

GARA 2016/4/29

TXAKO LINA

Argazkia: Juan Carlos Ruiz



GAINZA

Getariako Txakolina
DENOMINACION DE ORIGEN

110

BODEGA GAINZA, Carretera Meagas
San Prudentzio, 26 - 20808 GETARIA (Gipuzkoa)
Tel.: 943 14 00 32
e-mail: info@gaintza.com
www.gaintza.com

Bebe con moderación. Es tu responsabilidad.

EL TERRITORIO DEL TXAKOLI

Alvaro HILARIO | BILBO

El txakoli es un vino especial vinculado desde siempre al pueblo vasco y cuya producción ha estado ligada fundamentalmente a la costa, de tal forma que cuenta con una gran tradición en Gipuzkoa, Bizkaia y la comarca alavesa de Aiara. Se define como un vino blanco, joven y afrutado, de graduación moderada (11º), elaborado con las variedades de uva autóctona Ondarrabi-zuri y beltza en la vertiente atlántica de Euskal Herria. Con una presencia datada documentalmente desde, al menos, el siglo IX, este vino de producción casera, familiar, vivió sus mejores momentos hasta el último cuarto del XIX, cuando la filoxera redujo el viñedo a la mínima expresión. Tres denominaciones de origen, Getaria, Bizkaia y Araba, son, hoy en día, garantía y expresión de su buena salud y prestigio.

Los primeros testimonios escritos hallados muestran que ya en el siglo IX la producción de txakoli en Araba era práctica común y generalizada entre los agricultores en Aiaraldea, particularmente en Amurrio, Laudio y Aiara. En los cartularios de Valpuesta y San Millán de la Cogolla aparecen referencias que revelan que ya en los años 864 y 974 se cultivaban en la Tierra de Ayala vides para la elaboración de vino.

Los testimonios serán más abundantes a partir del siglo XIII, coincidiendo con la aparición y desarrollo de las villas y el comercio. Una de las primeras apariciones del término «chacolín» en archivos municipales de Euskal Herria se da, con fecha de 1 de noviembre de 1623, en el de la localidad arabarre de Arespalditza, en Aiaraldea, comarca donde, a tenor de la documentación disponible, la pro-



La superficie destinada al cultivo del txakoli en Euskal Herria supera actualmente las 800 hectáreas. Marisol RAMIREZ

ducción de txakoli era práctica común y generalizada ya en los siglos XIII, XIV y XV.

En Bizkaia, las primeras referencias aparecen en el siglo XIV: las ordenanzas de Lekeitio de 1338, recogen la exención de impuestos para maderas que sirvieran para empollar los viñedos, tradicional forma de disponer el cultivo que aún es mayoritaria en Gipuzkoa, en la denominación de origen de Getaria. Producido en los caseríos de modo artesanal, fue objeto de comercio en Gipuzkoa desde, por lo menos, los siglos XVI y XVII. Es precisamente en esa época, concretamente en 1616 –al igual que en Araba– cuando aparece la primera referencia documental al «vino chacolín» para denominar al vino local de Bizkaia.

Bizkaia fue un inmenso viñedo, extendiéndose sus cultivos por toda la costa. En 1850, por ejemplo, Lekeitio cosechaba del orden de 800.000 litros anuales,

PRIMER TESTIMONIO

Los primeros testimonios escritos muestran que ya en el siglo IX se producía txakoli en Euskal Herria, aunque las primeras apariciones del término «chacolín» datan de los años 1616 y 1623.

PUNTO DE INFLEXIÓN

1989 –año en el que se oficializa la denominación de origen Getariako txakolina– es la fecha que marca el punto de inflexión para el txakoli, gracias al esfuerzo de productores y cosecheros.

y en el año 1891 constaban censadas nada menos que 2.874 hectáreas, una cifra que supera la que poseen actualmente las tres denominaciones de origen de Euskal Herria. La entrada de la filoxera y el mildiu, en el siglo XIX, fue la principal responsable de la casi total desaparición del cultivo, que no comenzó a recuperarse de modo significativo hasta las dos últimas décadas del siglo XX.

TRES DENOMINACIONES

La zona donde se cultiva el txakoli cuenta con un fuerte desarrollo industrial y urbano en la que el sector primario ha conseguido mantenerse gracias al esfuerzo de agricultores y ganaderos que han trabajado con constancia por conservar los cultivos tradicionales, como el que nos ocupa, y el reconocimiento de su calidad. El esfuerzo de productores y cosecheros ha contado con la ayuda de las instituciones vascas siendo

1989 –año en el que se oficializó la denominación de origen Getariako txakolina– la fecha que marca el punto de inflexión para este vino joven.

