Bizkaiko Txakolina.

2021







Consejo Regulador Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina.



KONTSEILU ARAULTZAILEA

Lehendakaria:

José Luis Gómez Querejeta jauna

Lehendakari ordea:

Unai Sulibarria Santibáñez jauna

Batzordekideak:

Aritza Antolínez Salvador jauna

Miren Sorkunde Bikandi Lasa andrea

Bertol Izagirre Garizurieta jauna

Arkaitz Larrazabal Durana jauna

Ugaitz Iturbe Nazabal jauna

Garikoitz Ríos Urbaneta jauna



IZAERA ATLANTIKO NABARMENEKO UZTA

1.664.542 litro txakolin deklaratu dira 2021eko uztaldi honetan. Aurreko urtearekin alderatuta, igoera +%6,88 baino zertxobait handiagoa da. Urte honetan ekoiztutako txakolinaren bolumena 2016an lortutako errekorretik urrun dago oraindik.

2021. urtea bi faktore nagusik markatu dute. Lehena udaberriko izozte handi eta ugariena, eta bigarrena uda lehor baina freskoa eta oso hodeitsua, mahatsaren heltzea antzinako data tradizionaletara atzeratu zuena.

Aurten, udaberriko izozteen errekor tristea izan da, eta uzta-galerak eragin dituzte, bai barrualdeko haranetan, bai kostaldetik hurbilago dauden leku txikietan, non aire hotzak ere galerak eragin zituen landaketa ugaritan.

Loraldian eta uda osoan zehar klima hotza izan zen, prezipitazio gutxikoa, baina oso hezea eta intsolazio gutxikoa. Baldintza klimatiko horiek aldatu gabe mantendu ziren abuztuaren amaierara arte, eta garai horretan hasi zen mahatsaren heltzearen aldeko klimatologia lehorragoa, eta, ondorioz, heltzeak egutegi tradizionalari jarraitu zion.

Mahats-bilketa irailaren 18an hasi zen, barietate goiztiarrenekin, eta irailaren amaierako etenaldiaren ondoren, mahats-bilketaren lanak berriro hasi ziren, eta aparteko gorabeherarik gabe antolatu ahal izan ziren urriaren 22ko asteburura arte, orduan amaitu baitzen mahats-bilketa.

Baldintza horiei esker, oro har, urte honetako txakolinek izaera atlantiko oso nabarmena dute, aurreko urtekoa baino azidotasun handixeagoarekin eta alkohol-graduazio txikiagoarekin.

Hazkunde txiki bat berreskuratu da, bai inskribatutako mahastien azaleran, bai ekoizpenean.

430
hektarea

2.476.797
kilo

188
mahastizain

1.664.542
litro



BERTAKOA BERRAKTIBATU

MERKATURATZEA

2021ean sektorea pixka bat suspertu dela ikusten da; izan ere, 2022ko urtarrilaren 31n upategiek kendutako kontraetiketak % 7,6 igo dira iazko data berean kendutako kontraetiketekin alderatuta. Zalantzarik gabe datu positiboa bada ere, kopuruak ez ditu berdindu pandemiaren aurreko datuak.

Horrela, upategiek uztailaren 31n emandako aurreko kanpainako datuen arabera, 2020/2021 kanpainan merkaturatutako txakolinaren guztizko bolumena murriztu egin zen COVID-19aren intzidentziaren eta HORECA kanalak jasandako mugen ondorioz, baina azken hilabeteetan merkaturatzeko joera positiboa da eta upategiek suspertzeko bidea ikusten dute.

Murrizketa horrek batez ere barne-merkatuari eragin dio; izan ere, kanpo-merkatuak susperraldia izan du, duela bi urteko zifren antzekoa.

Pandemiak gauza negatibo asko ekarri dizkigu, baina tokiko produktuekin eta gertuko kalitatezko esperientziekin ere harritu gaitu. Txakolina tokiko produktu gastronomikoa da, nazioartean ezaguna, eskala txikiko pertsonek eta proiektuek egina, natura-ingurunea errespetuz lantzen duena eta gure paisaia eta kultura zaintzen laguntzen duena.

