

TXAKOLI

de Bizkaia



Bizkaiko Foru
Aldundia
Nabakortza Saria

Diputación Foral
de Bizkaia
Departamento de Agricultura



Bizkaia

EL TXAKOLI DE BIZKAIA

1. QUÉ ES EL TXAKOLÍ

Actualmente, el término “Txakolí/Txakolina”, es la mención tradicional protegida por la normativa de la Unión Europea, para designar, únicamente, a los vinos amparados por las Denominaciones de Origen: Txakolí de Bizkaia, Txakolí de Getaria y Txakolí de Alava.

El Txakolí de Bizkaia, por lo tanto, lo componen aquellos vinos elaborados en Bizkaia que han superado los controles y proceso de calificación establecidos por la Denominación de Origen, garantizando así la tipicidad y calidad de los vinos.

Los vinos blancos son los mayoritarios, siendo los rosados, también llamados ojo de gallo, y los tintos, los que tienen menor presencia. Son unos vinos singulares y diferenciados, debido en buena medida a la marcada influencia marítima, a la suavidad de las temperaturas, a la orografía y particular disposición de los valles ante las lluvias, y como no, a las variedades autóctonas y antiguas que disponemos perfectamente adaptadas a nuestro Territorio.

Con las variedades de uva cultivadas en estas condiciones, se producen vinos muy frescos, con una elegante acidez, alegres al paladar, con originales y fragantes aromas y con una particular viveza.

En general son vinos de graduación alcohólica moderada 11-12% vol., de una buena estructura, fáciles y agradables de beber, siendo imprescindibles en la buena mesa. Aunque es preferible que el consumo deba hacerse en el año, algunas elaboraciones (aquellas que han pasado por un tiempo de crianza en barrica o botella) permiten consumos a más largo plazo, principalmente en vinos blancos y tintos. Son vinos en definitiva de una marcada personalidad.

La vid se cultiva en suelos resguardados por los vientos del norte y buscando siempre zonas de máxima insolación para conseguir la maduración de las uvas.



1.1. Tipos

Casi un 90% de la producción total está destinada a la elaboración de vino blanco, el 5% a rosado, y otro 5% de vino tinto.

1.1.1. Txakolí blanco:

Es el más extendido, elaborados con las variedades Ondarrabi Zuri y Mune Mahatsa, destaca por sus aromas primarios, de intensidad media, pero de una gran gama y matices. Algunas elaboraciones con Ondarrabi Zuri permiten conseguir vinos más complejos, con maceraciones en frío y fermentaciones en barrica.

1.1.2. Txakolí tinto:

Elaborado con la variedad Ondarrabi Beltza es un vino de carácter joven tremendamente afrutado. Destacan por su gran intensidad aromática y frutalidad, propios de la variedad. Son vinos muy personales. Por su estructura y complejidad, algunas elaboraciones permiten la crianza y conservación durante varios años.

1.1.3. Txakolí Rosado:

Elaborado con la variedad Ondarrabi Beltza, conocido por ojo de gallo, es un vino ligero, afrutado y fácil de beber. Destacan por sus aromas primarios a pequeños frutos y recuerdos a huerta.



2. VIÑEDO

2.1. Descripción del viñedo en Bizkaia

El viñedo tradicional en Bizkaia ha estado formado en parrales más o menos altos, aprovechando caminos, así como en espalderas bajas con dos o tres niveles o pisos, en el caso de viñas en parcelas y linderos.

El desarrollo de la viticultura en Bizkaia se ha orientado a plantaciones regulares y a sistemas de espalderas altas, con un único piso de altura, y en sistema Guyot. Las plantas se distribuyen homogéneamente por hectárea permitiendo un equilibrio óptimo entre la producción y el desarrollo vegetativo.

El sistema de mantenimiento del suelo se realiza mediante pases de desbrozadora en las líneas y desherbados en las líneas de plantación.

Las condiciones agroclimáticas de Bizkaia para el cultivo de la vid tiene unas particularidades de clima y suelo como son:

La particular disposición geográfica y orografía de valles y montañas en dirección NW – SE., que favorecen la insolación solar.

Las temperaturas templadas en verano gracias al efecto regulador del mar, que favorecen una lenta maduración..

