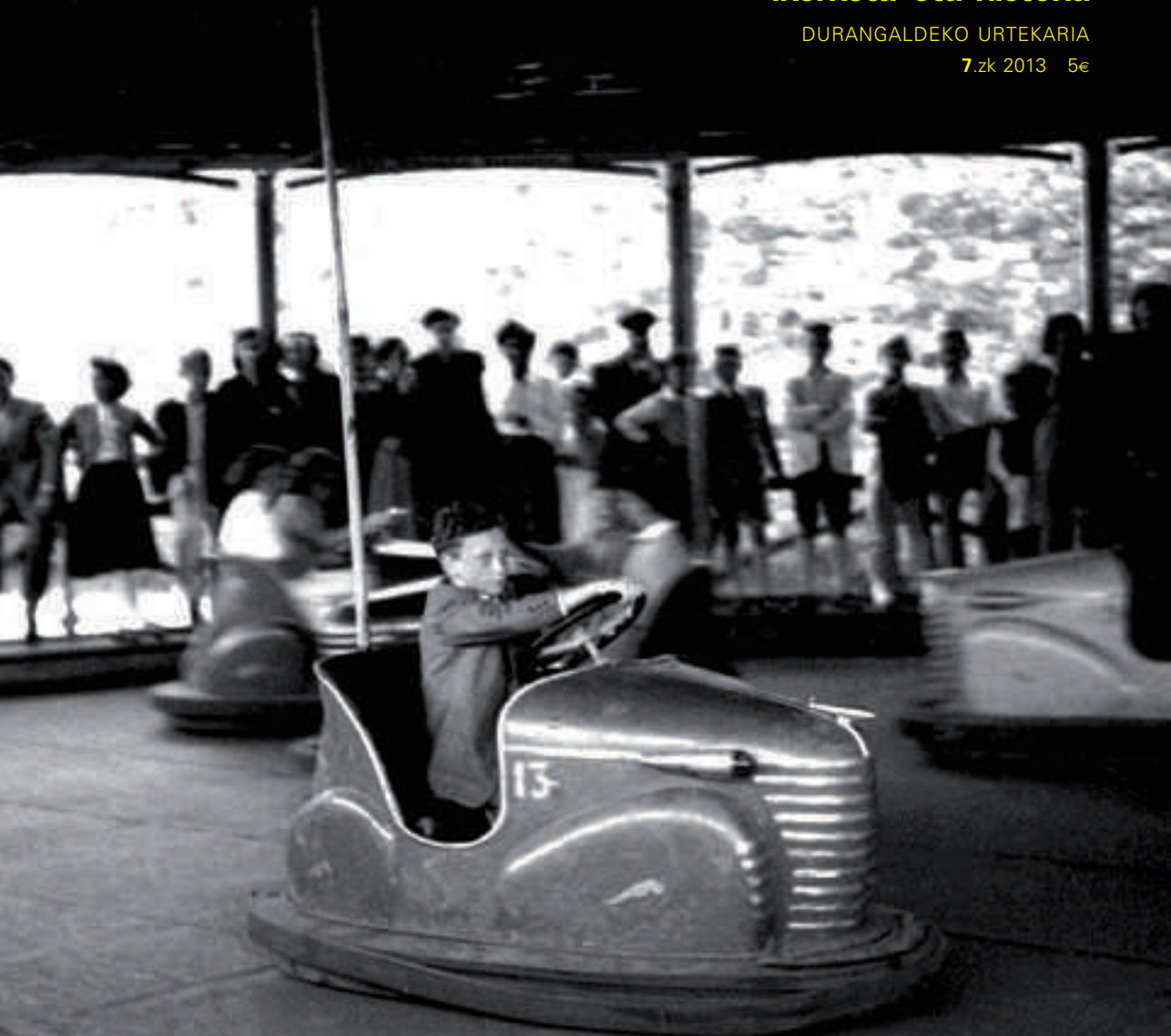


astola

ikerketa eta historia

DURANGALDEKO URTEKARIA

7.zk 2013 5e



AQUELLOS MARAVILLOSOS "SANANTONIOS"

AUZO ELKARTEEN BORROKAK

LA FÁBRICA DE ARMAS DE DURANGO

TXAKOLINA, URTEKO ARDOA?

