

Blai



DENOMINACION DE ORIGEN



26 mayo 2022



Historia

Desde antaño, el vino y por lo tanto la viña, han estado de una forma u otra protegidos. Ya en 1397, en la Junta General de la Hermandad de Gipuzkoa, celebrada en Getaria, se aprueban las primeras Ordenanzas de la provincia y, en su punto 18, se amenaza con la pena capital al que destruya viñas.

Durante los siglos XVI y XVII el viñedo se desarrolla y por lo menos desde 1509 funciona en San Sebastián un gremio de podadores de vides (Podavines) compuesto por unos 400 hombres. Es en el siglo XVIII cuando se llega al momento de mayor proteccionismo local, no tanto para favorecer al viticultor como para proteger a la provincia de la derrama que suponía el tener que pagar el vino introducido en Gipuzkoa.

A pesar de este proteccionismo, los viñedos de la parte oriental de Gipuzkoa van desapareciendo y, ya en el siglo XIX únicamente se mantienen pujantes los viñedos de Zarautz, Getaria, Zumaia, Deba y Mutriku, con unas 250 has.

Es a finales del siglo XIX cuando se produce la gran crisis del viñedo de Txakoli por distintas causas: paulatina abolición de las leyes proteccionistas, entrada de vinos foráneos y aparición de sucesivas plagas y enfermedades como la Filoxera y el Mildiu.

El siglo XX marca la supervivencia y así se llega a la década de los 80 con sólo 21 hectáreas de viñedo (Catastro INDO 1982) de las que 3 se localizaban en Zarautz y el resto en Getaria. Viñedos de pequeño tamaño gestionados por unos pocos viticultores Todos ellos unidos inician un trabajo de renovación del sector, tanto en viñedos como en bodegas, de cara a conseguir el reconocimiento de la Denominación de Origen que, finalmente se logra en 1989.





GETARIA





Se trata un pueblo costero, conocido principalmente por ser la localidad natal de dos personalidades mundialmente célebres: el marino <u>Juan Sebastián Elcano</u> (el primer hombre que dio la vuelta al mundo) y el modista <u>Cristóbal Balenciaga</u>. Es un destino turístico habitual dentro del País Vasco. Son famosos sus restaurantes que preparan pescado a la parrilla y el vino blanco con denominación de origen que se cultiva en sus cercanías que recibe el nombre de txakoli de Getaria.

Tradicionalmente el nombre de la localidad se ha escrito como Guetaria. Sin embargo, desde 1980 el topónimo oficial es *Getaria*, que es la adaptación del nombre a la ortografía moderna del euskera.

Sin embargo frente a las hipótesis tradicionales, en los últimos años los hallazgos arqueológicos han permitido aportar luz al asunto. Recientemente se han encontrado en la localidad de Getaria pruebas de

la existencia de una instalación de conservas de pescado de la época romana.

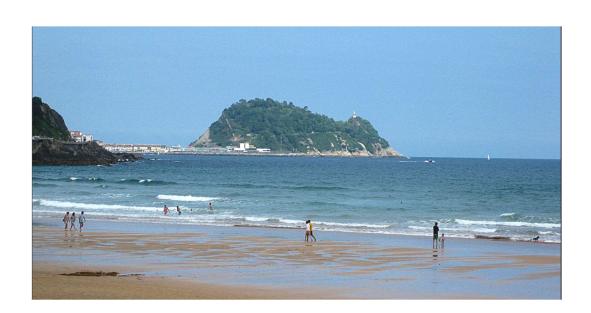


El municipio de Getaria ocupa un tramo de la costa central de Gipuzkoa, a orillas del mar Cantábrico. Este tramo está formado por una escarpada cornisa en la que sin embargo se han formado una serie de ensenadas y puntas a causa de la erosión. Está integrado en la comarca de Urola Costa y se sitúa a 25 kilómetros de la capital provincial.

El casco urbano de Getaria está ubicado en el tómbolo que enlaza tierra firme con el Monte de San Antón, que hasta el siglo XVI fue una isla. La población cubre el desnivel existente entre la cornisa y el tómbolo situado a nivel del mar, donde se encuentra el puerto. La silueta del monte San Antón se asemeja a un ratón, formando el tómbolo y la localidad de Getaria su cola. Es por ello que el monte San Antón es más conocido con el sobrenombre de *El Ratón de Getaria*, que forma una de las postales más comunes de toda Gipuzkoa

.

Hacia el interior se ubica el monte Gárate (278 m), que corre paralelo a la costa y en cuyas suaves faldas se ubican los caseríos de Getaria. Todo el terreno situado entre el Gárate y la costa está sembrado de viñedos debido al microclima que se genera en la zona. El monte Gárate ocupa el centro del municipio. La altitud oscila entre los 278 metros (Monte Gárate) y el nivel del mar. El casco urbano se alza a 18 metros sobre el nivel del mar.





Cofradía del vino EL TANINO







Cofradía del vino EL TANINO





El día 26 de Mayo la Cofradía del Vino El tanino celebró la Reunión de Ciclo en el Restaurante Kaskazuri, asistiendo 17 Cofrades más dos representantes y dueños de la bodega Blai:

Por parte de la bodega: Guillermo Castaños, enólogo de la bodega, acompañado de su socia Carolina Kutz.

Los cofrades del Tanino fueron los siguientes: Sebas Olaizola, José Luis Pérez, Jesús Rodríguez, Josean Badallo, Beatriz Álvarez, Eduardo Cuenca, Ángel Fco. Rodríguez, Virginia Albillos, Martín Arregui, Manu Carrasquedo, Susana Arregui, Bernard Lalanne, Iñigo Logroño, Maitane Olaizola y Andrea Perdomo.



