

El creciente interés por este vino ha incrementado la superficie cultivada de viñedos en los últimos años

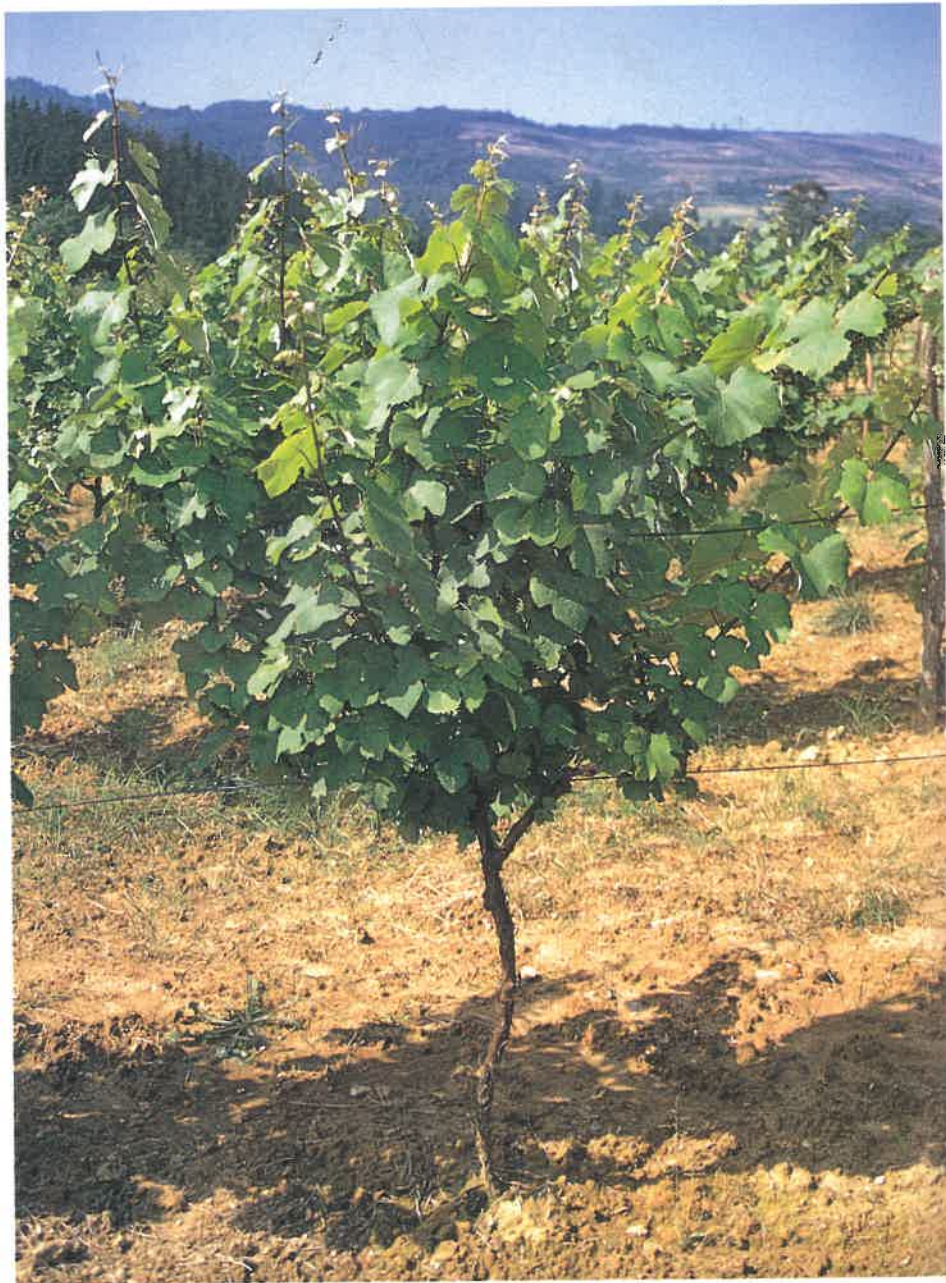
EL TXAKOLI EN BIZKAIA

El aumento del interés público por nuestros txakolis, así como el apoyo de la Diputación Foral de Bizkaia y Gobierno Vasco y entidades como la Bilbao Bizkaia Kutxa, han propiciado un incremento de la superficie cultivada de viñedos en el Territorio Histórico de Bizkaia, siendo en los últimos años las superficies plantadas o renovadas (en algunos casos) de 20 Ha. Las renovaciones y nuevas plantaciones se efectúan con las variedades básicas autóctonas mejoradas, con patrones adecuados a nuestras condiciones. Sustrai ofrecerá los aspectos relacionados con la producción y comercialización del txakoli en Bizkaia en otro número de la revista.

