

Bizkaiko

IXAKOELINA



Bizkaia



Bizkaiko Foru
Aldundia

Foruaren Batzordea

Diputación Foral
de Bizkaia

Departamento de Agricultura

BIZKAIKO TXAKOLINA

1. ZER DA TXAKOLINA?

Gaur egun, "Txakolina" terminoa tradiziozkoa izan eta Europar Batasuneko arautegiak Jatorri-izenaren pean babestutako ardoak baka-rik izendatzeko erabiltzen da: hots, *Bizkaiko Txakolina*, *Getariako Txakolina* eta *Arabako Txakolina* deituak izendatzeko.

Bizkaiko Txakolina, hortaz, Bizkaian egindako ardoek osatzen dute, baldin eta Jatorri-izenak ezarri-tako kalifikazio prozesua eta kontrolak gainditurik badituzte. Izan ere, horrela berma daiteke ardoen kalitatea eta tipikotasuna.

Gehienak ardo zuriak dira. Ardo gorriak eta beltzak, ordea, gutxienak. Ardo bereziak eta berezitu-ak dira, neurri handi batean hurrengo ezaugarri hauek dituztenak: itsasoaren eragin nabarmena, tenperaturen leuntasuna, orografia eta euriak jasotzeko ibarrek duten jarrera berezia, eta, nola ez, gure Lurraldeari ezin hobeto egokiturik ditugun bertako eta antzinako barietateak.

Baldintza horietan landatutako mahats-barietateen bidez oso ardo freskoak sortzen dira, garrazta-sun dotoredunak, ahosabaiarentzat gozoak, usain original eta atseginak dituztenak, eta, batez ere, aparteko bizitasuna dutenak.

Orokorrean, bolumenaren %11-12ko alkohol graduazioa duten ardoak izaten dira, eta egitura onekoak, edateko errazak eta gozoak eta mahai onetan egon beharrekoak. Ardo horien kontsumoa urte barruan egitea komeni izaten bada ere, ardo batzuk (upeletan edo botiletan luzaroan ondu direnak) epe luzeagora edan ahal izateko aukera ematen dute, batez ere hainbat ardo zuri eta beltzek. Azken batean, nortasun nabarmeneko ardoak ditugu.

Mahatsondoak iparraldetiko haizeetatik babestutako lurzoruetan hazten dira, eta beti eguzkiak gogor jotzen dueneko aldeak bilatzen dira, mahatsak ongi heltzea lortzeko.



1.1. Motak

Ekoiuzpen osoaren ia %90a ardo zuria egiteko izaten da; %5a, ardo gorria egiteko; eta beste %5a, ardo beltza egiteko.

1.2.1. Txakolin zuria:

Zabaldueña da. *Ondarrabi Zuria* eta *Mune Mahatsa* mahats barietateak erabiliz egiten da; beraren erdizkako bizitasuna eta usain gozo eta primarioak direla bide nabarmentzen da. *Ondarrabi Zuria* erabiliz eginiko elaborazio batzuk ardo konplexuagoak lortzea ahalbidetzen dute, hotzean beratu-ak eta upelan hartzitua izaten direlarik.

1.2.2. Txakolin beltza:

Ondarrabi Beltza barietatea erabiliz egiten dena da, eta fruta-gustu itzela izan ohi duen ardo gaztea izaten da. Horrelako ardoak oso usain gozo eta bizikoak dira, eta fruta-gustu handikoak, barietateen ohikoa den bezala. Oso ardo pertsonalez ari gara. Beraien egitura eta izaera konplexua dela eta, halako batzuk zenbait urtetan zehar ondu edo kontserbatu ahal dira.

1.2.3. Txakolin gorria:

Ondarrabi Beltza barietateaz egiten dena da; "oilar-begia" ere deitzen ardo hau, arina, fruta-gus-tukoa eta edateko erraza da. Horrelako ardoak fruitu txikiaren antzeko usain gozoak dituztelako eta ortua gogorarazten dutelako nabarmentzen dira.



