



GIPUZKOAKO ERLAZAINEN ELKARTEA

Olaeta auzoa, 6 20249 ZALDIBIA

27 Posta kutxa 20240 ORDIZIA

Tel. : 943 805651 / 690 886 488

E_mail: erleak@erleakgipuzkoa.org

EZTI LEHIAKETA

URRETXUKO SANTA LUTZI FERIA 2016

HELBURUAK: Eskualdean bertako ezti ekoizpena ezagutarazi eta bultzatu. Baina aldi berean, erlea eta erlezaintzaren garrantzia ezagutarazi, ingurumenari eta elikagai askoren ekoizpenari dagokionean landaredi mota ezberdinak polinizatuz. Honekin batera, ezti az gain dauden erlauntzako produktu desberdinak eta hauen onurak ezagutaraztea.

BALDINTZAK: Ezti gordinak, berotu gabeko eztiak, eta eskualdean ekoiztuak izatea. Erlazain bakoitzak 2 kiloerdiko poto aurkeztu behar ditu, berdinak, eta norberarenak izan behar du. Eskualde bakoitzeko finalistak zuzenean Zegaman apirilean ospatzen den Erlezain Eguneko Gipuzkoako Ezti Lehiaketan hartzen du parte.

PUNTUAKETA:

- **Hezetasuna:** Hezetasunak gutxigorabehera %18tik behera behar du, baina badaude ezti batzu gehiago izan dezaketenak esaterako Txilar eztiak. Parametro garrantzitsua da, hezetasun altua duen ezti batek hartzidura edo fermentazio arazoak eman baititzake denborarekin
- **Aurkezpena:** Otik 3ra (Ezti flaskoaren garbitasuna edukitzen da kontutan: tapa eta frasko garbiak, ondo beteta egotea)
- **Egoera:** Eztiaren egoera baloratzen da. Ezti bera garbi egotea, hau da partikula zikinik ez edukitzea. Aparrik ez izatea. Ezti ondo filtratua eta ondo dekantatua izan den edo ez adierazten digu.
- **Usaimena:** Otik -3ra (Usain garbia izatea, ke-hauspo edo usain arrarorik ez izatea)
- **Dastamena:** Otik -5era. Honek du garrantzi handiena. Dastatzaileari sortzen dizkion sensazioetan datza: Zaporearen sarkortasuna, persistentzia, zapore desberdinen oreka....