

Consejo Regulador Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina.

BIZKAIKO TXAKOLINA

2021

Consejo Regulador Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina.



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

D. Ugaitz Iturbe Nazabal

D. Garikoitz Ríos Urbaneta



NOVEDADES



RENOVACIÓN DEL REGLAMENTO

Uno de los proyectos más importantes sobre los que ha estado trabajando el actual Consejo Regulador, ha sido la reforma y actualización del Reglamento de la Denominación de Origen. Tras un largo periodo de trabajo interno y una continua comunicación con el sector inscrito, el Consejo Regulador aprobó a finales del año pasado una renovación del reglamento para adaptarlo a las nuevas necesidades de las y los elaboradores de Bizkaiko Txakolina, como resultado de su constante trabajo de investigación e innovación tanto en el campo como en la bodega.

El Consejo Regulador entiende el reglamento, como una herramienta que facilite a los productores el camino para hacer mejor su trabajo, siempre dentro de los ámbitos de la calidad y la sostenibilidad.

Entre las novedades incorporadas al nuevo reglamento, podemos destacar las siguientes:

- Las variedades tintas Cabernet Franc, en euskera Berdexarie, y Pinot Noir, se incorporan en el nuevo Reglamento como variedades autorizadas sin limitaciones el reglamento.
- La variedad Hondarrabi Zuri Zerratia pasa a ser una variedad recomendada.
- La reducción de la producción de uva por hectárea, que ahora queda en los 11.500 kilos para las variedades blancas, y los 9.500 kilos para las tintas. Esta reducción de la producción obedece a la búsqueda de la calidad del txakoli desde el inicio mismo del proceso en el campo.
- La desaparición de la limitación de altura para la plantación de los viñedos, establecida hasta ahora en los 400 metros.
- La nueva categorización de los txakolis Bereziak y la incorporación de los vinos Apartak – Vinos singulares a la categoría de vinos amparados en la que hasta ahora estaban los Apardunak - Espumosos o Uztagoienak – Ultima Vendimia.





CUESTIÓN DE ETIQUETA

Bizkaiko Txakolina está de estreno y las botellas de la nueva añada 2021 de la Denominación de Origen que ya está a punto de salir al mercado, lucirán nuevas contraetiquetas.

Esta nueva contraetiqueta utiliza una paleta cromática neutra y elegante, inspirada en los tonos dorados del txakoli y tonos terrosos.

Se moderniza la estética general de la marca mediante la simplificación del logotipo y el uso de tipografías de líneas limpias y actuales, con una gráfica inspirada en el propio territorio, en la forma de Bizkaia y en las líneas formadas por los viñedos, representando la diversidad de los viñedos y txakolis de Bizkaia.

Esta contraetiqueta permite al consumidor reconocer el año, el origen y la certificación de calidad de la botella de Bizkaiko Txakolina. Es el documento más importante que incorpora una botella, ya que ese pequeño sello es el certificado de calidad que otorga el Consejo Regulador a los txakolis que avala después de numerosos controles sobre el proceso de elaboración, que van desde el origen de la uva hasta el embotellado final.

El proceso para obtenerla es largo ya que las bodegas adscritas a la Denominación de Origen se someten a diversos controles que realiza la Entidad de Control HAZI y que permiten asegurar el volumen de producción de cada parcela y el cumplimiento de los principios establecidos tanto en el Reglamento como en la normativa Vitivinícola general. Una vez que HAZI emite o renueva su certificado, el txakoli elaborado se somete al Proceso de Calificación, con el que se verifica el cumplimiento de los parámetros químicos así como su calidad organoléptica por parte del Comité de Cata, que certifica que el txakoli examinado responde a las características de tipicidad y calidad exigidas.

Solo después de superar esos controles, el Consejo Regulador suministra a la bodega la cantidad exacta y numerada de contraetiquetas que certificarán que las botellas que salgan al mercado con ese sello al dorso cumplen con los niveles de calidad y autenticidad exigidos por la DO.





NUEVA CATEGORIZACIÓN

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.

