

TXAKOLINAK ON EGIN!

por Anjel Lertxundi

El irónico pregonero de "Hiru gizon bakarka" (1), obra en la que el poeta Bitoriano Gandiaga compara la moderada y equilibrada acidez y aguja del txakolí con la historia del Pueblo Vasco, recita con acritud:

Erregeren profetek
ez dakite euskal-
-ardoaren berri,
edo, agian, bai..

(Los profetas del rey ni siquiera conocen el vino vasco, o, acaso, sí.)

Porque el desconocimiento y la desidia, sean éstas inconscientes o propiciadas, tal como insinúa Gandiaga en su poema, han rondado al txakolí tachándolo de vinagrillo y provocador de somnolencias y acideces, considerándolo como pariente pobre del vino.

Aunque uno se inclina a creer que la ignorancia proviene, como en tantos otros temas del País, más de la desidia de propios que de la malevolencia de extraños, ya que el txakolí ha contado con más beneplácitos foráneos que propios.

Busca Isusi, a quien difícilmente se le podía haber escapado el tema, cuenta la siguiente anécdota (2):

"Una vez envié a la Universidad de Burdeos una botella de un excelente txakolí de Guetarià y, al poco tiempo, me preguntaron: —¿De dónde demonios ha sacado usted este vino? —¿Pues? —les pregunté. —Es un vino de unas características en todo muy parecidas a los vinos del Mosela."

Lo cierto es que el txakolí, comparado por unos con el Moscatel estimado superior al de Alba (Lugo), conocido como Albariño, no ha contado, sin embargo, con gente del País que lo haya sabido apreciar del mismo modo.

Entre las diversas excepciones, la obra poética de Gandiaga resaca más arriba y desconocida por el lector no euskaldun por una incomprensible falta de traducción, la constante labor de J. M. Busca Isusi por promocionar la gastronomía vasca, que ya en 1974 publicó un entrañable artículo en "El Correo Español" de Bilbao, con motivo de la celebración de un Concurso Agrícola, con el título altisonante si se quiere, de "Ditirambo del chacolí", y el magnífico artículo-guía del alavés Antonio Larrea Redondo, "Chacolí, bebida del País" (3), donde se recogen los datos técnicos más indispensables sobre el txakolí, datos que tendremos ocasión de citar una y otra vez.

Txakolí, bebida del País

El txakolí se puede producir prácticamente en todo el País Vasco, aunque las localidades más productoras actualmente sean, como indica Antonio Larrea Redondo, Guetaria y Zarautz en Guipúzcoa. Bakio, Valmaseda y Lezama en Vizcaya. Busca Isusi amplía el marco geográfico actual a Llodio, en Alava; y Ezkaba, en Navarra. De todas formas, la producción más abundante y conocida se da en el litoral vasco, tanto en Vizcaya como en Guipúzcoa.

El emplazamiento de los viñedos de la zona costera no está nunca lejos del mar, pero se resguarda de sus vientos en solanas (*eguterrak*), donde el sol matinal principalmente dé fuerza a la vid; y en cuesta, para aprovechar mejor el calor diurno, al igual que las placas de energía solar.

Los viñedos tienen alturas que oscilan de los 1,60 a los 1,80 metros para poder preservar la vid de la humedad tan constante en el País. Se ha hecho más de una prueba con alturas inferiores, al igual que los viñedos de la Rioja, pero todos los empeños han sido baldíos ya que la uva no ha madurado suficientemente por influencia de la humedad de la tierra.

El ciclo anual del txakolí comienza a primeros de año con la poda (*inausketa*). En febrero se atan las ramas y, a continuación, se procede a la limpieza del terreno, así como al abono. Es en marzo cuando nacen las yemas (*begiak bota*) y a finales de abril se da el primer baño de sulfato, realizándose mensualmente un nuevo baño hasta finales de julio. Se han llegado a realizar hasta seis sulfatados en años de mala cosecha, pero esta eventualidad no es muy frecuente.

Cuando comienza el despunte, se cortan las ramas que obstaculicen el paso del sol hasta la vid y ya sólo cabe esperar hasta octubre, con la paciente esperanza de que el mildiu (enfermedad del sulfato) y el oidio (enfermedad del azufre), así como el pedrisco, los tres azotes más temidos por los cosecheros, respeten los viñedos.

Esta resignada espera veraniega ha de limitarse, prácticamente, a observar pasivamente las variaciones climatológicas. Si se da la circunstancia de un verano lluvioso, los cosecheros desean que en septiembre y octubre luzca el sol para que el grano, grande, para la época, madure debidamente. Pero si el verano es seco, conviene que llueva antes de la vendimia, para que el grano, pequeño a causa de la sequía, engorde suficientemente.

