

Landareak

JAKOBA ERREKONDO

Bermuta

EGIA DA, alemanen *wormut* hitzetik dator bermut. Bermut ardoa, edo dena delakoa... Dena delakoa diot, ardo azukre alkohol eta landareekin egindako edabea-ri ez baitakit nola deitu. Edabe, horixe!

Landareekin osatutako ardoak hartzea ez da oraingoxeko ohitura. Dakigula behintzat, grekoek dagoenerako 2.000 urtetik gora daramate ardo horiekin osatzen. Mahats-ardo guztiak bezala Mediterraneo osoan zabaldu ziren horiek ere. Egun bermut ezagunenak Italian, Frantzia eta Katalunia aldean egiten dira.

Ardoa, berez osasungarria, osatu nahi den gaitza- ren arabera landareekin osatuta erabiltzen da. Horretarako, batik bat, erdipurdiko ardo zuriak darabiltzate. Ardo horiek gogortu egin behar dira, alkohola gehituta gogortu, alegia. Errazago edan ahal izateko gozagarriren bat ere eranstean zaio, jeneralean azukre soila, gordinik edo erreta. Horren arabera bermuta zuria ala gorria izango da.

Sendabelarrak? Denetik! Iltzea (*Syzygium aromaticum*), kina zuhaitza (*Cinchona* sp.), jengibre (*Zingiber officinale*), oreganoa (*Origanum majorana*), isipu-belarra (*Hyssopus officinalis*), ipurua (*Juniperus communis*), kardamomoa (*Elettaria cardamomum*), larranbiloa (*Matricaria chamomila*), martorria (*Coriandrum sativum*), asentsio-belarra (*Artemisia absinthium*), kanela (*Cinnamomum verum*), garrazkien azalak eta abarrek osatzen du bermutgintzan erabilitako landareen zerrenda. Asko kanpotik ekarritako espezia edo landare bitxi, exotiko eta arrotzak dira, edariari ospea eta egin-zailaren itxura emango diotenak. Denak, ia denak, mikatzak dira edo eta, gustukoa edo ez, urrina dute. Bermutgile bakoitzak bere trikimailuak ditu, baina ezkutuko belar nahasketa da kakoa.



TOM FISCHER

Ipurua (goian) eta martorria (eskuinean), bermutgintzan erabiltzen diren landareetako bi.



H. ZELL-CC BY SA

Asko hedatzen ari da bermuta eta tankerako edabeak edateko ohitura. Jendearen gustua asmatzen ez da zaila: gozoa eta mikatza nahasi, landareen urrin naturalekin dotoretu eta osasungarria dela zabaltzea. Antzeko edari ugari dago: Katalunian ratafia harrigarriak dituzte, Galizian duten uxuala aukera ikusgarria da eta urrutira gabe geurean patxarana.



S.A.T. LEGU
LANDAREK

Biberoak SAT Legu

C/ Goitioltza Auzoa, 36 · 48196 Lezama Bizkaia · Telf:944556198
biberoaklegu@gmail.com · http://www.biberoaklegu.com

milorri
Lorezaintza ekologikoa
Jardinería ecológica

© 660 745 774 / 699 152 282
milorri@usurbil.com
Usurbil
milorriorezaintzaekologikoa.blogspot.com