

**2. "ARABAKO MAHASTIAK / VIÑEDOS DE  
ALAVA" JATORRI-DEITURA  
BABESTUAREN BALDINTZA-AGIRIA**

# "ARABAKO MAHASTIAK / VIÑEDOS DE ALAVA" JATORRI-DEITURA BABESTUAREN BALDINTZA-AGIRIA

## 1. BABESTEN DEN IZENA

Jatorri-Deitura Babestuaren (JDB) bidez babesten den izen geografikoa "Arabako Mahastiak/Viñedos de Álava" da.

## 2. ARDOEN DESKRIBAPENA

Arabako mahastiak / Viñedos de Álava JDBk babesten dituen ardoak "ardoak" kategoriakoak dira (1308/2013 EB Erregelamenduaren VII. eranskineko II. zatiko 1. puntua).

### a) Mota eta deskribapena

*a.1 Ardo beltza:* ardo barea, gutxienez % 12,50eko alkohol-gradu bolumetrikoa duena, baimendutako mahats-barietateetatik datorrena, eta gutxienez % 12,50eko alkohol-gradu potentziala duena.

Ardo beltzen artean, "Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava" JDBaren barruan aipatzekoak dira *beratze karbonikoko ardoak*, haren eremu geografikoan tradizionalki egin direnak, praktika enologikoei buruzko atalean agintzen denaren arabera.

*a.2 Ardo zuria:* ardo barea, gutxienez % 11,50eko alkohol-gradu bolumetrikoa duena, baimendutako mahats-barietateetatik datorrena, eta gutxienez % 11,50eko alkohol-gradu potentziala duena.

*a.3 Ardo gorria:* ardo barea, gutxienez % 11,50eko alkohol-gradu bolumetrikoa duena, baimendutako mahats-barietateetatik datorrena, eta gutxienez % 11,50eko alkohol-gradu potentziala duena.

### b) Analisi-ezaugarriak

"Arabako mahastiak / Viñedos de Álava" JDBak babesten dituen ardoen ezaugarri fisiko-kimikoak hauek dira:

- *Ardo beltzak:*

Eskuratutako alkohol graduazioa > % 12'50 bol.;

Gutzizko alkohol-gradua > % 12,5 bol.;

Azukreak guztira < 4 g/l;

Azidotasuna guztira (tartarikoa) > 3,5g/l > 46,6meq/l;

Azidotasun lurrunkorra < 0,8g/l. Ontze-prozesua duten ardoetan, 0,8 g/l-ko muga 0,06 g/l-an gainditu ahal izango da, alkoholaren % 11 gainditzen duen gradu eta ontze urte bakoitzeko. Ezin izango da inoiz 1,2 g/l baino altuagoa izan.

Anhidrido sulforosoaren gehieneko kantitate onartua, guztira, hau izango da:

- Ardo beltz lehorrak: 100 mg/l.
- Ardo beltz erdilehorrak, litroko 5 azukre-gramo edo gehiago dituztenak: 170 mg/l.
- Ardo beltz erdigozoak: 170 mg/l.
- Ardo beltz gozoak: 170 mg/l.

- *Ardo zuriak:*

Eskuratutako alkohol graduazioa > % 11,50 bol.;

Gutzizko alkohol-gradua > % 11,5 bol.;

Azukreak guztira < 4 g/l;

Azidotasuna guztira (tartarikoa) > 3,5g/l > 46,6meq/l;

Azidotasun lurrunkorra < 0,8 g/l. Ontze-prozesua duten ardoetan, 0,8 g/l-ko muga 0,06 g/l-an gainditu ahal izango da, alkoholaren % 11 gainditzen duen gradu eta ontze urte bakoitzeko. Ezin izango da inoiz 1,2 g/l baino altuagoa izan, ardo zuri gozoen eta erdigozoen kasuan izan ezik, horietarako 1,5 g/l-ko muga ezartzen baita.

Anhidrido sulforosoaren gehieneko kantitate onartua, guztira, hau izango da:

- Ardo zuri lehorrak: 150 mg/l.
- Ardo zuri erdilehorrak, litroko 5 azukre-gramo edo gehiago dituztenak: 220 mg/l.
- Ardo zuri erdigozoak: 220 mg/l.
- Ardo zuri gozoak: 220 mg/l.

- *Ardo gorriak:*

Eskuratutako alkohol graduazioa > % 11,50

bol.; guztizko alkohol-gradua > % 11,5 bol.;

azukreak guztira < 4 g/l;

Azidotasuna guztira (tartarikoa) > 3,5g/l > 46,6meq/l;

Azidotasun lurrunkorra < 0,8 g/l. Ezin izango da inoiz 1,2 g/l baino altuagoa izan, ardo gorri gozoen eta erdigozoen kasuan izan ezik, horietarako 1,5 g/l-ko muga ezartzen baita.

Anhidrido sulforosoaren gehieneko kantitate onartua, guztira, hau izango da:

- Ardo gorri lehorrak: 150 mg/l.
- Ardo gorri erdilehorrak, litroko 5 azukre-gramo edo gehiago dituztenak: 220 mg/l.
- Ardo gorri erdigozoak: 220 mg/l.
- Ardo gorri gozoak: 220 mg/l.

### c) Ezaugarri organoleptikoak

“Arabako mahastiak / Viñedos de Álava” JDBak babesten dituen ardoek ezaugarri organoleptiko hauek izan behar dituzte:

Ardo beltza

Ikusizko fasea	Gardena, kolore gorrikoa, ñabardura urdin edo more-gorriak dituena. Ardoek tarte/balio hauen barruan egon beharko dute: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absorbantziak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- A420: 0,1-20;</li> <li>- A520: 0,1-20;</li> <li>- A620: 0-8;</li> </ul> </li> <li>- Kolore-intentsitatea: KI &gt; 4</li> <li>- Uhartasuna: NTU&lt;60</li> </ul>
Usaimen-fasea	Fruta eta/edo lore aromak, begetalak eta espeziatuak. Akatsik gabea.
Dastamen-fasea	Akatsik gabea eta sudur-atzean 5 segundo baino gehiagoko aroma-iraupena duena.