2. MAHASTIA

2.1. Bizkaiko mahastiaren deskribapena

Bizkaiko tradiziozko mahastia, asko edo gutxi, altuerako mahats parretan eratuta egon izan da; horretarako bideak edota lur-arloetan nahiz bidexketan jarritako mahastietan bi edo hiru maila edo oineko besorako behe-eraketak aprobetxatu izan dira.

Bizkaian mahastizaintzaren garapena landare erregularrei eta besorako goi-sistemei begira orientatu da, goierako oin bakarrean eta Guyot sisteman eratuta. Landareak hektareako homogeneouski banatuta egon ohi dira. Horrek, ekoizpenaren eta haziera-garapenaren arteko oreka egokia ahalbideratzen du.

Lurzoru jaготeko sistema landaketa-lerroetatik sasia kentzeko makina pasatzea eta bertako belar txar-rak kentzea izaten da.

Mahatsondoak hazteko Bizkaiko nekazaritza eta klima baldintzek hurrengo klima eta lurzoru berezitasunok dituzte:

Eguzkiaren eragina jasotzea ahalbideratzen duten kokapen geografiko berezia eta ibar eta mendietan eratuta IMetik HErantz begira izatea.

Itsasoaren eragin erregulatzailearen ondorioz mahatsa geldiro heltzea ahalbidetzen duten udako tenperatura epelak.

Plubiometria 1.000 –1.300 mm bitartekoa izan ohi da, neguan, udaberrian eta udazkenaren hainbatean ugariagoa izaten delarik.

1.600 eta 1.800 ordu bitarteko intsolazioa, kostaldean eta barrualdeko zenbait haranetan handiagoa izan arren.

Mahatsa ondo heltzeko oso egokiak diren udazken aldiko hego haizeak sari izatea .

Era askotako lurzoruak, azido eta gai organiko ugari eta joriak dituztenak. Buztin-egiturako lurzoruak dira ugariak; presentzia txikiagoa duten arren, oso egokiak izaten dira mahatsondoak hazteko lurzoru frankoak eta hareharrietatik eta margetatik sortuak.

Bizkaian mahastizaintzako ondare jori eta askotarikoa dago, Bizkaiko mahastizaintza eta ardogintza ibilbidea luzea izan baita eta lurralde hau geografikoki alde pribilegiatuan kokaturik baitago. Bizkaian bertako eta antzina-ko barietateak daude batez ere, kokatuta dauden arku atlantikoan ezin hobeto egokiturik; eta kanpotarrak, Zallako Frutagintzako Estazioan aztertzen eta probatzen ari direnak.



2.2. Barietateak

Barietate ugariak:

Bereziki erabiltzen diren mahats-barietateak bertakoak dira, hau da, *Ondarrabi Zuria* eta *Ondarrabi Zuri Zerratia* (Petit Courbu) txakolin zurientzat, eta *Ondarrabi Beltza* txakolin beltzentzat. Araudiak horiek ditu gomendatutako barietatetzat kalifikatuta.

Horiez gainera Bizkaiko Txakolina Jatorri-lzenak bere araudian *Mune Mahatsa* (Folle Blanche) deritzen barietateak jasotzen du.

Barietate gutxi erabiliak:

Halakoen artean *Izkiriota* eta *Izkiriota*, *Sauvignon Blanc*, *Riesling* eta *Chardonnay* zuria nabarmetzen dira. Beltzen artean honakook nabarmen daitezke: *Berdexa Beltza*, *Berdesarie*, *Gaskaia*, *Seña*, *Bartolomesa*, *Medoc*, eta abar.



2.2.1. Ondarrabi Zuria: barietate zuria

Bizkaiko Golkoko arkuan gehien hazten dena da. Barietate honek oso usain eta zapore on eta gozoa du. Kalitatezko mahastizaintza ematen bazaio, bere potentzial organoleptiko osoa adierazten du. Euskal Herriko kostaldeko barietatea da, gure txakolinak munduko gainerako ardoetatik bereizten dituena.

