

En Bizkaia el sistema de cultivo más extendido es el de espaldera

LA ELABORACION DEL TXAKOLI

Artikulu honetan egileek txakolia nola egiten den zehatz mehatz azaltzen digute, mahastiak landatzen direnetik txakolina botiletan sartzen deneraino. Lan hau BIALTXA Bizkaiko Txakolingileen Elkarteko Zerbitzu Teknikoek burutu dute; izan ere lurralde horretan mahastegiek 52 Ha okupatzen dituzte, barnekaldetik eta kostaldetik sakabanatutako 30 bat herritan banaturik.

La utilización de portainjertos es para evitar el ataque de filoxera. Los portainjertos se seleccionan en los viveros, eligiendo en Setiembre aquellos cuyas características son más interesantes. En Enero cortamos los sarmientos de las cepas, cogiendo 12 ó 20 yemas, los cuales mandamos a los viveristas que los guardan en cámaras hasta el momento de realizar los injertos, Febrero o Marzo. Se injertan el doble de plantas de las necesarias en previsión de posibles fallos. En el vivero se desarrollan hasta el momento de transplantarlas al terreno definitivo, lo que ocurre en Febrero-Marzo.

Pies

Los pies utilizados son:

- SO4: en tierra buena sin calcio.
- 41-B: en tierra normal y buena, calcaria o no.
- 110-R: en tierra seca.

Epoca de plantación

Se realiza durante el reposo vegetativo completo de la viña, que coincide en Diciembre-Enero, cuando la savia está paralizada. Es conveniente que la planta enraíce lo más rápidamente, en primavera, a fin de resistir la sequía de verano.

Sistemas de cultivo

En Bizkaia, el sistema de cultivo más extendido es el de espaldera (93% de los viñedos). El parral se ha ido desechando, y actualmente se puede encontrar en muy pocos y antiguos viñedos del municipio de Bakio. También señalar que en plantaciones con un número inferior a 200 cepas, se suele dar la disposición en "mugas" o en líneas.

El sistema de espaldera alta consiste en elevar la cepa hasta alturas de 50-70



Moderna instalación de embotellado de txakoli.

cm. sobre guía de madera, para, a partir de esa altura, formar las cepas en hilera.

El marco de plantación suele ser de 1,5 x 2,2 m., con una densidad de plantación de entre 2.500 a 3.500 cepas por hectárea.

Sistemas de formación y poda

Lo que se persigue con la poda es:

- Dar a la planta, en los primeros años, una forma determinada, y más tarde, conservársela, para facilitar todas las operaciones de cultivo.
- Que rinda una cosecha anual lo más regular y constante posible.
- Regularizar la fructificación, haciendo que los racimos aumenten de tamaño, mejoren la calidad y maduren bien.
- Dentro de la forma dada a la cepa, acomodar sus dimensiones y limitar su potencial vegetativo, armonizándolo con el modo de ser de la variedad, para colocarla en las mejores condiciones de insolación y aireamiento, favoreciendo la fotosíntesis y evitando enfermedades.
- Atender el buen gobierno de la savia y su prudente distribución.
- Disminuir las pérdidas del potencial vegetativo o acentuarlas con juicio, según se persiga cantidad o calidad. La poda asegura una mayor duración de la viña, retrasando su vejez.

En gran parte de nuestros viñedos, la poda se practica en su época normal, en-

tre la caída de la hoja y la iniciación del lloro. La poda de los meses centrales es la que priva a la cepa de menos reservas, por ser en este período cuando puede considerarse prácticamente nulo el movimiento de las mismas. Es, además, la época que generalmente eligen nuestros viticultores para ello, evitando los días de temperaturas muy bajas, en los cuales la madera está muy quebradiza y los cortes no resultan limpios.

Dentro de la época normal de poda, a igualdad de todas las otras condiciones, la poda temprana retrasa el momento de la brotación, mientras que la poda tardía la adelanta un tanto.

