

# GETARIAKO TXAKOLINA

## una tradición que abre sus puertas al futuro.

1994 ha sido un año lluvioso. Tan húmedo que los viñateros se han visto obligados a adelantar la recolección de esas uvas que muy pronto comenzaremos a degustar en forma de txakoli.

En pleno mes de octubre, el caserío Gurutze de Guetaria es un hervidero de actividad. Mientras unos ultiman las labores de la vendimia, otros introducen el fruto recogido en una máquina estrujadora e inician un complejo proceso, mecanizado y aséptico, que ha logrado convertir el tradicional txakoli en lo que es hoy: un producto autóctono merecedor de la denominación de origen GETARIAKO TXAKOLINA.

La elaboración del caldo es larga y concienzuda. Tras la obtención del zumo inicial, una vez eliminadas pepitas y pieles, el preciado líquido experimenta su

primer filtrado y a continuación descansa en los depósitos de decantación. Al cabo de 24 horas la mayoría de las impurezas, restos sólidos y sulfatos se han posado en el fondo de la cámara. Desprovisto de todos ellos, ahora el txakoli está preparado para enfrentarse al proceso de fermentación.

Permanecerá almacenado durante 15 o 20 días, a una temperatura constantemente controlada de 15 a 20°C. Pasado ese tiempo, el azúcar se habrá convertido en alcohol y sólo faltará eliminar los posos restantes y proceder a un filtrado final para catar la calidad del néctar obtenido.

Si los expertos consideran que la cosecha ha sido buena y los procesos de decantación y fermentación se han producido en óptimas condiciones, quizás

conserven una parte de los posos, ya que segregan un aroma que mejora considerablemente el cuerpo del txakoli. Una vez embotellado, podemos apreciar ésto en los restos característicos que aparecen en el fondo de las botellas.

En los últimos tiempos la calidad del txakoli ha experimentado una mejora innegable. Incluso muchos consumidores actuales encuentran grandes diferencias entre ese sabor tradicional amargo, y el txakoli de nuestros días, mejor adaptado al que podríamos llamar paladar medio. La explicación de este fenómeno apreciable no deja de ser lógica. Aunque la materia prima no ha variado, el proceso de elaboración sí ha sufrido importantes transformaciones. Las avanzadas técnicas y los modernos medios al alcance de los cosecheros actuales permiten, en primer lugar, asegurar una superior limpieza del producto final, libre de las impurezas tradicionales que agriaban su sabor. Por otro lado, la manipulación mecanizada de la fermentación posibilita una calidad elevada y uniforme de las cosechas.

Todo ello ha contribuido a que el txakoli sea, cada vez más, una bebida de consumo generalizado, sustituyendo su imagen clásica de producto minoritario para estómagos fuertes.

### EL NACIMIENTO DE GETARIAKO TXAKOLINA

Hace unos trece años la elaboración de txakoli empezó a considerarse como una práctica en vías de extinción. Varios cosecheros preocupados por la pérdida de esta tradición, fundaron en 1983 la Asociación de Txakolineros de Guipúzcoa. Con ellos pretendían reavivar el interés del público y favorecer la producción. Observaron que sería muy positivo para sus fines lograr una in-

**En los últimos tiempos, la calidad del Txakoli ha experimentado una mejora innegable.**



estructura más compleja que respaldara su labor. Fue así como, poco a poco, se fue fraguando la idea de convertir el txakoli en Guetaria en una denominación de origen.

En aquella época contaban con 45 hectáreas de viñedos, extensión reducida que hacía suponer difícil la consecución de su objetivo. Con muchas dosis de esfuerzo y algunas más de insistencia, obtuvieron en primer lugar el apoyo del Gobierno Vasco. Unos años más tarde, en 1989, nació GETARIAKO TXAKOLINA como denominación de origen.

En palabras de Andrés Chueca Isasti, presidente del Consejo Regulador de dicha denominación, "este hito histórico - pues así lo consideramos- supuso para nosotros el relanzamiento de un producto que probablemente, si no hubiera sido apoyado, habría acabado desapareciendo. Ahora el txakoli posee una identidad propia, una tarjeta de visita allí donde queramos presentarlo."

La función primordial del Consejo Regulador consiste en garantizar tanto la autenticidad de la denominación de origen como su correcto funcionamiento, al tiempo que realiza labores de promoción y campañas de imagen a ambos lados de nuestras fronteras.

La sede del Consejo, situada en Guetaria, cuenta con una técnico agrícola que asesora a profesionales y profanos que deseen información, coordinando el trabajo de todo el conjunto. Los bodegueros que lo solicitan obtienen, además, la opinión experta de un enólogo.



GETARIAKO TXAKOLINA es la denominación de origen española más reducida en cuanto a extensión, ámbito y producción (unas 600.000 botellas anuales aproximadamente).

"Y precisamente por ello -continuamos citando las palabras de Andrés Chueca Isasti- estamos realizando un gran esfuerzo para asegurar el futuro dando un valor preponderante a la calidad del txakoli; emplearemos todos los medios para lograrlo. Nuestro objetivo consiste en man-

tener su identidad tradicional y, al mismo tiempo, adecuarnos a la demanda del mercado y elaborar un producto que pueda satisfacer al mayor sector posible de la población. Además, mantenemos contactos con otras denominaciones de origen para aprender de sus experiencias y continuar desarrollándonos."

Texto y Fotos: Esther Larrínaga

**El Txakoli permanecerá almacenado durante quince o veinte días, a una temperatura constantemente controlada de 15 a 20°C.**



#### MAHAZTI JAUN

Si existe un emblema representativo de la denominación GETARIAKO TXAKOLINA, éste es sin duda MAHAZTI JAUN. Se trata de una escultura realizada por el artista azkoitiarra afincado en Alicante

José Alberdi, en homenaje a Pedro Chueca, padre de la idea actualmente cristalizada en dicha denominación de origen.

Las miniaturas de bronce fundido que reproducen esta pieza son entregadas por el Consejo Regulador a aquellas personas o instituciones que han potenciado la revitalización y el desarrollo del txakoli. Hasta el momento han recibido tal honor el Gobierno Vasco, la Diputación de Guipúzcoa y los pueblos de Guetaria y Trento entre otros.

