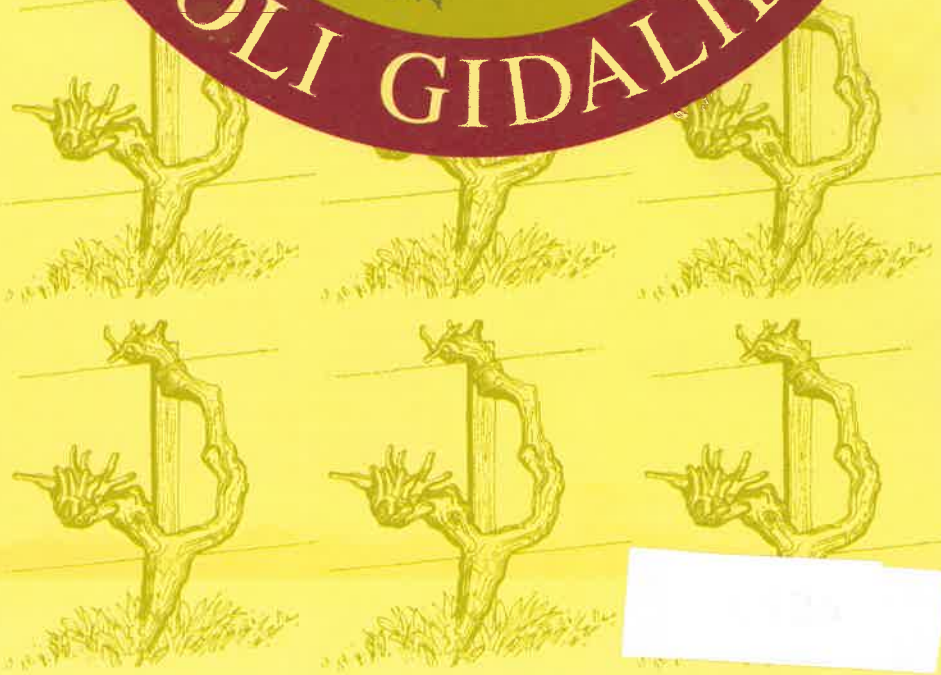


GUIPULZCOA



**EL DIARIO VASCO**



Diseño y maquetación: M&J Servicios  
Técnicos Creativos. Tel.: (943) 46 95 96  
Fax.: (943) 47 38 51. Fotomecánica:  
Reprocar. Tel.: (943) 21 83 47

## INTRODUCCION

Pocos productos pueden concentrar en su nombre tal capacidad de evocación y ensueño como el txakoli.

Los rigurosos procesos de mejora en la producción y elaboración del Txakoli de Getaria en conjunción con los artesanales métodos que van pasando de padres a hijos, están dando como resultado que el txakoli esté recibiendo el reconocimiento que se merece como vino con carácter propio. Se han hecho importantes investigaciones, se han plantado muchas hectáreas de viñedos; la tecnología más puntera en sistemas de vinificación está presente en las bodegas acogidas a la Denominación de Origen Getariako Txakolina. Y cosecha tras cosecha la uva, en el silencio de la bodega, va convirtiéndose en rico vino.

El txakoli es un vino que armoniza a las mil maravillas con los platos de nuestra cocina, tanto a modo de acompañamiento como en su preparación. Es especialmente apropiado para pescados, mariscos y carnes blancas, si bien se puede tomar perfectamente con otras comidas. También como aperitivo, a cualquier hora del día, el txakoli resulta sano, ligero y estimulante.

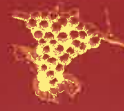
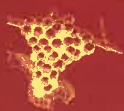
## SARRERA GISA

Produktu gutxiak dute bere izenaren inguruan txakolinak bezalako amets eta oroipen ahalmena.

Getariako Txakolinaren ekoizpena eta laborazioa bikaintzeko prozesu latzek, gurasoengandik semeengana pasatzen dijoazten artesau metodoekin batera, txakolina, nortasun berezia duen ardo baten onjospena edukitzera eramán dute. Ikerpen asko agin dira, mahasti hektarea asko erain dira; ardoa egiteko teknologia aurreratuená Getariako Txakolina Jatorrizko Izendapenaren barnean dauden ardoegileen sotoetan dago sartuta. Eta urtetik urtera, mahatsa txakolin goxoan bihurtzen da sotoaren ixiltasunean.

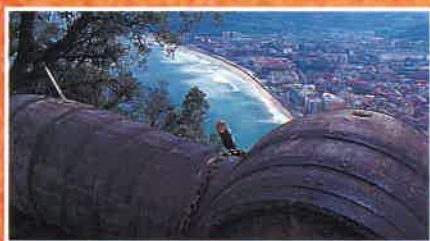
Txakolina gure herriko sukaldaritzarekin harmonia ezin hobean dago, bai lagungarri modura eta bai janariak prestatzeko ere. Arrain, itsaski eta haragi zuriekin aproposa da, beste jaki batzuekin ongi baino hobe edatea badago ere. Gezigarri edo aperitibo bezala, eguneko edozein ordutan, txakolina osasungarria, arina eta bizgarria gerta liteke.

Peio Garcia Amiano



## NOMBRE PROPIO

La Denominación de Origen Getariako Txakolina, reconocida por el Gobierno Vasco en 1989 y por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1990, supone la ratificación por parte de las instituciones de la elaboración de un vino de calidad, elaborado en y con unas condiciones determinadas. El "Txakoli de Getaria - Getariako Txakolina" es algo más que un vino con una personalidad propia. Es el heredero de una cultura y una tradición mantenida durante siglos y elemento con voz propia en la vida y costumbres del pueblo vasco.