El sistema que más se está empleando en la viticultura de Bizkaia es la formación y poda "Cordon Royat".

Uva sana

Para lograr una uva sana se debe insistir profundamente con una serie de tratamientos recomendables desde los primeros brotes de la viña, sobre todo contra mildiu, oidio, polillas y botritis, en evitación de enfermedades que puedan degradar ostensiblemente la calidad final de los mostos.

¿En qué momento se debe vender?

Es ésta una cuestión muy importante a la cual los viticultores deben conceder toda su atención. Debemos advertir que

más bien hay tendencia a vendimiar demasiado temprano, por la prisa que se tiene en poner la cosecha al abrigo de parásitos, como criptógamas o insectos, o de agentes atmosféricos indeseables.

En general, el pedrisco, la invasión del mildiu, el ataque de oidio, y botritis, poco antes de la madurez, tienen una repercusión enorme, no solamente sobre la cantidad, sino también sobre la calidad de los productos.

El pedrisco, el mildiu, el oidio, y sobre todo la botritis, originan siempre una pérdida considerable de uva, el mosto es bajo en azúcar y aromas, resulta alto en acidez volátil, encerrando una gran cantidad de materias nitrogenadas, que pueden perjudicar la calidad y conservación de los txakolis. En estos casos interesa vendimiar antes de la completa madurez.

Por el contrario, después de un verano seco, sería preferible retrasar la época de la recolección para beneficiarse de una posible lluvia otoñal, que provocaría un aumento en la cantidad, y que incluso podría mejorar la calidad si, no cayendo demasiado tarde, no hiciese reventar las uvas y quedara tiempo suficiente antes de la vendimia para completar su maduración.

¿Cómo se determina la época de la vendimia?

Los viticultores tienen en cuenta ciertos caracteres exteriores del racimo de uva:

- 1º. Aspecto del racimo: está colgando.
- 2º. Color y consistencia del grano: translúcido y exento de dureza.
- 3º. Facilidad con la que el cabillo se desprende del grano: cuando la uva está madura, el cabillo se arranca fácilmente del grano arrastrando el pincel.
- 4º. Sabor del grano: alcanzada la madurez, el grano de uva tiene un sabor suave, azucarado y agradable; al tacto, el jugo es viscoso y pegajoso.

Este conjunto de observaciones, aun efectuadas por un práctico experimentado, no tienen la seguridad y precisión de los métodos científicos, como puede ser un refractómetro. La madurez fisiológica se produce cuando la cantidad de azúcar ya no aumenta ni la acidez disminuye.

Factores que influyen en la calidad de un txakoli

Preparación de la bodega

No debe esperarse al último momento para hacer los preparativos necesarios para recibir la vendimia y vinificarla. Creemos que de la realización más o

menos perfecta de los trabajos precedentes a la vendimia, dependen, en gran parte, el buen estado del txakoli y su perfecta conservación.

Limpieza, orden y buen estado del material

La importancia de este factor es evidente. El vino es una materia viva muy sensible a la acción de los microorganismos y de los olores. Frecuentemente, y por desgracia, se buscan lejos las razones de un mal estado de los txakolis (acidez volátil elevada, vuelta, etc.), cuando estos fracasos pueden ser atribuidos sencillamente a una insuficiente limpieza de los locales.

Durante las vendimias todo el material debe estar al alcance de la mano y en estado de funcionamiento en cuanto se necesite. Cada cosa debe estar en su sitio, de manera que no estorbe y a fin de poderla tomar fácilmente cuando se necesita.

Vamos pues a indicar las principales operaciones a efectuar antes de las vendimias en lo referente a:

- 1º. La bodega y los recipientes vinarios. Después de haber retirado todo el material transportable, las paredes de la bodega, si son de cemento, se blanquearán con una lechada de cal al 10%, a la que se añadirá un poco de gelatina para hacerla más adherente. Si la bodega es húmeda, será conveniente añadir a la lechada de cal, sulfato de cobre al 1% para impedir el desarrollo de los mohos. El suelo se lavará con agua corriente.
- 2º. La maquinaria de vinificación (estrujadora, prensas, bombas, etc.). Es necesario limpiarlas bien después de la última vendimia; las partes de hierro que debieron ser recubiertas de minio para preservarlas de la herrumbre, bastará con cepillarlas antes de pintarlas de nuevo.