EL MISTERIO DE MIKELDI



ТХАКС

OLINA

URTEKO ARDOA?

TESTUA: **URI ASTOLA**

ARGAZKIAK: **TXELU ANGOITIA / ARCHIVO**

Lurretik sortutako produktuen arteik batek behintzat bilakaera bikaina izan du, eta gaur egun erreferentea da gure gastronomian. Txakolinaz ari gara, jakina. Garai batean indarrrik gabeko ardo garratza iruditzen ziztaion jendeari, eta merkaturatu beharrean etxean edaten zuen; baina txakoligileen lan gogorrari esker, kalitatezko ardotzat onartzen dute gaur egun. Gainera, txakolinaren izen ona hobetuz doa egunetik egunera, eta Estatuko -nahiz atzerriko- merkatuan gero eta toki handiagoa lortzen ari da.



Txakolin gehienak ardo zuriak dira, gazteak, neurrizko graduaziodunak, oso usaintsuak, freskoak, eta garratzasun ederra eta berezia daukatena. Atlantiko isurialdeko ardogintzaren emaitza da, bertako nekazaritzaren eta klimatologiaren ondorioa, eguraldi epelaren eta hezearen fruitua. Ardo hau egiteko bertako mahatsak erabiltzen dituzte: Hondarribi zuria eta Hondarribi beltza. Mikel Garaizabal enologo elorriarrak horrela definitu du txakolina orainsu argitaratutako liburu batean.

Baina noizkoa da txakolina? Erdi Aroko kroniketan “lurreko uztaren ardoa” esaldia ageri da idatzirik. “Chacolin” hitza XVI. mendean, 1520an, ageri da lehen aldiz Erreterriako agiri batean, Valladolideko kantzelaritzan dagoen agiri batean. Handik urte gutxira, 1556an, Hondarribiko dekretu batean honako esaldi hau ageri da idatzirik: “vinos de Rivadabias e de Navarra e chacolines de Vordeos e Rochela”. Beraz, Frantziako txakolinak ere aipatzen ditu. Ardo horien ezaugarriak honako hauek dira: iraupen laburra, berdetasuna eta, txakolinaren antzera, erraz galtzen direla alferrik.

Txakolina klima atlantiarreko tokietan egiten zen batez ere, Picos de Europatik Barbastro ingurura arte. Hiru motako ardoak izaten ziren: zuriak, gorriak eta beltzak. “Txakoli” hitza Sabino Aranak proposatu omen zuen XIX. mendearen amaieran. Azken ikerketak kontuan harturik, badirudi hitzaren jatorria Gaskoi hizkuntza dela.

*Efectos del chacoli*

 XX. Mende hasierako posta txartela.

Jatorrizko deitura

1989an "Getariako txakolina" jatorrizko deiturak (gerora Gipuzkoako lurralde osora zabalduko zena) txakolinaren produkzioa eta ospea irauli egin zituen. 1994an "Bizkaiko txakolina" deitura agertu zen eta 2001ean "Arabako txakolina". 2.010eko azarotik aurrera arautu eta mugatu egin zen "txakolin" izenaren erabilera. Harrez gero, ofizialki, izenak Euskal Herriko ardoak izendatzeko baino ez du balio, beste lurralde batzuetako antzeko ardoak kanpoan utziz. Erakundeek, mahastiak eta upategiak aztertuz, ka-

litatearen oinarriak finkatu dituzte. Higieneak eta teknologia modernoak produktu ona bermatzen dute merkatuan. Kalitatetik abiatuz, txakolingile bakoitzak bere ezaugarrien baldintzapean lan egiten du: lur mota, mahastiaren kokapena, mikroklima, mahats mota, heldutasuna, mahastian lan egiteko era eta txakolina lantzeko modua. Horiek izango lirateke aldagaiak. Eta hain zuzen ere, hortik datoz txakolin bakoitzaren berezitasun nagusiak: zapoak eta usain aberatsak.





 Batzarra txakolinaren inguruan. Foto Germán.



