



# BIZKAIKO TXAKOLINA 2019

## CONSEJO REGULADOR

---

**Presidente:**

D. José Luis Gómez Querejeta

**Vicepresidente:**

D. Unai Sulibarria Santibáñez

**Vocales:**

D. Aritza Antolínez Salvador

Dña. Miren Sorkunde Bikandi Lasa

D. Bertol Izagirre Garizurieta

D. Arkaitz Larrazabal Durana

Dña. Pilar Llamosas Orcasitas

D. Garikoitz Ríos Urbaneta

# ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL CONSEJO REGULADOR

## XXV ANIVERSARIO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

### **CURSO DE VERANO DE LA UPV-EHU**

La conmemoración del XXV Aniversario de la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina dio lugar a la celebración de diversos eventos a lo largo del año 2019, relacionados siempre con la promoción de nuestra marca y producto.

A propuesta del Consejo Regulador al Gobierno vasco, la UPV incluyó en el programa de sus **Cursos de Verano** uno específico dedicado a nuestra D.O. HAZI fue el encargado de la selección de los temas y los ponentes y el curso se celebró los días 27 y 28 de junio en nuestra sede de Mendibile y en las de la Bodega Berroja, bajo el título general de **Retrospectiva y presente de la DO Bizkaiko Txakolina**.

Intervinieron como ponentes Cristina Alcalá, periodista especializada en el sector, que ha ocupado cargos relevantes como directora de la Revista Mi Vino o Secretaria del Consejo Regular Ribeiro, que habló de la problemática general de las Denominaciones de Origen.

María Olarte, directora de Olarte Desarrollo de Personas, y especializada en coaching, formación y resolución de conflictos, que dirigió la ponencia sobre Asociacionismo y Colaboración.

María José Huertas, sumiller del Restaurante La Terraza del Casino (Madrid), que habló sobre el txakoli y la gastronomía.

El Master of Wine Andreas Kubach dirigió una cata comentada en la bodega Berroja, en la que presentó un amplio catálogo de txakolis de nuestra DO.

También participaron en el curso representantes de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Bierzo y del Marco de Jerez que presentaron sus experiencias, así como miembros de Corpinat, una asociación de bodegas elaboradoras de vinos espumosos en Penedés, que en su día se desgajaron de la DO Cava.

## NUEVA WEB APP: TXAKOLIMAP

Desde el verano de 2019 está disponible en la web [www.txakolimap.com](http://www.txakolimap.com) y en la oficial de Bizkaiko Txakolina, <http://www.bizkaikotxakolina.org/> la Web App “Txakoli Map” desarrollada como una aportación tecnológica al tradicional mundo del txakoli. Se trata de una herramienta que, implementada en el teléfono móvil, permite localizar los puntos más cercanos al usuario donde podrá encontrar Bizkaiko Txakolina y un pintxo adecuado para su maridaje. La aplicación facilita no solo la geolocalización de los locales más próximos al usuario sino información añadida sobre dichos establecimientos y las bodegas que les surten de Txakoli de Bizkaia. En el momento de su lanzamiento la aplicación ofrecía información de locales hosteleros de Bilbao pero paulatinamente está ampliando su campo de actuación a todo el territorio de Bizkaia a medida que se adhieren nuevos establecimientos.

## OTRAS ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN

### MARIDAJE DE PINTXOS Y BIZKAIKO TXAKOLINA EN IRUÑA

La segunda edición del Campeonato de Maridaje de Pintxos con Txakoli de Bizkaia en Pamplona se celebró entre los días 7 y 17 de noviembre. El éxito que registró la primera edición de este certamen se ha traducido en un incremento de los establecimientos de hostelería participantes. En esta ocasión fueron 28 los bares y restaurantes de Pamplona y Comarca los que ofrecieron a su clientela un pintxo creado especialmente para la ocasión, maridado con una copa de Txakoli de Bizkaia, de una de las doce bodegas adscritas a la DO participantes en el evento.