El presidente Sebas Olaizola, saluda a los asistentes, da la bienvenida a esta reunión a Guillermo Castaños y Carolina Kutz y hace el siguiente comentario a los presentes:

Bienvenidos todos:

Esta noche nos visita Bodegas Blai. Esta bodega es de las últimas en entrar a formar parte de la Denominación de Origen Getariako Txakolina, y hay que tener en cuenta que la DO de Getaria Txakolina está cumpliendo 33 años. Blai compra las uvas a productores inscritos en la denominación y elaboran sus vinos en la casa de la sidra, Astigarraga.

Como a veces pasa, lo más cercano es a veces lo más desconocido. En mi caso, recuerdo el txakoli como un vino local, duro, ácido, que solo lo aguantaban los pescadores cuando volvían a tierra y vendían el pescado. También puede que yo pertenezca a una generación deslumbrada por los vinos que venían de lejos, siendo lejos por aquellos años, La Rioja.

De cualquier manera, en mi humilde opinión, el txakoli es de los vinos que conozco, el que más ha cambiado en los últimos años. Seguramente porque ha cambiado todo, desde el cuidado del viñedo, los tiempos de la vendimia, la higiene en la elaboración, y sobre todo, por lo que demanda el cliente.

Como siempre, Jesús ha preparado un amplio reportaje con datos reales de la denominación, sobre hectáreas plantadas, bodegas, litros producciones, países de exportación, etc. que recibiréis una vez completado con lo que pase aquí esta noche, en el que veréis cómo la superficie de viñedo pasó de 250 hectáreas en el siglo XIX, a 52 en el año que se crea la DO y a las más de 400 de la última cosecha, la del 2021.

Y como tenemos muchas ganas de saber más de Bodegas Blai, doy paso a Guillermo.



elabora en la bodega de Astigarraga.

Guillermo Castaños saludó a los asistentes, presentó a Carolina Kutz, e igualmente comentó que Jon de María no había podido asistir, pero que le pondrían al corriente de lo tratado en la Reunión.

Enólogo de profesión, expuso a los presentes que los Txakolis que hoy vamos a degustar se vendimian en los viñedos de Getaria y algunos del interior de la provincia y la uva la prensan y **Txakoli.** Son vinos que se elaboran exclusivamente con uva Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Beltza, Riesling y Petit Corbu, de forma natural y sin aditivos. Deben contener un mínimo del 85% de Hondarrabi complementada, en su caso, con el resto de variedades autorizadas. La clave de su sabor está en la tierra, en la selección de la uva, la maceración en frío de las uvas desprovistas del raspón y la maduración en sus lías durante varios meses.

Recogida de uvas. El viñedo está en Getaria y esto permite que la uva llegue a la bodega rápidamente, desde que se corta hasta que entra en la bodega. Los vendimiadores cortan los racimos de uvas y los colocan en cajas de 15 kg que posteriormente se depositan en la mesa de selección.

Mesa de selección. Una vez pesadas las cajas de uva se hace el volcado de cada caja automáticamente sobre la mesa de selección y manualmente se eliminan las hojas y las uvas que no están en buen estado.

Despalillado. Una vez hecha la selección, la despalilladora elimina el raspón (parte leñosa del racimo) y deja sólo pasar los granos de uva al depósito de maceración.

Maceración. Los granos de uva caen por gravedad al depósito de maceración sin ningún tipo de fuerza externa donde se mantienen durante varias horas macerando en frío a unos 10°C, para extraer el mosto que contiene todos los aromas y sabores.

Desfangado. El mosto flor se pasa a otro depósito para realizar una decantación natural del mosto. En esta etapa se produce la separación del mosto fermentable y de los sólidos más gruesos del mosto que caen al fondo del depósito por gravedad.

Fermentación. En este proceso el azúcar se convierte en alcohol manteniendo el mosto a una temperatura controlada de 15-16°C durante unas 3 semanas. Se da una cocción lenta en la que el mosto se convierte en vino.

Crianza sobre lías. Esta etapa de elaboración es clave para obtener un vino de mayor estructura y calidad sensorial. De forma que el vino va enriqueciéndose al mantenerlo en el depósito en contacto con las lías durante varios meses a una temperatura controlada de no más de 15°C.

Durante la posterior cata, Guillermo sigue explicando y respondiendo a todas las dudas que van planteando los cofrades.

BODEGA

Nuestra forma de concebir los vinos se basa en el profundo conocimiento del proceso microbiológico y cambios físico-químicos que se producen en la elaboración de nuestro txakoli. La recepción de uva en perfecto estado sanitario y exacto punto de maduración, y la exquisita higiene de equipos y materiales, es nuestra primera exigencia para empezar a procesar nuestro producto. Aún no disponiendo de los equipamientos



técnicos más vanguardistas, el continuo cuidado y control de los procesos hace que el resultado sea el requerido.

La maceración pelicular en frío, la crianza sobre lías o la decantación progresiva son algunos de nuestros métodos de trabajo más representativos.

La intuición hace el resto para que Blai txakolina consiga un extraordinario nivel de calidad.

VIÑEDO

Blai es una bodega que trabaja de manera directa con los viticultores de la zona. Esto nos permite gozar de una amplia selección de viñedos que ofrecen la diversidad de uva adecuada a nuestro estilo de elaboración. La contundencia de la Gipuzkoa interior se funde con la sutiliza y frescura de las zonas costeras. Viñedos de Oñati de suaves pendientes orientados al sur y viñedos en laderas descendentes hacia el mar en el corazón de Getaria, nos permiten coupages que proporcionan a nuestros txakolis la complejidad de matices que requerimos. Hondarrabi Zuri es la variedad que aporta el carácter básico de nuestro txakoli. Petit Corbu o Riesling participan en la diversificación aromática de Blai Premium Berezi / Sakona.