Susperraldiaren etapa honetan, ez dugu ahaztu behar gure lurraldea ekonomia zirkularraren bidez suspertzearen garrantzia, eta gure gastronomiaz, gure ardo bikainez eta upategietako esperientzia harrigarriez gozatzea baino zein modu hobea.

KANPO MERKATUEK KONTSUMOA BERRESKURATU DUTE

Esportazioak aurreko urteetan markatutako ildoari jarraitzen dio, merkaturatutako txakolinaren bolumenaren % 5 izanik. Salmentek gora egin dute bai Estatu Batuetan, bai Japonian. Holandak eta Erresuma Batuak apur bat murriztu dituzte zifrak.

Estatu Batuek ibilbide gora-beheratsua izaten jarraitzen dute, eta esportazioetan duten pisuari eusten diote, esportatutako guztizkoaren % 37,22 izanik. Europar Batasunak bere pisua galdu du esportazio-zorroan, esportatutako guztiaren % 30,06 izatera pasatuz.

Kanpaina honetan 11 upeltegi esportatzaile izan dira berriz ere, nahiz eta azpimarratu behar den horietako 3k esportatutako guztiaren % 66,22 biltzen dutela.

Aipatzekoa da, halaber, Ardo berantarriarrek harrera ona izan dutela kanpoan.



BERRIAK



ARAUDIAREN BERRITZEA

Egungo Kontseilu Arautzaileak landu duen proiektu garrantzitsuenetako bat Jatorri Deituraren Erregelamendua berritzea eta eguneratzea izan da. Barne-lan luze baten ondoren eta inskribatutako sektorearekin etengabeko komunikazioa izan ondoren, Kontseilu Arautzaileak erregelamendua berritzea onartu zuen joan den urtearen amaieran, Bizkaiako Txakolinaren elaboratzaileen behar berrietara egokitzeko, landa-eremuan zein upeltegian egindako ikerketa- eta berrikuntza-lan etengabearen ondorioz.

Kontseilu Arautzailearen ustez, ekoizleei beren lana hobeto egiteko bidea erraztuko dien tresna da erregelamendua, betiere kalitatearen eta iraunkortasunaren esparruen barruan.

Erregelamendu berrian sartutako berritasunen artean, honako hauek azpimarra ditzakegu:

- Cabernet Franc (Berdexarie euskaraz) eta Pinot Noir barietate tintak erregelamendu berrian sartzen dira, erregelamenduan mugarik ez duten barietate baimendu gisa.
- Zuri Zerratia barietatea gomendatutako barietate bihurtzen da.
- Hektareako mahats-ekoizpena murriztea; orain, 11.500 kilokoa da barietate zurietarako, eta 9.500 kilokoa tintetarako. Ekoizpenaren murrizketa hori txakolinaren kalitatearen bilaketaren ondorio da, landa-eremuko prozesuaren hasieratik bertatik.
- Mahastiak landatzeko altuera-muga, orain arte 400 metrokoa, desagertzea.
- Txakolin Berezien kategorizazio berria, eta Apartak ardoak Azken mahats-bilketa ardoen kategorian sartzea..



KALIFIKAZIOA ETA ZIURTAPENA

2020an hasitako lanarekin jarraituz, Kontseiluak lanean jarraitu du Deituraren Data Batzordean eta Farmazia Fakultateko Sentsorial Analisiko Laborategian jarraitzen diren dastatze-prozedurak bateratzeko, bai eta bi taldeetako taldeak edo dastatzaile-taldeak bateratzeko ere, eta Mendibile ezarri du dastatze horietarako lantoki gisa.

Ondorioz, Araudiaren erreformaren zatia amaitu ondoren, talde baten bilera batzuk hasi ziren. Talde hori Kontseiluko Batzorde Teknikoko, Dastatze Batzordeko, Farmazia Fakultateko Sentsorial Analisiko Laborategiko eta HAZIko kideek osatzen zuten, eta txakolinen deskribapen organoleptiko berriak idazteaz eta Kataren Fitxa berriak prestatzeaz arduratu zen.



