



XIX. **Txakolin Eguna** Amurrión

Uzta bete plazer

*Gehigarri
berezia*

Txakolin eguna

Amurrio

Amurrioko Txakolin azoka, iazko uzta dastatzeko zain

Maiatzaren 21ean izango da Amurrioko XIX. Txakolin Eguna. Aurten Juan Urrutia plazatik Guk eskulturaren ingurura mugituko da azoka, frontoi kaleko obrak direla eta.

Testua **Izar Mendiguren Cosgaya**

Maiatzaren 21ean, igandean, izango da Amurrioko XIX. Txakolin eguna. Festa bidez dastatuko dute 2016ko txakolina. 12:00etan irekiko dute azoka. Lehenago, ordea, Vanesa Sanchez Goñi ETBko kazetaria omenduko dute udaletxean, Arabako Txakolinaren Enbaxadore Saria emanda. Toki aldaketa izango da berrikuntza nagusia, Guk eskulturaren inguruan kokatuko baita postu oro.

Aurten ere ez da faltako jan eta edana, postuak jarriko baitituzte Arabako Txakolin Izendapena duten upategiek, Aiarakoak baitira guztiak. Horrez gain, pintxoak dastatzeko parada egongo da,

Eusko Labeldun baserriko oilaskoa, hanburgesak, txerri-saiheskia, txitxi-burruntziak eta odolosteak, besteak beste. Arabako patata landuak ere izango du bere gunea, baita Txustarra barregorriak eta Amurrioko txistorrak ere. Ohi bezala, Txakolin Eguneako txartelen bidez kudeatuko da postuetako eskaintza.

IV. Garrafa Lehiaketa

Ezaguna da garrafa prestatzeko joera Aiaraldean. Orozkon ez ezik, gainontzeko herrietan ere prestatzen dute. Hori dela eta, Arabako Txakolina osagaitzat hartuta, jai-esparruan lehiatuko dira edariaren zaleak.

Txapelketaren laugarren edizioa izango da aurtengoa. Ardu-

radunek azaldu dutenez, doakoa da parte hartzea, baina maitzaren 16a baino lehen eman behar da izena. Horretarako hiru aukera daude: turismo@amurriobidean.org helbidera mezua bidaltzea, eta 9458941721 telefonora deitzea edo 945393786 fax-zenbakia baliatzea. Izan ere, antolakuntzak parte-hartzaileen esku jarriko ditu beharrezko osagaiak: izotza, ura, azukrea, brandya, limoia, gatza eta Arabako Txakolina. Hortaz, azokara hurbiltzen direnek prozesua bertatik bertara ezagutzeko parada izango dute. 13:00etan egingo da garrafen aurkezpene, eta orduan ekingo diete epaimahaikideek edaria baloratzeari.

Bestalde, txakolinaz gain, eguerdia bitarte artisauen era-

kusketa eta salmenta jasoko du San Anton basilizaren inguruak.

Musika emanaldiak

Guk eskulturaren ingurutik harago, girotze lanetan ariko dira, besteak beste, Urduñako Santa Zezilia fanfarreako kideak.

Dena den, ez da izango protagonista bakarra; Amurrioko Musika Eskolako "Banda Txikiak" kontzertua eskainiko baitu Eltziegoko Musika Eskolako "Jesus Gantxegi" taldearekin batera 12:30ean. Horren ondoren, bertako musika eskolako Konbo taldeak hauspotuko du festa. Eguna borobiltzeko 15:30etik 17:30era erromeriak alaituko ditu parkeko bazterrak. Eguraldia ez, baina giro ederra ziurtatua dago, beraz.

EGITARAUA

11:30

HASIERA EKITALDIA

Ohorezko aureskua eta 2017ko Arabako Txakolinaren Enbaxadore Sari banaketa Amurrioko udaletxean.

12:00

AZOKAREN IREKIERA

2016ko txakolin dastaketa eta pintxoaren salmenta. Aiarako Haraneko IV. Garrafa Lehiaketa ere egongo da. San Anton basilizaren inguruan kokatuko da artisau-produktuen erakusketa eta salmenta.

