

Arabako Errioxako ardo beltzen kalitatearen
ebaluazio sensoriala egiteko gidaliburua

Ardo gazteak eta barrikako ardo onduak



EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

NEKAZARITZA, ARRANTZA
ETA ELIKADURA SAILA

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN

Arabako Errioxako ardo beltzen kalitatearen ebaluazio sentsoriala egiteko gidaliburua

Ardo gazteak eta barrikako ardo onduak

Iñaki Etaio Alonso • Francisco José Pérez Elortondo • Marta Albisu Aguado
Jesús Salmerón Egea • Mónica Ojeda Atxiaga • Edurne Gastón Estanga

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

NEKAZARITZA, ARRANTZA
ETA ELIKADURA SAILA

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN


Universidad
del País Vasco

Euskal Herriko
Unibertsitatea


abra
asociación de bodegas
de rioja alavesa
arabako errioxako
upeltegien elkartea


EUSKAL ENFIJATU

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia

Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

Vitoria-Gasteiz, 2007

Arabako Errioxako ardo beltzen kalitatearen ebaluazio sentsoriala egiteko gidaliburua : ardo gazteak eta barrikako ardo onduak / Iñaki Etaio Alonso... [et al.]. – 1. argit. – Vitoria-Gasteiz : Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia = Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco, 2007

p. ; cm. - (Lur saila ; 10)

Contiene, además, con portada y paginación propias, texto contrapuesto en castellano: "Guía para la evaluación sensorial de la calidad ..."

ISBN 978-84-457-2563-4

1. Vinos-Cata. 2. Rioja (Vino). I. Etaio Alonso Iñaki. II. Euskadi. Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación. III. Título (castellano). IV. Serie

663.251

663.2(460.156)

Bilduma honetan argitaratutako liburuak

1. Comercialización de los productos cultivados en invernaderos en la Comunidad Autónoma Vasca.
2. Estructura agraria de la Comunidad Autónoma Vasca.
3. Aproximación al Sistema de Derecho Alimentario.
4. Análisis y diagnóstico de los sistemas forestales de la Comunidad Autónoma del País Vasco.
5. De caserío agrícola a vivienda rural: evolución de la función agraria en la comarca de Donostia-San Sebastián.
6. La identidad reconstruida: espacios y sociabilidades emergentes en la ruralidad alavesa.
7. Variedades autóctonas del tomate del País Vasco.
8. Coste de la no agricultura en el País Vasco.
9. Emakumeak eta Osasuna EAEko Landa-Eremuetan / Mujeres y Salud en el Medio Rural de la CAE.

Argitaraldia: 1.a, 2007ko martxoa

Ale-kopurua: 2.000

© Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazioa
Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Saila

Internet: www.euskadi.net

Argitaratzailea: Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia
Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco
Donostia-San Sebastián, 1 - 01010 Vitoria-Gasteiz

Fotokonposizioa: mccgraphics - planta Elkar

Imprimaketa: mccgraphics - planta Elkar

ISBN: 978-84-457-2563-4

L.G.: BI-1305-07





Hitzaurrea

ARABAKO ERRIOXAKO ARDO BELTZEN KALITATEA ZENTZUMENEN BIDEZ BALIOZTATZE-
AKO GIDALIBURU HAU aurkeztea guztiz pozgarria dugu, hainbat arrazoi direla
kausa. Egin behar den ikerketa motaren eredu da; izan ere, sektoreko behar bati
erantzuten dio. Behar hori mahastizain, ardogile eta ardandegidunek berek pla-
zaratu dute, eta ikertzaileekin batera ebatzi.

Horrenbestez, ardoei eta mahastiei buruz dena dakitenen eta puntako ikerketa-
ri buruz gehien dakitenen artean, planteamendu, garapen eta ondorioetan
egindako etengabeko lankidetzaren emaitza da argitalpen hau. Baina, gainera,
ardoaren munduan ziurgabetasuna nagusi den une batean heldu da, ardoaren
merkatua mundu osoan izaten ari den prozesu globalizatzailearen eraginei
buruz zalantzak piztu diren unean. Hartara, bi aldetatik da aproposa.

