

Ardoa upelean, 12 hilabete baino gehiago ez

Irati Kortabitarte Egiguren

Elhuyar Zientziaren Komunikazioa



Egurraren eta ardoaren arteko 'ezkontza' XVI. mendearen amaierakoa dela kalkulatu da. Garai hartan, Ameriketara gero eta ardo gehiago esportatzen zen, baina, buztinezko eta larruzko ontziak horretarako egokiak ez zirenez, zurezkoak egiten hasi ziren. Horrela ohartu ziren zurak edari preziatuaren testura, usaina eta zaporea aldatzen dituela.

ARDOAREN KONPOSATU GARRANTZITSUENAK POLIFENOLAK DIRA, eta horien artean taninoak. Taninoek ematen diote kolorea ardoari, baina, zaporea oso garrantzatu dutenez, garrantzatu hori kentzeko beharrezkoa da ardoa upelean edukitzea. Izan ere, upeleko poroetatik sartzen den oxigenoak taninoekin erreakzionatzen du, ardoa goxatu eta kolorea egonkortu arte. Horixe da, hain zuzen ere, upelean gertatzen den erreakzio nagusia, taninoen eta oxigenoaren artekoa, alegia. Gainera, upelak berak ere ematen dizkio taninoak ardoari.

Baina ez hori bakarrik; koloreak beste garrantzia du ardoaren usainak, eta, ontzen den bitartean, upelak berak ere askatzen ditu ardoaren usainaren erantzule diren konposatu lurrunkorrak.

Hain justu, prozesu horretan hainbat faktorek duten eragina aztertu du bere tesian Nafarroako Unibertsitate Publikoan Teresa Garde Cerdán Kimika Zientzietako doktoreak. Eta ondorio deigarria atera du: ardoak upelean 10-12 hilabete daramatzanean izaten dela zurak ardoan askatzen dituen konposatuen kontzentrazio maximoa.

Are gehiago, urtebetetik aurrera, ardoaren usainerako onuragarriak diren konposatu horien kontzentrazioa ez handitzeaz gain, txikitzen ere hasten da. Aitzitik, gaur egun indarrean dauden arauen arabera, hamabi edo hemezortzi hilabetean edukitzen da ardoa upelean, erreserba eta erreserba handiko ardoen kasuan, hurrenez hurren. Beraz, ikerketa honen ekarpena garrantzitsua da.

Teresa Gardek, besteak beste, ontze-denborak, ardoaren konposizioak eta upelaren adinak zein zur-motak ardoaren usainean duten eragina aztertu du. Kontuan izan behar da gaur egun, oro har, hiru haritz-espezie erabiltzen direla ardo-upelak egiteko: *Quercus pedunculata* eta *Quercus sessilis* Europakoak eta *Quercus alba* amerikarra.

Lau esperimentu

Tesian lau esperimentu egin zituen. Lehenengo esperimentuan, bost urtez erabilitako haritz amerikarrezko eta haritz frantsesezko upeletan hamabi hilabete egon zen ardo beltz bat analizatu zuen. Ondoren, bi urtez erabilitako haritz frantsesezko upel batean 18 hilabete eman zituen ardo beltzaren eboluzioa aztertu zuen. Gainerako bi esperimentuak hainbat pH eta alkohol-gradutako Merlot eta Cabernet Sauvignon ardoekin egin zituen; urtebeteko erabilera zuten haritz amerikarrezko upeletan ondutako ardoak ziren biak.

Ardoa ekoizteko prozesu luzea mahatsaren ekoizpenarekin hasten da.



T. GARDE

Upelaren adinari dagokionez, Gardek lortutako emaitzek erakutsi dute upel zaharrek konposatu lurrunkor gutxi askatzen dituztela. Hain zuzen, bost urteko upelek ez dute konposatu aromatikorik askatzen, ikertzaileen esanean. Izan ere, upela zenbat eta zaharragoa izan, orduan eta porositate txikiagoa du, eta poro denak buxatutakoan (sei bat urteren buruan) ez du ardoan batere aldaketarik eragiten.

“ardoak upelean 10-12 hilabete daramatzanean izaten da zurak ardoan askatzen dituen konposatuen kontzentrazio maximoa”

Adinak ez ezik, haritz-motak ere eragiten du. Datuen analisisen arabera, nahiz eta upel guztiek konposatu lurrunkorren kontzentrazio txikiak askatu, haritz frantsesezko upelek haritz amerikarrezkoek baino kantidad handixeagoak askatu zituzten. Azken horietan ondutako ardoek, gainera, etilfenol-kontzentrazio altuak zituzten, eta konposatu horiek kalte egiten diote ardoaren usainari.

Ardoaren ontze-denborak konposatu lurrunkorren pilaketan duen eragina ere aztertu zuen doktoreak, ardoaren




T. GARDE

Upelak konposatu lurrunkor askatzen ditu, eta horiek usaina ematen diote ardoari.

upeleko egonaldi optimoa kalkulatzeko. Hain zuzen ere, ardoak upelean 10 eta 12 hilabete inguru daramatzanean lortzen dira zurak askatzen dituen konposatuen kontzentrazio maximoak.

Azkenik, konposatu lurrunkorren metaketan alkohol-graduak pHak baino eragin handiagoa zuela ere ikusi zuen tesigileak. Hau da, alkohol-gradu gehiagoko ardoek alkohol-gradu gutxiagoko ardoek baino konposatu lurrunkor gehiago erazten dituzte zuretik. Alkohol-graduaren eta etilfenol-metaketaren arteko erlazioarekin kontrakoa gertatzen da: zenbat eta alkohol-gradu gehiago, orduan eta etilfenol-metaketa txikiagoa.

Gaur egun, gutxienez sei hilabetez edukitzen da upelean ardo ondua, urtebetez erreserbakoa eta 18 hilabetez erreserba handikoa. Horrelako ikerketen ostean, agian gauzak alda daitezke. Izan ere, lan honetan argi geratzen da, hamabigarren hilabetetik aurrera, nolabait esateko, ardoa 'egon-kortu' egiten dela, edo usaina ematen duten konposatuak gutxitu egiten direla.

Ardogintzan faktore askok eragiten dute, eta, horien inguruan egiten diren ikerketak direla eta, profesionalek gero eta zehatzago dakite zerk, noiz eta nola eragiten dion ardoari. 

www.basqueresearch.com