vinetur

Descubre los secretos del txakoli: una guía para disfrutar de esta joya vinícola

Un recorrido por la historia y los sabores únicos de este vino vasco

jueves 6 de julio de 2023

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Quien haya ido al País Vasco y sea amante del vino habrá tomado algún que otro txakoli acompañado de los deliciosos pinchos que preparan en sus bares. Y es que este vino autóctono a pesar de tener una **historia que se remonta 500 años atrás** sigue siendo poco conocido fuera de nuestras fronteras.

¿Cuáles son sus orígenes?

En Bizkaia el **cultivo de la vid se lleva haciendo desde la Alta Edad Media**, pero no fue hasta los siglos XVII y XVIII cuando experimentó su época dorada.

El txakoli es un vino con baja graduación, muy fresco, con muchos matices y una enorme tradición. Una bebida del pasado que podías disfrutar en los **caseríos familiares**, y que actualmente se sigue manteniendo viva esa tradición.

Una de las curiosidades que me ha llamado la atención es como se sujetaban los viñedos para elaborar este tipo de vino. Estos son unos de los **primeros viñedos que se sujetaban con pérgolas fabricadas con huesos de ballenas**. Sí, sí, has leído bien. Y es que en esa época la pesca de la ballena era algo habitual en esa zona.

Hace no mucho tiempo este tipo de vino se veía como un vino ácido, cítrico y muy fácil de beber que **elaboraban pequeñas bodegas y se consumía en las tabernas**. Por suerte este concepto está cambiando y la forma de producirlo cada vez es más meticulosa y elaborada.

¿Cómo se elabora?

La **producción del txakoli se lleva a cabo por pequeñas y medianas bodegas** con una media de 3 hectáreas de viñedos. La mayoría de ellas gestionan y cultivan sus propias viñas. Tradicionalmente, la elaboración de estos vinos era una actividad complementaria en la economía local. Se producían para consumo en casa y en las añadas buenas se vendía lo que sobraba. De ahí el nombre, que se cree que viene de la expresión euskera *etxeko ain*, que en castellano significa ***para casa***.



Viñedos en Getaria

La variedad de uva utilizada más importante para la creación de este tipo de vino es la **Hondarrabi Zuri Zerratia**, una uva blanca con muy **buena acidez**, que aporta a los vinos toques cítricos y florales. Por otro lado, al crecer en un clima frío no desarrolla una alta graduación alcohólica por lo que los vinos son más ligeros. En el caso del txakoli tinto o rosado se utiliza la Hondarribi Beltza. Para el cultivo de estas uvas los viñedos se reparten por **varias zonas con diferentes climas, suelos, humedad y altitud**. Desde valles y montañas hasta la costa. De este modo los vinos adquieren diferentes características y matices. Actualmente las bodegas producen también vinos más elaborados, con crianza sobre lías o paso por barrica, con mayor textura y complejidad. Por otro lado también se comienzan a elaborar vinos dulces de vendimia tardía o espumosos.

Las provincias dónde se elaboran estos vinos son: Bizkaia, Gipuzkoa y Araba que corresponden también a tres D.O.s diferentes. Todas estas provincias se localizan en la parte más septentrional de la Península Ibérica con un clima atlántico que marca el estilo de estos vinos.

Vamos al lío, ¿cómo disfrutar de un buen txakoli?

Este tipo de vino tradicional hay que consumirlo el mismo año de su cosecha, mientras que los que tienen crianza pueden guardarse unos años. En muchos sitios te lo sirven escanciándolo, como se hace con la sidra, ya que antiguamente este vino no se filtraba.

También se hace en el caso de los vinos con denominación de origen Txakoli de Getaria, ya que presentan una ligera carbonización por lo que es recomendable servirlos escanciados, a una altura de unos 20 centímetros

En cuanto a los maridajes, a mi me encanta con platos de pescado o marisco, si puede ser a la plancha. En definitiva, cada botella de estos vinos lleva **embotellado un paisaje, unas uvas únicas y el trabajo y la historia de muchas familias**. Vinos que son singularidad, tradición e innovación.