Terminaremos este apartado recordando este principio fundamental: No es posible que haya buen txakoli sin una gran higiene, y sin orden en la bodega.

Vinificación del txakoli

Lo que diferencia esencialmente esta vinificación de las demás, es que aquí únicamente el mosto entra en juego, con exclusión de las otras partes de la uva, y es entregado a la fermentación.

Las uvas tienen que llegar a la bodega completamente enteras. En una vendimia descuidada se originan la mayor parte de los problemas que después se presentan en el txakoli. Si se quiere conservar la plenitud de los aromas en la uva, aromas que

después pasarán al vino, no deberán transcurrir más de dos horas entre la vendimia y el estrujado. Conviene también vendimiar en horas de poco calor, para que las uvas lleguen a la bodega lo más frescas posible.

El estrujado

Esta operación debe efectuarse de una manera perfecta y lo más completa posible, aunque sin llegar al aplastamiento de las pepitas, ni del escobajo.

¿Qué fines se persiguen con el estrujado?

- Liberar el máximo de mosto por aplastamiento de los granos.
- Airear el mosto suficientemente para preparar un medio favorable al desarrollo y actividad de los fermentos alcohógenos.
- Poner en pleno contacto el mosto con las levaduras llegadas con la vendimia, pegadas en la piel de los granos.

Sí es de interés señalar que es aconsejable realizar la operación del despallado, que tiene por objeto separar el raspón de los granos de uva, antes de introducirlos en los recipientes, y con mayor razón si se trata de vendimias alteradas.

Los tres sistemas empleados en el estrujado de la uva son:

- Máquinas estrujadoras de cilindros.
- Máquinas estrujadoras centrífugas.
- Máquinas estrujadoras despalladoras.

Los montones de raspones producidos han de ser eliminados con prontitud de la bodega, ya que son causa de atracción de moscas y mosquitos portadores de gérmenes patógenos.

Sulfitado

Las acciones del SO₂ sobre el mosto en la vinificación son amplias y beneficiosas.

Desarrolla un cometido de gobierno y selección sobre los fermentos alcohógenos. Actúa enérgicamente sobre las bacterias, saneando el medio fermentativo. Ejerce una acción selectiva y antiséptica. Facilita la disolución de materias colorantes y minerales contenidas en la piel de los granos. En la elaboración de blancos y rosados, al impedir el arranque inmediato de la fermentación, facilita el desfogado de los mostos.

Técnicamente se han comprobado las ventajas de separar antes de la fermentación el mosto de sus gruesas impurezas, como materias terrosas, restos de hollejos y pulpas. Actúa impidiendo el cometido de las oxidadas, en especial en vendimias atacadas por podredumbre.

Al disolverse en el mosto forma con presteza SO₃ H₂, aumentando la acidez total, y por lo tanto ejerce una acción acidificante.

Las dosis que es preciso emplear, sobre todo para obtener un desfangado perfecto, deben ser las necesarias para detener todo comienzo espontáneo de la fermentación durante 24 a 48 horas aproximadamente, a saber:

- Vendimias sanas, maduras (de 18° a 22° de temperatura exterior), 20-30 gr/Hl.
- Vendimias alteradas (según la temperatura exterior), 25-50 gr/Hl.
- Vendimias frías (temperatura inferior a 18°), 20 gr/Hl.

La vendimia se debe sulfitar en cuanto sea posible, y su forma de empleo es por:

- Quema de azufre puro (en desuso).
- Disolución de sales (metabisulfito potásico).
- Soluciones líquidas (SO₂).

