranearen eta atlantiar klimaren ezaugarriak ditu: tenperatura leunak, intsolazio altuak eta euri-maila ona.

Itsas-mailatik 400 eta 800 metro artean lantzen dira mahastiak, partzela homogeneousotan. Lurra, buztintsua eta hareatsua da.

Mahats-mota hauek erabiltzen dira:

- ▶ **Zuriak:** doña blanca, godelloa, malbasia eta palominoa.
- ▶ **Beltzak:** garnatxa tintorera eta mencia.

Izendapen honetan, ardo zuriak, gorriak eta beltzak egiten dituzte.

8.9 Binissalem-Mallorca jatorri-izendapena

Mallorca irlaren erdialdean daude jatorri-izendapen honetako mahastiak, erliebe leuneko inguruan. Sierra Alfabia mendiguneak babesten du iparraldeko haizetik, eta, nahiz eta hedaduraz txikia izan, mahastizaintzarako ezaugarri ezin hobeak ditu.

Jatorri-izendapenaren eremua bost herrik osatzen dute, eta Binissalem da bostetatik garrantzitsuen.

Mahatsondoen sustraiak kareharrizko lurretan errotuak daude.

Lurzoruaren ezaugarri horiek, Mediterraneoko klimarekin batera (uda beroak eta lehorrak, negu leunak), giro ezin hobe eskaintzen du bertako mahatsak lantzeko: manto beltza eta calleta (mahats beltzak), eta molla (mahats zuria).

Hango ardoetatik, manto beltza mahatsarekin egindako beltzak du ospe handiena. Dotoreak eta mami-tsuak dira hango ardoak, ontzeko egokiak. Ardo gorriak, zuriak eta apardunak ere egiten dira, baina ez dira hain ospetsuak.

Mahats-mota hauek onartzen ditu izendapenak:

- ▶ **Zuriak:** molla, chardonnaya, makabeoa, moskatela eta parellada.
- ▶ **Beltzak:** manto beltza, calleta, cabernet sauvignona, monastrella, syrah, tempranilloa eta merlota.

Ondutako ardoak gutxienez bi urte eduki behar dira zahartzen ((sei hilabete, upelean).

8.10 Bullas jatorri-izendapena

Murtzia probintziako Bullas, Cehegín, Calasparra, Caravaca, Mula eta Ricote herriek eta Lorcako goialdeko alkate-auzoak osatzen dute Bullas jatorri-izendapenaren eremua.

Klima kontinentala du inguru horrek (batez besteko tenperatura, 14 °C; euria, 300-400 mm).

Negua laburra baina gogorra izaten da; udak, berriz, beroa egunez, eta freskoa gaez.

Izendapen honek onartzen dituen mahatsak:

- ▶ **Zurien** artean makabeo eta airén dira.
- ▶ **Beltzak:** monastrella, tempranilloa, cabernet sauvignona, syrah, merlota eta garnatxa. Ardo gorriak dira izendapen honetako ezagunenak (gutxi gorabehera, ekoizpenaren % 75a). Ardo egituratuak dira, fruta-zaporedunak, freskoak eta leunak ahoan.

Beltz gazteak, berriz, nortasun handikoak, zabalak eta fruta-zaporedunak dira. Ondutako ardoek urte bi egin behar izaten dituzte, gutxienez, zurezko upelean.

8.11 Calatayud jatorri-izendapena:

Zaragozako hego-mendebaldean dago izendapen honen eremua, Ebroko haranean.

Klima lehorra eta oso eguzkitsua da; neguak, hotzak. Ezaugarri horiei eta inguruko sare hidrografi-koari (Ebro ibaia, Jalón, Jiloca) esker, kalitate handiko mahatsak ematen dituzte.

Terrazatan lantzen dira mahastiak. Ardo beltza egiteko, garnatxa erabiltzen da; zurirako, makabeoa.

Mahats horietaz gain, jatorri-izendapenak beste hauek ere onartzen ditu:

- ▶ **Zuriak:** garnatxa zuria, chardonnaya, malvasía eta Alejandriako moskatela.
- ▶ **Beltzak:** mazuela, tempranilloa, cavernet sauvignona, merlota, syrah eta monastrela.

Ardo zuri, gorri eta beltzez gain, likore-ardoak ere egiten dira.

8.12 Campo de Borja jatorri-izendapena

Zaragozako probintziaren mendebaldean eta Cariñena jatorri-izendapenaren eremuaren iparraldean dago izendapen honi dagokion lurraldea.

Eskualde horretako klima eta lurraldearen izaera oso gogorrak dira: neguak, oso hotzak; udak, oso beroak eta lehorrak.

Lurrak harritsuak eta solteak dira; beraz ondo drenatuak eta aireztatuak daude. Garnatxa mahatsbarietatea oso ondo moldatzen da giro horretara; bere ezaugarri organoleptikoak erakusten ditu, eta oso ardo interesgarriak ematen.

Ardo hauek onartzen ditu izendapenak:

- ▶ **Zuriak:** makabeoa, chardonnaya eta Alejandriako moskatela.
- ▶ **Beltzak:** garnatxa beltza, mazueloa, tempranilloa, cabernet sauvignona, merlota eta syrah.

Ardo zuriak, gorriak eta beltzak egiten dira, baita bolumenaren % 15 gradu alkoholikoa duten likoreak ere.

8.13 Cariñena jatorri-izendapena

Zaragozako hamalau herrik osatzen dute jatorri-izendapen horren eremua.

Iberiar sistemaren oinaldean dago, itsas mailatik 500-800 metrora. Klima lehorra da, eta sekulako tenperaturak izaten dira, ziertzoaren eraginez.

Ardo beltz gazteak biziak eta fruta usainekoak izaten dira, kolore gorri-bioletakoak; ardo beltz onduak, berriz, mamitsuak, orekatuak eta zabalak; erreserbakoak, aldiz, konplexuak eta dotoreak.

Badira izendapen honetan geruza askoko eta graduazio alkoholiko altuko ardo sendoak.

Onartzen dituen mahatsak:

- ▶ **Zuriak:** makabeoa, garnatxa zuria, parellada, chardonnaya eta Alejandriako moskatela.
- ▶ **Beltzak:** garnatxa, tempranilloa, mazueloa, juan ibañeza, monastrela, cabernet sauvignona eta merlota.

8.14 Catalunya jatorri-izendapena

Kataluniako mahasti gehienak sartzten dira jatorri-izendapen honen eremuan. 1999an onartu zuen Kataluniako Generalitateak jatorri-izendapen hori, eta, 2001ean, Espainiako administrazio orokorrak baieztatu zuen.

Jatorri-izendapen honen ekoizpen-eremua Kataluniako 330 herrik osatzen dute, eta autonomia-erkidego horretako beste hamaika jatorri-izendapenei gainjartzen zaie (Alella, Empordá-Costa Brava, Conca de Barberá, Costers del Segre, Montsant, Penedés, Pla de Bages, Priorat, Tarragona, Terra Alta eta Cava jatorri-izendapenak).

Jatorri-izendapen horetan onartzen diren mahats-barietateei dagokienez, Katalunian onartuak dauden guztiak sartzten dira, hau da, 30 mahats-barietate. Horietatik, 16 zuriak dira, eta beste 14 mahats-barietateak, beltzak.

Beraz, jatorri-izendapen horren eremuan, ardo-mota ugari ekoizten da, besteak beste, zuriak, gorriak, beltzak, txinpartadunak eta likoreak. Ardo onduak, erreserbakoak eta erreserba handiak ere egiten dira.

Ardo gazteei edo urtekoei dagokienez, "nobel" ardoak uzta-urteko azaroaren 11tik aurrera merkatu-ratzen dira, eta ardo "gazteak" uzta-urteko abenduaren 20tik aurrera.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** chardonnaya, garnacha zuria, makabeoa, Alejandriako moskatela, parelladako moskatela, gewurztraminerra, Málaga, rieslinga, sauvignon blanca, xarel-loa, malvasía, malvasía de sitges-a, picapolla eta pedro ximéneza.
- ▶ **Beltzak:** cabernet franca, cabernet sauvignona, garnatxa beltza, garnatxa iletsua, merlota, monastrela, pinot noir, mazuela, trepata, tempranilloa, garnatxa tintorera eta syrah.

8.15 Cava jatorri-izendapena

Cava jatorri-izendapena 159 herrik osatzen dute. Horietatik, gehienak Katalunian daude. Han ekoizten da cavaren % 99.

Sant Sadurn d'Anoia herria (Penedés eskualdea) da cava-ekoizlerik nagusia (Kataluniako % 75 ekoizten da).

Penedéseko lurra kareduna eta oso iragazkorra da. Neguak leunak izaten dira han, eta udak, lasaiak, bero izugarririk gabeak; hau da, Mediterraneoko klima nagusitzen da.

Mahats-barietate nagusi hauek onartzen ditu jatorri-izendapenak:

- ▶ **Zuriak:** xare-loa, makabeoa, parellada, subirata eta chardonnaya.
- ▶ **Beltzak:** garnatxa eta monastrella. Cava gorriak egiteko, pinot noir eta trepat-barietateak lantzen dira.

Cavak hauek egiten dira:

- Brut Nature: azukrea, 0-3 gr/l
- Estra Brut: azukrea, 0-6 gr/l
- Brut: azukrea, 0-15 gr/l
- Estralehorra: azukrea, 12-20 gr/l
- Lehorra: azukrea, 17-35 gr/l
- Erdilehorra: azukrea, 33-50 gr/l
- Gozoa: azukrea, 50 gr/l baino gehiago

8.16 Cigales jatorri-izendapena

Jatorri-izendapen honen eremua Palentzia eta Valladolid probintzien artean dago, Pisuerga ibaiaren bi alboetan.

Cervalos eta Torozos mendiak ditu muga eskualdeak, zeina 30 km luze eta 15 km zabal den. Lur horiek karedunak eta hareatsuak dira gehienbat. Atlantikoaren eragina duen klima kontinentala du eskualdeak: aldaketa klimatologiko handiak, negu gogorak eta luzeak, eta uda lehorrak.

Jatorri-izendapen horrek mahats-barietate hauek onartzen ditu:

- ▶ **Zuriak:** verdejoa, albilloa eta viura.
- ▶ **Beltzak:** tinta del país-a, garnatxa beltza eta garnatxa gorria.

Jatorri-izendapen horretako ardoetatik, gorriak dira ezagunenak.

Cigales jatorri-izendapeneko ardoa egiteko, tinta del país mahats-barietatetik % 60 eta beste barietate zurietatik % 20 erabili behar da, gutxienik.

Ardo freskoak, arinak eta usaintsuak dira.

Ardo beltzek, aldiz, tinta del país eta garnatxa beltzetik % 85 izan behar dute, gutxienik. Ardo usaintsuak eta ahoan zabalak dira.

8.17 Conca de Barberá jatorri-izendapena

Tarragonako iparraldean dago izendapen horren eskualdea. Klima mediterranearra da, eta Atlantikoaren eragin nabarmena du. Neguak oso hotzak dira, eta, udak, ez oso beroak. Euria urteko 500-550mm egiten du.

Ardo zuriak, gorriak, beltzak eta apardunak ekoizten dira izendapen honen deiturapean. Ardo arinak, frutadunak eta erdi-mailako graduazio alkoholikokoak dira.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu:

- ▶ **Zuriak:** makabeoa eta parellada.
- ▶ **Beltzak:** garnatxa, trepata eta tempranilloa.

8.18 Condado de Huelva jatorri-izendapena

Huelvako probintziako 17 herrik osatzen dute Condado de Huelva jatorri-izendapena. Klima epela du, eta mendebaldeko haize hezeen eragina. Euri-prezipitazioak urtean 700 mm dira, eta tenperaturaren batezbestekoa, 16 °C eta 18 °C artekoa.

Lurrak hareatsuak, iragazkorak eta emankorrak dira.

Izendapen horretan, alkohol-graduazio baxuko ardo zuri lehorrak egiten dira. Ezagunenak, dena den, ardo oparo hauek dira:

- ✓ Condado Pálido ardo oparoa: ontze biologikoz ekoizten den ardo lehorra, hori kolorekoa eta arina.
- ✓ Condado Viejo ardo oparoa: ontze biologikoz eta oxidatiboz ekoizten den ardo lehorra, anbar kolorekoa, gorpuzkeraduna eta usaintsua.

Jatorri-izendapen horrek **ardo zuri** hauek onartzen ditu: zalema, palomino finoa, listana, garriso finoa, Alejandriako moskatela eta pedro ximeneza.

Ardo zuri-lehorrak eta oparoak egiten dira gehienbat. Oparoak kriadera eta solera sistemen bidez ontzen dira.

8.19 Costers del Segre jatorri-izendapena

Lleidako Raimat, Artesa, Vall de Riu Corb eta Les Garrigues azpiguneez osatzen dute Costers del Segre jatorri-izendapena:

- ✓ Raimat: Lleidako hiriburutik mendebaldera dago. Hedaduraz txikia da eskualde hori, baina oso kalitate handiko lurrak ditu. Mahastizaintzari dagokionez, tradizio handiko lurraldea da, eta ardo zuri finak eta delikatuak egiten dira. Ardo beltzak dotoreak eta orekatuak dira; apardunak, berriz, nortasun handikoak.
- ✓ Artesa: hiriburutik ipar-mendebaldera dago. Nahiko klima gogorra du, eta negu luzeak. Hori dela eta, ziklo laburreko mahats-barietateak lantzen dira: makabeoa, monastrella eta cabernet sauvignona.
- ✓ Vall de Riu Corb eta Les Garrigues: probintziako hego-ekialdean daude. Lurralde lehor, hareatsu eta oso eguzkitsua dira.

Mahats-barietate hauek onartzen dituzte:

- ▶ **Zuriak:** chardonnaya, garnatxa zuria, makabeoa, parellada eta xare-loa.
- ▶ **Beltzak:** cabernet sauvignona, garnatxa, mazuela, merlota, monastrela, trepata eta ull de llebrea

Ardo zuriak eta gorriak, lehorrak edo onduak (gutxienez urtebeteko kiantzarekin) egiten dira. Beltz onduak bi urte (gutxienez) edukitzen dituzte zahartzen; epe horretatik, sei hilabete zurezko upeletan ematen dituzte.

8.20 Dehesa del Carrizal jatorri-izendapena

Dehesa del Carrizal jatorri-izendapeneko lurak Ciudad Realeko Retuerta del Bullaque herrian daude, 22 ha.ko etxalde batean.

Gaztela-Mantxako gobernuak lur-eremuko ardoen jatorri-izendapena eman zion 2007ko apirilean.

Mahats-barietate hauek erabiltzen dira jatorri-izendapen horretan:

- ▶ **Beltzak:** tempranilloa, merlota, cabernet sauvignona eta syrah.
- ▶ **Zuriak:** chardonnaya.

Gehien lantzen diren mahatsak syrah, tempranilloa eta cabernet sauvignona dira, beltzak guztiak ere.