Por primera vez se celebró también un Salón de Bizkaiko Txakolina en Madrid para presentar nuestro producto a profesionales del sector de la hostelería y el vino.

Además de esta nueva actividad, la DO ha participado y colaborado como es habitual en diversos eventos gastronómicos, festivos y sociales como el Txikiteroen Eguna que se celebra en Bilbao con motivo de la festividad de la Virgen de Begoña, los concursos de bacalao en la Aste Nagusia, día de Santo Tomás, en Bilbao, y Ferias como las de Muskiz y Balmaseda.

Un año más, Bizkaiko Txakolina tampoco ha olvidado su faceta solidaria colaborando con la campaña contra la polio del Rotary Club.

### CONVENIOS CON EL ATHLETIC CLUB Y LABORAL KUTXA

Bizkaiko Txakolina ha renovado también este año su convenio de colaboración con el Athletic Club, en virtud del cual, una bodega de nuestra DO está presente en el Anillo VIP en cada partido que disputa el primer equipo del Athletic Club en San Mamés. El acuerdo incluye la posibilidad de celebrar otros eventos en el anillo VIP, destinados a los socios del Athletic Club. De esta manera, este año se ha celebrado el denominado Enoteka, en el que se ha presentado

la gama más gastronómica de Bizkaiko Txakolina: txakolis con crianza sobre lías y fermentados en barrica.

Por otra parte, mediante el convenio firmado con Laboral Kutxa, se celebró en el Azkuna Zentroa la cuarta edición del Foro Bizkaiko Txakolina / Laboral Kutxa, que contó con la participación del sociólogo y escritor Lluís Tolosa, que presentó una ponencia sobre enoturismo, y el director general de Vintae, Ricardo Arambarri, que disertó sobre la creación de marca.

## UN VINO DE EXCELENTE CALIDAD

Los resultados de las catas de calificación nos confirman la excelente calidad de los txakolis que nuestras bodegas elaboran, recuperando el carácter atlántico, por la frescura, complejidad y elegancia que transmiten, tras dos añadas más cálidas.

Mientras que el año pasado se habían calificado 853.113 litros hasta la misma fecha, este año se ha calificado 1.108.453 litros. Lo cual es un claro índice de la excelente calidad y de la demanda creciente, tanto de nuestros clientes habituales como de los nuevos mercados a los que estamos llegando.

## UN AÑO PARA LA RECUPERACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

El volumen de Txakoli producido en la cosecha 2019 ha sido de 1.524.354 litros, lo que supone un incremento de un 25,51% respecto a la añada anterior. Aunque la recuperación es muy positiva, después del mal ejercicio de 2018, la producción ha estado por debajo de la obtenida en 2017, que supuso un máximo en el histórico de la DO.

La entrada en producción de nuevos viñedos (21 hectáreas plantadas entre los años 2012 a 2015) ha influido positivamente en el volumen total de la producción, aunque el incremento de la producción de uva no ha sido suficiente para las necesidades del sector y expectativas que se habían marcado tras la corta cosecha de 2018

2019 ha venido marcado por dos factores principales. Una brotación muy temprana como consecuencia de un final del invierno muy templado, y un primavera más bien fría y de pocas precipitaciones que provocó una floración anterior a las fechas habituales, aunque más larga, lo que tuvo efectos negativos en el cuajado.

Tras un verano bastante positivo en lo climático, con temperaturas superiores a la media y menor precipitación de la habitual, las altas temperaturas registradas en septiembre adelantaron la maduración de la uva y, en consecuencia, de la vendimia, que comenzó el día 20 de ese mismo mes.

