

Bizkaiko Txakolina.

DOSSIER DE PRENSA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



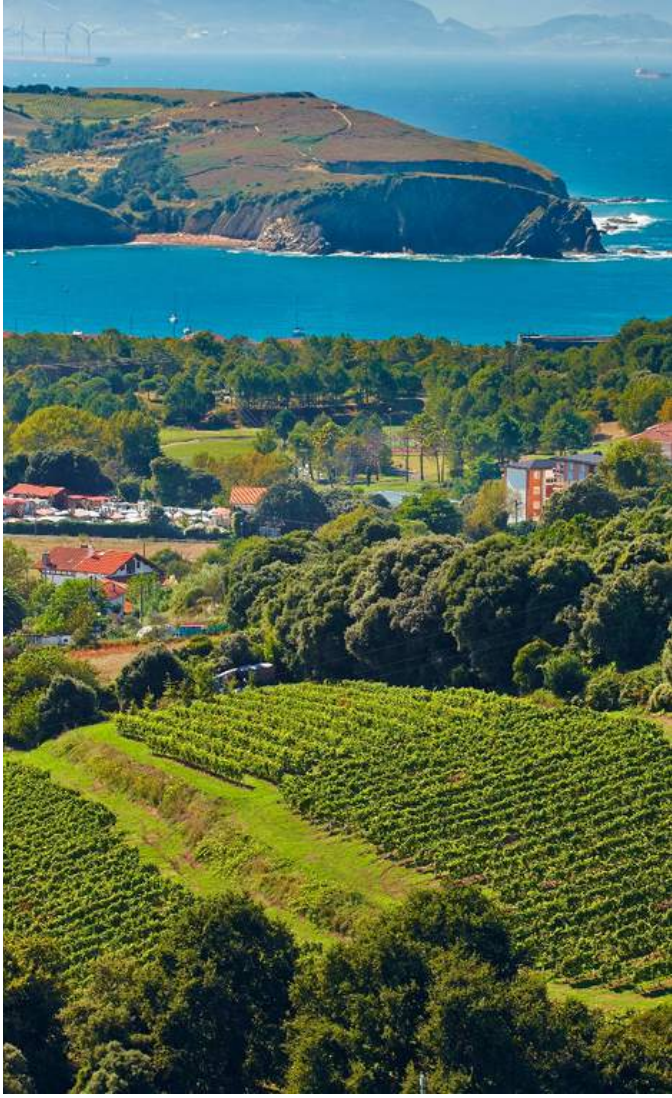
REDESCUBRE BIZKAIKO TXAKOLINA

UN VINO QUE MIRA AL MAR CON IDENTIDAD PROPIA

En paralelo al auge de la gastronomía vasca o la transformación del 'Nuevo Bilbao', la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina ha evolucionado a gran velocidad desde su creación hace ya 26 años.

Nuestra ubicación, nuestros suelos característicos, el clima atlántico y la peculiaridad de nuestras variedades autóctonas nos permiten elaborar un txakolis con infinitas posibilidades de armonía dede el punto de vista gastronómico: el acompañante ideal de diferentes platos.

Os presentamos este documento para que conozcáis más y mejor nuestra Denominación de Origen y nuestros vinos, que ya se encuentran entre los mejores blancos del panorama nacional.



UN POCO DE 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.

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 que acaba 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 del bacalao, los chipirones y hasta las angulas, se sirven en un ambiente alegre y popular.





LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “BIZKAIKO TXAKOLINA – TXAKOLI DE BIZKAIA”

A mediados de los años 80, un pequeño grupo de productores impulsa la recuperación del viñedo y la mejora en la producción del txakoli en Bizkaia. La Denominación de Origen Txakoli de Bizkaia – Bizkaiko Txakolina 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.

VARIEDADES

Blancas autóctonas:
Hondarrabi Zuri
Hondarrabi Zuri Zerratia

Tintas autóctonas:
Hondarrabi Beltza.

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





SABÍAS QUE... La palabra txakoli etimológicamente proviene de etxeko ain, lo que significa ‘lo justo para casa’.

TIPOLOGÍA DE NUESTROS VINOS



TIPOLOGÍA DE NUESTROS VINOS



Dentro de la Denominación de Origen TXAKOLI DE BIZKAIA - BIZKAIKO TXAKOLINA, podríamos diferenciar tres tipos de vinos: txakoli blanco (joven, envejecido con sus lías y fermentado en barrica), txakoli rosado y txakoli tinto.

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 BLANCO ENVEJECIDO CON SUS LÍAS

Durante los últimos años las bodegas han podido comprobar el potencial de envejecimiento que tiene la variedad Hondarrrabi Zuri.

Fruto de esta experiencia y del carácter innovador del sector amparado, un buen número de bodegas está elaborando vinos envejecidos madurados con sus lías.