- Brontze-koloreko hosto gazte gorrixkak.
- Tamaina handiko orri helduak; hiruna edo bosna lobulu eta txorten-barru zerratua dutenak. Berdatsak dira eta ñabardura horixkak dituzte.
- Baia biribil horixkak, heltze-aldian urre tonuak dituztenak.
- Itxura eroriko aihenak



Fenologia:

Loraldia: ekainaren hasieran.
Heltze-aldia: urriko bigarren hamarraldian

Gaitasun agronomikoak:

Indar handiko barietatea.
Ekoizpen ertaina
Inausketa luzea behar du.

Gaitz eta izurrienganako sentsibilitatea:

Usteldura griserako ertaina.
Mildiu-arenganako ertain-handia.

2.2.2. Ondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu)

Ondarrabi Zuriaren senide den antzinako barietate hau mendeetan zehar egokitu da eta, tradiziozko eran landatuta, bertako barietatetzat jotzen da.



- Ernamuin gaztearen muturrean, ile ugari izaten ditu.
- Brontze-koloreko hosto gazte gorrixkak.
- Aihenetan kiribilak eginez biribilkatzen dira eta haien artean lotzen.
- Tamaina ertaineko hosto helduak ditu; pentagonalak, hiruna edo bosna lobulukoak; txorten-barrualdea gutxi irekia; goiko albo-barrualdea sakona eta irekia; oso hortz laburrak ditu. Nerbioen pigmentazio antozianiko handia, eta orri biribilkatu eta sabeldu samarra.
- Baia biribilak.

Fenologia:

Loraldia: Ondarrabi Zuriak baino 8 egun beranduago
Heltze-aldia: Ondarrabi Zuriarena bezala urriaren bigarren hamarraldian.

Gaitasun agronomikoak:

Ondarrabi Zuriak baino indar txikiagoa duen barietatea.
Ekoizpen ertaina.
Inausketa luzea behar du, baina Ondarrabi Zuriak baino laburragoa.

Gaitz eta izurrienganako sentsibilitatea:

Usteldura griserako ertaina.
Mildiu-arenganako ertain-handia, Ondarrabi Zuriarenarekin parekatu ahal dena.

2.2.3. Ondarrabi Beltza: barietate beltza.

Txakolin beltzak egiteko erabiltzen dena da. Barietate hau ere guztiz originala da, gure mahastietakoa bakarrik. Ekoizpena %5 ingurukoa da. Barietate honek usain gozoko ardoak ematen ditu, oso frutantsazio biziak dituztenak.



- Brontze-koloreko hosto gazte gorrixkak.
- Hosto helduak, pentagonalak, hiruna edo bosna lobulukoak, txorten-barrualde apur bat itxia dutenak.
- Baia biribilak.

Fenologia:

Loraldia: maiatzaren amaieran eta ekainaren hasieran
Heltze-aldia: urriko bigarren hamarraldian.

Gaitasun agronomikoak:

Barietate kementsua.
Ekoizpen ertaina.
Luzera moderatuko inausketa behar du.

Gaitz eta izurrienganako sentsibilitatea:

Usteldura griserako ertain-handia.
Mildiu-arenganako ertaina.

2.2.4. Mune Mahatsa (Folle Blanche)

Mendeetan zehar egokitutako antzinako barietate hau tradiziozkotzat jotzen da.



- Tamaina ertaineko hosto helduak, bosna lobulu nabarmen-nabarmenekoak, txorten-barrualde itxia dutenak. Berde-kolore bizia.
- Baia biribil eta horixkak, mahats-mulko zarratua.
- Aihen tenteak.

Fenologia:

Loraldia: maiatzaren amaieran.
Heltze-aldia: urriaren hasieran.

Gaitasun agronomikoak:

Indar ertaineko barietatea.
Ekoizpen ertain-handikoa.
Inausketa labur eta luzeari egokitzen zaiona.

Gaitz eta izurrienganako sentsibilitatea:

Usteldura griserako handia.
Mildiu-arenganako ertain-handia.

2.3. Bizkaiko mahatsondoaren biologi zikloa

Klima-baldintza normalak dauden urte batean, mahatsondoaren aldi begetatiboa eta mahastiko lanak honakook ditugu.