Durante los últimos años las bodegas han comprobado el potencial de envejecimiento que tiene las variedades Hondarrrabi Zuri y Hondarrabi Zuri Zerratia. Fruto de esta experiencia y del carácter innovador del sector amparado, un buen número de bodegas está elaborando vinos con crianza sobre lías y fermentados en barrica. Aunque la cantidad de txakoli berezia elaborada varía dependiendo de la añada, aproximadamente un 16% del txakoli calificado en la denominación cumple con las características de esta nueva categoría.

Un nuevo sistema de etiquetado diferencia esta categoría de txakolis con un período mínimo de crianza de 5 meses. Aunque principalmente encontraremos txakoli bereziak blancos, también existen rosados o tintos.

La modificación del nuevo reglamento recoge también la nueva categoría de vinos especiales Apartak o Singulares, que da cobertura a la permanente evolución e innovación de los elaboradores inscritos incluyendo vinos obtenidos a partir de procesos de elaboración menos habituales. Además, la categoría de vinos especiales de vendimia tardía pasa de denominarse Uztagoienak o Última Vendimia con nuevos parámetros adaptados a las condiciones de nuestro medio natural.





CALIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN

Continuando con el trabajo iniciado en 2020, el Consejo ha seguido trabajando para unificar los procedimientos de cata que se siguen en el Comité de Cata de la Denominación y en el Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Farmacia, así como con la unificación de los propios equipos o grupos de catadores de ambos colectivos, estableciendo Mendibile como un lugar de trabajo para estas catas.

En consecuencia, una vez que se finalizó la parte de la reforma del Reglamento, se iniciaron una serie de reuniones de un grupo constituido por miembros del Comisión Técnica del Consejo, del Comité de Cata, del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Farmacia y de HAZI que se encargó de redactar las nuevas descripciones organolépticas de los txakolis y de preparar las nuevas Fichas de Cata, creando una nueva Ficha de Cata que incorpora los nuevos parámetros y que amplía su puntuación de 1 a 7.



UNA COSECHA DE MARCADO CARÁCTER ATLÁNTICO

El Volumen de Txakoli Declarado en esta Cosecha 2021 ha sido de 1.664.542 litros. Esto es un incremento algo superior a un + 6,88 % respecto de la añada anterior. El volumen de txakoli producido en esta añada queda todavía lejos del récord conseguido el año 2016.

El año 2021 ha venido marcado por dos factores principales. El primero el de las amplias y frecuentes heladas primaverales y el segundo un verano seco pero fresco y muy nuboso que retrasó la maduración de la uva a las antiguas fechas tradicionales.

En este año se ha sufrido un triste récord de heladas primaverales que han generado pérdidas de cosecha tanto en los valles más interiores, como en pequeñas localizaciones más cercanas a la costa en las que el aire frío también generó pérdidas en un buen número de plantaciones.

Durante el período de floración y durante todo el verano se sufrió un clima frío, con pocas precipitaciones, pero muy húmedo y con poca insolación Estas condiciones climáticas se mantuvieron invariables hasta finales de agosto, período en el que se inicia una climatología más seca y favorable a la maduración de la uva, lo que produjo que la maduración siguiese el calendario tradicional.

La vendimia arrancó el 18 de septiembre con las variedades más tempranas y tras el parón de finales de septiembre, los trabajos de la vendimia se reanudaron, pudiendo organizarse sin sobresaltos hasta el fin de semana del 22 de octubre que es cuando se finalizó la recogida de la uva.

Estas condiciones han propiciado que en general los txakolis de esta añada tengan un carácter atlántico muy marcado, con una acidez ligeramente superior a la del año anterior y una graduación alcohólica algo menor.

Se ha recuperado un suave crecimiento tanto en la superficie de viñedo inscrita como en la producción.

430
hectáreas

2.476.797
kilos

188
viticultores

1.664.542
litros



REACTIVAR LO LOCAL

COMERCIALIZACIÓN

En el año 2021 se observa una pequeña recuperación del sector, ya que las contraetiquetas retiradas por las bodegas a 31 de enero de 2022 se han incrementado en un 7,6% respecto a las contraetiquetas retiradas en la misma fecha del año pasado. Aunque sin duda es un dato positivo, la cifra no llega a igualar los datos previos a la pandemia.

