

Enologia, gizonezkoen mundua?



Aurkezpena:

Gai horri buruz ariketa hauek egin ditzakezu:

- Bideo bat ikusi eta esan esaldiak egia ala gezurra diren.
- Erreportajea irakurri letra lodiz idatzitako hitzen sinonimoa eman.
- Konparazio-esaldiak egin.

Ikusi bideoa

Ikusi bideoa eta esan beheko adierazpenak egia ala gezurra diren.



Enologia zientzia bat da.

Egia ☐ Gezurra ☐

Enologoa normalean ez da ardoa egiteko prozesuaren gainean egoten.

Egia ☐ Gezurra ☐

Une honetan, ez da oso sektore maskulinoa, gero eta emakume gehiago daude eta.

Egia ☐ Gezurra ☐

Errioxan eta Ribera de Dueron emakumearen presentzia handiagoa da beste leku batzuetan baino.

Egia ☐ Gezurra ☐

Iratik ez du esperientzia txarrik izan emakumea eta enologo gaztea izateagatik.

Egia ☐ Gezurra ☐

Enologiaren munduan, bere profilekoak ez direnengana hurbildu nahi du Iratik.

Egia ☐ Gezurra ☐

Leku guztietan egin daiteke ardo ona.

Egia ☐ Gezurra ☐

Arabar Errioxa leku perfektua da ardo potente bat egiteko.

Egia ☐ Gezurra ☐



Irakurri testua

Irakurri erreportajea eta jarri hutsuneetan letra lodiz idatzitako hitzen sinonimo bat.

Ardogintza Kaukason hasi omen zen, **duela** _____ 7.000 urte. Historian zehar, hainbat herrik egin dute edari hau eta etengabeko garapenean dagoen produktua da. Enologia ardoa egiteko zientzia da eta, gaur egun, enologoaren lana oso garrantzitsua da ardogintzaren **sektorean** _____. Mahatsa biltzetik botilan sartu arteko prozesuan parte hartzen dute. “Ardo on edo lehiakor bat egiteko, enologoaren lana **beharrezkoa** _____ da”, esan digu Irati Amondarain (Andoain, 1988) enologo gazteak.

Iratik Haron igaro ditu udak txikitatik, gurasoek bertan duten etxean, eta hortik datorkio ardoarekiko zaletasuna. Hortaz, ikasketak aukeratzeko **garaia** _____ heldu zitzaionean, enologia ikastea erabaki zuen: “Duela lau urte, bigarren zikloko karrera bat zen eta, horregatik, kimika ikasi nuen lehendabizi; ondoren, Logroñon enologia, bi urtez”. Bi lizentziatura ditu beraz, kimika eta enologia. Espainian enologia Katalunian, Kordoban, Palentzian eta Logroñon ikas daitezke, eta bera 14. promoziokoa da: “Eskoletan % 60 mutilak ziren eta % 40, **berriz** _____, emakumeak ginen”. Enologia gizonezkoen mundua izan da beti, baina pixkanaka emakumea bere lekua hartzen ari da hemen ere. Horren eta beste hainbat konturen inguruan aritu gara berarekin.

EUSKALDUNOK ZER EDATEN DUGU?

Txakolina, sagardoa, ardoa... Euskal Herrian hainbat produktu ekoizten dira eta, horretarako, teknika asko garatu dituzte azken urteetan. “Une honetan, edozein lekutan egin daiteke ardo ona. Mahatsa ereiteko, **adibidez** _____, leku bikaina da Arabar Errioxa”, esan digu.

Euskal Herrian, **hala ere** _____, gehien kontsumitzen dugun produktua garagardoa da: “Ez ardoa, ez txakolina, ez sagardoa. Bertako produktuak baino, nahiago dugu garagardoa”. Hala ere, badakigu ona dena bereizten eta, esaten dutenez, ‘markazaleak’ gara. Lehenengo Errioxako ardoa edango dugu; gero, Ribera de Duerokoa eta, gero, probatzen hasiko gara. Sagardoari eta txakolinari dagokienez, hainbat estilo bereizten ditugu. Aniztasunak gure gustuetan eragiten du.