La pluviometría ronda entre 1000 –1300 mm. , más abundantes en invierno, primavera y parte del otoño.

Una insolación solar entre 1600-1800 horas, mayor en la zona costera y algunos valles interiores.

La frecuencia de los vientos de componente sur en el período otoñal muy propicios para la correcta maduración de la uva.

Los suelos son variados, abundan los ácidos y ricos en materia orgánica. Los suelos de textura arcillosa son los más frecuentes, los suelos francos y procedentes de areniscas y margas, con menor presencia, son muy apropiados para el cultivo de la vid.

Bizkaia presenta un rico y variado patrimonio vitícola, derivado de su larga trayectoria vitivinícola y privilegiada situación geográfica. Está compuesto principalmente por variedades autóctonas y antiguas, perfectamente adaptadas, en el arco atlántico donde se asientan, y de otras foráneas en fase de estudio y experimentación en la Estación de Fruticultura de Zalla.



2.2. Variedades

Variedades mayoritarias:

Las variedades de uva utilizadas son preferentemente las autóctonas, esto es, Ondarrabi Zuri y Ondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu) para el txakoli blanco y Ondarrabi Beltza para el tinto, calificadas por el reglamento como variedades recomendadas.

La Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina incluye además en su reglamento la variedad Mune Mahatsa (Folle Blanche).

Variedades minoritarias:

Entre éstas destacan las blancas, Izkiriot Ttipi, e Izkiriota, Sauvignon Blanc, Riesling y Chardonnay y entre las tintas, Berdexa Beltza, Berdesarie, Gascón, Seña, Bartolomesa, Medoc, y otras.



2.2.1. Ondarrabi Zuri: variedad blanca

La más cultivada en el arco del golfo de Bizkaia. Se trata de una variedad de importante calidad aromática y gustativa que si se le infiere una viticultura de calidad puede llegar a expresar todo su potencial organoléptico. Se trata de la variedad costera del País Vasco que diferencia a nuestros txakolis del resto de vinos del mundo.

Floración: primeros de junio
 Maduración: segunda decena de octubre.
 Variedad de gran vigor.
 Producción media
 Requiere poda larga.
 Sensibilidad media para la podredumbre gris.
 Sensibilidad media-alta al mildiu.



2.2.2. Ondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu)

Variedad antigua emparentada con la Ondarrabi Zuri y adaptada a lo largo de los siglos, que cultivada de forma tradicional se considera una variedad autóctona.

Floración: 8 días después de la Ondarrabi Zuri
 Maduración: Coincide con la Ondarrabi Zuri, segunda decena de octubre.
 Variedad con menor vigor que la Ondarrabi Zuri
 Producción media
 Requiere poda larga, pero más corta que la Ondarrabi Zuri
 Sensibilidad media para la podredumbre gris.
 Sensibilidad media alta al mildiu, equiparable a la Ondarrabi Zuri



2.2.3. Ondarrabi Beltza: variedad tinta.

Es la utilizada en la elaboración de los txakolies tintos. Variedad también esta absolutamente original y exclusiva de nuestro viñedo. Con una producción en torno al 5 %, proporciona unos vinos aromáticos, con sensaciones frutales muy intensas.

Floración: finales de mayo primeros de junio
 Maduración: segunda decena de octubre.
 Variedad vigorosa.
 Producción media
 Requiere poda de longitud moderada.
 Sensibilidad media-alta para la podredumbre gris.
 Sensibilidad media al mildiu.



2.2.4. Mune Mahatsa (Folle Blanche)

Variedad antigua adaptada a lo largo de los siglos, que se considera una variedad tradicional.

Floración: finales de mayo
 Maduración: primeros de octubre.
 Variedad de vigor medio.
 Producción media-alta
 Se adapta a poda corta y larga.
 Sensibilidad media-alta para la podredumbre gris.
 Sensibilidad media-baja al mildiu.



2.3. Ciclo biológico de la vid en Bizkaia

En un año con unas condiciones climáticas normales, el período vegetativo de la vid y los trabajos en la viña son los siguientes:

Enero-Febrero: Poda de la vid

Marzo: Brotación

Abril-Mayo: Selección de sarmientos eliminación de chupones.