12:30

MUSIKA EMANALDIAK

Amurrioko Musika Eskolak hainbat emanaldi eskainiko ditu San Anton plazan. Eltziegoko "Jesus Gantxegi" instrumentu taldearekin izango da lehenbizikoa, Amurrioko Banda Txikiak hartuko du parte bertan. Ondoren, herriko eskolako Konbo taldeak girotuko ditu azoka bazterrak.

13:00

GARRAFEN AURKEZPENA

San Anton plazan, artisauen feriarene aldamenean, aurkeztuko dituzte Garrafa lehiaketako partaideek prestatutako edabeak.

15:30

ERROMERIA

17:30 arte egongo da erromeria jai-eremuan. Ekitaldi gehienak parkean izango dira.

ZENBAKIETAN

19
aldiz
antolatu dute
Txakolin
Eguna.
Eskualdeko
8 upategik
hartuko dute
parte

12
upategi daude
Aiaraldean,
baina
Aiarakoek soilik
dute Arabako
Jatorrizko
Izendapena,
hots, zortzik

1.100
urtez ekoitzi
da txakolina
Aiaraldean,
idatzizko
testuen
arabera,
IX.mendea
du jatorri

2
mahats mota
lantzen
dituzte,
batez ere,
ekoizleek:
"hondarribi
zuria" eta
beltza

Abiaga
JATETXEA

DASTATZEKO MENUA

Snack

Janaurrekoa

HASIERAKOA: Antxoa, Kaffir lima eta sagar entsalada

ARRAINA: albaka eta parmesano lupia errazio 1/2

HARAGIA: arrosa eta lichi ahate ahate-bularki errazio 1/2

POSTRES: marrubi eta bioletak

28,5€ (edari gabe eta B.E.Z. barne)

Jaunartzeak
Ezkontzak
Ospakizunak
...



Abiaga n°7 Amurrio 945393618 - 652.703.551 www.abiagajatetxea.com

ASTOBIZA TXAKOLINA

Lurretik botilara, ahotik mundura

Eskuekin bildu, landu eta ekoiztea. Hara hor, Astobiza upategiaren sekretua. Mahasti propioa dute, eta txakolin lehorra, fruta zaporeduna, kolorekoa eta usainduna ekoizten dute. Hala, sagarra, madaria, melokotoia eta zitrikoak gehituz ontzen dute edaria.

Lau ardo mota

Lau ardo mota eskaintzen dituzte. "Astobiza" izeneko ardo zuria da, txakolina. Osagaiei dagokienez, Hondarribi zuria (% 90) eta "Hondarribi

zuri zerratie" mahats motak uztartzen ditu (% 10). "Malkoa" deiturikoa %100 da "Hondarribi zuria", horrek egiten du berezi.

Ardoen eskaintza zabalari jarraiki, "Astobiza rose" delakoak Hondarribi zuria eta beltza nahasten ditu, mahats motak proportzio berean uztartuta (% 50ean).

Ez dituzte garai berean biltzen mahats guztiak, ordea. "Vendimia tardia" deitzen dioten botilen uztada horren adibide, Izkirio-ta mahats motarekin egina (% 100).



"Euskal Herrian baino ez dago Hondarribi zuria mahatsa, horregatik da hain exotikoa nazioartean"

JON ZUBELDIA ASUA

(1976, Bilbo) da Astobiza upategiko kudeatzailea. Txakolinaren arrakastaren sekretuak kontatu ditu.

Eskualdean eta nazioartean da eza-guna Astobiza...

Aiaraldeak sekulako potentzialitatea du, baina kanpoan baloratzen gaituzte gehien. Mahatsak, ardoak... erakargarritasun handia dute. Guk 9 urte daramatzagu merkatuan, azken lau urteetan zentratu gara kanpoko merkatuan.

Estatu Batuetaraino iritsi da Astobiza, besteak beste.

Hori da da gehien kontsumitzen eta eboluzionatzen dagoen herrialdea. Urtean behin joaten gara, 15-20 egunez. Bisitak, dastaketak... egiten ditugu, produktua toki gehiagotara hedatzeko. Duela bi aste, esaterako, Suedian izan nintzen, bosgarren urtez.

Zaila da monopolioetan sartzea, baina ardoaren kulturaren txokoa eginez gero, hazi egiten da salmenta.

Atzerrian zerk funtzionatzen du?