Así, a principios de la década de 1980, Gipuzkoa contaba con solo 21 hectáreas de viñedo, de las que tres se encontraban en Zarautz y en Getaria las restantes. Había, entonces, once bodegas con una producción de 200.000 botellas anuales: «El sector estaba en una situación comprometida, muy lejos de las 402 hectáreas y 29 bodegas actuales, de los 3 millones de botellas que se comercializan hoy y que equivalen a 2,5 millones de litros de txakoli», nos señala Ruth Mozo, secretaria del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Getariako Txakolina que, como antaño, continúa manteniendo sus viñas emparradas en la costa.

En cuanto a la calidad, Ruth Mozo recuerda que la mala fama que este tenía ha dado paso a un vino blanco de gran prestigio tanto a nivel de Euskal Herria como mundial. «El sector se ha profesionalizado y las bodegas existentes viven del txakoli: hoy, cada bodega recolecta la uva cuando esta reúne la calidad deseada para elaborar el vino que quieren. En este y otros procesos es notable la incorporación de nuevas tecnologías», explica la secretaria del Consejo Regulador.

Antón Txapartegi, secretario técnico de la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina, también opina que la calidad ha mejorado de forma notable en poco tiempo: «El vino antes se elaboraba en instalaciones de mala calidad, los tratamientos que recibía el mosto no eran los adecuados y las uvas venían poco maduradas. Las inversiones realizadas en viñedos y procesos de producción nos proporcionan una uva de gran calidad, una gran materia prima».



Municipios productores de txakoli



En Bizkaia existen más variedades de uva y de vinos blancos que en otras denominaciones de origen vascas debido a la diversidad de zonas de cultivo. «En Bizkaia también se utilizan variedades de uva foránea, procedentes del norte de Europa (riesling, chardonnay, sauvignon blanc, mune mahatsa, izkiriota) que aquí maduran antes», nos dice Anton Txapartegi.

Sin embargo, las tres denominaciones de origen tienen que mantener un 80% de Ondarrabi (zuri para el txakoli blanco, beltza para el tinto) y las variedades foráneas no pueden superar el 20% de la uva total empleada. Así,

aunque hablamos de un solo txakoli, hay diferentes variedades. Ruth Mozo señala que el txakoli guipuzcoano sigue manteniendo «el punto de acidez, el punto carboníco originario de la fermentación; no hay txakolis mejores o peores, sino diferentes. Por eso hay tres denominaciones de origen. Hay más variedades, más oportunidades», señala.

Igual que la de Getaria, también las denominaciones de origen de Bizkaia y Álava han crecido en estos últimos 25 años: «En Bizkaia, se empezó a crecer, gradualmente, desde las 28 hectáreas y 28 bodegas de 1994 (fecha de creación de la denomina-

Producción de Txakoli en Euskal Herria

D.O.	BODEGAS	HECTÁREAS	LITROS	BOTELLAS
GETARIA	31	402	2.560.000	3.300.000
BIZKAIA	44	392	1.784.934	2.260.000
ARABA	8	100	435.000	540.000
TOTAL	83	894	4.779.934	6.100.000

gen arabarra, la más pequeña y joven de las tres (nació en 2001) nos cuenta que el viñedo, situado en Aiaraldea, ocupa hoy cerca de cien hectáreas, contando el sector con ocho bodegas (4 en Amurrio, 2 en Laudio, y sendas en Okendo y Arespalditza).

«La producción va creciendo de forma sostenida y este año hemos pasado de 480.000 a 540.000 botellas». A diferencia de las otras dos denominaciones, en Álava no han pedido permiso para seguir ampliando la superficie ya que, según José Antonio Merino Belaustegi, secretario del Consejo Regulador de la Denominación de Ori-

ción de origen propia) a las 190 hectáreas y 73 bodegas de 2003, año a partir del cual disminuye el número de bodegas aunque aumentan las hectáreas de viñedo hasta las 392 actuales», informa Txapartegi.

Aunque en el último tercio del siglo XIX, se constataba la presencia de 965 áreas de viñedo en todo el valle de Laudio. José Antonio Merino Belaustegi, secretario del Consejo Regulador de la Denominación de Ori-



**ARTO
MAÑA**
txakolina

AMURRIO - ARABA

T. 620 007 452

www.artomanatxakolina.com





Visitas

Museo Rolls Royce Torre de Loizaga y catas maridaje de txakoli programadas para grupos. T. 627992063

info@vinasulibarria.com
www.vinasulibarria.com

BODEGAS DE GALDAMES S.L. Galdames Bizkaia



A.H. | BILBO

AIdaketa klimatikoak eragindako baldintzeak Euskal Herriko hiru jatorri izenen txakolin ekoizpena handitzea eta txakolinaren kalitatea bermatzea ekarri dute. 4.700.000 litro inguru dira, guztira, aurten merkaturatuko direnak, hamarretik zortzi Euskal Herrian bertan. Gainontzeako Japonia, Kolonbia edota AEBetaiko merkatuetara joango dira, besteak beste.