Urtarril-otsaila: Mahatsondoa inaustea.

Martxoa: kimuak irtetzea.

Apiril-maiatza: Aihenak aukeratu eta adar txupatzaileak kentzea.

Ekaina: mahatsondoa loratzea.

Uztaila: landareak kontrolatzea, txupatzaileak eta hostoak kentzea.

Abuztua: kolore-aldaketa.

Iraila: mahats-bilketa egin aurreko kontrolak. Azukre-edukiaren bilakaera, osozko garraztasuna, eta abar.

Urria: mahats-bilketa.

Azaro-abendua: inausketa-aurrekoa.



3. ELABORAZIOA

- Mahats-bilketa

Lahatsa eskuz biltzen da upelatik hurbil dauden eta, kasu askotan, orografia malkartsuok diren lurzatietan. Horri esker lortzen da fruitua upelategira kutzatan garraiatuz, mahatsondoan moztu eta berehala prozesatzea.

Zerik nagusia mahatsa biltzeko une egokia aukeratzean datza. Horretarako kontutan hartu behar dira bai kanpoko ezaugarriak (mahats-mulkoaren itxura eta kolorea, aleen lodiera...) bai barrukoak (zapora gozo eta azukretsua, ukimen likatsua eta likina...).

Nolanahi ere, gaur egun doitasunezko aparatuek, eta zientzia metodoak erabiltzen dira kontrola barietatez barietate eta lur-zatika eginez.

Heltze-kontrolen bitartez zehaztu ahal izango da noiz bilduko den mahatsa nahiz zein ordenatan egin barietateen edo ustiatetik lur-zatietako mahatsaren uzta-bilketa

Mahatsaren heltze-prozesuan zenbait eraldaketa korapilatsu gertatzen dira, honako eran laburbil daitezkeenak.



Azukreak gehitzea.

Usain gozo primarioak gehitzea.

Garratzasuna gutxitzea.

Mahatsaren osasun-egoera.

Parametro horien zenbatekoketa eta bilakaeraren bitartez jakin dezakegu mahats-bilketako data. Horregatik, 3-4 egunerik behin analizatuko dira azukre-edukia, mahatsen gutzirako garratzasuna eta bestelako parametroak.

- Upelategia prestatzea

Upelategiko hormak eta behea eta ardoa egiteko makinak garbitzea ezinbestekoa da mikroorganismoen eta usain arraroen presentzia saihesteko.

3.1. Txakolin zuria

3.1.1. Ziria kentzea

Mahatsak upelategira osorik heldu behar dute, mahatsondoenborretik moztu eta bi ordutik beherako epean. Hasieran mekanikoki banantzen da txortena aleetatik. Fruituak zapalduz gero, muzfioa askatzen da; horrela aireztatu eta azaleko legamiekin harremanetan jartzen da.

3.1.2. Prentsaketa

Mahats zuriaren pats freskoen gainean astiro eta pixkanaka-pixkanaka egiten da. Fase bakoitzean lortzen den likidoa banandu behar da.

3.1.3. Lohia kentzea

Muztioak oraindik izan ditzakeen ezpurutasunik bistakoenak bereiztean datza. Dekantazio naturala (grabitatea) den prozesu honek bi egun iraun ahal du gehienez.

3.1.4. Upeleratzea

Fase honetan bi eragiketa aplikatzen dira: legamien kontrola eta hartzidura. Temperatura aldatugabe eta kontrolatua egiten da eta hartzidurak, mahatsen berezitasunagatik 15-30 egun iraun dezake.

3.1.5. Ontziz aldatzeak

Temperatura baxuetan, ardo argia upetara jausitako hondarretatik bereiztekoak egiten diren mugimenduak izaten dira, . Horren bultzagarriak dira argitze eta filtratze eragiketak.

3.1.6. Botilaratzea

Ontziratzeko Rhin edo Bordelesa motako 75 cl-ko botila erabiltzen da.