ETIKETA BERRIA

Bizkaiko Txakolina estreinaldian dago eta dagoeneko merkatuan dagoen Jatorri Deituraren 2021eko urteko uzta berriko botilek kontraetiketa berriak izango dituzte.

Kontraetiketa berri honek paleta kromatiko neutroa eta dotorea erabiltzen du, txakolinaren urrezko tonuetan eta tonu lurtsuetan inspiratua.

Markaren estetika orokorra modernizatzen da logotipoa sinplifikatuz eta lerro garbi eta egungoen tipografiak erabiliz, lurraldean bertan, Bizkaiko forman eta mahastiek osatutako lerroetan oinarritutako grafiko batekin, Bizkaiko mahasti eta txakolinen aniztasuna irudikatuz.

Kontraetiketa horrek aukera ematen dio kontsumitzaileari Bizkaiko Txakolina botilaren urtea, jatorria eta kalitate-ziurtagiria aitortzeko. Botila batek duen dokumenturik garrantzitsuena da; izan ere, zigilu txiki hori Kontseilu Arautzaileak txakolinei ematen dien kalitate-ziurtagiria da, mahatsaren jatorritik azken botilatzerainoko elaborazio-prozesuari buruzko kontrol askoren ondoren bermatzen duena.

Hori lortzeko prozesua luzea da; izan ere, jatorrizko deiturari atxikitako upeltegiek HAZI kontrol-erakundeak egiten dituen hainbat kontrol jasaten dituzte. Kontrol horiei esker, lursail bakoitzaren ekoizpen-bolumena eta Araudian nahiz mahastizaintzako eta ardogintzako araudi orokorrean ezarritako printzipioak betetzen direla ziurta daiteke. Hazik ziurtagiria eman edo berritu ondoren, egindako txakolina Kalifikazio Prozesuaren mende jartzen da. Prozesu horren bidez, parametro kimikoak eta kalitate organoleptikoa betetzen direla egiaztatzen da, bai eta Data Batzordearen aldetik ere, eta horrek egiaztatzen du aztertutako txakolinak eskatzen diren tipikotasun- eta kalitate-ezaugarriak betetzen dituela.

Kontrol horiek gainditu ondoren bakarrik, Kontseilu Arautzaileak kontraetiketen kopuru zehatza eta zenbakitua ematen dio upeltegiari, zigilu hori atzealdean dutela merkaturatzen diren botilek Jatorri Deiturak eskatutako kalitate- eta benetakotasun-mailak betetzen dituztela ziurtatzeko.





KATEGORIZAZIO BERRIA

BIZKAIKO TXAKOLINA Jatorri Deituraren barruan, hainbat ardo mota aurki ditzakegu: tradizionalak, zuria, gorria eta beltza, eta txakolin bereziak kategoria berria, upelean zahartutako edo hartzitutako zuriak, arrosak eta beltzak aintzat hartzen dituena.

Azken urteotan upategiek egiaztatu dute Hondarrrabi Zuri eta Hondarrabi Zuri Zerratia barietateek zahartzeko duten ahalmena. Esperientzia horren eta babestutako sektorearen izaera berritzailearen ondorioz, upeltegi ugari ardo onduak egiten ari dira, lietan eta barrikako hartzituetan oinarrituta. Egindako txakolin bereziaren kantitatea urtearen arabera aldatzen bada ere, izendapenean kalifikatutako txakolinaren % 16 inguruk betetzen ditu kategoria berri honen ezaugarriak.

Etiketatze-sistema berri batek bereizten ditu txakolin kategoria hori eta gutxienez 5 hilabeteko ontze-aldia. Batez ere txakolin berezi zuriak aurkituko ditugun arren, badira arrosak edo beltzak ere.