Ardo beltz barrikan zahartua:

Ikusizko fasea	Gardena, tonalitate gorri eta/edo biolazeotik laranja, ñabar edo kobrera bitartekoak Ardoek tarte/balio hauen barruan egon beharko dute: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absorbantziak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- A420: 0,1-20;</li> <li>- A520: 0,1-20;</li> <li>- A620: 0-8;</li> </ul> </li> <li>- Kolore-intentsitatea: KI &gt; 4</li> </ul>
----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	- Uhertasuna: NTU<60
Usaimen-fasea	Fruten eta/edo begetalen aromak, loreenak, espeziatuak, laktikoak, balsamikoak eta hirugarren mailako aromak dituztenak. Akatsik gabea.
Dastamen-fasea	Akatsik gabea eta sudur-atzean 5 segundo baino gehiagoko aroma-iraupena duena.

#### Beratze karbonikoko ardo beltza

Ikusizko fasea	Gardena, kolore gorrikoa, ñabardura urdin edo more-gorriak dituena. Ardoek tarte/balio hauen barruan egon beharko dute: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absorbantziak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- A420: 0,1-20;</li> <li>- A520: 0,1-20;</li> <li>- A620: 0,2-10;</li> </ul> </li> <li>- Kolore-intentsitatea: KI &gt; 4</li> <li>- Uhertasuna: NTU&lt;60</li> </ul>
Usaimen-fasea	Fruten eta/edo loreen aromak. Akatsik gabea
Dastamen-fasea	Akatsik gabea eta sudur-atzean 5 segundo baino gehiagoko aroma-iraupena duena.

#### Ardo zuria

Ikusizko fasea	Gardena, tonalitate horikara eta/edo berdekarakoa; azpildura laranja edo urre zaharraren kolorekoak ere izan ditzake. Ardoek tarte/balio hauen barruan egon beharko dute: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absorbantziak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- A420: 0 – 1,4</li> <li>- A520: 0 – 0,4</li> <li>- A620: 0– 0,1</li> </ul> </li> <li>- Kolore-intentsitatea: KI 0,05 – 1,9</li> <li>- Uhertasuna: NTU&lt;40</li> </ul>
Usaimen-fasea	Fruta- eta/edo begetal- eta/edo lore-aroma eta/edo landare aromatikoena; hirugarren mailako aromak izan ditzake. Akatsik gabea.
Dastamen-fasea	Akatsik gabea eta sudur-atzean 5 segundo baino gehiagoko aroma-iraupena duena.

#### Ardo zuri barrikan zahartua

Ikusizko fasea	Gardena, tonalitate horikara eta/edo
----------------	--------------------------------------

	<p>azpildura laranja edo urre zaharraren kolorekoak ere izan ditzake Ardoek tarte/balio hauen barruan egon beharko dute:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absorbantziak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- A420: 0 – 1,8</li> <li>- A520: 0 – 0,6</li> <li>- A620: 0– 0,1</li> </ul> </li> <li>- Kolore-intentsitatea: KI 0,05 –2,5</li> <li>- Uhertasuna: NTU&lt;40</li> </ul>
Usaimen-fasea	Fruta- eta/edo begetal eta/edo lore-aroma eta/edo landare aromatikoena, hirugarren mailako aromen ekarpenarekin. Akatsik gabea.
Dastamen-fasea	Akatsik gabea eta sudur-atzean 5 segundo baino gehiagoko aroma-iraupena duena.

### Ardo gorria

Ikusizko fasea	<p>Gardena, tonalitate arrosakarak, gorriak eta/edo urdinxkak dituena. Ardoek tarte/balio hauen barruan egon beharko dute:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absorbantziak: <ul style="list-style-type: none"> <li>o A420: 0 – 5</li> <li>o A520: 0 –5</li> <li>o A620: 0–2</li> </ul> </li> <li>- Kolore-intentsitatea: KI &lt;12</li> <li>- Uhertasuna: NTU&lt;40</li> </ul>
Usaimen-fasea	Fruten eta/edo eta/edo loreen eta/edo begetalen eta/edo landare aromatikoaren aromak. Akatsik gabea.
Dastamen-fasea	Akatsik gabea eta sudur-atzean 5 segundo baino gehiagoko aroma-iraupena duena.

## 3. PRAKTIKA ENOLOGIKO ESPEZIFIKOAK

### 3.1. Laborantza-praktikak

#### Orokorrak

Laborantzako praktikek erabilera tradizionalak errespetatuko dituzte, eta mahatsaren ezaugarri onenak lortzea izango dute helburu. Laborantza-lan guztiek landarearen oreka fisiologikoa eta ingurumena errespetatuko dituzte,

eta ezagutza agronomikoak aplikatuko dituzte ardogintzarako baldintza onenak dituen mahatsa lortzeko.

Lurzoruen ezaugarriak babesteko, "Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava" JDBaren ardoen ekoizpenaren eremu geografikoaren ezaugarrien funtsezko osagaia baitira, debekatuta dago JDBa ekoizteko funtsezko aldaketak egitea erabiltzen diren lursailen erliebearen morfologian eta sekuentzia pedologiko naturalean.

### Dentsitatea

Landaketa-dentsitatea hektareako 3.000 mahatsondokoa izango da gutxienez. Gehieneko dentsitatea hektareako 6.000 mahatsondokoa izan daiteke.