Lehorte edota ekaitzek kalteuriko ucta jakinetan izan ezik, Euskal Herriko hiru txakolin sor-marken ekoizpena handitzen joan da, pixkanaka-pixkanaka, urtez urte. Emaitzok mahastien hedapenaren zein landaketa berriek emandako errendimenduaren ondorio dira, bi aldagaiok kalitatea bermatzea nahiz merkatuaren gaitasunari erantzutea dutelarik helburu. Horrela, Araban, esaterako, ez diote aurten mahasti gehiago landatzeko baimenik eskatu Aldundiari, «helburua lortutakoari eustea eta sendotzea baita» bertako sor-markaren kudeatzaile den Jose Antonio Merino Belaustegik azaltzen duenez, Gipuzkoan eta Bizkaian ere parteka daitekeen xedea.

Txakolin ekoizpenaren urtez urteko apurkako handitzeak honako emaitza hauek eskaintzen dizkigu: Getariako txakolinaren sor-markak 2.560.000 litro ekoitzi ditu -2014an baino %5,2 gehiago-, eta bertan bildutako 31 upeltegiek 3.300.000 botila merkaturatuko dituzte; Bizkaian, berriz, uztak 1.784.934 litro eman ditu, aurreko urtean baino %13 gehiago; aurrekoek

Ekoizpena gehitu arren, kalitateari eutsi diote hiru sor-markek

Mahastien hedapena eta landaketa berriek emandako errendimenduaren ondorioz igo da produkzioa 2015ean



egin bezala, Arabako txakolinak ere marka guztiak apurtu ditu, orain arteko 2012ko errekorra baino %5,5 gehiago ekoitzi baiute aurten, bildutako mahats 646.453 kilogramoiei esker 540.000 txakolin botila ipiniko direlarik merkatuan.

2015eko ucta, aurreratua

Txakolinaren ucta, 2015ean, astebete aurreratu zen ohiko egutegiarekin alderatuz. «Oso egu-

Txakolin ekoizpenaren %80 Euskal Herrian bertan saltzen da. Iruñan, Bakioko txakolin berriaren aurkezpena.

Monika DEL VALLE | ARGAZKI PRESS

raldi ona izan genuen uda osoan, batez ere, iraileko lehenengo egunetan, mahatsa beste urteetan baino arinago heldu zelarik. Izen ere, txakolin ucta oparoa eta primerako mahatsa izateko, bi dira unerik garrantzitsuenak», Bizkaiko Txakolina jatorri izenaren idazkari tekniko Anton Txapartegik azaldu legez. «Maiatza eta ekaina tartean, mahatsak loratzen dira; lorea mamitzen da. Irailean, ordea,

heltzen dira mahatsak», gaineratu du.

Badirudi iaz, bi momentu kritiko horietan zortea izan zutela txakolin ekoizleek. Getariako sor-markaren idazkari Ruth Moxok eman du zergatia: «2015eko udaberrian izan genuen eguraldia mahatsaren lorea mamitzeko ezin hobea izan zen, horrela, kantitate aldetik, uztaren ekoizpena oso ona izan da. Udazkenean, ucta egiten denean, tenpera-



tura altuak eta euri gutxi izan genituen gure sor-markaren mahastiek emandako fruitua kalitate handikoa izan delarik». Iraileko egun eguzkitsuak eta epelak eta gau hotzak primera-koa izan ziren mahatsa heltze-ko; mahatsa, beraz, ondo heldu-takoa eta gaixotasun gabekoa izan da, kalitate handikoa, «txakolin izugarria» ekoiztea ahalbi-deratu duelarik.

