

**2020****Klimatologia eta landareen zikloa.**

2020a izan dugun negu labur eta lehorragatik nabarmentzen den urtea izan da; otsaileko hirugarren astean ernatu ziren Bakioko behealdean kokatutako mahastiak. Hori dela eta, udaberria goiz hasi zen eta bereziki eguzkitsua izan da prezipitazio erregularrarekin. Loraldia goiz egin zen maiatzaren hirugarren/laugarren aste aldera, oso baldintza onak zeuden fruitu onak egiteko. Ziklo begetatiboa moteldu egin zen, neurri batean, ekaineko bigarren zatiko temperatura freskoengatik. Enberoa ordea, uztailaren amaieran gertatu zen. Heltze-kontrolerako abuztuaren amaieran egindako laginketak adierazi zuen uzta astebete baino ez zela aurreratuko. Dena den, iraila egun oso eguzkitsuekin hasi zen, egun/gaueko temperatura-gradiente onarekin eta bigarren astetik aurrera hego haizea sartuta, uzta batuketa irailaren 14an hasi zen. Ziklo begetatiboaren iraupenari dagokionez, balantzea da 2019arekin alderatuta 5 egunetan laburtu dela. Horregatik, egiaztatu dugu azken urteotan ernetze goiztiarra eta egutegi begetatibo goiztiarra doitu egiten direla gure berezko ziklo luzearekin.

Artatzuzahar, Panadiene eta Iturriagako mahastietako uzta, Bakion kokatuak, haranaren erdian dauden mahastiak, lur buztintsu-lur konplexuekin.

Mahats barietatea.

100% Hondarrabi zuri.

Lekua.

Artatzuzahar, Panadiene eta Iturriaga mahastiak.

Uzta.

Irailaren 16etik 24era bitartean. Eskuzko bilketa eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

Elaborazioa.

Eskuzko uzta ondo osatutako mahatsmordo egokiak hautatuz. Mahatsak gehienez hiru orduko epean sartzen dira upategira eta aletu aurretik bigarren aukeraketa bat egiten dute. Beratzea hotzean erauzketa aromatiko handiena lortzeko. Malko-zukuaren elaborazioa, mahatsak prentsatu gabe lortutako zukua. Legamia autoktonoekin hartitzea, hiru hilabeteko lehen ontzea ligekin ontzietan eta ondoren 500 litroko haritz frantziar upeletan ontzea zortzi hilabetez.

2021ko irailean botileratua. Ondoren botilan ontzea.

Gradu alkoholikoa: 13,28% vol.

Azidotasun tartariko osoa: 7,50% g/l.

Ph: 3,14

Gutziz sulfurosoa: <65 mg/l.

Ekoizpen bolumena: 75 cl-ko 2.579 botila eta 1.500 ml-ko 100 botila.

Aurkezpena: Borgoinako 75 cl-ko 6/12 kartoizko kaxak.



**2020****Ardoaren izenari buruz.**

Ardo honi XX izena jarri diote, DONIENE GORRONDONA upategiraren hogeituroko ibilbideari erreferentzia eginez. 1994. urtea zen gaur egungo jabeek Bakioko txakolin-tradizioa berreskuratzeko bideari ekin ziotenean. Hogeituro urte behar izan dira bidea landu eta ardo hau egin ahal izateko.

Irudiari buruz.

Etiketari agertzen den irudia Adolfo Guiard-en "Bakioko baserritarra" izeneko koadroari dagokio. Upategiak irudi hau bere balio artistikoagatik aukeratu du. Adolfo Guiard euskal pinturaren klasiko bat da, Paristik impresionismoaren berritasuna ekarri zuena. Bilbon jaioa, Bakioko bizirik izan zen XIX. Ramon de la Sota eskatuta margotu zuen koadro hau "La Siega" eta "De promesa"-rekin batera. Bakioko landa-eszena bat irudikatzen duen margolanak eztabaida sortu zuen garai hartan: laudorioak eta kritika ere jaso zituen obraren estilo impresionistagatik eta kolorearen erabileragatik. Koadroa Bilboko Arte Eder Museoaren erakusketa finkoan dago ikusgai egun.

Hori jakinda, upategia Arte Ederren Museoaren bitartez jarri zen harremanetan koadroaren jabearekin -garai hartan, Ramon de la Sotaren ondorengoa-, eta hark eman zion ardo honen diseinurako erabilera.

DASTAKETA

Ikusmena: Lasto horia limoi dizdirekin.

Sudurra: Esentzia fin eta dotoreak. Ezaugarri gozoak irasagarria freskoa eta krema katalana bezalakoak. Laranja, belar eta erregalitzaren freskotasuna. Gurina eta gurin gazia leherketak.

Ahoa: Ardo zabal eta untutsua, amaiera luze eta konplexuarekin. Laranja eta pomeloa bezalako zitrikoen presentzia. Zetasuna eta gazitasuna dira ardo honen esentzia nagusiak. Azidotasunaren eta egurraren arteko oreka ona.

Ondo eboluzionatzen duen eta hirugarren mailako usain nabarmen eta erakargarriak adieraziko dituen ardo.

Kontsumitu baino ordu erdi lehenago irekitzea gomendatzen da.

Gomendatutako kontsumoa: 2023-2029.

Gomendatutako tenperatura: 11-12º C.