NUESTROS VINOS

El txakoli es el vino característico de la zona atlántica del País Vasco. Con una climatología húmeda y de insolación escasa, los viñedos pueden tener mayor o menor influencia del mar en relación a su cercanía a la costa. Tradicionalmente, los txakolis eran vinos semi turbios, de baja graduación alcohólica, con burbuja y de marcada acidez. Hoy en día, el conocimiento, la tecnología y el cambio climático paulatino, nos permite disfrutar de Txakolis cristalinos, frescos y aromáticos que todavía conservan su identidad con una firme acidez y una fina burbuja

NUEVOS PROYECTOS / INNOVACIÓN

- 1.- Desarrollo de una línea de Txakoli Beltxa (tinto)
- 2.- Desarrollo de una línea de Txakoli Aparduna (espumoso)
- 3.- Desarrollo de una línea de Txakoli BIO. El compromiso nos lleva a afrontar nuevos retos y adquirir la gestión de un viñedo ecológico que será la base de nuestro último excitante proyecto de generar una línea de txakolis BIO.
- 4.- Obtención de una colección propia de Levaduras. La selección y aislamiento de levaduras propia de este viñedo nos proporcionará la posibilidad de elaborar txakolis de mayor singularidad.





UVAS DE LA DO GETARIAKO TXAKOLINA



Hondarrabi Zuri es el nombre de la uva principal para la elaboración del Txakoli, el vino blanco autóctono del País Vasco. Una uva muy bien adaptada al clima marítimo y fresco de la zona, apta para elaborar vinos jóvenes y también de mayor complejidad. Una uva casi exclusiva de esta zona y con una historia peculiar.

La Uva Hondarrabi Zuri, es la más importante y singular para la

elaboración del Txakoli, el vino blanco autóctono del País Vasco («Zuri» en Euskera significa blanco). Las primeras referencias escritas de esta uva son del año 1783 y ya se conocía en los dos lados de los Pirineos. Es una uva blanca que para que alcance su mejor rendimiento necesita una cantidad alta de sol, para que madure correctamente. Como la zona donde se cultiva esta uva Hondarribi Zuri, (País Vasco) es de poco sol y mucha lluvia, se suele buscar una orientación perfecta a la luz para favorecer además su secado. De fertilidad buena, admite podas cortas y es en cambio sensible al mildiú y la botrytis, aunque al ser de brotación tardía no presenta riesgo de heladas primaverales.

Las tres Denominaciones de Origen de Txakolí, que corresponden a cada una de las tres provincias vascas: Bizkaia, Gipuzkoa y Araba, definen en sus reglamentos esta uva como la más importante, junto con otras 7 complementarias, que también influyen en el estilo del vino, aunque en menor medida.



La Hondarrabi Zuri es una uva con muy **buena acidez**, fresca con toques **cítricos**, **florales** y de **hierba**, de racimos pequeños y apretados. Además, como buena uva blanca y cultivada en una zona de **clima fresco**, no desarrolla mucho alcohol y casi todos los txakolis suelen tener entre 12 y 13°, lo que también los hace más ligeros y amables en boca.



Hondarrabi Beltza es una variedad de uva tinta originaria del País Vasco que podemos encontrar también en Navarra, y bajo distintos nombres como Hondarribi Beltza, Hondarribi Gorri u Ondarrubiya Negra. Su origen está en País Vasco.

Variedad de brotación temprana y maduración tardía, se ve afectada por las heladas primaverales, siendo también sensible al oídio. Su cultivo es en espaldera y parral, admite

podas cortas y es bastante fértil aunque de escaso rendimiento. Además, debido al ciclo de maduración tardía, si las condiciones climatológicas no acompañan puede haber complicaciones en su recolección.

Variedad de cepa vigorosa, su floración está comprendida entre finales de Mayo y principios de Junio y su maduración a mediados de Octubre. Posee una sensibilidad media al mildiu. Los racimos son de tamaño medianos-pequeños y compactos.

De porte semirastrero, el racimo es de tamaño pequeño y suelto, con una baya esférica de tamaño medio, piel gruesa y color azul-negruzco, su pulpa posee poco color y mucha acidez, dando como resultado vinos con buena estructura pero poco alcohólicos, y generalmente ácidos que se compensa con los taninos obteniendo vinos bravos y rudos en boca.

Tradicionalmente se utiliza, junto con Hondarrabi Zuri, para la elaboración de los conocidos Txakolis vascos, vinificándose en blanco. La uva blanca es más frecuente en la D.O. Txakoli de Getaria (Gipuzkoa), mientras que la tinta abunda en la D.O. Txakoli de Bizkaia.

Vinos con profundos aromas frutales, limpios e intensos, con colores violáceos y picotas. Su graduación alcohólica oscila entre los 11% y los 13,5%, en los mejores años. Poseen una acidez alta. Las nuevas elaboraciones poseen gran equilibrio acidez-fruta, recordando mucho a los Beaujolais franceses. Se vinifica tanto como varietal como mezclado con su homónima blanca en rosados y tintos.





La riesling es una variedad o casta de uva blanca originaria de la región del Rin, en Alemania. Da lugar a diversas denominaciones de origen (D.O.) en los países en que más se principalmente cultiva. mencionada Alemania, donde es la uva más cultivada, ocupando el 20.8% de su superficie de cultivo vinícola, para un total de 21.197 ha. Destacan también Francia, donde se cultiva la en de Alsacia (21.9%, para un total de

3.350 ha), única región de Francia donde está permitido su cultivo. También ocupa superficies destacables de cultivo en Austria, Chequia, Luxenburgo, Italia y oros países. Salvo excepciones se cultiva siempre en zonas de clima fresco.

Esta cepa de **uva blanca** fue introducida en el siglo IX en los viñedos alemanes de Rheinghau y más tarde el rey Luis II hizo que se plantara a lo largo del río Rin. La **uva Riesling** es la variedad más plantada en Alemania. La Riesling también se cultiva en Alsacia aunque con más dificultades por las condiciones climáticas. También se produce en Suiza, Austria y Australia del sur. En América del sur en Chile y Argentina. Se adapta muy bien a suelos pobres, rocosos y bien drenados. Esta muy adaptada al frio y tiene gran tolerancia a las heladas aunque es sensible a la podredumbres gris y a la polilla del racimo y muy sensible al oidio y al mildiu. Su cosecha suele empezar a finales de septiembre y prolongarse hasta finales de noviembre y en algunos casos hasta enero.