3.1.7. Azken produktua

Ateratzen den ardoak 11 eta 12 arteko alkohol graduazioa izaten du, garratzasun dotorekoa eta edateko gozoa izaten delarik. Hainbat tonalitate agertzen ditu: ohiko horiak, altzairu tonukoak, argiak, biziak, limoi tonukoak, urre tonukoak eta lastokarak, eta, baita, berdatsak, urre-erreflexudunak, distiratsak eta gardenak. Bizitasun ertaineko usain gozo eta primarioak direla eta nabarmentzen dira. Baina usain horiek askotarikoak izaten dira, eta nabardura ugariak: fruta helduarena, fruta freskoarena (sagarra), belarkarak (belar ondua). Era berean, lore zurien eta ukitu zitrikoen oroitzen gozoengatik ere nabarmentzen dira.

3.2. Txakolin beltza

Prozesua txakolin zuriarenaren antzekoa da; hona hemen ezberdintasunak:

3.2.2. Alkohol-hartzidura (Ziria kendu ostekoa)

Fase honetan, mahatsaren azukreak alkohol bihurtzen dira, mahatsaren pipiten eta patsen aurrean.

3.2.4. Hartzidura malolaktikoa (Prensaketaren ondorengoa)

Fase honetan, prozesu naturalaren bitartez (bakterioen bitartez), ardoaren azido malikoa azido laktiko bihurtzen da leuntasun eta koipetsutasun handiagoa emateko.

3.2.8. Azken produktua

Ateratzen den ardo produktu originala izaten da, sudurrarentzat interesgarria eta ahorako gozotasun handikoa. Ardo gazte honek, tonalitate gisa, pikota moduko gorri kolore nagusia eta erreflexuzko more biziak agertzen ditu. Horrelako ardoak oso usain gozo eta bizikoak dira, eta fruta-gustu handikoak, barietatean ohi bezala. Usain gozo eta primario horiek ortua, piper berdea eta fruitu txikiak gogorarazten dituzte. %11 eta 13,5 bitarteko alkohol graduazioa dute urterik onenetan. Beren egituraren eta osaketa ugariaren ondorioz, batzuk ondu eta hainbat urtetan kontserbatzeko bidea izaten dute.

3.3. Txakolin gorria edo “oilar-begia” deritzana

Txakolin zuriaren antzekoa; hona hemen ezberdintasunak:

3.3.2. Beratzea

Une honetan patsak muztioarekin nahastuta mantentzen dira kolorea partzialki ateratzeko. Eragiketa hau tenperatura baxuetan burutzen da alkohol-hartzidura abiatzea eragozteko.

3.3.8. Azken produktua

Ateratzen den ardo ardo arina, fruta-gustukoa eta edateko erraza da. Beraren tonalitateak marubi arrosatik izokin arrosarainokoak izaten dira, hainbat ñabardura dituela, hots, moretik kobrekolorekorainokoak. Horrelako ardoak fruitu txiki primarioen antzeko usain gozoak dituztelako, eta ortua gogorarazten dutelako nabarmentzen dira.



4. PROBATZEA

4.1. Begiratzefasea

| | TONALITATEA |
|-----------------|---|
| TXAKOLIN ZURIA | Horia, altzairu-tonukoa, lastokara, hori berdatsa, limoi-horia, urre-horia. |
| TXAKOLIN BELTZA | Gorri morexka, pikota-gorria, gerezi-gorria, errubi-gorria |
| TXAKOLIN GORRIA | Gorri morexka, kobre-gorria, izokin-gorria. |

4.2. Usaintzefasea

TXAKOLIN ZURIA

Usain motak:

Primarioak: mahats-barrietatetikoak (fruta, loreak...)

Usain-ñabardurak honelaxe sailkatzen dira:

Fruta-usaina: fruta zuria: sagarra, madaria, banana, mertxika; zitrikoak.

Lore-usaina: akazi lorea, jasmína, arrosa, bioleta.

Landare-usaina: belarra, belar ondua, hosto ihartua, sasitza.

TXAKOLIN GORRIA

Usain motak:

Primarioak: mahats-barrietatetikoak (fruta, loreak...)