Lehiatzaile berrien nondik norakoak aintzat hartuta, hanburgesen eta kola eda-
rien estandarizazio bideari jarraituko ote dio ardoak? Etorkezinean tokirik izan-
go ote dute upeltegi ertain eta txikiek, hedabideetan nabarmentzen diren kor-
porazio handien aurrean? Merkaturik izango al dute tokiko geografia nortasun
bati lotuta eta beren gizarte ingurunearekin bat eginda diren ardoek?

Horiek horrela, Europar Batasunean finkaturiko tokiko mahastizaintza eta ardo-
gintza ereduak lehiarako baliozkoak direla aldeztuko dugu. Eredu horiek —hala
nola, Arabako Errioxako ardoarenak— produktuaren kalitate bereizia babestu
dute, jardunaren ardatz eta oinarri gisa. Berezitasun hori hobeto ezagutzea,
beraz, funtsezkoa dugu.

Ardoaren kulturaren murgildurik mendeak eta mendeak daramatzagun eskualde-
etan, ardo soil eta fruitu gustukoekin hasten gara ardo edaten, ondoren pixka-
naka gero eta ardo konplexuagoetara igarotzeko. Pentsatzekoa da bide hori
bera egingo dutela ardoaren mundura iritsi berri diren edo iristen joango diren
kontsumitzaileek. Horregatik, gure ardoak ezagutarazi behar ditugu; globaliza-
zioaren arriskuak gorabehera, besterekin lehiatzeko indar handia baitute berez.

Bestela esanda, badira nortasun ezaugarri batzuk, Bordeaux ardo bat Bordeaux
ardo egiten dutenak; Borgoina ardo bat, Borgoina ardo; eta Arabako Errioxako
ardo bat, hortixeko ardo. Eta gure lana da nortasun ezaugarri horiek babestea.
Gidaliburu honek lagunduta, bada, hobeto ezagutuko ditugu berezitasunak;
eta, horrenbestez, baita berezitasunok estimatuko ere.

Ardoa ez da nortasunik gabeko prototipo bat. Ardoa, haren kontsumoan aurrera
eta haren ezagutzan sakonagora egiten dugun eran, «dotoretasuna, oreka eta adie-
razpena» da, Ardoaren Nazioarteko Akademiako buru Franco Maria Martinetik
dioenez. Eta, jakina, inoiz ez da produktu estandarizatua izango Arabako Errioxan.

Gonzalo Sáenz de Samaniego

Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburua. Eusko Jaurlaritza



Agurrak

Euskal Herriko Unibertsitateko errektorea naizen aldetik, atsegin handiz egingo dut ARABAKO ERRIOXAKO ARDO BELTZEN KALITATEAREN EBALUAZIO SENSORIALA EGITEKO GIDALIBURUA aurkezteko-lana. Atsegin handia hartzen dut, alde batetik, obra berri eta garrantzitsu hau egin duten adituak gure unibertsitateko irakasle eta ikertzaileak direlako. Euskal Herriko Unibertsitateko Zentzumenezko Analisisien Laborategian (LASEHU) bilduta, ikerketa talde eraginkorra sortu dute, eta argitalpen hauxe dugu taldearen azken emaitza. Poz berezia sentitzen dut, bestalde, gida hau argitaratu izanak beste behin ere agerian jarri duelako nik aspertu gabe behin eta berriz azpimarratu izan dudan errealitatea: unibertsitateko ikerketak gizartearen garapenerako eta ongizaterako duen garrantzi itzelaz ari naiz, jakina. Ekarpene hau egin ez balitz, benebenetan uste dut Euskal Herriko gizarteak ez litzatekeela izango gaur dena.

Gida honetan zentzumenez analizatuko dugun Errioxako ardoaren historiak ere tesi hori egiaztatzeke beste adibide bat ematen digu.