Txakolinaren hiru jatorri ize-
nek, arestian esan dugunez, au-
rreko marka guztiak txikiutu di-
tuzte kantitate aldetik. Ekoizpenak urtez urteko apurka-
ko handitzeari segitu dio eta
2014ko edota 2013ko datuekin
alderatzeak, testuinguru zabal
batean, ez du esanahi handirik;
pentsa, duela bi urte Aierraldeko
txakolingleek 537.800 mahats
kilo batu zituzten, 2013an baino
%41 gehiago. Baino 2013 oso urte
latza izan zela izan behar dugu
kontuan, hartan jasotakoa,
381.154 mahats kilo, aurreko ur-
tekoa baino %37 gutxiago izan
baitzen. Arabako txakolinaren
kudeatzaile Jose Antonio Meri-
nok honela azaltzen du: «Nek-
azaritzarako 2014 oso urte korapi-
latsua izan zen, landare zikloan
hainbat arazo eman baitziren.
Abuztuan, uzta oparoa edukitze-
ko arazoa aurreikusten bagen-
tuen ere, iraila hilabete parega-
bea izan genuen, mahastien
ekoizpenari dagokionez beneta-
ko hobekuntza izan zelarik».

Salbuespenak alde batera
utzita, ekoizpenaren gehitzea
apurkakoa dela nabarmendu be-
har da. Bizkaian, esaterako, au-



Anton Txapartegi, Ruth Mozo eta Jose Antonio Merino, Bizkaiko, Gipuzkoako eta Arabako jatorri izenen arduradunak. Luis JAUREGIALTO - Jon URBE - Juanan RUIZ | ARGAZKI PRESS

reko urtearekin alderatuta, %13
igo zen ekoizpena. Anton Txa-
partegik honela azaldu digu zer-
gatia: «Eguraldi ona kontuan
hartu gabe, bi dira handitzearen
iturriak: alde batetik, landaketa
berriek emandako errendimen-
dua, eta, bestalde, hektarea ba-
koitzeko errendimenduaren
gehitzea. Kontuan izan behar
dugu, besteak beste, 2014an izan
genuen lehortea, zeren eta batez
bestekoa hektarea bakoitzeko

6.000 eta 7.500 kilogramo arte-
koa baita, hots, ertaineko erren-
dimendua edota txikia. Gehitz-
ak, azken batean, landaketa
berriekin harremana dauka».

ESKAINTZARI EUTSI

Araban, berriz, aurten ez diote
Aldundiari landaketa berriak
egiteko baimenik eskatu, sor-
markaren helburua, Jose Anto-
nio Merinoren esanetan, «lortu-
takoari eustea eta sendotzea»



baita, beste jatorri izenekin bat
egiten duen erabakia. Bizkaian,
kasurako, ekoizleen helburua
eskaintzari eustea da, berau ja-
sangarria izan dadin eta sal-
mentekin bat egin dezan. Iaz,
adibidez, eskaerak eta eskain-
tzak bat egin zuten (1.420.281 li-
tro); aurtengo erronka, berriz,
%13 gehiago -hau da, 215.000 li-
tro gehiago-, merkaturatzea da.

Urteak dira txakolinaren sal-
neurria iraunkorra dela, epe er-

tainera eta luzera begira ekoiz-
pena apurka-apurka handituz
doana saldu ahal izateko eta so-
berakinik ez izateko. Izan ere,
soberakinak kalitateari kalte
egin eta salneurriak jaisteko
baino ez dute balio. Horrela,
handitze iraunkorra moteldu
egingo da Bizkaian; horren era-
kusle, aurtengo landaketa be-
rriek %1 gainditzerik ez dute
izango, hau da, 3,92 hektarea be-
rri izango dira asko jota.

Etxean %80 eta kanpoan gainontzeko %20a

Hiru sor-markei begiratuz, barne merkatua
garrantzitsuena dela nabarmendu behar da. Izan ere,
%80 nork bere lurradean saltzen du, gainontzekoa
Estatu espainolean (%10) eta bestelako herrietan (%10)
saltzen delarik. Getariako Txakolina sor-markak
dagokion %20 hori AEBetan (%65), Estatu frantsesean
(%11), Britainia Handian (%7) eta Japonian (%10)
saltzen du.

Antzekoak dira arabarrek eta bizkaitarrek dituzten
nazioarteko merkatuak. Arabarrak, iaz, Kolonbian
saltzen hasi ziren. Josean Merinok dioenez, hori
bezialako ekimenak sendotzea «nekoso» da, baina,
«azken batean, honela hasi ginen ere Japonian
txakolina saltzen».

Merkatuak sendotzeko eta zabaltzeko,
garrantzitsuak dira oso hiru sor-markek aurrera
daramatzaten ekimenak, hala nola, nazioarteko ardo
azoketan egotea eta Euskal Herrian bertan hainbat
ekimen bultzatzea. Nabarmen daiteke, adibidez,
Bizkaian urtero antolatzen den Txakolinaren Eguna.
Aurtengoa iragan apirilaren 14an ospatu zen Bilboko
itsas adarrean, eta, bertan ezagutarazi bezala, Alex
Txikon eta Alicia Rueda izango ditu enbaxadore.

