

Un cuarto de millón de botellas se acogerán por primera vez este año a la nueva norma

El txakoli de Getaria alcanza la denominación de origen

Los esfuerzos que desde hace muchos años realizan los viticultores de Getaria, Zarautz y Aia han dado sus frutos hace pocos meses con el reconocimiento de la denominación de origen Txakoli de Getaria. Una Orden publicada en el Boletín Oficial del País Vasco el pasado 9 de febrero reconocía provisionalmente la nueva denominación de origen vasca y este año se podrán acoger ya a los beneficios de la norma más de un cuarto de millón de botellas. La denominación de origen Txakoli de Getaria ocupa 45 hectáreas, el 80% de ellas en Getaria y el resto en Zarautz y Aia.

Los viticultores guipuzcoanos han trabajado en los últimos tiempos en la mejora de la viña: desde formas de plantación, poda, abonado y cuidados en general hasta aspectos de la elaboración, como la vendimia, prensado, fermentación, estabilización; y también en el embotellado y presentación (botella, etiqueta, cápsula y corcho).

El reconocimiento de esta labor tuvo su expresión culminante el pasado 9 de febrero con la aparición de la Orden por la que se reconocía provisionalmente la denominación Txacolí de Getaria-Getariako Txakolifia en el Boletín Oficial del País Vasco. Este reconocimiento ya es hoy definitivo.

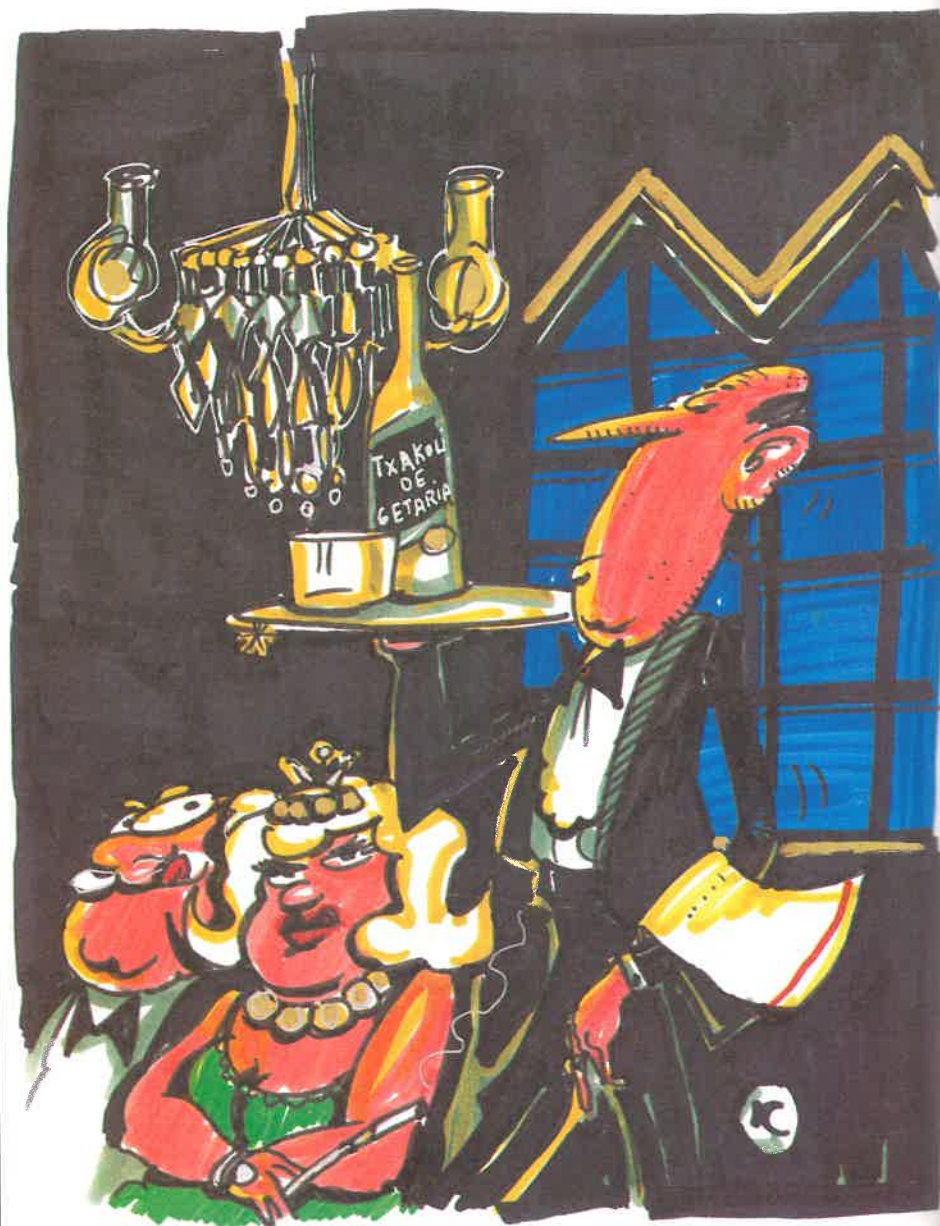
Acostumbrados como estamos a denominaciones de origen con un extenso viñedo (La Mancha, Rioja, Jumilla, etc), con decenas de miles de hectáreas, llama la atención la reducida superficie de las viñas de la nueva denominación Txakoli de Getaria: 45 hectáreas. Sólo una milésima parte de las 45.000 hectáreas de Rioja, por ejemplo.