Garbi dago, beraz, lehen bezala gaur ere, ez dagoela modernizazio, aurrerapen eta ongizaterik prestakuntzaren eta ikerketaren laguntzarik gabe. Gaur egun, Euskal Herriko Unibertsitateko gure ikertzaileek txanda hartu diete XIX. mendeko adituei. Errektorea naizen aldetik, zorionak eman behar dizkiet gida hau egin duten irakasleei eta horien laguntzaile guztiei. Harro nago Errioxako kalitateko ardoaren alde XIX. mendean Arabako Nekazaritza Eskola Praktikoaren inguruan hasitako lan eskerag baduelako jarraipena XXI. mendean, orainoan, Euskal Herriko Unibertsitateko ikasgela eta laborategietan.

Juan Ignacio Pérez Iglesias jaun txit gorena
Universidad del País Vasco /
Euskal Herriko Unibertsitateko errektore gorena
Leioa, 2007ko martxoa

Denbora badoa aurrera, eta ez baldin bada alferrik galtzen, uzta-garaia ere heltzen da. 2002. urte hasieran izan genituen UPV/EHUko Farmazia Fakultateko arduradunekin lehen lan-bilerak, eta atzoko kontua dela dirudi. Bilera batzuk Arabako Errioxan egin genituen, beste batzuk Gasteizen, baina, azkenean, atondu genuen lan-programa bat. ABRAk egingo zituen tutore-lanak, eta programaren garapena, berriz, Unibertsitatearen ardura izango zen.

Bi aldeok hasiera-hasieratik ikusi genuen, harrigarria bada ere ez zegoela ia ezertxo ere idatzirik, ez behintzat serio eta kontrastaturik, Arabako Errioxako ardoen dastatze organoleptiko - zentzumen bidezkoari buruz. Hala, lanari bi eskuekin heldu, eta Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza eta Arrantza Sailaren bulzadaz eta Guardiako Ardo Etxearen laguntzaz, Dastatze Batzordea abiarazi genuen. Hasiera batean aditu-talde bat zen, baina, gerora, analisi-taldea batu zitzaion. Denak ere lantalde paregabea, liburu hau beren beretzat hartuko dutena, ziur gaude. Lan-talde horren beharrerako irrikari, jakinduriari eta gogoari esker, gure hasierako egitasmo hura urte batzuk geroago egia bihurtu da, baina ez soil-soilik liburu honek dakarren egia, baizik eta gida zorrotz eta zientifikoa, upategientzat berentzat erabilgarria.

Eta hala gabiltza orain upategiak, hortxe, Dastatze Batzordeak eta UPV/EHUko zentzumen bidezko analisi-laboretegiak aurrerapenen berri emateko urtero-urtero antolatzen duten bilkuran zer entzungo erne, eta gure upategietako ateak ere zabaltzen dizkiegu, eta gure muztioak eman, eta, ondo prestaturik egoteko, konparaketa-dastatzeak antolatu, eta hori dena ABRA - UPV/EHU akordioari esker. Akordio horren itzalpean, alde batetik, ardogileak garenez, ardo hobea egiteko jakin beharreko guztia azaltzen digute, eta kontsumitzaileak, berriz kontsumitzailea baita gure lan eta neke guztien arrazoia, informazio gehiago eta ardo hobea eskuratuko ditu. Azken lau urteotan, gure arloak ikerketaren eta garapenaren aldeko apustua egin du, prestakuntza eguneratua osagarri harturik, eta hasia da fruituak jasotzen. Guk, ABRAkook, gu ere parte garenez, aurrerantzean ere UPV/EHUko zentzumen bidezko laboretegiarekin elkarlanean jarraituko dugu, eta, duela hilabete batzuk egin genuen moduan, haien lanari gure onespelik handiena eman: "Arabako Errioxako Aitormena". Arabako Errioxan inoiz baino ardo hobea egiten dela esaten da geroz eta maizago. Ea hala den. Gu behintzat gogotik saiatuko gara.

