



Bizkaiko txakolineko legamiak isolatu eta identifikatzea eta mahats-barietate bakarreko laginen konposizio aromatikoan duten eragina aztertzea

Lanaren helburua bikoitza da: hartzidurako legamiak identifikatu eta isolatzea batetik, eta Bizkaiko txakolinaren ezaugarri kimikoak zehazten laguntzea. Horretarako osagai lurrinkorrak analizatu eta prozesuan duten eboluzioa aztertuko da. Hartzidura-ezaugarrien arabera hautatu ahal izango dira legamiak.

Zallako Estazioan hartuko dira mahats-barietate bakarreko laginak mahats heldutik, sulfitatu aurreko eta ondorengo muztiotik, hartzidura zurrunbilotsutik eta hartzidura amaieratik. Osagai lurrinkorrak gas-kromatografiaz zehaztuko dira. Mahatsa heltzen denean eta txakolina egiteko ohizko prozesuan, isolatu eta taxonomikoki identifikatuko dira legamiak, gutxienez 1996 eta 1997. urteei dagozkienak. *Sacharomyces cerevisiae* anduien ebaluazio enologikoa egingo da.

Aurrekariak eta gaur egungo egoera

Txakolina Euskal Herriko ardoa da eta gizartean zein ekonomian gero eta garrantzi handiagoa du. Txakolingintzako metodoak eta bere osagai kimikoak gutxi aztertu dira orain arte.

Bizkaiko Txakolinak Jatorri Izendapena 1994an lortu zuen (EHAA, 94-VI-14) eta horretarako parametro enologikoen azterketa eta txostena egin ziren. Gaur egun EHUK finantziaturiko proiektuan "Osagai lurrinkor nagusien zehaztapena" egin nahi da.

Txakolingintzan sistema eta teknika ugari dago, baina asko desegokiak edo zaharkituak dira. Dena den, txakolinaren kalitatean batez ere aldagai hauek dute zerikusia: hasierako muztioaren kalitateak, sotoko teknologi baldintzek eta parte hartzen duten legami-anduiek. Muztioaren konposizioan mahats-barietateak, edafolofiak eta klimak dute zerikusia. Era berean, ekologi baldintza horietara moldatutako legami-anduiak garatzen dira. Berezko andui horiek isolatu

eta gure muztioak hartzitzeko erabiltzea ardoen uniformizazioa saihesteko aukera bat da.

Gaur egun ardogintzarako legami hartzitzaila hautatuak erabiltzen dira eta Legami Lehor Aktiboak (L.L.A.) deitzen zaie. Baina legami komertzial hauek gure Jatorri Izendapeneko lurraldetik urrun lortutakoak dira eta ondorioz muduan ardogintza homogeneogia da gaur egun.

Helburuak

Ikerlan honen helburu nagusia txakolingintzako legamiak analizatu eta hautatzea da eta osagai lurrinkorrak analizatuta osaketa aromatikoan duten zerikusia aztertzea ere bai.

Laneko helburuak honakoak dira:

1. Txakolingintzako legamiak isolatu eta identifikatzea.
2. Hartziduran mahats-barietate bakarreko laginen osagai organiko nagusien eboluzioa aztertzea.
3. Bertako legamiak hautatu eta txakolingileei eskaintzea.
4. Bizkaiko Txakolinaren gai lurrinkorrak sistematikoki aztertzea.
5. Txakolina dastatzearen bidez sentimen-analisia egitea.



* Carmen Iriondo



Proiektuaren izenburua: Bizkaiko txakolineko legamiak isolatu eta identifikatzea eta mahats-barietate bakarreko laginen konposizio aromatikoan duten eragina aztertzea.

Proiektuaren helburua: Txakolingintzako legamiak analizatu eta hautatzea eta osagai lurrinkorrak analizatuta osaketa aromatikoan duten zerikusia aztertzea.

Zuzendaria: Carmen Iriondo.

Lan-taldea: EHUko Zientzi Fakultateko bi Ikerketa Talde (Kimika Organikoko Departamentukoa bata eta Immunologia, Mikrobiologia eta Parasitologiako Departamentukoa bestea), Bizkaiko Foru Aldundiaren Zallako Frutagintza Estazioa, "Bizkaiko Txakolina" J.L.ren Kontseilu Erregulatzaila eta txakolingintzan diharduen enpresa pribatu bat.