Sekundarioak: elaboraziotikoak (gozokia, talde laktikoa)

Usain-ñabardurak honelaxe sailkatzen dira:

Fruta-usaina: fruitu gorriak: marrubia, andere-mahatsa, mugurdia, arana; ahabia; fruitu sikuak: mahaspasa, mertxika sikatua, almendra, hurra.

Baltsamu-usaina: ipuru koipea, pinua, erretxina, erregaliza, eukalitia.

Lore-usaina: akazi lorea, jasmína, arrosa, bioleta.

Landare-usaina: belarra, belar ondua, hosto ihartua, sasitza.

TXAKOLIN BELTZA

Usain motak:

Primarioak: mahats-barrietatetikoak (fruta, loreak...)

Sekundarioak: elaboraziotikoak (golosina, talde laktikoa)

Tertziarioak: bai upelan bai botilan ondutakoak (fruitu sikuak, espezieak...)

Usain-ñabardurak honelaxe sailkatzen dira:

Fruta-usaina: fruitu gorriak: marrubia, andere-mahatsa, mugurdia, arana; fruitu beltzak: maruga, ahabia; zitrikoen ñabardura txikiak, fruitu sikuak: mahaspasa, mertxika sikatua, almendra, hurra.

Baltsamu-usaina: ipuru koipea, pinua, erretxina, erregaliza, eukalitia.

Usain enpireumatikoa: erre-usaina, kafea, xigortua, goma, errea

Espezie usaina: anisa, kanela, iltzea, piperbeltza, txokolatea.

Lore-usaina: akazi lorea, jasmína, arrosa, bioleta.

Zur-usaina: zur berdea, zur zaharra, arkatza, puru-kaxa.

Mineral-usaina: lurra, arbela, sukaria.

Landare-usaina: belarra, belar ondua, hosto ihartua, sasitza, piperra eta ortua.

4.3. Dastatzefasea

Gustua: Funtsezko lau zapora:

Gozoa: Azukreak eta alkoholak.

Garratza: Tartarikoak, malikoa, zitrikoa, laktikoa...

Mikatza: Taninoak, gai koloratzailea...

Gazia: Gatzak, azido sukzinikoa...

Gustuak jasotzeko mihiko aldeak:

Gozoa: mihia puntan.

Garratza: goiko alboetan.

Gazia: beheko ertzetan.

Mikatza: atzeko aldean.

“Ukimen” sentazioak:

Azkura: karbonikoa.

Freskura: azidotasuna.

Epeltasuna: alkohola.

Koipetsutasuna: glizerina.

Loditasuna: estraktua.

Idortasuna: taninoak.



5. NOLA KONTSERBATU ETA ZERBITZATU

Txakolina ahal dela urte barruan edan behar da. Izan ere, ardo gaztea izatean beraren ezaugarriak ondoen gozatzeko biderik egokia izan ohi da.

Txakolinaz gozatzeko tenperaturarik egokiena honakoa da:

8-10 °C-koa, zurien kasuan.

10-12 °C-koa, gorrien kasuan.

14 °C-koa, beltzen kasuan.

Bizkaiko txakolinez gozatzeko beharrezkoa da txakolina ondo zerbitzatzea, biraka erabili gabe, kristal mehezko eta kalitatezko kopa egokian.

Txakolina beste ardoak bezala kontserbatzen da upelategian, hau da, leku hotz, isil eta ilunetan etzandako botiletan, urtean zehar tenperaturak gora eta behera egin gabe (14-16 °C) eta %75 eta 80 arteko hezetasuna duten lekuetan.

6. KONTSEILU ARAUPETZAILEA

Bizkaiko Txakolina” Jatorri-izena, lehenik, Eusko Jaurlaritzak onartu zuen 1994an (EHAA, 1994ko ekainaren 14ko astearteko 112 zk.); eta, gero, Espainiako Gobernuak (B.O.E.ko 1994ko azaroaren 11ean)

Bi urte geroago, araudi hori aldarazi zen: babestutako udal mugarteak gehitu ziren eta baimenduei begira *Mune Mahats (Folle Blanche)* barietatea sartu zen. Hori 1996ko abenduaren 5eko Agindua onetsi zuen (EHAA, 1996ko abenduaren 13ko ostiraleko 240 zk.), 1998ko otsailaren 24ko Ministerio Agindua (B.O.E.ko 1998ko martxoaren 10ean) berretsia izan zelarik.