La variedad de uva es ideal para climas fríos. La madera dura lo hace muy resistente al frío, y su brotación tardía lo protege de las heladas de primavera. El carácter es, en general, afrutado, floral, muy fresco y mineral. Su fruta varía desde cítricos (muy a menudo lima) hasta frutas exóticas en climas más cálidos, pero casi siempre está marcada por durazno y manzana verde. Dependiendo del terruño, hay aromas de flores blancas (acacia, tilo, flores de manzana), agujas de pino o romero, miel o especias.



Se podría decir que Borgoña ha sido la cuna de la Chardonnay, el sol de la región francesa da color a vinos dorados. Esta cepa de uva blanca se cree que los romanos Gouais Blanc de Croacia llevaron a Francia. Esta dulce variedad se puede encontrar en Australia, EEUU y España. Las mejores zonas de nuestro país son Penedés, Navarra y Barcelona.



Sus características pueden variar desde vinos ricos, gruesos y espesos, adecuados para envejecer en botella, a vinos más ligeros y frescos hechos sin madera y destinados a ser bebidos jóvenes. Es una de las variedades con que se elaboran el **Champagne**.

Sus racimos son pequeños o medianos, cilíndricos, compactos y, a veces, con uno o dos alones. Los granos son ligeramente ovalados, pequeños, de color ambarino, con hollejo bastante delgado y pulpa consistente. La maduración es temprana. La cepa, por su parte, es resistente y muy adaptable a diversos tipos de suelo, siendo muy fértil y productiva.

Aunque no le suelen afectar los hongos de la madera, sí que se puede ver atacada por los ácaros, los cicadélidos y la polilla. Es sensible a las heladas, pero aguanta el invierno.

A destacar es, sobre todo, su maduración temprana, por lo que su vendimia suele realizarse pronto.9

Es la variedad blanca más apreciada, popular y extendida del mundo, originaria de **Borgoña** (Francia) se ha adaptado con buenos resultados en lugares muy distintos. Esta variedad de uva es ideal para la fermentación y crianza en barricas de roble.



Petit Courbu

Una teoría muy extendida explica que originariamente era una uva de la zona de Madiran y Juranson y que fue introducida en el país a través del pueblo de **Hondarribia** (y de ahí su nombre), de hecho hay cierta confusión de nombres y sinónimos con los que se la conoce en Francia.

Algunos estudios ampelográficos, que analizan el ADN de la planta, han encontrado que la Hondarrabi Zuri está vinculada a otras variedades francesas minoritarias de perfil muy similar, como **Corbú Blanc** (también asociada a la Petit Corbú, conocida aquí como Hondarrabi Zuri Zerratie) o **Crouchen** (confundida en algunas zonas con Riesling).

Petit Courbu es una variedad de uva de vino blanco de piel clara cultivada en el Sud-Ouest francés (suroeste). Aunque alguna vez estuvo al borde de la extinción, Petit Courbu ha disfrutado de una especie de regreso en las últimas décadas, como parte de una tendencia más amplia hacia la regionalidad. El ejemplo más famoso de esta tendencia es el renacimiento del Viognier del valle del Ródano.

Petit Courbu, cuyo nombre significa "pequeño curvo", también se conoce simplemente como Courbu. Ambas variedades parecen haberse originado en Gascuña (una



provincia suroccidental vagamente definida de la Francia prerrevolucionaria) y ambas aportan un sutil aroma a miel y cítricos al vino blanco de la zona.

Debido a que es una uva blanca, a veces se confunde con Courbu Blanc, una variedad que es solo muy sutilmente diferente. El ampelógrafo francés Pierre Galet reconoce las dos variedades como distintas debido a la diferencia entre sus hojas (las de Courbu Blanc son ligeramente más oscuras en primavera).



La Gros manseng es una uva blanca de vino que crece sobre todo en el suroeste de Francia. En la región española del País Vasco es conocida como izkiriot handi. Es parte de la familia de uvas manseng.

La variedad de uva blanca es originaria de Francia. Los sinónimos son Gros Manseng Blanc, Izkiriota

Zuri Haundia

La gros manseng tiene potencial para producir vinos con un sabor intenso, con una acidez alta y notas a albaricoque, membrillo, especias y florales.

El momento de la cosecha juega un gran papel en el tipo de vino que la uva produce. Cuando es cogida con un nivel de alcohol potencial del 11.5-12%, el vino resultante tiene más características a frutas frescas y flores. Se coge después, con un alcohol potencial de 12.5-13.5%, los sabores serán mucho más intensos y poderosos. A pesar de su gruesa piel, la uva necesita ser procesarse con cuidado para la vinificación.

El zumo de la gros manseng es más oscuro que el de otras uvas blancas, lo que significa que es propensa a producir vinos con colores oscuros y dorados con un mínimo contacto con la piel en la maceración. Si las uvas son prensadas de forma muy ruda o si se deja a las uvas cosechadas estar mucho tiempo en contacto con la piel, el vino resultante será muy tosco, con un nivel excesivo de taninos y polifenoles. Algunos productores están experimentando con el vino de uvas botryzadas envejecido en barricas de roble. Este vino ha logrado similitudes con el vino de sémillon.

La gros manseng también es conocida con los sinónimos gros mansenc blanc, gros manseng blanc, izkiriot handi, ichiriota zuria handia, ichiriota zuriahandla, manseng gros blanc y petit-mansenc.



PRESENTACIÓN DE LOS VINOS A CATAR DE BODEGAS BLAI

A continuación Guillermo nos presenta los seis vinos que actualmente elaboran, aunque vamos a catar 4 de ellos:



Getariako Txakolina DENOMINACION DE ORIGEN **Blanco.** Una mañana soleada, sentado al borde del mar sintiendo la brisa. Un bocado de antxoa en salazón sobre tosta de bakalao ahumado y un toque de cebollino. Blai txakolina de firme acidez y txispeante sensación provoca una explosión de matices frescos y salinos. Para vivir tu propio momento.