## VIÑEDOS

El viñedo que produce las uvas con las que se elabora el txakoli se localiza principalmente en los municipios costeros de Getaria y Zarautz y en una pequeña extensión de Aia. En la actualidad, la superficie de viñedo plantada es de sesenta y tres hectáreas, la mayoría de las cuales se trabajan en emparrado alto y en laderas resguardadas de los vientos del Norte y del Oeste, buscando siempre la máxima insolación para alcanzar una equibada madurez.

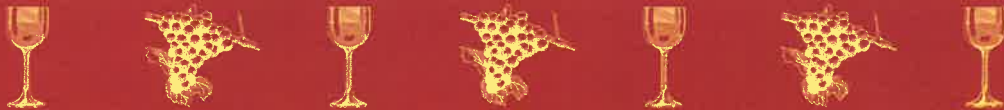
## IZEN BEREZIA

Getariako Txakolina Jatorrizko Izendapen, Eusko Jaurlaritzak 1989. urtean eta Nekazaritza, Arrantzu eta Elikadura Ministeritzak 1990. urtean onartua izan zen. Onarpen honek, kalitatezko ardo baten berrespina suposatzen du, baldintza berezi batzuetan egindako ardo batena, alegia.

Getariako Txakolina nortasun berezia duen ardo bat baino gehiago da. Mendetan zehar iraun duen kultura eta tradizio baten oinordeko eta Euskal Herriaren bizitza eta usuarioetan txoko berezia duen elementua ere bada.

## MAHASTIAK

Txakolina egiteko erabiltzen den mahatsa, kostaldeko Getaria, Zarautz eta Aian kokaturik dauden lur-sailetan ekoizten da. Gaur egun, mahatsondoz eraindako lur-sailek hirurogeita hiru hektarea hartzen dituzte. Sail gehienak, Ifar eta Mendebaldeko hai-



Son dos las variedades con las que se elabora el Txakoli de Getaria: una de ellas es la Hondarribi Zuri, que supone el ochenta y cinco por ciento de la superficie plantada; la otra, es la conocida como Hondarribi Beltza y supone el quince por ciento restante de los viñedos.

## ELABORACION

El Txakoli de Getaria se caracteriza por su peculiar elaboración. Lo más destacable del proceso de elaboración de este caldo es que se hace sobre sus propias lías, sin trasiegos hasta el momento del embotellado. Así, el resultado es un vino blanco, joven y afrutado, de graduación moderada (10,5° aproximadamente) y con una leve acidez característica.

El sistema clásico de elaboración del txakoli tiene varias fases. La primera de estas fases es por supuesto la vendimia, que se realiza normalmente durante el mes de octubre. La recolección de la uva se hace manualmente y se introduce en cajas de



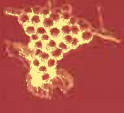
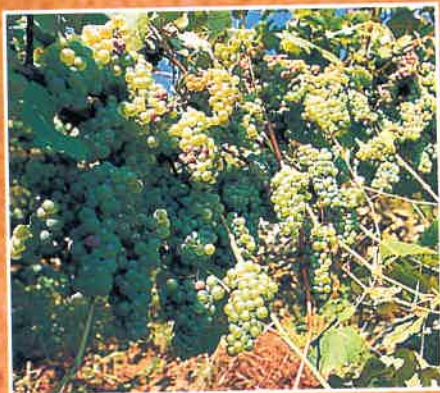
zetatik babesten dituzten maldatan aurkitzen dira, ahalik eta eguzki gehien ikus dezaten. Horrela, Getariako Txakolinak ezaugarri duen heldutasun orekatua lortzen da.

Getariako Txakolina egiteko bi mahats mota erabiltzen dira: bata, Hondarribi Zuria da eta mahastien ehuneko laurogeitabosta suposatzen du; bestea, Hondarribi Beltza izenez ezagutzen da eta mahastien gainontzeko ehuneko hamabosta betetzen du.

## LABORAZIOA

Txakolinaren laborazio prozesuaren ezaugarri nabarmenatariko bat zera da, bere ahietan egiten dela, botiletan sartu arte inolako tokialdaketarik gabe. Honela, lortzen den ardoa, zuria, gaztea eta fruitu zaporeak orotzen dizkiguna da, 10,5° -ko alkohol graduazio moderatu bat eta berezko garrastasun arina duena.

Txakolina egiteko ohizko moduak pausu batzuk jarraitzen ditu. Pausu hauetako lehena mahasbiltzea da. Bilketa normalean urrian egiten da.



# TXAKOLI GIDALIBURUA

unos veinte a cuarenta kilos de capacidad. Una vez recolectada, la uva es transportada rápidamente a las bodegas. Allí se estruja, sólomente para romper los granos y liberar el primer mosto, aunque este proceso es obviado en bodegas con capacidad suficiente de prensas.



Después del estrujado, en caso de que haya sido necesario, viene el prensado, que habitualmente se realiza dos veces, ya que con él se obtiene el noventa por ciento del mosto. A partir de este momento la calidad del mosto se resiente, debido a que la acidez total disminuye y el Ph aumenta. Por este motivo, el mosto se traslada enseguida a los depósitos para conseguir, por decantación durante veinticuatro horas, una clarificación espontánea. Posteriormente se trasiega, eliminando los fangos o posos. Asimismo, el mosto es sulfitado, logrando efectos beneficiosos para el caldo como retrasar la fermentación o evitar las oxidaciones.

La siguiente fase del proceso es la fermentación alcohólica. El azúcar del mosto se va transformando en alcohol y anhídrido carbónico. La rapidez de su transformación depende de factores como la temperatura, el nivel de leva-

Mahatsa eskuz jaso eta hogeitik berrogeira kiloko edukiera duten kutxa batzuetan sartzen da. Bildu ondoren, mahatsa satora garraiatzen da arinki. Bertan, maisatu egiten da, mahats aleak hautsi eta lehen zukua ateratzeko. Halere, prozesu hau prentsa ahalmen handia duten sotoetan ez da aurrera eramaten.

