

Iñaki Txueka, presidente del Consejo Regulador de la recién creada denominación de origen

«El txakoli es uno de los vinos con mayor personalidad que existen»

El Boletín Oficial del País Vasco publicó el pasado 25 de octubre el decreto mediante el cual se crea la Denominación de Origen Txakoli de Getaria-Getaria-koli Txakoliña, que ha supuesto un hito en la lucha de un puñado de productores guipuzcoanos de este peculiar vino por conseguir el rango que el producto se merecía. Este año, por primera vez, las 300.000 botellas de producción estimada saldrán al mercado con su etiqueta de la denominación de origen.

Iñaki Txueka, principal productor vasco de txakoli hoy en día, es el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Txakoli de Getaria, apelativo que engloba a los municipios de Getaria, Zarautz y una pequeña porción de Aia. SUSTRAI mantuvo tres semanas después de lograr la denominación de origen una entrevista con Txueka, una de las personas que más ha trabajado por devolver al txakoli su prestigio. Hoy, cerca de 30 familias guipuzcoanas obtienen sus ingresos económicos de esta actividad agraria, la producción de txakoli, «uno de los vinos con más personalidad», según palabras de Iñaki Txueka.

Pregunta.- ¿Cuál es la filosofía que inspira la recién creada denominación de origen y por qué el nombre de *Getaria* para la misma?

Respuesta.- La Denominación de Origen Txakoli de Getaria, en el momento actual y en la situación actual, pretende mantener la peculiaridad y características del txakoli y dotarle de un marco legal dentro de la viticultura europea, donde los vinos con una personalidad específica están integrados en las denominaciones de origen.

El gran problema con que nos encontramos es nuestro pequeño tamaño, y la gran ventaja, nuestra enorme peculiaridad. Hasta la entrada en la CEE parecía impensable que una zona productora de cuarenta y pico hectáreas lograra crear una denominación de origen, frente a los miles y miles de otras. Había una excepción en Cataluña, con Alella, que eran cien hectáreas. Según la mentalidad imperante, la denominación de origen era un gran zona de viñedos. Tras la entrada en la CEE, las denominaciones de origen en Europa se asociaban a una estructura que recoge la originalidad de un producto, con un territorio determinado, con unas características determinadas y unas variedades determinadas y con un vino que tenga una personalidad diferenciada; sin importar la extensión. En Francia hay denominaciones con una hectárea.

En cuanto al nombre, hay que tener en cuenta que el 80% de la producción de txakoli

procede de Getaria, nombre, por otra parte, que siempre se ha asociado al producto.

P.- ¿Cómo se ha gestado la denominación de origen?

R.- Ya a comienzos de los ochenta constituimos la Asociación de Cosecheros de Txakoli de Guipúzcoa para potenciar la investigación del cultivo, la mejora de viñedos, etcétera. Hace diez años era muy difícil lograr una denominación de origen porque no teníamos una infraestructura mínima. Y había que crearla y dar respuesta a ese reto. Para empezar, desconocíamos nuestras realidades y no se estaba concienciado para lograr la denominación. Desconocíamos nuestras propias variedades, no había técnica de elaboración, todo estaba en mantillas y, sobre todo, faltaba el espíritu asociativo. Hubo que remozar viñedos, hacer nuevas plantaciones, etcétera. Hace un par de años nos planteamos definitivamente dar solución al problema. Entonces teníamos ya una experiencia y una infraestructura, pero sobre todo teníamos un buen producto que defender y nos propusimos que para 1992 lleváramos ya dos o tres años de rodaje con la denominación de origen.

En este asunto hemos tenido la suerte de encontrar una Administración sensible, y ante nuestra propuesta pusieron todos sus medios a nuestra disposición.

P.- ¿Cuál es la estructura física y humana de esta denominación de origen?



Iñaki Txueka, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Txakoli de Getaria.

R.- La denominación de origen está formada por unos 20 elaboradores, propietarios de una docena de bodegas. La extensión de los viñedos ha pasado de 24 a 45 hectáreas. En este momento habrá 30 hectáreas en producción: 37 hectáreas del total están en Getaria, siete en Zarautz y unos cinco mil metros cuadrados en Aia. Esperamos que en tres o cuatro años esté en producción la totalidad de la superficie.

Puesta de largo

P.- Este año la producción llevará ya la etiqueta de la denominación.

R.- Sí; la presentación oficial de la primera cosecha de la denominación de origen se realizará el 17 de enero, aquí en Getaria, fecha en la que se celebra la fiesta de San Antón. Este año saldrán al mercado 300.000 botellas amparadas por la denominación. En este momento estamos dando los pasos para hacer los sellos, el etiquetaje, la adjudicación de botellas, el diseño de las etiquetas y los trámites para

legalizar bodegas. Cuando toda la superficie de la denominación de origen esté en plena producción esperamos alcanzar una media de medio millón de botellas anuales.

P.- ¿Lo cual significa tocar el techo de la denominación?

R.- Hay que tener en cuenta que esta viticultura es una actividad cara: son estructuras de parrales, hay grandes pendientes, el terreno es carísimo y escaso el que sirve para producir buen txakoli. Ya no preveo que haya un gran boom. Ese boom ya se dió cuando prácticamente se dobló la extensión del viñedo. Nos interesaría poder llegar a las 800.000 o un millón de botellas, lo cual permitiría tener a la denominación una pequeña estructura. Nos ha costado mucho llegar hasta aquí, pero aún tenemos mucho trabajo por delante. Por otro lado, el mercado demanda enormemente este producto. La producción de txakoli y la demanda están descompensadas. Ha habido fraudes importantes y eso ha sido otra razón de peso para crear la denominación de origen.

Control de calidad

P.- ¿Cómo se organiza la denominación de origen?