Todo el mundo ha oído hablar del txakoli; del que se elaboraba hace años y del que estamos haciendo en los años 90, diferente, porque en su elaboración se emplean medios técnicos y humanos más sofisticados, al mismo tiempo que la viticultura y los medios culturales empleados en ésta son diferentes. Es por ello que estamos hablando de un vino joven, limpio y brillante, intensamente afrutado, con ese punto de acidez que le da las variedades y el microclima, conjunto todo ello de una notable personalidad.

La Estación de Fruticultura de Zalla, de la Diputación vizcaína, ha puesto en marcha una parcela experimental para estudiar el comportamiento agronómico de las distintas viníferas y así como los patrones que mejor se adaptan a nuestras condiciones de suelo, modo y clima. Las variedades a estudio son las autóctonas Hondarrabi Zuri y Folle Blanche y las foráneas Albariño, Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling y Sauvignon Blanc, con la combinación de los portainjertos SO4, 161-49 y 110-R.

Para contrastar esta información, la Asociación de Txakolineros de Bizkaia, Bialtxa, dispone de un socio colaborador con una parcela en Bakio, con las mismas características mencionadas para su seguimiento por parte de la Diputación. Así los elementos a estudio son:



Plantación de viñas en Bizkaia destinadas a la elaboración de txakoli.

- Producción.
- Sistemas de conducción y podas.
- Plagas y enfermedades.
- Mantenimiento de la cubierta vegetal.
- Estados fenológicos y maduración.

En relación con la prospección de las variedades autóctonas Hondarrabi Zuri y Folle Blanche, se pretende realizar una selección del material vegetal de más interés y proceder a su mejora productiva y sanitaria. Las plantas seleccionadas son plantas madre que sirvieron para suministrar varetas que se utilizaron posteriormente para injertar en vivero con los patrones más adecuados. De esta manera se va efectuando la reconversión varietal deseada.

En colaboración con el SIMA del Gobierno Vasco, se está procediendo a la realización de análisis foliares para la determinación de los niveles de nutrientes óptimos y así recomendar los abonados requeridos por cada parcela, según marcan las directrices de la O.I.L.B. para una producción integrada.

Por otra parte, la Diputación también ha puesto en marcha un laboratorio de enología donde se efectúa toda la analítica necesaria para una correcta elaboración del txakoli.

Se pretende con ello incidir en los procesos enológicos para su control y mejora.

CUADRO 1

Evolución de la superficie (en hectáreas) de cultivo de la viña de txakoli



Fuente: Elaboración propia.

CUADRO 2

Distribución de las parcelas según tamaño

Entornos de superficie	Nº parcelas	Superficie	%total
< 1.000 m²	30	19.200 m²	4.33
1.000-2.500 m²	33	54.116 m²	12.20
2.500-5.000 m²	17	60.747 m²	13.70
5.000-10.000 m²	12	100.993 m²	22.78
10.000-20.000 m²	6	85.674 m²	19.30
20.000-40.000 m²	4	122.600 m²	27.65

Fuente: Elaboración propia.

CUADRO 3

Edad del Viñedo

Entorno edad en años	Superficie	% total
más de 50	20.647 m²	4.67
25-50	17.218 m²	3.90
10-25	36.562 m²	8.28
menos de 10	366.903 m²	83.13

Fuente: Elaboración propia.

CUADRO 4

Distribución de la superficie a nivel municipal en cada uno de los entornos considerados

Municipio	Superficie en m²					
	< 1.000	1.000 a 2.500	2.500 a 5.000	5.000 a 10.000	10.000 a 20.000	20.000 a 40.000
Bakio	1.260	9.054	15.518	16.000	41.524	-
Zamudio	1.465	2.400	2.740	-	-	-
Gamiz-Fica	2.900	9.375	6.326	9.300	-	-
Lezama	6.525	5.460	-	-	12.700	-
Balmaseda	2.450	2.000	10.500	6.700	-	-
Larrabezua	-	3.500	3.400	-	-	-
Muskiz	400	2.104	-	-	-	27.600
Zalla	800	1.500	-	-	-	-
Gordejuela	2.200	1.100	3.000	-	20.000	-
Derio	1.000	1.320	3.500	-	-	-
Galdakano	-	1.900	-	-	-	-
Güeñes	-	-	2.800	5.943	-	-
Barakaldo	-	2.100	3.500	-	-	-
Muxika	-	-	3.200	-	-	-
Mendexa	-	-	-	-	-	35.000
Mungia	-	6.275	-	-	-	-
Gernika	-	-	8.100	-	-	-
Durango	-	-	4.000	10.000	-	-
Orduña	-	-	-	8.700	-	40.000
Elorrio	-	-	5.000	-	-	-
Gatika	-	1.300	-	10.000	-	-
Sopuerta	-	-	-	10.000	-	-
Lemoa	-	1.240	-	-	-	-
Zaratamo	-	1.750	-	8.250	31.450	-

Fuente: Elaboración propia.

