



*Cofradía del vino*  
*El Tanino*®

# COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

REUNIÓN DE CICLO SEPTIEMBRE



RESTAURANTE URBANO

Donostia, 26 Septiembre 2013



*Cofradía del vino*  
**El Tanino**®

## ACTA DE LA REUNIÓN

El día 26 de septiembre de 2013 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de septiembre, presidida por el presidente Txema Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Urbano de Donostia, con la asistencia de las Bodegas de Txakoli:

- **URKIZAHAR**
- **ADUR**
- **UPAINGOA**
- **GAINTZA**



El presidente José María Benavente abrió el Capítulo del Tanino correspondiente al mes de Septiembre.

“En cumplimiento de los acuerdos en la última Reunión Técnica, el Capítulo de este mes se basará en una Cata monográfica sobre el Txakoli.

La Cofradía del Vino El Tanino tenía una antigua deuda con el vino de nuestra tierra por lo que gracias a la colaboración de dos de nuestros socios; Fabiola Soto y Patxi Aizpuru hemos podido presentar cuatro bodegas representativas de las diversas tendencias del Txakoli: **URKIZAHAR**; Luis

Javier Oregi – **ADUR**; Maitena Barrero y Héctor Gómez – **UPAINGOA**; Víctor Leiva, José María Arcelus, – **GAINTZA**; Joseba Lazcano y Fabiola Soto, y que nos explicarán el como y porque de sus vinos. Tal y como nos comentaba en su día nuestro Director técnico Michel Saunier “Los vinos blancos en general y en especial el Txakoli tienen unos valores del PH bajos (entre 2,9 y 3,2) por lo que la acidez del vino es importante. Amen de su influencia en el aroma, color, aspereza, etc”

Ante el singular Capítulo que afrontamos, y al ser la primera vez que participan en nuestra Reunión de Ciclo cuatro bodegas, os pedimos un absoluto silencio cuando intervenga la persona representativa de cada bodega. Gracias.

El secretario Jesús Rodríguez detalla la asistencia de los componentes de las cuatro bodegas y los asistentes, socios e invitados para esta noche.

Presidente; Txema Benavente, Director técnico; Michel Saunier, y resto de socios e invitados: Alicia Etxezortu, acompañada de su hermana Mariasun, Fernando García, Angel María Rodríguez, Susana Etxarri, Juan Carlos Gorospe, José Luis Pérez, Angel F°. Rodríguez, Amaia Sanzberro, acompañada de su madre Juani Lizaso, Josu Basoco, acompañado de su madre Dolores Ganzaráin, Joxeba Landa, acompañado de su invitado Tomás Olazábal, Javier Angustina, acompañado de su hermano Mikel, Gorka Aréjula, Félix Arce, Luis Orruño, Yon Ercibengoa, Josean Grandes, acompañado de su esposa Beatriz Merino con sus invitados; Sonia García y Félix Manso, Koro Guruceta, Kique Pascual y Patxi Aizpuru, socio y propietario del Urbano.



Fabiola Soto, enóloga y Socia de la Cofradía del Vino El tanino, tomó la palabra para exponer a los presentes la Denominación de Origen Getariako Txakolina.



**Ámbito geográfico:** Territorio Histórico Gipuzkoa (la ampliación se realiza en 2007 y pasa de los tres municipios iniciales de Aia, Getaria y Zarautz a toda Gipuzkoa)

**Superficie inscrita:** 402 has.

**Viticultores inscritos:** 96

**Bodegas inscritas en la cosecha 2012:** 27 (2 en Aia, 1 en Arrasate, 1 en Deba, 12 en Getaria, 1 en Hondarribia, 1 en Mutriku, 1 en Olaberria, 1 en Oñati y 7 en Zarautz). Todas las bodegas son primero viticultores, producen la uva, elaboran el Txakoli y lo comercializan, realizando todo el proceso productivo.

**Producción cosecha 2012:** 2.900.000 botellas. La cosecha 2012 ha sido calificada como excelente.

**Variedades recomendadas:** *Ondarribi Zuri*, variedad blanca, se encuentra en un 98% del viñedo y *Ondarribi Beltza*, variedad tinta que se encuentra en el 2% restante.

