

## CHACOLI BEBIDA DEL PAIS

THACOLI COUNTRY DRINK  
THACOLI BEISSON DU PAYS  
THACOLI LANDESGETRÄNK  
THACOLI HERBIK° EDARIA



por ANTONIO LARREA REDONDO

### Qué es

Legalmente el chacoli es un vino especial (art. 13 del Estatuto del Vino), definido como el que procede de uva que, por las condiciones climáticas de determinadas comarcas, no madura normalmente (art. 14 del mismo Estatuto).

Puede haber chacoli blanco, tinto y de «aguja» (con burbujas de gas, sin llegar a producir espuma).

La palabra chacoli viene de la palabra vasca txakoli, de etimología incierta.

### Dónde se produce

Se puede producir en todo el país vasco, siendo las localidades más productoras actualmente: Guetaria y Zaraúz, en Guipúzcoa, y Baquio, Valmaseda y Lezama, en Vizcaya.

Es característica común de todas estas comarcas su clima, con temperatura media anual de 13'5°, escasez de heladas y abundancia de lluvia, que puede pasar de 1.000 mm. En suma, clima de la cornisa cantábrica.

Los suelos donde se cultivan las viñas que producen el chacoli suelen ser pardos calizos o pardos calizos de tierra húmeda, ricos en materia orgánica, textura grumosa, arenoso limosa.

### Qué variedades de vid lo producen

La variedad más típica y que produce los mejores vinos especiales chacoli es la «Ondarrubi», con sus variantes tinta (beltza) y blanca (zuri).

**PASCUAL LINARES MARTINEZ**

saluda a sus distinguidos amigos y clientes

Alfonso XII, 88. Teléfono 511264. Extensión 226

TOMELLOSO

La mejor forma de cultivo es en espaldera alambrada, o en parral de 1'60 a 1'80 metros de alto. El marco de plantación conviene sea amplio, tanto para mecanizar el cultivo como para mejor ventilación.

### Cómo se elabora

Se vendimia en octubre, más bien tarde, siendo conveniente que se triture la uva el mismo día de su recogida. Se puede elaborar en la forma habitual de los vinos tintos, pero mejor aún se elabora en virgen, al estilo de blancos y rosados. Debe trasegarse en las épocas convenientes y puede criarse en barrica de roble.

Son vinos frescos, ácidos, que pueden tener un sabor y aroma finísimos. Los de mejor calidad son los de grado de 10 a 11° y acidez total sulfúrica 6/7 g/litro.

### Cómo se bebe

En la comida se bebe moderadamente frío, y sirve muy bien para acompañar mariscos y guisos de pescado en salsa verde. No es tan buen compañero de los guisos de pescado con las fuertes salsas de la cocina vasca.

En copeo conviene beberlo por las mañanas, y mejor que solo, por su acidez, con fritos, mejillones y aperitivos análogos.

En la cocina puede tener un lugar, al añadirlo a guisos de pescado y hacer sopa vasca de pescado.

### Su aguardiente

El destilado de chacoli, criado en roble unos cuatro años, recuerda a los buenos armañacs.

Es interesante recordar que las ciruelas secas, conservadas en aguardiente de chacoli, se parangonan con las mejores conservas de este tipo de otros sitios.