Erregelamendu berriaren aldaketak Apartak edo Bereziak ardo berezien kategoria berria ere jasotzen du, inskribatutako elaboratzaileen etengabeko bilakaera eta berrikuntzari estaldura ematen diona, hain ohikoak ez diren elaborazio-prozesuetatik lortutako ardoak barne. Gainera, mahats-bilketa berantiarreko ardo berezien kategoriari Uztagoienak edo Azken Uzta izena eman zitzaion, gure ingurune naturalaren baldintzetara egokitutako parametro berriekin.



UZTARTZE GASTRONOMIKOA ETA KULTURALA

Kontseilu Arautzaileak komunikazio-plan espezifiko bat lantzen du Bizkaiko Txakolinaren bikaintasuna sustatzeko eta ezagutarazteko. Plan hori pandemiarekin batera iritsi diren errealitate berrietara egokituz joan da, eta kanpaina eta eduki berriak sortu ditu 2021ean. Horien bidez, Jatorri Izendapenak txakolingintzaren sektore osoaren balio komunak transmititu ditu: identitatea, naturarekiko errespetua, batasuna, bilakaera eta zoriontasuna.

Azken publikoari zein ostalaritza-sektoreari zuzendutako hainbat branding kanpaina egiteaz gain, Kontseilu Arautzaileak 2021ean garatutako ekintzen artean, honako proiektu hauek azpimarra ditzakegu: :

TXAKOMIC



Jataondo Landa Garapenerako Elkartearekin, Txakolingunea Txakolinaren Museoarekin eta Mendibile Jauregia Elkartearekin elkarlanean, Txakomic komikiaren eta beste diziplina artistiko batzuen eta Bizkaiko txakolinaren arteko uztarketa berezi gisa sortu zen.

Programa kultural eta gastronomikoaren lehen edizioa Leioako Mendibile Jauregian eta Bakioko Txakolingunea museoan izan zen 2021eko ekainean. Hainbat jarduera antolatu ziren, hala nola marrazkiari lotutako tailerrak, gyotakua, soinu-esperientziak edo zuzeneko karikaturak, showcooking-ekin eta dastaketekin batera.

Gainera, hainbat euskal ilustratzaileren eta Mikel Begoña gidoilariaren eskutik komiki-formatuko istorioak argitaratzen dira bi hilean behin, txakolina ardatz hartuta:
https://bizkaikotxakolina.eus/txakomic/

MAHASTI ARTEAN



Bizkaiko txakolina, gastronomia, kultura eta natura uztartzen dituen Mahasti Artean jaialdiaren bigarren edizioa iraileko lehen asteburuan izan zen, Urdaibaiko Biosfera Erreserbaren bihotzean. Mahastiak, mahats-bilketarako prest, testuinguru ezin hobea izan ziren kulturak eta gastronomiak agertoki ikusgarri batean eskua eman zioten jardunaldiez gozatzeko.

Urremendi Landa Garapeneko Elkarteak eta Bizkaiko Txakolina JDk antolatutako jaialdiak kartel osoa jarri zuen ekitaldi guztietan. Jesus Mari Lazkano pintorearen estudiora egindako bisita bat, Amunategi upeltegiko mahastian egindako piknika edo Itsasmendi eta Berroja upategietako mahastietan Maren eta Xabi Solano & Zigor DZren kontzertuak, besteak beste.



BIZKAIKO ZAPORE GUZTIA MADRILEN



Kontseilu Arautzaileak, bere ekintzen artean, Madrilerako plan espezifiko bat txertatzen du, eta merkatu potentzial horretan Bizkaiko txakolina gero eta ageriago dago.
Aurten, Madrilgo hiriburuko jarduera presentzialei ekin zaie berriro, eta kanpainak hiru ekintza-ildo ezarri ditu azaroan zehar: bazkari bat lau eskuz Abarra jatetxean*, Garena jatetxeko Julen Baz sukaldariarekin batera (oraintsu Michellin izar bat lortu duena), showroom bat eta jarduera paraleloak Bizkaiko hamaika upategiren presentziarekin, eta XXI. Espainiako Ardo Hoberen Saloian Dastatze instituzional batekin.