Son vinos con mayor estructura en boca y mayor complejidad de aromas, a los que se suman notas de tostados, bollería y fruta de hueso.

Estos vinos mantienen su frescor y tienen un posgusto largo y sabroso.

Se trata de vinos gastronómicos, recomendados para su consumo con una amplia gama de platos.

TXAKOLI BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Las producciones de determinados viñedos ubicados en parcelas con buenas exposiciones al sol permiten su fermentación en barricas de madera de roble.

Presentan colores que van del amarillo pajizo al amarillo pálido, limpios y brillantes. Presentan aromas de intensidad media-alta, con presencia de notas frutales y florales, ensambladas con otras balsámicas.

En boca son vinos frescos, equilibrados y complejos. Persistentes, con un posgusto en el que aparecen de nuevo las notas frutales, florales y balsámicas.





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

LVinos 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.





VINOS ESPECIALES

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. Aquí se incluyen los vinos de vendimia tardía y los vinos espumosos.

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.

En 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.





EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN

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 25 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.

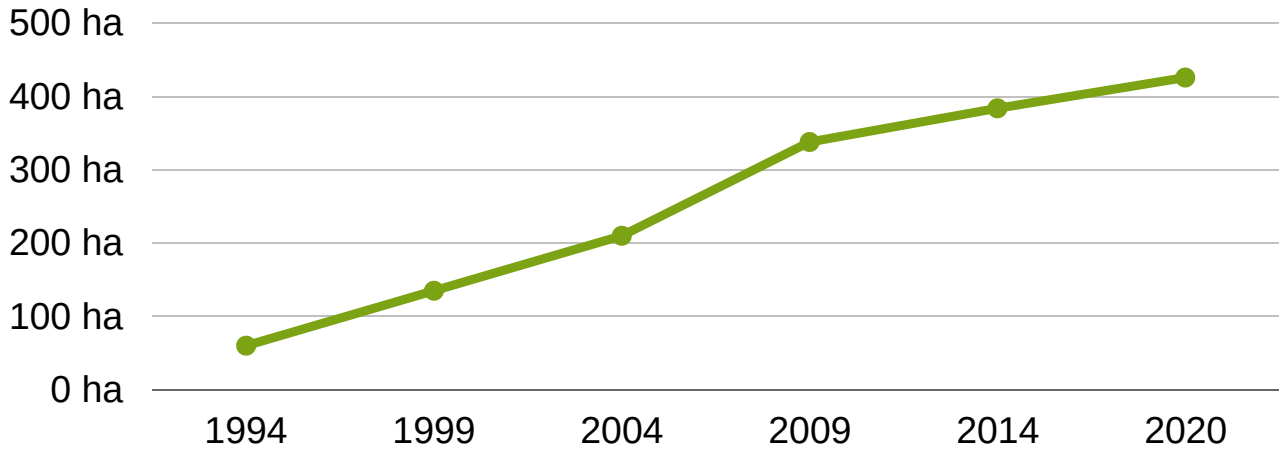
Apesar de que climatologicamente 2020 ha sido un año favorable, los doce primeros días de junio fueron fríos y lluviosos, coincidiendo con la floración de una parte de las plantaciones inscritas, lo que afectó al volumen de cosecha.

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

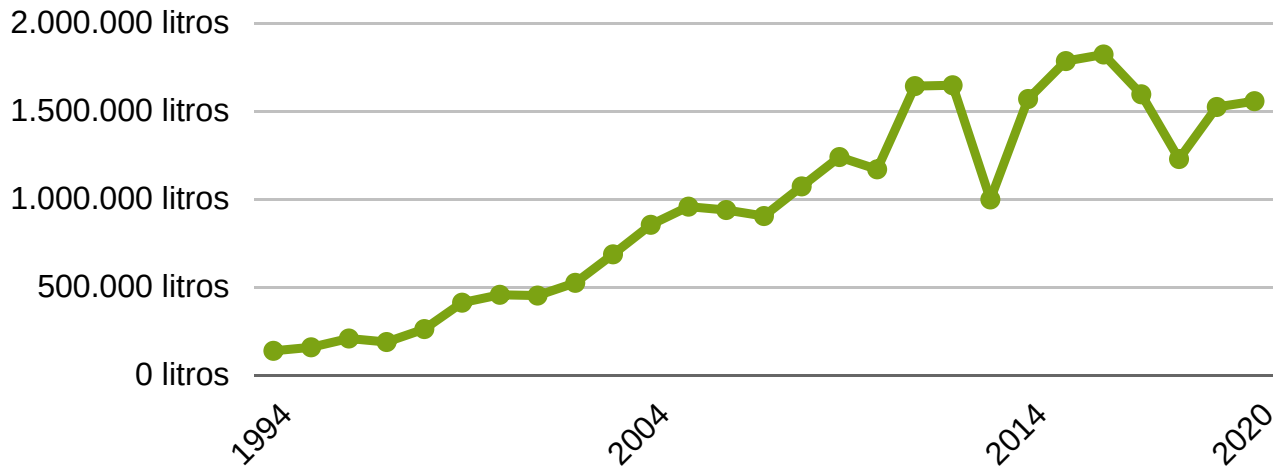
En resumidas cuentas, una evolución que hace de esta Denominación de Origen un sector joven y dinámico que apuesta por el mantenimiento de las características de este vino y por la innovación en su promoción y en la elaboración de vinos adaptados a los gustos del mercado.



EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN HECTÁREAS

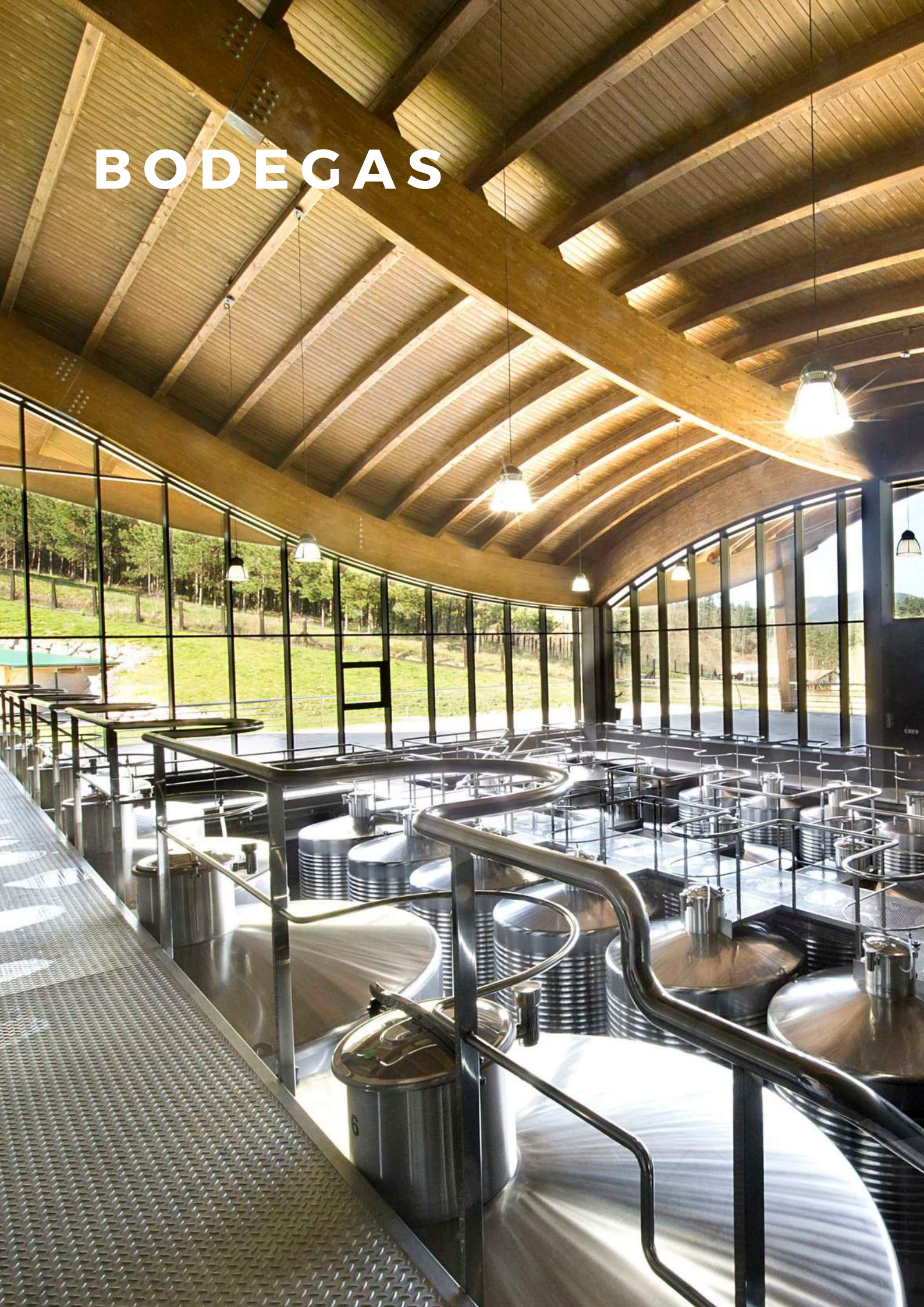


EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN LITROS





BODEGAS



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
Larrabe Txakolina
Txakoli Llarena
Bodega Magalarte Lezama
Bodega Magalarte Zamudio
Txakoli Markoleta
Mendraka Txakolina
Merrutxu Txakolina
Txabarri Txakolina
Galanta Txakolina
Bodega Talleri Berria
Ugabe Txakolina
Ulibarri Artzaiak
BodegaUriarte
Txakoli Uriondo
Bodegas Virgen de Lorea
Bodega Zabala



ENOTURISMO



ENOTURISMO

Catad los secretos de nuestros reconocidos vinos. Vivid experiencias gastronómicas y sumergíos 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 podrás 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.