Prensado

El prensado de los orujos frescos de uva blanca ya escurrida debe hacerse en cuanto sale de las cámaras de escurrido o estrujadoras. El principal fundamento del prensado estriba en anteponer la calidad del producto y no su cantidad. Los mostos más finos, más frescos, y más límpidos son siempre obtenidos cuando no se aplica a la brisa una presión exagerada. Se suelen usar las de husillo, hidráulicas y neumáticas.

En todo caso para obtener buenos resultados se deberá:

- 1º. Efectuar el prensado de una manera lenta y progresiva.
- 2º. Practicar un cuidadoso apartado entre el primero y segundo prensado.

Desfangado

Es una operación de capital importancia, sobre todo si se trata de uvas alteradas, atacadas de mildiu, oidio o botritis.

Por desfangado hay que entender simplemente una separación de las impurezas gruesas -tierras y restos orgánicos- del mosto antes de su fermentación.

El mosto de yema y el mosto de prensa, sulfitados convenientemente, se envían a medida que se obtienen a la cuba de desfangado, donde se mezclarán. No es necesario decir que se recomienda, para todo, el depósito de acero inoxidable.

El contenido de este recipiente se deja en reposo durante 24-48 horas, tiempo que varía según el estado del mosto y según la altura de la masa líquida. En estas condiciones, las materias contenidas en suspensión en el mosto, por densidad, van a depositarse al fondo del recipiente, constituyendo lo que se llaman las burbas.

Existen dos clases de burbas: las pesadas en la parte inferior, constituidas por impurezas extrañas (tierra, barro calcáreo, etc.), y restos orgánicos (pepitas, hollejo, raspón); y las ligeras, en la parte superior, que constituyen un depósito ligero, floculento, formado por materias pécticas y mucilaginosas. Hay que reseñar inmediatamente que las cualidades gustativas y aterciopeladas de los vinos son debidas en gran parte a la presencia de materias pécticas y mucilaginosas, por lo que se aconseja no eliminar las burbas ligeras durante el desfangado.

Encubado

El mosto desfangado es enviado directamente a otra cuba donde se efectuará la fermentación. La técnica del encubado

comprende las prácticas siguientes:

- 1º. Desulfitación del mosto.
- 2º. Fermentación y control de temperatura.

Desulfitación:

El único procedimiento práctico conocido actualmente para efectuar esta operación consiste en una aireación enérgica del mosto.

Fermentación:

Es el resultado de la transformación de los azúcares del mosto -glucosa y fructosa, principalmente- en alcohol etílico, anhídrido carbónico y otras sustancias menores.

Es recomendable una fermentación lenta a bajas temperaturas, entendiéndose entre 18° y 20° C. Si baja de 15° C., existe peligro de que la vida celular pueda paralizarse. De los 20° a 25° C., la reproducción es intensa; la acción de las levaduras es máxima a los 30-35° C., hasta paralizarse a los 40° C. Un mosto queda estéril a los 12°C.

Ciertamente el problema es de fácil solución cuando se dispone de frío industrial, mas el pequeño viticultor no suele disponer de estos medios, por lo que debe utilizar al máximo su ingenio. Para aproximarse a las temperaturas anteriormente recomendadas, debemos en primer lugar enfriar la bodega, abriendo puertas y ventanas durante la noche y cerrando en las horas de calor. Durante esas horas podemos también regar el suelo, aunque resulta más efectivo recubrir los envases con arpilleras o telas porosas humedecidas -sin que lleguen a gotear- para que sustraigan calor por evaporación. Cabe también enfriar en el frigorífico familiar

EL TXAKOLI DE BIZKAIA Y SU CONSUMO



Nuestro txakoli es producto de la fermentación natural y controlada de la uva autóctona de Bizkaia. Tras rigurosos procesos y artesanales métodos, que van pasando de padres a hijos, la uva en el silencio de la bodega va convirtiéndose en rico txakoli.