Getariako Txakolina sor-markak San Anton
egunean egin ohi duen ekitaldia eta Arabako
Txakolinak Ardo Araba azokan izaten duen presentzia
ere aipatu beharrekoak dira. A.H.



Morga - Bizkaia



BODEGAS ITSASMENDI
info@bodegasitsasmendi.com
www.bodegasitsasmendi.com
T. 946 270 316



A.H. | BILBO

Euskal Herria cuenta con varias zonas de producción vitivinícola que, en los últimos años, se han constituido como foco de diversas actividades turísticas. Las tres denominaciones de origen que el txakoli tiene en nuestro país cuentan con su propia oferta, la cual integra visitas a bodegas, alojamientos y restaurantes, poniendo en relieve, además de este vino especial, nuestra gastronomía y nuestra cultura.

El enoturismo es un modo de hacer turismo enfocado a las zonas de producción vitivinícolas, como son las tres denominaciones de origen con las que cuenta el txakoli: Araba, Bizkaia y Getaria, surgidas, respectivamente en 2001, 1994 y 1989 (esta última se amplía en 2007 hasta abarcar todo el territorio de Gipuzkoa). En base a estas denominaciones de origen, las visitas a bodegas dan comienzo a rutas turísticas que integran establecimientos de restauración, hostelería y otras infraestructuras de este sector que tienen como fin, uniendo gastronomía y cultura, poner en valor nuestra tierra y nuestros productos: esto es, conocer cómo se produce el txakoli y la tierra que acoge sus viñedos, parte donde entran el juego nuestro patrimonio histórico y monumental, paisajístico y alimentos como el pescado, el marisco, las verduras y las carnes.

Diferentes bodegas, fiestas del txakolí, concursos de fotografía o menús especiales, son algunos de los recursos que se utilizan para hacer más atractiva aún la oferta del enoturismo del txakolí.



Bodega Señorío de Astobiza, en Okondo, integrada en la Ruta del Txakoli de arabra. Monika DELVALLE | ARGAZKI PRESS

Txakoli y enoturismo, dos recursos que suman

Las bodegas de txakoli se abren paso en este subsector con una oferta propia para atraer a los turistas

Aunque tradicionalmente el enoturismo sigue siendo una modalidad turística de escapada que habitualmente se realiza en pareja (43%) o grupos reducidos de amigos (31,4%), los viajes en familia empiezan a cobrar cierto peso (19%), según se recoge en el último informe sobre la Demanda del Turismo del Vino

(octubre, noviembre y diciembre de 2015) presentado recientemente por Aiaratur y la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN).

También se constata que la demanda es predominantemente estatal y que el perfil sociodemográfico del visitante mantiene un equilibrio entre hombres

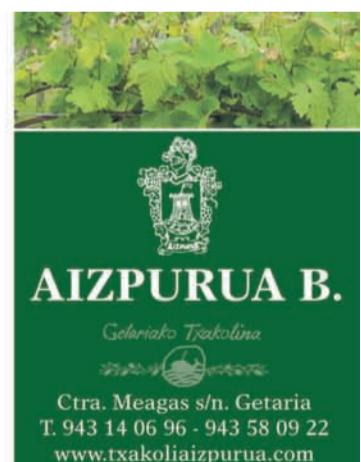
(47,6%) y mujeres (52,4%), con una franja de edad mayoritaria que se sitúa entre los 36 y 45 años, correspondiente a personas en activo pero sin tratarse exclusivamente de un público con alto poder adquisitivo.

Según este informe, la estancia media en las rutas del vino es de 2,07 días, lo que sigue

constatando que el enoturismo es un producto asociado a fines de semana y puentes. El gasto medio total diario del enoturista asciende a 133,98 euros, por lo que si consideramos los 2,07 días de media de duración del viaje, el gasto medio total en un viaje de enoturismo sería de 277,34 euros por persona,

Akarregi Txiki

Txakoli Akarregi Txiki. Getaria
T. 635 737 079
contacto@akarregitxiki.com
www.akarregitxiki.com



Durmiendo entre viñedos

Uno de los ejemplos de la transformación que han experimentado las bodegas de txakoli hacia el enoturismo lo constituye Gaintza B&B, un pequeño hotel rural añadido a la bodega que ilustra la variedad y amplitud de la oferta del enoturismo del txakoli. Se encuentra a diez minutos del centro de Getaria, en el barrio de San Prudentzio, por la carretera de Meagas, en pleno viñedo y con unas espectaculares vistas al mar, al Golfo de Bizkaia.