Así, según los datos de la campaña anterior aportados por las bodegas a 31 de julio, el volumen total de txakoli comercializado durante la campaña 2020 / 2021 se vio reducido como resultado de la incidencia de la COVID 19 y de las limitaciones sufridas por el Canal HORECA, pero los últimos meses la tendencia de comercialización es positiva y las bodegas vislumbran un camino de recuperación.

Esta reducción ha afectado principalmente al mercado interior, ya que el mercado exterior ha experimentado una recuperación que le lleva a unas cifras similares a las de hace dos años.

La pandemia nos ha traído muchas cosas negativas, pero también nos ha sorprendido con productos locales y experiencias de calidad cercanas. El txakoli es un producto gastronómico local, reconocido internacionalmente, elaborado por personas y proyectos de pequeña escala que trabaja con respeto el medio naturales y contribuye a la conservación de nuestro paisaje y nuestra cultura.

En esta etapa de recuperación, no debemos olvidar la importancia de reactivar nuestro territorio a través de la economía circular, y qué mejor forma que disfrutando de nuestra gastronomía y nuestros estupendos vinos y de sorprendentes experiencias en bodegas.

LOS MERCADOS EXTERIORES RECUPERAN EL CONSUMO

La exportación sigue la línea marcada en años anteriores, suponiendo un 5% del volumen de txakoli comercializado. Se observa una recuperación de las ventas tanto en Estados Unidos, como en Japón. Piases Bajos y Reino Unido reducen ligeramente sus cifras.

Estados Unidos sigue manteniendo una trayectoria errática, y sigue manteniendo su peso en las exportaciones, siendo un 37,22 % del total exportado. La Unión Europea ha perdido su peso en la cartera de exportaciones, pasando a suponer un 30,06 % del total exportado.

En esta campaña han sido de nuevo 11 las bodegas exportadoras, aunque hay que destacar que 3 de ellas concentran el 66,22 % del total exportado.

Cabe destacar, asimismo, la buena acogida que están teniendo en el exterior los Vinos de Vendimia Tardía.



UN MARIDAJE GASTRONÓMICO Y CULTURAL

El Consejo Regulador trabaja en un plan de comunicación específico para promocionar y dar a conocer la excelencia del Txakoli de Bizkaia. Este plan se ha ido adaptando a las nuevas realidades que han llegado junto a la pandemia y ha generado nuevas campañas y contenidos durante 2021 a través de los cuales, la Denominación de Origen ha trasmitido los valores comunes de todo el sector txakolinero: Identidad, respeto al medio natural, unión, evolución y felicidad.

Además de diversas campañas de branding dirigidas tanto a publico final como al sector hostelero, entre las acciones desarrolladas por el Consejo Regulador en 2021 podemos destacar los siguientes proyectos:

TXAKOMIC



Organizado en colaboración con la Asociación de Desarrollo Rural Jataondo, con el Museo del Txakoli Txakolingunea y la Asociación Mendibile Jauregia, Txakomic surge como un maridaje especial entre el comic y otras disciplinas artísticas con el txakoli de Bizkaia.

La primera edición del programa cultural y gastronómico tuvo lugar en el Palacio Mendibile de Leioa y el museo Txakolingunea de Bakio en junio de 2021. Se organizaron actividades como talleres vinculados al dibujo, gyotaku, experiencias sonoras o caricaturas en directo junto a showcookings, y catas.

Además, de la mano de diferentes ilustradores vascos y del guionista Mikel Begoña se publican bimensualmente historias en formato comic donde el txakoli es el hilo conductor: https://bizkaikotxakolina.eus/txakomic/

MAHASTI ARTEAN



La segunda edición de Mahasti Artean, festival que fusiona el txakoli de Bizkaia, la gastronomía, la cultura y la naturaleza tuvo lugar el primer fin de semana de septiembre en pleno corazón de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai. Sus cuidados viñedos, a punto para la inminente vendimia, constituyeron el marco ideal para disfrutar de unas jornadas en las que cultura y gastronomía se dieron la mano en un escenario espectacular.