Es un vino fresco y afrutado, comúnmente de un tono amarillo verdoso, aunque también puede ser tinto o rosado, con el grado preciso de acidez. Es uno de los sabores más tradicionales de entre los productos de Bizkaia.

Degustación

Los txakolis blancos y rosados se beben frescos porque tienen la ligereza del aire. La temperatura de 8 a 10 grados nos ayuda a disfrutar de su cosquilleante aguja y equilibrada acidez. Unas cuatro horas antes del servicio, debemos colocar las botellas acostadas en el frigorífico (nunca en el congelador), para que

tome la temperatura de forma lenta y paulatina. Para conservar la temperatura en la mesa nos valdrá un cubo de hielo. Los tintos jóvenes se pueden tomar frescos o a temperatura ambiente. Se debe degustar en copas de cristal blanco.

Armonización

El txakoli armoniza a las mil maravillas con los platos de nuestra cocina vizcaína. El rosado (también conocido como "ojo de gallo") y tinto armonizan con cualquier comida de principio a fin. El blanco es especialmente apropiado para pescados y mariscos, aunque igualmente se puede tomar con otras comidas. También como aperitivo, a cualquier hora del día, es agradable y resulta sano, ligero y estimulante. Si se utiliza el txakoli como ingrediente para la preparación de platos de cocina, es aconsejable armonizarlo con la degustación del mismo.

Compra

El txakoli llega al mercado a finales de invierno o comienzo de la primavera. Es el momento más apropiado para la compra. □

Este es el aspecto que presentan las contraetiquetas "Txakoli de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina".

pequeños envases con mosto, que se irán añadiendo al depósito o envase de fermentación periódicamente.

Descube

En la vinificación en blanco, esta operación es más bien un primer trasiego. Debe efectuarse unos 10 ó 15 días después de la fermentación. De esta manera se evita la formación del ácido sulfídrico, que tiene tendencia a producirse bajo la acción reductora de las levaduras, lo que daría al txakoli un olor desagradable a huevos podridos; el descube se hará pues, en amplio contacto con el aire.

Puesto el txakoli en limpio y en vasijas llenas, es preciso determinar si queremos que realice o no la fermentación maloláctica, siempre dependiendo de la acidez fija alcanzada. Si queremos que se produzca, no repondremos el SO_2 y procuraremos que el vino adquiera una temperatura como mínimo de unos 20º C. Realizada o no la fermentación maloláctica es imprescindible reponer el SO_2 , única garantía de una correcta conservación, ya que en su mayor parte se habrá eliminado o combinado con aldehídos y cetonas.

Trasiegos

Trasegar es la operación consistente en separar el vino claro de las heces precipitadas en el fondo de los depósitos. La presencia de las heces en contacto con el txakoli es perjudicial por:

- Contener los posos todo el conjunto de microorganismos, que aunque inactivos, pueden reanudar su actividad.
- Contaminar al vino sabores y olores desagradables, con la posible formación de SH_2 .

Los trasiegos mantienen la sanidad del txakoli al conservarle prácticamente estéril. La limpieza y sabor de un vino es efecto, en gran parte, de los trasiegos practicados.

Como se ha dicho anteriormente, el primer trasiego, siempre en contacto del aire, ha de realizarse a los 10 ó 15 días de terminada la fermentación.

El segundo de los trasiegos es interesante llevarlo a cabo después de los primeros fríos, es decir, a últimos de Enero o primeros de Febrero. Hay que aprovechar en las bodegas el descenso térmico del invierno porque provoca la precipitación de biartratos y el consiguiente arrastre de considerables floculaciones.

Durante el verano conviene evitar los trasiegos, para que no se produzcan oxidaciones, y paralelamente, pérdidas de aromas.