El reglamento autoriza otras variedades como: Chardonnay, Petit Courbu, Riesling Y gros Manseng. La superficie de estas variedades está limitada, no pudiendo superar en su conjunto el 20% de la superficie del viñedo procesado por cada bodega inscrita para la elaboración de vino amparado por la denominación.

**Historia:** Datos históricos que referencia la importancia del cultivo de la viña en esta zona

El 6 de julio de 1397 el coro de la iglesia parroquial de San Salvador de Getaria fue escenario de la Junta General de la Hermandad de Gipuzkoa en la que representantes de 30 villas y concejos aprobaron las primeras Ordenanzas de la provincia, cuerpo legislativo que cimentaría de forma definitiva la estructura territorial e institucional de la tierra gipuzkoana. En su articulado, las Ordenanzas contemplaban los supuestos penales más comunes en aquellos días. El punto XVIII amenaza con la pena capital al que destruya viñas.

Todo ello indica que la costa gipuzkoana estaba dominada por amplios viñedos, que en algunas zonas del interior se podían ver en menor cantidad. Incluso en San Sebastián funcionaba desde 1509, por lo menos, un gremio de podadores de vides (*podavines*) compuesto por 400 hombres.

La D.O. **Getariako Txakolina** es reconocida por el Gobierno Vasco en 1989 y en 1990 por el Ministerio de Agricultura y Pesca, tra un largo período de trabajo en el sector vitivinícola de la zona. El martes 7 de julio de 2012 se publica en el Boletín Oficial del País Vasco la "*Orden de 7 de marzo de 2012 de la Consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura, Pesca, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Getariako Txakolina/Txakoli de Getaria/Chacolí de Getaria*".

La primera cosecha que salió al mercado con el precinto de la Denominación fue la del año 1990, pero mucho tiempo antes ya se había trabajado para conseguir el reconocimiento de la Denominación, creándose a primeros de los 80 una Asociación de Viticultores que agrupaba a aquellos que habían mantenido las pocas hectáreas que quedaban de viñedo con el objetivo claro de, primero recuperar estos viñedos y segundo potenciar la profesionalización tanto del viticultor como del elaborador.

**Distribución:** Su principal mercado es el de Gipuzkoa con un 75-80% y resto de Euskadi un 10%. Estado, principalmente Madrid y Barcelona con un 8% y finalmente un 7% se dedica a exportación a países de la UE (50%): Francia, Holanda, Bélgica, Alemania y Reino Unido y el 50% restante de exportación principalmente a EEUU.

**Forma de identificarnos:** El Txakoli de Getaria se identifica por el Precinto numerado que se coloca por encima de la cápsula de cada botella y que asegura y garantiza que las bodegas inscritas cumplen con lo establecido en el Reglamento y legislación vigente y que han pasado todos los controles establecidos por la Denominación de Origen y por el Órgano de Control (Fundación HAZI Fundazioa) acreditado por ENAC en la certificación de Txakoli.

El Txakoli de Getaria es un vino en su mayoría blanco, de graduación moderada, con una acidez característica y equilibrada, que acompaña a la perfección a los productos de la zona como son las antxoxas y pescados en general.

También se elabora rosado y tinto, pero en menor medida.



## Txakolis que las bodegas han aportado para degustación





## TXAKOLI URKIZAHAR 2012

Luis Javier Oregi comienza exponiendo la producción de su Txakoli URKIZAHAR.

La agricultura ecológica, biológica u orgánica es un sistema de producción de alimentos, que mantiene y mejora la fertilidad natural de la tierra, los ecosistemas y las personas. Se basa fundamentalmente en los procesos ecológicos, la biodiversidad y los ciclos adaptados a las condiciones locales, sin utilizar medios externos con efectos contaminantes.