BIZKAIKO TXAKOLINA ESKOLA



2021 urtearen amaieran, eskola.bizkaikotxakolina.eus online gunea aurkeztu zen. Bertan, gure txakolinaren historia eta bilakaera modu atseginean ezagutzeko aukera izango dugu, ardo bakar honen alderdi guztietan sakontzeko: gure historia, klima, lurrak, barietateak, mahastizaintza eta enologia, elaborazio estiloak eta dastatzea edo enoturismoa.

Hemendik ekainera bitartean gai berriak argitaratuko dira eta atal guztiak bete eta test txiki bat egin ondoren, erabiltzaileek Bizkaiko Txakolinaren Mezulari titulua jasoko dute.

2022rako, Bizkaiko Txakolina Jatorri Deiturak egutegi interesgarri bat du programatuta, txakolinaren, gastronomiaren eta kulturaren arteko uztarketa protagonista izango diren hainbat jarduerarekin.

Txakomic 2022 Bakion eta Leioan ospatuko da apirileko lehen eta bigarren asteburuetan: uztartze-dastatzeak, kontzertu txikiak, etiketen diseinu esklusiboa, film laburren proiekzioa eta dastaketak egitarau dibertigarria osatuko dute.

Apirilaren amaieran, Bizkaiko Txakolinak **Txakolin Eguna** ospatuko du.

Ekainean, **Bizkaiko Txakolina eta Musika** jaialdia berreskuratu ahal izango dira, Leioako Mendibile parkean musika eta txakolina uztartuz.

Eta **Mahasti Artean jaialdia**ren hirugarren edizioa iraileko lehen asteburuan egitea espero da. Jaialdi honetan mahastiak kontzertu, showcooking eta bestelako kultur eta gastronomia jardueren lekuko dira.

ESPERIENTZIA ENOGASTRONOMIKO BAKARRAK ETA KALITATEZKOAK



Enoturismoa gure txakolinaz gozatzeko modu paregabea eta osoa da: gure ardo ezagunen sekretuak dastatzea, esperientzia gastronomikoak bizitzea eta txakolinaren munduan bete-betean murgiltzea.

Bizkaiko upeltegi askok esperientzia paregabe eta seguruak eskaintzen dituzte nortasun propioa duen ardo honetaz gozatzeko eta antzinako ondare honen kultura zabaltzeko naturaren, gastronomiaren, kulturaren eta historiaren bitartez.

Upategiek enoturismo esperientzia ezberdinak eskaintzen dituzte Bizkaiko txakolina bertatik bertara ezagutu eta gozatzeko. Gure ekoizleen eskutik upategia eta mahastia bisitatzea, gure historiara eta tradiziora hurbiltzen zaituen zaporez beteriko esperientzia enoturistikoaz gozatuz. Hamaiketakoa, txakolin-dastatzeak uztartzearekin, mahastitik paseatzea, gure kostaldean edo Bilboko itsasadarrean txakolin-dastatzea dira proposamenetako batzuk.

Txakolina produktu turistiko nabarmenetako bat da Bilbao Bizkaia Marketin Planaren barruan, eta, zalantzarik gabe, gastronomia- eta kultura-erakargarri bat da bisitatzen gaituztenentzat. Estatuko eta nazioarteko turismoa suspertuta eta Bizkaiko Foru Aldundiaren Turismoaren laguntzarekin, upeltegiek beren jarduera turistikoa suspertzea espero dute, 2019an jasotako bisitak gaindituz.

INFORMAZIO INTERESGARRI GEHIAGO

1. EKOIZPENAREN EBOLUZIOA (kiloetan eta litroetan)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Mahatsa K.	2.714.984	2.379.989	1.840.236	2.278.159	2.358.757	2.486.793
Txakolina L.	1.825.195	1.593.276	1.228.858	1.524.354	1.557.344	1.664.542

Upategiek 2.580 litro berantiar motako ardoa eta apardun 1.500 litro ardo egin dituztela adierazi dute. Kopuru honetan ez da sartzen Bizkaiko Foru Aldundiaren Upategi Esperimentala.