R.- La estructura de la denominación de origen está formada por mí mismo, como presidente del Consejo Regulador; José Antonio Ameztoy, de Zarautz, vicepresidente; y, además, tres viticultores y tres elaboradores, que, en nuestro caso, coinciden, porque aquí no hay productores que vendan su uva. También están representados el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Guipúzcoa. Esta organización ha llevado a cabo hasta la fecha la realización de un estudio socioeconómico, un reglamento. Y se ha hecho un catastro muy serio: número de metros cuadrados, antigüedad de las cepas, variedades, propietarios... Ahora tenemos controladas y censadas todas las parcelas de la denominación de origen.

P.- Esa gran demanda del producto llevará aparejada la existencia de fraudes. ¿Cómo tiene previsto luchar el Consejo Regulador contra este problema?

R.- Según la cosecha existente, se adjudican unos kilos medios de cosecha: 13.000 kilos por hectárea; aunque algunos años excepcionales se permiten subidas en la producción de hasta el 25%. Cada cosechero tiene ya un número de kilos de uva conocido y así se adjudica el número de botellas que corresponden a esa producción. Las etiquetas de cada bodega van a estar registradas a nombre de la denominación, la cual va a ser la garante. El Consejo Regulador otorga el sello de garantía y la propia etiqueta de ese cosechero. Así conseguiremos un control efectivo.

Pero, además, se va a instituir, por propia voluntad de la denominación, un comité de cata formado por profesionales y personas ajenas al quehacer cotidiano del

ORZAIZE



Viñas mimadas por el sol, la lluvia y la brisa del mar esconden el secreto de un vino único.

txakoli para tener una opinión contrastada y no forzada por la realidad existente. El comité de cata tendrá la posibilidad de rechazar el txakoli que, aunque sea originalmente de uvas de la denominación, no cumpla los requisitos de calidad, por una elaboración defectuosa u otra causa. Lo cierto es que todas las cosechas están vendidas de antemano y, efectivamente, con el nombre de txakoli se comercializaban cantidades importantes que no procedía de viñedos de txakoli.

P.- ¿Los integrantes de la denominación están obligados a cultivar las variedades *hondarrabi zuri* y *hondarrabi beltza*?

R.- Claro, son las dos únicas variedades de cultivo aquí. Ambas están incardinadas en esta tierra. Ahora se experimenta con portainjertos distintos en un campo experimental. Los miembros de la denominación están obligados, también, a llevar un sistema de poda. Y la denominación de origen tiene la capacidad para determinar la fecha del inicio de la vendimia.

Una cosecha fantástica

P.- ¿Y cómo ha sido esta histórica primera cosecha de txakoli amparada por la denominación de origen?

R.- Fantástica. La lluvia es el elemento fundamental en la producción, y aquí llueve mucho. Cuando presentamos al INDO [Instituto Nacional de Denominaciones de Origen] la documentación de la denominación de origen habíamos puesto producciones máximas de 12.000 kilos/Ha. y el propio INDO, con buen criterio, nos sugirió aumentarla a 13.000. Esta año se han alcanzado entre 15.000 y 16.000 Kilos/Ha. La climatología ha sido seca, como en to-

do el País Vasco, pero ha llovido lo necesario y en el momento necesario. Para el viñedo ha sido un año impresionante y la vendimia se adelantó un mes: para el 5 de septiembre ya había empezado la recolección y para el 26 o 27 estaba terminada.

P.- Un eterno problema en este sector es la mecanización.

R.- Sí; sabemos hasta dónde podemos llegar. Aun trabajando con pendientes del 60%, hemos llegado a niveles altos de mecanización: se trabaja en bancales, con tractores pequeños. No hay que olvidar que el sistema de parral, por ejemplo, es mejor para el cultivo, pero impide la mecanización. Todo tiene sus ventajas e inconvenientes. Pero lo cierto es que aquí una familia con 2,5-3 hectáreas puede vivir perfectamente de esta actividad.

P.- Pero, las inversiones en estructura e infraestructura son importantes.

R.- Efectivamente, es cierto. *Bancalar* puede costar 15 millones de pesetas por hectárea, por ejemplo. Por otro lado, nosotros pensamos en principio hacer una o dos cooperativas para reducir costos, pero hemos preferido la línea de mantener las pequeñas explotaciones.

Un vino peculiar

P.- La gran ventaja es que el producto no tiene problemas de comercialización.

R.- Todas las cosechas, como decía, están vendidas de antemano. Yo calculo que la demanda dobla a la producción. No hay producto para abastecer; y cuando lo ha habido y hemos salido a Madrid, Barcelona o Francia, nos lo han quitado de las manos. Calculo que Madrid, por ejemplo, ha multiplicado por cinco el consumo de txakoli en el último quinquenio, y este año llevan ya cinco o seis meses sin producto. Lo cierto es que el 75% de nuestra producción se consume en Guipúzcoa.

P.- ¿El txakoli competirá en el mercado con los vinos blancos, o su peculiaridad le deja en solitario, sin competidores?

R.- Yo diría que el txakoli es un vino. Y nosotros hemos luchado por esa consideración. Un vino elaborado con dos variedades propias, con una acidez importante, y de 10,5-11 grados. Es un vino peculiar. Nuestra lucha es mantener y mejorar esa peculiaridad. El txakoli es uno de los vinos con mayor personalidad que existen, no sólo por la variedad, sino también por la elaboración. El txakoli es uno de los pocos vinos que sigue manteniendo el sistema tradicional de elaboración, aunque con mejores medios físicos: mejor prensado, mejor desfangado, envases de acero inoxidable, fermentación controlada en frío. Es decir, actuamos exteriormente; pero todo el proceso sigue igual. Para nosotros es básico no cambiar esas características, mantener la personalidad del txakoli. □