

Ardoak pestizidak daramatzanez, ezagutu ditzagun haien zaporeak



Pello Zubiria Kamino

@pellozubiria

Guztiok edan dugu noizbait, edo sarri, baso erdi bat pestizida, ekologikoak ez diren ardorik onenetan ere badaudelako. Gilles-Eric Seralini zientzialariak eta Jerome Douzelet sukaldariak dastatzaile jakitunei eta sukaldari ezagunei proposatu diete kalitate handiko ardoak probatuz daramatzaten botiken zaporeak aurkitu eta zehaztea. Liburu berri batean azaldu dute zein zapore daukaten edaten ditugun mama goxoen pozoi ohikoenek.



Joan den otsaileko astearte batez bilkura bitxia egin zen Parisen Frantziako Industria Sustatzeko Elkartearen egoitzan: pestiziden dastaketa bai uretan eta bai ardotan (irakurleak horren berri izan zuen 2591 zenbakian, Jakoba Errekondoren bidez). Erokeria dirudi jendeari pestizidak edatea proposatzea, baina zergatik ez ausartu, gure mahaia-tako ardorik onenek ere badaramatzatela baldin badakigu? “Benetako sukaldari bati ez litzaioke burutik pasako otordu bat eskaintzea aurrez probatu ez dituen osagaiekin”, argudiatu dute.

Probaketarako gonbidapenak zabaldu zituzten bi gizonetatik, bata ezaguna da Frantzian: Jerome Douzelet sukaldariak *Le Mas de Rivet* ostatu famatua dauka Nimes inguruetan eta aldi berean CRIIGEN Ingeniaritza Genetikoa-ren Ikerketa eta Informaziorako Elkartea Independentearen sortzaileetakoa da. Bigarrena, Gilles-Eric Seralini Frantziar gain mundu osoan da famatua OGMez eta pestizidez egin dituen ikerketengatik; Monsanto eta transgenikoen propagandistek sekula ez diote barkatuko glifosatoak eragindako gaixotasunak demostratu izana. Bien sinadura darma berriketan plazaratu den *Le goût des pesticides dans le vin* liburuak.

Aspalditik dago zabaldua ardoak, ekoizpen prozesuan gehitzen zaizkien produktuez gain, mahastietan erabilitako botikek kutsatuta daudela. 2008an Frantzian Générations Futures elkarteak 40 ardo gorri aztertuz aurkitu zuen ekologi-

koak ez ziren guztiak zeudela kutsatuta, urari onartutako gehienezko tasekin alderatuta 6.000 bider gehiagoko kutsadurarekin. Gezurra dirudien arren, ardoak ez baitauka gehieneko pestizida kopuru baimendurik; urak aldiz, bai. Kimiko horiek osasunarentzako kaltegarriak direla demostratuta dago, lanerako darabiltzaten nekazarien gaixotasun profesionala aitortzeko argudiotzat onartzen hasi dira agintariak... eta ardoaren zaporean ez ote dute eduki behar eraginik?

“Nik entzuna nuen –dio Douzelet sukaldariak– badirela sudur oso fineko jendeak hiri bateko kutsagarriak hautemateko gai direnak. Hortik abiatuta, Seralini profesoreak eta biok 2015ean hasi ginen pestiziden usainen inguruan”. Ardoak berezko aromak dauzkanez, horiekin hasi ziren erkatzen analisisetan aurkitutako pestiziden lurrinak.

Aukeratu zituzten 16 ardo bio edo ekologiko eta beste hainbeste ez ekologiko, ezaugarri berdinetakoak (eskualdea, mahats mota, urtea...) tartean batzuk ospe handiko *très grand cru* sailkatuak. Ardoei egindako analisisetan aurkitu dute ez-ekologikoetatik %89 bat eta sei arteko pestizidaz kutsatuta daudela, denetara 14 kimiko ezberdinez.

Ondoren ardo guztiak probatu eta alderatzera gonbidatu dituzte aditu ezagunak, tartean gastronomiako pertsonalitate famatuak. Ariketa neketsua, pestiziden molekulak aroma fosilizatuak baizik ez direlako, lurrin naturalen oso antzekoak, ardoaren berezko lurrin-

nak inhibitzen dituztenak. Horregatik jo dute lehen urrats gisa 14 pestizida horiek uretan nahastuta dastatzera, ea zer nolako gustua daukaten botikek.

Bigarren urratsa, benetako esperimientua, iritsi da dastatzera eman ditenean kutsagaietako bakoitza ardotan aurkitutako dosietan diluitua. Liburuak hamaika fitxatan biltzen ditu pestizida bakoitzak uretan edo ardotan eragiten dituen sentazioak.

Nolako zaporea ote dauka glifosatoak?