 Txakolina egiten. Foto Germán.



 Orozketan mahatsa batzen.

Mahatsondoetan egiten den lana oinarritzkoa da kalitate handia lortzeko. Hainbat zeregin izaten da mahatsondoetan: izerdia eta ernamuina (begia) sortzen direnetik jarraipena egin, udaberriko loraldia zaindu (loreak ernaldtu eta fruitu bilakatzeko dira), mahatsaren bolumenari eta koloreari kargu egin, harik eta uda-

ren amaieran, enologoak mahatsa biltzeko erabakia hartzen duen arte. Gero, udazkenean erori egiten da mahastietako orria eta neguan inausi egiten dituzte mahatsondoak.

Mahatsa bildu ondoren, ahalik eta azkarren sartu behar da upategira. Bertan hasten da prozesuaren bigarren zatia. Mahats-mordoei txortanak kendu, eta mahatsa prentsatu egiten dute muztioa ateratzeko. Ondoren, garbitu egiten da, lohia eta solidoak kenduz. Gero, muztioak irakin egiten du (altzairuzko andel edo depositu batean gehienetan). Ardo zuriaren kasuan astiro irakiten du. Jarraian, beste depositu batera isurtzen dute; hiru hilabetetik hiru hilabetera depositu aldaketa egiten dutelarik. Horixe izango litzateke, labor esanda, txakolina egiteko prozesua. Prozesuak lan eta garbitasun handia eskatzen du.





 Mahatsondoak San Andresen, Durango.

Bizkaiko txakolina

Gipuzkoako eta Arabako txakolinen eta Bizkaikoen artean badago aldea. Hona hemen Gipuzkoakoen eta Arabakoek ezaugarriak: puntu karbonikoa, garratzasuna, arintasuna eta usain indartsua. Bizkaikoek nabardura aberatsagoak dituzte usainetan, gorputz sendoagoa eta graduazio handiagoa.

Bizkaiko txakolina egiteko mahastiak mendi barrenean egoten dira (400 metrotik behera), eguzki-begian eta ipar haizetik babestutako lekuetan. Mahats mota nagusiak Hondarribi Zuria eta Hondarribi Beltza dira. Dena dela, beste mahats mota batzuk ere onartzen dituzte, mahastoiaren %20a gainditu ezik. Hondarribi Zuri Xerriatua deritzona ere mugarik gabe onartzen dute.

Gaur egun (2012) Bizkaian 371 hektarea mahasti inguru daude, 235 txakolingile, 47 upategi, eta milioi eta erdi litrotik gora ekoizten dute. Gipuzkoan 402 hektarea inguru egongo dira, 2.200.000 litro ekoizten dutelarik. Araban (Aiarako eskualdean) 50 hektarea


daude, ekoizpena 80.000 litrokoa delarik.

Bizkaiko txakolinaren %98 ardo zuri gaztea da. Koloreari dagokionez larutik (hori argia) lasto-kolorera arteko ukituak dauzka; eta noizean behin ukitu berdexkak ere izaten ditu. Distiratsua eta gardena da. Zapore berezia dauka: garratxoa, gaztea eta orekatua. Urtearen eta egikeraren arabera, 11 gradutik 13 gradura arteko edaria izan ohi da.


Kalitatea Fundazioak kontrolatzen eta egiaztatzen du Bizkaiko Txakoliña jatorrizko deituraren barruko upategiek arauak zehatz eta zintzo betetzen dituztela. Gainera, dastaketa-batzorde batek (Batzorde Erregulatzaillearen menpekoea) zaporeak eta usainak ere kontrolatzen ditu.

Bizkaiko mahasti gehienak Uribe eskualdean (Zamudio, Derio eta inguruetan) eta Urdaibain (Busturia, Kortezubi eta abar) daude. Beste eskualde batzuetan ere badaude mahastiak, Enkarterrietan eta Durangaldean esate baterako, baina arloak txikiagoak dira.



 Txakolina egiten "Abadinobeaskoa" baserrian, 80. hamarkadan.



 "Bodega" baserria, Izurtza.



 "Txakoli" baserria.