2. LANDUTAKO HEKTAREA ETA MAHASTIZAINTZEN EBOLUZIOA

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Hektareak	396	403	415	428	426	430
Jabeak	218	210	203	199	191	188

3. UPATEGI KOPURUA EKOIZPEN KOPURUAREN ARABERA (litroetran)

LITROAK	2016	2017	2018	2019	2020	2021
>50.000	13	11	9	12	13	12
50.000-20.000	6	8	9	6	7	8
20.000-10.000	7	6	5	6	4	4
10.000-5.000	6	6	3	4	5	6
<5.000	9	8	11	9	8	7
Sin declaración	4	-	3	4	2	1 (*)
Total	45	39	40	41	39	38

4. ATERATAKO KONTRAETIKETAK

	31/01/2019	31/01/2020	31/01/2022
ATERATAKO KONTRAETIKETAK	195.1235	161.5694	173.8771



5. BIZKAIKO TXAKOLINAREN EKOIZPEN MOTAK (hektolitroetan)

UZTAREN AITORPENA	2016	2017	2018	2019	2020	2021
ZURIA	18.013	15.786	12.140,85	14.963,38	15.283,13	16.399,46
Totalaren %	98,66	98,94	98,41	97,72	97,70	98,09
GORRIA	47,08	35,07	34,75	89,48	55,21	52,51
Totalaren %	0,26	0,22	0,28	0,58	0,35	0,31
BELTZA	163,76	112,1	112,98	190,68	235,11	193,45
Totalaren %	0,90	0,7	0,92	1,24	1,50	1,16
APARDUNA	15	15	10	24	33,70	47,90
Totalaren %	0,08	0,09	0,08	0,16	0,22	0,29
UZTAGOIENA	18,25	7,3	38,5	45,5	36,46	25,80
Totalaren %	0,10	0,05	0,31	0,30	0,23	0,15

6. MERKATURATZEAREN EBOLUZIOA (Hektolitroetan)

BARNE MERKATUA	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-2021
ZURIA	14.258,89	15.183,78	15.800,25	14.199,99	13.255,66	11.603
GORRIA	106,53	14,74	49,65	46,05	29,43	47
BELTZA	48,71	52,71	68,18	54,23	15,59	58

Mahasti-zaintza kanpainetako datuak (abuztuaren 1etik uztailaren 31re bitarte).

MERKATUAK	2015-2016	2016-2017	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021
BARNE OROTARRA	14.424,34	15.261,31	15.918,08	14.300,27	13.300,68	11.708
KANPO OROTARRA	429,73	447,2	674,71	524,01	464,03	553,83
OROTARRA	14.854,07	15.708,51	16.592,79	14.824,28	13.764,71	12.261,83

Mahasti-zaintza kanpainetako datuak (abuztuaren 1etik uztailaren 31re bitarte).

7. ESPORTAZIOA (Hektolitroetan)

PAISES	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-2021
AEB	255,56	197,17	293,94	223,74	169,44	206,12
JAPONIA	22,73	26,01	141,28	52,2	29,46	71,67
HERBEHEREAK	13,14	36,63	17,34	62,37	51,49	44,82
ERRESUMA BATUA	45,63	71,88	53,42	37,42	38,61	35,75

Mahasti-zaintza kanpainetako datuak (abuztuaren 1etik uztailaren 31re bitarte)



MATERIAL GRAFICO GEHIGARRIA

- **ARGAZKAIAK:**

https://drive.google.com/drive/folders/1R7-OWtmRLO2EQJyO1prPqUMi8wsx7Ryy?usp=sharing

- **BIDEOA:**

https://drive.google.com/drive/folders/1JkQzPlUufcY4xuBOU4Yqd9DmoZWIcgPd?usp=sharing

- **PRENSA TXOSTEN OROKORRA**:

https://drive.google.com/drive/folders/1Zv7ibRu1nt94JVS6qUugey9O_IMQIgbe?usp=sharing



Consejo Regulador Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina.

Mendibile, 42 Leioa
946.076.071
info@bizkaikotxakolina.eus
bizkaikotxakolina.eus