Pero no es la extensión lo que cualifica a una denominación de origen, sino su calidad y su originalidad, ca-

racterísticas ambas que se dan en alto grado en el txakoli de Getaria.

A modo de ejemplo, digamos que un país como Francia tiene la mítica

denominación de origen Romanée Conti, que produce uno de los vinos más prestigiosos —y más caros— de mundo. La extensión de su viñedo es de 1,80 hectáreas y su producción



media anual ronda las 8.000 botellas de 0,75 litros, que se venden a un elevadísimo precio. Junto a esta denominación existe otra, aún menor, la Romanée, que tiene un viñedo de 0,83 hectáreas y goza también de alta estima en el mercado internacional.

Cualidades peculiares

La vendimia de txakoli de 1989 se ha anticipado unos días en Getaria debido al tiempo soleado del pasado verano. Esta bonanza climatológica ha influido positivamente en la calidad de la uva, que dará un grado alcohólico de 10,5^o-11^oC, lo que constituye una excelente graduación para un vino que, simultáneamente, tiene una elevada acidez fija.

Todas estas características confieren al txakoli de Getaria sus cualidades peculiares: tono dorado verdoso, profundo y frutal aroma y una gran limpieza de sabor, animada por la alegría de su vivacidad.

En la cosecha de 1989 se podrán acoger a la denominación de origen más de 250.000 botellas en total, es decir, menos de 200.000 litros. Comparados con los más de cien millones de litros de Rioja, Jerez o Cava resultan ser un volumen reducido.

Para seleccionar ese cuarto de millón largo de botellas que tendrán derecho a acogerse a la denominación, otras que no reúnen los requisitos del análisis y de la carta habrán sido re-



ORZAAZE

En torno a 45 hectáreas de Getaria —en la foto—, Zarautz y Aia se han acogido a la denominación de origen.

chazadas por no alcanzar los mínimos establecidos.

Conservar la tradición

Resulta particularmente grato considerar que un reducido grupo de viticultores —alrededor de treinta— han logrado obtener la denominación de origen para su producto. Para ello pusieron esfuerzo e ilusión, pues en muchas de las explotaciones —menores de una hectárea— el afán de lucro se ha tenido que ver superado por el romanticismo de conservar la tradición y mejorar considerablemente los métodos de cultivo y los de elaboración y enología.

El txakoli de Getaria, tradicionalmente recomendado con pescados, mariscos y crustáceos, puede acompañar también armoniosamente a otros alimentos, como arroces y quesos grasos, y poner el contrapunto de frutuosidad, aroma y alegría de sus ligeras burbujas. □



ORZAAZE

El txakoli ha alcanzado su rango de vino con denominación de origen.

Ignacio Arrien Goicoechea
 Director de Comercialización
 Agroalimentaria Departamento de
 Agricultura y Pesca - Gobierno Vasco