

Calidad, cantidad e imagen van adquiriendo cotas importantes en el txakoli producido en Bizkaia

"... LOS BILBAINITOS EN EL VERANO TXAKOLI GORRI SUELEN BEBER..."

Nos encontramos entre dos generaciones. La de aquellos que todavía asocian txakoli, con los caseríos-txakolis de los alrededores de Bilbao, Deusto, Begoña, Abando, Bakio, Mungia, Zalla o Balmaseda, con días de monte, en busca del sol, tertulia y del rico caldo, guiados por el "Branque" - era una rama verde de laurel colocada sobre un árbol indicando el camino a seguir hasta llegar al elaborador, teniendo éste otra rama bien visible en el portalón del caserío mientras duraba el espiche-. La otra generación, la nuestra, la que por desgracia no ha podido disfrutar de tan agradables momentos, que comienza a conocer el txakoli como un gran vino, elaborado artesanalmente por baserritarras con uvas centenarias, las más de las veces autóctonas.

Sin embargo desde muchas decenas de años atrás, el txakoli tenía enorme importancia en "las Bizkaías", apareciendo las primeras anotaciones en el siglo XIII.

En 1338 unas Ordenanzas de Lekeitio disponían una exención de impuestos para las maderas que sirvieran para emparrar viñedos, dato que indica la importancia de su implantación.

Todos los alrededores de la capital bilbaina estaban repletos de viñas en el siglo XIV y en los albores del XV la comercialización del vino era de suma importancia económica para el pueblo, con gran trasiego y movimiento de toneles y barricas en todos los puertos vascos, amén de cientos de pellejos.



La calidad del txakoli bizkaino está causando auténtica sorpresa, enamorando a los que lo desconocían.

En las Ordenanzas de Portugalete de 1459, por ejemplo, "se prohíbe a toda nave grande o pequeña, extranjera o no, descargar en el puerto vinos procedentes de Castro, Laredo, Bermeo, Plencia, Bilbao, Santurce u otro lugar de Bizkaia a menos que no cargue otra cantidad igual de vino de la misma Villa".

Antonio de Trueba escribía: "no he podido encontrar aquella voz, -refiriéndose al txakoli- hasta el año 1630 en que se designa oficialmente con el nombre de "chacolín" al vino de Burdeos que a falta de otro se dio de ración, de unas cubas del mismo que existían en Olabeaga, a cierta compañía de gente armada".

Desde entonces hasta nuestros días, los retazos de la historia del txakoli bizkai-

no nos relatan días de gloria y días de desprestigio, de abundancia y de miseria, -la producción se vino abajo prácticamente en su totalidad con las plagas de 1860 de Oidium, en 1885 de Mildiu, para rematar con una de Filoxera en 1898- de momentos de exquisita calidad y de otros tristes de críticas acérrimas.

Huetz de Lemp describía, ya hace años, "el vinagrillo de los vascos, ligero y agrio, más que mediocre".

La décima edición del Diccionario de la Lengua Castellana dice del chacolí, nos lo cuenta el amigo José Luis Iturrieta, "Vino agrio de poca sustancia y duración, que se hace en Vizcaya y en las costas de las montañas de Burgos. Vinun acre, exile, insipidum".

Tampoco al Obispo de Calahorra Don Pedro de Lepe debía de gustarle en demasía, puesto que en las Constituciones Synodales de la Diócesis de Calahorra, fecha de 1698, acordó que: "el vino de nuestras tierras de montaña y litoral conocido como "Chacolin, por ser de gusto ácido no se use en misas, siendo reemplazado por vinos de Rioja, Navarra y Castilla".

Por el contrario Guillermo de Mumbolat, viajero que visitó el Señorío de Bizkaia en 1801 escribía "Que por lo demás Vizcaya no es para decir de clima rudo, lo demuestra su chacolí, un vino excelente, cuando está preparado con cuidado, y que en cierto modo está entre el Champagne y el Morela".

Gozó de gran prestigio social, que tardó mucho en decaer, por causas ajenas (crecimiento de las ciudades, productos alternativos fuertemente publicitados, desalojo del medio rural...), poniendo el ejemplo de la pujanza que tuvieron los txakolis en Bizkaia en el primer tercio de este siglo.

Sabino Arana escoge uno, el de Larrazabal, para exponer por primera vez sus posiciones políticas.

El cocinero de La Bilbaina, Monsieur Alejandro Carerivière, crea en otro, el txakoli de tablas en Indauchu, un apetitoso plato de bacalao, al que denominó "Club Ranero", por ser dicho "txakoli" sede de un Club de jugadores de Rana.

