

TXAKOLINA

Ezaugarri bereziak ditu Euskal Herriko mahastigintzak

“Baserriko ardoa” edo “baserrian egiten den ardoa” omen da txakolin hitzaren esanahia. Edari honen ekoizpen prozesuan Euskal Herriko mahastigintzak dituen ezaugarri bereziak ezagutu nahi izan ditugu, eta Getariara gerturatu gara horretarako.

| IRATI SARASUA ARABAOLAZA |

MAHASTIGINTZA belaunaldiz belaunaldi, eskuz esku, pasatu den tradizioa da Getariako Txomin Etxaniz txakolindegian. Hitzordua egin dugu bertako arduradunetako batekin, Iñaki Txurrukarekin; bizibide dute txakolina eta bodega inguratzen duen lurraren sekretuak kontatu dizkigu. Paraje ederra du etxeak inguruan: parean itsaso zabala, eta amildegiak diruditen aldapak mahastiz josita.

Bisita gidatu honetan, atzera begiratu dugu lehenik: 1500. urteko dokumentu batzuetan agertzen dira inguruko mahastien erreferentziak. “Gure familiaren mahastia- ren lehen erreferentzia 1649. urtekoa da. Zehazki, Oñatiko dokumentu batean ager- tzen da”. Geroztik familia bereko bost belaunaldi arduratu dira hori mantentzeaz. “Getaria bereziki arrantzale herria izan da, aberastasunean eta bizibidean arrantza izan da nagusi. Gure familian, ordea, ez da hala izan”. Getarian bakarrik ez, Euskal Herri osoan egin da eta egiten da txakolina. XX. mendearen hasieran garrantzi handia izan zuen Lapurdi, Behe Nafarroa eta Zuberoan. Nafarroari dagokionez, Iruñerrian eta Agoi- tzaldean egiten da batik bat. Garai batean Ezkabako txakolina oso ezaguna zen, baina gaur egun etxerako egiten dute inguru horretan, ez dute merkaturatzen. Txakolina ekoizteko mahastiek 700 hektarea hartzen dituzte gaur egun Euskal Herrian; horietatik 350 inguru Getarian daude, beste 300 bat hektarea Bizkaian, eta gutxi gorabehera 77 Araban. 2010 urtean 330.000 botila ekoitzi zituzten Araban, eta datozen urteetan kopu- rua handitzea espero dute. Haatik, Bizkaian

eta Gipuzkoan produzitzen da txakolin kopuru handiena.

Bi lurraldeek ezaugarri antzekoak dituzte, Txomin Etxanizen inguruan dauden lurak



bezalakoxeak dira gehienak, malkartsuak. Eta horrek zaildu egiten du lana: klimari eta lur-rari dagokionez ez dituzte txakolina egiteko ezaugarri egokienak, eta ondorioz, mahastigintza egokitu egin behar izan dute urte hauetan. “Eguzki beharrean gaudenez, mahastiak ahal bezainbeste eguzki jasotzeko moduan kokatzen ditugu”, azaldu du Txurrukak. Haize hotza ere kaltegarria da mahastientzat, eta horregatik, Galiziatik datorren haizeari bizkarra emanez jartzen dituzte mahastiak. Hezetasuna ere ez denez egokia, ahal den neurrian saihesteko mailakatuta jartzen dituzte, eta behar duen haizea jasotzeko mahastiak lurretik metro bateko altueran kokatzen dira. Ezaugarri horiek guztiek mahastigintza berezi bat sortzen dute, ez baita halako ezaugarriak dituen beste lekurik ezagutzen.

Horri guztiari azkeneko uztaren arazoak gehitu behar zaizkio. “Aurtengo uzta oso konplikatu izan da. Lore garaian haizeak jo zuen eta asko izorrratu. Argia ere handia izan zen. Aurreikusten dut hamarretik lau baino ezingo dela batu”, azaldu du Txurrukak. Udaberri eta uda hasieratik izandako klimak eragina izan du aurtengo txakolinean. 2012

urtearekin alderatuta, %40 jaitsi da uzta Bizkaian; aurtengo ekoizpena 999.428 litrokoa izan da. Bizkaiko Txakolinaren Jatorrizko Deituraren Kontseilu Arautzailetik diotenez, ekaineko eguraldia izan da arrazoia: “Bizkaiko Txakolin gutxiago egongo da eta gainera beranduago iritsiko da. Udaberri bukaerako edo uda hasierako tenperatura baxuek mahatsondoaren heltzea atzeratu dute”. Kopuruz txikiagoa izango bada ere, kalitate onekoa dela nabarmendu dute; uda eguraldi eskasarekin hasi bazen ere, uztaileko eta abuztuko klimatologiak mahatsa heltea lagundu duelako.