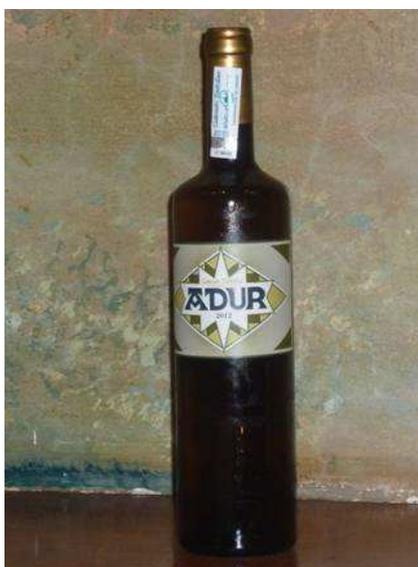
Para ello las técnicas de producción agraria ecológica prescinden del uso de fertilizantes químicos, pesticidas, organismos genéticamente modificados o transgénicos, y en general de todo tipo de productos de síntesis, no naturales. La agricultura ecológica, combina tradición, innovación y ciencia para favorecer el medio ambiente que compartimos y promueve relaciones justas y una buena calidad de vida para todos los que participan en ella



El Txakoli ecológico URKIZAHAR se basa en el concepto de micro viña. El objetivo no es otro que resucitar la agricultura rural en Gipuzkoa, así como impulsar y recuperar un compromiso ético con el ecosistema.

Nuestro viñedo tiene una superficie de 2,5 hectáreas distribuidas en dos parcelas, entre los 350m y los 450m de altura, mirando al sur y sobre el embalse Ibai-eder, en el municipio de Beizama. Es el más alto de la denominación de origen "Getariako Txakolina"

Muy fresco en boca, color pajizo claro, acidez controlada. Largo gusto con sabor a fruta, manzana. Pide seguir bebiendo.



## TXAKOLI ADUR 2012

Maitena Barrero / Héctor Gómez

*Adur es un nombre evocador para un txakoli que recoge la ilusión y el esfuerzo de un proyecto joven de dos enólogos que aunque se han formado en otras Denominaciones de Origen más prestigiosas, sienten que su lugar se encuentra a orillas del mar Cantábrico.*

*Adur significa suerte, pero de la que se busca...*

Región: D.O.Getariako Txakolina (Getaria – Guipúzcoa – País Vasco)

Hondarrabi Zuri 100%.Elaborado por Maitena Barrero y Hector Gómez. Viñedo propio. Criado durante cuatro meses sobre sus propios lías.



Maitena sigue exponiendo a los asistentes el Txakoli ADUR: Pajizo verdoso, con algo de burbuja que se pega a las paredes y fondo de la copa y que acaba desapareciendo al agitar el vino.

Nariz de potencia media, con notas iniciales herbáceas y de manzana verde, que dan paso después a aromas a melocotón, albaricoque y pulpa de uva verde de mesa.

Muy fresco en boca, con elevada acidez y ligero carbónico, así como volumen medio. Largo postgusto cítrico.



### TXAKOLI UPAINGOA 2012

Juan Celaya Letamendi ha rescatado una tradición de más de 300 años, la elaboración de Txakoli en el Caserío Upaingoa, acogido a la Denominación de Origen Getariako Txakolina.

En el inicio las uvas son sometidas en la misma prensa a una maceración pre-fermentativa a baja temperatura, a base de nieve carbónica por el método de criomaceración. Con este sistema potenciamos la extracción de aromas frutales y florales y desde la prensa trasladamos el mosto por desnivel hasta los depósitos, para su fermentación a temperatura controlada de 16-17°C, previa decantación y separación de lías para realizar una elaboración en "virgen", sin ningún contacto con materia sólida. La fermentación se realiza durante 25/30 días hasta transformar la totalidad del azúcar en alcohol. Que compensen los valotres

