

Bizkaiko Txakolina.

DOSSIER DE PRENSA

TODO EL SABOR DE BIZKAIA EN TU COPA!



En paralelo al auge de la gastronomía vasca o la transformación del 'Nuevo Bilbao', Bizkaiko Txakolina tralada una oportunidad única de conocer Bizkaia, sus paisajes, sus gentes y su gastronomía a través del txakoli.

Nuestra ubicación, nuestros suelos característicos, el clima atlántico y la peculiaridad de nuestras variedades autóctonas nos permiten elaborar el nuevo txakoli de Bizkaia que, desde el punto de vista gastronómico, es el acompañante ideal de diferentes platos.

A través de este dossier pretendemos trasladar la esencia del txakoli de Bizkaia como pieza clave de las gastronomía y la cultura de una identidad singular.

UN NUEVO CONCEPTO PARA UN VINO CON GRAN HISTORIA

La presencia de la vid en Bizkaia es milenaria. A partir de los siglos XII y XIII se inicia una viticultura de autoabastecimiento y consumo local.

La palabra txakoli etimológicamente proviene de etxeko ain, lo que significa 'lo justo para casa', respuesta habitual de los productores al preguntar qué tal había ido la cosecha.

Durante los siglos XIV y XV se comienzan a regular y proteger los vinos locales. La primera prueba documental aparece en un texto de 1616 en el que se lee una referencia al 'vino chacolin' para denominar al vino local.



Pero a principios del siglo XX la competencia de vinos foráneos y la industrialización, junto a la plaga de la filoxera o patógenos como el oídio o el mildiu que acaban con una buena parte de las 2.874 hectáreas que constaban censadas en 1891.

Pese a este problemático panorama, el txakoli vive a finales del siglo XIX y comienzos del XX uno de sus mayores momentos de esplendor cuando surgen los 'chacolines', tabernas para la venta exclusiva de txakoli, en las que además el bacalao, los chipirones y hasta las angulas, se sirven en un ambiente alegre y popular.

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN BIZKAIKO TXAKOLINA

A finales de los 90, un pequeño grupo de productores impulsa la recuperación del viñedo y la mejora en la producción del txakoli en Bizkaia. La Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina - Txakoli de Bizkaia obtuvo su reconocimiento oficial en 1994 y desde entonces ha sentado las bases de un vino moderno, de indudable personalidad, con un carácter afrutado y una agradable acidez.

La D.O. vela por la autenticidad del vino producido por los bodegueros adscritos, al tiempo que garantiza que el txakoli etiquetado cumple con los estrictos requisitos de calidad en todos los procesos de la elaboración, desde la plantación de la vid hasta su embotellado.

Actualmente la Denominación de Origen basa su filosofia en cinco pilares fundamentales:

- Identidad
- Respeto al medio rural
- Evolución
- Felicidad
- Unión



CLIMA ATLÁNTICO
Proximidad al mar Cantábrico y terminación occidental de los Pirineos

PLUVIOMETRÍA
1.000-1.300 mm

1.600- 1.800
HORAS DE LUZ

El invierno suele presentarse benigno por la presencia del mar, seguidos de unos meses de mayo y junio (floración) que suelen ser frescos y húmedos. Tras un verano no muy cálido, septiembre (mes de maduración uva) suele rondar temperaturas medias en torno a 20-25º y noches frescas con poca pluviometría.

VIÑEDOS donde las montañas de fusionan con el mar

El viñedo se encuentra presente a lo largo de toda la geografía de Bizkaia. Se pueden encontrar plantaciones tanto en zonas muy próximas a la línea costera, como en los valles interiores, o en las laderas de montañas de media altitud, una rica variedad de zonas y emplazamientos que aportan características peculiares a los txakolis elaborados, aunque dentro de la misma línea común establecida por la Denominación de Origen.

En todos los casos las encontraremos en situaciones bien orientadas, con una buena exposición al mediodía, en media ladera, bien drenadas y aireadas.

Las superficies de viñedo son de pequeño tamaño y se trabajan bajos rendimientos por hectárea en torno a 6.500kg/ha, priorizando siempre la calidad frente a la cantidad.

En cuanto a los suelos, existe una ddiversidad geológica muy interesante: calizas, areniscas, lutitas y margas.



VARIEDADES locales con carácter terruño



Blancas: Hondarrabi Zuri
Hondarrabi Zuri Zerratia
Tintas: Hondarrabi Beltza.

Además, este año 2021 el Consejo Regulador ha aprobado incorporar como variedades autorizadas sin limitaciones las variedades tintas Pinot Noir y Berdexarie (Cabernet Franc).

