

# Los bodegueros de txakoli dicen que la nueva cosecha es de excelente calidad

► Presentadas en Getaria las primeras botellas de la añada de 2003

A. ETXEBERRIA. DV. GETARIA

Dentro del marco de las fiestas de San Antón, Getaria fue ayer escenario de la presentación y posterior degustación de las primeras botellas de la Denominación de Origen Getariako Txakoliña, que según palabras de los propios bodegueros, viene de excelente calidad.

A este respecto, Julián Ostolaza, presidente del Consejo de la Denominación de Origen explica «que el pasado año se caracterizó por las altas temperaturas sufridas durante el periodo estival; tras un invierno muy frío en el que la viña reposó adecuadamente, pasamos a una primavera con temperaturas suaves que supusieron un buen cuajado de la flor. El verano con días despejados y sol provocó el adelanto de la vendimia en unos quince días y la obtención de una uva con grado medio de 10,5° y una acidez más baja que otros años. La cosecha de este año la calificamos como excelente, tanto desde el punto de vista cualitativo como cuantitativo».

La presentación del nuevo txakoli despertó ayer el interés de los cientos de catadores que acudieron ayer a Getaria deseosos de probar las primeras botellas. Los organizadores prepararon un sen-



Los cosecheros aseguran que el txakoli de 2003 tiene menos acidez. [FÉLIX MORQUECHO]

cillo acto como prólogo a la degustación con pregón incluido del bertsolari Andoni Egaña, nombrado Mahasti Jaun (Señor de los Viñedos) junto a Sebastián Lizaso. Tras el aurreku de los dantzaris y la actuación del coro de Getaria, las diecisiete bodegas se distribuyeron entre la carpa del frontón y en la Plaza del Mercado, repartiendo las primeras 1.200 botellas de la nueva cosecha.

Actualmente la superficie de viñedo inscrita asciende a 177 hectáreas de las que un 76% se localizan en Getaria, un 22% en Zarautz y el 2% restante en Aia.

A fecha de hoy hay diecisiete bodegas, de las que 10 se encuentran en Getaria, 6 en Zarautz y uno en Aia. Se trata de bodegas familiares de producciones pequeñas pero con unas instalaciones y maquinaria de última tecnología. Todo se elabora en depósitos de acero inoxidable y con control de frío en la fermentación.

A partir de ahora será tiempo de las catas o *probaketas* en las bodegas. Pero no sólo aquí se conoce el txakoli, puesto que desde el reconocimiento de la Denominación de Origen, el Txakoli de Getaria ha abierto su mercado y

su calidad ya es reconocida no sólo en el País Vasco, sino también más allá de sus fronteras.

## Homenaje a veteranos

Paralelamente a la presentación de la nueva cosecha de txakoli y antes de la degustación, recibieron sincero y merecido homenaje siete viticultores ya jubilados que mantuvieron sus viñas durante los años en los que prácticamente estaba abandonado su cultivo y, que de alguna manera, pusieron las bases para la creación primero de la Asociación de Viticultores y, posteriormente en

## LA NUEVA COSECHA

- **Bodegas:** Dentro de la Denominación de Origen Getariako Txakoliña hay inscritas 17 bodegas: 10 en Getaria, 6 en Zarautz y uno en Aia.
- **Hectáreas:** 177 hectáreas de viñedo, con perspectivas de crecimiento para años venideros. El 76% se localizan en Getaria, el 22% en Zarautz y el 2% restante en Aia.
- **Producción:** Producción de 1.500.000 botellas, siendo su principal mercado el País Vasco y sobre todo Gipuzkoa con un 80% de las ventas. Un 15% al resto del Estado y un 5% a los países de la UE y Estados Unidos.
- **Características:** Vino blanco, joven y afrutado. De graduación moderada 10,5°.
- **Conviene** servirlo fresco y es costumbre romperlo en vaso, de manera que desprenda pequeñas agujas de carbónico.

1989 del reconocimiento de la Denominación de Origen Getariako Txakoliña.

Los homenajeados subieron uno a uno al estrado y recibieron una placa de manos de Julián Ostolaza. Los homenajeados fueron: Juan Guridi Urbieta, conocido como *Juan Eitza*; José Eceñarro Isasti; Antonio Isasti Eizemendi, del caserío *Gaztaka-Handi*, fallecido el pasado domingo y en cuya representación acudió su nuera Edurne Irastorza; José Areizaga Iruretagoiena, más conocido como *Usotegi*; Jesús Mari Aizpurua Berra y José María Ulacia Sorazu, -todos ellos de Getaria-, además de Ignacio Lazcano Rotea del caserío *Basa-Lore* de Zarautz.

Todos ellos recibieron un cálido aplauso de la concurrencia por su esfuerzo y dedicación y brindaron copa en alto junto a los alcaldes de Aia, Getaria y Zarautz (Igor Iturain, Iosu Eceñarro y Maite Etxaniz, respectivamente), la diputada de Agricultura, Nuria López de Guereñu, y el vicepresidente de Agricultura Asier Albiizu.