### Inausketa / Gidatze-sistemak

Mahastiak gidatzeko eta inausteko sistemak, ahal dela, honako hauek izango dira:

- baso tradizionala eta haren aldaerak
- kordoi bikoitza
- kordoi bakuna

### Mahats-bilketa

Ardo babestuak egiteko, heldutasun onenean dauden mahatsak baino ez dira erabiliko. Heldutasun onena duela ulertuko da mahatsaren azukre-aberastasun minimoa muztio litroko 193 gramokoa bada eta alkohol gradu bolumetrikiko natural minimoa % 12,5 bol. bada mahats beltzentzat eta % 11,5 bol. mahats zurientzat.

Mahatsaren bilketa eta garraioa mahatsaren kalitatea kaltetzen ez duten praktiken eta baliabideen bidez egingo da.

Mahats-bilketa, ahal dela, ontzi txikietan egingo da. Debekatuta dago mahats-bilketa mekanikoa egitea eta "mahats-ateratzekoa" erabiltzea.

Mahatsa garraiatzeko, edukiera eta altuera mugatuko atoiak erabiliko dira, mahatsa ez hondatzeko.

Barietate beltz eta zuriak bereizita saldu, pisatu eta sartu beharko dira upategian, beratze karbonikoko ardoetara bideratzen direnak izan ezik.

### **3.2 Elaborazio-praktikak**

#### Orokorrak

Ardoaren ardogintza- eta ontze-prozesuko praktikak kalitaterik onena lortzera bideratuta egongo dira, “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava” JDBaren babespeko ardo-moten ezaugarriei jarraikiz.

#### Errendimendua

Muztioa ekoizteko, praktika tradizionalak erabiliko dira, ardoen kalitaterik onena lortzera bideratutako teknologia aplikatuz. Muztioa edo azal-/pats-ardoa ateratzeko presio egokiak aplikatuko dira, azken errendimendua 100 kg mahatseko 70 litrotik gorakoa izan ez dadin, ardo beltzaren kasuan, ezta 65 litrotik gorakoa ere 100 kg mahatseko, ardo zurien eta ardo arrosen kasuan, prentsatzetarakoan neurtuta.

#### Ardogintzarako murrizketak

Presio desegokien bidez lortutako muztio- edo ardo-frakzioak ezingo dira, inola ere, babestutako ardoak egiteko erabili.

Bereziki, izen honek babestutako ardoak egiteko debekatuta dago “jarraituak” deituriko prentsak erabiltzea, non presioa Arkimedesen torloju batek egiten baitu kontrapisu baten gainean aurrera egitean. Era berean, debekatuta dago ardatz bertikaleko eragin zentrifugoko makina mahats-jotzaileak erabiltzea. Babestutako ardoak egiteko ezin izango dira mahatsa patsekin aurrez berotzeko edo muztioak edo ardoak berotzeko praktikak erabili materia koloratzailea aterarazteko.

Beratze karbonikoko ardoei dagokienez, mahats osoarekin egitea baino ez da onartuko.



## **4. EREMU GEOGRAFIKOEN MUGAK**

**4.1.** Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava "JDBak babestutako ardoen ekoizpen-eremua Arabako Lurralde Historikoaren hegoaldean dago, gehienbat buztin- eta kare-lurrez osatua; lur horiek hegoalderantz orientatuta daude, Toloño-Kantabria mendilerroaren magalean, jarraian adierazten diren udal-mugarteetan kokatuta, eta egokiak dira baimendutako barietateetako mahatsa ekoizteko, JDBaren babespeko ardoen ezaugarri berezietako ardo erregistratuen ekoizpenerako beharrezkoa den kalitatearekin.

**4.2** Hauek dira ekoizpen-eremua osatzen duten udalerriak:

- Mañueta
- Eltziego
- Bilar
- Kripan
- Bastida, Gatzaga Buradon kontzejua barne,
- Guardia, Paganos kontzejua eta El Campillar eta Laserna auzoak barne,
- Lantziego, Assa eta Binasperri auzoak barne,
- Lapuebla de Labarca,
- Leza,
- Moreda Araba,
- Nabaridas
- Oyón-Oion, Barriobusto eta Labrazako kontzejuak barne,
- Samaniego,
- Eskuernaga, eta
- Iekora

## **5. GEHIENEN ERRENDIMENDUA HEKTAREAKO**

Hektareako, ekoizpen hauek onartuko dira gehienez:

BARIETATE BELTZAK	ERRENDIMENDU A	BARIETATE ZURIAK Kg/ha	ERRENDIMENDU A
Kg/ha	BARIETATE BELTZAK (%)		BARIETATE ZURIAK
6.000	42,00	8.000	52,00

## 6. MAHATS-BARIETATEAK

Babestutako ardoak honako barietate hauetako mahatsekin egingo dira:

ZURIAK	BELTZAK
Viura	Tempranillo
Garnatxa Zuria	Garnatxa Beltza
Malvasia	Graciano
Moskatela,	Mazuela
Tempranillo Zuria	Maturana Beltza.
Turruntesa	
Maturana Zuria	

Interes berezia jarriko da desagertzeko arriskuan dauden barietate tradizionalak berreskuratzeko eta aztertzeke, haien kontserbazioa lortzeko eta, hala badagokio, JDBaren ondare genetikora gehitzeko.

JDBa eratu aurretik Calagraño ardogintza-barietatearekin egindako mahastilandaketetako mahatsa ardo babestuak egiteko erabili ahal izango da landaketa horiek irauten duten bitartean.

