

# En Araba también hay buen txakolí

*En la Comarca Cantábrica Alavesa está en marcha un proyecto bien definido, impulsado por la asociación de productores artesanos de txakolí "Arabako Txakolina"*

Arabako alde kantabrikoan bertako txakolina berreskuratzeko proiektu bat dago martxan. "Arabako Txakolina" elkartearen bultzadaz, landaketak zabaldu, kalitatearen araberako produkzio era finkatu eta elkarrekin txakolina egin eta merkaturatzeko upelategi edo bodega bat sortu da Arabako eskualde honetan.

En contra de lo que pueda parecer, en Araba también hay buen txakolí. En el marco de la comarca Cantábrica Alavesa, que engloba a los municipios de Okendo, Llodio, Arceniaga, Amurrio y Ayala, y en torno a la asociación alavesa de productores artesanos de txakolí "Araba Txakolí", existe un proyecto de relajamiento de este producto que ya empieza a ver sus frutos de forma palpable. Se está promocionando las plantaciones, organizando la producción y este año se ha constituido una bodega, concebida como un proyecto abierto, para la elaboración y comercialización conjunta.

De este modo, se está consiguiendo la consolidación de una producción que tiene una dilatada tradición en esta zona. Hay constancia de que en el año 987 ya se cultivaban vides y a finales del siglo pasado llegó a haber 500 hectáreas de viñedos en la comarca. Sin embargo, ya entrado el siglo XX, con la crisis de la filoxera, este cultivo se fue al traste, quedando tan sólo algunas pocas hectáreas testimoniales.

En 1989, del centenar de personas que a nivel artesano, con pequeños volúmenes y sin variedades específicas (híbridos americanos...) hacían txakolí en la comarca, surgió la asociación "Arabako Txakolina", con el objetivo de recuperar el cultivo y elevar la categoría de este vino, mediante la consecución de un producto de calidad que posibilite la recuperación del prestigio perdido ante la sociedad. Al siguiente año la asociación firmó un convenio con la Diputación que le ha per-

mitido desarrollar este proyecto. Sus socios, que actualmente son 33, algunos con dedicación agraria exclusiva y otros mixtos, han tenido acceso a ayudas públicas para realizar nuevas plantaciones, comprar material de acero inoxidable, etc., de modo similar a como ha ocurrido en Bizkaia y Gipuzkoa. La superficie de viña de los txakolineros agrupados en la asociación ha pasado de las 2,5 hectáreas iniciales a las 22 actuales, 7 de las cuales ya están en producción, alcanzando un total de 75.000 litros anuales.

## Política bien definida

Este incremento de la superficie se ha llevado a cabo en función de un replanteamiento de la política en este sector. Se ha definido un sistema de producción, con una serie de condiciones específicas, que pueden servir perfectamente de base para una futura Denominación de Origen, actualmente inviable por la limitada producción existente en la zona.

Una de las características del sistema de producción elegido es la apuesta por una única variedad propia del área atlántica, como es la Hondarribi-Zuri, dada su buena adaptación al entorno, su alto nivel de rendimiento y calidad, su resistencia a las enfermedades y su peculiaridad. Por contra, se desecha totalmente la introducción de variedades foráneas por muy buenos rendimientos que den, pues con ello se perdería la especificidad del producto como algo propio y entrañable.

También se ha optado por un sistema de espalderas en cordón doble elevado a 80 centímetros, situado a medio camino entre los emparrados más altos de la costa, que permiten que se airee la uva, y las cepas a ras de suelo de la Rioja. La situación geográfica y climática de la comarca, intermedia entre ambas zonas, aconseja un sistema igualmente intermedio, según la asociación.

Otras condiciones fijadas son la limitación de la densidad por hectárea, entre los 2.500 y los 3.000 plantas, y de la producción, con un techo de 12.000 kilos por explotación, así como la aplicación de una



**Se ha definido un sistema de producción, con una serie de condiciones específicas, que pueden servir perfectamente de base para una futura Denominación de Origen alavesa, actualmente inviable por la limitada producción existente en la zona**

poda adaptada a estas características productivas.

## Bodega común

En cuanto a la elaboración, además de manejar unos conocimientos enológicos y técnicas adecuadas, la asociación considera necesario avanzar a nivel tecnológico. Dada la dificultad de abordar individualmente este campo (algún productor cuenta con depósitos de acero inoxidable, pero el sistema de frío resulta inaccesible), a la vista de los reducidos volúmenes con los que se cuenta, se ha optado por la creación de una bodega de elaboración en común. Así, 13 socios, que suman entre ellos un 98% de las plantaciones, han constituido la empresa "Arabako Txakolina S.L." para la explotación de la bodega, con una aportación individual de 500.000 pesetas al capital social. El Ayuntamiento de Amurrio ha cedido 500 metros cuadrados del antiguo Reformatorio para

20 años de uso, a cambio de la realización de la obra civil en el mismo, que vendrá a costar unos 15 millones de pesetas. Se espera recibir una ayuda de la Unión Europea, a través del Gobierno Vasco.

La bodega va a tener una capacidad para elaborar la uva correspondiente a unas 50 hectáreas, cantidad a la que se quiere llegar en un futuro no muy lejano. Ya este año se van elaborar unos 20.000 litros, que se comercializarán conjuntamente con la marca "Xarmant" y el distintivo "Arabako Txakolina" en la botella. Ya hace dos años algunos socios comenzaron a vender en común de esta forma.

Según explica el secretario de la asociación "Arabako Txakolina", Juanjo Yarritu, "el objetivo es llegar hasta las 50 ó 70 hectáreas y hacemos un llamamiento a los agricultores de la comarca a que se animen a hacer plantaciones".

"El proyecto, que tiene un carácter abierto, -continúa- está

muy avanzado pero depende de lo que se plante y está abierto a todos, especialmente a gente del sector agrario, pues creemos que puede ser una manera interesante para diversificar la economía de sus explotaciones y complementar sus ingresos".

Asimismo, a iniciativa de la asociación, se ha conseguido que en el mismo edificio donde está la bodega, en la planta de arriba, se instale una txakolinería, cuyas obras ya están bastante avanzadas, donde se pretende que el txakolí, suministrado por la bodega, sea el producto estrella y la gastronomía ofrecida esté vinculada al mismo.

Como premisa imprescindible para llevar adelante este proyecto, la asociación de productores de txakolí alaveses, "Arabako Txakolina", ofrece un continuo servicio de información, asesoramiento y formación, organizando cursillos específicos en mutua colaboración con la Casa del Vino de Rioja Alavesa.

Asociación de  
elaboradores de  
sidra de Bizkaia

**BIZKAIKO  
SAGARDOA**

Barrio Garaioltza 23  
48196 Lezama  
Telf. 455 50 63