De todas formas, no es del todo cierta la creencia de que el grano grande suponga calidad, al menos en los viñedos del txakolí. Suceden a menudo cosechas de calidad con granos pequeños pero buenos. Más inusual resulta la conjunción de grano grande y bueno.

Según los artículos 13 y 14 del Estatuto del Vino, el txakolí es un vino especial, definido como el que procede de uva que, por las condiciones climáticas de determinadas comarcas, no madura "normalmente". La normalidad de la maduración es relativa. Comparándola, por ejemplo, con los vinos de Rioja, podremos hablar de menor nivel de maduración. Pero si nos referimos al txakolí, la maduración "menor" es la perfecta, porque es la que hace posible, entre otros factores importantes, que el txakolí sea tal y no un vino blanco al uso.

Como indica Antonio Larrea, "es característica común de todas estas comarcas —se refiere a las del txakolí— su clima, con tempe-

ratura anual de 13,5º, escasez de heladas y abundancia de lluvia que puede pasar de 1.000 mm. En suma, clima de la comarca cantábrica”.

Y, a continuación, Larrea hace referencia a los suelos de los viñedos: “Los suelos donde se cultivan las viñas que producen el txakoli suelen ser pardos calizos o pardos calizos de tierra húmeda, ricos en materia orgánica, textura grumosa, arenoso-limosa”.

Vendimia y Elaboración

La vendimia se realiza a finales de octubre. Las bodegas de txakoli que cuentan con pocos operarios, recurren a familiares y amigos para no desequilibrar su economía casi artesanal. Estas reuniones con motivo de la vendimia del txakoli equivalen al *artatxuriketo* o deshoje de las panojas del maíz de las zonas más agrícolas del país, dando lugar a tertulias de gran sabor tradicional.

Hay un aspecto relativamente nuevo en la vendimia del txakoli que conviene reseñar. Cuando en los años 40 el viticultor francés Barteló fue llamado por cosecheros zarauztarras que acababan de fundar una bodega dedicada a la elaboración de champán, bodega que por razones que no hacen al caso abandonó pocos años más tarde dicha elaboración, el viticultor francés se interesó por la elaboración del txakoli, observó su turbiedad e indicó la conveniencia de recoger la uva en cajas o cestas pequeñas con el único fin de que los granos llegaran enteros y compactos a la prensa, ya que, con anterioridad, la uva se recogía en grandes cestos, sin gran cuidado, y el peso del grano aplastaba la uva del fondo de los cestones, factor éste que no tiene importancia en los vinos pero sí en el txakoli, ya que éste adquiría una turbiedad que no sólo afectaba a su presencia, sino también a su sabor.

Tanto este factor como la adecuación de ciertos elementos técnicos modernos, incidieron decisivamente en el paso de la artesanía conservada escrupulosamente en los caseríos del litoral cantábrico a la comercialización.

La nada anecdótica desaparición de la turbiedad lograba una presencia digna y hasta señorial para un vino verde que se había

considerado hasta entonces en los círculos gastronómicos como un vinagrillo sin más valor que el de una tradición celosamente guardada en las espalderas alambradas de Zarautz o Guetaria.

{ Aunque depende de la cosecha, la premura del tiempo, las condiciones climatológicas e incluso de la paciencia y mejor o peor hacer del cosechero, conviene recoger la uva en dos tiempos.

{ En la primera fase se recoge la uva madura y se deja la inmadura hasta que adquiera las condiciones idóneas y dar lugar a una segunda recogida que suele tener lugar, normalmente, a los pocos días.

Una vez recogida la uva en cestos pequeños, llega ésta entera y compacta a la prensa donde se estruja hasta que se reviente el grano (*alea lehertu*). Una vez estrujada, se prensa para quitar el mosto (*mustioa*) al grano.

{ El primer mosto es el mejor y más dulce (la lágrima) y se guarda, comúnmente, para las reservas de calidad.

Con los otros mostos, que pueden llegar a ser dos e incluso tres, se procede a una selección para realizar mezclas si se considerara oportuno y obrar en consecuencia.

Una vez realizada la labor de prensado, se produce la defecación (*hondakinak galtzea*) y se procede al trasvase a las barricas que son, por lo general, de roble o castaño. De todas formas, como el intervalo de tiempo entre el pase a las barricas y el embotellamiento suele ser corto, este proceso no adquiere tanta importancia como en los vinos. Lo más importante y urgente en este proceso es la limpieza de los toneles, que, por otra parte, suelen ser más pequeños que los de la sidra.