El festival, organizado por la Asociación de Desarrollo Rural Urremendi y la DO Bizkaiko Txakolina, colgó el cartel de completo en todas las actividades organizadas. Una visita al estudio del pintor Jesús Mari Lazkano seguida de un picnic en el viñedo de la bodega Amunategi o los conciertos de Maren y Xabi Solano & Zigor DZ en los viñedos de las bodegas Itsasmendi y Berroja respectivamente, son algunas de las actividades a destacar.



TODO EL SABOR DE BIZKAIA EN MADRID



El Consejo Regulador incorpora entre sus acciones un plan específico para Madrid, al ser éste un mercado potencial donde el txakoli de Bizkaia cada vez está más presente.

Este año se han retomado las actividades presenciales en la capital madrileña, donde la campaña ha establecido tres líneas de acción que tuvieron lugar a lo largo de noviembre: un almuerzo maridaje a cuatro manos en el Restaurante Abarra* junto al chef Julen Baz del restaurante Garena, que recientemente ha obtenido una estrella Michelin, un showroom y actividades paralelas con presencia de once bodegas de Bizkaia y una cata institucional en el XXI Salón de los mejores vinos de España

BIZKAIKO TXAKOLINA ESKOLA



A finales 2021 se presentó el espacio online eskola.bizkaikotxakolina.eus para dar a conocer nuestro txakoli, su historia y evolución de una forma amena y agradable con diferentes apartados donde profundizar en todos los aspectos de este vino único: desde nuestra historia, clima, suelos, variedades, viticultura y enología, hasta los estilos de elaboración y su cata o el enoturismo.

Hasta junio se irán publicando nuevos temas y una vez completados todos los apartados y tras realizar un pequeño test, las personas usuarias serán acreditadas con un título de Mezulari de Bizkaiko Txakolina.

Para 2022 la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina tiene programado un interesante calendario, con diversas actividades donde el maridaje entre el txakoli, la gastronomía y la cultura serán protagonistas.

Txakomic 2022 se celebrará en Bakio y Leioa el primer y segundo fin de semana de abril: catas maridaje, pequeños conciertos, diseño exclusivo de etiquetas, proyección de cortos y degustaciones completarán un divertido programa.

A finales de abril Bizkaiko Txakolina celebrará su ya tradicional **Txakolin Eguna**, que este año se completará con diversas degustaciones simultaneas en varios locales hosteleros de Bizkaia.

En junio, se espera poder retomar **Bizkaiko Txakolina eta Musika**, jornada donde la música y el txakoli se dan la mano en el parque Mendibile de Leioa.

La tercera edición del festival **Mahasti Artean** aterriza este año en Enkarterri, donde los viñedos de la comarca serán testigos de conciertos, showcookings y otras actividades culturales y gastronómicas a pie de viña.



EXPERIENCIAS ENOGASTRÓNOMICAS ÚNICAS Y DE CALIDAD



El enoturismo es una forma única y completa de disfrutar de nuestro txakoli: catar los secretos de nuestros reconocidos vinos, vivir experiencias gastronómicas y sumergirse de pleno en el mundo del txakoli.

Muchas bodegas de Bizkaia ofrecen experiencias únicas y seguras para disfrutar de este vino con identidad propia y divulgar la riqueza de este patrimonio ancestral a través de la naturaleza, la gastronomía, la cultura y de la historia.

Las bodegas ofrecen diferentes experiencias de enoturismo para conocer y disfrutar del txakoli de Bizkaia de primera mano. Visitar la bodega y el viñedo guiados por nuestros productores y productoras, disfrutando de una experiencia enoturística llena de sabor que te acerca a nuestra historia y tradición. Un hamaiketako, catas de txakoli con maridaje, un paseo por el viñedo o una cata de txakoli en barco por nuestra costa o por la Ría de Bilbao son algunas de las propuestas.

El txakoli es uno de los productos turísticos destacados dentro del Plan de Marketing de Bilbao Bizkaia y es sin duda un atractivo, tanto gastronómico como cultural ,para aquellas personas que nos visitan. Con la reactivación del turismo tanto estatal como internacional, y el apoyo de Turismo de la Diputación de Bizkaia, las bodegas esperan reactivar su actividad turística y superando así las visitas recibidas en 2019.