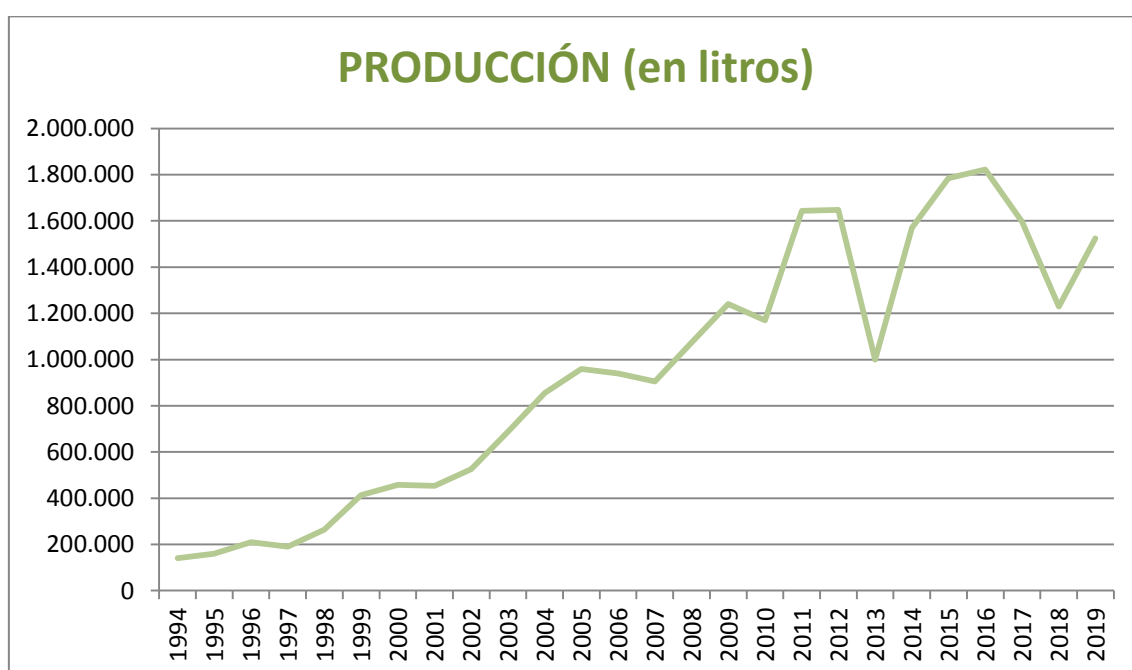
Aunque la sequía y la pérdida de granos por el mal cuajado hicieran que el resultado final no respondiera a las primeras expectativas, los rendimientos de producción por hectárea fueron superiores a los del año anterior y los rendimientos de transformación uva/txakoli fueron similares.

**CUADRO 1. EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN (en kilogramos y litros)**

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
<b>Uva</b>	1.515.782	2.323.190	2.681.329	2.714.984	2.379.989	1.840.236	2.278.159
<b>Txakoli</b>	999.428	1.569.634	1.784.934	1.825.195	1.593.276	1.228.858	1.524.354

Además las bodegas han declarado haber elaborado 3.850 litros de Vinos de Vendimia Tardía y 1.000 litros de Espumoso de Bizkaia.

En este volumen no se incluye la Bodega Experimental de la Diputación Foral de Bizkaia

