



Deia. Noticias de Bizkaia - Noticias de última hora de Bizkaia, Euskadi e internacionales.

cautiva el paladar de los expertos

Un txakoli de Bizkaia, vino de la semana para 'Los Angeles Times'

El caldo vizcaino cautiva el paladar de los expertos internacionales que se deshacen en elogios

Sandra Atutxa - Lunes, 17 de Marzo de 2014 - Actualizado a las 05:11h



El caldo dorado se sitúa entre los mejores del mundo. (Pablo Viñas)

Bilbao - El trabajo realizado desde el Consejo Regulador de Bizkaiko Txakolina a lo largo de veinte años, unido al apoyo institucional y a la apuesta por la profesionalización del sector productivo en Bizkaia, han servido para que el txakoli triunfe fuera de las fronteras vascas y del Estado. En febrero, el txakoli Doniene de Bakio se convirtió en el Vino de la semana en la sección de gastronomía de *Los Angeles Times*. "Nítido y osado (con nervio)". Con esos adjetivos define el caldo S. Irene Virbila en la publicación del pasado mes. "La proyección internacional es muy importante", dice Juan Carlos Ercoreca, presidente de Bizkaiko Txakolina. Sin embargo, este año, la crisis ha obligado por el momento a anular las ayudas que se conceden para la promoción exterior del txakoli. "Por el momento, no nos han dado y estamos a la espera", dice el presidente de Bizkaiko Txakolina. No son tiempos fáciles para este producto. De hecho, en pleno aniversario, el Consejo Regulador ha decidido aplazar las celebraciones para cuando la situación mejore. "Si logramos mantenernos, ni tal mal", dicen.

Lo cierto es que el txakoli gusta por su frescura y su excelente calidad en China, Japón, EE.UU., Holanda, Suecia, Gran Bretaña, Francia, Alemania... La lista crece cada día más. El txakoli ya no es aquel vino tradicional que se consumía únicamente en el País Vasco, ese blanco de calidad cuestionable producido en los sótanos de los caseríos para consumo de los propios baserritarras. Ha evolucionado y de ello se han dado cuenta los exigentes paladares de los amantes del buen vino. Los sibaritas, en lo que a caldos se refiere, buscan lo diferente y el txakoli lo es. "Fuera tiene mucho éxito. Es mucho más valorado de lo que es en casa. Es un vino ligero, con la acidez justa, fresco. Es fundamental educar a los consumidores de la calidad y del nivel de este vino", destacan desde el Consejo Regulador.

eL MEJOR EMBAJADOR No cabe duda de que el txakoli de Bizkaia es un excelente embajador. En enero, los responsables de varias webs especializadas en vinos de Holanda y Suecia visitaron el territorio vizcaino con un único objetivo: conocer los secretos de este vino. Las redactora de la web holandesa *Wijnkronieken*, y la sueca *BK Wine Magazine* destacaron las cualidades de este vino vizcaino. Concretamente, Mariella Beukers y Per Karlsson se acercaron hasta Gernika para visitar las bodegas Itxasmendi. Beukers describió las características de los viñedos, los procesos de producción del txakoli y la personalidad de cada uno de los vinos producidos en el corazón de Bizkaia. En su página web especializada, la periodista holandesa lleva a cabo un profundo análisis que acerca a los lectores al enorme trabajo que realizan los productores. Además, destaca el esfuerzo que hace falta hasta conseguir el producto de calidad que se sirve en una copa. Los dos periodistas resumieron la visita a las bodegas Itxasmendi con la siguiente frase: "Los dos nos quedamos muy impresionados por los vinos y quisiéramos que fueran más fácilmente disponibles fuera del País Vasco".

No hay frontera, ni cultura, ni raza que se le resista. Lo que más les cautiva a los chinos es su punto de acidez, el potencial aromático y la frescura. Se ha vendido tipicidad, que es un producto único en el mundo y que se obtiene de la variedad autóctona, la Hondarrabi Zuri, que ni siquiera son capaces de pronunciar. Pero eso tampoco importa.

- [Lo + comentado](#)

Lo más comentado

- 1.



[PNV y EH bildu encaran el debate del autogobierno en un clima de enfrentamiento](#)

- 2.