Maisatu eta gero, fase hau beharrezkoa izan bada behintzat, mahatsa prentsatzeko unea iritsi da. Normalean fruitua bi aldiz prentsatzzen da, hemendik zuku edo muztioaren ehuneko laurogeita hamarra lortzen bait da. Une honetarik aurrera muztioaren kalitatea mindu egiten da, garraztasun orokorra gutxitu eta Ph-a gehiagotzen bait zaio. Arrazoi hau dela eta, muztioa deposito edo gordailuetara eramaten da lasterki, horietan hogeitalau orduko dekantazio baten ostean batbateko argitasuna lortzen duelarik. Ondoren muztioa tokiz aldatu eta hidoi eta hondarrak kentzen zaizkio. Eraberean, zukua sulfitatu egiten da, ardoarentzat mesedegarri izango diren fermentazio edo hartziduraren atzerapena lortuz eta oxidazioagandik urrunduz.

Prozesuaren hurrengo pausua fermentazio edo hartzidura alkoholikoa da. Muztioaren azukreak alkohol eta anhídrido karboniko bihurtzen dira. Transformazio honen azkartasuna, tenperatura, legamien maila eta abarren moduko faktoreen menpean dago. Eta tenperaturak, ardoak azkenean izango duen usain eta gradu alkoholikoan ere eragina edukiko du. Txakolinaren fermentazioak hamabost egun inguru irauten du normalki. Egun horiek iragan ondoren, azaro erdial-



duras, etc. Y la temperatura tendrá también mucho que ver con el grado alcohólico final y los aromas del vino. La duración de la fermentación normal de los txakolis oscila alrededor de quince días, después de los cuales, hacia mediados de noviembre, comienza la fase de conservación. El txakoli se mantiene en depósitos de acero inoxidable sobre sus propias lías, sin ser trasegado, lo que le confiere gran parte de su personalidad.

Finalmente, hacia los meses de febrero o marzo el txakoli se embotella, siguiendo muchas veces, con el rito de hacerlo en luna menguante, tras haber realizado catas para observar el estado y limpidez de los caldos.

## CONTROL Y GARANTIA

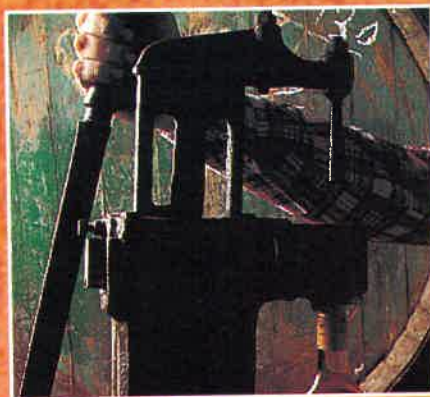
En la actualidad son quince las bodegas acogidas a la Denominación de Origen del Txakoli de Getaria. Diez de éstas se encuentran en Getaria, cuatro en Zarautz y una en Aia.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Getariako Txakolina es el organismo encargado de efectuar los controles de calidad necesarios para ofrecer al consumidor la garantía del Txakoli de Getaria; garantía que queda reflejada en el sello de la Denominación estampado sobre las etiquetas de las bodegas adscritas, así como en el precinto sellado con numeración de serie controlada que se coloca bajo las cápsulas de las botellas.

La superficie total de viñedo a la que se espera llegar es de aproximadamente ochenta y cinco hectáreas.

dera, kontserbazioaren fasean sartzen da Txakolina. Altzairu herdoiltezinako gordailuetan mantentzen da ardoa bere ahietan, batere tokialdaketarik gabe. Honetxek ematen dio Getariako Txakolinari nortasun berezia.

Azkenik, otsaila edo martxo aldera, Txakolina botiletan sartzen da, lan hori hilbehera egiteko ohiturari jarraituz, ardoaren egoera eta garbitasuna dastatu eta gero.



## KONTROLA ETA GARANTIA

Jatorrizko Izendapenaren Kontseilu Erregulatzailleak txakolinaren kalitatea bermatzeko beharrezko diren kalitate kontrolak egiten ditu, horrela kontsumitzailearengana garantiatzko Getariako Txakolina iritsi dadin. Garantia hori mahastizale bakoitzak etiketetan ezarritako "Getariako Txakolina" Jatorrizko Izendapenaren zigiluak eta botila bakoitzaren kapsula azpian datorren prezintu zigiluetako sorta zenbaki kontrolatuak erakusten du.



# TXAKOLI GIDALIBURUA

**T**itular: Txakoli Zudugarai S.A.T.  
Sup: 0,6 has.

La Bodega Zudugarai está acogida a la D.O Getariako Txakolina.

Está situada en la localidad de Aia, en el alto de Orio. Es de reciente creación y dispone de viñedos jóvenes ubicados a unas cotas de 80 m. sobre el nivel del mar.

El prensado de la uva se realiza por medio de prensa neumática de acero inoxidable. La elaboración del txakoli se realiza de forma tradicional, incorporando el control de la temperatura en fermentación en los depósitos de acero inoxidable.