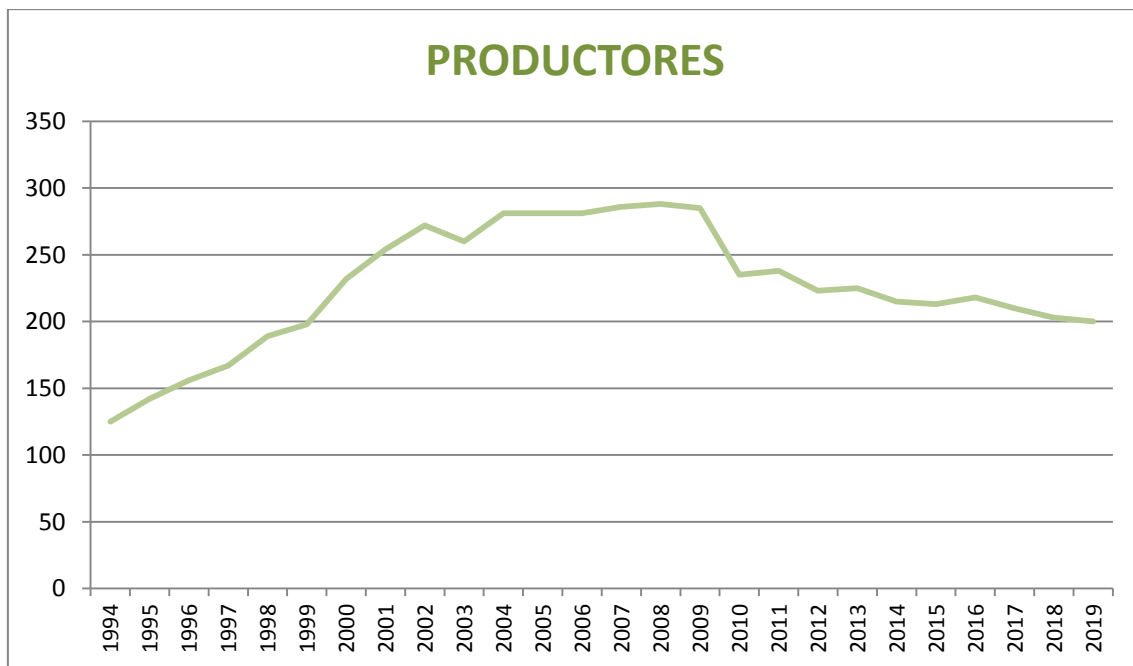


## LA EXTENSIÓN DE HECTÁREAS CULTIVADAS CRECE LIGERAMENTE

El número de hectáreas dedicadas al cultivo de la vid ha mantenido su tendencia ascendente, siguiendo siempre el plan de crecimiento controlado de la DO, mientras el número de sus titulares vuelve a descender ligeramente. A fecha de hoy el número de viticultores inscritos es de 199 con 428 hectáreas cultivadas.

**CUADRO 2. EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE HECTÁREAS CULTIVADAS Y VITICULTORES**

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
<b>Hectáreas</b>	373	383	392	396	403	415	428
<b>Titulares</b>	223	215	212	218	210	203	199



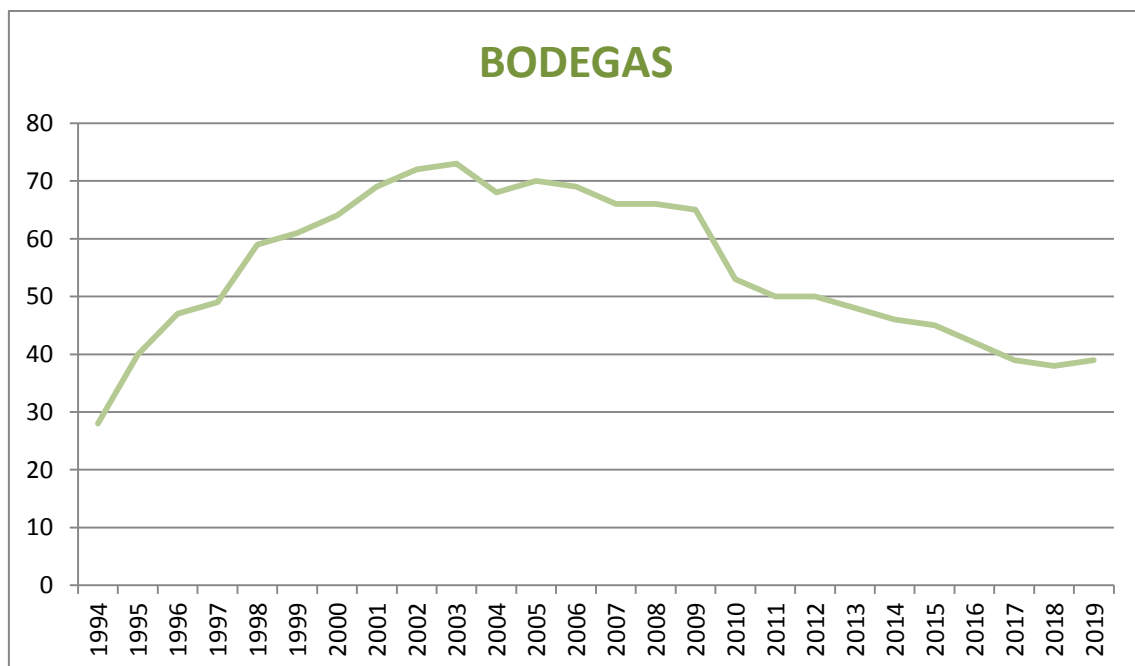
## EL NÚMERO DE BODEGAS PERMANECE ESTABLE