Conoce de cerca nuestro territorio, cultura y gastronomía y disfruta de todo el sabor de Bizkaia en tu copa. Visita la bodega, disfruta del viñedo y degusta nuestros txakolis con los productores. Un plan perfecto donde la naturaleza, el txakoli y la gastronomía se unen en una experiencia única.

Disfruta de una experiencia enogastrónomica cercana, segura y de calidad.



DESCUBRE EL TXAKOLI A TRAVÉS DE EXPERIENCIAS ÚNICAS

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
- BodegaUriarte
- Bodega Zabala

RESERVA DE LA BIOSFERA DE URDAIBAI

- Bodega Amunategi
- Bodega Berroja
- Bodegas Itsasmendi
- Bodega Hasiberriak

ENKARTERRI: CUEVAS DE POZALAGUA

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

ORDUÑA Y PARQUE DEL GORBEIA

- Bodega Bizkaibarne
- Bodega Ugabe



BIZKAIKO TXAKOLINA & MÚSICA Junio

El Palacio Mendibile, la sede de Bizkaiko Txakolina, y el estupendo parque que rodea al palacio albergan cada mes de junio el festival de música Bizkaiko Txakolina & Musika, una cita abierta para disfrutar del mejor txakoli en una ambiente festivo.

La primera edición de este festival en formato de día, comenzó en 2018 y aunque este año 2020 no se haya podido celebrar, debido a las restricciones de seguridad aplicadas para frenar el Covid-19, su próxima edición ha sido pospuesta al 2021.

Un festival de fin de semana, con diversas actividades relacionas con la música y el txakoli, desde catas musicales y conciertos de terraza, hasta conciertos de aperitivo con actividades para toda la familia y degustaciones de txakoli.

Los asistentes a este festival, han disfrutado de las actuaciones de artistas como Traveling Brothers, The Gastis o Gari.







FESTIVAL MAHASTI ARTEAN Septiembre

El Festival Mahasti Artean – Entre Viñedos celebró su primera edición en septiembre de 2020. Un festival con carácter itinerante y que nace con el objetivo de conjugar en un entorno idílico como son los viñedos de Bizkaia txakoli, gastronomía, cultura y deporte.

Catas de Bizkaiko Txakolina procedente de diversas bodegas de la DO, música y cine al aire libre, picnics y recorridos por los viñedos de la localidad, un Showcooking, menús maridaje y un concurso de pintxos fueron algunas de las actividades en las que pudieron disfrutar los asistentes a la primera edición del festival.

Un completo y amplio programa de actividades destinado a dar a conocer tanto el txakoli como otras actividades turísticas de de Bizkaia.

+info y material gráfico: https://drive.google.com/drive/folders/1DPc11k9g3bdojK-FKfObDvHxvZEpDRZp?usp=sharing







ENOTEKA. Noviembre

Los txakolis criados con sus lías y los fermentados en barrica aportan, a las notas que habitualmente caracterizan a los más jóvenes ,otras que los convierten en vinos perfectos para beberlos de otra manera. Se trata de una suma de notas de bollería, aportadas por las lías y otras de madera, en el caso de los de barrica. Estos txakolis de mayor recorrido gastronómico, son ideales para sentarse y dejar pasar el tiempo alrededor de los platos.

Actualmente la mitad de las bodegas de la denominación están trabajando esta gama, en la que se incluyen también los vinos procedentes de selecciones especiales de uva.

En 2019, se celebró el primer evento con estos txakolis gastronómicos como protagonistas absolutos, una puesta de largo y una presentación en sociedad: degustaciones de la mano de los productores, catas verticales y catas maridaje, música en directo. Una forma única, diferente y muy entretenida para conocer estos txakolis.

En Enoteka se presentan las elaboraciones de bodegas procedentes de distintos puntos del territorio, con influencias climáticas diferentes y condiciones a veces extremas en el viñedo.







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







MÁS INFORMACIÓN

ENOTURISMO:

https://www.visitbiscay.eus/es/web/actividades/txakoli

BILBAO TURISMO:

https://drive.google.com/file/d/1hSznmaIVbEJC3WjeBmHrd2ICR1vawcXm/view?usp=sharing

TURISMO BIZKAIA:

https://www.visitbiscay.eus/es/oficinas-de-turismo-y-descargas







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