

Las variedades Hondarrabi Zuri, Sauvignon y Pinot, fueron valoradas muy positivamente

PRESENTACION Y CATA DE LOS TXAKOLIS ELABORADOS EN LA BODEGA EXPERIMENTAL DE LA ESTACION DE FRUTICULTURA DE ZALLA

Pasa den maiatzaren 3an Bilboko Merkataritza, Industria eta Nabigazio Ganbaran lehenengo ardogintza artifiziala aurkeztu zen, 1994ko irailean Zallako Frutagintzako Estazioan jarri zen ardoteagian burutu zena alegia. Pasa den uztailaren 1ean Bizkaiko Txakolina J.I. osatzen dutenei dei egin zitzaizen Ardotegi honetara etortzeko eta txakolina egiteko metodoez hitzegiteko, bai eta txakolinak dastatzeko ere. Bilera honen ostean, berataratu egin zirenek oso positiboki baloratu zuten Hondarrabi Zuri motaz eginikoa.

Por medio de la presente información se pretende dar a conocer las actividades que el Departamento de Agricultura de la Diputación Foral de Bizkaia está desarrollando sobre el txakoli vizcaíno y concretamente sobre su elaboración.

El pasado día 3 de Mayo, y en las actividades programadas para el 1995eko Txakolinaren Eguna, se presentó en la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Bilbao, la primera vinificación experimental procedente de la bodega instalada en septiembre de 1994 en la Estación de Fruticultura de Zalla. Para ello, se contó con la presente del entonces Diputado Foral de Agricultura, José Luis Garai; el Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina, Manuel Calera; con los técnicos del Servicio Agrícola de la Diputación Foral Juan Ramón Muguruza y Ramón Amenaibar; y con Ana Martín Onzain, licenciada en Ciencias Químicas, especialista en Enología y responsable de la asistencia técnica a la bodega.



SERVICIO AGRICOLA DE LA DIPUTACION FORAL DE BIZKAIA

En esta primera cosecha de la nueva bodega experimental se presentaron diversas microvinificaciones monovarietales con el objeto de valorar cada una de las variedades.

Es obvia la necesidad de la repetición de las experiencias a lo largo del tiempo y comprobar el comportamiento de las variedades, pues éste puede ser distinto cada año hasta que las variedades adquieran la edad, plenitud y expresión adecuadas.

Por parte del Departamento de Agricultura se destacó la importancia que tiene para la Diputación la puesta en marcha de estas infraestructuras y estudios, como soporte y apoyo técnico a la Denominación de Origen, y recalando que las mismas están a disposición del sector txakolín en general. Así se dieron a conocer los estudios y trabajos que en viticultura y enología se desarrollan en la citada Estación desde 1990; sin embargo, hay que destacar que estas actividades sobre el txakolí no son nuevas para la Diputación, pues ya durante el primer tercio de este siglo XX, en la antigua Granja de Zalla y otras parcelas de ensayo en Mungia, Bakio, Begoña, etc., se iniciaron los primeros estudios englobados en un plan de

recuperación de viñedo como respuesta al ataque de la filoxera y a la aparición de enfermedades.

Microvinificaciones y cata

En esta primera cosecha de la nueva bodega experimental, se presentaron diversas microvinificaciones monovarietales con el objeto de valorar los aspectos positivos y negativos de cada una de las variedades ante un panel de expertos catadores, sin pretender los resultados de una cata clásica, sino una puesta a punto de los distintos criterios y pareceres, de modo que aporten información sobre la calidad de los txakolis elaborados y de los pasos a seguir en el futuro.

Se presentaron elaboraciones procedentes de las viníferas autorizadas en el Reglamento de la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina, esto es de:

- Hondarrabi Zuri y Folle Blanche

Y de las viníferas foráneas en fase experimental:

- Pinot, Albariño, Chardonay, Riesling y Sauvignon

Para la cata se contó con las siguientes personas:

- José Peñín, periodista especialista en vinos
- Andrés Proensa, periodista especialista en vinos
- José Hidalgo, Director Técnico de Bodegas Bilbainas
- Gabriel Chinchetru, Director de la casa del Vino de Laguardia
- Mikel Zeberio, gastrónomo, Revista Gastronomía



SERVICIO AGRÍCOLA DE LA DIPUTACIÓN FORAL DE BIZKAIA

Los asistentes a la cata destacaron sobre todo la calidad de la variedad autóctona Hondarrabi Zuri.

La cata fue dirigida por Ana Martín quien explicó las características de las elaboraciones, y puso en antecedentes a los asistentes de los objetivos y pormenores de la misma. Las valoraciones fueron muy interesantes, destacando sobre todo la calidad de la variedad autóctona Hondarrabi Zuri, así como los aspectos positivos en cuanto a aromas y extracto de la Pinot y Sauvignon.

Posteriormente, el pasado 1 de julio, se convocó en la Bodega de la Estación de Zalla a los integrantes de la DO Bizkaiko Txakolina con el siguiente programa de actos:

- Métodos de elaboración
- Cata de los txakolis
- Coloquio y comentarios

Los asistentes valoraron muy positivamente el trabajo efectuado, y a resultas de la cata efectuada, la opinión más generalizada fue que la más interesante fue la elaboración con la variedad Hondarrabi Zuri, seguida de la Sauvignon y la Pinot.

Conclusiones

Como conclusión general, no se puede afirmar que unas variedades son más interesantes que otras; hay que tener presente que es la experiencia de un solo año, con unas condiciones agroclimáticas concretas y con plantas jóvenes todavía, sin desarrollar plenamente sus características varietales.

Por lo tanto es obvia la necesidad de la repetición de las experiencias a lo largo de los años y comprobar el comportamiento de las variedades, pues éste puede ser distinto cada año hasta que las variedades adquieran la edad, plenitud y expresión adecuadas. □

Juan Ramón Muguruza Aguirre
Servicio Agrícola
Diputación Foral de Bizkaia



SERVICIO AGRÍCOLA DE LA DIPUTACIÓN FORAL DE BIZKAIA

La cata fue dirigida por Ana Martín, quien explicó las características de las elaboraciones.