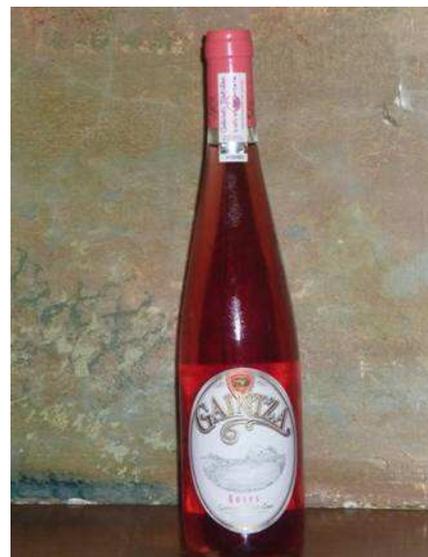
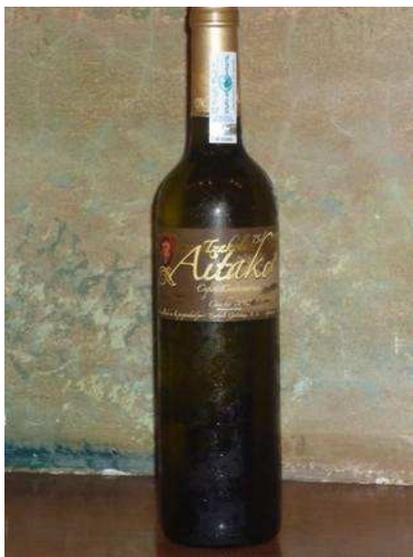
altos de acidez, propia de las variedades utilizadas.



Víctor Leiva sigue exponiendo a los asistentes el Txakoli Upaingoa.

El Txakoli Upaingoa está producido en una finca de 7,50 Ha de viñedos y elaborado en unas magníficas instalaciones en el término municipal de Oñati, a 250 metros de altitud, rodeado de montes que superan los 1.000 metros, bajo la D.O. Getariako Txakolina. Estas instalaciones constituyen un espacio donde, como consta en el propio ayuntamiento de Oñati y en sus archivos familiares, 3 o 4 siglos antes ya se producía un txakoli de nuevo concepto. Ahora y con las más modernas técnicas, controlan la producción con

mucho mimo, para obtener un vino con 12°-12,5° de alcohol, equilibrando así la marcada acidez propia de los txakolis. Para su elaboración, utilizan principalmente la variedad autóctona **Hondarrabi Zuri**, complementado con **Petit Courbu** y **Riesling**.



## TXAKOLIS GAINZA – AITAKO 2012 / ROSADO 2012

Joseba Lazcano comienza la presentación de los dos Txakolis que vamos a degustar.

La zona de Getaria disfruta de un clima suave de influencia atlántica, de temperaturas medias elevadas y alta pluviometría. Por este motivo, el viñedo se localiza en las laderas mejor soleadas, bien ventiladas, y en terrenos bien drenados, adoptando formas emparradas. Margas y areniscas del Paleoceno-Eoceno han originado tierras pardas húmedas calizas.

Dos variedades, de origen remoto, intervienen exclusivamente en la elaboración del Txakoli, la blanca y mayoritaria: Hondarrabi Zuri, y la tinta y de escaso color: Hondarrabi Beltza.

Los chakolis de Getaria, tradicionalmente blancos, presentan la particularidad de mantenerse sobre lías después de la fermentación, lo que les confiere una singularidad aromática muy peculiar, fresca, moderada graduación alcohólica, muy agradables, y con acusada personalidad.

Txakoli Gaintza se fundó en el año 1989, aunque la elaboración y producción de txakoli data desde los principios del siglo XVI, somos la cuarta generación produciendo este vino en nuestras bodegas. Gaintza es un fruto de un trabajo serio, constante, uniendo la tecnología moderna con la producción de carácter más tradicional, está elaborado con una esmerada selección de las variedades autóctonas Hondarribi zuri y beltza, lo que produce un vino de extraordinaria calidad con un sabor afrutado, aromático y rico al paladar. A lo largo de su historia, txakoli Gaintza ha sido siempre una empresa innovadora, pionera y en constante transformación. Buscando hacer un txakolí fresco, afrutado, elegante y con esa acidez

El Txakoli AITAKO 2012 se ha embotellado para esta ocasión, ya que su puesta en el mercado será el próximo año 2014. El txakolí ROSADO es un Txakoli especial que espero sea del agrado de todos los asistentes.