El número de bodegas que elaboran más de 50.000 litros vuelve a subir y recupera los parámetros anteriores a 2018 cuando la bajada del volumen de la cosecha provocó la disminución de las bodegas con este índice de producción. El número de bodegas registradas permanece estable.

**CUADRO 3. NÚMERO DE BODEGAS INCRITAS SEGÚN VOLUMEN DE ELABORACIÓN (en litros)**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
>50.000	11	7	11	13	13	11	9	12
50.000-20.000	8	9	8	8	6	8	9	6
20.000-10.000	10	4	7	6	7	6	5	6
10.000-5.000	3	7	5	8	6	6	3	4
<5.000	17	17	13	8	9	8	11	9 *
Sin declaración	2	4	2	2	4	-	3	4
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>49</b>	<b>46</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>39</b>	<b>40</b>	<b>41*</b>

\*Se incluyen dos bodegas que han solicitado la incorporación a la Denominación y que están pendientes de obtener el certificado de la Entidad de Control





## EL TXAKOLI BLANCO ES LA REFERENCIA DE LA D.O.

El txakoli blanco sigue suponiendo la principal producción en la Denominación de Origen, pero los porcentajes de producción de rosado y tinto se incrementan de forma significativa.

El txakoli tinto, con algo más de 190 hectolitros elaborados, supone un 1,24% de la producción total de la DO, mientras que el rosado ya alcanza un 0,58% con casi 90 hectolitros elaborados. El txakoli blanco supone el 97,72% de la producción total y sigue siendo la referencia indiscutible de la DO.

También se han registrado ligeros incrementos en la producción de espumosos y vinos de vendimia tardía.

### CUADRO 4. TIPOS DE ELABORACIÓN DEL TXAKOLI DE BIZKAIA (en hectolitros)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
<b>BLANCO</b>	15.489,03	17.678	18.013	15.786	12.140,85	14.963,38
<b>%sobre total</b>	98,22	98,68	98,66	98,94	98,41	97,72
<b>ROSADO</b>	119,07	40,35	47,08	35,07	34,75	89,48
<b>%sobre total</b>	0,76	0,23	0,26	0,22	0,28	0,58
<b>TINTO</b>	88,24	131,04	163,76	112,1	112,98	190,68
<b>%sobre total</b>	0,56	0,73	0,90	0,70	0,92	1,24
<b>ESPUMOSO</b>	10	15	15	15	10	24
<b>%sobre total</b>	0,06	0,08	0,08	0,09	0,08	0,16
<b>V. TARDÍA</b>	63,30	49,7	18,25	7,30	38,5	45,5
<b>%sobre total</b>	0,4	0,28	0,10	0,05	0,31	0,30

## EL TXAKOLI COMERCIALIZADO ESTÁ EN LAS CIFRAS HABITUALES

Después de que el año pasado se registrara un nuevo record en la cantidad de txakoli comercializado, con un total de 16.592,79 hectolitros, esta campaña las cifras vuelven a unos niveles más habituales, similares a los que se registraron entre 2014 y 2017.