Hemengo pintxoak eta gastronomia erakusten dizkiegu. Aste Santuan Japonian egon ginen 13 egun, lokaletan aur-

kezpenak egiten, afariak antolatzen... 60 sumillerrek hartu zuten parte.

Erakargarria da txakolina orduan... Zerk harritzen du jendea gehien?

Hondarribi zuria, mundu mailan Euskal Herrian soilik dago, horregatik da oso exotikoa haientzat.

Aiaraldean 96 lur hektarea daude, 400 Bizkaian eta 500 Gipuzkoan. Guztira, kopurua ez da 1000 hektareara iristen, hau da, Espainiar estatuko ardoen % 0.01 da Hondarribi zuria. Beraz, oso ardo preziatua da.

Upategitik ateratzea da gakoa, beraz.

Bai. Horregatik eskualdeko ekitaldietan hartzen dugu parte, jarduerak babestuz: Laudioko Krossa, Artzai txakur txapelketa, Azkena Rock festibala... Botilak eta dastaketak eskaintzen ditugu.

Txakolina ardo eremuetan saltzen dugu, baina eskaintza eskaera baino askoz zabalagoa da. Horregatik, etorkizunari begira marka estrategiarekin jarraitzeko txakolin onduaren ekoizpenean sakondu nahi dugu.

ASTOBIZA

JANDIOLA ENTITATEA 16, OKONDO / 945 89 85 16
WWW.ASTOBIZA.ES / COMERCIAL@ASTOBIZA.ES

elkarriketa

“Arabako Txakolinak beti izan du izendapen ona, oso ona edo bikaina”

JOSE ANTONIO MERINO (Bilbo, 1960) DA ARABAKO TXAKOLINAREN IDAZKARI NAGUSIA ETA KUDEATZAILEA.



Testua Izar Mendiguren Cosgaya

Arabako Txakolina gertutik ezagutzen duzu. Zein da egoera?

Hazkundera da nagusi, baita kontsolidazioa ere. 15 urte daramatragu, eta oraindik hainbat erronka lortzea falta zaigu, komertzializazioa hobetzea kasu, zehatz mehatz Araban.

Zenbat ekoizle daude Araban? Eta Aiaraldean?

Arabian 45 mahats ekoizle dau, Aiaran daude guztiak: Aiaran, Okondon, Laudion, Arespalditzan eta Amurrian. Horietatik denak ez dira upategiak, badirelako mahastirik ez dutenak ere. Orotara 8 upategi daude, hemen bertan, gainera.

2016ko uzta aurkeztuko duzue. Emaizta ona utzi al du urteak?

2016ko uztak oso sentrazio onak ditu. Oraindik ez dago kalifikatua, maiatzaren 21ean aurkeztuko da eta. Ekoizpenari dagokionez, markak hautsi ditu uztak. 2017an 630.000 botila merkaturatzea aurreikusi dugu, iaz baino % 2.3

gehiago. 2015ekoa kalitate aldetik oso ona izan zen, eta aurtengoa ere bai, gutxienez errepikatzea espero dugu!

Nola kalifikatzen da txakolina ba?

Ardo munduan, Espainiar estatuan honakoa da: bikaina, oso ona, ona, arrunta eta txarra. Arabako Txakolinak beti izan du izendapen ona, oso ona edo bikaina. Azterketa EHUKo Laborategi Sensorialak egiten du.

Amurrioko Txakolin egunean Enbaxadore izendatuko duzue Vanessa Sanchez. Zergatik?

Arabako Txakolinaren zabalpenean sekulako lana egin du. Arabako txakolinaren maitale fina da, ETBko kazetaria. Aitortza egiteaz gain, plaka bat emango diogu oroigarri gisa.

Azoka prest duzue. Zein berrikuntza izango ditu aurtengo edizioak?

Toki aldaketa. Juan Urrutia plaza beharrean Guk monumentuaren inguruan jarriko ditugu postu guz-

tiak. Udaletxea ingurua obretan dagoelako aldatu dugu eremua. Guztira artisauen 35 postu egongo dira kaleetan barrena, eta parkean 9 janari gune zein upategien 8 stand.

Zein da egunaren helburua?

Txakolinaren kalitatea ezagutzera ematea eta uzta aurkeztea. Denboraldi hasiera da, herri aurkezpena.

Eskualdean txakolin zaletasuna errotua dago, zure ustez?