Getariako Txakolina DENOMINACION DE ORIGEN **Blai Sakona Blanco.** Luz cálida de llamas de chimenea. El aroma floral, la untuosidad y armonía, y la elegante y sutil burbuja de Blai Sakona, envuelve el rudo sabor a brasa de la firme carne del rodaballo. Para esa cita íntima.





Getariako Txakolina DENOMINACION DE ORIGEN **Blai Tinto.** Frente a la brasa de una sociedad, amistad...risas... los comensales admiramos cómo la carne y el fuego se armonizan. La viveza de su morado, su profundo aroma a bosque, el nervio ácido y la contundencia tánica hacen de Blai Beltza el complemento ideal para este espiritual momento. Para compartir con los amigos.



Getariako Txakolina DENOMINACION DE ORIGEN **Blai Espumoso – Itsas aparra.** Para tus celebraciones con los tuyos. Una

sedosa sensación que inundará tu boca de cremosa burbuja.

Degustar Blai Itsas aparra en un aperitivo con suaves quesos o saborear en un postre con chocolate muy negro es una autentica delicia. Para darte un capricho



TXAKOLI BLAI

Zona de Producción: D.O. Getariako

Txakolina

Tipo de vino: Blanco Sobre Lías

Varidades de uva: 100% Hondarribi Zuri

Txakoli Blai (blanco)

Blai Txakolina es el resultado de una profunda pasión por el vino. Tras años de dedicación al sector vitivinícola y gracias al esfuerzo, constancia y entusiasmo de sus promotores, el proyecto de creación de la bodega Blai Txakolina ha abierto sus botellas al mundo en 2019.

El proyecto **Blai** recoge la pasión por el mar, el orgullo de nuestra tierra y el placer por la gastronomía. Todo ello se refleja en cada uno de los vinos de la bodega guipuzcoana. **Blai** cuenta con 5 tipos de txakolis elaborados con uva procedente de viñedos de la provincia. Con esta filosofía, Blai ha decidido potenciar sus ventas a través de **su página web** y redes sociales, y por ello, nos ha contactado para encargarnos de las fotografías de producto. Elaborado con uva procedente de viñedos de Getaria (junto al mar) 80% y viñedos de Oñati (interior) 20%, ambos100% Hondarrabi Zuri con un punto de maduración temprano para acentuar su frescura.

Trabajado bajo estricto control de la temperatura, se cría sobre sus lías durante 3 meses antes de proceder a su limpieza y embotellado.

Nos presenta un txakoli con aromas a fruta blanca y toques cítricos, de firme acidez y fina burbuja.



Blai Sakona Blanco

Elaborado con uva procedente de dos Zonas diferentes de viñedo:

- Viñedos de Getaria, junto al mar, 85% Hondarribi Zuri y un punto de maduración temprano para acentuar su frescura.
- Viñedos en Oñati, en el interior, bajo la Sierra de Aitzgorri, 10% Riesling y 5% Petit Corbu, con punto de maduración intermedio para conferir untuosidad y madurez a la mezcla.

Tras algunos días de maduración pelicular en frio de parte de la uva se trabaja bajo estricto control de la temperatura y se cría sobre sus lías durante al menos 5 meses. Posteriormente se procede a un decantado progresivo hasta su embotellado.

Nos presenta un txakoli con aromas a fruta blanca y tropical, matices florales, de somera acidez, notable untuosidad y cremosa burbuja.



Blai Espumoso – Itsas aparra

Una sedosa sensación que inundará tu boca de cremosa burbuja.

Elaborado con uva procedente de viñedos de Oñati (interior)

100% Hondarrabi zuri con un punto de maduración temprano para acentuar su frescura.

Trabajado a semejanza del Blai txakolina blanco, se para la fermentación en el momento adecuado para que el azúcar residual sea el que después refermente en la botella durante el proceso tradicional de espumado.

Se encuentra en rima, durante el proceso de maduración en botella, hasta que la analítica sensorial y físico-química sean las adecuadas para su degüelle y posterior y definitivo taponado.

Desgustar Blai Itsas aparra en un aperitivo con suaves quesos o saborearlo en un postre con chocolate muy negro es una autentica delicia. Para darte un capricho.





Blai Beltza tinto txakoli

Elaborado con uva procedente de viñedos de Getaria (junto al mar) Hondarribi Beltza con un punto de maduración intermedio-tardío para proporcionar más estructura al vino, sin olvidar su fragancia y ligereza.

Trabajado con el método de de maceración carbónica se intenta conseguir un máximo de aroma y viveza en el txakoli.

El posterior pisado y proceso de fermentación con remontados adecuados en el momento preciso, proporcionan un vino con morados muy vivos, firme acidez, estructura suave, y petulante sensación carbónica.



Tras catar los vinos, los miembros de la Cofradía ponen en común las características destacadas de los mismos, elaborando las siguientes nota de cata:



VINO: Txakoli zuri

BODEGA: Blai

AÑADA: 2021

D.O.: Getariako Txakolina

UVAS: Hondarrabi Zuri 100%

GRADO: 11,5

CRIANZA: 3 meses sobre lías en depósitos de acero

inoxidable.

MARIDADO CON: Lenguado marinado con mayonesa de

mango y brotes.

FASE VISUAL: Amarillo pálido con reflejos verdosos. Ribete transparente. Presenta una fina capa de burbujas y una lágrima fluida.

FASE OLFATIVA: Aromas a flores blancas, cítricos e hinojo. Aromas muy limpios de intensidad media y muy elegantes.

FASE GUSTATIVA: Ataque seco con un punto salino. El paso es fresco, ácido, con un final amable. El postgusto es largo con gran presencia salina.

CONCLUSIÓN: Vino elegante, expresivo y grato de beber.