## 7. EREMU GEOGRAFIKOAREKIKO LOTURA

### a) Eremu geografikoaren datuak

## **a.1 Faktore naturalak**

"Arabako mahastiak / Viñedos de Álava" JDBko ardoen nortasuna eskualde natural horren berezitasunari eta desberdintasun nabarmenei zor zaie; izan ere, berezko nortasuna duten elementu naturalek erabat mugatzen dute eskualde hori, eta horrek bereiztu egiten du beste ardogintza-eremuetatik, hala ezaugarri klimatologiko eta edafikoetan nola barietateetan. Lurraldearen hedadura txikia da; berrogei kilometro inguruko luzera eta zortzi kilometro inguruko zabalera duen lur-zerrenda batek osatzen du, Toloño mendilerroaren eta Ebro ibaiaren artean, eta dibertsitate mugatua du mahatsondoei dagokienez. Guztien artean, Tempranillo barietatea nabarmentzen da, eta, landatutako azalerari dagokionez, jarraian datoz Viura barietate zuria, Mazuelo, Graciano eta Garnatxa beltzak eta Malvasia zuria.

Oro har, mahastiak paisaia, klima eta lurzoru berezi, unitario, homogeen eta jarraitua du, eta mahatsondoaren monolaborantzaren paradigma da, nekazaritza-azalera erabilgarriaren % 80 inguru mahastia baita.

### **Klima:**

"Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava" JDBaren eremu geografikoa iparraldeko 42º-ko latitudean dago, Europako eremu epelean alegia; beraz, klima kontinentala du nagusiki, eta Ozeano Atlantikoaren eta Mediterraneo Itsasoaren eraginek baldintzatzen dute. Hala ere, askotariko egoera klimatikoak eragiten dituzten faktore topografikoek eragin horiek arintzen dituzte nolabait. Papadakisen sailkapen agroklimatikoaren arabera, klima mediterraneo epel freskoa da.

Eskualdea trantsizio atlantikoko eta mediterraneoko eremu batean kokatzeak mahastiari eguzki- eta ur-dosi nahikoa ziurtatzen dio; hegoaldera begira egoteak, berriz, Toloño-Kantabria mendilerroaren magalean kokatuta, udako argitasuna ahalik eta gehien aprobetxatzea dakar.

Urteko gorabehera termikoak handiak dira (42°C urteko maximoa eta -10°C minimoa) eta urteko batez besteko tenperatura 13°C ingurukoa da.

Beheranzko altuera-gradienteak dago (batez besteko tenperatura txikiagoa da altuera gehitu ahala).

Izotzaldirik gabeko aldia (Embergerren erregimenaren arabera) apirileko azken astetik urriko azken astera bitartekoa da, eta urteko plubiometria moderatubaxua da, uda lehorrekin, eta beheranzko altuera-gradienteak du (517 mm Guardiako Paganosen eta 680 mm Bastidan).

Eskualdeko mahastiaren indize tipikoak honako hauek dira:

- Aldi Aktiboaren iraupena: 205 eta 235 egun bitartekoa, handiagoa kosta baxuetan. Kasu guztietan, martxoaren hasieratik urriaren amaierara bitartekoa da.
- Integral Termiko Aktiboa (ITA): 3.300 eta 4.000 °C bitartekoa da, eta gradu gehiago metatzen dira Ebro inguruko kosta baxuetan.
- Integral Termiko Eraginkorra (Winkler eta Amerine ITF): 1.300 eta 1.660°C artean dago, eta, ITA mailan bezala, maila baxuetan gradu gehiago metatzen dira. Horrek esan nahi du azaleraren zati handiena II. eskualdekoa dela, mendilerrotik gertuen dauden kosta altuak izan ezik, horiek I. eskualdekoak baitira.

Integral termikoa latitude hauetarako oso altu horri gehitzen badiogu mahastien % 90 Tempranillo, Viura eta Graciano mahatsondo goiztiarrez osatzen direla, mahatsaren heldutasun bikaina lortzen da.

### **Orografia:**

Orografiari dagokionez, Kantabria-Toloño mendilerroak eragin erabakigarria du mendi-hegaletan gora egin ahala airearen tenperatura jaisteko edo plubiometria handitzeko. Hala ere, kareharrizko harkaitz horren funtsezko misio klimatikoa "Arabako mahastiak/Viñedos de Álava" JDBko mahastiak Kantauriaren eraginetik babestea da.

Mendilerro ikusgarri horrek 1.300 metroko altuera gainditzen duten gailurrak ditu, eta izaera meditarreneoa ematen dio eskualdeari; haren lerdentasuna eta altuera erabakigarriak dira garrantzi handiko muga bioklimatiko ezartzeko. Alde batetik, haren kota altuek eskualdea ipar-mendebaldeko haize hotz eta hezeetatik babesten dute, eta, bestetik, haren magalean finkatuta dagoen mahastiaren hegoalderako orientazioari eta Ebroko terrazekin lotzen diren arrapala leunei esker (300 metro inguruko gutxieneko kotetara iristen dira), latitude horiei legokiekeen baino askoz hobeto aprobetxatzen dituzte mahatsondoek erradiazioak, eta mahatsa ere askoz hobeto heltzen da.

### **Lurzoruak:**

"Arabako mahastiak/Viñedos de Álava" JDBaren eremu geografikoko mahastizaintzako lurzoruaren ezaugarri fisikoak eta konposizio kimikoa lotuta daude lurzoru hori sortu zuten prozesuekin. Azpimarratzekoa da eskualde honetako mahastia batez ere sedimentu oligozenikoetan oinarritzen dela, zeinak Era Tertiarioan Ebroko harana eratzen zuen hobi tektonikoaren gainean baitaude. Kareharriz, margaz eta hareharriz osatutako sedimentu tertiario horien gainean, FAOren sailkapenaren arabera kaltzio aldakorra deituriko lurzoru mota bat datza. Zoru nabar-horixka da, pobrea, oso karetsua, oinarritzko pH-koa, sakona, harritsu samarra, trinkotasun ertain arinekoa, harroa eta oso sana.