Bai. Aberastasunaren adierazle gisa ulertzen dut Jatorrizko Izendapena izatea. Aiaraldeak bi Jatorrizko Izendapen ditu: Idiazabal gazta eta Arabako Txakolina. Aitortza prozesu historikoa azpimarratzen du, eta kalitatea. Zentzu horretan oso aberatsa da gure eskualdea. Oso ekoizle onak ditugu, baita lurra ere! Hori ere baloratu behar da...

Behar beste baloratzen da ekoizleen lana?

Geroz eta gehiago. 15 urte daramatragu produktua promoziona-

tzen eta Aiaraldea ezagutarazten. Geroz eta gehiago baloratzen da kalitatea.

Kontsumitzaileen artean nabarmentzen da profilik?

Jende nagusia da txakolin gehien edaten duena, baina gazte belaunaldiak batzen ari dira. Akaso, horiek dira produktuaren eboluzioa gehien baloratzen dutenak.

Txakolinaren eboluzioaz mintzo zara. Zertan aldatu da ba?

Ahorako ardo atseginagoak ekoizten dira orain nire ustez, orekatuagoak. Horrez gain, alkohol gradu gehiago dute orain txakolinak, eta horrek garraztasuna kentzen dio. Horregatik da orekatuagoa ahoarentzat.

Zer topatuko du Amurriora gerturatzen denak?

Batetik postu gastronomikoak egongo dira. Bestetik, txakolina. Garrafa lehiaketa ere egongo da, Arabako Txakolinarekin ekoitzia. Dozena bat partaide espero ditugu, 15 inguru. Musika, kalejirak, jana eta edana!

ARABAKO TXAKOLINA JATORRIZKO IZENDAPENA DUTEN UPATEGIAK:

ARZABRO TXAKOLINA
URRUTI AUZOA, 85
DELIKA. 649 390 942
www.arzabrotxakolina.com

UNO TXAKOLINA
GOIANEA UPATEGIA, .
Pol. Ind. KALTZADAKO,
SARATXO. 609 884 826
www.txakoliuno.com

EL TXAKOLI
LANDA-ETXEA. ALDAI
KALEA 36, AMURRIO
945 89 07 03
www.casauraleltxakoli.com

BELDUI TXAKOLINA
BELDUI BASERRIA,
LAUDIO. 685 75 76 48
www.beldui.com

GARATE TXAKOLINA
GARATE GAINA, LAUDIO
659 06 03 91
www.txakoligarate.com

ARTOMAÑA TXAKOLINA
MASALARREINA Z/G,
ARTOMAÑA 620 00 74 52
www.artomanatxakolina.com

SEÑORÍO DE ASTOBIZA
JANDIOLA AUZOA, 16
OKONDO 945 89 85 16
www.astobiza.es

TXIKUBIN TXAKOLINA
EL PALACIO AUZOA 39,
MURGA
txakoli@torredemurga.com
www.txakolixikubin.com



ARZABRO TXAKOLINA

Nerbioi ibaiaren eta txakolinaren ur-jauzia, biak bat

Nerbioiko ur jauziarekin bat egiten du Arzabro upategiak. Delikan kokatuta dago txakolindegia.

Belaunaldiz belaunaldi, familiak mantendu du nekazaritzaren eta txakolinaren ekoizpena.

2009an atondu zuten upategia baserrian, ziklo osoa bertan itxi ahal izateko, ekoizleen lanaren eta mahatsen kalitatea botilaratze aldera.

Hiru mahasti dituzte, sei lur hektarea. Mahats motei dagokienez, Hondarra-

bi zuria da % 80, eta Izurio-tta Txipia gainontzekoa.

Produkzioarako lur saila Delikan dute. Gainera, Arabako Txakolinaren Jatorrizko izendapena du.

Bisita gidatuak

Kanpora begira, bisitak antolatzen dituzte, bertako produktu gastronomikoak eta txakolina eskainita. Arduradunen hitzetan, izaera artisaua indartzen dute, makineria eta ekoizpen gunea baserriaren behealdean baitago.

“Ahalik eta modu osasuntsuenean ekoiztea da gure politika”

Delikan duzue upategia. Toki berezia da, ezta?