Txakolina durangaldean

Gure eskualdeko mahatsondoek ez dute sekula garrantzia handirik izan. Baserritar batzuek 1930eko hamarkadara arte gutxi gorabehera ekin zioten mahatsondoak lantzeari. Baserriko laboreetako bat zen, eta baserritar batzuek inguruko txakolindegi banakara saltzen zuten. Txakolindegi batzuk gogoangarriak dira oraindik: Arrokoa eta Marta, Abadiñon; Gaztañatza, Iurretan; eta Larrinagatxu, Durangon. Batez ere gazteria joaten zen txakolindegietara. Jendeak ondo pasatzeaz gain, era guztietako batzarrak ere egiten zituzten. Orduko txakolina gogorra zen edateko, eta hari laguntzeko, intxaurrak edo antzeko gauza arinak jaten zituzten.

Izurtzan aipagarria da Bodega baserria, etnografiaren aldetik interesgarria delako. Arana familiak eraiki zuen 1846an. Sotoan upategi ederra dauka. Bobeda tanke-

rako sabaia harlauzez eratuta dago. Baserri horretan mahatsondoak landu eta txakolina saltzen zuten. Txakolina gertuko baserri batean saltzen zuten Txakoli baserrian. Baserria Izurtzan egon arren, Durango-Urkiola errepidearen inguruan, Durangoko muga-mugan dago.

Txakolingintza urteetan bertan behera utzita egon ondoren, 1.985ean suspertzen hasi zen. Txaro Larrinaga iurretarrak eta Bikandi durangarrak mahatsondo-landare batzuk ekarri zituzten Kataluniatik. Hasiera ez zen izan oso itxaropentsuan, baina temati ekinez eta lana gogor egin ondoren, proiektuak aurrera egin zuten. Aipatutako bi txakolingileez gain, beste batzuek ere landatu zituzten mahatsondoak; batzuek baserriari bultzada txiki bat emateko asmoz, eta beste batzuek helburu handiagoak lortzeko itxaropenez.







 "Etxan" upategiko mahatsondoak, Orozketa.


Gaur egun eskualdean 51 hektarea mahatsondo baino zertxobait gehiago landatuta dago, eta 238.000 litro txakolin ekoizten dira. Bizkaiko Txakoliña deituraren barruan zazpi upategi daude: Arritxola eta Bikandi, Durangon; Amezketan, Isasi eta Etxan, lurretan; Larringan, Abadiñon; eta Mendraka, Elorrion. Aipatutako upategiez gain, ekoizle txiki batzuek upategi horiei saltzen dizkiete mahatsa, eta beste batzuek eurek egiten dute txakolina, nahiz eta deituraren barruan ez egon. Bestalde, Muxikako lurretan, baina lurretako mugan, Azloa Oxibaltza upategiaren mahatsiak daude.

Juantxi Sarasketaren iritziz, negozio honi eusteko gakoak, eta gaur egun daukan osasuna lortzeko gakoak, zentzuz jokatzea izan da. “Durangaldeko upategi gehienak familia mailako proiektuak dira eta lursailak txikiak. Negozioak pixkanaka hazten dira urtetik urtera, produkzioaren premiak eta saltzeko benetako aukerak kontuan izanik”. Hazkundera patxadatsua eta etenik ga-

bekoa denez, gaur egun Durangaldea pisuzko eskualdea da Bizkaiko txakolingintzan.

Hazkunde horrekin batera, eta ardo-ekoizpenaren osagarri gisa, ekoizleak turismo enologikoari loturiko proiektuak sortzen hasi dira. Elorrioko Mendraka upategia dugu horren adibide, upategira bisita gidatuak eta probatze-saioak antolatzen baititu.

2012an uza paregabea lortu ondoren, bai kantitateari bai kalitateari dagokionez, hitz hauek idazten ari garen urtean Mildiu gaitzaren arriskua oso handia da. Udaberriko etengabeko euriek eragiten du Mildiu gaitza. Urtero lez, aurten ere enologoak eta ekoizleak uda osoan atse denik gabe ari dira zeruari eta mahatsondoei begira.

Uri Astola