



La familia Chueca obtuvo el año pasado una buena cosecha, no escatimaron esfuerzos para que este fuera igual, pero si el sol no acaba de aparecer todo habrá sido en vano.

El mal tiempo hace augurar a los cosechadores que la producción se podría reducir a la mitad de la del pasado año

La vendimia del txakolí, a la espera del sol

San Sebastián(DV).—La recogida de la cosecha con la que posteriormente se obtendrá el txakolí sufre este año una importante demora, debido a las malas condiciones climatológicas que han impedido una maduración correcta de la uva, tan imprescindible a la hora de conseguir el grado de azúcar necesario para lograr un caldo de calidad. Esta situación hace pensar a los cosechadores en que la produc-

las contrariedades surgidas este año. «Allá por los primeros días del mes de agosto veíamos con alegría cómo el buen tiempo iba paulatinamente madurando las viñas. Sin embargo, todo cambió casi en un instante. Comenzaron a llegar la contariedades, la niebla se convertía en compañero inseparable y de esta manera era prácticamente imposible que se mantuviera el proceso previsto en un principio».

La cosecha puede llegar a perderse y tal vez haya que recogerla en un momento en que aún no se halle madura del todo. Ello incide directamente en la calidad final del caldo. Por eso nos encontramos pendientes de la evolución del tiempo durante los próximos días.»

Tan solo una semana, siete jornadas, será suficiente para que la calma reine entre los productores, para que al final esta bebida

cuando de octubre abre sus puertas, iniciar la vendimia.»

A partir de ese instante da comienzo el segundo gran apartado en su elaboración. Todo el material es introducido en una prensa. Veinte días después, tras permanecer en reposo, el mosto deja la compañía de agentes extraños que puedan incidir en su calidad. La noble barrica de roble o castaño acoge este primer mosto. Una segunda fase de purificación, al tiempo que

todas formas hay que destacar los importantes pedidos que estamos recibiendo, no ya dentro del propio País Vasco sino también de otras regiones de España. Barcelona y Madrid son puntos donde el txakolí está siendo apreciado. Nosotros hemos estado en alguna que otra muestra de vinos presentando este caldo y somos testigos de su aceptación. Por otra parte y dentro de la provincia, en zonas en las que hasta ahora no se consumía de forma

ción, respecto a la pasada campaña podría quedar reducida de forma considerable. Así, se especula en que la misma será aproximadamente la mitad de la ya obtenida el año anterior.

La zona de Zarauz y Gueteria es en Guipúzcoa el lugar donde el txakolí tiene localizado su principal centro de producción. Precisamente, en la localidad que viera nacer al navegante Juan Sebastián Elcano varias generaciones de la familia Chueca trabajan, con una dedicación exclusiva, en torno a este, cada vez más apreciado producto. Pedro Chueca, a sus sesenta y dos años, aún permanece al frente de los viñedos que tantas satisfacciones y quebraderos de cabeza le producen al mismo tiempo. Acompañado de tres de sus hijos, Iñaki, Andrés y Ernesto esperan pacientemente la llegada del buen tiempo, el retorno de esos rayos de sol que este año se han negado a «dorar» sus granos de uva.

Fueron precisamente dos de estos jóvenes artesanos del txakolí, Andrés y Ernesto, quienes narraron

Asimismo, los restos del ciclón «Hortensia» que durante la pasada semana llegaron al País Vasco, provocando fuertes trombas de agua acompañadas, en algunos casos de granizo, agudizó aún más la ya precaria situación que viven en estos momentos los productores del txakolí. Alguna que otra cepa destruida, además de los soportes que las sujetan fueron, dejando a un lado el propio mal ocasionado en la materia prima, sus consecuencias. «En estas condiciones es ciertamente difícil que los racimos puedan llegar a madurarse. Este año no nos están saliendo las cosas demasiado bien».

Para estas fechas la uva tenía que hallarse recogida. La vendimia que habitualmente se inicia a primeros de octubre sufre una demora considerable, en espera de esos cálidos aires del sur, tan característicos de esta época. «Aguardaremos, más o menos hasta la festividad de la Virgen del Pilar a ver si de una vez maduran los granos. A partir de ese momento y si no es así tendríamos que estudiar de nuevo la situación.

pueda alcanzar la misma calidad que en épocas anteriores.

Una dedicación plena

El proceso en la consecución de un producto competitivo requiere una dedicación casi exclusiva, un mimo diario en las cepas. El resultado, un txakolí de calidad.

Ya durante el invierno se procede a la primera de las labores. La poda, el atado, el labrado de la tierra acapara el trabajo en una etapa inicial. Los fríos del período mantienen adormecidos los viñedos en espera de la primavera con sus primeros rayos de sol. Comienza entonces la segunda fase, el sulfatado de los primeros brotes. «Cada veinte días es preciso la aplicación de productos químicos con los que posteriormente se combate a las posibles plagas que puedan afectar. La enfermidades de Oidium y Mildium pueden ocasionar una verdadera catástrofe. Por eso es muy importante mantener un control preciso sobre las plantas para meses más tarde,

inicia la fermentación. El alcohol es ya un compañero inseparable. El txakolí es también ya una realidad. A partir de ese momento, inmerso ya en el espigado vidrio permanecerá hasta el verano siguiente, en el que alcanzará su mejor momento, envejeciendo. A partir de entonces puede llegar hasta tres años de vida. Luego, se transforma un un vino blanco, un buen vino.

El boom del txakolí

El txakolí a pesar de ser un producto típicamente de la región sigue siendo un gran desconocido en distintas localidades de nuestra geografía. San Sebastián, especialmente y la costa en general son las zonas donde mayor número de consumidores existe. Sin embargo, en el interior de la provincia tan sólo permanece en la memoria de las personas. Conocen su existencia, aunque son contadas las ocasiones en que llega a consumirse. «De

habitual, como la de Vergara en concreto, se está experimentando una actitud muy distinta. Se dice que ha sido el propio txakolí el causante de su mala fama. Esto era debido únicamente a la pésima calidad del mismo. No interesaba otra cosa más que vender, sin pensar en realizar un buen producto».

Calidad que este año puede verse afectada debido a las malas condiciones con la se han topado los productores. De momento, los racimos permanecen aún en las cepas a la espera de madurarse. No bastan las ayudas tan importantes recibidas de la Diputación y Gobierno Vasco. No basta con permanecer durante todo el año al cuidado de las plantas, si al final los vientos del sur y el sol se niegan a colaborar. Tan sólo ellos pueden hacer que la confianza llegue nuevamente a los empinados terrenos donde se cultiva el peculiar vino.

Javier PEÑALBA