Clarificación

La clarificación consiste en añadir al txakoli turbio una sustancia capaz de coagulación y floculación, que al posarse arrastre consigo las partículas en suspensión, y los gérmenes patógenos al fondo del recipiente. Es una práctica antigua. Tiene como objeto prestar transparencia, limpidez y brillo a los txakolis de manera anticipada algunas veces, otras por contaminaciones bacterianas y quiebras. Por proceso natural un txakoli elaborado adecuadamente y sano, y conservado en óptimas condiciones de temperatura, consigue un aclarado suficiente y espontáneo, después de los trasiegos.

Filtración

La filtración consiste en el paso de un líquido turbio a través de un cuerpo poroso, que retenga para sí las materias en suspensión que enturbian su limpidez.

Dos son las acciones de retención filtrante:

- Por absorción (celulosa).
- Por cribado (tierra de infusorios).

En la filtración por absorción la materia filtrante ofrece los poros de un diámetro

superior al de las partículas en suspensión del líquido turbio, siendo retenidas por atracción.

En la filtración por cribado la materia filtrante ofrece los poros de un diámetro inferior al de las partículas enturbadoras, quedando acumuladas por retención.

Los efectos de la filtración pueden ser clarificantes, abrillantadores, esterilizantes o amicrobicos u ultraesterilizantes, debido al tamaño de los poros medido en micras.

Embotellado

Las condiciones que debe reunir un txakoli antes de embotellar son:

- 1º. Estar completamente límpido.
- 2º. Ser de buena composición; sin olor ni gustos anormales o extraños.
- 3º. Que su prueba al aire sea buena.
- 4º. Debe haber sufrido la acción del frío del invierno o del frío artificial, para desprenderse de su tártaro en exceso.

El tipo de botella que se recomienda para embotellar el txakoli es la Rhin baja de 75 cl. De color verde para el txakoli blanco, y de color blanco para el txakoli rosado. La bordelesa, para el tinto. Y es preferible que sean nuevas.

El tapón a emplear tendrá un perfecto ajuste con el interior del cuello, evitando así la entrada de aire al experimentar contracciones por descensos de temperatura. Se deben emplear tapones de corcho de buena calidad, porque son los que, en una gran medida, pueden dar o quitar el éxito a toda una labor que ha costado ímprobos esfuerzos. □

Servicios Técnicos
Asociación de Txakolinos de Bizkaia
(BIALTXA)

PRESENTADAS LAS CONTRAETIQUETAS "TXAKOLI DE BIZKAIA-BIZKAIKO TXAKOLINA"



El consejero de Agricultura y Pesca, José Manuel Goikoetxea, presenta el label del pimiento de Gernika y las contraetiquetas "Txakoli de Bizkaia-Bizkako Txakolina".

La calidad se ha convertido en un requisito indispensable para todo producto que pretenda alcanzar cotas elevadas en el mercado, y el txakoli no puede ser una excepción. Precisamente, el pasado 24 de mayo se recorrió una parte importante del camino, con la presentación de la nueva contraetiqueta "Txakoli de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina", acto que estuvo presidido por el consejero de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, José Manuel Goikoetxea.

En el marco del salón de plenos de la Diputación Foral de Bizkaia también estuvieron presentes el diputado foral de Agricultura, José Luis Garai, y el representante de la Asociación de Txakolinos de Bizkaia (BIALTXA), Manuel Calera. Todas las bodegas que estén acogidas a la contraetiqueta "Txakoli de Bizkaia-Bizkaiko

Txakolina" han de respetar las siguientes normas de obligado cumplimiento:

- Estar censado en el catastro vinícola de Bizkaia.
- Disponer de registro embotellador y sanitario.
- Disponer de fichas enológicas.
- Hacer declaración de la cosecha de uva.
- Disponer de etiqueta legalizada.
- Embotellar en botella tipo Rhin de 75 cl.
- Capsular.

Reunidas estas condiciones se concede el número de etiquetas correspondientes al año de la cosecha. Estas normas funcionan desde la cosecha de 1989. En la cosecha de 1991 las contraetiquetas están numeradas, acompañando a todas el año de la cosecha. □