Mahastizaintzarako bokazio handiko lurzoru pobre horrek batez besteko errendimendu ertainak dakartza, bost mila eta sei mila kilo mahats bitarte hektareako, eta datu horrek fruituaren kalitatea iradokitzen du.

### **a.2 Giza faktoreak**

"Arabako mahastiak/Viñedos de Álava" JDBaren eremu geografikoa Arabako Lurralde Historikoaren hegoaldean dago. Nafarroako eta Gaztelako antzinako erresumen arteko muga-lurra izan zen (Nafarroako erresumarena izan zen sei mendez), eta historian zehar mahatsondoaren laborantzan eta ardoaren merkataritzan espezializatuta egoteagatik bereizten da.

Ardoa Guardiako eskualdean eta bere herrixketan (Guardiako hiribildua eta lurra) aberastasun-iturri izan zen, XIV. mendearen lehen erditik gutxienez. Guardiako eta Labrazako ardoak, garai hartan Nafarroako Erresumakoak, Gaztelakoekin lehiatzen ziren hurbilen zegoen hiri-merkatu handienean, Gasteizkoan alegia, eta auzien eta pribilegioen iturri ere izan ziren, ardo haiek Arabako hiriburura, Gipuzkoako hiribilduetara eta Iparraldeko beste merkatu batzuetara iritsi ahal izateko.

Lurralde horretako biztanleek berant Erdi Arotik mahastien laborantzan eta ardoaren elaborazioan duten espezializazioak lotura estua du eskualdearen ezaugarri klimatiko eta edafologikoekin, ekoizpen horren aldekoak baitira, baita hiri-merkatuaren eta diru-ekonomiaren garapenarekin ere. Inguruabar horiek eragina izan zuten tokiko biztanleengan, eta haien nekazaritza-jarrerak aldatu egin ziren, mahastiak landatzearen eta ardo beltz eta zuriak egitearen alde. Garai hartan, ahalegin handia egin zen mahatsondoari aplikatutako nekazaritza-zaintzak hobetzeko, garaian garaiko gustuetarako atseginak ziren ardoak egiteko neurriak eta bitartekoak hartzeko eta produktu preziatu eta hauskor hori upategietan ahalik eta denbora gehien iraunarazteko. Horren froga dira Gatzaga Buradon, Bastida, Guardia eta beste herri batzuetan dauden lurpeko kobak.

Ardoa egiteko prozesuak, garai batean, konnotazio erlijioso garrantzitsuak zituen, bai bere erabilerengatik, bai elizak nekazaritzako propietateen eta errendimenduen gainean zituen eskubideengatik. Ez da harritzekoa, beraz, Manuel Quintano Quitano jaun elizgizon ospetsua izatea, XVIII. mendearen amaieran, eta, Bordeleko metodoetan trebatzeko Frantzia denboraldi bat eman ondoren, eskualde horretako mahastizaintzan hobekuntzak bultzatu zituen, zeinen oinordeko baitira Arabako egungo mahastizainak.

Aro garaikidean jada, azpimarratzekoa da Arabako Foru Aldundiak XIX. mendearen erdialdetik lurralde horretako ardoak modernizatzeari eman zion bultzada, beharrezko bitartekoak jarritz, baliabide ekonomiko eta pertsonalen ekarpenarekin. Horren adibide dira, batetik, 1854. urtean aditu frantses baten zuzendaritzapean irekitako Granja Modeloa eta, bestetik, lurralde horren arazoaren eta erronken analisia,

José M<sup>a</sup> Migueloa eta Valentín Sotés Guardiako barrutiko uzta-biltzaile eta prokuradoreek egindakoa, non kalitateko ardoen elaborazioa eta merkataritza bultzatzearen aldeko apustua egiten baitute, Frantziako kalitatezko ardoak eredutzat hartuta.

1862. urtean, Arabako Foru Aldundiak *maitre de chai* bat kontratatu zuen, Jean Pineau, zeinak ahosabaian leunagoak eta kontserbazioan iraunkorragoak ziren ardoak egiten baitzituen, hargatik alkohol-graduazioa handitu gabe. Hura izan zen Arabako lurjabe eta uzta-biltzaileen ideiak merkatu berri baterantz eta mahastizaintza eta ardogintza lantzeko modu berrietarantz behin betiko bultzatu zituen motorretako bat. Aldi berean, asmo handiko merkatu-plan bat diseinatu zen *Arabako Médoc* deiturikoa hedatzeko. Izen horrek erreferentzia egiten zion Arabako ekoizleek eredutzat hartu zuten eskualde frantsesari, eta Aldundiak berak etiketa ofizial bat sortu zuen horretarako, non Baionako – 1864 – eta Bordeleko –1865– erakustazoketan lortutako dominak erakusten baitziren.

Ordutik gaur egunera arte iraun du Arabako mahastizainek eta ardogileek kalitateko ardoak egiteko eta merkaturatzeko duten konpromisoa; izan ere, joan den mendeko 20ko hamarkadatik, Errioxa Jatorri Deitura Kalifikatuaren barruan nabarmendu dira, zeinaren arau erregulatzailerik eskualdea azpiero gisa (Arabako Errioxa) aintzatesten baitute.

Giza lanaren historia horrek eskualde berezi horren egungo paisaia eratzen joan da, bertako ingurumen-baldintzetara egokituz. Horren ondorioz, mahatsondoak zortzi mendean bereganatu eta ordeztu egin du antzinako arte-eta haritz-basoek eskualde horretan hartzen zuten lekua. Baina, era berean, eskala txikian, Arabako mahastizainen jarduera landarea moldekatuz eta ingurunea aldatuz gauzatzen da, inausketaren, laborantzaren, ongarritzearen, ureztatzearen eta mahastiak gidatzeko sistemaren bitartez, besteak beste.