Izugarri polita da ingurua eta upategia ere bai. Ekoizle gazteak gara, 2000an ekin genion txakolina egiteari, eta 2010ean zabaldu genuen upategia. Denbora gutxi daramagu, baina oso pozik gaude pixkanaka ari baidakara sartzen merkatu guztietan.

Nolatan erabaki zenuten txakolina ekoiztea?

Landa eremuko familia izaki, lur sail batzuk genituen libre. Nekazaritza landu dugu urte luzez, eta txakolina puntan zegoenez, aukera polita iruditu zitzaigun lurrak erabiltzeko. Negozio modua gustatu zitzaigun.

Zenbat lan dago txakolin botila bakoitzaren atzean?

Badago, bai, bereziki mahastietan. Oso ondo zaindu behar

da mahastia, horren arabera izango baita mahatsaren kalitatea. Mahatsa zenbat eta hobeto egon, orduan eta errazagoa da ekoiztea txakolina. Horregatik da garrantzitsua mahastien zainketa.

Gure kasuan, ahalik eta tratamendu gutxien erabiltzen dugu, ingurumena errespetatzeko. Hori da gure politika, ahalik eta modu osasuntsuenean produzitzea. Nekazaritza integratua baliatzen dugu, ez da ekologikoa osotasunean baina asko gerturatzen da.

Bertan ekoizti eta saltzen duzue edaria, baita nazioartean ere.

Txakolina oso urrutira iristen da. Araban saldu ohi dugu, baina erdia baino gehiago esportatzen dugu atzerriara. Horrez gain, Mediterraneo ingurura

ere kantitate esanguratsua mugitzen dugu, txakolin eskaera handia dago bertan. Estatu Batuetan, Mexikon, Puerto Ricon, Kanadan, Belgikan, Holandan, Alemanian, Norbegan, Frantzia, Londresen, Suedian... ere zabaltzen da gure uzta. Orain, ekialdeko merkatura hurbiltzeko ahaleginetan gabiltza, Txina eta Japon gorenean baitaude.

Horrez gain, Delikan, lana eta produktuak gertutik eza-gutzeko parada eskaintzen duzue...

Turista ugari etortzen dira, nagusiki opor garaian. Bisita gidatuak egiten ditugu, upategira barne. Hala, txakolinaren eta bertako produktuen dastaketa eskaintzen dugu: gazta, gildak... 15-20 lagunentzako plan egokia da, nahiz eta 30 pertsonentzako tokia eskaini.

ANGELINES VILLATE UGARTE

(1964, Delika) da Arzabro upategiko arduradunetako bat.



Arzabro
TXAKOLINA

B/ URRUTI, 85 - 01468 DELIKA (ARABA) / 649 390 942

WWW.ARZABROTXAKOLINA.COM / INFO@ARZABROTXAKOLINA.COM

elkarritzeta

“Ardoa musika bezalakoa da, unearen arabera hautatu behar da bat edo beste”



JESUS MARTIN FERNANDEZ (Laudio, 1976)

SOMMELIERRA DA. ARDOETAN ADITUA. EDARIEN DASTAKETA ETA AZTERKETA NOLA EGIN AZALDU DU.

Testua
Izar Mendiguren Cosgaya

Zer hartu behar da kontuan dastaketa egitean?

Kolorea, zaporea eta usaimena aztertu behar dira. Kolorean antzematen da ardoaren bizitasuna koparen erdigunea behatu behar da horretarako.

Has gaitezen kopatik. Nondik heldu behar da?

Edalontzia oinarritik heldu behar da, oinetik; bestela, berotu egiten da edaria. Ardo beltza, 13 gradutan edateko 11 gradutan gorde behar da, hozkailutik kopara bi gradu igotzen baitira. Dena den, tenperatura gustu kontua da, nahiz eta mundu mailan neurri estandarrek egon. Kriantzak 10-17 gradu bitartean edatea gomendatzen da; urteko ardoa 12-13 gradutan, upategian dagoen tenperaturan; ardo txuriak eta gorriak 10 gradutan... Baina jendeak oso hotz edatea du gogoko, 5 gradutan.

Koloreak ematen al du pista-rik? Zein?