Puntuación sistema americano: 91 puntos – Excelente





VINO: Txakoli Sakona

BODEGA: Blai

AÑADA: 2021

D.O.: Getariako Txakolina

UVAS: Hondarrabi Zuri (85%) – Riesling (10%) – Petit

Corbu (5%)

CRIANZA: 6 meses sobre lías. La tercera parte del vino en

barricas de roble usadas.

GRADO: 12

MARIDADO CON: Berza rellena de farsa de verduras y

reducción de caldo de pollo

FASE VISUAL: Dorado pálido con reflejos verdosos,

cristalino, con lágrima muy densa.

FASE OLFATIVA: Aromas primarios florales y cítricos. Secundarios de bollería y aromas de la crianza tropicales (piña, maracuyá y mango). Muy elegante. Poca intensidad a copa parada, despertando inmediatamente al movimiento.

FASE GUSTATIVA: Entrada seca con un paso ácido y una salinidad espectacular. Por vía retronasal vuelve mucha fruta tropical con un final largo.

CONCLUSIÓN: Vino muy elegante, equilibrado, fresco y muy gastronómico, con una pequeñísima burbuja perfectamente integrada que le aporta una cremosidad muy agradable.

Puntuación sistema americano: 95 - Excelente



VINO: Txakoli aparduna

BODEGA: Blai AÑADA: 2019

D.O.: Getariako Txakolina

UVAS: Hondarrabi Zuri (85%) – Riesling (10%) – Petit

Corbu (5%)

CRIANZA: Este vino es el Txakoli Sakona catado previamente. Se le corta la fermentación cuando le queda algo de azúcar. En el licor de expedición no se le añade más azúcar y el la segunda fermentación en botella alcoholiza el azúcar residual de la propia uva. Es un método champenoise sin azúcar añadida.

GRADO: 12,5

MARIDADO CON: Salmonete con reducción de

marisco

FASE VISUAL: Color amarillo con destellos trigo dorado. Vino brillante, cristalino. Lágrima persistente y fina, con una burbuja fina que crea espuma.

FASE OLFATIVA: Aromas a melocotón con recuerdos a jazmín. Secundarios de levaduras, bollería y mantequilla. A copa movida, presenta mineralidad. No se nota nada de madera o está muy integrada.

FASE GUSTATIVA: Ataque equilbrado con un paso en boca amargo y muy salino. La burbuja está muy presente en boca, casi picante, con un postgusto medio.

CONCLUSIÓN: A pesar de ser el mismo vino

equilibrado y fresco anterior nos encontramos con una cata muy complicada con una burbuja poco acostumbrada; quizá la temperatura de servicio de este espumoso debe ser más baja de lo habitual en cavas o champagnes, con lo que la burbuja hubiera sido más pequeña y mucho más amable. Por ello, no lo apuntamos como defecto.

Nota sistema americano: 87 - Muy bueno



VINO: Txakoli beltza

BODEGA: Blai

AÑADA: 2021

D.O.: Getariako Txakolina

UVAS: Hondarrabi Beltza

CRIANZA: Maceración carbónica.

GRADO: 12,5

MARIDADO CON: Chuletillas de cordero asadas y

patatas especiadas

FASE VISUAL: Vino picota oscuro con ribete violáceo de capa muy alta, opalescente. Lágrima gruesa,

persistente y transparente.

FASE OLFATIVA: Inicialmente cerrado y ligeramente alcohólico. Enseguidas e notan flores azules y fruta negra. Más tarde aromas minerales y una ligera nota de cuero. Intensidad media.

FASE GUSTATIVA: Entrada ligeramente dulce con un paso en boca ácido y un final con un toque a tanino verde, amargo. En boca deja una sensación fresca, carbónica.

CONCLUSIÓN: Variedad muy minoritaria en la denominación de Getariako Txakolina, casi un divertimento de los gestores de Blai. Es un acierto, aunque consideramos que es un vino muy difícil de catar por la poca experiencia de la Cofradía en este tipo de vino.

Puntuación sistema americano: 86 - Muy bueno.



MENÚ KASKAZURI









- Lenguado marinado con mayonesa de mango y brotes
- > Berza rellena de farsa de verduras y reducción de caldo de pollo
 - > Salmonete con reducción de marisco
 - Chuletillas de cordero asadas y patatas especiadas
 - Brownie con helado de aguacate

El presidente Sebas Olaizola agradece la atención de los Cofrades del Tanino a la exposición de la bodega Blai, dando las gracias por la presentación de unos txakolis de elevada calidad y gran personalidad. Son vinos con mucha franqueza que no se quieren parecer a nada sino a sí mismos, innovando pero guardando la expresividad de la uva Hondarrabi y la zona geográfica de viñedo. Seguidamente, felicita a Antton Otaequi por el buen menú preparado para esta ocasión.



Cofradía del vino EL TANINO











Como siempre, se enviará a todos los presentes el enlace a este reportaje. A continuación, se adjunta un dossier de prensa de la propia DO Getariako Txakolina y se aconseja visitar la página https://www.getariakotxakolina.eus por contener información muy interesante y completa sobre el mundo del txakoli.



Getariako Txakolina denominacion de origen



ÍNDICE:

1.	Historia del Txakoli de Getaria	1
2.	Variedades autóctonas: hondarrabi zuri y hondarrabi beltza	3
3.	Bodegas y viticultores de Getariako Txakolina	4
4.	La D.O. Getariako Txakolina en datos	5
5.	Viñedos, características de terreno y climatología	7
6.	Distintivo y peculiaridades del txakoli D.O. Getariako Txakolina	ç



1. HISTORIA DEL TXAKOLI DE GETARIA

Los orígenes del txakoli de Getaria se remontan atrás en el tiempo. Todo indica que ya en el siglo XIV la costa gipuzkoana estaba dominada por amplios viñedos que, aunque en menor cantidad, también podían verse en zonas del interior.

En el **siglo XIX**, la zona txakolinera de Gipuzkoa se extiende a partir de la ría del Oria Los viñedos de txakoli se reparten en **Zarautz, Getaria, Zumaia, Deba y Mutriku**, con una producción aproximada de unos **400.000 litros de txakoli y 250 hectáreas de viñedos**.

