

PERTSONALITATE PROPIOA DUTEN MAHATSONDOAK

Bi ardo guztiz desberdinez hitz egitea da Euskadin ardoez hitz egitea. Kostaldean, itsasora begira dagoen euskal ardoa da *txakolina*, eta hiru sor-marka daude. Barrualdean, Arabar Errioxako ardoak ditugu; Errioxa sor-markan integratutako eskualdea da Arabar Errioxa; hegoaldean Ebro ibaiarekin egiten du muga, eta iparraldean, berriz, esetako haizetik babesten du Kantabriako Mendilerroak.

Arabar Errioxako mahastiek, hegoaldera ematen duten mendi-hegaletakoek, lur ezin hobeak dituzte, lur buztintsu eta karetsuaren, eta klimaren onurak baitituzte. Faktore horiek lagundu dute *tempranillo* mahatsa, ardo beltzaren oinarri dena, eta *viura* mahatsa, ardo txuriena, lantzen, eta izaera berezia eman diete, ñabardura askokoa; ardo gazteak, onduak, erreserbak eta upeletan ondutako erreserba bereziak dira izaera horren adierazpenik gorena. Tradizioa eta modernotasuna uztartzen ditu eskualdeak, eta kolore distiratsu eta bizia, usain fina eta fruta-zapore atsegina duen ardoa da horren guztiaren emaitza.

Arabar Errioxako upategietatik irteten da mahats-ekoizpen osoaren %21 eta Errioxa sor-marka duenaren %30, bai eta mugape horretako upategiek saltzen dutenaren %40 inguru ere.

Euskal Herriko kostaldeko ardo nagusia da txakolina. Sustrai sakonak ditu Euskal Herriko kulturean, eta bertako *Ondarribi zuri* mahatsarekin egiten da. Horrela lortzen da txakolina, garbia, gaztea eta fruta-usainekoa, freskoa eta orekatua den ardoa. Kalitate kontrol eta dastatze zorrotzak egiten zaizkio, eta hiru sor-marketako –Araba, Bizkaia eta Getaria- 3 milioitik gora botila saltzen dira; gainera, gero eta handiagoa da eskaera, saltoki espezializatuen aldetik.

GAZTA EREDUGARRIA

Natura da guztiaren jatorria; are gehiago, **Idiazabal sor-marka babestua** duen **gazta** produktu jatorrizkoa eta bat-batekoa izanda.

Neolitikotik, zortzi mila urtean apenas aldaketarik gabe, urtaroez zehatutzako ibilbide zaharrei lotu zaizkie artzainak eta ardiak: goi mendietako larreei udaberri, uda eta udazkenean, eta haranei neguan, ziklo aldakaitzari lotutako elikagai naturala aprobetxatzeko. Gaur egun ere, ardi latxaren eta/edo Karrantzakoaren esne gordinarekin bakarrik egiten dute artzainek Idiazabal gazta, euren arbasoek bezala.

Gastronomiaren bitxietako bat da horren emaitza, nazioko eta nazioarteko sariek aitortzen dutena, **Europako Gastronomia Ondare** izendatu baitute.

ITSASOKO ALTXORRAK

Euskal Herriko itsaso zakarrak eta kostalde malkartsuak itsas dibertsitate handia biltzen dute; bertako berezko baldintzek kalitate handiko bitxiak eskaintzen dizkiote Euskal Herriko sukaldaritza zabalari.

Hegaluzea, atuna, bakailaoa, legatza, antxoa, sardina, berdela eta txitxarroa harrapatzeko erabiltzen diren teknikak belaunaldi belaunaldi transmititzen dira, eta ingurumena zaintzeaz gainera, kalitate-kontrol zorrotzak pasatzen dituzte.

Ezin ahaztu eskuz eta kalitate kontrol zorrotzekin prestatzen diren **arrain kontserba** zoragarriak. Hegaluzea egundokoa da; banaka-banaka harrapatzen da kanaberarekin, eta

horrek ziurtatzen du horren egoera bikaina, espeziearen gehiegizko ustiaketa saihestiaz gainera. Era berean, Bizkaiko Golkoko **Antxoa** preziatua erabiltzen da gehien, gatzetan eta oliotan jartzeko.

BASERRIKO SEKRETUAK

Euskal Herriaren dibertsitate orografikoak eragin erabakigarria izan du barazki-gama askotarikoa lortzeko. Euskadin ekoiztako elikadura-produktu horien kalitate handiari eusteko eta babesteko sortu zen Eusko Label marka, produktuaren gehieneko kalitatea bermatu eta elikagai horiek ekoizteko prozesuan jarritako arreta ziurtatzen duena.

Euskadiko azienda bikainari esker, haragiz oragarriak dasta daitezke, lehengo haragiaren zaporea eta egitura dutenak. Betiko idi-txularen, azpizun xamurren, baserriko oilaskoaren eta esneko arkumeen kalitate-irizpidea oso zorrotza da

Idiazabal gazta ibilbide luzea jakia da. Apenas aldaketarik gabe, bide zaharretatik eramán dituzte euskal artzainek euren ardiak, urtaro-zikloa errespetatuz, elikagai naturala baliatzeko.

Mendeek aurrera eginagatik ere, ardi latxaren ardiarekin bakarrik egiten dute artzainek gazta, oraindik ere, euren arbasoek egin bezala; hala, Europako gazta onenetakoa da Idiazabal gazta, horren kalitatea, eta hur eta intxaur zapore berezia direla-eta. Euro Toquesen ekimenez jaso duen saria azpimarratu behar da, Europako Gastronomiaren Ondare izendatu baitute.