

LA CÁMARA DE GIPUZKOA APUESTA POR EL TXAKOLI

El Txakoli es un vino vinculado al País Vasco, pero sobre todo a su zona costera. Parece que el origen de la palabra proviene del euskera "etxakoa" que significa "El hecho en casa" o "el vino que se hace en el caserío". Teniendo en cuenta su importancia para Gipuzkoa desde el punto de vista económico, cultural y turístico, la Cámara de Gipuzkoa ha decidido promocionar la importancia de su txakoli. Por eso ha editado un folleto con la oferta turística existente en las bodegas de txakoli del territorio. La iniciativa se enmarca en un proyecto mayor de las Cámaras Vasco-Eusko Ganberak dirigido a vertebrar los productos de carácter enoturístico existentes en las tres denominaciones de origen de producción del Txakoli en Euskadi. Para cada una se ha elaborado un folleto bajo la denominación "Ruta del Txakoli de Álava, Bizkaia y Gipuzkoa".

Es en 1520 cuando se halla la primera referencia escrita del término "Chacoli" para referirse al vino producido en la zona costera de Gipuzkoa. Desde esa fecha hasta nuestros días, se ha recorrido un largo camino de reestructuración del sector vitivinícola que culminó con la ratificación de la D.O. Getariako Txakolina en 1989 reconociéndose así unas características de producción y de elaboración específicas de la zona. Las variedades recomendadas para la elaboración del Txakoli de Getaria son: Hondarribi Zuri y Hondarribi Beltza y se consideran variedades autorizadas Petit Courbu, Gros Manseng, Riesling y Chardonnay. Estas últimas tienen limitada en un máximo de un 20% de la superficie procesada por cada bodega.

Previamente a la elaboración del folleto informativo, se realizó un estudio de la oferta turística existente así como de las iniciativas que en materia de enoturismo se han desarrollado por parte de las diferentes denominaciones de origen y/o bodegas particulares. En el caso de Gipuzkoa, originariamente el txakoli producido en el Territorio está adscrito a la denominación Getariako Txakolina, circunscrito a los municipios de Getaria, Zarautz y Aia donde se ubican las 17 bodegas pertenecientes al Consejo Regulador. Además, de las bodegas elaboradoras de txakoli, se han destacado aquellas en las cuales se pueden realizar visitas y catas degustación, que son siete, cuatro pertenecientes al término municipal de Getaria y tres al de Zarautz. Igualmente el folleto hace referencia a la sede del Consejo regulador de la Denominación de Origen Getariako Txakolina,



dado el carácter estructurador e incluso promotor que el mismo desarrolla en torno al txakoli de Getaria. El Txakoli con D.O. Getariako Txakolina es un vino blanco de graduación media 10,5º-11º y de una acidez característica. El Consejo Regulador es el encargado de velar por la calidad del producto que queda reflejada en el precinto numerado que se coloca por encima de la cápsula en la zona del cuello de la botella.



El folleto tiene un formato desplegable, de tamaño manejable y atractivo en el que pueda recogerse la siguiente información:

Características principales de la historia, elaboración y cultura del Txakoli en la Denominación de Origen. Breve descripción de la oferta turística de las bodegas visitables junto con sus teléfonos y datos de contacto.

Mapa de la zona: Breve referencia a los principales atractivos turísticos de la zona en complemento a las bodegas

Información y datos de interés general para el turista: En total se han realizado 36.000 ejemplares en total, 12.000 por cada una de las Rutas. 9.000 en euskera y 27.000 en castellano.

La distribución de los folletos se ha realizado en las principales oficinas de turismo de las tres denominaciones de origen así como las de Bilbao, Donosti y Vitoria-Gasteiz, las bodegas, el Gobierno Vasco, los tres Consejos Reguladores de las tres D.O., el Stand Aeropuerto de Bilbao, vinotecas y Ferias.