A finales del siglo XX se inicia un proceso de revitalización del viñedo de txakoli que culmina con el reconocimiento de la denominación de origen de Getariako Txakolina en 1989. Entonces quedaban en la zona costera unas 52 hectáreas de viñedo repartidas entre Zarautz, Aia y Getaria. En 1990 se presenta la primera cosecha con precinto D.O. Getariako Txakolina.

En **2007** la Denominación Getariako Txakolina **se amplía a todo el Territorio Histórico de Gipuzkoa.** En este momento los viñedos suman **327 hectáreas** que producen txakoli para **18 bodegas** de Getariako Txakolina.

Desde entonces hasta la cosecha de 2021, a la denominación de origen se han unido 18 bodegas más, siendo un total de 36 bodegas que elaboran Getariako Txakolina, a partir de 443 hectáreas de viñedo.



Desde su sede en Getaria, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen, vela para que el origen de las uvas autóctonas, la Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Beltza, y su cuidada elaboración y control de calidad, se aúnan para ofrecerle al consumidor la garantía del Txakoli de Getaria.

El Txakoli con D.O. **Getariako Txakolina** se distingue por el Precinto de garantía numerado que se coloca en la parte alta de la botella por encima de la cápsula.

2. VARIEDADES AUTÓCTONAS: HONDARRABI ZURI Y HONDARRABI BELTZA

El txakoli denominación de origen Getariako Txakolina se elabora con las variedades autóctonas de uva: **Hondarrabi Zuri** (uva blanca) y **Hondarrabi Beltza** (uva tinta).

Aunque se permite la utilización de otras variedades blancas como son la Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu), Izkiriota (Gros Manseng), Riesling y Chardonnay. Estas variedades autorizadas tienen su superficie limitada, no pudiendo superar en su conjunto el 20% de la superficie de viñedo procesado por cada bodega inscrita, para la elaboración de txakoli.

El Txakoli de Getaria se produce en un **90% en blanco** y el **10% restante en rosado**, siendo el tinto una producción anecdótica.

El clima atlántico y una orografía de suaves laderas y montañas, conforman junto con las variedades autóctonas, una zona de cultivo específica que confiere el **carácter genuino del txakolí de Getaria**.



El txakoli denominación de origen Getariako Txakolina, es un **vino joven** de graduación moderada y equilibrada acidez. Un vino en continua evolución tanto en su viticultura como en las distintas elaboraciones que realizan las bodegas inscritas, como elaboraciones en barrica (de acacia, roble). El Reglamento contempla asimismo, la elaboración de Espumosos y Vendimia Tardía.

Esta evolución queda patente en su consumo. El Txakolí de Getaria ha pasado de ser, hace décadas, un vino de consumo prácticamente local, a un vino reconocido a nivel mundial por su calidad. En la actualidad se exporta el 20% de nuestra producción, a países como EEUU y Japón y Francia en la Unión Europea como principales destinos.



3. BODEGAS Y VITICULTORES DE GETARIAKO TXAKOLINA



En la Denominación de Origen Getariako Txakolina hay inscritas 36 bodegas, repartidas por todo el territorio de Gipuzkoa:

- 1. Agerre (Getaria)
- 2. Aizpurua (Getaria)
- 3. Akarregi Txiki (Getaria)
- 4. Aldako (Oiartzun)
- 5. Ameztoi (Getaria)
- 6. Arbela (Aia)
- 7. Arregi (Zarautz)
- 8. Basa Lore (Zarautz)
- 9. Bengoetxe (Olaberria)
- 10. Elkano (Getaria)
- 11. Flysch Gorosti (Deba)
- 12. Gaintza (Getaria)
- 13. Gañeta (Getaria)
- 14. Hika (Villabona)
- 15. Hiruzta (Hondarribia)
- 16. Inazio Urruzola (Alkiza)
- 17. K5 Argiñano (Aia)
- 18. Kataide (Arrasate)

- 19. Katxiña (Orio)
- 20. Mokoroa (Zarautz)
- 21. Rezabal (Zarautz)
- 22. Roke Eizaguirre (Zarautz)
- 23. Sagarmiña (Mutriku)
- 24. Talai Berri (Zarautz)
- 25. Txomin Etxaniz (Getaria)
- 26. Txomin Etxaniz (Getaria)
- 27. Ulacia (Getaria)
- 28. Upaingoa (Oñati)
- 29. Urki (Getaria)
- 30. Urkizahar (Beizama)
- 31. Zudugarai (Aia)
- 32. Blai (Astigarraga)
- 33. Murgialdai (Oñati)
- 34. Aitaren (Arroa-Zestoa)
- 35. Erlete Goikoa (Itziar

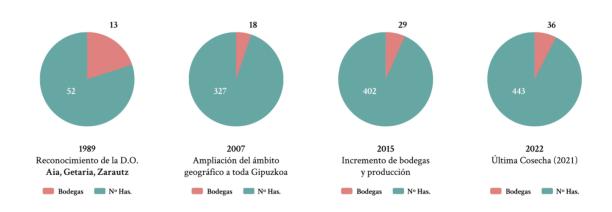
4. LA D.O. GETARIAKO TXAKOLINA EN DATOS

Superficie de viñedo

La superficie plantada de viñedo de Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Beltza, variedad autóctona con las que se elabora nuestro tradicional Txakoli de Getaria, es de **443 hectáreas**. Repartidas a lo largo del territorio gipuzkoano, entre Getaria (45%), Aia (15%), Zarautz (12%), Zumaia (4,5%), Oñati (3,5%) y Hondarribi (3,5%).

El resto de territorios suman el 16,5% restante, que se reparte entre: Aizarnazabal, Alkiza, Arrasate, Azpeitia, Beizama, Deba, Donostia, Hernialde, Mutriku, Oiartzun, Olaberria, Orio, Urnieta, Usurbil, Villabona, Zerain, Zestoa.