Mahats bakarreko ardoak ere egiten dira eskualde horretan (cabernet sauvignon eta syrah mahatsekin), baita onartutako mahats beltzak elkarrekin nahastuta ere.

Zuriei dagokienez, barietate bakarra chardonnay dutenak egiten dira.

8.21 Dominio de Valdepusa jatorri-izendapena

Dominio de Valdepusa jatorri-izendapena Toledoko Malpica de Tajo herriko hiru mahasti-saili dagokio. Lur horietan mahats beltza bakarrik lantzen da, gehienbat barietate bakarreko ardoak egiteko.

Jatorri-izendapen horretako ardoak indar handikoak, iraunkorrak eta mamitsuak izaten dira.

Syrah, cabernet sauvignon, petit verdot eta merlot barietateak onartzen ditu izendapenak.

8.22 El Hierro jatorri-izendapena

El Hierro irlako lurak sumendi-jatorrikoak dira, oso porotsuak. Horregatik, ez da iturbururik eta errekarik sortzen, eta nahiz eta haize alisio hezeak bete-betean jo, lehorrak eta hareatsuak dira hango lurak. Hala eta guztiz ere, mahastizaintzaren kultura oso errotuta dago inguru horretan.

200 eta 700 m arteko altitudeetan daude mahastiak. Lurraldea oso bortitza da eta mahatsondo asko "Lapilli" edo "Picón" izeneko geruza fin batez estaliak egoten dira, gaueko hezetasuna xurga dezaten eta gehiegizko lurrunketa saihesteko.

Gorputza, indarra eta nortasuna dute hango ardoek. Ardo gorriak, frutadunak eta sendoak dira. Ardo beltzak kolore bizikoak, sendoak eta ahaltsuak dira, eta beroak ahoan.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** albillo, bastardo zuria, bermejuela, brevala, burrublanca, guala, forastera zuria, listana, malvasía, moscatela, pedro ximeneza, tarrantésa, verdelloa eta vijariegoa.
- ▶ **Beltzak:** bastardo eta listan beltzak, malvasía gorria, negramolla, tintilla eta vijariego beltza.

8.23 Finca Élez jatorri-izendapena

Finca Élez jatorri-izendapena Albaceteko El Bonillo herriko 40 ha.ko etxaldeko mahastiei dagokie.

Manzanegue familiarena da etxaldea, eta 2002an lur-eremuko ardoen jatorri-izendapena lortu zuen.

Itsas mailatik 1.080 m-ra dago lur-eremua, Alcaraz mendian, mikroklima berezi batean.

Mahats barietate hauek erabiltzen ditu jatorri-izendapen honek:

- ▶ **Beltzak:** tempranilloa, merlota, cabernet sauvignona eta syrah.
- ▶ **Zuriak:** chardonnaya.

Gehien lantzen diren mahats-barietateak syrah eta tempranilloa dira, beltzak biak ere. Mahats baka-reko ardoak egiten dira, baita mahats-barietateak nahastuta ere, onduak zein erreserbakoak.

8.24 Jerez-Xérèz-Sherry eta Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda jatorri-izendapena

Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda eta Puerto de Santamaria dira jatorri-izendapen honetako ardo-ekoizle nagusiak.

Atlantikoaren ertzean dago eskualde hori, eta Guadalquivir eta Guadalete ibaiek zeharkatzen dute. Lur karedun harrotuetan daude mahastiak. Klima meridionala Atlantikoak konpentsatzen du: udak eta neguak leunak izaten dira. Eskualde hezea eta eguzkitsua da.

Mahats zuri hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek: Jerezeko palominoa, palomino fino, pedro ximeneza eta moskatela.

Jerez-Xérèz-Sherry izendapeneko ardoak oparoak dira gehienbat: fino, oloroso, palo cortado eta amontillado. Badira oparo likoretsuak ere: drya, mediuma, pale creama eta creama, besteak beste. Ardo gozoak ere egiten dira: pedro ximeneza eta moskatela, adibidez.

Manzanilla-Sanlúcar de Barramedaren barruan, berriz, manzanilla fina, manzanilla pasada eta manzanilla oloroso ardo zuri lehorrak egiten dira.

Jatorri-izendapen horretako ardoen ontze-sistema kriadera eta solera bidez egiten da. Hiru urtez, gutxienez, uzten dira zahartzen ardoak merkaturatu aurretik.

8.25 Jumilla jatorri-izendapena

Jatorri-izendapen horretako mahastiak Murtzia eta Albacete artean daude: Murtzian, Jumilla herrian, eta Albaceten, Ontur, Tobará, Albatana, Hellín, Montealegre eta Fuente Álamo herrietan.

400 eta 900 m arteko altueran dago lurralde hori. Klima kontinentala du, eta Mediterraneoaren hurbiltasunak eragiten dio. Toki lehorra eta gogorra da: udak, beroak; neguak, hotzak.

Lurra kareduna, soltea, harri ugariduna eta kolore gorrikoa da.

Monastrell barietatea da eskualde horretako ugariena (gutxi gorabehera, mahastien % 80). Noblea, gogorra, iraunkorra eta kolore ilunekoa da barietate hori. Mahats-ale txikiak ematen ditu, azukre-kantitate handikoak.

Horko ardoek (beltzak eta gorriak) monastrell barietatetik % 80 —gutxienez— izan behar dute.

Ardo beltz gazteak beratzeko karbonikoz egiten dira. Barietate bakarrekoak (monastrell) izaten dira batzuk; beste batzuk, berriz, cencibel eta cabernet sauvignon barietateak nahastuta egiten dira. Oso ezagunak dira eskualde horretan monastrell barietatearekin egiten diren ardo zaharminduak, bai lehorrak, bai gozoak.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** airéna, makabeoa, malvasía, pedro ximeneza, chardonnaya, sauvignon blanca eta moskatela.
- ▶ **Beltzak:** cabernet sauvignona, cencibela, garnatxa, garnatxa tintorera, merlota, monastrella, syrah eta petit verdotá.

8.26 Mantxa jatorri-izendapena

Mantxa jatorri-izendapeneko mahastiak Albacete, Ciudad Real, Cuenca eta Toledo probintzietan daude. Espainiako estatuko jatorri-izendapenetatik, hau dugu ekoizpen handienekoa.

Lurralde horren klima oso uniforme da, eta urtean 300-400 mm euri egiten du. Gehien lantzen den mahats-barietatea airén zuria da.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** airéna, makabeoa eta pardilla.
- ▶ **Beltzak:** cabernet sauvignona, cencibela, garnatxa, merlota eta moravia.

8.27 La Palma jatorri-izendapena

Sumendi-lurralde horiek sakonak eta oso emankorrak dira, eta mineraletan aberatsak. Klima, atlantiko da, eta haize alisio hezeen eragin handia du. La Palma jatorri-izendapenak ia-ia irla osoa hartzen du, eta mahastiak itsas- mailatik 200 eta 1200 m arteko altueran daude.

Izendapen hori hiru azpiguneetan banatuta dago:

- ✓ Fuencaliente-Las Manchas: irlaren hegoaldean eta hego-mendebaldean daude mahastiak. Zonalde horretan, sumendi-hautsak (picón) estaltzen ditu mahastiak. Malvasía da mahats-barietate ugariena.
- ✓ Hoyo del Mazo-Las Breñas: irlaren ekialdean daude mahastiak. Negramoll eta listan beltza dira zonalde horretan gehien lantzen diren mahats-barietateak.
- ✓ Zona Norte-Vinos de Tea: irlaren iparraldean daude mahastiak. Ardo bereziak egiten dira eskualde horretan: "tea" izeneko pinuekin egindako upeletan zahartzen dira, eta ezaugarri organoleptiko bereziak izaten dituzte.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** albilloa, bastardo zuria, bermejuela, bujarietgoa, burrablanca, forastera zuria, guala, listán zuria, malvasía, moskatela, pedro ximeneza, sabroa, torrentésa eta verdelloa.
- ▶ **Beltzak:** listán beltza, bastardo beltza, malvasía gorria, moskatel beltza, negramolla eta tintilla.

Jatorri-izendapen horretako ardo zuri, gorri eta beltzez gain, Vinos de Tea izenekoak daude. Gutxienez sei hilabete edukitzen dira ardo horiek Teako pinuaz egindako upeletan ontzen.

8.28 Lanzarote jatorri-izendapena

Lanzarote jatorri-izendapenak irla osoa hartzen du. Euri gutxi, intsolazioak eta tenperatura leuna dira uhartearen ezaugarri klimatologikoak.

Afrikatik jotzen duen Saharako haizeetatik babesteko, mahastizaintza berezia erabiltzen dute irla horretan: mahatsondoen sustriak errotzeko, zulo handiak egiten dira lurrian (mahatsondo bakoitzak bere zuloa du). Horma txiki batzuekin inguratzen dira zuloak, haizetik hobeto babesteko.

Mahats-barietate hauek sartzen dira jatorri-izendapen horretan:

- ▶ **Zuriak:** brevala, burrablanca, diegoa, listán zuria, malvasía, moskatela eta pedro ximeneza.
- ▶ **Beltzak:** listán beltza eta negramolla.

Ardo zuriak, gorriak, beltzak, apardunak, gozoak eta likoretsuak egiten dira izendapen horretako mahatsekin.

8.29 Malaga jatorri-izendapena

Jatorri-izendapen horretako ardoak Malagako hainbat herritako mahatsekin egiten dira. Probintziaren iparraldeko klima kontinental da, eta laburrak dira negua eta uda. Hegoaldeko klima, aldiz, leunagoa da (16 -18 °C arteko tenperaturak).

Gehien lantzen diren mahats-barietateak pedro ximeneza eta poskatela dira; ardo ezagunenak, berriz, hauek:

- Malagako ardoak: kolore hori eta anbar ilunekoak dira.

→ Lágrima: oso finak eta leunak.

→ Pedro Ximénez: ardo gozoak.

Malagako ardoen ontzeko, sistema estatikoa, edo kriadera eta solera erabiltzen dira. Zahartze-prozesuaren iraupenaren arabera, Malagako hainbat ardo ditugu:

→ Malaga: 6 eta 24 hilabete arteko ontze-epea dutenak.

→ Malaga Noble: 2 eta 3 urte bitarteko ontze-epea dutenak.

→ Malaga Añejo: 3 eta 5 urte bitarteko ontze-epea dutenak.

→ Malaga Transañejo: gutxienez 5 urteko ontze-epea izan dutenak.

→ Zahartze-prozesurik izan ez duten ardoei Malaga Pálido deitzen zaie.

Jatorri-izendapen horretako mahats-barietate **zuriak** hauek dira: pedro ximeneza, Alejandriako moskatela, morisco moskatela, lairéna, doradilla eta roméa.

8.30 Manchuela jatorri-izendapena

Manchuela jatorri-izendapenak Cuenca eta Albacete probintziak hartzen ditu. Cuencako hegomendebaldeko 44 herrik eta Albaceteko ipar-ekialdeko 26k osatzen dute.

Klima kontinental du eskualde horrek, eta ekialdeko haize leunen eragina nabarmena izaten da mahastizaintzan. 600 eta 700 m bitarteko altueran daude mahastiak, eta beltzak dira gehien lantzen diren mahats-barietateak. Hango ardo beltzak gazteak eta onduak dira: gazteak, fruta zaporekoak eta tanino askokoak; onduak usain konplexuagoa dute, zabalak dira, eta biribilak ahoan.

Ardo zuriak eta gorriak ere egiten dira.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

Zuriak: albilloa, chardonnaya, makabeoa eta sauvignon blanca.

Beltzak: bobala, cabernet sauvignona, tempranilloa, garnatxa, merlota, monastrella, moravia gozoa eta syrah.

8.31 Méntrida jatorri-izendapena

Jatorri-izendapen horrek Toledoko iparraldean du eremua. Lurra hareatsua da, eta klima, kontinental; neguak eta udak gogorak dira, eta euriteak, irregularrak.

Jatorri-izendapen horretako ardo beltzak tanino ugari dute; fruta zaporekoak eta mamitsuak dira, eta graduazio alkoholiko altua dute.

Mahats-barietate beltz hauek onartzen ditu izendapenak: garnatxa, tinto bastoa eta cencibela.

8.32 Mondejar jatorri-izendapena

Guadalajarako hego-mendebaldean daude izendapen horretako mahastiak, itsas mailatik 800 m-ko altuerara, batez beste. Klimak, mediterraneoa den arren, badu kontinentalaren eragina ere. Tenperaturak oso gogorrak dira: 45 °C-ra heltzen dira zenbaitetan, baina -10 °C-ra ere. Batez bestekoa 13 °C izan ohi da. Paisaia ondulatua eta leuna da; lurrak, kolore gorrikoak.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** malvarra, torrontésa eta makabeoa.
- ▶ **Beltzak:** cencibela eta cavernet sauvignona.

8.33 Monterrei jatorri-izendapena

Ourense probintziaren hegoaldean daude izendapen horretako mahastiak, Portugalekiko mugan. Zonalde honetako lurrak sakonak eta emankorrak dira. Klima, mediterraneoa da: udan, beroa eta ez oso euritsua (ezohikoa Galizian).

Ardo zuriak eta beltz gazteak, alaiak eta fruta-zaporekoak egiten dira.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** doña blanca, godelloa eta treixadura.
- ▶ **Beltzak:** mencia, merenzanoa eta tempranilloa.

8.34 Montilla-Moriles jatorri-izendapena

Kordobako hegoaldean daude izendapen horretako mahastiak, lur karedunetan errotuak. Klima, mediterraneoa da, eta kontinentalaren eragina ere badu.

Batez besteko tenperatura 17 °C izaten da; Intsolazioa, urtean 2.800 ordukoa, gutxi gorabehera, eta euriteak, berriz, 500 eta 800 mm.

Jatorri-izendapen horretako ardo ospetsuenak hauek dira:

- ▶ **Finoak:** kolore argikoak, lehorrak eta mingots samarrak.
- ▶ **Amontilladoak:** anbar edo urre ilun kolorekoak. Ardo lehorra da, eta hurren ñabardurak ditu.
- ▶ **Olorosoak:** kaoba kolorekoak, belusatuak eta usaintsuak, graduazio alkoholiko handikoak.
- ▶ **Palo Cortado:** amontilladoen antzekoak dira, usainari dagokionez, eta olorosoen antzekoak, zaporeari eta koloreari dagokienez.
- ▶ **Rayak:** olorosoen antzekoak, baina aroma eta zapore gutxiagokoak. Ardo horiei ez zaie ontze biologikorik egiten.
- ▶ **Pedro Ximénez:** errubi koloreko ardo gozoak. Ardo horiei ez zaiete ontze biologikorik egiten.

- ▶ **Moskatelak:** ardo gozoak. Ardo horiei ez zaiete ontze biologikorik egiten.
- ▶ **Ruedoak:** ondu gabeko ardo lehor eta arinak.