El descenso respecto al record de la anterior campaña ha sido similar en las tres elaboraciones, blanco, tinto y rosado, tanto en el mercado interior como en las exportaciones

### CUADRO 5. EVOLUCIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN

	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19
BLANCO	12.931,82	14.202,81	14.258,89	15.183,78	15.800,25	14.199,99
ROSADO	63,29	44,51	106,53	14,74	49,65	46,05
TINTO	47,93	32,48	48,71	52,71	68,18	54,23
ESPUMOSO	6,42	1,58	10,31	10,08		
TOTAL INTERIOR	13.062,24	14.281,38	14.424,34	15.261,31	15.918,08	14.139,44
TOTAL EXTERIOR	409,71	498,07	429,73	447,20	674,71	524,01
<b>TOTAL</b>	<b>13.471,95</b>	<b>14.779,45</b>	<b>14.854,07</b>	<b>15.708,51</b>	<b>16.592,79</b>	<b>14.663,45</b>

\*La campaña incluye datos desde 1 de agosto al 31 de julio del año siguiente. Es decir, en la última campaña se tienen en cuenta los datos de comercialización desde el 1 de agosto de 2018 al 31 de julio de 2019

## CRECEN LAS VENTAS EN HOLANDA Y EEUU SIGUE SIENDO EL PRINCIPAL PAÍS IMPORTADOR

En cuanto al mercado exterior, se observa un crecimiento significativo de ventas en Holanda, que compensa el descenso que se ha producido en el mercado japonés, si bien éste se mantiene como uno de los destinos de referencia en las exportaciones, por delante del Reino Unido, un destino sobre el que pesa la incertidumbre de lo que sucederá en el futuro a partir del Brexit. Estados Unidos también se reafirma un año más como el principal mercado exterior de Bizkaiko Txakolina.

### CUADRO 6. PAISES IMPORTADORES DE TXAKOLI. (En hectolitros)

PAÍS	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-2018	2018-2019
EEUU	242,11	318,29	255,56	197,17	293,94	223,74
JAPÓN	27,90	33,45	22,73	26,01	141,28	52,20
HOLANDA	9,35	24,35	13,14	36,63	17,34	62,37
R. UNIDO	20,41	45,69	45,63	71,88	53,42	37,42

## TXAKOLIS PREMIADOS Y DISTINGUIDOS

La Denominación de Origen Txakoli de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina, vela por la autenticidad del vino producido por los bodegueros adscritos, garantizando que el txakoli etiquetado bajo su denominación cumple los estrictos requisitos de calidad en todos los procesos de la elaboración, desde la plantación de la vid, siempre en terrenos por debajo de los 400 metros sobre el nivel del mar, hasta su embotellado. Fruto de este celo es el reconocimiento que ha alcanzado el Txakoli de Bizkaia como un vino de calidad.

Un total de 30 marcas de txakolis de la DO Bizkaiko Txakolina han obtenido 90 puntos o más en la última edición de la Guía Peñín de los Vinos de España. El Marko Late Harvest de 2017 elaborado por la bodega Bizkaibarne de Orozko es la elaboración que obtuvo la mejor calificación, con 94 puntos.

Cinco marcas de tres bodegas han alcanzado los 93 puntos. Tres de la bodega Itsasmendi: Artizar 2014 (botella Borgoña), Artizar 2014 (botella Rhin) y Artizar Magnum 2013. De la bodega Gorka Izagirre el 42 by Eneko Atxa 2015; y de la bodega Bizkaibarne el Marko Gure Arbasoak 2017.

Con 92 puntos figuran de la bodega Itsasmendi, los Itsasmendi 7 Magnum de 2015 y 2016, el Parcelario 7 de 2017 y el Urezti de 2016. De la bodega Gorrondona, el Doniene XX de 2016. De Gorka Izagirre, el Ama 2015, el Gorka Izagirre 2016 y el Geroa 2016. De Bizkaibarne, el Marko 2018. Y de Virgen de Lorea, el Lainoa 2017.