Evolución de Hectáreas / Bodegas

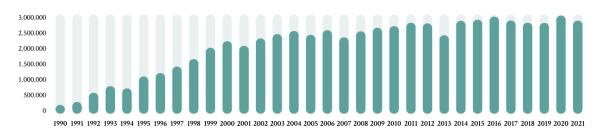




Producciones

Año cosecha	Total litros	Litros blanco	Litros rosado	Litros tinto	Vendimia tardía
2010	1.740.676	1.732.872	6.104	700	1.000
2011	2.284.030	2.251.930	31.400	700	0
2012	2.268.710	2.188.798	74.527	3.385	2.000
2013	1.031.333	972.918	48.650	9.765	0
2014	2.433.695	2.323.075	97.000	10.650	2.970
2015	2.563.519	2.423.427	136.610	3.482	0
2016	2.914.854	2.722.324	191.030	1.500	0
2017	2.582.446	2.389.513	192.301	632	2.000
2018	2.354.536	2.122.673	220.638	11.225	0
2019	2.337.326	2.089.120	236.256	11.950	0
2020	3.002.298	2.729.234	256.178	12.486	4.400
2021	2.699.344	2.461.866	230.638	6.540	300

Producciones





Comercialización y exportación

El principal mercado del txakoli de Getaria es el de Gipuzkoa y Euskadi con un 70%. Un 10% de la producción se concentra principalmente en Madrid y Barcelona y el 20% restante se exporta.

Total exportación

600,000
600,000
400,000
300,000
200,000
100,000
50,000
50,000
50,000
50,000
50,000
50,000
50,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,000
60,

El 20% del Txakoli de Getaria se dedica a mercados exteriores.

Destacan EEUU con un 60%, Francia con un 7%, Reino Unido y Noruega con un 5% cada uno, Japón con un 4,5%, y Suecia con un 4% del total de la exportación como países principales. El 14,5% restante se vende en otros mercados internacionales.





5. VIÑEDOS, CARACTERÍSTICAS DEL TERRENO Y CLIMATOLOGÍA

Ámbito geográfico

Actualmente el ámbito geográfico de la Denominación de Origen Getariako Txakolina abarca el territorio de Gipuzkoa, con 443 hectáreas de terreno. El viñedo (65% en parral y 35% en espaldera) se encuentra en un 90% en zonas costeras.

Climatología

El clima de la zona es suave con influencia marítima, siendo el riesgo de heladas durante el período vegetativo prácticamente inexistente:

• To media anual: 130

Ta media máxima: 16º

• Ta media mínima: 10º

Ta máxima absoluta: 34º

Ta mínima absoluta: 2º

Pluviometría: 1.600

Días de Iluvia: 170

• Nº horas de sol despejado al año: 1.800

Territorio

La zona se encuentra en la cordillera cantábrica entre las estribaciones occidentales de los Pirineos. Se suceden suaves colinas cuya altura media es de 200 metros. La mayoría de los viñedos se sitúan a no más de 100 metros.

Características del terreno

Respecto a la naturaleza del suelo, hay una alternancia de capas de caliza arcillosa y de arenisca, predominando las texturas franco-arcillosas. El conjunto forma en la costa la formación característica de Flysch.



Son suelos ricos en materia orgánica, de pH normalmente neutros. La roca madre sobre la que se desarrollan estos suelos aporta una gran cantidad de carbonatos, pero existe un importante lavado fundamentalmente por la alta pluviometría.

6. DISTINTIVO Y PECULIARIDADES DEL TXAKOLI DENOMINACIÓN DE ORIGEN GETARIAKO TXAKOLINA.

Distintivo del auténtico Getariako Txakolina



El precinto que incorporan las botellas (en la parte frontal de la cápsula), es el sello de identidad con el que los consumidores pueden reconocer el auténtico txakoli D.O. Getariako Txakolina. Distintivo que garantiza que el producto ha superado los parámetros de calidad que recoge el Reglamento de la Denominación de Origen.

Características del txakoli de Getariako Txakolina

Tanto por su elaboración a partir de las variedades autóctonas (Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Beltza), como por las particularidades del terreno, el txakoli denominación de origen Getariako Txakolina presenta unas características muy particulares.

Características Analíticas:

- Graduación alcohólica adquirida mínima: 9,5% vol.
- Graduación alcohólica total mínima: 9,5% vol.
- Azúcares totales (expresados en fructosa y glucosa): < 9gr/l.
- Acidez total: > 3,5 gr/l.



- Acidez volátil: < 0,8 gr/l.
- Dióxido de azufre total: < 180 mg/l. para blancos, blancos fermentados en barrica y rosados y < 140 mg/l para tintos.

Características Organolépticas:

- Getariako Txakolina Blanco
 - Fase visual: color amarillo verde pálido a dorado.
 - Fase olfativa: fresco con aromas a frutas verdes, herbáceo.
 - Fase gustativa: armónico con un toque de equilibrada acidez,
 fina sensación de carbónico con cierto postgusto amargo.

Getariako Txakolina Rosado

- Fase visual: tonos rosados a fucsia, brillante, cristalino.
- Fase olfativa: notas cítricas, frutas verdes.
- Fase gustativa: armonioso con recuerdos a frutas rojas ácida, sensación de carbónico.

• Getariako Txakolina Tinto

- Fase visual: rojos-granate, apreciándose pequeñas burbujas de carbónico.
- Fase olfativa: aromas a frutas del bosque, mora, frambuesa.
- Fase gustativa: ligera acidez y presencia de carbónico.

• Getariako Txakolina Blanco Fermentado en Barrica:

- Fase visual: amarillo a tonos dorados.
- Fase olfativa: intensidad media.
- o Fase gustativa: equilibrado con notas de madera nueva.



CONTACTO:

Ruth Mozo Avellaned
Tel. 943 14 03 83
info@getariakotxakolina.eus
www.getariakotxakolina.eus

Getariako Txakolina en RRSS:

Instagram: @getariakotxakolina_do

Facebook: Getariako Txakolina DO