Adituek zehaztu dituzte pozoiek eragindako sentazioak. *Boscalide* fungizidak ahoa pittin bat lehortzen omen du, aho-sabaian erantsita geratuko balitz bezala. *Boscalide* erabiltzen da mahatsaz gain marrubi, mugurdi, zainzuri eta azenarioetan ere. *Folpetek* –beste fungizida bat– eragiten omen du “ahoren lehortzea, mikaztasuna, alkohol edo botika usaina, mihiko azkura...”.

Eta glifosatoak? “Erre egiten du. Papi-lak blokeatzen dizkizu eta ahoa luzarako erretzen. Neronek [Douzelet] esperimintuan gero eta dosi handiagoetan probatu dut eta azkenean hiru asterako utzi zidan erreta ahoa. Beste pestizida batzuek buruko mina ematen dizute, edanda berehala. Badira bonboi kimiko txarren zaporea duten pestizidak ere”.

Glifosatoan honetan aditua den Seralinik bereziki ohartarazten du edozein herritarrek bere jardinean bezala baratzetan naharo erabiltzen duen pozoia beste arrisku bat, industriak aipatu nahi



'La Revue du Vin de France' aldizkariak ateratako argazkian, Gilles-Eric Seralini zientzialaria adituei eta zenbait herritar oinezkori ardoa zerbitzatzen berak eta Douzelet sukaldariak egindako liburuaz otsailean Parisen burututako aurkezpenean. Ardo ez ekologikoez –kontsumitzen ditugun gehienek– daramatzaten botiken zaporea hautematea zen helburua: "Elikagaien zaporea alerta tresna baita guretzako eta ezin da gauza bat gogoratu aurretik ezagutu ez baldin bada".

ez duena: "Hartzen baduzu Monsanto-ren *Roundup*, mahastietan gaur gehien erabiltzen den herbizida, %40 an glifosatoz osatuta egon arren badaramatza arsenikoa eta petrolio hondakinak ere. Arsenikoa 1974tik dago debekatuta (...) baina glifosatoak deklaratu gabe darma bere formulatan. Arsenikoa da jendeak hiltzeko diseinatutako produktua, *Zyklon B* [Bigarren Mundu Gerran naziek Holokaustoan erabilitakoa, Bayer konpainiarena] zegoen bezala. Pestizidak gerrarako gasak ziren eta horiek gaur mahastietan erabiltzen ari dira!"

Glifosatoa belar-hiltzaile bat den arren, mahastietan gero eta usuago erabilia, ardo ez ekologikoetan agertzen diren kutsagarri kimiko nagusiak funtzionatzen dira, mahastietako onddoak –mildia eta beste– hiltzeko fumigazioz erabilitakoak. "Jendeak esaten du har-

tztitzean alkoholak desegingo dituela pestizidak, baina hori pitokeria galanta da. Botilaratuta 15-20 urte geroago ere aurki daitezke hondarrak".

Baserritarrak bere mahatsondoak xomorroen, onddoen edo belar ustez txarren kontrako tratamendu kimikoz fumigatzen dituenen ez bakarrik horietatik sortuko den ardo kutsatzen du: ikerlarion ustez botikak ardoaren osagai bihurtzen ditu, ardo gehienek daramatzaten gehigarri.

Ikerlariok benetako ardo aldarrikatzen dute esperimentuarekin. Milaka urteko historia daukan ardo kimikak aldatu du azken hamarkadotan. Funtziona eta beste botikek mahatsak berak daramatzen lurrinak estaltzeaz gain hartitzeko prozesua eragozten dute, mahastizaina behartuz ardo ekoizteko legami berriak eta kimiko gehiago era-

biltzera, ororen buru mahatsak dakartzan berezko ezaugarriekin denborarekin ardotan adieraztea oztopatuz.

Baina herritarren ere lagundu nahi liokete. Nekazaritza industrialaren kutsaduraz milaka informazio ikusi arren, kontsumitzaileak produktu kutsatuak irensten jarraitzen du oharkabean. Dastaketa bateko protokoloa jarraiturik pestizida baten zaporea ezagutu duena, dio Seralini maisuak, "bere bizi guztian akordatu da. Elikagaien zaporea alerta tresna baita guretzako eta ezin da gauza bat gogoratu aurretik ezagutu ez baldin bada".

Tomateak, sagarrak, piperrak... zerk ez darma pozoirik gaur egun? Zer ahorratzen dugun ezagutzeko dastaketa ikastaro premian gaude. Industriak pozoien gustua disimulatzeko produktu berriak zabaltzen aurretik. ■



ZINKUNEGI OPTIKA

Hernani, 23 · 20004 Donostia
T. 943 420 624
info@zinkunegioptika.com
www.zinkunegioptika.com

50 urtez elkarrekin