Kolorea zenbat eta argiagoa izan, orduan eta gazteagoa da ardoa. CO₂ ere aztertu behar da, karbonoa. Horretarako pista da ardo kopa zerbitzatu eta pixka bat itxarotean edalontziaren ipurdian burbuilak dituen ikustea. Ardo txuriaren kasuan, esaterako, zenbat eta kapa horiagoa eduki, denbora edo urte gehiago ditu. Hala ere, salbuespenak daude, jakina.

Kopari bueltak emateko joera handia dugu. Ona al da?

Lehen kata geldian egin behar da, edalontzia mugitu gabe. Usaimena aztertzean datza, edariaren osagaiak identifikatzean: frutak, loreak... Ardo askok dute piña, sagarra edo madaria esaterako.

Elaborazioa antzeman daiteke dastaketaren bidez?

Elaborazioaren baitan bi fregimentazio fase daude: alkoholare-

na eta usainarena. Ondoren sartzen da edaria botilan, gorputza edo berezko ezaugarriak hartzeko.

Aurrez argitu eta filtratu egiten da, ardoa oso berde edo garrantz egoten baita. 3-5 hilabete egoten dira botiletan. Kriantza edo ardo onduak edari zaharragoak diren heinean, kupelek ematen diote kutsua. Ondorioz, egur usaina, arkatzaarena... hartzen dute.

Etiketek hitz gutxian informazio asko ematen dute.

Bai. Batetik ardoa non ekoitzia den jartzen du, bestetik edariaren jatorrizko izendapen kalifikatua. Ardo mota eta noiz botilaratu den ere zehazten da, ardoaren urtea. Gradu kopurua ere oso garrantzitsua da. Hortik aurrera, kontraetiketa begira liteke, bertan baitago ekoizlearen inguruko informazioa.

Botilek forma asko dituzte. Zertan eragiten du horrek?

Botila motak ardoa deskribatzen du. Botilen ipurdiak hirukia badu, gordetzeko ardoa da, iraupen luze-koa, 2-3 urtekoa. Ardoaren hondarra zerbitzatzeko ipurdian ez gertatzen horrelakoa botila. Ardoak, egun, formatu ezberdinak ditu: plastikotetan, kutxetan... Nire ustez, botila eta beira da formatu onena. Badira ardo latak ere, Hego Afrikan, adibidez.

Edari tradizionalak modernizatzeari ekin diote zenbaitek, Txakolitonika da horren adibide. Joerak berritzearekin ados al zaudete?

Ardoa lehen jende nagusiak edaten zuen, belaunaldi berriek hartu behar dute lekukoa, eta horretarako egokitu beharra dago. Adinaren arabera kontsumoa eta gustuak aldatzen dira, modan daude orain Moscatoa, Lambruscoa... Hasieran ardo gozoen alde egiten du jendeak, eta urteen poderioz, mikatzak hautatzen dira. Publiko gaztea konkistatu behar da. Ardoa musika bezalakoa da, momentuaren arabera hautatzen da bat edo

ENPRESA EKIMEN BERRIEN ABIARAZTE ETA SORRERAN AHOLKULARITZA ENPRESA SAREARI EUSKARRIA IKASKUNTZA JARDUEREN PLANGINTZA	reforAMURRIO enpresaldea AMURRIO BIDEAN	BULEGO ETA MIKROBULEGOAK ALOKAIKUAN COWORKING HEZIKETA GELAK AUDITORIOA	
AMURRIO BIDEAN, S.A.U. (Toki Garapenerako Elkarteak) HELBIDEA: EL REFOR, 2/10 01470 AMURRIO (ARABA) TELEFONOA: 945 89 1721 admin@amurriobidean.org			ORDUTEGIA: REFORAMURRIO ENPRESALDEA: 8.00etatik 20.30ra AMURRIO BIDEAN (Toki Garapenerako Elkarteak): 9.00etatik 13.00etara



ARTOMAÑA TXAKOLINA

Topo eta topa egiteko txokoa

1988an ekin zion Artomaña Txakolinak edaria ekoizteari, Amurrioko upategi txiki batean 6 hektareako mahastia zutela. 2005ean egokitu zuten gunea Artomañan teknologia modernoetara lekueginez. Hala igaro ziren seitek 20 lur

hektarea lantzeraz. Belaunaldiz belaunaldi, familia artean eraman dute negozioa. Txakolin mota ezberdinak ekoizten dituzte. Berriki merkaturatu dute 2016ko uztia; eta, lehiaketan emaitzak eskura ez dituzten arren, kalitate bikai-

nekoa dela uste dute. "Globalizatutako merkatu batean azken 10 urteetan Artomañako txakolinak mugak gainditu ditu, atzerrira iritsi da munduko ardo zuri onenekin lehiatzen". AEBn eta Japonian estimatzen dute nagusiki edaria,