Jatorri-izendapen horretako **mahats-barietate zuriak** hauek dira: airéna, moskatela, baladía, pedro ximéneza eta torrentésa.

8.35 Montsant jatorri-izendapena

2002an sortu zen jatorri-izendapen hau, eta Tarragona jatorri-izendapenaren “falsat” izeneko azpigu-nearen oinordea da. Tarragonako erdialdean ditu mahastiak, eta Priorato jatorri-izendapen osoa inguratzen du kasik. Lurralde menditsua da, haize kontinentaletatik babestua.

Lurra granitikoa da, arrea. Klimari dagokionez, nahiko inguru hotza da, argitsua, eta urtean 650 mm euri hartzen du.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** chardonnaya, garnatxa zuria, makabeoa, moskatela, parellada eta pansala.
- ▶ **Beltzak:** cabernet sauvignona, garnatxa beltza, mazuela, merlota, monastrella, picapoll beltza, syrah eta tempranilloa.

Ardo zuri, gorri eta beltzez gain, oso ezagunak dira hango moskatelak, mistelak eta ardo gozoak ere.

8.36 Pago Guijoso adierazpen geografikoa

Pago Guijoso adierazpen geografikoa eskualde jakin batean produzitutako kalitateko ardoen izendapenaren barruan sartzen da. Izendapen horrek Albaceteko probintzian dagoen Bonillo herriko hamabi mahasti-eremu hartzen ditu.

Mahats-mota bakarreko ardo zuriak eta ardo beltzak egiten dira gehienbat, hango mahatsekin: zuriak, gazteak edo upelean hartzituak. Ondutako beltzak 6 eta 36 hilabete bitarteko zahartze-prozesua izaten du.

Mahats-barietate hauek, besteak beste, onartzen ditu izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** chardonnaya eta sauvignon blanca.
- ▶ **Beltzak:** cabernet sauvignona, merlota, syrah eta tempranilloa.

8.37 Penedés jatorri-izendapena

Penedés jatorri-izendapeneko mahastiak Bartzelona eta Tarragona artean daude. Klima mediterranea da, baina aldakorra. Hori dela eta, giro ezin hobea du mahastiak, ardo finak, dotoreak eta era askotakoak sortzeko.

Ardo zuriak freskoak, fruta-zaporekoak eta usaintsuak dira izendapen horretakoak. Beltzak, leunak, belusatuak eta dotoreak izaten dira, nortasun handikoak.

Jatorri-izendapen horrek mahats-barietate hauek onartzen ditu, besteak beste:

- ▶ **Zuriak:** makabeoa, parellada, xare-lloa eta subirant parenta.
- ▶ **Beltzak:** cabernet sauvignona, garnatxa, mazuela, monastrella, samsoa eta ull de llebrea.

Ondutako ardo zuriak, gorriak eta txinpartadunak gutxienez sei hilabete edukitzen dira upelean; beltzak, berriz, gutxienez 15 hilabete.

8.38 Pla de Bages jatorri-izendapena

Bartzelonako mendebaldean daude Pla de Bages jatorri-izendapeneko mahastiak. Kataluniako eskualde horrek ardogintza-tradizio handia du.

Mahasti gehienek eroate-sistema besorakoa da. Itsas mailatik 200-300 m-ra daude mahastiak; lur gehienak, berriz, buztintsuak dira.

Klima mediterranea da, kontinentalaren eraginarekin, eta urteko batez besteko tenperatura, 13 °C eta 14 °C artekoa.

Han egiten diren ardo zuriak freskoak, frutadunak eta usaintsuak dira, eta, askotan, ardo apardunen oinarritzat erabiltzen dira.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** makabeoa, parellada, chardonnaya eta picapolla.
- ▶ **Beltzak:** cabernet sauvignona, garnatxa, merlota, sumoll eta ull de llebrea.

8.39 Plá i Llevant jatorri-izendapena

Mallorcan daude jatorri-izendapen horretako lurrak, eta hamazortzi herri hartzen ditu. Lurralde leuna eta baxua da; lurra, berriz, kareduna.

Klima, mediterranea da: neguak, hotzak eta lasaiak izaten dira; udak, beroak eta luzeak. Ardo zuriak, gorriak, beltzak, likoretsuak, txinpartadunak eta apardunak egiten dira.

Bi urtez edukitzen dira ontzen horretarako diren ardoak; . denbora horretatik, sei hilabete (gutxienez) zurezko upelean.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** chardonnaya, makabeoa, prensal blanca, moskatela eta parellada.
- ▶ **Beltzak:** cabernet sauvignona, calleta, fogoneua, manto negroa, monastrella, merlota eta tempranilloa.

8.40 Priorato jatorri-izendapena

Tarragonako barnealdean daude jatorri-izendapen horretako mahastiak, klima lehor eta leunaren eraginpean. Batez besteko tenperatura 15 °C izaten da; urteko eguzki-orduak, berriz, 2.700 bat, eta euria, 600 mm.

Eskualde horretan egiten diren ardo beltz onduak bi urtez edukitzen dira zahartzen; horietatik bat, gutxienez, zurezko upelean. Ardo minduak, berriz, lau urtez edukitzen dira upelean.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** garnacha zuria, makabeoa eta pedro ximenez.
- ▶ **Beltzak:** garnatxa beltza, garnatxa peluda eta mazuela.

8.41 Rias Baixas jatorri-izendapena

Rias Baixas jatorri-izendapenak bost azpigune ditu:

- ✓ Salneseko bailara (Arousa ibaiaren ezker aldean)
- ✓ Soutomaior (aurrekoaren jarraipena)
- ✓ Tea condadoa (Miño ibaiaren eskuinaldean)
- ✓ Rosal (Miñoren beheko arroan)
- ✓ Ullaren erribera

Bost eskualde horietako erliebea leuna eta izurtsua da. Klima, atlantikoa da: tenperaturak, leunak, eta euria ugari.

Jatorri-izendapen horretan lantzen den mahats-barietate ezagunena eta ospetsuena albariñoa da. Barietate horrekin egiten diren ardoak lasto hori kolorekoak izaten dira eta fruta-aroma dotoreak izaten dituzte, lore-ñabardurekin. Ahoan, zabalak, mamitsuak eta iraunkorrak dira.

Albariñoa da mahats-barietate nagusia, eta, beraz, ardo zuriak dira gehien ekoizten direnak; hala ere, jatorri-izendapenak beste mahats-barietate hauek ere onartzen ditu:

- ▶ **Zuriak:** lourela zuria, treixadura, caiño zuria, tarrantesa eta godelloa.
- ▶ **Beltzak:** caiño beltza, sousona, mencia, espadeiroa, lourela beltza eta brancelaoa.

Albariño-mota hauek egiten dira izendapen horretan:

- ✓ Rias Baixas Albariño: % 100 albariño mahats-barietatearekin egina
- ✓ Rias Baixas Salnés: gutxienez, % 70 albariñoa
- ✓ Rias Baixas Condado do Tea: % 70 albariñoa eta treixadura
- ✓ Rias Baixas O Rosal: % 70 albariñoa eta loureira
- ✓ Rias Baixas Ribeira do Ulla: gutxienez, % 70 albariñoa
- ✓ Rias Baixas Barrica: gutxienez hiru hilabete upelean egonak
- ✓ Tinto Rias Baixas: mahats beltzekin egindako ardoak

8.42 Ribeira Sacra jatorri-izendapena

Ribeira Sacra jatorri-izendapeneko mahastiak Lugoko hegoaldean eta Ourenseko iparraldean daude. Ezaugarri orokor jakin batzuk ditu eskualdeak, baina beste azpiguneetan ere banatzen da:

- ✓ **Lugon:** Quiroga, Amandi, Chantada eta Miñoko erribera.
- ✓ **Ourense:** Sileko erribera.

Lantzen diren mahats-barietate gehienak beltzak dira; horietatik, mencia da nagusi. Barietate horrekin egiten diren ardo gazteak purpura edo granate kolorekoak izaten dira, biziak, masusta- edo mugurdi-aromadunak, ondo eratuak, dotoreak eta ahoan arinak. Azidotasuna eta taninoak neurrian dituzte, eta freskoak eta biziak dira. Zuriei dagokienez, albariño, godello eta treixadura mahatsak lantzen dira, eta ardo biziak, fruta-zaporedunak, freskoak eta mamitsuak ematen dituzte.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** albariño doña blanca, godelloa, loureira, palominoa, torrentesa eta treixadura.
- ▶ **Beltzak:** brancellaoa, garnatxa tintorera, mencia, merenzaoa eta mouratóna.

Gehien egiten diren ardoak mahats-barietate bakarrekoak dira: zuriak, albariño edo godello barietateekin; beltzak, berriz, menciarekin.

- ▶ **Zuriak:** verdejoa, sauvignon blanca, viura eta palominoa.
- ▶ **Beltzak:** tempranilloa, cabernet sauvignona, merlota eta garnatxa.

8.43 Ribeiro jatorri-izendapena

Ourenseko mendebaldean daude jatorri-izendapen horretako mahastiak, Avia, Miño eta Arnoya ibaien erriberan. Atlantikoaren eragina duenez, klima leuna da, eta euri asko egiten du.

Ribadavia da inguru horretako mahastizaintzaren hiriburua, 3.000 hektarea mahastiz inguratua baitago. Jatorri-izendapen horren eremuan lantzen diren barietate nagusienak, mahats zuriei dagokienez, treixadura, loureiro eta torrentes barietateak ditugu, eta caíno eta brancelao beltzei dagokienez.

Inguru horretako ardo zuriak dotoreak, arinak, freskoak eta oso usaintsuak dira. Batez beste, 10 ° alkohol dute, eta lasto-kolore argikoak dira.

Beltzek, aldiz, geruza asko izaten dute; kolorez gorri-moreak dira, eta zuriak baino azidoagoak.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** albariñoa, albilla, godelloa, palominoa, loureira, makabeoa, torrantesa eta treixadura.
- ▶ **Beltzak:** brancellaoa, caínoa, ferróna, garnatxa tintorera, mencia, sousóna eta tempranilloa.

8.44 Ribera del Duero jatorri-izendapena

Burgos, Soria, Segovia eta Valladolideko hainbat herrik osatzen dute Ribera del Duero jatorri-izendapenaren eremua.

Ingurune horretako klima kontinentala da, oso lehorra eta haizetsua; neguak, gogorrak, izozte ugariak.

Gehien lantzen den mahats-barietatea tinta del país da (tempranilloaren antzekoa). Ospe handiko ardo beltzak ematen ditu: ardo gazte usaintsuak, fruta-zaporedunak eta kolore gorri bizikoak. Onduak, aldiz, leunagoak, belusatuagoak eta oso dotoreak izaten dira.

Oso ezagunak dira horko ardo gorriak ere, freskoak eta erraz edatekoak. Kolore dotorea izaten dute, eta neurriko alkohol-graduazioa.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** albilloa.
- ▶ **Beltzak:** tinta del paisa, garnatxa tinta, cabernet sauvignona, malbeca eta merlota.

8.45 Ribera del Guadiana jatorri-izendapena

Ribera del Guadiana jatorri-izendapenaren eremuak Badajoz (Extremadura) gehiena hartzen du, eta Cacereseko hego-ekialdea.

Inguru horretako mahastiak sei azpigunetan banatzen dira:

- ✓ Caceresen, Cañamero eta Montánchez.
- ✓ Badajozen, Ribera Alta, Ribera Baja, Tierra de Barros eta Matanegra.

Azpigune bakoitzaren ezaugarri berezietan gain, baditu ingurune horrek ezaugarri komun batzuk ere: klima (beroa udan eta leuna neguan), luraren jatorri geologikoa eta kultura.

Izendapen horretan, ardo zuriak, gorriak eta beltz gazteak eta onduak egiten dira. Ardo zabalak, leunak, ez oso azidoak eta beroak dira, oro har.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** alarijea, borba, cayetana zuria, pardina, viura, chardonnaya, chelva, malvarra, parellada, pedro ximeneza eta verdejoa.
- ▶ **Beltzak:** garnatxa, tempranilloa, bobala, cabernet sauvignona, gracianoa, mazuela, merlota, monastrella eta syrah.

8.46 Ribera del Júcar jatorri-izendapena

Ribera del Júcar jatorri-izendapenaren eremua Cuencako herri hauek osatzen dute: Casas de Benitez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, El Picazo, Pozomargo eta Sisante.

Lurralde horretan mahats-barietate beltzak lantzen dira, eta ardo beltz gazteak eta onduak egiten dira. Bi urte edukitzen dira ontzen horretarako direnak; sei hilabete —gutxienez—, upelean.

“vinos tradición Júcar” deritzen ardoak ere egiten dira eskualde horretan. Lau hilabete bakarrik egiten dituzte ardo horiek haritz amerikar edo frantziarrear onutzen.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Beltzak:** tempranilloa, cabernet sauvignona, merlota, syrah eta bobala.

8.47 Errioxa jatorri-izendapen kalifikatua

Errioxa jatorri-izendapenaren eremuak Errioxako probintzia gehiena, Arabako hegoaldea eta Nafarroako hegoaldeko herri batzuk hartzen ditu. Hiru azpigunetan banatua dago: Errioxa Garaia, Errioxa Beherea eta Arabako Errioxa.

Errioxa Garaiko eta Arabako Errioxako klima kontinentala da; Errioxa Beherekoa, berriz, zertxobait mediterraneoagoa. Batez besteko tenperatura 13,5 °C da, urtean 2.800 bat eguzki-ordu izaten dira, eta 370 eta 450 bitarte mm euri egiten du.

Ebro ibaiaren hegoaldean dago Errioxa Garaia, Haro eta Logroño artean. Haron daude eskualde horretako upategi handienak eta garrantzitsuenak.

Arabako Errioxa Logroñoko iparraldean dago. Azpigune horretako ezaugarriek (klima, lurra...) tempranillo mahats-barietatearen landaketarekin lotura estua dute. Gehien lantzen den barietatea da tempranilloa, eta kalitate handiko ardoak ematen ditu. Urteko ardoek kolore bizia eta usain freskoa (fruta-kutsukoa) izaten dute, eta zurean nahiz botilan zahartzeko egokiak dira.

Oso ezagunak dira beratze karbonikoz egiten diren ardo gazteak eta onduak.

Errioxa Beherea Logroñotik hegoaldera dago. Azpigune horretako klima aurrekoa baino mediterraneoagoa da; lurra, berriz, emankorragoa. Garnatxa barietatea lantzen da gehienbat.

Jatorri-izendapeneko kontseilu arautzaileak ezartzen du ondutako ardoen zahartze-denbora:

- ▶ **Ondutako ardoak:** gutxienez urte bi eman behar dituzte ditu zahartzen; horietatik bat, gutxienez, barrikan.
- ▶ **Erreserbak:** hiru urte eman behar ditu zahartzen, horietatik bat, gutxienez, botilan. Zuriek eta gorriek sei hilabete egin behar dituzte barrikan, eta 18 botilan.
- ▶ **Erreserba handiak:** gutxienez urte bi barrikan, eta beste hiru botilan; zuriek, sei hilabete (gutxienez) barrikan, eta beste lau urte botilan.