## FICHA DE CATA (Cosecha del 94)

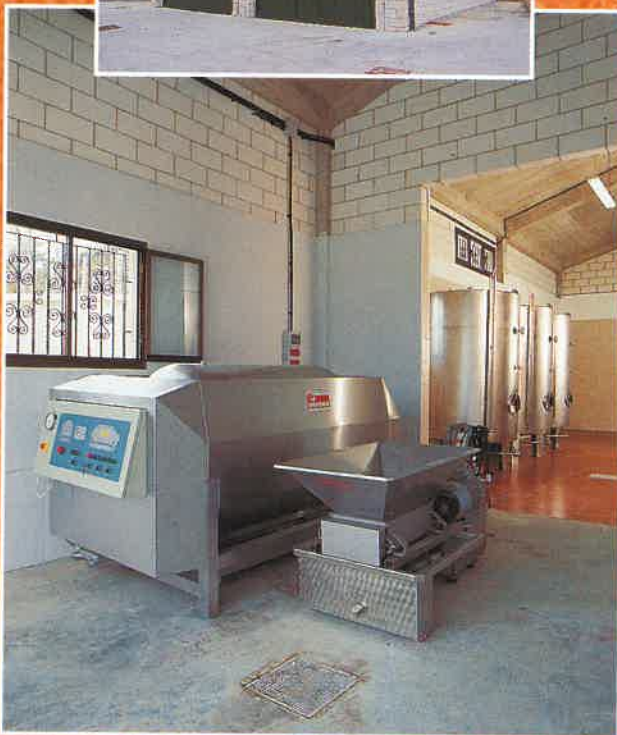
Amarillo pálido con tonalidades verdosas. De aromas varietales sutiles y delicados.

De sabor equilibrado, armonioso y variado.

## ZUDUGARAI

Ctra. Zarautz - Aia. 20809 AIA

Tfn.: (943) 83.03.86



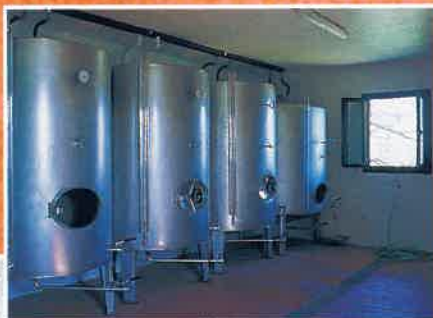
**T**itular: Emilio Ostolaza Manterola  
Sup: 2,3 has.

La Bodega Aguerre está acogida a la D.O. Getariako Txakolina. Las grandes inversiones efectuadas han incorporado a la nueva bodega potentes equipos de frío que permiten elaborar txakolis con fermentación controlada y conservan el producto a muy bajas temperaturas, manteniendo todo su frescor y viveza. El Txakoli Aguerre se caracteriza por su "tximparta" o carbónico.

**FICHA DE CATA (Cosecha del 94)**  
Amarillo con ribetes verdosos, brillante. Presenta aromas afrutados con fondo floral, elegante y franco, de poca intensidad. Algo abocado y a su vez ligero. Muy agradable en boca, refrescante, desenfadado, fácil de beber.

## AGERRE

Aguerre Baserria. 20808 GETARIA  
Tfn.: (943) 14.04.46



# TXAKOLI GIDALIBURUA

**T**itular: Emeterio Aizpurua  
Berra  
Sup: 4,3 has.

La Bodega Aizpurua está acogida a la D.O. Getariako Txakolina. Es una empresa familiar que durante varias generaciones se ha dedicado al cultivo y posterior elaboración de txakoli.

Uno de los principales factores que caracteriza y distingue a los Txakolis Aizpurua es la calidad de sus viñedos. La orientación adecuada de las viñas, la composición de los suelos, etc, son agentes determinantes para que cada cosecha ofrezca unos frutos con el grado óptimo de madurez.

Estas uvas, perfectamente transportadas a la bodega y fermentadas a bajas temperaturas, refuerzan la personalidad del Txakoli Aizpurua.

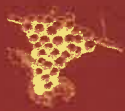
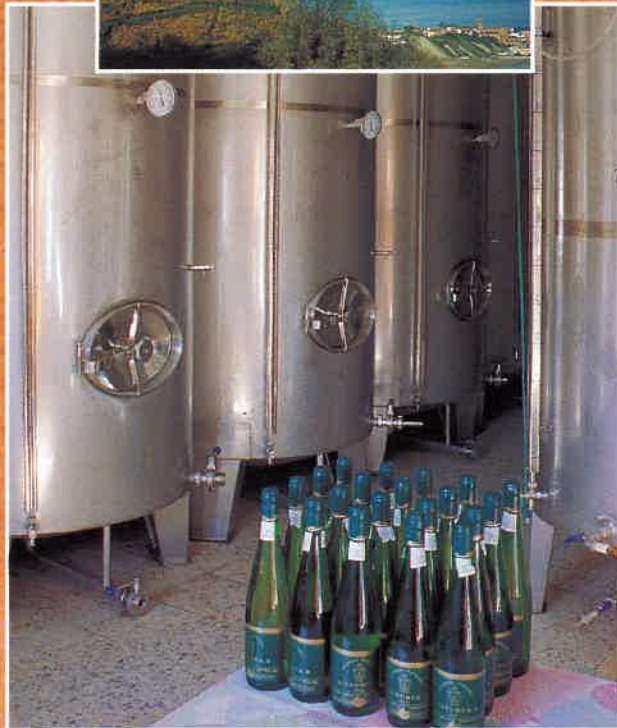
#### FICHA DE CATA (Cosecha del 94)

Amarillo brillante de media intensidad. En nariz aparecen aromas de melón, uvas de mesa maduras. En boca un punto abocado, pero glicérico y lleno, meloso. Adecuada acidez.



## AIZPURUA

Cristobal Blenciaga, 2  
20808 GETARIA  
Tfn.: (943) 14.06.96



**T**itular: José Manuel Eizmendi Bereciartua  
Sup: 2,6 has.

La Bodega Akarregi Txiki está acogida a la D.O. Getariako Txakolina. Siempre ha sido Francia quien ha marcado las pautas y el país más puntero en la ciencia de la vinificación. Akarregi Txiki, tras muchos años de ensayos, ha podido incorporar a su proceso la maceración pelicular. Esta consiste en macerar durante un corto periodo de tiempo el mosto con el hollejo, lo que permite realzar las verdaderas características de las uvas Hondarribi Zuri y Hondarribi Beltza.