El txakolí fermenta en los toneles y, como indica Antonio Larrea, “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 barricas de roble”.

El tiempo de fermentación en las barricas puede oscilar entre los veinte días en épocas de mucho frío y una semana en épocas de calor.

En cuanto a la propia fermentación, ésta es doble. Se da una primera, llamada tumultuosa o rápida, y una segunda que es mucho más lenta. Ha llegado el momento, que se comprueba con una cerilla para ver si hay anhídrido carbónico, para cerrar las barricas.

Tras dos meses de permanencia en las barricas, tiempo que aprovecha el cosechero para iniciar un nuevo ciclo en sus viñedos, se procede al embotellamiento que se realiza siempre en luna menguante (*hilbehera*). Ningún cosechero ha sabido darnos razones técnicas fiables para proceder al embotellamiento del txakolí en tales fechas, pero lo cierto es que todos ellos respetan la época con rigurosidad casi religiosa.

Una vez realizado el embotellamiento tiene lugar, por lo común, una nueva fermentación mucho más leve que las anteriores. Es ésta la fermentación que produce la aguja o burbuja (*txinparta*) de tan agradable y refrescante sabor, típico del txakolí y que lo asemeja a los vinos verdes más preciados.

De todas formas, esta fermentación no siempre se produce en las botellas. Cuando no tiene lugar esta fermentación, el sabor continúa siendo excelente, pero no produce la chispeante sensación de toda aguja. Es el txakolí que tanta gente compara con buenos vinos blancos.

El producto de todo este proceso de elaboración es “un vino fresco ácido —citamos nuevamente a Antonio Larrea— que puede tener un sabor y aroma finísimos. Los de mejor calidad son los de grado 10 a 11º y acidez total sulfúrica 6/7 g/litro”. Sin embargo, la graduación del txakolí oscila bastante, dependiendo ésta tanto de la cosecha como del proceso de fermentación que ha seguido. Por todo ello, es difícil establecer una graduación definitiva y óptima, aunque la apreciación de Antonio Larrea hay que considerarla como cierta.

Hay, sin embargo, una pregunta fundamental que todo lector un poco ajeno al tema puede hacerse: ¿Cuál es la diferencia entre un txakolí y un vino de crianza?

Uno de los aspectos más importantes se produce en tiempo de vendimia, cuando la uva se recoge en cestos pequeños, lográndose

así que los granos conserven todo su zumo cuando lleguen a la prensa.

Un segundo punto de divergencia está en que en el proceso de elaboración del txakolí el mismo día de la recogida se prensa la uva, conservando ésta toda su fuerza. Se evita así que el txakolí adquiriera el color de la uva negra. Ya se sabe que el tiempo de recogida y prensado de las uvas destinadas a vino suele ser de unas dos semanas aproximadamente.

Por otra parte, mientras con el vino se realizan dos o tres trasiegos, con el txakolí no.

Todo ello unido al tipo de vid de la cornisa cantábrica, más pequeña, tiesa y fuerte hace que el txakolí sea eso que se ha venido en denominar "vino del País".

Siempre se ha solido indicar que la variedad más importante y típica para la elaboración del txakolí es la "Ondarrubi", con sus variantes "beltza" y "zuria", pero diversos estudios están demostrando que la variedad de uvas en la cornisa cantábrica es muy rica y que existen uvas tan excelentes como la "Ondarrubi".

A modo de conclusión

Uno de los graves problemas con los que se enfrentan los cosecheros de txakolí es el de la falta de denominación de origen, hecho ésto que no sólo garantiza la autenticidad de cualquier vino sino que también le da renombre.

Porque tal como al comienzo indicábamos citando a Gandiaga, es una lástima que nuestro vino costero, tan rico para acompañar comidas a base de mariscos o pescado, o bien para aderezar platos como pescado al horno, alcachofas al txakolí, sopa de pescado y tantos otros platos, no tenga la suficiente audiencia, sea por desidia de unos, sea por desconocimiento de los demás.

(1) GANDIAGA, B.: *Hiru gizon bakarka*, Editorial Mensajero, Colección Gero, Bilbao, 1974, pág. 43.

(2) BUSCA ISUSI, J. M.: "Ditirambo del chacolí". *El Correo Español - El Pueblo Vasco*, 24 de octubre, 1974.

(3) LARREA REDONDO, A.: "Chacolí, bebida del País". *La semana vitivinícola*, núm. 1.430 - 5 de enero de 1974.