Jatorri-izendapen kalifikatu horrek mahats-barietate hauek onartzen ditu:

- ▶ **Zuriak:** malvasía, garnatxa zuria eta viura.
- ▶ **Beltzak:** tempranilloa, garnatxa, gracianoa eta mazuela.

8.48 Rueda jatorri-izendapena

Valladolideko hegoaldean dago dago jatorri-izendapen horren eremua. Gogorak izaten dira neguak inguru horretan; udak, berriz, lehorrak eta oso eguzkitsuak. Hori dela eta, mahatsak heldutasun egokia hartzen du, eta patsean aroma ugari biltzen dira.

Lurralde leunetan daude mahastiak, 700 m-ko altitudetan. Nahiz eta lur oso emankorrak ez izan, frutaren kalitatea ezin hobea da.

Gehien lantzen den mahatsa verdejo barietatekoa da. Mahats horrek nortasun handiko ardoak ematen ditu, kolore argikoak eta usain finekoak. Ahoan, freskoak, zabalak, orekatuak eta finak dira.

Ardo likoretsuak ere egiten dira inguru horretan, eta, 2002tik aurrera, ardo beltzak eta gorriak jatorri-izendapenaren zigiluarekin (onduak, erreserbak eta erreserba handiak, upelean hartituak).

Ardo apardunak ere badituzte: lehorrak, erdilehorrak, brut eta brut nature erakoak.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** verdejoa, sauvignon blanca, palominoa eta viura.
- ▶ **Beltzak:** tempranilloa, cabernet sauvignona, merlota eta garnatxa.

8.49 Sierras de Malaga jatorri-izendapena

Jatorri-izendapen horren eremua Malagan dago.

Itsas mailatik 750 m-ra dago, batez beste, lurralde hori, eta bost eskualdek osatzen dute:

- ✓ Axarquia
- ✓ Montes
- ✓ Zona norte
- ✓ Costa occidental
- ✓ Serrania

Oro har, kontinentala da horko klima, eta Mediterraneoaren eragina ere jasotzen du: udak, luzeak, beroak eta euri gutxikoak; neguak, aldiz, hotzak.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** chardonnaya, dorarilla, pedro ximeneza, lairena, Alejandriako moskatela, ale txikiko moskatela, makabeoa eta sauvignon blanca.
- ▶ **Beltzak:** cabernet sauvignona, cabernet franca, garnatxa, merlota, pinot noirra, roméa, syrah eta tempranilloa.

Ardo zuriak, gorriak eta beltzak egiten dira izendapen horrekin. Ondutako ardoek bi urte —gutxienez— egiten dituzte ontzen (sei hilabete, 1.000 l-ko upeletan).

8.50 Somontano jatorri-izendapena

Huescako erdialdean dago jatorri-izendapen horren eremua.

Eskualde horretako bailaretan, haize hotz lehorrak gogor jotzen du, baina, hala ere, nahiko toki eguzkitsua da. Batez besteko tenperatura 11 °C da; euria, berriz, 500 eta 600 mm bitarte egiten du, urtean.

Horko ardo beltzak tolesgabeak, dotoreak, orekatuak eta usain-ñabardura ugarikoak dira; gorriak, fruta-usainekoak, freskoak eta zaporetsuak; zuriak, dotoreak, zabalak eta fruta-zaporekoak.

Hona hemen izendapen horretako zenbait mahats-barietate:

- ▶ **Zuriak:** alcañóna, chardonnaya, garnatxa zuria, makabeoa eta gewürztraminerra
- ▶ **Beltzak:** cabernet sauvignona, garnatxa, moristela, parraleta, tempranilloa, merlota, pinot noirra eta syrah

8.51 Tacoronte-Acentejo jatorri-izendapena

Kanarietako Tenerife irlan dago jatorri-izendapen horren eremua. Sumendi- jatorrikoa da lurra, eta Atlantikoko haize alisio fresko eta hezeak bete-betean jotzen du.

Itsas-mailatik 300 eta 750 m arteko altitudean daude mahastiak.

Tacoronte-Acentejo jatorri-izendapeneko ardoek ospe handia lortu dute azken urteotan, gehienbat Kanarietan. Ardo onduak ere egiten diren arren, ardo beltz gazteak dira nagusi. Ahoan oso orekatuak dira, eta nortasun handiko fruta-usaina dute.

Ardo zuriak eta gorriak ere egiten dira, baina proportzio txikiagoan. Fruta-zaporekoaketa orekatuak dira gorriak.

Mahats-mota hauek, besteak beste, onartzen ditu izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** listán blancoa, guala, marmajueloa, malvasía, verdelloa, pedro ximeneza, moskatela, vijariegoa, foratera zuria, torrontesa, albilloa, sabroa, baboso zuria, brevala eta burrablanca.
- ▶ **Beltzak:** listan beltza, negramolla, tintilla, moskatel beltza, malvasía gorria, castellana beltza, cabernet sauvignona, merlota, pinot noirra, ruby caberneta, syrah, tempranilloa, baboso beltza, listan prietoa eta vijariego beltza.

8.52 Tarragona jatorri-izendapena

Tarragona jatorri-izendapeneko eremua probintzia horretako erdialdean dago.

Klima mediterranea du, eta batez besteko tenperatura, 15 °C. Euriteak irregularrak izaten dira: 500 bat mm, urtean.

Lurralde horietako ardo zuriek ospe handia dute. Fruta-zaporekoak, leunak eta arinak dira, azido-tasun txikikoak eta neurriko alkohol-graduaziokoak.

Falseteko azpigunean, mazuela eta garnatxa mahats-barietateekin ardo beltz orekatuak, sendoak eta biribilak egiten dituzte, 13° ingurukoak.

Tarragona Campo izeneko azpigunean, ull de llebre mahats-barietatearekin ardo beltz dotoreak egiten dituzte.

Ardo zuri eta beltzez gain, likoretsuak eta gero eta arrakasta handiagoa izaten ari diren ardo gorriak ere egiten dira.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** garnatxa zuria, parellada, xarel-loa eta makabeoa.
- ▶ **Beltzak:** mazuela, garnatxa eta tempranilloa.

8.53 Terra Alta jatorri-izendapena

Tarragonako mendebaldean dago jatorri-izendapen honen eremua, Ebro ibaia, batetik, eta Zaragoza eta Teruel probintziak, bestetik, muga dituela.

Klima mediterranea du, eta kontinentalaren eragina ere badu. Temperatura -3 °C eta 38 °C artekoa izaten da; euria, berriz, urtean 500 mm egiten du.

Oso iragazkorra ez den lur sendo eta sakonetan lantzen da mahastia. Mahatsondoa oso txiki kimatzen da, lurraren hezetasunari etekina ateratzeko.

Inguru horretako ardo zuriek graduazio alkoholiko altua eta gorputza dute. Sendoak eta zabalak dira.

Izendapenak onartutako mahatsak nahastuta egiten dira ardo beltzak, eta geruza asko izaten dute.

Ardo gozoak eta zaharminduak ere ekoizten dira.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** garnatxa zuria eta makabeoa.
- ▶ **Beltzak:** mazuela, garnatxa zuria eta garnatxa iletsua.

8.54 Tierra de León adierazpen geografikoa

1988tik “Valdevimbre-Los Oteros” “Lurraldeko ardoak” izendapenari lotua egon eta gero, 2004an, “Ardo eta Mahatsondoaren” 24/2003 Legearen arabera, eskualde jakin batean produzitutako kalitateko ardotzat onartu zuten, eta “Adierazpen geografikoa duten kalitateko ardoaren” izendapena eman zioten.

Adierazpen geografiko horren eremua Leon eta Valladolideko herri batzuei dagokie.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu adierazpen geografiko horrek:

- ▶ **Zuriak:** verdejoa, albarin zuria, godelloa, malvasia eta palominoa.
- ▶ **Beltzak:** mencia, tempranilloa, garnatxa eta prieto picudoa.

Ardo zuriak, % 100 mahats zuriekin egiten dira (% 50ek., gutxienez, verdejo, albarin zuria eta godello mahats-barietateak izan behar dute).

Ardo gorri eta beltzak egiteko, berriz, dagozkien bereizgarriekin, % 60 (gutxienez) mencia eta prieto picudo mahats-barietateak erabili behar dira.

8.55 Tierra del Vino de Zamora adierazpen geografikoa

2004an, “Ardo eta Mahatsondoaren” 24/2003 Legearen arabera, Salamancan eta, batez ere Zamorako lurretan egiten diren ardoak eskualde jakin batean produzitutako kalitateko ardotzat onartu zituzten, eta “Adierazpen geografikoa duten kalitateko ardoaren” izendapena lortu zuten, “Tierra del Vino de Zamora” izenarekin.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu adierazpen geografiko horrek:

- ▶ **Zuriak:** malvasia, moskatela, verdejoa, albilloa, palominoa eta godelloa.
- ▶ **Beltzak:** tempranilloa, garnatxa eta cabernet sauvignona.

Ardo zuriak mahats zuriekin egiten dira (% 100), eta % 60k, gutxienez, verdejo, malvasia eta moskatel mahats-barietateetakoak izan behar du.

Klareteak % 30 tempranillo mahats-barietatearekin (gutxienez) egiten dira; ardo gorriek, berriz, % 60 tempranillo mahats-barietatea eduki behar dute.

Ardo beltzak, aldiz, mahats beltzekin bakarrik egiten dira. Mahats horien % 75ak, gutxienez, tempranillo barietatekoa izan behar du.

8.56 Toro jatorri-izendapena

Toro jatorri-izendapenaren eremua Zamorako hiriburutik hego-ekialdera eta Valladolideko herrialde batzuetara zabaltzen da.

Lur sakon eta solteetan lantzen da mahastia. Nahiz eta lur emankorra ez izan, frutaren kalitatea oso ona da.

Klima, kontinentala da, eta neguak, hotzak. Urtean 400 mm euri egiten du. Udak, ordea, beroak, lehorrak eta oso eguzkitsuak izaten dira.

Jatorri-izendapen horretan ardo zuriak, gorriak eta beltzak egiten dira, baina beltzak dira ospetsuenak. Tinta de toro mahats-barietatearekin (% 75, gutxienez) egin behar dira ardo beltzak. Gazteak, ardo sendoak dira, gorpuzdunak eta fruta-zaporekoak; ondutakoak, berriz, kolore finekoak dira, sudurrean konplexuak eta leunak ahoan. Sailkapen horretan, onduak, erreserbak eta erreserba handiak egiten dira.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** malvasia eta verdejoa.
- ▶ **Beltzak:** tinta de toroa eta garnatxa.

8.57 Utiel-Requena jatorri-izendapena

Valentzian dago Utiel-Requena jatorri-izendapenaren eremua, Turia eta Cabriel ibaien artean.

Klima kontinentala du, eta urtean 450 mm euri egiten du, gehienez ere.

Kolore bizikoak dira horko ardoak, azido samarrak, eta erdi-mailako graduazio alkoholikoa dute. Ondutako ardoek urte bi —gutxienez— egiten dituzte zurezko upeletan.

Eskualdeko horretako ardo gorriak gero eta ospe handiagoa hartzen ari dira. Izendapenaren arautegiak ardo zuri, apardun eta txinpartadunen elaborazioa ere onartzen du.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** chardonnaya, makabeoa, mersenguera eta planta nova.
- ▶ **Beltzak:** bobala, tempranilloa, garnatxa, merlota eta cabernet sauvignona.

8.58 Valdeorras jatorri-izendapena

Ourenseko ipar-ekialdean dago Valdeorras jatorri-izendapenaren eremua.

Klima atlantikoa du, eta kontinentalaren elementu batzuk. Galiziako beste probintzietan baino euri gutxiago egiten du inguru horretan; beraz, lehorragoa da klima; tenperaturak, leunagoak, eta eguzkiak gogotik jotzen du.

Fruta-zaporea dute hango ardo zuriek; beltzek, berriz, fruta-zaporea ez ezik kolore bizia ere izaten dute. Mahats-barietate zurietatik, godelloa da erabiliena Fruta- eta lore-zaporea ematen die barietate horrek ardoei.

Mahats beltzei dagokienez, berriz, mencia barietatea da nagusi. Purpura-kolorekoa da, eta fruta-zapore bizia eta dotorea ematen dio ardoari.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** godelloa, doña branca eta palominoa.
- ▶ **Beltzak:** brancellaoa, mencia, merenzaoa, sousóna eta garnatxa tintorera.

8.59 Valdepeñas jatorri-izendapena

Ciudad Realen dago jatorri-izendapen honen eremua.

Klima kontinentala da, nahiko muturrekoa: lehorra, hotza neguan eta oso beroa udan. Urtean 2.800 eguzki-ordu izaten dira, eta 260-400 mm euri.

Itsas mailatik 750 m-ra lantzen da mahastia.

Gehien lantzen diren mahats-barietateak airén zuria eta cencibel beltza dira. Airén mahats zuria-ekin ardo usaintsuak egiten dira. Erdi-mailako graduazio alkoholikoa eta azidotasuna dute.

Cencibel beltzarekin, berriz, orekatutako ardoak egiten dira: finak eta fruta zaporedunak, gazteak badira; onduetan, nabaria da barietatearen leuntasuna.

Izendapen honek cabernet sauvignon mahats-barietatea lantzea ere onartzen du. Bestalde, horko ardo beltzek cencibel edo cavernet sauvignon barietateetatik % 75, gutxienik, izan behar dute.

Inguru horretako ardo klareteak airén eta cencibel mahats-barietateak nahastuz egiten dira. Nahaste horretatik, ardo arinak, neutroak eta usain finekoak ateratzen dira.

Izendapen horrek onartzen dituen mahatsen artean, hauek ditugu:

- ▶ **Zuriak:** airéna eta makabeoa.
- ▶ **Beltzak:** cencibela, cabernet sauvignona eta garnatxa.

8.60 Valencia jatorri-izendapena

Jatorri-izendapen horren eremua Valentziako lau azpiguneetara zabaltzen da: Alto Turia, Valentino, Clariano eta Valentziako Moskatel.

Klima mediterranea du, eta 12 -16 °C arteko batez besteko tenperatura. Kokalekuari eta klimari esker, Espainiako Levante osoko mahats beltz koloretsuena sortzen da inguru horretan.

Mersenguera mahats zuria da Alto Turiako barietate nagusia; Valentinon, ostera, malvasía, pedro ximenez eta moskatela; Clarianon, tinta monastrella, eta moskatel barietatea Valentziako moskatelean.

Oro har, ardoak era askotakoak dira: ardo zuriak, usaintsuak, freskoak eta fruta zaporedunak; ez dute kolore handirik, eta graduazio alkoholikoa, 12 eta 16 ° artekoa.

