

Un vino para dar la vuelta al mundo

LA estatua del ilustre marino getariarra Juan Sebastián Elcano dominaba el gran festín organizado ayer al mediodía junto al frontón de Getaria para celebrar la salida al mercado del txakoli de la cosecha de 2006. Bajo sus pies, una masa de personas se movía de izquierda a derecha para degustar los caldos de las bodegas situadas en Zarautz, Aia y Getaria después de la bendición recibida por los cocineros Martín Berasategui e Hilario Arbelaitz. Ambos chefs fueron homenajeados con el título de *Mahasti Jaun* en reconocimiento a su labor culinaria y su defensa del mosto guipuzcoano.

“Soy un amante de los alimentos de la tierra y de la cocina de siempre, combinada con la moderna. Por eso, no debemos olvidarnos de los productos de casa como el txakoli, que es una garantía para cocinar y para ofrecerlo como un vino nuestro”, destacó Arbelaitz, propietario del restaurante Zuberoa de Oiartzun.

ESFUERZO Personalidad

El restaurador agregó que esta bebida “se ha puesto al día”, ya que “hace muchos años era un vino muy fuerte y cabezón”, lo que ya “no ocurre” gracias “al esfuerzo de los bodegueros”.

Su colega de profesión y amigo añá-

dió que “es nuestro vino” y tiene “mucho personalidad y sinceridad”.

“Soy un hombre de raíces. No entendería el restaurante sin txakoli. En muchas ocasiones, lo utilizo en la cocina en lugar de vino blanco. Es la bebida que llevo en mi sangre. El consumidor está apreciando el trabajo impresionante de los txakolineiros. Cada vez tiene más prestigio”, manifestó Berasategui en medio del bullicio producido por los asistentes combinado con las agudas notas de los trikíttilaris.

El chef donostiarra bromeó con que el secreto para que la Real se salve del descenso consiste en que los jugadores “se den un paseo por Getaria y tomen txakoli” al ser “la mejor bebida del mundo”.

Los vinos guipuzcoanos de 2006 se distinguen, según la secretaria de la Denominación de Origen Txakoli de Getaria, Ruth Mozo, por tener “un poco más de grado” debido al verano y otoño calurosos, aunque “sin perder el punto de acidez” que caracteriza a estos mostos. El color es “amarillo pajizo con tintes verdosos”. En opinión de Bixente Eizagirre, propietario de la bodega Talai-Berri, los nuevos vinos tienen, asimismo, “más cuerpo” y un intenso aroma “afrutado”.

Ahora, ya sólo queda que el txakoli comience su ruta anual por el globo terráqueo como hace cinco siglos lo hiciera el propio Elcano.



Berasategui y Arbelaitz brindan por la cosecha de 2006.

Acusan a Txueka de no querer “competencia”

El PSE-EE considera que el presidente de la denominación de origen Txakoli de Getaria, Iñaki Txueka, se opone a la creación de una D.O. que aglutine al vino que se produce en Euskadi porque no desea que “alguien le haga competencia en su negocio”. Txueka dijo ayer que jamás se ha opuesto a que el resto de productores vascos “puedan optar por otras vías o caminos”, pero destacó que una D.O. única para todo el País Vasco “vitivinícolamente no tiene sentido”.

Francisco García Raya afirmó no entender la imposibilidad de un aumento de la denominación debido a propósitos, por otra parte, se informe de que las hectáreas de Txakoli de Getaria”. >EFE

CURIOSIDADES

- **Características.** Presenta un poco más de grado, pero sin perder el punto de acidez. Es de color amarillo pajizo con tintes verdosos, tiene más cuerpo y un intenso aroma afrutado.
- **Gastronomía.** Berasategui elabora con este vino una *Gelatina de mandarinas, naranjas y txakoli, con helado de cáscara de limón y txakoli* y una *estructura de chocolates y frutos secos*. Arbelaitz cocina un *Arroz cremoso de frutos de mar al txakoli*.