vinetur

# Getariako Txakolina firma la mayor vendimia de su historia con hasta 6.000.000 de kilos de uva

La denominación prevé una añada con uva muy sana y buen equilibrio de maduración en sus 480 hectáreas

lunes 28 de septiembre de 2026



La Denominación de Origen Getariako Txakolina ha cerrado la vendimia de 2026 con una estimación de entre 5.500.000 y 6.000.000 de kilos de uva. Con ese volumen, y a falta de los datos definitivos, el Consejo Regulador sitúa esta campaña como la más

amplia desde la creación de la denominación. El cierre oficial de la recogida se comunicó el pasado 24 de septiembre, después de una vendimia iniciada a finales de agosto y completada en la última semana del mes.

Los primeros balances del sector apuntan también a una uva con un estado sanitario muy bueno. La denominación atribuye ese resultado a la estabilidad meteorológica de la temporada, con jornadas secas y despejadas que han reducido la aparición de enfermedades fúngicas en las cepas. Esa evolución ha permitido recoger las variedades autóctonas en un momento favorable y con equilibrio en la maduración.

La previsión del Consejo Regulador es que la añada dé lugar a un txakoli con buena graduación natural y con el carácter atlántico propio de la zona. Esa valoración se apoya en la situación en la que han llegado a bodega las uvas, en una campaña marcada por la ausencia de incidencias sanitarias relevantes y por una recogida adaptada al ritmo de maduración de cada parcela.

La vendimia se ha realizado de forma escalonada en los distintos municipios incluidos en la denominación. Ese sistema, habitual en zonas con diferencias de orientación y exposición, permite cortar cada viñedo en su punto idóneo. En este caso, la D.O. subraya que la entrada de uva se ha ajustado a las condiciones de cada parcela, con el objetivo de mantener la regularidad de la cosecha en un territorio que combina viñedos de costa y de interior.

Getariako Txakolina reúne 480 hectáreas de viñedo inscrito en Gipuzkoa y 32 bodegas elaboradoras repartidas por municipios guipuzcoanos. Cerca del 80% de esas bodegas trabajan de forma integral sus propios viñedos, de modo que asumen de manera directa el cultivo, la recolección, la elaboración y la comercialización. Ese modelo refuerza el vínculo entre cada vino y su origen y da más peso al trabajo en finca dentro del conjunto de la denominación.

La base del viñedo inscrito sigue siendo la Hondarrabi Zuri, que ocupa aproximadamente el 85% de la superficie. La Hondarrabi Beltza representa en torno al 10% y el 5% restante corresponde a otras variedades blancas autorizadas por el reglamento, entre ellas Chardonnay, Riesling, Gros Manseng y Petit Courbu. Esa distribución explica el peso del txakoli blanco dentro de la producción total y, al mismo

tiempo, la presencia de otras elaboraciones con perfiles distintos.

Según los datos facilitados por la denominación, el txakoli blanco supone el 90% de la producción y el rosado el 10%. A esa oferta se suman, en las añadas que lo permiten, elaboraciones especiales como tintos, espumosos y vinos de vendimia tardía. La campaña de 2026 arranca así con una base de materia prima amplia y homogénea para una gama que, aunque sigue centrada en el blanco, incorpora cada vez más referencias dentro de la propia D.O.

El sistema de control y certificación recae en la Fundación HAZI, que actúa como órgano acreditado en coordinación con el Consejo Regulador. La denominación recuerda que cada botella se identifica con un precinto numerado colocado sobre la cápsula, además de la etiqueta de la bodega inscrita. Ese mecanismo permite seguir la trazabilidad del producto y verificar que cumple las normas de origen y elaboración fijadas por la D.O.

Con la vendimia ya cerrada, la atención del sector se desplaza ahora a la evolución de la uva en bodega y al trabajo de elaboración de la añada 2026. El volumen recogido y el buen estado sanitario con el que ha terminado la campaña sitúan a Getariako Txakolina ante una cosecha que, si las estimaciones se confirman, marcará el mayor registro de su historia reciente.