Junio: Floración de la vid.

Julio: Control de la vegetación, desnietado, deshojado

Agosto: Envero.

Septiembre: Controles previos a la vendimia. Evolución del contenido de azúcar , la acidez total,

Octubre: Vendimia.

Noviembre-Diciembre: Prepoda.



3. ELABORACIÓN

- La vendimia

La vendimia se realiza de forma artesanal, por medio de recolección manual en parcelas cercanas a la bodega. Gracias a esto se consigue procesar el fruto nada más cortarlo de la vid, que se transporta a la bodega en cajas.

La cuestión principal radica en la elección del momento apropiado para la recolección. Para ello, hay que tener en cuenta, tanto las características externas (aspecto del racimo, color y consistencia del grano...) como las internas (sabor suave y azucarado, tacto viscoso y pegajoso...). En cualquier caso, en la actualidad se emplean métodos científicos y aparatos de precisión, efectuándose el control por variedades y parcelas.

Los controles de madurez nos van a permitir determinar la fecha de vendimia y el orden de la cosecha de las diferentes variedades o parcelas de la explotación.

Durante el proceso de maduración de la uva se dan una serie de transformaciones complejas que se podrían resumir en:



aumento de azúcares.

aumento de los aromas primarios.

disminución de la acidez.

estado sanitario de la uva

La cuantificación y evolución de estos parámetros nos puede indicar la fecha de la vendimia. Por ello se procederá con una periodicidad de 3-4 días al análisis del contenido de azúcares, acidez total de las uvas y otros parámetros.

- Preparación de la bodega

La limpieza de la bodega, tanto de paredes y suelo como de la maquinaria de vinificación, son imprescindibles para evitar la posible acción de microorganismos y olores extraños.

3.1. Txakolí blanco

3.1.1. Despallado

Las uvas han de llegar a la bodega enteras y en un plazo inferior a dos horas desde su separación de la cepa. Inicialmente se separa mecánicamente el raspón de las bayas. Los frutos son sometidos a aplastamiento para liberar el mosto, lo airea y contacta con las levaduras de la piel.

3.1.2. El prensado

Se realiza sobre los orujos frescos de uva blanca de una manera lenta y progresiva, separando el líquido obtenido en cada fase.

3.1.3. El desfangado

Consiste en separar las impurezas más evidentes que puede contener aún el mosto. Este proceso, que es una decantación natural (gravedad) puede durar incluso dos días.

3.1.4. El encubado

En esta fase se aplican dos operaciones: control de levaduras y fermentación. Se realiza a temperatura constante y controlada y la fermentación debido a la peculiaridad de las uvas puede llegar a durar entre 15 y 30 días

3.1.5. Los trasiegos

Son movimientos a bajas temperaturas destinados a separar el vino claro de las heces precipitadas en el fondo de las cubas, y que se potencia con las operaciones de clarificación y filtración.

3.1.6. El embotellado

Para el envasado se utiliza la botella de 75 cl. tipo Rhin o Bordelesa.

3.1.7. El producto final

El vino resultante es de graduación alcohólica entre los 11 y 12 grados con una elegante acidez, y agradable de beber. Sus diversas tonalidades, van desde los típicos amarillos, acerados, pálidos, lumi-

nosos, alimonados, oros o pajizos, hasta tonos verdosos, reflejos dorados, brillantes o cristalinos. Destacan por sus aromas primarios, de intensidad media, pero de una gran gama y matices, fruta madura, fruta fresca (manzana), herbáceos(heno), y sutiles recuerdos a flores blancas y toques cítricos.

3.2. Txakolí tinto

El proceso es similar al del txakoli blanco . Las diferencias son :

3.2.2. Fermentación alcohólica.(Después del despalillado)

En esta fase se transforman los azúcares de la uva en alcohol en presencia de los hollejos y pepitas de la uva.

3.2.4. Fermentación maloláctica (Posterior al prensado)

En esta fase se transforman por medio de un proceso natural (Bacterias) el ácido málico del vino en ácido láctico, para darle mas suavidad y untuosidad.