Tradizio horren ondorenak dira, halaber, lurralde honetako ardo beltzak egiteko bi metodo: Manuel Quintano jaunak Frantziatik XVIII. mendearen amaieran inportatutako metodo klasikoa, zeinean bildutako mahatsa txortetik gabe zanpatzen baita, eta uzta-biltzaileen metodo tradizionala, zeinean bildutako mahatsa osorik erabiltzen baita. Bi metodoetan muztioak azalekin kontaktuan hartitzen du, eta horiek, besteak beste, materia koloratzailea eta "Arabako mahastiak/Viñedos de Álava" JDBko ardoen tanino bereizgarriak ematen

dizkiete.

Azkenik, alderdi ekonomiko eta sozialei dagokienez, sektorearen jabetza-egitura berezia nabarmendu behar da. Eremu geografiko babestuko upategien ehuneko handi bat uzta-biltzaileen taldean sailkatzen da,% 50 inguru. Izen hori ematen zaio mahatsa landu, ekoitzi eta eraldatzen duen enpresaburuari, zeinak ardoa botilaratzen eta merkaturatzen baitu, bolumen txiki edo ertainetan; izan ere, eraldatutako mahats-bolumenari % 9 ekoizten dute. Horiez gain, sektorea osatzen dute hazleek (upategien % 84 eta ekoizpenaren % 77), kooperatibek (upategien % 2 eta ekoizpenaren % 12) eta biltegizainek (upategien % 8,5 eta ekoizpenaren % 2,5).

## **b) Produktuaren datuak**

"Arabako mahastiak/Viñedos de Álava" JDBko ardoen artean ardo gorri eta ardo beltz gazteetatik ardo beltz zahartuetara bitartekoak daude. Haien adierazgarri tipiko nagusiak beratze karbonikoa (ardo beltza egiteko metodo tradizionala) eta tempranillo barietatearen nagusitasuna (Arabako mahastiaren% 90, gutxi gorabehera) dira.

Graduazio eta pigmentazio optimoko ardoak dira, eta, aldi berean, oso azidotasun moderatua dute, koloreetan, lurrinetan eta gustuan bereizten dituzten ezaugarri batzuk aipatzearen. Ardo gazteek fruta-zapore berezia dute, eta, oro har, ardo gorpuzdunak dira, zahartzeko egokiak, eta kolore eta azidotasun egonkorrekoak.

Mahastizaintza- eta ardogintza-eremu honetako ardo zuriei dagokienez, neurritzkoak, leunak, orekatuak, freskoak, kolore bereizgarri oso zurbilekoak eta fruta-aromakoak. Viura barietatearekin egiten dira nagusiki, eskualdeko buztin-kareharrizko eta esposizio oneko lurzoruetara erabat egokituta baitago. Lurzoru horiek ematen dizkiete aipatutako ezaugarriak.



Neurri txikiagoan bada ere, berezko beste barietate batzuk ere erabiltzen dira, hala nola Malbasia, zeinak muztio usaintsua, gazi-gozoa, zapore bereziko eta kolore hori-berdexkakoa ematen baitu, oso egokia eremu horretako ardo zurietarako.

### **c) Kausazko elkarrekintza**

Buztin- eta kare-lurzoruak dira nagusi, JDBaren eremu geografikoaren mugakide diren hegoaldeko eta hego-ekialdeko eskualdeetan horrelakorik ia ez dagoen arren, Ebrotik gertuko udalerrri mugakideetan baino ez baitaude, haren lurralde-eremuaren mendebaldeko eskualdeetan; lurzoru horiek Arabako Mahastiak/Viñedos de Álava JDBko ardoen izaera markatzen dute.

Lurzoru mota horrek oso ezaugarri homogeneousak ditu JDBaren lurralde osoan, eta, horrek guztiak, Toloño-Kantabria mendilerroaren eraginak eta haren magalean, hegoalderantz begira, finkatutako mahastiaren eguzki-esposizio altuak lurralde horri ematen dizkion klima-baldintza bereziekin batera, kalitate bereziko ardo bereizgarriak sortzen ditu, azalera eta errendimendu mugatuko mahastien mahatsez egindakoak. Faktore horiei esker, graduaziorik eta pigmentaziorik onenak eskuratzen dituzten ardoak lortzen dira, gehienetan tempranillo bariatatea erabiliz. Baldintza horiek, gainera, bereziki egokiak egiten dituzte gorde eta ontzeko.

## **8. APLIKATU BEHARREKO BESTE BETEKIZUN BATZUK**

### **8.1 Erregistroak**

"Arabako mahastiak/Viñedos de Álava" JDBak zenbait erregistro izango ditu, kontseilu arautzailearen ardurapean:

- a) Mahastien Erregistroa.
- b) Elaborazio eta Botilaratze Upategien Erregistroa

“Arabako Mahastiak / Viñedos de Alava” JDBaren babespeko ardoak egiteko erabiltzen den mahatsa ekoizteko, ontzeko edo botileratzeko, aurretiko inskripzioa egin beharko da dagozkion JDBaren erregistroetan. Elaboratzaileen eta ekoizleen erregistro guztiak irekita egongo dira plegu honen eskakizunak betetzen dituen edozein eragilerentzat.

JDBaren erregistroetan inskribatzea borondatezkoa da, eta inskribatze horrek plegu honetan eta berariazko araudian jasotzen diren xedapenak betetzeko obligazioa eragingo du. Halaber, dagozkion kuotak ordaintzeko betebeharra ere eragingo du inskripzioak.