Asiako sukaldaritzarekin primeran bat egiten du eta. Horren adierazle da, Hong Kongeko nazioarteko ardo lehiaketan eskuratu zuten zilarrezko eta brontzezko domina, "Eukeni" txakolinarekin osatu baitzuten "Kaen Kari Yellow

JON ORTUZAR (1990, Artomaña) da txakolindegiko gazteena. Eguraldiak uzta kaltetu arren, baikor dago.

Upategiko txakolin ekoizle-rik gazteena zara... Hori zer da, ohorea?

Bai, lehengusuak oraindik ikasten ari dira eta! Lan handia da, baina polita.

Zenbat hilabeteetako lana dago botila edo uzta bakoitzaren atzean?

Neguan egiten dugu kimaketa, eta ondoren, mahatsak lotzeko makila egokienak hautatzen ditugu. Segidan hasten da ekoizpena, nahiz eta aurtengo izozteek sekulako arazoa eragin diguten.

Eguraldiak asko baldintzatzen du zuen lana, beraz?

Bai. Aurtengo apirilean, esaterako, izozte asko egon dira. Hori dela eta, galera handiak izan ditugu ekoizleok. Guk, zorionez, mahastien sail handiena urez-

tatze sistemarekin dugu, eta ez digu horrenbeste eragin. Guztira, 5 hektarea soilik hondatu zaizkigu, egungo produkzioaren % 80. Beste ekoizle batzuk, akaso, gehiago sufritu dute.

Zenbat txakolin mota dituzue? Zein da horien artean ezaugarriena?

Eukeni da gure upategiko izarra, aurtur berririo saritu dute. Horrez gain, "Xarmant", "Fabián de Mariaketa"... ere baditugu.

Botilen izendapenari arreta berezia jartzen diozue, Artomañako historia ezagutarazteko helburuarekin...

Izenak Artomañako historiari erreferentzia egiteko baliatzen ditugu.

Eukeni izan zen -Osaba Eugenio- Aiaran txakolina berreskuratzeko apustua egin zuena, beraz, berari eskertu behar zaio gaur egun Arabako Txakolinak Jatorrizko Izendapena izatea. Haren omenez jarri genion gure txakolinari "Eukeni" izena. Aiarako lurrak oso onak dira, horregatik daude hainbeste upategi.

Zein da zuri gehien gustatzen zaizun botila? Eta jendea?

Eukeni. Hori da gehien saltzen dena inguruotan eta kanpoan. Lyon (Frantzia) eta Vindouros Jatorrizko Deituran (Palaentzia) saritu egin dute urrezko dominarekin gure txakolina, besteak beste.

Belaunaldiz belaunaldi, familia artean eraman duzue negozioa aurrera...

Ugarte sendiaren lau anaiek eta Alava familiako biek abiatu zuten txakolindegia, haien artean lehengusuak dira. Ni Ugartetarren semea naiz.

Nola ikusten duzu upategien geroa?

Primerakoa. Nire ustez, gauzak ondo egiten ari dira, mahats ona biltzen ari gara.

Bat al datoz egindako lana eta jasotako emaitza?

Momentuz, txakolina saltzen ari da, jendeak gogoko duela dirudi, beraz, pozik gaude. Aurrerantzean ere hala jarraitzea nahiko genuke!

"Artomañako historiari erreferentzia egiteko baliatzen ditugu Txakolin botilen izenak"



MASALARREINA Z/G, ARTOMAÑA (AMURRIO) / 620 00 74 52

INFO@ARTOMANATXAKOLINA.COM / WWW.ARTOMANATXAKOLINA.COM



AIARA TXAKOLINAREN LURRA

Aiaraldea, pasaia bat zapore bakoitzeko



alavaturismo.eus
cuadrilladeayala.com
rutadeltxakoli.com

visit
araba  alava



Arabako Foru Aldundia
Diputación Foral de Álava

www.araba.eus