Larraitz Hidalgo, del hotel rural Gaintza, nos explica qué ofrecen a los viajeros: «El hotel tiene seis habitaciones, de las cuales dos son suites, suite junior y suite junior superior. Todas las habitaciones tienen bañera con hidromasaje, televisión, wi-fi y calefacción de suelo radiante. La pernoctación, además, incluye el desayuno».

una cifra bastante superior a la registrada en las encuestas precedentes.

AIARALDEA Y ALTO NERVIÓN

El enoturismo constituye todavía una actividad incipiente en lo que respecta al txakoli, sobre todo si lo comparamos con Rioja Alavesa, donde llevan recorrido un camino mucho más largo. No obstante, el servicio de Información Turística del Valle de Aiara y Alto Nervión, Aiaraldea, constata que la fuerte campaña de promoción de la que está siendo objeto en los últimos meses la Ruta del Txakoli de Aiaraldea está generando un crecimiento indiscutible de este sector.

La Ruta ofrece al viajero diversas actividades, como pasear por las viñas, descubrir el proceso de elaboración del vino o conocer las diferentes labores propias del caserío. El visitante también puede disfrutar del rico patrimonio natural, industrial y cultural de la comarca, además de la degustación del txakoli, acompañado por pescados, carnes y queso de Idiazabal.

En opinión de José Antonio Merino, gerente de Arabako txakolina, el enoturismo ha de contemplarse desde la perspectiva de la propia bodega, para la cual el enoturismo supone «un plus añadido en imagen, ya que se da a conocer el producto y su elaboración, así como los controles a los que el txakolí es sometido», algo que juzga como «muy positivo». Para Araba y su turismo, «el paisaje de viñedos es muy atractivo; la existencia de dos denominaciones de origen, la nuestra y la de Rioja, la posibilidad de conocer bodegas y probar vinos, son circunstancias que aportan valor al territorio». No considera que haya competencia entre las dos denominaciones de origen: cree que ambas son «complementarias» y

Quien acuda a este coqueto hotel puede optar por contratar el alojamiento o algún paquete de servicios: «Tiene buena demanda el alojamiento los fines de semana incluyendo la visita a las instalaciones de las bodegas», señala Larraitz, quien añade que «en temporada de txotx, como ahora, también llevamos a los huéspedes a comer a las sidrerías de la zona».

La visita a las instalaciones relacionadas con la producción de txakoli dura una hora y media, aproximadamente. «Joseba Lazcano, nieto del fundador del emprendimiento, es el encargado de las visitas. Después de una breve charla, los viajeros visitan los viñedos, la bodega, la planta de embotellado y, después, toman parte en una cata de nuestros txakolis y reciben un pequeño almuerzo donde destacan las anchoas y el bonito». A.H.

VENTA DIRECTA

El enoturismo permite a las bodegas presentarse y promocionarse ante las personas que vienen de fuera. Además, constituye un canal de venta directa del vino, aún pequeño pero de importancia nada desdeñable.

que «incluso a nivel de mercado es positiva y enriquecedora la presencia de dos vinos».

TRECE BODEGAS EN BIZKAIA

Por su parte, el territorio de Bizkaia cuenta con trece bodegas que ofrecen servicios de enoturismo. Todas ellas pueden encontrarse en la siguiente ubicación digital: <http://bizkaikotxakolina.eus/entrepreneurship/visitas-a-bodegas/>.

En este territorio, las bodegas están repartidas por toda su geografía, protegida toda ella por la denominación de origen Bizkaiko txakolina: Txorierri, Uribe, Urdaibai, Lea-Artibai, Durangaldea, Enkarterri... Todas las comarcas cuentan con viñedos.

El punto de vista de Anton Txapartegi, secretario técnico de la denominación de origen Bizkaiko Txakolina, no difiere del de José Antonio Merino: «El enoturismo es un nuevo recurso presente en la sociedad; supone más recursos para Bizkaia. Es un elemento más para gene-

rar riqueza». Algo palpable en la evolución de este subsector que, aunque tiene «un desarrollo pequeño y gradual», ya ofrece «varias bodegas muy bien preparadas» a los viajeros.

«El enoturismo es beneficioso. Nos permite presentarnos y promocionarnos ante quien no nos conoce, ante las personas que vienen de fuera de Bizkaia, algo que ayuda a desterrar la mala imagen que una vez tuvo el txakolí. Además —añade— Txapartegi, el enoturismo es un canal de venta directa del vino», canal aún pequeño pero de importancia nada desdeñable.