Gipuzkoan, Getariako Txakolinaren produkzioa ere jaitsi egin da; 2012ko uztarekin alderatuta, %45. Zehazki, 1.500.000 kilo mahats eta, batez beste, 1.250.000 botila. “Aurtengo txakolinak fruitu gustu handia, kolore berde arina eta garratzasun puntua du”. Hala deskribatu dute adituek.

Eskulana oinarri

“Bakoitzak erabaki behar du zenbat lur duen, nolakoa, zein produkzio egin nahi duen, zein txakolin mota atera eta zein errendimendu lortu dezakeen. Azkenean, hori dena eginda

Txakolina ekoizteko mahastiek 700 hektarea hartzen dituzte Euskal Herrian; horietatik 350 inguru Getarian daude (irudian).



TXOMIN ETXANIZ



Malkartsuak dira Euskal Herriko lurrak, eta klimari dagokionez ere, ez dira txakolina egiteko baldintza egokienak. Ondorioz, mahastigintza egokitu egin behar izan dute urte hauetan. Ezkerrean, Txomin Etxaniz txakolindegiko Iñaki Txurruka azalpenetan; eskuineko irudian, Mungiako mahasti bat.

ezin baduzu horretaz bizi, aldatu egin beharra duzu, eta girora, lurrera eta merkatura egokitu. Hala ere, gai horrekin debatea dugu”, adierazi du Txurrukak.

Jabeek nabarmendu dute eskulan handia duela txakolinak, hainbat tratamendu mekanizatzea lortu badute ere. Aldapak %28 edo %30 gradukoak direnean adibidez, ezin dira makinak sartu, eta horrek lana zailtzen du. Txomin Etxaniz txakolindegian, bodegaren alboan, aldapa handi bat dago, eta lur hori ere erabilgarria izan dadin bi metro inguruko koskak egin dituzte, errendimendua lortzeko. “Aldapa handiak mantentzea zailagoa da, lurjausiak sortzen direlako, baina probetxua ateratzea garrantzitsua iruditzen zaigu”. Errenkan jarri dituzte aldapa horretan mahastiak, bestela lurra ez delako erabilgarria. Maldan jarrita bi-hiru lanpostu sortu eta errentagarri bilakatu dutela azpimarratu digute.

Mahasti guztia kimatu egiten da, eta ondoren, lotu; hori ere eskuz egiten dute. “Guk 42 hektarea lantzen ditugu, eta beste 20 bat hektarea beste hainbat mahasti-zalek. Guztira hamasei lagun ari gara lanean, eta lanpostuak sortzeko bide egokia dela deritzot”.

Mahatsetik botilara

Txakolin zuria da, seguruenik, ezagunena, beltza edo gorriaren aurretik. Getarian esaterako, txakolin guztiaren %97 zuria da. Bi mahats erabiltzen dituzte txakolina egiteko: Ondarrabi Zuria eta Ondarrabi Beltza. Lehen da txakolinaren oinarria; bizitasuna eta garraztasuna ematen dizkio. Bigarrenaren garraztasuna baxuagoa da, eta zuriak darman agresibitatea baretzen du, orekatu egiten du. Euskal Herrian ez dago txakolin gorria edateko ohitura handirik, baina kanpoan bai; batez ere Amerikara esportatzen dute. “Asko gustatzen omen zaie, hemengooi baino



Liburu azoka

Laudion, martxoaren 14tik 23ra Lamuza plazan.

EUSKADIKO LIBURU GANBARA

- Euskal eta erdal nobedadeak
- Euskal musika
- %10eko beherapena

Bizi irakurriz!

gehiago. Guri edari fuerteagoak gustatzen zaizkigu; gorria ez da hain gogorra”, azaldu du txakolingileak.