Durante la degustación de los txakolis más arriba reseñados, los equipos de cocina y servicio a las mesas, dirigidos por el chef Patxi Aizpuru, no pararon un minuto para servir los platos cocinados y los diferentes txakolis en las copas

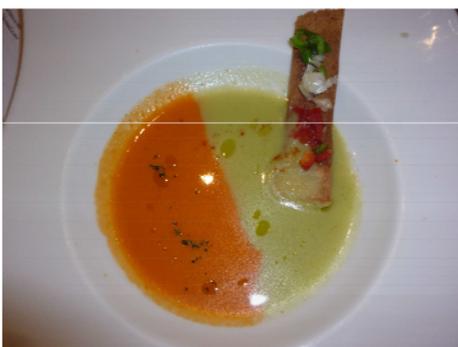


## MENU: Fiesta del txakolí y del pimiento



### APERITIVO FRÍO

Mousse de pimientos rojos con queso, acompañado de uvas, uvas pasa, y almendras



Crema de pimiento rojo y pimiento verde con snack de veruritas



### LA IKURRIÑA EN EL PLATO

Pastel de espárragos con pimientos rojo y verde asados, con antxoas en aceite y picado de tomate asado y piparras sobre crema de muselina



Canelón de pimiento morrón relleno de bacalao con una veloute de pescado



Pimiento verde relleno con morzillo de ternera del Baztan y foie a la plancha con salsa de Oporto



## POSTRE

Frutos de temporada: Higos, uvas, gel de pimientos acompañados con Tarta de la Serena



Patxi Aizpuru nos explicó el menú que espera haya sido del agrado de todos los presentes.

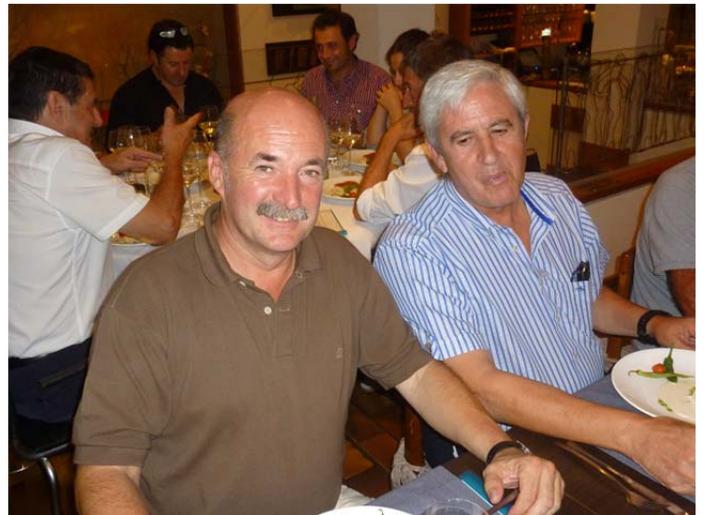
Loas asistentes a la Reunión le dedicaron una fuerte ovación.

Patxi agradeció a todos la felicitación y comentó que tenía una idea desde hace tiempo, de preparar una Fiesta de Pimiento, que está en temporada, y viendo que con el Txakoli podían hacer "buenas migas", no lo dudó un momento.

Creemos que Patxi ha acertado también en esta ocasión.

El secretario Jesús Rodríguez cerró el Capítulo agradeciendo la atención que los asistentes habían tenido con la presentación de los Txakolis. A las bodegas y a la agricultura ecológica por haber contribuido a que la Cofradía del Vino El Tanino pueda añadir en nuestra página Web el disfrute de haber saboreado nuestro Vino de la Tierra: EL TXAKOLI. Una calurosa ovación hacia los representantes de las bodegas cerró este Capítulo de Septiembre.

A continuación se insertan algunos momentos de los asistentes a la Reunión en las siguientes fotografías.



Nuestro Director técnico ya tiene muy adelantada la Conferencia que se celebrará el próximo mes de Octubre, que en esta ocasión adelantaremos una semana; jueves 24, ya que el último jueves de mes, día 31, es víspera de festivo.