Ardo beltzek, berriz, kolore bizia izaten dute, gorputza, eta erdi-mailako azidotasuna.

Likore-ardoak gozoak dira, mistelaren antzekoak. Batzuk zurezko upeletan zahartzen dira.

Izendapen horrek onartzen dituen mahatsetako batzuk hauek ditugu:

- ▶ **Zuriak:** makabeoa, malvasia, mersenguera, Alejandriako moskatela, pedro ximeneza, planta fina de pedralba, chardonnaya, planta nova, tortosía, verdila eta sauvignon blanca.
- ▶ **Beltzak:** garnatxa, monastrella, tempranilloa, tintorera, cabernet sauvignona, bodala, merlota, forcayata eta syrah.

Beraz, Alto Turia azpigunean ardo zuri lehorrak egiten dira gehienbat.

Valentino azpigunean ardo zuri lehorrak, erdi-lehorrak eta gozoak egiten dira, baita ardo beltzak ere.

Clariano azpigunean, ardo zuri lehorrak, klareteak eta beltzak egiten dira.

Moskatel azpigunean, moskatel gozoak, likore-ardoak eta zaharminduak egiten dira.

Ondutako ardoek, berriz, gutxienez bi urte egon behar dute haritzeko upelean.

8.61 Valle del Güímar jatorri-izendapena

Tenerife irlako (Kanariar uharteak) mendebaldean dago Valle del Güímar jatorri-izendapenaren eremua.

Hemezortzi km luze eta zortzi km zabal da izendapen horren eremua. Itsas mailatik 600-800 m-ra lantzen dira mahastiak (batzuk 1.600 m-ra ere badaude).

Ardo zuriak, gorria, beltzak, apardunak, gozoak eta likoretsuak egiten dira izendapen horretan.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu, besteak beste:

- ▶ **Zuriak:** guala, listan zuria, malvasia, moskatela, verdelloa eta vijariegoa.
- ▶ **Beltzak:** bastardo beltza, listan beltza, malvasía gorria, moskatel beltza, negramolla eta vijariego beltza.

8.62 Valle de la Orotava jatorri-izendapena

Tenerife irlako (Kanariar uharteak) hegoaldean dago Valle de la Orotava jatorri-izendapenaren eremua. La Orotava, Los Realejos eta Puerto de la Cruz herriek osatzen dituzte, administratiboki, jatorri-izendapenaren produkzioguneak.

Itsas mailatik 400-800 m-ra daude mahastiak. Lurrak jatorri bolkanikoa du. Soltea, oso emankorra eta kolore gorrikoa da

Mahats-barietate ugariak listán zuria eta listán beltza dira, eta ardo zuri zabalak, mamitsuak eta arinak ematen dituzte, eta beltz atseginak.

Izendapen horrek onartzen dituen mahatsen artean, hauek ditugu:

- ▶ **Zuriak:** listán zuria, bastardo zuria, guala, malvasia, marmajueloa, moskatela, pedro ximeneza, torrontésa, verdelloa eta vijariegoa.
- ▶ **Beltzak:** listán beltza, bastardo beltza, malvasía gorria, moskatel beltza, negramolla, tintilla eta vijariego beltza.

Ardo zuriak eta beltzak ez ezik, La Orotava jatorri-izendapenean ardo gorriak, gozoak, likoretsuak eta apardunak ere egiten dira.

8.63 Valles de Benavente adierazpen geografikoa

Valles de Benavete izendapen geografikoaren eremua Zamora eta Salamancako probintzietan dago. 1979an sortu zen adierazpen geografiko hori, orduko ministerio-agindu batean “kalitateko ardoa” ekoizten zen tokitzat agertu baitzen Benavente.

Adierazpen geografiko horrek onartzen dituen mahatsen artean, hauek ditugu:

- ▶ **Zuriak:** malvasía, moskatela, albilloa, palominoa eta godelloa.
- ▶ **Beltzak:** tempranilloa, garnatxa eta cabernet sauvignona.

Ardo zuriak, gorriak, klareteak eta beltzak egiten dira, besteak beste, inguru horretan.

8.64 Vinos de Madrid jatorri-izendapena

Arganda, Navacarnero eta San Martin de Valdeiglesias azpiguneek osatzen dute Vinos de Madrid jatorri-izendapenaren eremua.

Azpigune bakoitzak baditu bere ezaugarriak lurrari dagokionez (erliebe leunak edo ondulatuaak, kareharrizkoak edo haretsuaak...); hala eta guztiz ere, klima kontinentala da, oro har, oso lehorra; tenperaturak, muturrekoak.

Hiru azpiguneetan **ardo zuriak, gorriak eta beltzak** egiten dira:

- ✓ San Martin de Valdeiglesiasko ardo beltzak, sendoak, gorpuzdunak, fruta-zaporekoak, mamitsuak eta azidotasan baxukoak dira. Ardo zurien artean, berriz, "Brisados de Albillo" izenekoak tradizio handikoak dira. Ardo gorriak, azkenik, fruta-zaporekoak dira, kolore erakar-garrikoak eta mamitsuak.
- ✓ Navacarneroko ardo beltzek aurrekoen ezaugarri berak dituzte, baina graduazio alkoholiko baxuagoa.
- ✓ Argandako ardo beltzak orekatuak dira. Ardo zuriak dira hiru azpiguneetatik ezagunenak. Kolore argia dute eta leunak dira, fruta-zaporekoak.

Jatorri-izendapeneko kontseilu arautzaileak 1996an onartu zuen apardunen elaborazioa izendapen horretan.

Mahats-barietate hauek erabiltzen dira, oro har, jatorri-izendapen horretan:

- ▶ **Zuriak:** albilloa, airena parellada, torrontesa, viura, malvarra eta moskatela.
- ▶ **Beltzak:** tempranilloa, garnatxa, cabernet sauvignona, merlota eta syrah.

8.65 Ycoden-Daute-Isora jatorri-izendapena

Tenerife irlako (Kanariar uharteak) ipar-mendebaldean dago Yconde-Daute-Isora jatorri-izendapenaren eremua.

Itsas mailatik 200 eta 800 m artean daude mahastiak. Sumendi-jatorrikoak dira lurrak, oso emankorrak.

Klima leuna da neguan, eta freskoa udan. Gehien lantzen diren mahats barietateak Istan zuria eta Istan beltza dira. Ardo zuriak, gorriak eta beltz gazteak egiten dira barietate horiekin.

Zuriak oso ardo interesgarriak dira: leunak, freskoak, mamitsuak eta oso usaintsuak.

Beltzak, leunak eta usaintsuak dira. Kantitate txikiagoan bada ere, ardo gozoak ere ekoizten dira.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** guala, verdelloa, bastardo zuria, bermejuela, malvasia, listan zuria, moskatela, pedro ximeneza, sabroa, torrontésa eta vijariegoa.
- ▶ **Beltzak:** bastardo beltza, listan beltza, malvasia gorria, moskatel beltza, negramolla, tintilla eta vijariego beltza.

8.66 Yecla jatorri-izendapena

Jumilla eta Alacante artean dago Yecla jatorri-izendapenaren eremua. Eskualde horretako klima oso hotza da neguan, eta oso beroa udan. Eguzkiak gogotik jotzen du, eta prezipitazioak urriak dira.

Mahastiak lur pobreetan lantzen diren arren, frutaren kalitatea oso ona da. Gehien lantzen den barie-tatea monastrell beltza da.

Beraz, Yeclan gehienbat ardo beltzak ekoizten dira: orekatuak, leunak eta mamitsuak. Usain sakoneko ardoak dira eta, nortasun handikoak.

Ardo zuriak eta gorriak ere ekoizten dira, baina dezente gutxiago.

Mahats-barietate hauek onartzen ditu jatorri-izendapen horrek:

- ▶ **Zuriak:** airena, mensengera, makabeoa, malvasia eta chardonnaya.
- ▶ **Beltzak:** monastrella, garnatxa beltza, garnatxa tintorera, tempranilloa, merlota, cabernet sauvignona eta syrah.

NAZIOARTEKO ARDOAK

9

Munduko hainbat herrialdetan egiten da ardoa, baina, oraingo honetan, ardo-produkzioan garrantzia duten herrialdeei buruz mintzatuko gara.

9.1 Alemania

Europako herrialde ardogile garrantzitsuenetakoa da Alemania. Ardo zuriak ekoizten ditu gehienbat (% 85, gutxi gorabehera), oso ezagunak eta goratuak mundu osoan.

Alemania eskualde ardogile nagusiak hauek dira: Rhin, Nahe, Mosela, Baden, Frankonia eta Wurttemberg.

Rhin: Rheingau, Rheinhessen eta Rheinpfalz (Palatinatua) dira eskualde esanguratsuenak

Rheingauneko eskualdean, riesling mahats-barietatea da ugariena. Dotoretasuna eta fintasuna ematen die mahats horrek ardoei. Rheinhessen, müller-thurgau mahats-barietatea lantzen da. Ñabar-dura gozoko ardoak ematen ditu barietate horrek, baina ez dira lar interesgarriak. Rieslinga ere lantzen da inguru horretan.

Rheinpfalzen daude inguruko riesling onenak, oso usaintsuak. Müller-thurgau barietatea ere ugaria da eskualde horretan.

Nahe

Geografiari eta ardoen ezaugarriei dagokienez, Naheko bailara Rhin eta Mosela eskualdeen artean dago. Rhinekoak baino leunagoak dira hango ardoak, baina Moselakoak baino biziagoak. Mahats-barietate garrantzitsuenak müller-thurgau eta rieslinga dira.

Mosela-Sarre-Ruwer

Alemania eskualde horretan daude mahasti handienak. Riesling mahats-barietatearekin egindako ardo zuriak nabarmentzen dira (zenbaiten ustez, munduko onenak dira). Fruta tropikalen eta eztiaren usaina dute, eta oso orekatuak dira ahoan.

Baden

Alemania hegoaldean dago. Pinot noir mahats-barietatearekin egiten diren ardo beltzak dira inguru horretako ezagunenak. Mahastien heren bat müller-thurgau barietatekoa da. Pinot blanc-a, pinot grisa eta gewürztraminer barietateak ere lantzen dira.

■ Frankonia

Eskualde horretan, mahats-barietate zuriak dira nagusi. Frankoniako ardoak lehorrak dira, eta müller-thurgau eta sylvaner barietateek dituzte ezaugarri onenak.

■ Württemberg

Württemberg eskualdean, ardo beltza (leuna) egiten da gehienbat. Ardo zuriak egiteko, ostera, riesling eta sylvaner mahats-barietate zuriak erabiltzen dira.

9.2 Frantzia

Frantziako ardoak dira ezagunenak mundu osoan. Ardo modernoaren sorterrria da Frantzia, eta frantsesek arautu zituzten, lehenbizikoz, ardoen jatorria eta produkzioaren kontrola.

INAO (Institut National des Appellations d'Origine) erakundeak kontrolatzen dituen ardoak bi taldetan sailkatzen dira:

- ▶ **Appellation D'Origine Contrôlée (AOC).** Espainiako jatorri-izendapenaren antzekoa da. Mahatsaren jatorria ez ezik, alkohol-kantitatea, uzta-mota, ardoaren elaborazioa eta erabili behar den botila-mota ere kontrolatzen ditu.
- ▶ **Vin Delimité de Qualité Supérieur (VDQS).** Ez da hain zorrotza eremu geografikoei dagokienez. Hori dela eta, produkzio-eremuak zabalagoak dira.

Beste ardo guztiak (arruntagoak), "Vin de Pays" edo "Vin de Consommation Courante"-ren izendapean sartzen dira, eta ez dute inongo kontrolik izaten.

Ardoaren industriak garrantzi handia du Frantzian, diru-sarrera handia baitakar. Kalkulatzen da bi miloi frantziar bizi direla, zuzenean edo zeharka, ardogintzatik.

Hauek dira Frantziako ardo-eskualde garrantzitsuenak:

■ Alsazia

Rhineko ardo ospetsuak egiten dira Frantzia eta Alemaniaren arteko mugako eskualde horretan, Riesling barietatearekin. Ardo freskoak eta lehorrak izaten dira, basa-fruituen usainekoak.

■ Bordele

Frantziako eskualderik produktiboena da, ardorik ospetsu eta kalitate onenekoak ematen dituenak; besteak beste, Goi Medoc-ekoak, Graves, Saint-Émilion eta Pomerol.

Mahats beltzei dagokienez, cabernet sauvignon eta merlot barietateak dira erabilienak; zuriei dagokienez, berriz, sauternes eta barsac.

■ Borgoina

Frantziako erdialdean dago, eta, Bordele bezala, oso produktiboa da. Azpigune ugari ditu Borgoinak: Chablis, Côte D'or (chardonnay) eta Côte D'or (pinot noir).

■ Champagne

Munduko ardo apardun ospetsuenak egiten dira Frantziako iparraldeko eskualde horretan. Pinot noirra, pinot meunierra eta chardonnaya dira hango mahats-bariedade erabilienak.

■ Loirako bailara

Loira ibaiaren ertzean dago. Ardo zuriak, gorriak eta beltzak egiten dira eskualde horretan. Chardonnay mahats-bariedade zuriarekin egiten diren ardo zuriak dira ezagunenak.

■ Rhône bailara

Frantziako hegoaldean dago. Syrha da, ardo beltzei dagokienez, hango mahats-bariedadetik erabilien; zuriei dagokienez, berriz, roussanne eta marsanne bariedadeak.

9.3 Italia

Munduko ardo-ekoizle eta -esportatzaile nagusien artean dago Italia. Era guztietako ardoak egiten dira: zuriak, gorriak, beltzak, apardunak, gozoak, bittersak, etab.

Ardoen kalitatea kontrolatzen duen legediak maila ezberdinak ezartzen ditu. Hauek, besteak beste:

- ✓ “Vino di Tabola” ardo arrunta
- ✓ Jatorri-izendapena duten ardoak: “Denominazione di Origine Controllata” (DOC)
- ✓ “Denominazione di Origine Controllata e Garantita” (DOCG). Gutxi dute

Mahastizaintzari dagokionez, Italia hiru gunetan banatzen da: iparraldean, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Veneto, Trentino-Adige Garaia, Friuli-Venezia-Julia, Aostako Harana eta Liguriako eskualdeak ditugu.

Erdialdean, Toscana dugu, eta hegoaldean, Sizilia eta Sardinia.

Hauek dira Italiako ardo-eskualde garrantzitsuenen ezaugarriak:

■ Piemonte

Alpeetako oinarrian, Italiako iparraldean, dago eskualde horren eremua. Era guztietako ardoak egiten dituzte han, eta horietako batzuk Italiako ardo ospetsuen artean daude; adibidez, Barolo eta Barbaresco ardo beltzak, Nebbiolo mahats-bariedade beltzarekin eginak. Oso sendoak, egituratuak eta tanino ugariak dira ardo horiek, zahartzeko egokiak.