Loli Casado

Arabako Errioxako Upategien Elkarteko lehendakaria
Guardia, 2007ko otsaila

Gida hau Euskal Herriko Unibertsitateko Analisi Sentsorialeko Laborategiko pertsona-taldearen interes eta gogo biziaren emaitza dugu. Beste zenbait janaritarako metodoen etapak bete ditu taldeak, eta oraingoa Arabako Errioxako Ardo Beltzaren txanda da.

Horrela, arlo honetan Errioxako JDKaren kontrolatzeko asmoa osatu eta indartu egin da, eta administrazioak jarritako kontrola, hobetuta, gainditu; halaber, etorkizunean merkataritzan gorabeherak sortzen badira ere, ardo estimatu honen eredu historikoa erabakitzen lagundu da.

Erraz ulertuko du irakurleak lana zaila izan dela, izan ere, oso bihurriak baitira zentzumenezko zirrarak metodoetan biltzeko, batez ere sentimen kimikoak, usaimenezkoak eta zaporezkoak; eta alderaezina behin betiko balioko neurria aurkitzeko eztabaidak luzeak izatea.

Hala ere, ingurune naturala, Arabako Errioxa, argia eta erabatekoa da ardoen kalitatearen betiko ezaugarriei dagokionean, eta, bada, lan honetarako bide eroso jarri digu.

Errioxako JDK-aren lur-motak zenbait badira, eta horien guztien artean onena lur buztin-karetsua bada, horrelakoa da bete-betean, hain zuzen, Arabako Errioxakoa. Orientabide mikroklimatikorik bada, halakoak dira Errioxako JDK-aren lau puntu kardinalak; eta onena hegorakoa bada, Arabako Errioxa guztia, hain zuzen, hegorantz begirako lur-mailaketa da.

Eta Errioxako JDK-aren mahats-motak Tempranilloa, Grazianoa, Garnatxa beltza eta Mazuela badira, eta kalitate-mailarik handiena bertakoarena bada, hots, Tempranilloarena, Arabako Errioxa guztia mota eder horretako eremua da.

Hartu eskuan Arabako Errioxako estimatu-estimaturik dugun ardo beltzeko kopa, hurbildu, eta Tempranillo mahatsaren usain ederra adituko dugu; ondoren kolorearen tonua eta bizitasuna ikusiko: horiek guztiak klimaren, altueraren eta orientabidearen adierazpenak dira. Eta, azkenik, ahoan sentitzen dugun harmonia kirrinkarik gabea, lur buztin-karetsuari zor zaio.

Manuel Ruiz Hernández
Nekazaritzako ingeniari teknikoa,
Errioxako ardoetan 44 urteko esperientziaduna.
Haroko Mahastizaintza eta Enologiako Estazioa
Haro, 2007ko urtarrila



Aurkibidea

Zergatik Arabako Errioxako ardo beltzen kalitatearen ebaluazio sentsoriala egiteko gidaliburu bat?	21
Zergatik Arabako Errioxako ardoak eta ez beste batzuk?	29
Zer parametrok zehaztuko dute Arabako Errioxako ardo beltzen kalitate sentsoriala?	37
Nola sailkatu daiteke parametro horien kalitatea?: kalitate-mailak, puntuazio-irizpideak eta ebaluazio-metodologia	43
• Usainaren intentsitatea (1. parametroa)	47
• Usainaren konplexutasuna (2. parametroa)	49
• Aromaren intentsitatea (3. parametroa)	63
• Aromaren konplexutasuna (4. parametroa)	64
• Oreka eta gorputza (5. parametroa)	67
• Aromaren iraunkortasun orokorra (6. parametroa)	75
• Kolorearen tonua eta intentsitatea (7. eta 8. parametroak)	79
Kontuan hartutako faktore guztiek garrantzi bera al dute?	83
Kasu praktiko bat, laburpen gisa	89
Zer beste alderdi hartu behar dira aintzat ardoaren ebaluazio sentsorialean?	95
Bibliografia	101
Eranskinak	105
• LASEHU taldea, parte-hartzaile adituak eta beste laguntzaile batzuk ...	107
• Dastaketa-fitxa	113
• Kolorearen tonua eta intentsitatea ebaluatzeko erreferentziak	123