Txakolina eguneroko bizimoduan

Txakolina, gure lurreko ardoa, oso ondo egokitzen da sukaldaritza bizkaitarrak eskaintzen dizkigun plateretara. Txakolin zuria, aukerako osagarria da arrain eta itsaskientzako; gorria eta beltza egokiak izan daitezke otordu bat hasi eta bukatzeko. Guzti hauek berreskuratu dituzte txakolingile bizkaitarrek.

Gaur egungo joera merkatuan, ardo gazteak kontsumitzekoa da, freskoak eta fruta-zaporeduak, eta horien artean dago txakolina ere; beraz, esan dezakegu, etorkizun handia duela, batez ere, Europako ehun ardo onenen artean izendatu dutelako.

Txakolina freskoa edan behar da, zortzi bat gradutara; eta ez hotza, usain eta zaporeak galduko bailituzke. Inoiz ez epela, edota beroa.

Ohitura da, 30-40 cm inguruko altueratik ixuri txakolina eta ateratzekoa; horrela, askatzen den anhidrido karbonikoarekin, zaporeak nabarmenago egiten dira.

Normalean kristal finezko basotan edaten da; berdin dio edalontzia zabala ala estua izan, baina dudarik ez dago, kopa finetan edanez gero, ontzia ipurditik hel daitekeenez, hobeto apreziatzen direla edariaren ezaugarri guztiak. □

En esta línea Bialtxa, junto con la Diputación y la Cátedra de Química de la Universidad del País Vasco, ha iniciado un trabajo de dos años para la caracterización y definición de los txakolis de Bizkaia. En el mismo se determinan además de los parámetros exigidos por la C.E.E. para los vinos con Denominación de Origen, otros de indudable interés para la identificación analítica como:

1. Etanol y alcoholes mayoritarios.
2. Ácidos orgánicos.
3. Iones metilícos.
4. Compuestos fenólicos.

5. Numerosos compuestos orgánicos minoritarios cuya influencia en aroma y gustos han puesto en evidencia en el análisis sensorial. Se usan técnicas cromatográficas y espectroscópicas.

Además Bialtxa viene realizando un constante proceso de mejora en la elaboración y calidad final, con la introducción de las últimas técnicas, el uso cotidiano de los análisis físicos y químicos y el empleo de modernos equipos de elaboración.

Señalar también que la Asociación de Txakolineros de Bizkaia ha editado un manual «Elaboración del txakoli», en el cual se ha pretendido condensar los conocimientos esenciales, pero precisos y experimentados de la técnica de vinificación.

BIALTXA



La superficie cultivada de viñedos se ha incrementado en los últimos años en Bizkaia.

Por qué una denominación de origen

La Denominación es un hecho administrativo, que supone el reconocimiento por parte de las instituciones públicas de una calidad y de un origen, pero sobre todo implica la existencia de un patrimonio histórico legítimamente adquirido, que es propiedad de un conjunto de viticultores y vinificadores, de cuyo nombre y demás símbolos representativos hacen monopolio de uso.

Además, una Denominación responde a la calidad de un producto de características propias y diferenciadas, avalado además por el prestigio que el tiempo y los consumidores le han ido otorgando. En nuestro caso, el txakoli responde a un vino de características físicas, químicas y organolépticas definidas, elaborado de acuerdo con unas prácticas culturales tradicionales y uvas específicas de una zona geográfica bien determinada. Este es el origen y la diferenciación.

La finalidad que buscamos con la Denominación «txakoli de Bizkaia» se puede resumir en estos puntos:

1. Hacer respetar su calidad y fomentar su mejora.
2. Conservar los rasgos de su personalidad.
3. Promover su consumo, comercialización, calidad y divulgación.
4. Proteger a los elaboradores que se esfuerzan en hacer un buen producto.
5. Proteger a los consumidores de posibles fraudes.

La concurrencia de una forma específica de hacer vino, referida a una comarca o región determinada, que goza del reconocimiento público de su prestigio y de una determinada demanda sostenida, así como la organización solidaria de los interesados en la defensa de la calidad y el origen de ese vino, determinan entre todos la existencia de una denominación de origen. Detrás hay mucho de previsión, de razonamiento lógico y de astucia comercial. □

Manuel Calera
Asociación de Txakolineros de Bizkaia
(Bialtxa)