Araudi horren bitartez Eusko Jaurlaritzaren Nekazaritza eta Arrantza Sailaren menpeko Kontseilu Araupetzailaren figura ezarri da Administrazioarengandik bereizitako organo gisa, Jatorri-izenaren Erregistroetan erregistratutako eragileek mahats eta txakolingintzarako Araudia betetzea sustatzea, babestea eta aipatu Araudia betearaztea duela eginkizun.

Kontseilu Araupetzaila Sektore Ekoizlearen (3) eta Sektore Egilearen (3) artean hautetsitako sei kidek, presidentek, presidenteordeak eta Eusko Jaurlaritzaren eta Bizkaiko Foru Aldundiaren ordezkari banak osatuta dago.



Kontrolari dagokionez, Kontseilu Araupetzaila Jatorri-izena jasota merkatura ateratzen den txakolina ziurtatzeko arduraduna da. Horretarako, honako kontrolak burutu behar ditu:

Mahats-jatorriaren kontrola: Erregistraturiko mahastiak ondo baino hobeto identifikaturik daude, eta urtero egin behar izaten da uza eta elaborazioari buruzko Zinpeko Adierazpena. Gainera, Kontseilu Araupetzailak mahastien ikuskapenak eta edukiera-neurtzeak erregularatasunez egiten ditu aurkeztutako adierazpenak egiaztatzeko.

Era berean, neurtu egiten dira upelategiak, aitortutako bolumenak egiaztatzeko.

Kalitatearen kontrola: Txakolin partidak analizatu egiten dira botilaratu baino lehenago. Lehenik, analisi kimikoa egin behar zaie Araudian ezarritako parametroak betetzen dituzten egiaztatzeko. Gero kontrol organoleptikoa egiten die Probatze Batzordeak. Batzorde hori ardoaren eta, bereziki, txakolinaren mundua ezagutzen duten ospe handiko 14 pertsonak osatuta dago.

Azkenik, kontseiluaren beste jarduera nagusi bat Bizkaiko Txakolina sustatzea da. Kontseiluak hainbat jarduketa burutzen ditu horretarako; esate baterako, Elikadura, Gourmet eta antzerako azoketara joanez.

10. BIZKAIKO TXAKOLINA JI-KO UPELATEGIAK ETA EKOIZLEAK

| | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|-----------|------|------|------|------|------|
| Ekoizleak | 232 | 254 | 272 | 260 | 281 |
| Hektareak | 179 | 179 | 183 | 193 | 210 |

| | 2000 | | 2001 | | 2002 | | 2003 | | 2004 | |
|----------------|-------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|
| | Upelategiak | Uzta % | Upelategiak | Uzta % | Upelategiak | Uzta % | Upelategiak | Uzta % | Upelategiak | Uzta % |
| > 20.000 litro | 5 | 47,5 | 5 | 41,4 | 5 | 39,7 | 7 | 50,1 | 11 | 68,2 |
| 10.000- 20.000 | 6 | 16,3 | 5 | 13,9 | 8 | 18,3 | 11 | 21,8 | 11 | 16,6 |
| < 10.000 litro | 53 | 36,2 | 59 | 44,6 | 57 | 42 | 57 | 28,1 | 52 | 15,2 |
| GUZTIRA | 64 | 100 | 69 | 100 | 70 | 100 | 75 | 100 | 74 | 100,0 |



Informazioa gehiagorik nahi izanez gero Bizkaiko Foru Aldundiko Nekazaritza Sailaren web orrian:

www.bizkaia.net

www.bizkaikotxakolina.org

www.bizkaia.net

Produktuaren kalitatea nahiz benetakoa izatea egiaztatzeko eskatu etiketaren atzealdean jatorriko deitura daroan txakolina.