Moskatel bariedadearekin, mundu osoan oso ezagunak diren Asti Spumanti eta Moscato D’asti ardo gozoak egiten dira. Ardo gozo mamitsuak, oso usaintsuak eta graduazio alkoholiko baxukoak dira.

■ Veneto

Italiako iparraldean dago eskualde horren eremua. Nahiz eta Piemonte eta Toscana eskualdeetako ardoen osperik ez duten, oso interesgarriak dira hango ardoak. Lore-usaina duten ardo zuri-finak eta botrytisa duten mahatsekin egindako ardo gozoak dira hango ardorik ezagunenak.

■ Toscana

Italiako eskualde ardogile nagusienetarikoa da Toscana. Italiako erdigunean dago, eta chiantiak dira hango ardorik ezagunenak.

Sangiovese mahats-barietate beltza oinarri dutela, hainbat kalitate-mailatako chiantiak ditugu, arruntak eta jatorri-izendapena dutenak.

Inguru horretako Vino Santo ardo gozoa ere oso ezaguna da.

■ Sizilia

Italiako ardo esportatzaile nagusia da (% 25). Hangoa da Marsala ardoa, oso ezaguna. Jerez, porto, malaga eta madeira ardoekin parekatzen dira Siziliakoak.

9.4 Portugal

Portugalgo ardoetatik, oparoek (bereziki portoak eta Madeirako ardoak) dute osperik handiena. Ardo-mota gehiago ere egiten dira, ordea; besteak beste, zuriak, gorriak eta beltzak. Zurietatik, vinho verdeak aipatu beharra dago. Guztiz heldu gabeko mahatsekin egiten dira ardo horiek. Mahats-biltze goiztiarreko ardoak dira.

Hauek dira Portugalgo ardo-eskualde garrantzitsuenen ezaugarriak:

■ Minho

Portugalgo ipar-mendebaldean kokatzen dago Minho eskualdeko eremua, eta hangoak dira vinho verde ardoak, mahats-biltze goiztiarrekoak. Ezagunenak albariño eta loureira mahats-barietateekin egiten diren ardo zuriak ditugu, baina beltzak ere egiten dira. Ardo freskoak eta azidototasun handikoak dira, karboniko samarrak.

■ Dão

Dãoko eskualdean egiten dira Portugalgo ardo ospetsuenetako batzuk. Egiten den ardoaren bi heren beltzada. Oso ardo sendoak dira, biziak, fruta gorrien kolore eta usainekoak.

■ Setubal

Portugalgo hegoaldeko eskualde horretan, ardo gozoak egiten dira moskatel mahats-barietatearekin. Bost urtetik hogeira bitartean edukitzen dira zahartzen. Ardo mamitsuak dira, lore- eta ezti-usainekoak.

■ Portoak

Portugalgo ardo ezagunenetariko bat da. Porton eta haren inguruko herrietan egiten da. Portoa egiteko, hartzidura geldiarazi egiten da, azukrearen heren bat alkohol bihurtzean. Ardoa andeletik atera, eta 75° eta 80° arteko pattarra gaineratzen zaio. Horrela, muztioak hasieran zuen azukrea (ugaria) mantendu egiten da. Ondoren, upelean sartzen dira, eta oxidazio bidez ontzen dira. 630 litroko edukiera dute upelok, eta "pipa" deitzen dira. Ontze-sistemaren eta denboraren arabera, hainbat oportu-mota daude:

Porto zuriak: mahats zuriarekin egiten dira, eta lehorrak, erdilehorrak eta gozoak —gehienak— izaten dira. Porto zuria ez da beltza bezain dotorea izaten, eta gutxiago produzitzen da.

Porto beltzaren jatorria ruby motako ardoak dira: “pipetan” zahartu ondoren, kolorea galtzen dute eta tawny bihurtzen dira. Hona hemen porto-motak:

- ▶ **Ruby-a**: hiru urte zahartzen egon den porto beltza da. Gorputz arina izaten du, frutaduna.
- ▶ **Late Bottled Vintage-a, edo LBV-a**: -au eta sei urte bitartean edukitzen da zahartzen. Ezaugarrien arabera, tawny eta vintageren artean kokatzen da
- ▶ **Crusted-a**: lau urte baino gehiago zahartu diren portoaren nahastea da. Ardo horiek ez dira iragazten, eta jalkiak izaten dituzte.
- ▶ **Vintage-a**: uzta bikainen emaitza dira ardo horiek. Urte bi egiten dituzte upelean eta, ondoren, botilan edukitzen dira zahartzen, merkaturatu aurretik.
- ▶ **Single quinta vintage-a**: vintageak bezalakoak dira ardo hauek, baina quinta (lur-zati) bakar bateko mahatsekin eginak. Urte bi ematen dituzte pipetan eta, gero, botilaratu egiten dira.
- ▶ **Tawny-a**: gutxienez bost urteko zahartzea izan duten ardoak dira. Denbora horretan ardoak ruby kolorea eta gozotasuna galdu egiten ditu.
- ▶ **Tawny zaharrak**: zenbait tawny nahastuta egiten da ardo hau. Etiketan agertzen diren 10, 20, 30... urteak (edo gehiago) nahastutako tawnyen batez besteko adina dira. Ardo gazteak eta zaharrak nahasten dira, proportzioa kontuan izan gabe.
- ▶ **Colheita Tawnyak**: gutxienez zazpi urte zahartutako uzta bakarreko tawnyak dira.

9.5 Txile

Hego Amerikako ardo onenetarikoak ekoizten dira Txilen. Hango klima eta kokapen geografikoa aproposak dira mahatsondoaren landaketarako. Eskualde produktiboak erdialdean daude: Aconcagua, Maipo eta Maulen, hain zuzen ere.

Ardo beltzak egiteko, cabernet sauvignon, merlot pinot noir edo zifandel mahats-barietateak erabiltzen dira.

Gorriei dagokienez, cabernet sauvignon barietateak ardo gorpuzdunak eta fruta-zaporekoak ematen ditu.

Azkenik, sauvignon blanc, riesling, semillón, torrontes eta gewürztraminer mahats-barietateekin, besteak beste, ardo zuri usaintsu eta dotoreak egiten dira.

9.6 Argentina

Argentina da Hego Amerikako ardo-ekoizlerik nagusiena. Argentinako iparretik hegora hedatzen dira mahastiak, 1.770 km-an. Mendoza probintziak due mahasti gehien (Argentinako ardoen % 70 han ekoizten da). Andeetako bailara eta goi-lautadetan daude mahasti gehienak.

Hainbat eratako ardoak eta bestelako edariak egiten dira Argentinan mahatsarekin: barne-kontsumorako, ardo arrunta ekoizten dute; esportaziorako, kalitateko ardoak. Atzerrian botilaratzeko ardoak, pattarrak eta mahats-zuku kontzentratuak ere egiten dituzte. Aipatzekoa da, bestalde, edari alkoholdun eta alkoholgabekoak gozatzeko muztioen ekoizle garrantzitsuenetakoa dela Argentina.

Malbec izenekoa da Argentinako mahats-bariedade nagusia. Kolore iluneko ardoak ematen ditu, orekatuak eta ontzeko aproposak. Arakatz beltz helduaren eta espezieen usaina izaten dute. Cabernet sauvignon bariedadea malbec, merlot edo pinot noir bariedadeekin nahasten da. Mahats zurietatik, ezagunenak torrentes eta semillón bariedadeak daude. Chardonnay eta gewürztraminer bariedadeak ere oso erabiliak dira.

9.7 Estatu batuk

Munduko ardo-ekoizlerik nagusietarikoa bihurtu da AEB, bereziki Kalifornia. Hango klima eta luraren ezaugarriak mahastizaintzarako ezin hobekak dira.

Ardo zuriak eta beltzak ekoizten dituzte Estatu Batuetan.

Ezagunenak, alde batetik, Napa eta Livermoneko ardoak dira, cabernet, pinot noir, merlot, zifandel eta chardonnay mahatsekin egindako bariedade bakarrekoak; bestetik, Oregoneko pinot noir bariedadearekin egindako ardoak, eta, azkenik, New Yorkeko eta Washingtoneko ardoak.

9.8 Australia

1788an iritsi zen mahatsondoa Australiara eta hasi ziren lantzen; alabaina, 1960ko hamarkada arte —gutxi gorabehera— ez zen nazioartean ezagutzen hasi Australiako ardoa. Harrezkerotik, mahastiak izugarri hedatu dira, landarearen etekin ona ez ezik, frutaren kalitatea ere ezin hobea da eta.

Zazpi estatutan banatua dago Australia, eta eskualde ardogile gehienak (32), hego-ekialdean daude, zehazki, Hegoaldeko Gales Berrian eta Viktorian. Australiako hego-mendebaldean (Perth, Albany) ere badira mahastiak, dena den.

Gehien lantzen diren mahats-bariedade beltzak cabernet sauvignona, syrah, merlota eta pinot noirra ditugu; zurietan, berriz, chardonnaya, sémillon rieslinga eta moskatela.

9.9 Hegoafrika

Hegoafrika da munduko zazpigarren ardo-ekoizlea. Era guztietako ardoak egiten dira, baina chenin blanc mahats-bariedade zuriarekin egiten diren ardo zuriak nagusitzen dira. Bariedade horrek ardo zuri lehor eta biziak ematen ditu, baita ardo zuri erdilehor mamitsuak eta botrytisa duten mahatsekin egindako ardo gozoak ere.

Mahats beltzei dagokienez, pinotage mahats-bariedade autoktonoa erabiltzen da, zeinak nortasun handiko ardoak ematen dituen. Cabernet sauvignon, pinot noir, syrah eta merlot bariedadeak ere erabiltzen dira.

ARDO-DASTAKETAREN OINARRIZKO TEKNIKA 10

Dastatzea produktu bat arretaz probatzea eta haren kalitatea aztertzea da, hau da, gure zentzumenak erabiliz, analisi sentsorial edo organoleptiko bat egitea. Gure kasuan, azterketa horiekin, ardoa deskribatu eta sailkatu egiten dugu. Horretarako, beste edozein elikagairen azterketan egiten den bezala, ikusmena, usaimena, zaporea, entzumena eta ukimena erabiliko ditugu.

Enologoek eta dastatzaile profesionalek ardoak dastatu egiten dituzte, merkatura atera behar den produktuaren ezaugarriak ezagutzeko, edo upategietan dauden ardoen eboluzioa zehazteko. Horrela finkatzen dituzte ardoaren zahartze-denbora, urtabe jakin baten coupagea, ardo-nahasketa egokia, eta, oro har, merkatura atera behar den ardoaren ezaugarriak.

10.1 Ardo-dastatze teknikoaren baldintzak

Kontuan izan dastatzea ekintza subjektiboa dela, baina ahalik eta emaitzarik objektiboenak atera behar direla. Hortaz, badaude ezagutu beharreko oinarrizko baldintza batzuk dastatze egokia eta ona egiteko:

1. Aretoari dagokionez

- ✓ Dastatze-aretoan edo lekuan ez du usain arrarorik egon behar: tabakorik, perfumerik, sukaldeko usainik, etab.
- ✓ Aretoaren tenperatura egokia 20 °C da.
- ✓ Altzariak zuriak, garbiak eta erraz garbitzeko modukoak izan behar dute.
- ✓ Aretoak ondo argizatuta eta aireztatuta egon behar du. Argia naturala bada, hobe, koloreak hobeto islatzen baitira.

2. Dastatzailea

- ✓ Dastatzen duen pertsonak lasai, kontzentratu eta osasuntsu egon behar du.
- ✓ Ez da ezer jan behar dastatze-unean, dastamen-papilak kutsa ez daitezen. Bestalde, hobe gose apur batekin dastatzea, zentzumen-organoak biziago egoten dira eta.
- ✓ Isiltasuna ezinbestekoa da ondo dastatzeko, zaratarekin arreta erraz galtzen baita.

3. Kopa

- ✓ Dastatzeko kopak, kristal finekoa, gardena eta tailarik gabea izan behar du. Kopak hanka eduki behar du bertatik heltzeko, kopa berotu eta zikindu ez dadin. Eta koparen ahoa gorputza baino estuago izango da, ardoaren lurrinak hobeto batu eta hartzeko.

10.2 Ardo-dastatzearen ordena eta temperaturak

Ardoak dastatzeko, garrantzi handia du haien ordenak eta temperaturak. Temperaturak eragina du usainean eta zaporean: ez da gauza bera ardo bat temperatura honetan edo hartan edatea, sentsazio ezberdinak ematen baititu.

Ordenari dagokionez, beti hasi behar da ardo gazteekin eta zaharrekin amaitu. Lehenbizi, ardo zuriak dastatu behar dira; gero, gorriak, eta, azkenik, beltzak.

TENPERATURA ALTUETAN

- ✓ Gozotasuna eta alkohola nabarmentzen dira: ez da gauza bera ardo gozo arrunta 8 °C-an edo 18 °C-an dastatzea.
- ✓ Garraztasuna: azukrea bezala, temperatura altuetan desatsegina iruditzen zaigu ardoa.
- ✓ Temperatura altuek usainak hegazkortzen laguntzen dute.

TENPERATURA BAXUETAN, ALDIZ

- ✓ Gazitasuna eta mingostasuna nabarmenagoak izaten dira, eta astringentzia desatsegina iruditzen zaigu.

Ardoen zerbitzate-temperaturak

- ✓ *Apardunak*: 6 °C - 8 °C-an; temperatura altuagoan, fintasuna galtzen dute eta gas karbonikoa askatzen da.
- ✓ *Ardo gozoak*: 6 °C - 8 °C-an; temperatura altuagoetan, gozotasuna areagotzean, beste zapo-reekin duen oreka apurtu egiten da eta gozotasuna baino ez dugu hartzen.
- ✓ *Zuri erdilehorrak eta lehorrak*: 8 °C - 10 °C-an; garraztasuna, temperatura horietan, freskotasun-eta atsegin-sentsazio bihurtzen da.
- ✓ *Zuri onduak eta upelean hartzitutakoak*: 11 °C - 13 °C-an; zurak ematen dituen aroma eboluzionatuak gehiago nabarmentzen dira.
- ✓ *Gorriak*: 10 °C-12 °C-an.
- ✓ *Urteko ardo beltzak*: 12 °C - 14 °C-an; ardo horiek, zahartuek baino astringentzia txikiagoa dutenez, freskotasuna gorde egiten dute.
- ✓ *Ardo beltz onduak*: 16 °C - 18 °C-an; temperatura horretan, zahartzearen lurrinak nabarmendu egiten dira. Temperatura baxuagoetan, ez dira lurrinak barreiatzen, eta, ahoan, astringentzia iruditzen zaigu ardoa. Temperatura altuagoetan, ordea, alkohola nabarmendu egiten da eta aroma guztiak hegazkortu egiten dira.