3.2.8. El producto final

El vino resultante es un producto original, interesante nariz y sumamente agradable en boca. es un vino de carácter joven con tonalidades que van del rojo picota como color central e intensos reflejos violáceos y amarotados. Con una importante intensidad aromática y frutalidad, propios de la variedad. Aromas primarios que recuerdan a huerta, pimienta verde y pequeños frutos. Su graduación alcohólica oscila entre los 11% y los 13,5%, en los mejores años. Por su estructura y complejidad, algunas elaboraciones permiten la crianza y conservación durante varios años.

3.3. Txakolí rosado, (ojo de gallo)

Similar al txakoli blanco. Las diferencias son :

3.3.2. Maceración

En este momento se mantienen los hollejos con el mosto para la extracción parcial del color. Esta operación se realiza a bajas temperaturas para impedir que arranque la fermentación alcohólica.

3.3.8. El producto final

El vino resultante conocido también por ojo de gallo, es un vino ligero, afrutado y fácil de beber. Sus tonalidades van del rosa fresa al rosa salmón con una gran variedad de matices desde el violáceo, al cobrizo. Destacan por sus aromas primarios a pequeños frutos y recuerdos a huerta.



4. CATA

4.1. Fase Visual

	TONALIDAD
TXAKOLI BLANCO	Amarillo acerado, pajizo, Amarillo verdoso, Amarillo limón, Amarillo dorado.
TXAKOLI TINTO	Rojo Violáceo, Rojo Picota, Rojo Cereza, Rojo Rubí.
TXAKOLI ROSADO (Ojo de Gallo)	Rosa Violaceo, Rosa Cobrizo, al Rosa Salmón.

4.2. Fase Aromática

TXAKOLI BLANCO

Tipos de aromas:

Primarios: Procedentes de la variedad de uva (fruta, flores, ...)

Los matices olorosos se clasifican

Afrutada: fruta blanca: manzana, pera plátano, melocotón; cítricos.

Floral: flor de acacia, jazmín, rosa, violeta.

Vegetal: hierba, heno, hoja marchita, matorral.

TXAKOLI ROSADO

Tipos de aromas:

Primarios: Procedentes de la variedad de uva (fruta, flores, ...)

Secundarios: Procedentes de la elaboración (golosina, grupo láctico)

Los matices olorosos se clasifican

Afrutada: frutos rojos: fresa, grosella, frambuesa, ciruela; arándano; frutos secos: pasa, orejón, almendra, avellana.

Balsámica: aceite de enebro, pino, resina, regaliz, eucalipto.

Floral: flor de acacia, jazmín, rosa, violeta.

Vegetal: hierba, heno, hoja marchita, matorral.

TXAKOLI TINTO

Tipos de aromas:

Primarios: Procedentes de la variedad de uva (fruta, flores, ...)

Secundarios: Procedentes de la elaboración (golosina, grupo láctico)

Terciarios: Propios de la crianza tanto en bodega como en botella (frutos secos, especies ...)

Los matices olorosos se clasifican :

Afrutada: frutos rojos: fresa, grosella, frambuesa, ciruela; frutos negros: mora, arándano; ligeras

notas cítricos, frutos secos: pasa, orejón, almendra, avellana.

Balsámica: aceite de enebro, pino, resina, regaliz, eucalipto.

Empírea: quemado, café, torrefacto, goma, quemada

Especiadas: anís, canela, clavo, pimienta, chocolate.

Floral: flor de acacia, jazmín, rosa, violeta.

Maderas: madera verde, madera vieja, lápiz, caja de puros.

Mineral: tierra, pizarra, pedernal.

Vegetal: hierba, heno, hoja marchita, matorral, pimienta y huerta.

4.3. Fase Gustativa

Gusto (cuatro sabores fundamentales):

Dulce: Azúcares y alcoholes.

Ácido: Tartárico, málico, cítrico, láctico ...

Amargo: Taninos, materia colorante ...

Salado: Sales, ácido succínico ...

Zonas de la lengua en las que se perciben:

Dulce: en la punta de la lengua.

Ácido: en los costados superiores.

Salado: en los bordes inferiores.

Amargo: en la parte posterior

Sensaciones "táctiles":

Picor: Carbónico.

Frescura: Acidez.