GIZONEZKOEN ARLOA

Irati Amondarainek esan digunez, berak ezagutzen duen lehenengo enologoa 1800. urte ingurukoa da, fraile bat, hain zuzen ere. Monasterioan ardoa egiten zuten, eta behin **galdu** _____ egin zitzaizen: “Hori zergatik gertatu zen ikertzen hasi zen, prozesuak zenbat irauten zuen, zenbat denbora behar zen ardoa egiteko...”.

Orduraz geroztik _____, gizonezkoen alorra izan da, eta oso emakume gutxi aritu dira lan honetan, baita somelier edo komertzial lanetan ere: “Hogeita hamar urtean gauzak asko aldatu dira, baina oraindik oso sektore maskulinoa da. Askok dago egiteko”. Gainera, Errioxa edo Ribera de Duero bezalako eremu tradizionaletan, gizonen pisua handiagoa da oraindik. “Hala ere, aldatzen doa pixkanaka eta, adibide gisa, orain, Errioxako upategi garrantzitsuenetako batek emakumezkoa du enologoa. Berak milaka litroren ekoizpenaren ardura du”, kontatu digu Iratik.

Berak Hernaniko AZ3 Oeno enpresan egiten du lan. Bertan, hiru arlotan **zatitzen** _____ dute lana: makineria, enologia eta aholkularitza. Irati bigarren sail horretako arduraduna da, eta Espainian nahiz Portugalen dituzten komertzialei laguntza teknikoa ematen die: “Nik komertzialekin hitz egiten dut: bezeroek zer aukera dituzten, zer nahi duten, zer zalantza duten, bendimia nola datorren... Enpresak 16 urte ditu, baina nik urte eta erdi daramat bertan”.

Bere **iritziz** _____, emakume, enologo eta gazte izateak, normalean ez du bere lana baldintzatzen: “Nik uste dut pertsonaren arabera dela hori ere. Tradizionala edo aldatzeko gaitasunik gabea bada, nahiago izango dut enologoa ni baino helduagoa izatea eta gizonezkoa. Horrek ez du ardogintzarekin **zerikusirik** _____, bizitzaren aurrean duen ikuspuntuarekin baizik”, azaldu du. Bere nagusiek beti gauza bera esaten diote: “Nik sektorean nire adineko ezagunak izango ditut, haiek beren profilekoak dituzten bezala. Nik oraingoz, behintzat, ez dut esperientzia txarrik izan”, kontatu digu.

Eta zuk? Emakumea ala gizonezkoa izan, aldea dagoela uste duzu? Zertan? Ardoa, txakolina edo sagardoa, zer duzu nahiago? Bereizten dituzu ardo onak eta txarrak?

Ainara Loiarte
 Malutafilms



Parametro guztiak kontrolpean eduki behar dira.

Konparazioak

Iratik dioenez, euskaldunoi garagardoa ardoa baino gehiago gustatzen zaigu. Adibide horri jarraituta, idatz itzazu lau esaldi ematen zaizkizun elementuak konparatuz.

1. Errioxa / Rivera de Duero

2. emakumeak / gizonak

3. sagardoa / txakolina

4. ardo ona / ardo txarra

Laguntza behar
baduzu: Ikasbil
1267631



Enologoak gertutik jarraitu behar du ardoa egiteko prozesua.

Zuzenketa-orria

Ikusi bideoa

Enologia zientzia bat da.

✓ Egia

Enologoa normalean ez da ardoa egiteko prozesuaren gainean egoten.

✓ Gezurra

Une honetan, ez da oso sektore maskulinoa, gero eta emakume gehiago daude eta.

✓ Gezurra

Errioxan eta Ribera de Dueron emakumearen presentzia handiagoa da beste leku batzuetan baino.

✓ Gezurra

Iratik ez du esperientzia txarrik izan emakumea eta enologo gaztea izateagatik.

✓ Egia

Enologiaren munduan, bere profilekoak ez direnengana hurbildu nahi du Iratik.

✓ Gezurra

Leku guztietan egin daiteke ardo ona.

✓ Egia

Arabar Errioxa leku perfektua da ardo potente bat egiteko.