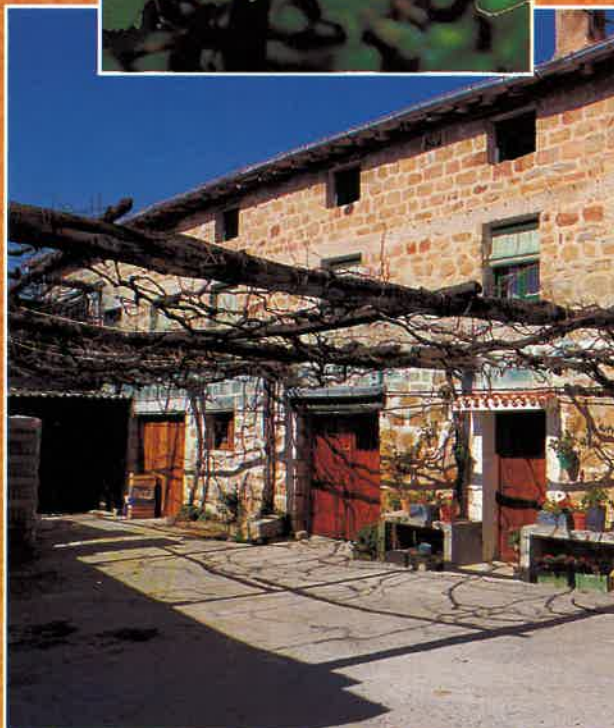
#### FICHA DE CATA (Cosecha del 94)

Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Aroma muy afrutado, con matices florales acusados.

En boca es suave, un poquito abocado, con excelente retrogusto. Final sabroso y persistente.

## AKARREGI TXIKI

Akarregi Txiki Baserria  
20808 GETARIA  
Tfn.:(943) 14.07.26



**T**itular: José M<sup>a</sup> Garrastazu Urbieta  
Sup: 1,2 has.

El Txakoli Etxetxo está acogido a la D.O. Getariako Txakolina. El saber hacer y la aplicación de pequeñas modificaciones en el proceso de elaboración han garantizado y mantenido la tipicidad de un producto autóctono como el Txakolí Etxetxo.

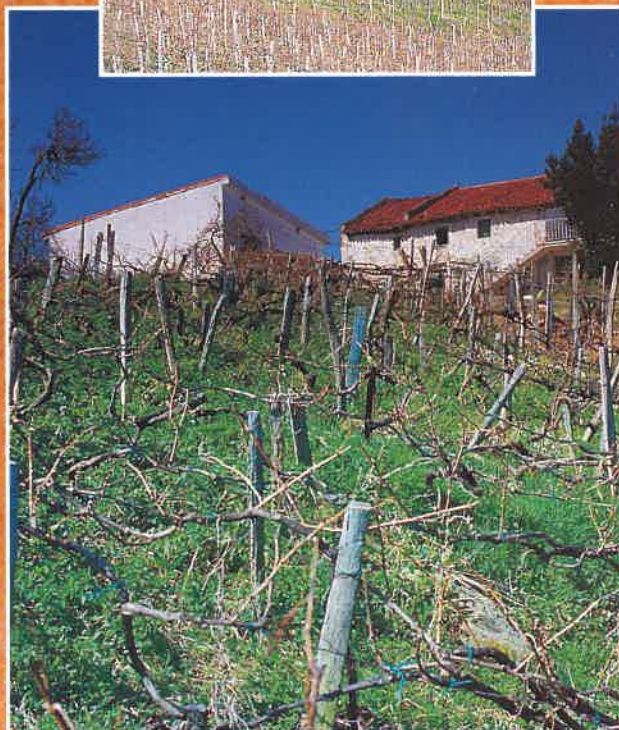
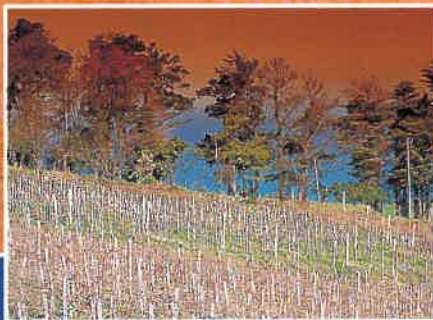
Etxetxo Txakolina, elaborado con las cepas Hondarribi Zuri y Hondarribi Beltza, recuerda al txakoli de siempre con las exigencias de hoy.

#### FICHA DE CATA (Cosecha del 94)

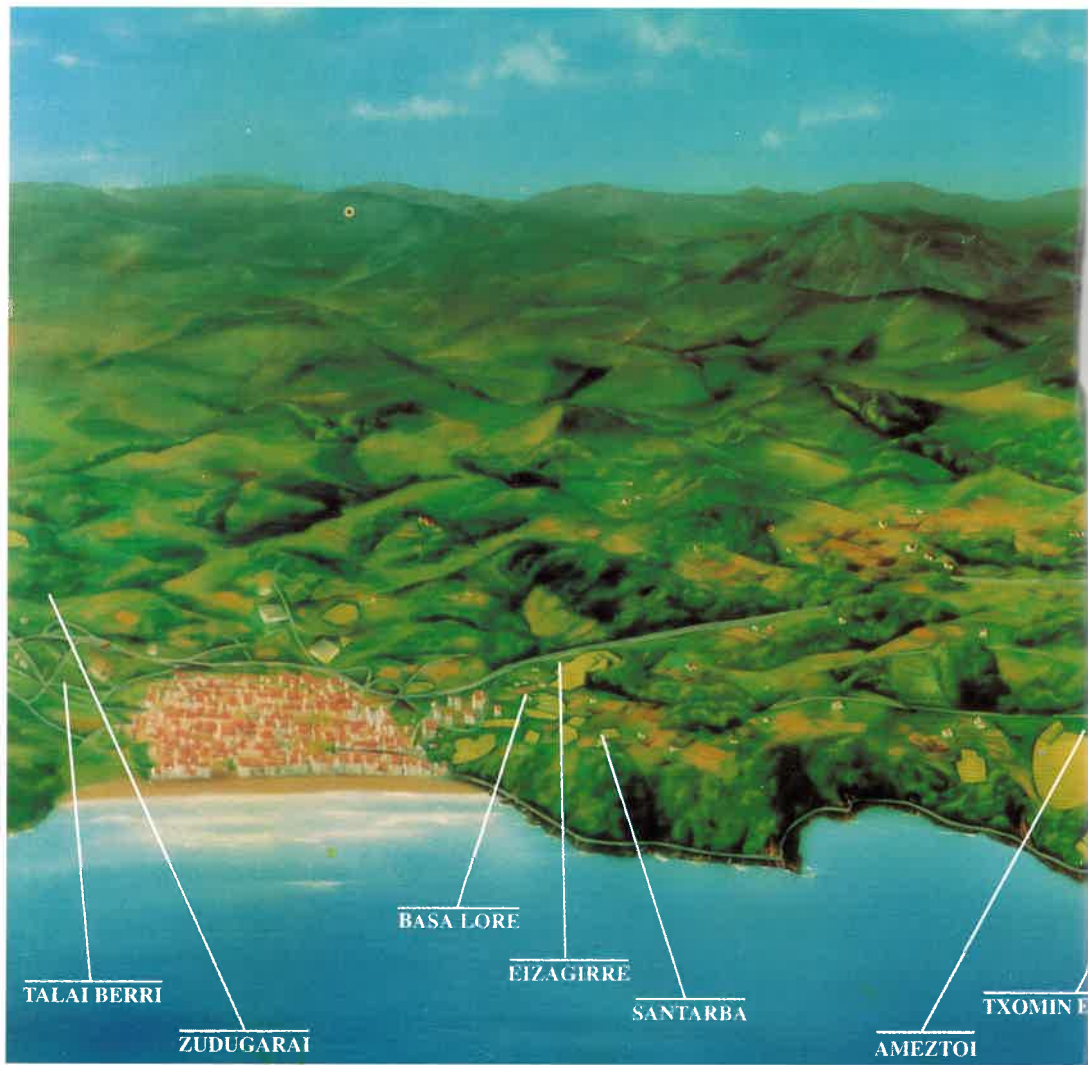
Amarillo dorado pálido muy brillante. Aromas varietales piña, melocotón, fondo limpio y franco. Fresco en boca, lleno y sabroso, equilibrado. Cierta densidad en boca. Acidez algo acusada.

## ETXETXO

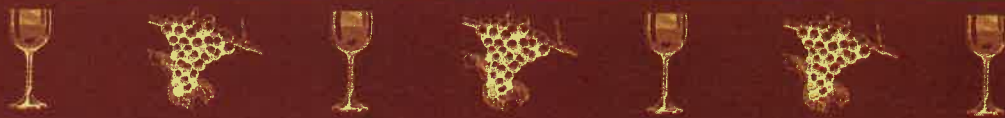
Etxetxo Baserria  
20808 GETARIA  
Tfn.: (943) 14.00.85



# GUIA DEL TXAKOLI



# TXAKOLI GIDALIBURUA



**T**itular: Julián Ostolaza  
Manterola  
Sup: 2,5 has.

La Bodega Gañeta está acogida a la D.O. Getariako Txakolina. Es de reciente creación, 1992, y dispone de la tecnología más moderna dentro del mundo de la elaboración de vinos. La aplicación de modernas tecnologías manteniendo los métodos de elaboración tradicionales han permitido a la Bodega Gañeta obtener txakolis de muy alta calidad.

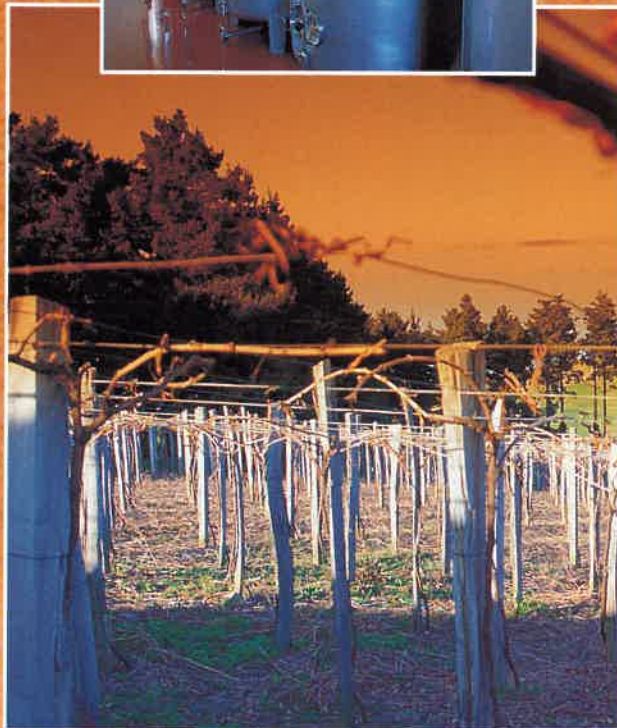
#### FICHA DE CATA (Cosecha del 94)

Amarillo pálido con ribetes verdosos, brillante. En nariz presenta aromas primarios afrutados, elegante con fondo anisado.

En boca es un vino muy fresco, seco con un cuerpo ligero y final de media intensidad.

## GAÑETA

Aguerre Goikoa Baserria  
20808 GETARIA  
Tfn.: (943) 14.01.74



**T**itular: Nicolás Ulacia e Hijos C.B.  
Sup: 1,5 has.

Lo que más destaca de Ulazia Txakolina es su personalidad. Esto es debido a un proceso natural que se produce en sus caldos por el contacto prolongado del txakoli con las levaduras autóctonas de fermentación en los depósitos de acero inoxidable. Estas levaduras aportan al txakoli unas características organolépticas inmejorables.

La determinación del momento idóneo del embotellado garantiza la calidad de Ulazia Txakolina.

#### FICHA DE CATA (Cosecha del 94)

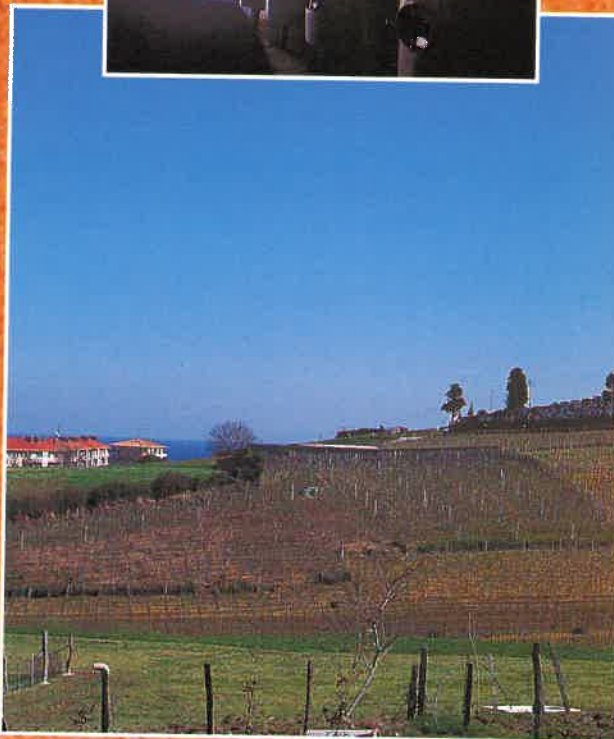
Amarillo con ribetes verdosos, muy brillante. Aroma limpio y potente a fruta madura carnosa con recuerdos florales.

En boca es amplio, bien estructurado, con amplitud de sensaciones y un largo y complejo postgusto.

## ULAZIA

Polígono Makibar. 20808 GETARIA

Tlf.: (943) 14.06.11



# TXAKOLI GIDALIBURUA

**T**itular: Ignacio Lazcano  
Roteta  
Sup: 3,5 has.

La Bodega Basa Lore está acogida a la D.O. Getariako Txakolina. Es una empresa familiar y se distingue por la tecnología implantada en sus instalaciones; dispone de los métodos más sofisticados para el prensado de las uvas. Por otra parte, la eliminación de todas las partes leñosas de la uva antes del prensado, garantizan un mosto virgen de máxima calidad.

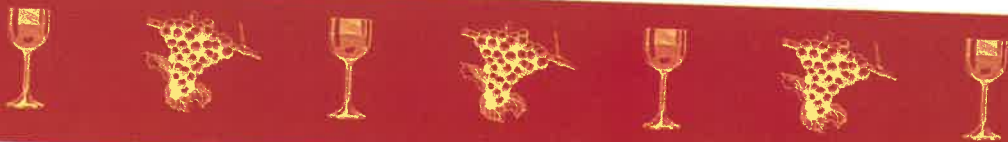
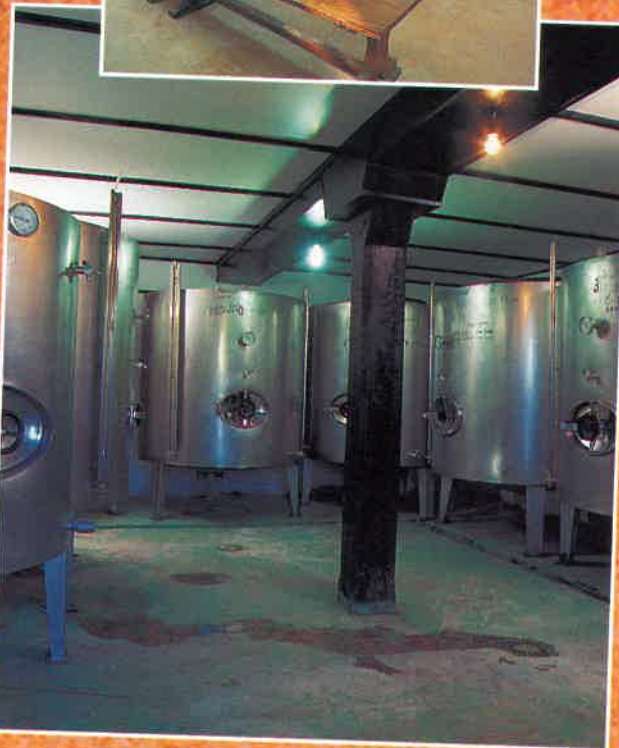
Todo ésto combinado con una fermentación controlada, permite ofrecer el Basa - Lore Txakolina.

**FICHA DE CATA** (Cosecha del 94)

Amarillo pajizo con un fondo de verdosidad brillante. Aroma intenso, fino y limpio. En boca es amplio con cuerpo, ligeramente untuoso. Tiene un largo y agradable postgusto.

## BASA - LORE

Basa - Lore Baserria  
20800 ZARAUTZ  
Tfn.: (943) 13.22.31



**T**itular: Roque Eizaguirre Aguinaga

El Txakoli Eizaguirre está acogido a la D.O. Getariako Txakolina. Es la Bodega en la que coinciden los métodos tradicionales y la vieja sabiduría de su bodeguero con los nuevos avances tecnológicos.

En Definitiva, la técnica, la tradición y la sabiduría se ponen al servicio de la calidad, con el fin de extraer su máxima riqueza a las uvas procedentes de los viñedos Eizaguirre y ofrecer así las máximas garantías en cuanto al perfecto desarrollo del proceso de elaboración, que permite alcanzar unas calidades superiores.

#### FICHA DE CATA (Cosecha del 94)

Se trata de un vino joven de color amarillo pálido, con reflejos rosados y una amplia gama de aromas primarios propios de la variedad. Fresco en su percepción, ligeramente ácido, fragante y buena persistencia en boca, apreciándose la alegría de ligeras burbujas.

## EIZAGUIRRE

Azpeiti Bidea, 18  
20800 ZARAUTZ  
Tfn.: (943) 13.03.03



# TXAKOLI GIDALIBURUA

**T**itular: José Ignacio Manterola Iburguren  
Sup: 2 has.

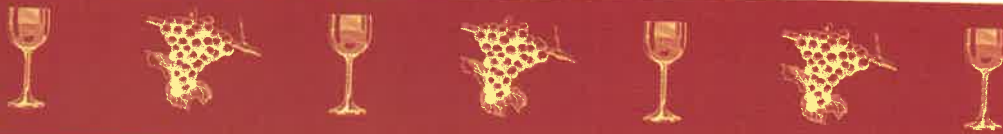
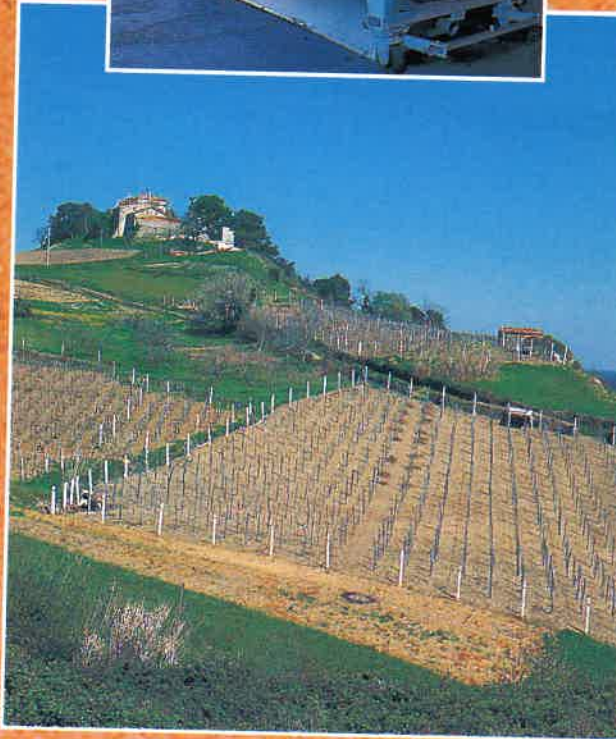
La Bodega Santarba está acogida a la D.O. Getariako Txakolina. Se trata de una empresa familiar que, siguiendo minuciosamente los procesos de elaboración, desde la recolección de la uva en pequeñas cajas, pasando por un suave prensado de las uvas y terminando con una correcta fermentación controlada, ofrece un producto bajo de color, fresco, afrutado, con "tximparta" refrescante y de fácil beber.

## FICHA DE CATA (Cosecha del 94)

Es un vino de color amarillo pajizo claro, muy brillante. De aroma fino y complejo, con predominio de fruta carnosa. Es suave, sabroso y muy bien estructurado. Paladar elegante.

## SANTARBA

Santa Bárbara Baserria  
20800 ZARAUTZ  
Tfn.: (943) 14.04.52



**T**itular: Bixente Eizagirre  
Sup: 4 has.

La Bodega Talai Berri está acogida a la D.O. Getariako Txakolina. Está provista de depósitos de acero inoxidable con control de temperatura en fermentación y equipo de frío.

A partir de las variedades de vides autóctonas Hondarribi Zuri (85%) y Beltza (15%), obtenidos de los 40.000 m. cuadrados de viñedo Talai Berri, se elabora un txakoli de una graduación alcohólica de 10,5 a 11°, comercializado en restaurantes, sociedades gastronómicas y tiendas especializadas.

La bodega está abierta al txotx, con previa reserva de mesa.

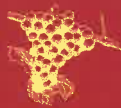
#### FICHA DE CATA (Cosecha del 94)

Fase visual: blanco, limpio y brillante. Fase olfativa: aromas primarios de su juventud con notable intensidad. Se aprecian los matices afrutados aportados por la uva Hondarribi. Fase gustativa: seco en boca, fresco con personalidad y cuerpo. Punto de aguja en paladar en el que destacan los aromas varietales.



## TALAI BERRI

Talaimentdi Auzoa, s/n  
Apdo. 184. 20800 ZARAUTZ  
Tfn.: (943) 13.27.50



# Getariako Txakolina

DENOMINACION DE ORIGEN



*Txakoli de Getaria,  
elaborado a partir de las cepas  
autóctonas Hondarrabi zuri  
y Hondarrabi beltz.*

*Hondarrabi zuri eta  
Hondarrabi beltz mahatzen  
orpoetatik datorren,  
Getariako Txakolina.*



GETARIAKO TXAKOLINA  
DENOMINACION DE ORIGEN

CONSEJO REGULADOR  
AÑO 1989