Laburbilduz,

| 6 °C - 8 °C | 8 °C - 10 °C | 11 °C - 13 °C | 10 °C - 12 °C | 12 °C - 14 °C | 16 °C - 18 °C |
|---------------------------|-----------------------------|--|---------------|---------------------|-------------------|
| Apardunak eta ardo gozoak | Zuri erdilehor eta lehorrak | Zuri onduak eta upelean hartzitutakoak | Gorriak | Urteko ardo beltzak | Ardo beltz onduak |

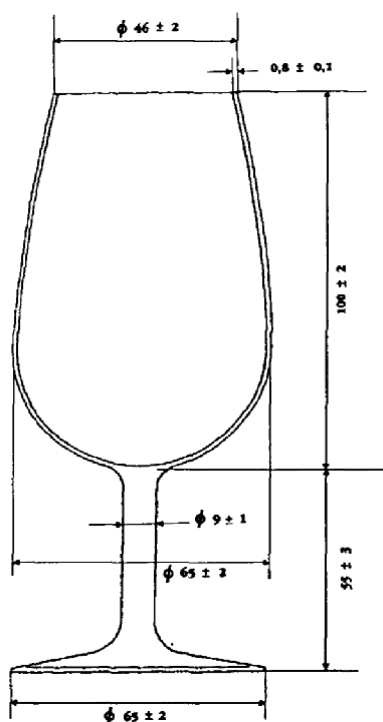
Ardoak dastatzeko ordenak ere badu garrantzia:

- ✓ Alkohol-gradu txikiena dutenetatik gehien dutenetara egin behar da.
- ✓ Ardo gazteenetatik zaharrenetara dastatu behar dira.
- ✓ Ardo gozoenak azkenerako utzi behar dira.
- ✓ Lehenengo, zuriak, eta gero, beltzak dastatu behar dira, ardo beltzek, normalean, gorputz sendoagoak izaten baitira.

10.3 Dastatzeko teknika

Produktu bat dastatzean, ikusmena, usaimena, dastamena, entzumena eta ukimena erabiltzen dira. Ardoei dagokienez, ikusmena, usaimena, dastamena eta ukimena erabiltzen eta lantzen dira gehienbat.

Kopa dugu dastatze-tresna dugu: fina, gardena eta tailarik gabea izan behar du. Hankatik eutsi behar zaio kopari; horrela, kopa ez da zikintzen, eta ardoa ez da berotzen. Koparen ahoak gorputza baino estuagoa izan behar du, aroma guztiak ondo hartzeko. AFNOR erakundeak (normalizaziorako Frantziako erakundeak) ardoak dastatzeko mundu osora zabaldu den kopa homologatu bat dauka.



Beraz, kopa garbi eta usainik gabe dugula, heren bat baino ez dugu bete behar. Kontuan izan behar da ardoa zerbitzatzean igo egiten dela haren tenperatura.

Ikusmena

Kopa ardoz betea dugula, erabili behar dugun lehen zentzumena **IKUSMENA** da.

Lehenengo, kopari hankatik eutsi behar zaio eta, 45° inklinatzen dugula, argi-iturri batera hurbildu, ardoaren garbitasuna, distira eta egoera ikusteko.

Ardoaren garbitasuna definitzeko, hitz hauek erabiltzen dira: garbia, gardena, distiratsua, estalia, opakua eta arrea.

Ikusmenarekin, karbonikoaren presentziaz ohartuko gara, ardo gazteetan edo apardunetan batez ere. Karboniko horrek, gero, gozotasuna, freskotasun-sentsazioa eta eferbeszentzia ematen du ahoan.

Ardoaren biskositatea ere begiratu behar da, kopa astintzean ikusten den “malkoa” alegia..

Ikusmenarekin, ardoaren kolore-intentsitatea (bizia edo motela den) neurtzen da. Kolorea definitzeko, hitz hauek erabiltzen dira: bizia, altua, intentsua, ertaina, baxua edo motela.

Indarra edo intentsitatea neurtu ondoren, ardoaren tonalitatea edo ñabardura zehaztu behar dugu. Ardoak izandako bilakaeraren berri ematen digu tonalitateak. Denborarekin, ardo beltzek kolorea galtzen dute, eta bioleta edo granate bizia izatetik, laranja edo anbar izatera aldatzen dira.

Ardo zuriak, aldiz, ilundu egiten dira, eta gaztaroko berde koloregabetik urre-kolore edo okre edo anbarrera aldatzen dira.

Gorriak, azkenik, bioleta-koloretik izokin- edo laranja-kolorera aldatzen dira.

| | | | | | | | | | |
|----------------|---------|----------------|----------------|---------------|------------------|-------------------|--------------|---------|---------|
| BELTZAK | Bioleta | Pikota | Gerezia | Granatea | Ginga | Errubia | Adreilua | Kaoba | Anbarra |
| GORRIAK | Bioleta | Mugurdi arrosa | Marrubi arrosa | Izokin arrosa | Izokina | Tipula azala | Anbarra | | |
| ZURIAK | Hitsa | Hori berdexka | Lasto horia | Urre-hria | Urre-hori berria | Urre-hori zaharra | Urre-kolorea | Anbarra | Marroia |

Usaimena

Ikusmenari dagokion azterketa egin ondoren, **USAIMENA** jarri behar da martxan.

Usaimena oso zentzumen fina eta hautakorra da. Dastamena baino 10.000 aldiz sentikorragoa da. Usaimenaren erdigunea usaimen-erraboilean dago, eta mukosa horietara heltzeko bi bide hauek erabiltzen dituzte aromek:

- ✓ *Zuzenekoa*: sudur-hobietatik usaimen-errabileraino doana.
- ✓ *Sudur-atzekoa*: ahotik sudur-hobietara doan pasabidea.

Kopa geldirik dagoela, usaindu ardoa, aromen intentsitatea neurtzeko eta usain desatseginak atzemateko. Intentsitatearen sailkapena: baxua, ertaina eta altua.

Hurrengo pausoa kopa mugitzea da. Lurruntze-azalera handiagoa denez, aromen konposatuak irten egiten dira, hau da, aroma berriak atzematen dira. Lurrinak sailkatu eta, ondoren, identifikatu egin behar dira.

Hiru ataletan banatzen dira aromak:

| <i>Lehen mailakoak</i> | <i>Bigarren mailakoak</i> | <i>Hirugarren mailakoak</i> |
|--|---|---|
| Mahatsak emandako aromak: loreak, fruituak eta landareak gogorarazten dituzte. | Hartzidura alkoholikoak eta hartzidura malolaktikoak emandako aromak. | “Bouquet” ere deitzen zaie. Zurezko upeletan eta botilan zahartu ondoren agertzen dira: xigortua, banilla, tabakoa, etab. |

Multzoka banatzen dira aromak:

- ▶ **Fruta-antzekoak**: limoia, laranja, banana, gerezia, madaria...
- ▶ **Lore-antzekoak**: elorri zuria, akazia, ezkia, eztia, arrosa, bioleta...
- ▶ **Landare-antzekoak**: lastoa, piper berdea, belar ondua, oliba, iratzea...
- ▶ **Espezia-antzekoak**: erregaliza, piperbeltza, piperbeltz zuria, iltzea, anisa...
- ▶ **Animalia-antzekoak**: ehiza nagusia, larrua, azala...
- ▶ **Baltsamikoak**: menda-antzekoak, erretxinak, pinua, eukalipto...
- ▶ **Enpireumatikoak**: kea, keztatuak, ogi txigortuak, txigortuak, karamelua, kakao...
- ▶ **Hartzidurak emandakoak**: esnea, jogurta, gurin freskoa, gazta freskoa, berniza, legamia, laka, gaileta...
- ▶ **Zurak emandakoak**: zur samurra, intentsua, banilla, kokoa, puru-kaxa, tabakoa...

Ardoak usain desatseginak ere eduki ditzake; finean, ardoak bizia du eta, gizakion antzera, gaixotu ere egin daiteke.

Hona hemen ardoan ager daitezkeen usain txarrak:

- ▶ **Ozpinketa**: azido azetikoaren eraginez agertzen da. Usainak ozpina gogorarazten du.
- ▶ **Arrautza ustela**: sulfhidrikoak eragiten du arrautza ustelaren usaina.
- ▶ **Kortxo-usaina**: trikloroanisola onddoak eragiten du.
- ▶ **Estolda- edo hezetasun-usaina**: ardoa behar adinako garbitasunarekin egin ez bada, estolda-antzeko usaina ager daiteke.
- ▶ **Itxi-usaina**: ardoa erredukzio-egoeran edukiz gero (oxigeno barik), leku itxiaren usaina agertzen da.

- ▶ **Sudur atzekoa:** ahotik usaimen-errabioletara doazen aromak sailkatzen dira.
- ▶ **Gerokoa:** ardoa irentsi edo botatzen denean gelditzen zaigun gogorapena.
- ▶ **Azken inpresioa:** pauso guztiak eman eta gero, atzemandakoa laburbiltzen dugu.

Ukimena

Azkenik, **UKIMENA** aztertuko dugu. Ardoak dituen substantzia kimiko batzuek, dastamen-sentsazioaz gain, beste sentsazio batzuk ere uzten dituzte. "Ukimena" deitzen zaie sentsazio horiei, eta termikoak edo ukimenezkoak izan daitezke. Oietan, masailetan edo muturrean atzematen dira.

Adibidez, astringentziak lehor-sentsazioa ematen du; karbonikoak, eferbeszentzia; alkoholak, bero-tasuna; konposatuek eta estraktu sikuek, itsaskortasuna.... Beste konposatu batzuek, berriz, azkura ematen dute.

Beraz, ardo bat dastatzean, kontuan izan ardoa ahora eramaten dugunean inpresio guztiek orekatuta, osotasun batean agertu behar dutela. Usaimenak, zaporeak, ikusmenak eta, oro har, zentzumen guztiek, oreka egokian egon behar dute.

ARDOAK NOLA ZERBITZATU

11

Sommelierra arduratzen da jatetxean edariak zerbitzatzeari, baita ardoa eta gainerako edariak erosteaz eta behar bezala zaintzeaz ere. Haren lanbide-kategoria sektoreko buruaren edo bigarren maïtrearen parekoa da.

Gerta daiteke establezimendu batean sommelierrik ez egotea. Horrelakoetan, lantaldeko beste norbaitek (maïtreak, sektoreko buruak, zerbitzariak...) betetzen ditu haren funtzioak.

Hauek dira sommelierren funtzioak:

- ▶ Ardo-aukera ona eskaini behar du jatetxean.
- ▶ Ardo-karta prestatu behar du.
- ▶ Ardoen inbentarioaz eta izakinen kudeaketaz eta kontrolaz arduratubehar du.
- ▶ Ardo-eskariak jaso eta horiei buruzko aholkuak eman behar ditu.
- ▶ Ardoak eta gainerako edariak zerbitzatu behar ditu.

Goi-mailako jatetxe bateko jantokian era guztietako edariak egoki zerbitzatzeko ezinbesteko garrantzia du. Beraz, zerbitzu hori emateko arauak daude, eta jakin beharra dago edariak nola gorde eta nola zerbitzatu.

11.1 Ardoa zerbitzatzeko materiala

Kopak

Hainbat kopa-mota daude. Oro har, ardo beltzak, zuriak eta gorriak edateko erabilienak Borgoina eta Bordele motakoak ditugu.

Ardo apardunak, cavak eta xanpainak lira, flauta eta pompadour edo josefina motakoetan zerbitzitzen dira.

Jerezak, manzanilla, etab. jerez-kopatan zerbitzitzen dira.

Ardo gozoak, pedro ximenezak eta abar dastatze-kopatan edo oporto erakoetan zerbitzitzen dira.

Kortxo-kentzekoa

Ardo-botila zabaltzeko ezinbesteko tresna da. Hainbat motatako kortxo-kentzekoak daude, baina erabilienak zerbitzarienak edo palankadunak dira. Kortxo-kentzeko horiek garraiatzeko eta erabiltzeko oso praktikoak dira. Horietatik, bi denborakoak edo "Pulltaps" deritzenak dira onenak.

Xafladunek ez dute kortxoa zulatzen (egokiak ardo zaharrak zabaltzeko).

Badira beste hainbat modelo ere.

Litoa

Janaria edo edaria zerbitzatzeko erabiltzen den zapia da. Azpilak edo plater beroak hartzean ez erretzeko, edo ardoak zerbitzatzeko botilen lepoa garbitzeko erabiltzen da. Kalitate ertaineko ehunez egin ohi dira, eta kolore zurikoak izaten dira beti.

Izotz-ontzia

Izotzak batetik bestera eramateko erabiltzen den ontzia da. Ardo zuria, gorria eta cava hotz mantentzeko eta zerbitzatzeko erabiltzen da. Beirazkoak, altzairu herdoilgaitzezkoak, plastikozkoak eta beste zenbait materialetakoak izaten dira, eta hainbat tamainatakoak daude.

Pitxer dekantagailua

Ardoa dekantatzeko erabiltzen den kristalezko pitxerra da.

Airezatzeko eta azken garbiketa egiteko dekantatzen dira ardoak, haien ezaugarri organoleptikoak berreskuratzeko.

Ardo-saskia

Denbora luzez zahartzen eduki diren ardoak zerbitzatzeko erabiltzen da, botilari etzanda eutsi ahal baitzaio.

Botila azpikoa

Botila mahai gainean uzteko erabiltzen da.

11.2 Zerbitzatzeko mekanika

Botila nola garraiatu eta nola aurkeztu

Edari-eskariak jaso ondoren, zerbitzariak, laguntzaileak edo sommelierak ardangelara joan eta kontu handiz eraman behar du ardoa jantokira. Ardoa aurkeztean, botila kontu handiz eta bi eskuekin jaso behar da, bezeroari erakusteko. Etiketak bezeroak ikusteko moduan egon behar du, hark onespenez eman diezaion.

Botilei kortxoa nola kendu

- ▶ **Ardo zuri, gorri eta beltzen botilei** honela kendu behar zaie kortxoa:

- ✓ Lepotik eutsi behar zaio botilari, ezkerreko eskuarekin.

- ✓ Labana eskuineko eskuarekin hartu eta lepoaren azpiko kapsula moztu behar da, labana biratuz eta botila astindu gabe.
 - ✓ Moztutako koroa platertxo batean utzi behar da.
 - ✓ Botilaren ahoa litoarekin garbitu behar da.
 - ✓ Botilari lepotik heldu behar zaio, ezkerreko eskuarekin. Kortxo-kentzekoa eskuineko eskuarekin sartzen da, tapoiaren ardatzari jarraituz. Noranzkoa mantentzen saiatu behar da haren ibilbide guztian.
 - ✓ Kortxo-kentzekoa biratu behar da, ez botila.
 - ✓ Kortxo-kentzekoaren belarria edo palanka botilaren ahoan kokatu behar da eta eskuineko hatz erakuslearekin heldu behar zaio. Poliki egin behar zaio tira, kortxoa atera arte.
 - ✓ Kortxoa atera ondoren, botilaren ahoa litoarekin garbitu behar da. Kortxoa askatu, eta koroa utzi dugun plater berean utzi behar da.
- ▶ **Ardo apardunei**, honela kendu behar zaie kortxoa:
- ✓ Botila ezkerreko eskuarekin heldu eta bertikal jarri behar da. Cava, xanpaina edo ardo apardunen botilei kortxoa izotzontziaren barruan ken dakieke.
 - ✓ Eskuinarekin alanbrea laxatu eta platertxo batean utzi behar da, mahai osagarrian.
 - ✓ Alanbrea kendu ondoren, kortxoa biratu egin behar da, litoarekin, poliki baina sendo, laxatu arte. Ondoren, tira egin behar zaio, etengabe, zarata handirik atera ez dezan. azkenik, alanbrea utzi den platertxo berean utzi behar da kortxoa.