Otros humildes "txakolis" con el paso de los años se transformaron en prestigiosos restaurantes, los Lasa, Zollo, Luciano, Beaskoetxea, Montenegro, etc... y todos fueron ensalzados en preciosas bilbainadas, en cientos y cientos de páginas literarias y columnas en los diarios de ayer y de hoy. Leámos un dicho, que describe perfectamente al pueblo vasco:

"EUSKALDUN BAT, BIOTZ BAT;
EUSKALDUN BI LAPIKO ETA TXAKOLIÑAK;
EUSKALDUN IRU ORFEOI BAT"

(Un Vasco, un corazón; dos, una cazuelita y txakoli; tres, un orfeón)

Pero de nuevo los nubarrones "descargaron" sobre la imagen del txakoli bizkaino y en el otoño de 1979 un conocedor y defensor a ultranza del txakoli, Prudencio Ortiz del Portillo, pregonaba: "Aunque la producción artesanal sea escasa, si tuviese denominación de origen, estaría prote-



MIRA

Es imprescindible controlar rigurosamente la variedad, procedencia y calidad de la materia prima.

"Bizkaiko txakolina" jatorri-izenaren erronkak

"Bizkaiko Txakolina jatorri-izenak hainbat erronka garrantzitsu dauzka. Horiei aurre egiteko, honako hau egin beharko da eta egiten da:

- 1.- Lehengaiaren aldaera, jatorria eta kalitatea zorrotz kontrolatu. Gogor jokatu beharko da azkar ustekoen eta lotsagabeen kontra. Kontrola aurrera eramateko, laguntza tekniko garrantzitsua ematen dio Zallako estazioko upeldegia espermentalak. Upeldegia horrek egiten duen lana goraipatu beharrekoa da benetan ere, eta administrazioetatik laguntzarik handiena jasotzea merezi du. Kontrola behar bezala egiteko eta kalitateak balioesteko egitura egokia dauka (bertan lan egiten duen enologoa eta dastatze-batzorde zorrotza eta profesionala, zeharo independentea), eta Bizkaiko Foru Aldundia- ren eta Eusko Jaurlaritzaren diru- laguntza ere bai, nahiz eta behar bestekoa sekula ez izan.
- 2.- Mahatsondoak eta mahastiak katas- troan jaso eta balioetsi. Mahatsondo- kopurua eta -aldaerak, eta produk- ziora jarritako hektareak egiaztatzen dira, iruzurrik gerta ez dadin (beste ardaztze-eskualdeetatik mahatsik eta muztiorik ez dezatela ekarri). Izan ere, jendeak berehala antzematen die iruzurrei, eta laster zabaltzen da horren berri; horrek guztiak, jakina, arazo larriak sortzen dizkio produk- tuaren izen onari.

- 3.- Mahastizain eta ardogin txikiak bat- zen saiatu, txakolia hobetzearen. Horrela, kostuak merkatzen dira eta materiala, teknika eta aholkua ematen zaie.
- 4.- Bizkaiko txakoliaren berezko para- metroak definitu, bere-bereak dituen ezaugarriak gal ez daitezten. Horretara- rako, egungo eguneko joeretara egokitu nahi dira ezaugarri horiek.
- 5.- Mahastiak zaintzeko, teknikari eta diruari dagokionez, laguntza eman.
- 6.- Kontsumitzaileen aurrean, produk- tuaren irudia indartu. Hori lortzeko,
 - azoketan, produktua erakusten daude- nak kontrolatzen dira, erregistro-agiriak edo jatorri-agiria eskatuz, salgai dago- en produktua dastatze-batzordeak kontrolatutakoa dela egiaztatuz, pre- zioak eta higiene zainduz...
 - salmenta-lekuetan, argibideak ematen dira, produktua eta haren berezitasu- nak ezagutarazteko.
 - ostalaritzako profesionalen artean produk- tuaren aldeko giroa sortzeko lana egiten da. Horretarako, txakolia egite- ko, gordetzeko eta dastatzeko proze- sua ezagutarazten da, sektoreak txakolina aintzat hartu eta estimu hori bezeroengana ere hel dadin.
 - eta, azkenik, kontsumitzaileari produk- tua probatzeko bidea jartzen zaio, das- taketak, probaketak, upeldegietarako bisitak eta abar antolatuz. □

gida su calidad y personalidad, se evitarían fraudes y los viticultores cosecheros se animarían a incrementar el cultivo y por tanto la posibilidad de popularizarse de nuevo".