✓ Gezurra

Irakurri testua

duela (orain dela)

sektorean (alorrean, atalean, arloan, adarrean, eremuan , esparruan)

beharrezkoa (ezinbestekoa, naitaezkoa)

garaia (momentua, unea, denbora)

berriz (aldiz, ordea)

adibidez (esaterako, esate baterako, konparazio baterako, konparazio batera)

hala ere (dena den, dena dela, halere, nolanahi ere, hala eta guztiz ere)

galdu (hondatu)

Orduz geroztik (geroztik, Harrezkero, Harrezkeroztik)

zatitzen (banatzen)

iritziz (ustez, aburuz, iritzian, ustetan)

zerikusirik (loturarik, harremanik, erlaziorik)

Transkripzioa

Ikusi bideoa

1. Zer da enologia? Eta enologoa?

Enologia berez da ardoa egiteko zientzia bat. Orduan, enologo baten lana hasten da mahatsa biltzetikan (biltzetik), prozesu guztia, ardoa enboteilatu (botilatu) arte. Orduan hor, bitarte horretan dauden prozesu guztietan parte hartzen du enologoak. Azkenean, gu gaude prozesu baten gainean. Ez bazaude prozesu horren gainean, azkenean, mikroorganismo asko daude, oxigeno asko egon daiteke, bueno, parametro ezberdinak, ez daude kontrolatuak. Orduan prozesu batean parte hartzen ez baduzu, ba bueno hor azkenean edozer gauza pasa daiteke.

2. Zein bilakaera izan du emakumeak alor honetan?

Bilakaera izan da oso positiboa. Orain, galdetzen badidazu gaur egun non gauden, oraindik netzako (niretzat) behintzat sektore maskulinoa da. Gehienbat zonalde tradizionaletan gainera, bai Errioxan edo Ribera de Dueron direla penintsulako, horrela, toki tradizionalenak, hor bai oraindik beste lekuetan baino gizonen pisu gehiago dago beste tokietan baino. Osea que (beraz), nik uste oraindik lan asko daukagula egiteko emakumeak (ek) sektore honetan.

3. Esperientzia txarrik izan duzu enologoa, emakumea eta gaztea izateagatik?

Normalean ez. Baina nik uste dut zuk esaten duzun kasua dela pertsona den arabera. Baldin bada beldurtia edo tradizionala edo aldatzeko gogorik, nahi ez duen horietako bat, ba bai, beti egingo dio kasu enologo tradizional bati, edo helduari edo gizonezkoa bada hobeto. Baina nik uste dela gehiago nola (nolakoa) zaren, edo zer ikuspuntu dituzun bizitzarekiko, ba berez ardoa edo ardogintzarako prozesuan baino. Ez, ez, ez, ez. Ez dut egoera txarrik izan. Nire nagusiek beti esaten dute: azkenean, beraiek dituzten lagunak dira beraien perfileko jendea. Nik sektore honetan edukiko ditudan lagunak edo, bueno, ezagunak behintzat, izango dira nire perfilekoak. Eta hori ere, ba bueno, desberdina da, kontuan hartzeko zerbait da.

4. Edozein lekutan egin daiteke ardo ona?

Nik uste dut gaur egun jada, teknika aurreratu asko daude, gero eta ezagutza gehiago dago prozesuan pasatzen diren aktibitateekiko, orduan bai nabaritzen dugula ba jada gaur egun toki guztietan egin daitekeela ardo ona. Mahats-munduan edo mahatsa jorratzeko toki onena? Ba depende, adibidez, Arabar Errioxa toki perfektua da urteko ardo bat egiteko. Orain, nahi baduzu ardo kontzentratuago bat, alkohol gehiagorekin eta potenteagoa, Jumilla alde hori ere oso ona da, ze (zeren) han klima diferentea da, lurra diferentea da, landareak jaso dezakeen estresa ere diferentea da, orduan bueno, beste era batera konportatzen da. Horrek egiten du azkenean beste ardo mota bat edukitzea. Orduan nik uste dut, Galizia aldeko ardoak ere oso onak egiten ari dira... Nik uste dut zonalde askotan egin daitekeela ardo ona, baina bueno, txarra ere (bai). Azkenean, ez da dena ona izango.