Han obtenido 91 puntos el Doniene 2018 y el Gorrondona 2018, de la bodega del mismo nombre; el Arima 2017, de Gorka Izagirre, el NNekazari 2017 de la bodega Haziberriak; el Magalarte Lezama 2017 de la bodega del mismo nombre; el Peninsular Vino Atlántico 2018, de Gorka Izagirre y el Señorío de Otxaran 2018, de la bodega Virgen de Lorea

Doce marcas han obtenido 90 puntos. Berroja 2017, de la bodega del mismo nombre; Mendraka 2018, de Elizalde; Artxanda 2018 de Jon Ander Rekalde; TX16 2016 de Talleri; Torre de Loizaga selección 2017, de Bodegas de Galdames; Itsasmendi 7 2017; Ondarea 2017 FB, de Gorrondona; Gorka Izagirre 2018 y Garena 2018, de Gorka Izagirre; Magalarte Zamudio FB 2016 y 2017 de la bodega del mismo nombre y Aretxaga 2018, de Virgen de Lorea.

A lo largo de los 25 años de historia de la D.O. han sido numerosos los txakolis que han recibido reconocimientos y distinciones en diversos certámenes y concursos tanto a nivel local como internacional.

En el siguiente cuadro figuran las 17 marcas, pertenecientes a 6 bodegas, que han obtenido premios y distinciones a lo largo de 2019.

**CUADRO 7. RELACIÓN DE TXAKOLIS PREMIADOS EN 2019**

MARCA	BODEGA	PREMIO
TXABARRI EXTRA 2018	Bodega Txabarri	<b>Concurso Internacional Bacchus</b> Bacchus de Plata
TXABARRI TINTO, 2018	Bodega Txabarri	<b>Concurso Internacional Bacchus</b> Bacchus de Plata
PARCELARIO 7.6 2017	Bodega Itsasmendi	<b>Concurso Internacional Bacchus</b> Bacchus de Plata
42 BY ENEKO ATXA 2015	Bodega Gorka Izagirre	<b>Concourse Mondial Bruxelles</b> Gran Medalla de Oro
GORKA IZAGIRRE 2018	Bodega Gorka Izagirre	<b>Concourse Mondial Bruxelles</b> Medalla de Oro
OLETXE 2017	Bodega Butroi	<b>Concourse Mondial Bruxelles</b> Medalla de Plata
EUP! 2018	Bodega Magalarte Lezama	<b>Concourse Mondial Bruxelles</b> Medalla de Plata
G22 2016	Bodega Gorka Izagirre	<b>International Wine Challenge</b> Vino recomendado
42 BY ENEKO ATXA 2015	Bodega Gorka Izagirre	<b>International Wine Challenge</b> Medalla de Plata
AMA 2015	Bodega Gorka Izagirre	<b>International Wine Challenge</b> Medalla de Plata
GORKA IZAGIRRE 2018	Bodega Gorka Izagirre	<b>International Wine Challenge</b> Medalla de Bronce
ARIMA 2017	Bodega Gorka Izagirre	<b>International Wine Challenge</b> Medalla de Bronce
EUP! BARRIKAN 2018	Bodega Magalarte Lezama	<b>International Wine Awards</b> Medalla de Oro
EUP! 2018	Bodega Magalarte Lezama	<b>International Wine Awards</b> Medalla de Oro
ARETXABALETA 2018	Bodega Magalarte Zamudio	<b>International Wine Awards</b> Medalla de Oro
MAGALARTE ZAMUDIO FB, 2018	Bodega Magalarte Zamudio	<b>International Wine Awards</b> Medalla de Oro
MAGALARTE LEZAMA 2018	Bodega Magalarte Lezama	<b>International Wine Awards</b> Medalla de Plata
SAGASTIBELTZA 2018	Bodega Magalarte Lezama	<b>International Wine Awards</b> Medalla de Plata
ZABALONDO 2018	Bodega Magalarte Zamudio	<b>International Wine Awards</b> Medalla de Plata