GETARIA, YENDO AL ORIGEN

En Gipuzkoa, hay una docena de bodegas abiertas a las visitas del turismo, recuerda Ruth Mozo, secretaria del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Getariako txakolina. En la dirección <http://www.getariakotxakolina.com/upategiak/> encontraremos un listado de todas las bodegas de Gipuzkoa, señalando cuáles de ellas ofrecen catas de vinos.

«El turismo es importante tanto para darnos a conocer como para vender. La época entre marzo y mayo, eminentemente turística, se ha mostrado como la mejor para vender txakolí: estamos creando un canal de distribución que, aunque pequeño, nos es propio», señala Ruth Mozo.

«Las bodegas van captando la importancia de este ir a la bodega a conocer el producto y sus procesos de producción. Es, en definitiva, ir al origen, sin intermediarios. Es por eso que, ahora, las bodegas están mejor preparadas para acoger visitas, porque son más conscientes del valor de estas», explica Mozo, quien añade: «El boca a boca es muy importante. Yo creo que, en dos años, no habrá bodega que no acepte visitas».



Hotel rural Gaintza B&B en Getaria. Gorka RUBIO | ARGAZKI PRESS



A.H. | GETARIA

El caserío Akarregi Txiki de Getaria lleva elaborando txakoli desde antiguo, aunque fue en el año 1996 cuando se creó la nueva bodega de la mano de las familias de Akarregi Txiki y Lasalde, socias en esta exitosa iniciativa. Cuenta con todas las innovaciones técnicas que, hoy por hoy, exige la elaboración de unos caldos de calidad, como los modernos equipos de frío o las prensas neumáticas de nueva generación.

Iker Eizmendi, enólogo y continuador del negocio familiar, opina que «la limpieza y el control de la temperatura a la que deben estar y queremos que estén los caldos son cuestiones importantes» a la hora de conseguir un txakoli óptimo. Otros factores para lograr un buen txakoli son, a su juicio, las innovaciones en las tareas de trasiego y embotellado: «Pasar el vino de una cuba a otra o embotellarlo sin revolucionarlo demasiado es, según nuestra experiencia, un modo para que el txakoli conserve mejor sus aromas».

A partir de 1997, fecha en la que nace la denominación de origen Getariako Txakolina, la actividad de la bodega va creciendo, pasando de las originales 2 hectáreas de viñedo –en parra, aún hoy en día– y la producción de entre 8.000 y



10.000 botellas a las 16 hectáreas actuales que posibilitan una producción de 170.000 botellas anuales. Su comercialización tiene como destino principal Gipuzkoa, aunque también llegan a mercados tan lejanos como Japón y Venezuela.

TXAKOLI ROSADO

La bodega Akarregi Txiki produce tres marcas propias de

Iker Eizmendi, enólogo de la bodega Akarregi Txiki de Getaria, sostiene una botella de su nuevo txakoli rosado.
Gorka RUBIO | ARGAZKI PRESS

txakoli: Akarregi Txiki, Lasalde y, desde 2015, el nuevo txakoli rosado, estando las tres reconocidas por la denominación de origen Getariako Txakolina, una garantía en el origen autóctono de las uvas, una cuidada elaboración y un exhaustivo control de calidad.

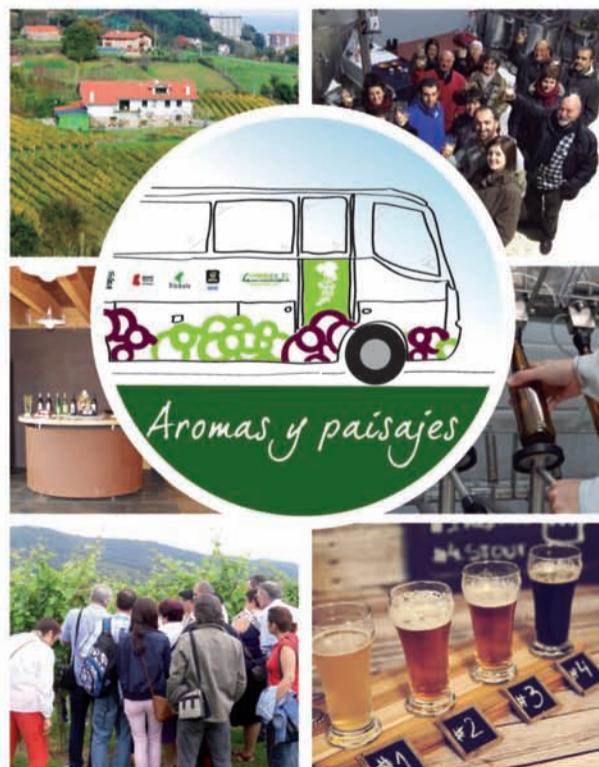
El Txakoli Akarregi Txiki es un vino nacido en los viñedos de las verdes laderas emparra-

das de Getaria, fermentado en cubas de acero inoxidable durante tres meses como mínimo y elaborado en un 95% con uva Ondarrabi zuri y un 5% de Ondarrabi beltza.