Blancas autorizadas con limitaciones: Mune Mahatsa (Folle Blanche), Izkiriota (Gros Manseng), Izkiriota Ttippia (Petit Manseng), Sauvignon blanc, Riesling y Chardonay.

VENDIMIA MANUAL

La mayor parte del viñedo se recoge manualmente a lo largo de tres o cuatro semanas. Las zonas más tempranas suelen comenzar a vendimiar a mediados de septiembre y se suele dar por terminada a mediados de octubre, exceptuando aquellas uvas destinadas a vinos de vendimia tardía.



TIPOLOGÍA DE NUESTROS VINOS

Un abanico de posiblidades para disfrutar de grandes vinos, maridajes y momentos.



TIPOLOGÍA DE NUESTROS VINOS

Dentro de la Denominación de Origen BIZKAIKO TXAKOLINA, encontramos diferentes tipos de vinos: los tradicionales blanco, rosado y tinto, y la nueva categoría de txakoli bereziak, que reconoce los blancos, rosados y tintos envejecidos o fermentados en barrica.

Además de los vinos amparados con el término txakoli, la existencia de un dinámico e innovador colectivo de bodegas ha propiciado que surjan nuevos tipos de vinos. Se trata de etiquetas que no coinciden ni en su forma de elaboración ni en sus características organolépticas con el tradicional txakoli. Por ello, se optó por incluirlos como vinos amparados y controlados dentro del Reglamento de esta Denominación, pero en una Disposición Adicional. Aquí se incluyen los vinos de vendimia tardía, los vinos espumosos y otras elaboraciones especiales.

TXAKOLI BLANCO JOVEN

Es el estilo de elaboración más extendido y se elabora principalmente con las dos variedades blancas autóctonas Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Zuri Zerratia.
De tonalidades que van del amarillo pálido al amarillo pajizo, puede tener tonalidades verdosas. También se caracteriza por ser brillante y cristalino.
Destacan sus aromas primarios, de intensidad media, con una amplia gama de matices en los que predominan las notas de frutas blancas y cítricas, junto con otras florales y herbáceas.
En boca son frescos, equilibrados y ligeramente ácidos. El final de la sensación en boca es medianamente persistente, y puede aparecer un posgusto ligeramente amargoso.





TXAKOLI ROSADO

Los txakolis rosados se elaboran con una mezcla de uva tinta y uva blanca, debiendo ser al menos un 50% de la variedad tinta.

Son vinos de color rosa con matices que van desde el fresa pálido al frambuesa.

Presentan aromas complejos con predominio de frutos silvestres y recuerdos a huerta y pimiento verde.

El boca tienen una estructura entre media y ligera, son frescos y medianamente persistentes.

TXAKOLI TINTO

Vinos de color rojo intenso con tonalidades que van del rojo picota al violáceo.

Presentan aromas primarios intensos de pequeños frutos negros con recuerdos a huerta y pimiento verde.

En boca tienen una estructura media y son ligeramente tánicos.



ESPUMOSO, VENDIMIA TARDÍA Y APARTAK



Además de los vinos amparados con el término txakoli, la existencia de un dinámico e innovador colectivo de bodegas ha propiciado que surjan nuevos tipos de vinos.

Los vinos de **vendimia tardía** son vinos elaborados con uvas sobremaduradas, producidas en viñedos inscritos y con un grado alcohólico natural superior a 15%. Cuentan con un período de envejecimiento en barrica de roble. De color amarillo dorado, aunque pueden aparecer tonos verdosos y limón. En nariz presentan aromas intensos y complejos, con notas de fruta madura, especias, miel y frutos secos. En boca tienen un gusto equilibrado entre el dulzor y la acidez típica de la zona de producción, redondo y untuoso, con un final largo y persistente.

AEn los vinos **espumosos**, el vino base empleado para su elaboración es txakoli amparado por la Denominación de Origen. Se elaboran con el método tradicional champenoise y tienen un periodo mínimo de envejecimiento de nueve meses. De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, su burbuja es fina y constante en la copa. En nariz destaca su sutileza, recuerdo de manzana, hinojo, junto con aromas procedentes de la fermentación en botella, avellana y nuez. En boca es ligeramente ácido, equilibrado, elegante y cremoso con final de notas a almendra.

La modificación del nuevo reglamento recoge la nueva categoría de vinos especiales **Apartak**, que da cobertura a la permanente evolución e innovación de los elaboradores inscritos. En esta nueva categoría se incluyen vinos obtenidos a partir de procesos de elaboración menos habituales como fermentaciones con pieles, maceraciones carbónicas y fermentaciones espontáneas, elaboración mediante procesos oxidativos o reductivos generados por crianzas en diferentes tipos de depósitos como huevos de hormigón, tinajas o ánforas o elaboraciones sin presencia de sulfitos añadidos.





EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN

27 años de evolución y revolución en términos de calidad.

EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN



2020

Hectáreas: **426 ha.**
Kilos: **2.358.757 Kg**
Litros: **1.557.344 litros.**

El sector inscrito en la Denominación de Origen ha desarrollado durante estos 27 años una constante evolución, tanto en el aspecto de crecimiento de su dimensión como de mejora de la calidad del producto elaborado.

El número de hectáreas dedicadas al cultivo de la vid, así como la producción de uva y txakoli mantienen una tendencia ascendente, aunque esta se ha visto afectada negativamente en los años 2013 y 2018, ya que la climatología adversa en la floración incidió en una bajada significativa de la cantidad de uva recogida.

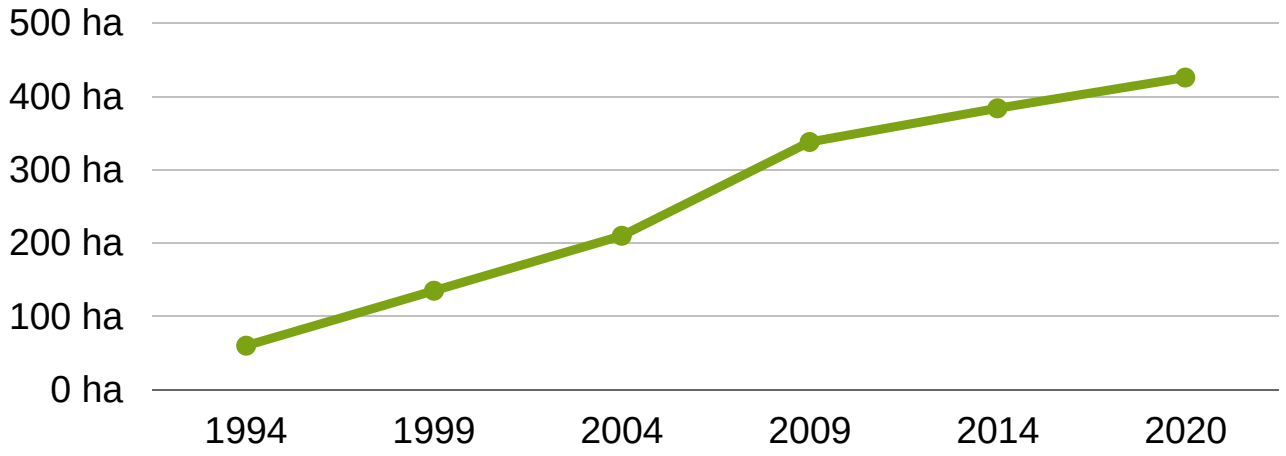
Apesar de que climatologicamente 2020 ha sido un año favorable, los doce primeros días de junio fueron fríos y lluviosos, coincidiendo con la floración de una parte de las plantaciones inscritas, lo que afectó al volumen de cosecha.

Esta añada, expresa claramente el carácter atlántico propio de esta zona, por su frescura, complejidad y elegancia.

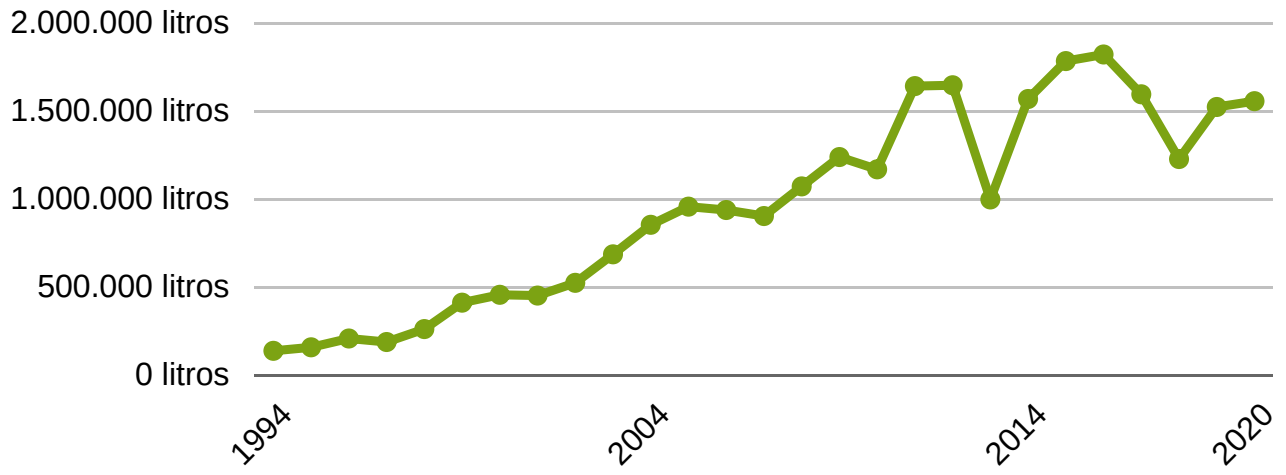
En resumidas cuentas, una evolución que hace de esta Denominación de Origen un sector joven y dinámico que apuesta por el mantenimiento de las características de este vino y por la innovación en su promoción y en la elaboración de vinos adaptados a los gustos del mercado.



EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN HECTÁREAS



EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN LITROS







BODEGAS

38 bodegas repartidas por el territorio histórico de Bizkaia elaboran este vino único, poniendo especial cuidado en el viñedo y la tierra e investigando nuevas fromas de vinificación en busca de la excelencia.

BODEGAS



Actualmente 38 bodegas de Bizkaia elaboran txakolis amparados bajo el Consejo Regulador de Bizkaiko Txakolina. Podríamos diferenciar 6 zonas productoras según la localización geográfica de estas bodegas:

Enkarterri: La comarca más occidental de Bizkaia. Un territorio montañoso de valles profundos, con un clima más extremo que la media de Bizkaia, y un variado paisaje de bosque, prados y plantaciones. Aquí se encuentran varios municipios con una importante tradición txakolinera, entre los que podemos destacar Zalla, Galdames, Muskiz y Balmaseda.

Uribe: Comarca situada al norte del Gran Bilbao, con una orografía más suave y un clima más benigno. Este cúmulo de circunstancias ha facilitado una mayor extensión de viñedos y un mayor número de bodegas. Los municipios más renombrados en el mundo del txakoli son Bakio, Gatika, Gamiz – Fika, o los situados en el conocido valle del Txorierri (Lezama, Larrabetzu, Zamudio...)

Urdaibai: condición de Reserva Natural de la Biosfera hace de esta zona un lugar realmente especial. Un estuario natural de gran valor ecológico donde el viñedo salpica toda la zona diseminado en pequeñas parcelas, respetando una estricta normativa medioambiental. Gernika, Muxika y Busturia acogen importantes bodegas de nuestra DO.

Lea-Artibai: La comarca costera más oriental, redibe su nombre de los dos ríos más importantes que la surcan, el Lea, que desemboca en Lekeitio, y el Artibai, que lo hace en Ondárroa. Es una zona montañosa y forestal con escasos núcleos urbanos. Se pueden encontrar bodegas en Markina – Xemein y Mendexa.



Nerbioi: Abarca los territorios de los municipios ribereños del río que le da nombre desde la incorporación del Ibaizabal, hasta el enclave de Orduña, prácticamente en su nacimiento. En su zona alta, nos encontramos con municipios en los que predomina el entorno rural. En esta zona del interior de Bizkaia encontramos bodegas en los municipios de Zaratamo, Orozko y Orduña.

Durangaldea: Esta comarca está delimitada al sur por las peñas de Anboto, y al norte por el monte Oiz. Su clima es atlántico, pero con unas temperaturas algo más frías de la media de Bizkaia por tratarse de un valle interior. Las bodegas se encuentran en Amorebieta, Durango y Elorrio.

LISTADO DE BODEGAS:

Bodega Abio
Bodega Amunategi
Txakoli Arritxola
Axpe Txakolina
Basalbeiti Txakolina
Basobe Txakolina
Bodega Berroja
Bodega Bikandi
Bodega Bizkaibarne
Bodegas de Galdames
Bodega Butroi
Bodega Doniene Gorrondona
Txakoli Eguzkialde
Erdikoetxe Txakolina
Etxerriaga Txakolina
Garkalde Txakolina
Bodega Gorka Izagire
Txakoli Gure Ahaleginak
Txakoli Gurrutxaga
Hasiberriak Wines
Bodegas Itsasmendi
Bodega Lapazaran
Txakoli Llarena
Bodega Magalarte Lezama
Bodega Magalarte
ZamudioTxakoli Markoleta
Mendraka Txakolina
Merrutxu Txakolina
Txabarri Txakolina
Galanta Txakolina
Bodega Talleri Berria
Ugabe Txakolina
Ulibarri Artzaiak
Bodega Uriarte
Txakoli Uriondo
Bodegas Virgen de Lorea
Bodega Zabala



ENOTURISMO

Catar los secretos de nuestros reconocidos vinos, vivir experiencias gastronómicas y sumergirse de pleno en el mundo del txakoli.



