

Bizkaiko txakolinaren anaia handia

Urtero milioi bat litro ekoiztea da Euskal Herriko txakolindegia modernoenaren asmoa

Iban Ocio

Upelak husten has-
tera doa Azurmendi. Euskal Herriko txakolindegia handiena da. Modernoa eta gazteena. Inauguratu berria. Gaur zortzi botilaruko dituz aurreneko litroak, baina Bizkaiko txakolinaren hauspo behar du, nolabait. Aurten 100.000 bat litro ekoiztuko ditu, eta milioi batera heldu asmo dauka. Une honetan zazpi herrialdeetako txakolindegia guztiek ekoiztukoaren parera, alegia.

Ardogintzari lotutako turismoa bultzatu guran dabil Azurmendi. Txakolindegia ez ezik, urteroko mahats uztaletako eta bertako janaria dastatzeko jatetxea dauka. «Banaezinak dira janaria eta edaria», kontatu dio BERRIARI Azurmendiko gerente Jaime Pagaik. Larrabetzun dau-

de bata eta bestea. Txakolindegia behean eta jatetxea goian. Zein baino zein zabalagoa. Dozenaka lagun har ditzake jatetxeak eta «inor asetzeko moduko» jakiak daude aukeran. «Beharko, Europako hamar sukaldari onenena sarria jaso berri duen Eneko Atxa baitago arduradun».

Txakolindegia da, nolanahi ere, Azurmendi ezagun bihurtu duena. Punta-puntako teknologiez hornituta dago eta ekoizpen prozesuaren gaineko kontrol zorrotza bermatzeaz gain, ekoizpena bera handitzeko aukera dakar. Urte biren buruan 550.000 litro botilatu gura ditu Azurmendik. Ahalmena badauka. «Bizkaia aldean mahasti nahiko egotea eta bezeroak erakartzea da erronka orain». Noizbait milioi bat litro ekoiztea hartu du Pagaik helburu moduan.

Zehaztu du, bestela ere, litro guzti horiek ez lirakeela bere-nak. «Inguruko ardogileei leku egin gura diegu Azurmendin. Gure txakolina ez ezik, besteena ere ekoiztuko dugu». Mahatsak bildu eta zehatz-mehatz beteko dituzte ardogle bakoitzaren argibideak. «Leku berean botilatuak izan arren, txakolin bakoitzak eutsi egingo die berezkoak dituen ezaugarriak».

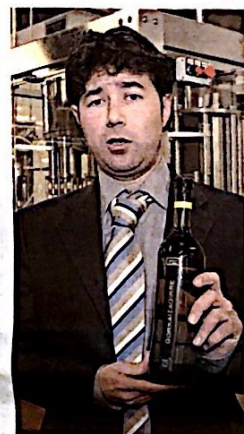
«Hutsune teknologikoa»

Are gehiago, «ekoizle txikien hutsune teknologikoak estaltzeko eta kalitatean gorabeherarik ez egoteko balioko du Azurmendik», txakolindegiko enologo Jose Ramon Calvoren ustez. «Txakolina ona edo erdipurdikoa izatea, mahastizainaren esku dago, hein handi batean. Mahatsa bildu arteko lana da erabakigarria, baina txakolindegira heltzen diren mahatsak daukaten guztia emateko balio du teknologikoa». Azurmendik jada hitzarmenak egin ditu jatorrizko izendapena daukaten Bizkaiko 10 ekoizlerekin, eta akordioak lotzen ari da beste hiruzpalaurekin.

Ekoizpenaren pauso guztiak makinan begipean daude. Txakolinaren hartxidura noiznahi moldatu dezakete enologiek ni-



Txakolindegia eta jatetxea dauka Azurmendik. Luis Jauregi/Argazki Press



«Inguruko ardogileei leku egin gura diegu Azurmendin, eta haien txakolina ere ekoiztuko dugu»

«Mahatsa bildu arteko lana da erabakigarria, baina mahatsak duen guztia emateko balio du teknologikoa»

JAIME PAGAI
Azurmendiko gerentea

Txakolin aparduna Getarian

Aurten ardo apartsua ere egin dutela jakinarazi zuen Getariako Txakolina sor-markaren lehendakari Iñaki Txuekak joan den astean, San Anton egunez. Indarrean jarri berri da mahatsaren eta ardoaren legea, eta horren arabera, «nolabaiteko xanpaina» egitea posible zela jakinarazi zuen. Bi upategik egin dute proba aurten, eta bezeroen arreta piztuz gero, litekeena da hurrengo urtean ekoizle gehiagok egitea txakolin apartsuaren alde. Aurten, bestela ere, ardo gozoa egiteko aukera eduki bazutela, baina upategiek oraingoz alde batera utzi dutela nabarmendu zuen Txuekak. Botilatzan ari diren txakolinaz ere aritu zen: «Zoragarria izan da uzta eta 11 gradu inguru eta nortasun handia dauzka ardoak».

trogenozko zirkuitu txikien eta antzerako sistemen bidez. «Ardo zuriak oso teknologikoak dira, halaberharrez. Delikatua da eta edozein aldaketa txiki, ardo beltzetan baino eragin askoz handiagoa dauka», Calvok nabarmendu duenez.

Hurrengo astean botilatzen hasiko diren txakolinak, esaterako, ohi baino pitin bat alkohol gehiago dauka. «Uda bero joan da eta 12 gradu eta sagar usain antzekoa izango du».

Aurten Azurmenditik pasatuko diren 30.000 bat bezeroek kontsumituko dituzte ekoiztutako 100.000 litroen hiru herenak. «Inguruan salduko ditugu beste

30.000 bat litro», dio Pagaik. Leku guztietan saldu gura du Azurmendik, dena den.

«Txakolina gora doa apurka-apurka. Bai kalitatean, bai kontsumoan, eta Bizkaian eta Gipuzkoan ez ezik, gero eta gehiago saltzen da Euskal Herri osoan eta nazioartean». Baina gaur gaurko ekoizpenarekin nekez ase ditzakete kanpoko bezero handien balizko eskariak. «Ameriketako Estatu Batuetako inportatzaile batetik ez ditzkigu 1.000 botila eskatuko, 10.000 baizik, eta eskari horri erantzuteko, ezinbestekoa da ekoizpena handitzea». Esportazioei lotuta dago milioi bat litroen erronka.

Horretarako, ordea, Azurmendik ziur aski Bizkaitik kanpo jo beharko du mahats bila. Orain, batez ere Txorierrri inguruko mahastiak baliatzen ditu txakolina egiteko. Batzuk berenak direla eta beste batzuk alokatu egiten dituztela jakinarazi du txakolindegiko gerenteak.

Harreman estua dauka inguruko mahastizainekin eta ekoizleekin. «Txakolinari gora eragitea, finean, guztion ardura da». Orain hamar urteko eta gaur gaurko txakolinak zer ikusirik ez daukarela, «ardo berde edanezina izatek ardo preziatua» izatera pasatu dela, eta bide horri eutsi behar zaiola adierazi du.