## **8.2 Babestutako ardoen ontziratzeari buruzko xedapenak**

JDBak babestutako ardoak Europar Batasunak baimendutako edukieretako beirazko ontzietan bakarrik igorri eta garraiatu ahal izango dira.

"Arabako mahastiak/Viñedos de Álava" izendapenak babestutako ardoen botilaratzea Kontseilu Arautzaileak baimendutako upategietan bakarrik egin beharko da, ekoizpen-eremuaren barruan. Sorburuko botilaratzearen oinarria produktuaren ezaugarri fisiko kimiko eta organoleptikoak zaintzea da.

## **8.3 Etiketei buruzko xedapenak**

a) JDBak babestutako ardoen etiketetan katastroko, poligonoko edo korroko partzelari buruzko aipamena erabili ahal izango da, baldin eta partzela hori osorik bat badator ardo horiek egiteko erabiltzen den mahatsaren bilketako deklarazioan agertzen denarekin.

b) Kontseilu arautzaileak bereizgarri espezifikoko bat onartuko du beren ardoak oso-osorik beren mahasti propioetako mahatsekin egiten dituzten upeltegien etiketak bereizteko. Mahasti propietzak joko dira bai upategiaren izenean daudenak, haren titulartasunekoak direlako, bai ustategiari lotuta daudenak (Arabako Foru Aldundiaren mahastizaintzako eta ardogintzako erregistroaren arabera).

c) Babestutako ardoak baldintza-agiri honetan ezarritakoaren arabera espezifikoki identifikatu ahal izango dira tipologiari eta estiloari dagokienez, eta, horrez gain, beren ezaugarri eta eskakizunekin bateragarriak diren hainbat termino edo aipamen tradizional erabili ahal izango dira, Kontseilu Arautzaileak garatzen dituen etiketatze-arau espezifikoekin bat etorriz.

d) Izendapenak hartzen dituen eremuak baino unitate geografiko zabalagoak etiketetan adierazteari buruzko Erkidegoko araudian ezarritakoarekin bat etorriz, Euskadi/País Vasco adierazpena agertu ahal izango da babestutako ardoen etiketan eta aurkezpenean.

Aipamen horiek "Arabako mahastiak/Viñedos de Álava" JDBaren izenarekin etiketan agertzen diren karaktereen tamainaren erdia gainditzen ez duten neurrietan agertu beharko dira, bai altuerari bai luzerari dagokienez.

#### **8.4 Mahasti-partzelak**

Mahastizaintza eta Ardogintza Antolatzeko maiatzaren 24ko 5/2004 Legeak, Eusko Legebiltzarrarenak, xedatutakoaren arabera, Arabako Mahastiak/Viñedos de Álava JDBaren eremua bat etor daiteke beste JDB baten eremuarekin, baldin eta egoera horretan dauden finken ekoizpenak gainjarritako lurralde-eremua duten jatorri-deituretarako kontuan hartutako arauetatik zorrotzenak betetzen baditu.

#### **8.5 Upategi elaboratzaileak**

Kontseilu Arautzaileak baimena eman ahal izango die upategi elaboratzailei "Arabako Mahastiak/Viñedos de Álava" izendapenaren ekoizpen-eremutik datozen ardoak jaso, egin eta biltegitratzeko, nahiz eta "Arabako Mahastiak" JDBak babestutako produktuak ez izan. Nolanahi ere, aipatutako eragiketak JDBak babestutako produktuei dagozkienetatik bereizita egingo dira,

betiere trazabilitatea prozedura fidagarrien bidez bermatuz.

## **9. BALDINTZA-PLEGUA BETETZEN DELA KONPROBATZEA**

### **a) Kontrol-agintaritza- edo -erakunde eskudunak**

- Ekonomiaren Garapen, Jasangarritasun eta Ingurumen Saileko Elikagaien Kalitate eta Industriako Zuzendaritza. Donostia kalea 1, 01010. Vitoria-Gasteiz. Araba. Telefonoa: 945019644 Posta elektronikoa: calimentaria@euskadi.eus.
- Egiaztapen Erakundea, UNE- EN ISO/IEC 17065:2012 araua betetzeari dagokionez akreditatua: Hazi Fundazioa. Muntzaratz 17-A, (Muntzaratz Dorrea). 48220 Abadiño Bizkaia. Telefonoa: 946030330. Web: www.hazi@eus.

### **b) Zereginak**

JDBa kudeatzeko eratzen den Kontseilu Arautzaileak emango du izendapena erabiltzeko eskubidea, ziurtapen-erakundeak txosten loteslea egin ondoren.

Ardoei azterketa organoleptikoa eta analitikoa egingo zaie, Kontseilu Arautzaileak horretarako ezarritako prozeduraren arabera. Horretarako, Kontseilu Arautzaileak kontuan hartuko ditu saiakuntza-txostenen emaitzak, ziurtapen-erakundearen txostenak eta mahats-ekoizpenei, mahats-salerosketari, muztioei eta jatorrizko izendapenetik bertatik datozen ardoei buruzko informazioa bera.

Kontseilu Arautzaileak zeregin hauek izango ditu:

- Jatorri Deituraren erregistroetako datuak mantentzea eta eguneratzea.
- Mahastien Erregistroan inskribatutako pertsona fisiko edo juridikoei mahastizainaren dokumentua edo kartilla ematea, non inskribatutako mahastiaren azalera adieraziko baita, barietateak banakatuta, bai eta kanpaina bakoitzerako gehieneko ekoizpen onargarria ere.

Beste datu batzuk ere ezarri ahal izango dira, kontrol egokia egiteko beharrezkotzat jotzen badira.