Calidez: Alcohol.

Untuosidad: Glicerina.

Cuerpo: Extracto.

Astringencia: Taninos.



5. CONSERVACIÓN Y SERVICIO

El consumo del txakolí, debe hacerse preferentemente en el año, al ser un vino joven es cuando más expresivo y más se disfruta de sus características.

La temperatura ideal para disfrutar de él es de:

8 a 10 °C para los blancos.

10 a 12 °C para los rosados

Entorno a los 14 °C para los tintos.

Para disfrutar de un txakolí de Bizkaia es preciso servirlo adecuadamente, sin escanciarlo, en una copa apropiada de fino cristal y calidad.

La conservación del txakoli en bodega no difiere de la de otros vinos, es decir, botellas tumbadas en sitios frescos, silenciosos y oscuros, sin oscilaciones de temperatura a lo largo del año 14-16 °C y con humedades en torno a los 75-80%.

6. CONSEJO REGULADOR

La Denominación de Origen “Txakolí de Bizkaia – Bizkaiko Txakolina” fue reconocida el año 1.994 primeramente por el Gobierno Vasco (B.O.P.V.: nº 112, martes 14 de junio de 1.994), y posteriormente por el Gobierno Español. (B.O.E. de 11 de noviembre de 1.994)

Dos años más tarde, se produjo una modificación de este reglamento en la que se procedía a aumentar los términos municipales amparados, así como a la inclusión de la variedad Mune Mahatsa (Folle Blanche) en la relación de autorizadas. Ello se aprueba mediante Orden de 5 de diciembre de 1.996. (B.O.P.V.: nº 240, viernes 13 de diciembre de 1.996), posteriormente ratificada mediante Orden Ministerial de 24 de febrero de 1.998. (B.O.E. de 10 de marzo de 1.998)

Mediante este Reglamento se establece la figura del Consejo Regulador, como órgano desconcentrado de la Administración, dependiente del Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, y con las funciones de Promover, Amparar y velar por el cumplimiento del Reglamento en la producción de uva y txakolí, de los agentes inscritos en los Registros de la Denominación de Origen.

El Consejo Regulador está compuesto por seis vocales elegidos entre el Sector Productor (3) y el Sector Elaborador (3), Presidente y Vicepresidene, junto con un representante del Gobierno Vasco y otro de la Diputación Foral de Bizkaia.



En el aspecto del control, el Consejo Regulador está encargado de Certificar el txakolí que sale al mercado bajo la identificación de la Denominación de Origen. Para ello, realiza los siguientes controles:

Control del Origen de la uva: Los viñedos inscritos están perfectamente identificados, debiendo realizar todos los años la Declaración Jurada de Cosecha y Elaboración. Además el Consejo Regulador realiza de forma regular inspecciones y aforos de los viñedos para verificar las declaraciones presentadas.

Además las bodegas son aforadas para contrastar los volúmenes declarados.

Control de Calidad: Las partidas de txakolí son analizadas previamente a su embotellado, mediante un primer análisis químico para comprobar si cumplen con los parámetros establecidos en el Reglamento. Posteriormente tienen un control organoléptico por parte de un Comité de Cata. Comité formado por 14 personas de reconocido prestigio y conocimiento del mundo del vino, y del txakolí en particular.

Por último otra de las actividades principales del consejo es la de promocionar el Txakolí de Bizkaia, para lo cual lleva a cabo diferentes actuaciones como la asistencia a las ferias de Alimentaria, Gourmet y otras.

10. BODEGAS Y PRODUCTORES DE LA D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA

	2000	2001	2002	2003	2004
Productores	232	254	272	260	281
Hectáreas	179	179	183	193	210

	2000		2001		2002		2003		2004	
	Bodegas	Producción %	Bodegas	Producción %	Bodegas	Producción %	Bodegas	Producción %	Bodegas	Producción %
> 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
TOTAL	64	100	69	100	70	100	75	100	74	100,0



Más información en la página web del Departamento de Agricultura de la Diputación Foral de Bizkaia en :

www.bizkaikotxakolina.org

www.bizkaia.net

Para garantizar la calidad y autenticidad del producto solicite txakoli con contraetiqueta de denominación de origen .