Ardo nola zerbitzatu

- ✓ Ardoa zerbitzatzean, kortxoa kendu aurretik bezeroari erakutsi behar zaio botila. Jarraian, ardo apur bat zerbitzatu behar da, dastatze-kopan, eta botila eskatu duenari edo anfitrioiari eman, dasta dezan. Ardoa ondo dagoen jakiteko ematen da dastatzera, hau da, zapore edo usain desatseginik duen atzemateko. Bezeroak esan behar du ardoa ondo dagoen edo ez.
- ✓ Mahaikide guztiei zerbitzatu behar zaie ardoa. Aurrena emakumeei zerbitzatu behar zaie (anfitrioiaren eskuinean dagoen emakumetik hasi behar da), edo, bestela, mahaikide zaharrenari. Azken kopa anfitrioiari edo ardoa eskatu duenari zerbitzatu behar zaio.
- ✓ Ardo bakoitzak bere ezaugarri bereziak dituenaz, dagokien tenperaturan zerbitzatu behar dira, ardoaren ezaugarriak ondo atzemateko. Oro har, ardo beltzak gehienaz ere 18 °C-an zerbitzatu behar dira; ardo gazteak, 10 °C eta 14 °C artean; zuriak eta gorriak, 7 °C eta 10 °C artean; eta, azkenik, cavak eta ardo apardunak, 6 °C eta 8 °C artean.

Hortaz, izotz-ontzian zerbitzatu behar dira ardo hauek, hotz mantentzeko: ardo zuria, ardo gorria, cava eta ardo apardunak.

✓ Ardo beltzak mahaian utzi behar dira. Erreserbako ardoak eta erreserba handikoak saski berezietan zerbitzatu behar dira. Botila horizontal eduki behar da saskian, hots, ardangelan zuen posizio berean. Horrela, ardoa ez da mugitzen, hondarrak ez dira irabiatzen, ardoa ez da oxidatzen eta ez du zapore txarrik hartzen. Botila otarrean dagoela kendu behar zaio kortxoa eta zerbitzatu behar da ardoa, hura ezertarako mugitu gabe.

✓ Erreserbako eta erreserba handiko ardoak dekantatu egin daitezke, hau da, ardoa jatorrizko botilatik beirazko pitxer batera, poliki-poliki, aldatu.

Horren aurretik, noski, ardoa jatorrizko botilan aurkeztu behar da, eta bezeroaren aurrean kendu behar zaio kortxoa.

Dekantazioarekin, ardoa azkar oxigenatzen da: alde batetik, ardoari ezaugarri organoleptikoak itzultzen dizkio, eta, bestetik, botila barruko hondarrak (baldin badago) kendu egiten dizkio. Ardoa garbitu egiten da, alegia.

✓ Ardoa zerbitzatu ondoren, apur bat biratu behar da botila, eskumuturra biratuz, azken tanta zamaura ez erortzeko. Ondoren, botilaren ahoa lehortu egin behar da, litoarekin.

✓ Etiketa gorantz duela heldu behar zaio botilari, eta ez da ezpain-zapiarekin bildu behar.

✓ Platerak ez dira zerbitzatu behar aurretik ardoa edo beste edariren bat zerbitzatu ez bada. Koparen bi heren bete behar dira. Zerbitzuak irauten duen bitartean, etengabe bete behar da kopa.

✓ Bezero batek ardo-botila bat bigarrenez eskatzen badu, prozesu osoa egin behar da, berriz: kortxoa kendu, dastatzera eman, etab.

Janaurrekoetan gehien kontsumitzen diren edariak hauek dira:

- ✓ Ardo oparoak (finoa, manzanilla, amontilladoak eta abar)
- ✓ Ardo apardunak
- ✓ Bermuta
- ✓ Garagardoak, freskagarriak, zukuak
- ✓ Koktelak eta edari-konbinazioak

Edariak zerbitzatzeko arau orokorrak

- ▶ Bezeroaren eskuinetik zerbitzatu.
- ▶ Edaria bezeroaren aurrean zerbitzatu; ez ekarri, inoiz, aldez aurretik zerbitzatua.
- ▶ Zukuei, freskagarriei eta antzekoei dagokienez, edalontzian apur bat zerbitzatu eta gainerakoa mahaian utzi, bezeroak nahierara har dezan.
- ▶ Kopari oinarritik heldu behar zaio.

- ▶ Hotz zerbitzatu behar diren pattarrak eta likoreak zerbitzatzeko unean atera behar dira hotz-kameratik.
- ▶ Edaria zerbitzatu aurretik, botila erakutsi egin behar zaio bezeroari.
- ▶ Izotza ez da zerbitzaturik ekarri behar, kopan edo basoan; izotz-ontzi txiki batean ekarri behar da, eta pintza batzuekin zerbitzatu, bezeroaren aurrean. Lehenbizi, likorea edo pattarra zerbitzatu behar da, eta, ondoren, izotza.

Dekantazioa

Sommelierrak botilako ardoa pitxer edo dekantazio-pitxer batera (kristalezkoa) aldatzeari “dekantazioa” esaten zaio.

Hiru arrazoi hauengatik dekantatzen da ardoa:

- ✓ Ontze-prozesuan ardoari sortzen zaizkion jalkinak kentzeko. Jalkinak hauspeatze-materia koloratzaileak dira.
- ✓ Ardoa aireztatzean, usain ezatseginak ezabatu egiten dira (erredukzio-kiratsa, sulfuroak, kortxoaren usaina, etab.).
- ✓ Espresiorik gabeko ardoetan (ardo itxiak), usainen eta lurrinen intentsitatea eta gama areagotu egiten da.

Lehen kasuan, sommelierrak kandela bat piztu behar du, eta botilaren lepoaren atzean jarri, ardoaren igarotzea ikusteko. Ardoa astiro bota behar da, dekantagailuaren paretan behera labainduz. Botilaren lepoan jalkinen bat sartzen dela ikusiz gero, dekantazioa gelditu egin behar da eta botila horizontal jarri, harik eta jalkinak haren sakonera erori arte.

11.3 Ardoa zerbitzatzeko temperatura

Ardoaren zerbitzatzeko-temperaturak haren ezaugarrien araberakoa izan behar du, ardoa bere osotasunean dastatu ahal izateko. Ardoaren temperaturak zuzeneko eragina du gure zentzumenetan (dastamena, usaimena eta ukimena):

Temperatura handian

- ✓ Substantzia hegazkor eta usaintsu gehiago lurruntzen dira.
- ✓ Gazitasun-sentsazioa gutxiagotu egiten da.
- ✓ Tanino-sentsazioa gutxiagotu egiten da, baita loditasun-sentsazioa ere.
- ✓ Alkohol-sentsazioa areagotu egiten da.
- ✓ Mingostasun-sentsazioa areagotu egiten da.

Temperatura txikian

- ✓ Gozotasun-sentsazioa txikiagotu egiten da.
- ✓ Gazitasuna nabarmenagoa izaten da.

- ✓ Mingostasuna nabarmenagoa izaten da.
- ✓ Astringentzia-sentsazio desatsegina izaten da.

Bi faktore horiek (tenperaturaren eragina eta ezaugarri organoleptikoak) kontuan hartuta, ardoak tenperatura hauetan zerbitzatzea gomendatzen da:

| ZERBITZATZEKO TENPERATURAK | |
|--|---------------|
| Urteko zuriak, finoak eta manzanillak | 8 °C – 10 °C |
| Zuri onduak eta upelean hartzitutakoak | 10 °C – 12 °C |
| Zuri gozoak | 6 °C – 8 °C |
| Ardo apardunak eta cavak | 6 °C – 8 °C |
| Gorriak | 10 °C – 12 °C |
| Urteko beltzak | 12 °C – 14 °C |
| Beltz onduak | 16 °C – 18 °C |

NOLA UZTARTU PLATERAK ETA ARDOAK

12

Platerak eta ardoak konbinatzeko moduak ugariak dira; horregatik, konbinazio horiei buruzko arauak malguak izan behar dute.

Hainbeste ardo- eta elikagai-barietate egonik, ezin da esan ardo beltzak haragiari laguntzeko ezin egokiagoak direnik, adibidez, edo ardo zuriak, aldiz, arrainari laguntzeko soilik direnik. Ardoen eta jakien arteko harmonia bilatzea da bidea. Harmonia horretan, koloreak, aromak, azidotasunak, graduazio alkoholikoak, egiturak eta gorputzak oso garrantzitsuak dira.

Beraz, helburua ardoen eta elikagaien ezaugarriak aldarrikatzea izaki, ezaugarri horiek ez dute elkar indargabetu behar, ezta batzuek beste batzuen gainetik jarri ere.

Horregatik, ez da komeni espeziadun janari zapoetsu bat ardo arin batekin konbinatzea, ezta alde-rantziz ere, hots, ardo indartsu eta konplexu bat edatea plater arin eta suabe batekin.

Ardo beltzak haragiak laguntzeko egokiak direla pentsatu izan da beti, tanino ugari dutelako. Ondu gabeko zuriak —delikatuak, lore-, fruta- edo belar-usainekoak— itsaski eta elaborazio errazeko arrainekin zerbitzatzen dira. Irizpide hori barazki batzuekin ere erabiltzen da.

Ondutako ardo zuriak, aldiz, keztatuekin ondo uztartzen dira, baita hegaztiekin, haragi zuriekin, eska-betxe leunekin, txipiroiekin eta abarrekin ere.

Ardo zuri gozoak jaki gaziekin ondo konbinatzen dira: foiearekin, gazta onduekin (adibidez, Cabrale-sarekin eta gazta urdinekin) eta gazpatxoarekin.

Ardo gorriak ortuariekin edateko dira aproposak; adibidez, orburuekin, zainzuriekin, pikillo piperrekin..., baita arrozekin, paellarekin eta pasta guztiekin ere. Haragiei dagokienez, zuriekin eta hegaztiekin eda-teko dira aproposak.

Ardo beltzetatik, urteko ardoak ondo uztartzen dira azidotasun leuneko jakiekin; adibidez, gatzoz-pintze leuneko entsaladekin, arrautzekin, hestebeteekin (piperrautsa larregi nabarmentzen ez bada), pastadun gaztekin (adibidez, Camembertarekin), haragi zuriekin eta lekaleekin.

Ondutako ardo beltzak, berriz, saltsa berdean egindako arrainekin, bakailaoarekin eta atunarekin eda-teko egokiak dira, baita lekaleekin, haragi erreekin, haragi gorriekin, ehizarekin eta abarrekin edateko ere.

Finoak eta manzanillak olibekin, fruitu lehorrekin, zainzuriekin, ardi-gazta onduekin eta, oro har, pikantea edo azido asko duten jaki elaboratuekin edateko egokiak dira: olio-ozpin indartsuarekin, urdaiazpikoa-rekin, arrain frijituekin, ganba eta otarrainxkekin...

Ardo apardunak, cavak eta xanpainak, era guztietako jakiekin edan daitezke, gaziekin eta gozoekin.

Hala ere, plater jakin bati ongi datorkion ardoa aukeratzeko, konbinazio orokor hauek ezarri ohi dira:

| KONBINAZIO-TAULA | |
|--|---|
| Urteko zuriak | Arraina, itsaskiak, bullabesak, pateak, gaztak, etab. |
| Zuri lodiak, onduak eta barrikan irakinak | Arrain urdinak, haragi zuriak, hegaztiak, etab. |
| Gozoak | Azkenburukoak, fruta, gazta onduak, etab. |
| Ardo apardunak eta cavak | Aperitiboak, entsaladak, haragi zuriak, hegazti erreak, etab. |
| Finoak, manzanillak | Fruitu lehorrak, urdaiazpiko onduak, gazituak, ardi-gazta onduak, arrain frijituak, etab. |
| Gorriak | Barazkiak, ortuariak, arrozak, haragi zuriak, hegaztiak, behi-gaztak, hestebete suabeak, etab. |
| Urteko beltzak | Arrautzak, entsalada suabeak, arrain frijituak eta arrainak saltsan, haragi zuriak, hegazti gatzatuak, hestebeteak, ragoûtak, etab. |
| Loditasun ertaineko ardoak, ardo onduak eta erreserbako ardoak | Haragi erreak, arrain urdinak saltsan, eltzekoak, lumadun ehiza, gutxi ondutako gaztak, etab. |
| Beltz lodiak, erreserba eta erreserba handiko ardoak | Haragi gorriak, iledun eta lumadun ehiza erregosiak, etab. |

Bibliografia

OTXOA, JAVIER: *El vino y su cata*, Nafarroako Gobernua, Iruñea, 1995.

ANDRÉ, VICTOR: *Aprende a conocer los vinos*, Swing, Bartzelona, 2008.

WIESENTHAL, MAURICIO; NAVARRO, FRANCESC: *La cata de vinos*, Alba, Bartzelona, 2005.

ANDRÉS, CARLOS: *43 temas sobre vino*, R&B, Donostia, 1998.

SÁNCHEZ FEITO, JOSÉ MANUEL: *Procesos de servicio en restauración*, Editorial Sintesis, Madril, 2000.

BACHS, JORDI; VIVES, ROSER; HERRERO, GONZALO: *Servicio de cafetería y bar*, Editorial Sintesis, Madril, 2001.

GARCÍA, FRANCISCO; GIL, MARIO; GARCÍA, PEDRO PABLO: *Bebidas*, Paraninfo, Madril, 1999.

GARAIZABAL, MIKEL: *Mahatsaren orpotik dator. Euskal Herriko ardoak*, Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia, Gasteiz, 2003.

GARAIZABAL, MIKEL: *Mahatsaren orpotik dator. Euskal Herriko ardoak*, Ardoxka Gastronomi Elkar-tea, Elorrio.

IZENGABEA: *Larousse de los Vinos*, Larousse, Bartzelona, 1999.

IZENGABEA: *La gran cocina Salvat. Vinos y Bebidas*, Salvat Editores, Bartzelona, 1988.

www.mapa.es

www.granseleccion.com

www.gastronomiavasca.net

www.catarvino.com

http://eu.wikipedia.org/wiki/Euskal_Herriko_ardoak

