



# europa press

Jueves, 15 de Mayo 2014



Buscar...

NACIONAL INTERNACIONAL ECONOMÍA DEPORTES CULTURA SOCIEDAD CIENCIA COMUNICADOS

PAÍS VASCO Álava Guipúzcoa Vizcaya Euskera [twitter @epeuskadi](#) [twitter @epeuskera](#)

SE CELEBRAN ENTRE ESTE MIÉRCOLES Y EL SÁBADO

## Diputación de Bizkaia organiza las XIX jornadas Enológicas de Txakoli y Sidra en la Estación de Fruticultura de Zalla

### Directorio

Estación Fruticultura  
Zalla  
Bodega Experimental  
Agricultura Diputación

BILBAO, 14 May. (EUROPA PRESS) -

El departamento de Agricultura de la Diputación foral de Bizkaia organiza la XIX edición de las Jornadas Enológicas de Txakoli y Sidra de Bizkaia, que se celebran entre este miércoles y el próximo sábado en la centenaria Estación de Fruticultura de Zalla, dependiente del área foral.

Expertos y profesionales, productores y bodegas, distribución y hostelería, entre otros especialistas del sector, se darán cita en estos encuentros en los que se darán a conocer los trabajos experimentales del centro relativos a las últimas vendimias, entre otros, ensayos de maceraciones en nieve carbónica o fermentaciones con levaduras que preservan el potencial de los aromas.

La diputada foral de Agricultura, Irene Pardo, ha asistido este miércoles a la apertura de las XIX Jornadas Enológicas de Txakoli y Sidra de Bizkaia, dirigidas a diversos sectores, como bodegas y productores de la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina, Bizkaiko Sagardoa, Comité de Cata del Consejo Regulador de la D.O. Bizkaiko Txakolina, prensa especializada, gastronomía, hostelería y otras entidades.

El objetivo de estas jornadas es dar a conocer los trabajos y resultados experimentales relativos a la cosecha 2012-2013 en materia de viticultura y enología del txakoli de Bizkaia, manzano de sidra y sidra natural, que se están desarrollando en la Estación de Fruticultura de Zalla y Bodega Experimental.

Durante los encuentros, se debatirán los resultados obtenidos con las distintas variedades y técnicas aplicadas en las elaboraciones y procesos productivos, con vistas a obtener la máxima calidad para el txakoli y la sidra de Bizkaia.

Se presentarán diferentes clases de txakoli experimental, tanto blancos como tintos y ojo de gallo, elaborados a partir de las vendimias de uvas de las variedades Hondarrabi Zuri, Petit Courbu y Gros Manseng, principalmente para los blancos.

▼ PUBLICIDAD ▼

### Últimas noticias

16:16 Nart afirma que C's es la "antitesis" de los partidos que no denuncian a sus corruptos



(Perfil) Puyol, una 'Roca' erosionada que le impide ser el Maldini del Barça

Respecto de los procesos de elaboración, se han ensayado las maceraciones peliculares en nieve carbónica para blancos, ajustando el tiempo de maceración a la mayor extracción de aromas posible. También se han realizado fermentaciones con levaduras que trabajan a baja temperatura con lo que los txakolies resultantes guarden la mayor parte del potencial de aromas. Otro tipo de levaduras utilizado experimentalmente son las no-Saccharomyces, como la Tolurospora p.e.

Como txakolies especiales, una de las elaboraciones se ha realizado con fermentación en barrica de roble y también se han efectuado un par de elaboraciones con uvas de vendimia tardía. Los tintos han sido elaborados tradicionalmente, con fermentación-maceración y posterior prensado. Se han ensayado levaduras para favorecer la realización de la segunda fermentación o fermentación malo-láctica. También se ha realizado una crianza en barrica de alguno de los tintos.

## LA BODEGA EXPERIMENTAL

La Bodega Experimental de la Estación de Zalla tiene como objetivos el estudio y mejora de la fruticultura y vitivinicultura en Bizkaia, así como la transferencia y apoyo tecnológico a la D. O. Bizkaiko Txakolina, Bizkaiko Sagardoa, Asociación de Fruticultores (Bialka) y de txakolineros (Bialtxa).

Actualmente, el centro dispone de seis hectáreas ocupadas por frutales y vid. También dispone de edificios con Bodega Experimental y cámaras frigoríficas, invernaderos para multiplicación de plantas y selección de material de vid y riego, estación meteorológica, maquinaria y otros.

En el sector de la vitivinicultura, se realiza la selección clonal de las variedades autóctonas Hondarribi Zuri, Zuri Zerratia, Mune Mahatsa, Berdexa Sarie, Hondarribi Beltza y otras. También se estudian las viníferas autóctonas y foráneas en diferentes patrones y sistemas de formación.

Asimismo, se analizan las técnicas de poda que permitan aprovechar la potencialidad de las variedades sin que ello repercuta en la calidad de los vinos que se vayan a elaborar. En la Bodega Experimental se estudia, también, la obtención de vendimias tardías, espumosos y destilados.

Seguir a @epeuskadi

6,346 seguidores



### Invierte en Metales Estratégicos

Invierte en los Metales del Futuro. Disproso +441% desde 2007.



### Adelgazar sin sacrificios

¿Ayuno? ¿Nada de pan? ¿Tanto deporte? Mitos que engañan y nos hacen engordar.



### Curso Photoshop CS5

Aprende a utilizar uno de los mejores programas de diseño gráfico. ¡Tablet GRATIS de regalo!



### Caída de pelo vencida con

...un método que hace que el pelo crezca sano y fuerte... 4 veces más rápido... ¡Descubre cómo!

## Vinotecas para el vino

vinotecas.com

Tu vino en las mejores condiciones. Todas las marcas y modelos.

## VÍDEOS DESTACADOS

## VISTO EN CHANCE



¡La gata superheroína! Un niño en California es salvado por su valiente gata del ataque de un perro

## DESCONECTA



El baile inaugural de una boda más épico, el de esta madre con su hijo



Los 10 objetos creados con una impresora 3D que no podrías haber imaginado



Boxeador obeso adelgaza y es detenido en la frontera por ser irreconocible

Más Leídas

Más Noticias

1. Israel añade al Parlamento a sus "peores y más extremistas enemigos"
2. Muere Stephen Sutton, el joven con cáncer que recaudó 3 millones de euros para otros sabiendo que iba a morir
3. La piratería, el cine y la distribución online: El caso de 8 apellidos vascos
4. La gran mentira de Nicole Kidman: ni se llama Nicole ni nació en Australia
5. Google ya utiliza fotos de usuarios en anuncios: Te enseñamos cómo desactivarlo
6. Descubren una proteína que frena el crecimiento del cáncer de mama y su metástasis hacia el pulmón
7. ¡La gata superheroína! Un niño en California es salvado por su valiente gata del ataque de un perro
8. La menopausia temprana eleva el riesgo de insuficiencia cardíaca
9. Economía/Fiscal.- Montoro anuncia la reducción de los tramos del IRPF de siete a cinco a partir de enero de 2015