- Mahastien Erregistroan inskribatutako sinaduren ekoizpen-adierazpenak erregistratzea eta grabatzea, inskribatutako partzela bakoitzean lortutako uzta, mahatsaren destinoa, eta, salduz gero, eroslearen izena adieraziz.
- Elaborazio eta Botilaratze Upeltegien Erregistroan inskribatutako enpresek egindako elaborazio-adierazpenak erregistratzea eta grabatzea.

Kontseilu Arautzaileak ezarritako arauekin bat etorriz, azterketa organoleptikoa dastatze-batzorde batek egingo du, produktuak ezagutzen dituzten adituek eta independenteek osatutakoa, Jabari Ofizialaren urteko kontrol-planean eta eskuliburuan xedatutakoaren arabera.

Hazi Fundazioa ziurtapen-erakundea erakunde akreditatua da, UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 araua betetzeari dagokionez.

Ziurtapen-sistemaren oinarria “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava” JDBko ardo gisa etiketatutako produktuak plegu honetako eskakizun guztiak betetzen dituela erakusteko upategiak ezarritako sistemaren ebaluazioa da. Gainera, ziurtapen-erakundeak produktuaren adostasuna bermatzeko beharrezkotzat jotzen dituen ikuskapenak eta saiakuntzak egingo ditu.

Upategiak agerian utzi beharko du prozesatutako mahatsaren jatorria eta pleguaren gainerako baldintzak betetzen direla.

Horretarako, zenbait puntu ebaluatuko dira, jarduera hauen bitartez:

- Ikuskapenak mahasti propioetan eta upategi bakoitzak mahatsa eskuratzen duen beste mahastietan. Ikuskapen horiek mahastian bertan egin ahal izango dira, edo mahasti-lursailen erregistroetan jasotako datuetan oinarrituta: azalera, mahats-barrietateak, landaketa-esparrua, landare-kopurua, landaketa-urtea, etab.

Datuen egiaztapena eta alderaketa:

- Erregistroko datuak: Kontseilu Arautzailean inskribatutako partzelak.

- Gomendatutako eta baimendutako aldaerak.
- Pleguan zehaztutako laborantza-praktiken inguruko erregistroak: anduien dentsitatea hektareako, inausketa-sistema, mahatsaren heltze-kontrola, etab.
- Mahats-bilketari buruzko erregistroak: uzta-aitorpena, salmenta-adierazpenak, erreklamazioak.
- Uztaren zenbatespena, horrela badagokio.
- Kontseilu Arautzaileak ekoizpenari buruz har ditzakeen beste akordio batzuk.
- Ikuskapenak upategietan.

Datuen egiaztapena eta alderaketa:

- Erregistro-datuak: RIA / RS
- Mahatsaren jatorria
- Errendimendua: Mahats Kg/muztio litroak
- Upategira sartutako mahatsaren trazabilitate-erregistroak: data, jatorria, pisua, barietateak, etab.
- Upategi bakoitzean prozesatutako barietate baimenduetako mahastiaren guztizko azalera-ehunekoa.
- Ezaugarri fisiko-kimikoak (analisi propioak-kalifikazioak.
- Baimendutako etiketak.
- Inskribatutako sinaduren artean mahatsa, muztioa edo ardoa bidaltzeko dokumentazioa
- Baimendutako ontziak
- Bildutako mahats propioaren edo eskuratutakoaren kantitateen arabera ekoiztutako ardo-kantitateak, aurreko kanpainetako izakinak, inskribatutako beste enpresa batzuetako muztioen edo ardoen erosketa.
- Stockeko kontraetiketen kantitateak, emandako kopuruekin bat datozenak
- sailkatutako eta botilaratutako partidetan erabilitakoak.

- Gainera, pleguan deskribatutako baldintzak betetzen direla egiaztatzeko beharrezkoak diren kontrol guztiak egingo dira (hektareako gehieneko errendimendua, ekoizpen-baliabideak, dataren arabera etiketen erregistroa, jarritako eta galdutako zenbakiekin, elaborazio-praktikak, etab.)

- Erregistroak:

- Lortutako ardo-kantitatearen aitorpena, motaren, mahats-jatorriaren eta xedearen arabera bereizita (eroslea eta kantitatea),

- Salmenten aitorpena

- Botilaratzaileak: sarreraren eta irteeraren aitorpena, ardoen jatorriarekin,

- Erabili gabeko kontraetiketen eta zigiluen izakinen aitorpena

- Erreklamazioak

- Kalifikazioa eta deskalifikatutako partidak: biltegiatzea eta helmuga

- Erregistroak behar bezala artxibatu direlako egiaztapena, gutxienez 4 urtez.

- Kalifikatutako produktuaren trazabilitatearen egiaztapena.

- Kontseilu Arautzaileak elaborazioari, botilatzeari, biltegiatzeari eta merkaturatzeari buruz hartzen dituen beste akordio batzuk.

Egiaztapenak bisitan bertan egingo dira, eta laborategietan egindako saiakuntzei buruzko txostenen datu-baseetako informazioetan sostengatu ahal izango dira; horiek egiaztatuta izan beharko dute UNE EN 17025 arauaren baldintzak betetzen dituztela.

- Upategietan hartutako laginen gaineko saiakuntza fisiko-kimikoak: saiakuntza horien kantitatea eta maiztasuna urteko kontrol-planeari definituko dira, eta upategi bakoitzak egiten duen entsegu-kopuruaren arabera izango dira.

Nolanahi ere, ardoa etiketatze baimena eta Kontseilu Arautzailearen eskutik upategi bakoitzari kontraetiketak egiteko baimena lortzea

izendatutako ziurtapen-erakundearen adostasun-ziurtagiria lortzearen  
mende geratzen da.