ENOTURISMO



TODO EL SABOR DE BIZKAIA EN TU COPA

Catar los secretos de nuestros reconocidos vinos, vivir experiencias gastronómicas y sumergirse de pleno en el mundo del txakoli.

La cultura txakolinera invita a degustar este vino en la propia bodega. A lo largo de todo Bizkaia descubrirás muchas bodegas en las que poder concertar visitas guiadas para degustar este producto con denominación de origen y regresar a casa con el mejor sabor de boca.

DESCUBRE ESTE VINO ÚNICO

Una nueva manera de conocer nuestro vino, sus procesos de elaboración, las bodegas y comarcas donde se elabora y los restaurantes y hoteles donde se sirve.

Conocer de cerca nuestro territorio, cultura y gastronomía y disfrutar de todo el sabor de Bizkaia en tu copa es posible visitando bodedgas disfrutando del viñedo y degustando txakolis con los propios productores. Un plan perfecto donde la naturaleza, el txakoli y la gastronomía se unen en una experiencia única, disfrutando de una experiencia enogastrónomica cercana, segura y de calidad.



DESCUBRE EL TXAKOLI A TRAVÉS DE EXPERIENCIAS CON IDENTIDAD PROPIA

Las siguientes bodegas ofrecen la oportunidad de conocer de cerca los procesos de elaboración y las historias que se esconden detrás de cada botella. Un paseo por el viñedo, un hamaiketako o tomar una copa de txakoli junto a su productor:



LISTADO DE BODEGAS QUE OFRECEN EXPERIENCIAS ENOGASTRONÓMICAS:

URIBE: SAN JUAN DE GAZTELUGATXE Y FLYSCH

- Bodega Butroi
- Bodega Gorka Izagire
- Bodega Doniene Gorrondona
- Bodega Magalarte Lezama
- Bodega Magalarte Zamudio
- Bodega Uriarte
- Bodega Zabala

ORDUÑA Y PARQUE DEL GORBEIA

- Bodega Ugabe
- Bodega Txakoli Gure Ahaleginak

ENKARTERRI: CUEVAS DE POZALAGUA

- Bodegas de Galdames
- Bodega Txakoli Txabarri
- Bodega Ulibarri Artzaiak

RESERVA DE LA BIOSFERA DE URDAIBAI

- Bodega Amunategi
- Bodega Berroja
- Bodegas Itsasmendi



TXAKOLINGUNEA – MUSEO DEL TXAKOLI DE BIZKAIA

El Museo del Txakoli-Txakolingunea es un centro de interpretación dedicado al txakoli. Mediante audiovisuales y recursos interactivos el Museo del Txakoli - Txakolingunea de Bakio nos ofrece la posibilidad de conocer las características y el proceso de elaboración del txakoli, un vino singular, único, tan característico de nuestra tierra.

Una oportunidad de conocer la historia y la evolución que en los últimos tiempos han ido transformando el txakoli de Bizkaia.

Más información y material gráfico:
https://drive.google.com/drive/folders/1nAuOc_F4dCs8RynbXBdxeZDGp-_f_nHw?usp=sharing







FESTIVAL MAHASTI ARTEAN Urdaibai

El Festival Mahasti Artean se celebró por primera vez en el año 2020 en Bakio. La segunda edición llenó los viñedos de Urdaibai de actividades y consolidó el festival colgando el cartel de "No hay entradas" en todas las actividades programadas.

Showcooking maridaje, avistamiento de aves y picnic maridaje, conciertos con Iker Lauroba, Maren y Xabi Solano & Zigor DZ, clases de yoga, baños de bosque, picnics, visita al Estudio del pintor Jesus Mari Lazkano, rutas de pintxos, sesiones de cina de verano... Actividades únicas en los viñedos de las bodegas y otros enclaves especiales que maridan el txakoli y la cultura y nos invitan a disfrutar de los bellos rincones de Bizkaia.









Maider Zalduondo Uriarte
Técnico de Promoción

mzalduondo@bizkaikotxakolina.eus
661.022.620
946.076.071

+ MATERIAL GRÁFICO
CLICK AQUÍ

Bizkaiko Txakolina.

fb.com/bizkaikotxakolina

@bizkaikoTxako

bizkaikotxakolina

WWW.BIZKAIKOTXAKOLINA.EUS