Uno que lleva una veintena larga de años amando el txakoli, bizkaino, a pesar de ser guipuzcoano, ha podido comprobar como tal pregón es hoy toda una realidad: calidad, cantidad e imagen van adquiriendo cotas importantes.

Qué diferencia de aquellos caldos, de hace 20-25 años que me presentaban en los concursos, con los que hoy día optan a premio, mal que les pese a muchos que consideran a los actuales txakolis, despectivamente, como "un vino", loando aquellos tiempos en que "el txakoli era otra cosa", si, por cierto, otra cosa, por uno que demostraba sus excelencias, una mayoría con olor a cuadra sucia, excesivo cuerpo, opacos y precipitados, oxidados, excesivamente ácidos y muchas veces, con más carbónico que "La Pitusa".

Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina

La Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina, tiene un reto importante, una vez que ya se ha conseguido crear una inquietud entre los amantes del vino y el sector de cosecheros-elaboradores.

Como premisas deberá, y anda en ello:

1º.- Controlar rigurosamente la variedad, procedencia y calidad de la materia prima, actuando con mano dura ante listillos y desaprensivos. Cuenta con el apoyo

técnico importante como el que le otorga la bodega experimental de la Estación de Zalla, que está realizando una labor digna de todo elogio y que merece un fuerte apoyo por parte de los estamentos oficiales; una estructura capaz de controlar perfectamente y valorar calidades, -enólogo propio y un severo y profesional comité de cata, totalmente independiente-, y una ayuda financiera, aunque nunca suficiente, de la Diputación de Bizkaia y del Gobierno Vasco.

2º.- Catastro y valoración de cepas y viñedos: cantidades y variedades de cepas, y hectáreas en producción, para evitar fraudes, -no "importación" de uvas o mosto de otras zonas vinícolas- que rápidamente son detectados y propagados originando serios problemas de credibilidad del producto. Aquí se actuaría con serenidad y dureza, en el marco de la justicia incluido.

3º.- Intento de reagrupamiento de pequeños cosecheros y/o elaboradores para la mejora del txakoli, abaratando costes y sobremanera aportando material, técnica y asesoramiento.

4º.- Definición de parámetros característicos del txakoli de Bizkaia para evitar la pérdida de sus peculiaridades intrínsecas, no sin una adecuación a las tendencias actuales.

Estoy harto de ver frases categóricas del tipo "...esto no es txakoli es un vino de ...", y de comprobar otras veces que cualquier parecido con un txakoli es pura coincidencia, en el afán de elaboradores de, o bien sacar un producto personalizado, los unos, y por ansias de lucro, antes comentábamos la compra de vinos foráneos, los otros.



M.R.A.

Plantación de txakoli en Bizkaia.



IÑAKI CERRAJERÍA

5º.- Ayuda técnica y financiera para cuidado de viñedos, arranque de cepas improductivas, dañadas o ajenas a las variedades definidas por el Consejo Regulador; plantación de nuevas cepas con clones mejorantes, aumento del número de hectáreas (mientras la legislación vinícola lo permita), etc...

6º.- Potenciación de la imagen del producto ante el consumidor:

- en ferias, control de los expositores, exigiendo registros o Denominación de Origen y asegurando que el producto en venta sea el controlado por el Comité de Cata, precios, higiene, etc..

- en puntos de venta con un marketing informativo dando a conocer producto y características.

- en la hostelería creando un clima de aceptación entre los profesionales del sector, dando a conocer todo el proceso de elaboración, conservación y degustación del txakoli para que el sector llegue a "amarlo" y trascienda a los clientes ese cariño por nuestro txakoli.

- y por último hacer que el consumidor pruebe el producto por medio de catas, degustaciones, visitas a bodegas, etc.

La calidad del txakoli bizkaino está causando auténtica sorpresa, enamorando a los que lo desconocían, y una vez lograda la prueba por los detractores -o amantes del txakoli de antaño- vuelven a ser asiduos txakolinos.

Se ha conseguido que el txakoli de Bizkaia comience a figurar en las cartas de vinos de los más prestigiosos restaurantes, no sólo de nuestras mesas sino que también ya hoy podemos disfrutar de él en toda la restauración peninsular.

El engranaje está ajustado, la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina funciona, tan sólo hace falta añadirle el "turbo" para lograr importantes metas. La seriedad y rigurosidad, amén de la experiencia y el buen hacer profesional de todos los componentes del Consejo guiarán a buen término, y lograrán que, cual Ave Fenix, el txakoli de Bizkaia vuelva a ser inolvidable. □

* **Gaizka Macho** (Miembro del Comité de Cata de la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina)

* **Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina**