



Tras años de olvido y retroceso, la viña vuelve a poblar las verdes colinas del País Vasco. Y el txakoli, antaño una bebida ácida y racial de difícil ingesta, es hoy uno de los vinos blancos más atractivos y personales.

TXACOLI FRESCURA QUE VINO DEL MAR

En Guipúzcoa se halla la denominación de origen más antigua: Getariako Txakolina. Con su contratiqueta salieron los primeros txakolies que pudieron viajar, primero a Madrid o Barcelona, después, allende los mares. Cuando en 1989 la denominación obtuvo el visto bueno, no había más allá de 60 hectáreas, y hoy alcanzan las 327, la mayoría ubicadas en el municipio que le da el nombre: Getaria. Hay 18 bodegas inscritas con distintos proyectos, aunque muchas hacen elaboraciones minúsculas, casi caseras.

Al contrario que la familia Chueca, con una profunda tradición en este blanco hecho de sirimiri y brisa marina. Fueron los primeros en elaborar un vino que, con su chispeante frescura, afrutado y la acidez de siempre, tenía mayor grado alcohólico y estructura. Gracias a su trabajo pionero han conseguido ser líderes, con una producción de más de 350.000 botellas. Son tres hermanos Chueca los implicados en el txakoli. Ernesto se encarga del lagar, Andrés del viñedo, e Iñaki es el *político*. Sus viñedos, de los más viejos de Euskadi, rodean la bodega, encaramada en la cima de una loma desde donde se puede apreciar la bravura del Cantábrico, la playa de Zarautz o el famoso Ratón de Getaria, promontorio que se adentra en el mar con un gracioso parecido a este roedor.

Bixente Eizagirre, heredero de cuatro generaciones de bodegueros, puede dormir tranquilo. Este veterano txakolinero de Zarautz, que hace más de 45 años cursó sus estudios en la Escuela de la Vid de la Casa de Campo de Madrid, ve con orgullo cómo su hija Itziar, joven enóloga hecha en la prestigiosa Escuela de Enología de Tarragona, sigue la línea marcada por la familia. Sus vinos rompen audazmente con la tradición, como el sorprendente tinto Talai Berri. Bien merecido tiene el nombre, Talaimendi, que quiere decir el “monte atalaya”. El terreno que se divide desde aquel mirador se pierde en el horizonte y confluye en un estrecho valle donde los líneas de la viña se adaptan a las curvas sinuosas de la ladera y forman dibujos de rabioso verdor. Al fondo se adivina el mar, que hace llegar hasta la bodega su brisa yodada. Y entre sus viñedos discurre el Camino de Santiago en su versión norte, por ello una de sus fincas se llama Jakue (Santiago en euskera).

TODA VIZCAYA ES TXAKOLI

Con la ley en la mano, en la mayor parte de Vizcaya se puede plantar viña bajo la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina. Pero sólo se hace en terrenos donde las plantas disfrutan de la mejor exposición solar. En toda la provincia hay

255 hectáreas de viñedo, el 98% de ellas adscritas al Consejo Regulador instituido en 1994. Hasta ahora las variedades autorizadas eran las conocidas Hondarrabi Zuri y Beltza, y la Folle Blanche llamada Mune Mahatsa. Pero se acaba de aprobar un nuevo reglamento que se permite utilizar (siempre que sea en una cantidad menor de un 20%) seis variedades más: Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Petit Manseng, Gros Manseng y Petit Courbu (llamada Hondarrabi Zuri Xerratue).

Itsasmendi, que en euskera quiere decir “mar y monte”, es una bodega de las más inquietas del País Vasco. La obsesión de su gerente, Garikoitz Ríos, por elegir viñas soleadas y beneficiadas por el viento sureño le lleva a controlar 27 hectáreas en 16 parcelas distribuidas, en nada menos que 11 municipios, por casi toda la provincia de Bilbao, desde Muzkiz, en la parte occidental a Gernika que está en la otra punta.

La bodega, ubicada provisionalmente en un polígono, está extremadamente limpia, bien cuidada y dotada de la más moderna tecnología. Cuenta con un apoyo de excepción: Ana Martín, experta enóloga de cuya filosofía resultan unos vinos con más estructura, grado alcohólico algo más elevado y una buena acidez, virtudes que logran que aguanten con dignidad el paso del tiempo.



A la izquierda, playa de Zarautz, con el Ratón de Getaria al fondo; Garikoitz Ríos, de Itsas Mendi, en Getaria; la enóloga Itziar Eizaguirre, de Talai Berri y Viñedos de la Bodega. (Fotos: Heinz Hebeisen)

VIÑEDOS QUE MIRAN AL MAR

La bodega Doniene-Gorrondona es una de las más veteranas en la Denominación de Origen. Ubicada en un precioso lugar de Bakio, desde una de sus viñas asomada al escarpado acantilado cerca del peñón de Gaztelugatxe, con la ermita de San Juan al final de sus incontables escalones, se puede apreciar un espectacular panorama, visible también desde la carretera que une Bakio y Bermeo. Es una bodega llevada por sus cuatro socios. Itziar Insausti, que es la directora y enóloga; Andoni Sarratea, periodista radiofónico al que le ha ganado su pasión por el vino y que lleva la parte comercial de la empresa; Julen Frías, encargado de la viña, y Egoitz, hermano de Itziar, que la ayuda en las tareas de bodega.

Cuentan con más de ocho hectáreas de viñedo, del que forma parte una vieja viña de Hondarrabi Zuri, y controlan otras doce. Prodigan su esfuerzo en diferentes tipos de vinos, blancos frescos jóvenes y con crianza, tintos muy interesantes, e incluso estiran su oferta enológica hasta los destilados, elaborados ellos mismos en un pequeño lagar adyacente a la bodega.

EL ÚLTIMO TXAKOLI

En el norte de Álava, los prados gritan su verde furibundo y las lomas se pueblan de

frondosos bosques de hayas, helechos, chopos y robledales. Esta zona, donde dormitan más de quinientos años de tradición vitivinícola, casi llega a la desaparición hace tan sólo cinco lustros. La inquietud de un grupo de lugareños lo evitó cuando apenas quedaban algunos majuelos dispersos.

Hoy hay viña, sólo 46 hectáreas, pero la fuerte demanda de estos frescos vinos ejerce de revulsivo y se encara con optimismo el futuro. Los viticultores piensan plantar más viña, ya hay treinta hectáreas más concedidas, aunque ahora pretenden ocupar las laderas, con una tierra más pobre que en pleno valle, donde el terreno es limoso y demasiado rico. Las variedades cultivadas son cuatro: las dos clásicas del País Vasco, Hondarrabi, la Zuri (blanca) y la Beltza (negra), y las francesas Gros y Petit Manseng.

La Asociación Alavesa de Productores Artesanos de Txakoli, Txakolina Ekartea, fue fundada en 1989 y, desde entonces, Mariano Álava comparte su presidencia con la de la bodega de mayor producción, ¡que elabora el 90% del txakoli de Álava! No es de extrañar que la bodega luzca el mismo nombre comercial que la Denominación de Origen: Arabako Txakolina. Al fin y al cabo, pueden alardear de que el txakoli de Álava son ellos.

SIDRA SIN COMPLEJOS

En los últimos años se vive uno de los periodos más fructíferos en la recuperación de la sidra en Euskadi con la costumbre del *txotx* o *zotz*, que es como se nombra en euskera a la espita o palito que obstruye el orificio por donde sale la sidra desde el tonel de roble para catarla. Hoy en día, en muchas sidrerías, cada pocos minutos se pronuncia la palabra mágica, “mojón”, que es la que autoriza a los allí reunidos a marchar en fila india hacia las *kupelas* para llenar el vaso con el chorrito disparado, el *txiri*. Aunque algunas sidrerías abren durante todo el año, tradicionalmente era costumbre que abrieran sus puertas en fechas próximas al día de San Sebastián, el 21 de enero, durante cuatro meses hasta que las cubas quedasen exhaustas. Hoy, la tradición del *txotx* se ha extendido por muchos rincones de Euskal Herria, principalmente cerca de San Sebastián (Astigarraga, Usurbil, Urnieta, Hernani), pero también en otras localidades como Astiazu, Tolosa, Legorreta, Ikasteita, Zizurkil, Oiartzun, Rentería o Ataún.

Hasta la década de los setenta era una costumbre vedada a las mujeres, pues las sidrerías vascas fueron lugar de reunión sólo para los hombres, especialmente los domingos y días de fiesta. Después de la misa mayor era frecuente ir a escuchar a los *bertsolaris*, como el famoso Txirrita, que cantaban sus versos a la sombra de una *kupela*. Hoy todo ello ha cambiado, y podemos ver a las cuadrillas de amigos, hombres y mujeres de todas las edades, que acuden al *txotx* a degustar la parte gastronómica del local: tortilla de bacalao (quizá la más famosa sea la de Rosario, miembro de la familia Zapiain, con su establecimiento ubicado en la misma sidrería familiar), los taquitos de bacalao con pimiento, la chuleta a la parrilla y, como postre: queso, normalmente Idiazabal, y nueces.

En los últimos tiempos, y gracias a la enología y a otros conocimientos, se está generando un profundo cambio en el mundo de la sidra y se empieza a producir más y de mayor calidad. Además, crece la madurez de los sidreros guipuzcoanos y Vizcaya vuelve a contar con fuerza en el mundo de la sidra. Todos estos cambios se han realizado sin romper con el pasado: se establecieron puentes con la tradición que apuntalaron el futuro de la sidra.

El auge de la parrilla hizo que se expandiese el éxito de la sidra y que se consolidase gracias a la aparición de restauradores que mantuvieron vivo el espíritu de las sidrerías guipuzcoanas.

La sidra, como toda bebida noble, nunca se bebe sola, y busca la buena compañía de los pescados y las carnes. Siempre será un vehículo insustituible de comunicación y tarjeta de visita de la mejor gastronomía de Euskadi.