El Txakoli Lasalde, con la misma proporción de uvas que el anterior, es un vino de gran calidad nacido «de la unión de unas cuidadas vendimias a comienzos de otoño junto a una esmerada elaboración en virgen, con las más modernas tecnologías de prensado y de fermentación». Este producto, denominado txakoli berezia, es fermentado en cubas de acero inoxidable durante cinco meses como mínimo con uvas anteriormente seleccionadas para obtenerlo. Como el Akarregi Txiki, su graduación alcohólica se sitúa entre los 10 y los 11,5º.

A fines de 2015, la bodega Akarregi Txiki presentó y lanzó al mercado su último producto, el txakoli rosado: «El año pasado ya produjimos 500 litros que, en este, se han convertido en 3.000. Se trata de un rosado con fina burbuja, de aroma intenso y fresco, en boca alegre y burbujeante y suave, elaborado con una mezcla de Ondarrabi zuri y beltza casi al 50%», explica Iker Eizmendi.

«En Euskal Herria, aunque hay gente que le agrada y lo compra, su comercialización está resultando complicada, algo que no sucede en el mercado de Estados Unidos, donde está teniendo muy buena aceptación», concluye.



TXAKOLIBUS

21 MAYO. Visita: Larrabetzu. Magalarte Lezama Txakolina (Lezama). Ados Basarte Txakolina (Bakio). **Comida:** Bakio.

16 JULIO. Visita: Mungia. Butroi Txakolina (Gatika). Magalarte Zamudio Txakolina (Zamudio). **Comida:** Erandio.

13 AGOSTO. Visita: Bakio. Txakolinguena (Bakio). Abio Txakolina (Bakio). **Comida:** Armintza / Gorliz.

17 SEPTIEMBRE. Visita: Fika. Zabala Txakolina (Bakio). Crusoe Treasure (Plentzia). **Comida:** Plentzia.

PUNTOS DE ORIGEN

- VITORIA-GASTEIZ Madre Verdrina (parada autobús, lateral Marianistas)..... 8:30 h.
- BILBAO Plaza Moyua (Banco Santander)..... 9:30 h.
- MUNGIA (parada bus Ayuntamiento)..... 9:50 h.

INFORMACIÓN Y VENTA

S.T.I. SERVICIOS TURÍSTICOS INTEGRALES. servitur@stipaisvasco.com • 946 071 707

ITINERARIOS Y HORARIOS

10:00 - 14:00. Visita guiada al municipio, patrimonio y bodegas con degustaciones de txakoli/vino y productos de la zona. Consultar descripción de cada salida en el calendario anexo. Visitas guiadas en castellano.
14:15. Traslado al/los municipio/s (a elección del cliente según calendario) para tiempo libre, ALMUERZO (no incluido en el precio del billete).
18:00. Regreso del Txakolibus hacia los puntos de origen.

LOS PRECIOS INCLUYEN

- Servicio de Autocar Txakolibus/Beer Bus desde origen ida y vuelta.
- Recorrido panorámico por Uribe.
- Guía acompañante hasta mediodía.

- Visita guiada a municipios, patrimonio y bodegas de Uribe con degustación de txakoli/cerveza (según calendario).

Precios por persona IVA incluido. Los menores de edad deberán ir acompañados por un adulto. El billete deberá presentarse a petición del personal de la compañía. Servicio operado por Autobuses Hnos. Arriaga, S.A. (A-01020080) Vitoria-Gasteiz.

BEER uribeBUS

18 JUNIO. Visita: Arrieta. Cerveza Urban Beer Garagardoa (Zamudio). Cerveza Etxeandia Garandauak (Urduliz). **Comida:** Sopela / Berango.

15 OCTUBRE. Visita: Plentzia. Cerveza Tito Blas Garagardoa (Gorliz). Cerveza Boga Garagardoa (Mungia). **Comida:** Mungia.

PRECIOS

Salida	Adultos	11-17 y mayores 65	Hasta 10
BILBAO / MUNGIA	23,00€	15,00€	
VITORIA-GASTEIZ	28,00€	18,00€	5,00€