MÁS INFORMACIÓN DE INTERÉS

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

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Uva Kg.	2.714.984	2.379.989	1.840.236	2.278.159	2.358.757	2.486.793
Txakoli L.	1.825.195	1.593.276	1.228.858	1.524.354	1.557.344	1.664.542

Además, con esta uva cosechada, las bodegas han declarado haber elaborado 2.580 litros de Vinos de Última Vendimia o Uztagoiena y 4.790 litros de Espumoso.
En este volumen no se incluye la Bodega Experimental de la Diputación Foral de Bizkaia.

2. EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE HECTÁREAS CULTIVADAS Y VITICULTORES

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Hectáreas	396	403	415	428	426	430
Titulares	218	210	203	199	191	188

3. NÚMERO DE BODEGAS INCRITAS SEGÚN VOLUMEN DE ELABORACIÓN

LITROS	2016	2017	2018	2019	2020	2021
>50.000	13	11	9	12	13	12
50.000-20.000	6	8	9	6	7	8
20.000-10.000	7	6	5	6	4	4
10.000-5.000	6	6	3	4	5	6
<5.000	9	8	11	9	8	7
Sin declaración	4	-	3	4	2	1 (*)
Total	45	39	40	41	39	38

4. TIPOS DE ELABORACIÓN DEL TXAKOLI DE BIZKAIA (HL)

DECLARACIÓN DE COSECHA	2016	2017	2018	2019	2020	2021
BLANCO	18.013	15.786	12.140,85	14.963,38	15.283,13	16.399,46
% SOBRE TOTAL	98,66	98,94	98,41	97,72	97,70	98,09
ROSADO	47,08	35,07	34,75	89,48	55,21	52,51
% SOBRE TOTAL	0,26	0,22	0,28	0,58	0,35	0,31
TINTO	163,76	112,1	112,98	190,68	235,11	193,45
% SOBRE TOTAL	0,90	0,7	0,92	1,24	1,50	1,16
ESPUMOSO	15	15	10	24	33,70	47,90
% SOBRE TOTAL	0,08	0,09	0,08	0,16	0,22	0,29
UZTAGOIENA	18,25	7,3	38,5	45,5	36,46	25,80
% SOBRE TOTAL	0,10	0,05	0,31	0,30	0,23	0,15



5. CONTRAETIQUETAS RETIRADAS

	31.01.2019	31.01.2020	31.01.2022
CONTRAETIQUETAS RETIRADAS	195.1235	161.5694	173.8771

6. EVOLUCIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN (HL)

MERCADO INTERIOR	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-2021
BLANCO	14.258,89	15.183,78	15.800,25	14.199,99	13.255,66	11.603
ROSADO	106,53	14,74	49,65	46,05	29,43	47
TINTO	48,71	52,71	68,18	54,23	15,59	58

Datos de las campañas vitivinícolas (Período del 1 de agosto al 31 de julio).

MERCADOS	2015-2016	2016-2017	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021
TOTAL INTERIOR	14.424,34	15.261,31	15.918,08	14.300,27	13.300,68	11.708
TOTAL EXTERIOR	429,73	447,2	674,71	524,01	464,03	553,83
TOTAL	**14.854,07**	**15.708,51**	**16.592,79**	**14.824,28**	**13.764,71**	**12.261,83**

Datos de las campañas vitivinícolas (Periodo del 1 de agosto al 31 de julio).

7. EXPORTACIÓN:(HL)

PAISES	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-2021
EEUU	255,56	197,17	293,94	223,74	169,44	206,12
JAPÓN	22,73	26,01	141,28	52,2	29,46	71,67
PAISES BAJOS	13,14	36,63	17,34	62,37	51,49	44,82
REINO UNIDO	45,63	71,88	53,42	37,42	38,61	35,75

Datos de las campañas vitivinícolas (Período del 1 de agosto al 31 de julio).



MATERIAL GRÁFICO ADICIONAL

8. **MATERIAL GRAFICO ADICIONAL:**
   - **FOTOGRAFÍA:** Acceder a la galería fotográfica
   - **VIDEO:** Acceder a la galería de video
   - **DOSSIER DE PRENSA GENERAL**: Descargar dossier



Consejo Regulador Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina.

Mendibile, 42 Leioa
946.076.071
info@bizkaikotxakolina.eus
bizkaikotxakolina.eus