Mahats beltzak txakolin zuria egiteko ere balio du. Nolako txakolina nahi den erabaki behar da dolarean sartu aurretik, bertan izaten den denboran hartzen baitu kolore bat edo bestea. Dolarean egon ostean, muztioa lortu eta bi ontzitan sartzen dute, 24 orduz garbitzeko. “Beti ekartzen du posoa, hondar pixka bat. Hotzarekin freskatu eta garbitzen uzten dugu”. Ondoren, muztio garbia hartu eta irakiteko ontzietara pasatzen dute. “Geratzen den hondarra traktore batek eramaten du, aztertu egiten dugu, eta mahastietarako ongari gisa birziklatzen dugu”. Horretarako, urte batzuk igaro behar dira, baina prozesu gero eta erabiliagoa da.

Ur gozoa da muztioa, ura azukrearekin. Muztio hori hartzidura prozesura pasatzen da, eta alkohol bihurtzen da bertan. Fase horretan karbonikoa produzitzen du. Tenperatura kontrolatuta izatea komeni da, tenperatura asko igoz gero abiadura handia hartu eta osagai aromatiko asko desagertuko baitzaizkio, eta hotza bada berriz, ezin izango duelako irakin. “Beraz, tarte bilatu behar da. Guk 16-18 gradu inguruan irakiten dugu, eta ordenagailuen bitartez kontrolatzen dugu, arazorik egon ez dadin”.

Nahi duten produktua lortutakoan botilaratzen hasten dira, otsaila inguruan. Baina ez dute dena batera botilaratzen, behararen arabera baizik, ontzian ondo mantentzen delako.

Birbirra ere bai

Txomin Etxanizeko bodegan ez dute txakolina soilik ekoizten, ikerketarako gune ere bada: mahasti ezberdinekin probak egiten

dituzte. Egun, bodegako bost ontzitan ikerketa lan bat ari dira egiten unibertsitateekin batera. Zein ezaugarri eta zein legami mota komeni zaien ikusteko balio die.

Horrez gain, beste bi produktu ere egiten dituzte: xanpaina da bat –birbirra deitzen zaio Euskal Herrian eta txakolinaren oinarria hartzen da, irakinda–, eta besteak berantiarra du izena. “Azken hori Pello Zabalak udazkena zoragarria izango dela esaten digunean bildu gabe uzten dugun mahastitik ateratako edaria da. Mahats horiekin hostoa kentzen diegu eguzki gehiago jaso dezaten eta hala gradua igotzea lortzen dugu.

Helburua ahal den ur gutxiena eta azukre gehiena lortzea da”, diosku Txurrukak. Beharrezkoa den muga horretara helduta, azukre askoko muztioa lortzen da, eta irakin ostean 12 graduko alkohola. Beraz, 12 gradu izango ditu eta gozoa izango da. “Udazken ugaritan uzten dugu egiten, baina lehorte prozesu egoki hori lau urtean behin-edo lortzen dugu. Besteetan, ustel-

du egiten da, euri asko egiten duelako, edo beste hainbat faktoregatik. Ikusten duzuen bezala, Pelloren esanak oso kontuan hartzen ditugu etxe honetan”. Azken zortzi urteetan hirutan baino ez dute berantiarra lortu, aurrerantzean ere urtero saiaturiko diren arren: “Guretzako kapritxo bat da, produktu ezberdina; ardo oso berezia da, gauetan edateko aparta”.

Edariak dastatzeko aukera eman digu amaieran Txurrukak, eta zapore berezi horrekin amaitu dugu txakolinaren barrunbeetara egindako bidaia. Bisita gidatuak gустuko dituztela onartu digu:

“Hemengo kontuak bisitariekin eta ardoaren mundua maite dutenekin partekatzeak badu bere xarma”. ■



Haize hotza kaltegarria da mahastientzat, eta horregatik, Galiziatik datorren haizeari bizkarrak ematen jartzen dituzte mahastiak. Hezetasuna saihesteko mailakatuta egoten dira mahastiak

CuadraBus
www.cuadribus.com
© 945 890 804 / 670 477 727 · Faxes: 945 892 215
info@cuadribus.com

ogiaren egia
Zatoz eta ezagutu garai batean egiten ziren ogiak, lehengo osagai eta teknikekin

Galparsoro OKINDEGIA
Antzinako ogiaren kabia bihurtu baitugu denda zahar berria

Kale Nagusia 6 (Alde Zaharra) - DONOSTIA - Tel.: 943 421 074