

- **Entre viñedos - TXAKOLI**

Zarautz - Getaria

**Tipología:** Paseo peatonal

Hablar de Getaria es hablar del txakolí. Ya en 1.571 el historiador Garibai afirmaba que nuestro txakolí era considerado como uno de los mejores vinos de la península. El txakolí de Getaria es un vino blanco y afrutado, de graduación media y acidez característica. Según expertos gastronómicos, es el acompañamiento ideal para cualquier plato de pescado o marisco.

Seleccionar las **mejores bodegas de Txakoli** no es tarea sencilla. Y es que, la calidad y cantidad de bodegas de Txakoli que encontramos a nuestro alrededor es simplemente abrumadora. Las 3 Denominaciones de Origen de Txakoli con las que contamos actualmente, Arabako Txakolina, Bizkaiko Txakolina y Getariako Txakolina, aglutinan a bodegas de todo tipo en su interior: pequeñas, grandes, innovadoras, tradicionales, ecológicas... Para todos los gustos y colores. Eso sí, todas ellas cuentan con un denominador común, el esfuerzo por hacer del Txakoli uno de los mejores vinos del mundo. Poco a poco, gracias al esfuerzo, ilusión y sacrificio de muchas personas, el Txakoli se va abriendo paso en el mercado internacional. Estamos de enhorabuena, uno de nuestros caldos más tradicionales sale a la luz. Orgullo de la cultura e historia vasca.



Las diferentes Denominaciones de Origen y los productores, han aupado a nuestro querido Txakoli hasta una envidiable posición en el mundo vitícola. El Txakoli se está haciendo hueco en el paraíso de los vinos. Y no es de extrañar, nuestro querido Txakoli, cual sirimiri, fresco y ligero, de gran personalidad, ha demostrado durante años que es capaz de enamorar a millones de personas. Un buen ejemplo de ello es la progresión que ha tenido en su propia tierra, en Euskal Herria. Y es que, este vino antaño considerado del montón, ha pasado a ser reconocido como uno de los mejores vinos blancos del mercado por los propios vascos y vascas.

**¿Qué es el Txakoli?** Un vino propio de los territorios históricos de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa. Un caldo muy personal, que, aunque en el 99% de los casos se presenta como vino blanco, existen casos como el del Txakoli Gorri de Bakio, en el que se presenta en forma de vino tinto. ¿Sabéis que la palabra Txakoli proviene etimológicamente de "Etxeko ain", lo justo para casa en euskera?

Este vino producido en Euskadi y elaborado fundamentalmente con uva de las variedades autóctonas Hondarribi zuri y Hondarribi beltza, sigue ganando adeptos cada día que pasa. Unos hechos, que se deben al gran cambio que se ha producido en las explotaciones agrarias de nuestros pueblos. Y es que, debemos recordar, que, el Txakoli, fue en sus inicios un caldo que se producía en nuestros baserris (caseríos en [euskera](#)) y que estaba destinado únicamente al consumo propio. Por suerte, con el paso del tiempo, este aspecto ha cambiado drásticamente, llegando a convertirse en todo un referente en el mercado de vinos a nivel internacional. Actualmente, los términos «chacoli», «txakoli» y «Txakolina» se encuentran protegidos por la ley, por la normativa europea, haciendo que sea imposible utilizar estas menciones tradicionales para referirse a caldos elaborados fuera de Euskadi. De todas formas, es recomendable que cada vez que consumamos Txakoli, nos fijemos en el sello de la D.O. No hay mejor garantía.

**¿Qué diferencia existe entre las [bodegas de la Rioja Alavesa](#) y las bodegas de Txakoli?** En nuestra humilde opinión, hablando generalizadamente, las bodegas de txakoli son más familiares, más personales. Por otra parte, el terreno en el que se ubican, marca claramente el porvenir de cada una de ellas. Las primeras, se encuentran ubicadas en terrenos regulares, en el interior, mientras que las segundas se ubican en pendientes, junto al mar. Un hecho, que hace que los vinos tengan un carácter totalmente diferente. Eso sí, todas ellas elaboran unos caldos de quitarse el sombrero. Calidad antes de cantidad.

En nuestra opinión, no existe mejor forma de conocer este preciado caldo vasco que visitar las diferentes bodegas de txakoli que encontramos a nuestro alrededor. Una gran experiencia vitícola, que nos lleva a conocer algunos de los [pueblos más bonitos de Euskadi](#). Es por ello, que nos hemos tomado la libertad de crear una pequeña ruta por **las mejores bodegas de Txakoli**.

### Información sobre las mejores bodegas de Txakoli.

La mayoría de las bodegas de Txakoli de Euskadi comparten muchas de sus características. Entre todas ellas, destacamos su ubicación en plena naturaleza, el cultivo de uvas en espaldera, los increíbles caldos que elaboran y la tradición familiar que arraigan muchas de ellas. Unos aspectos, que podemos ver y disfrutar en las diferentes bodegas que hoy os presentamos. Todas las bodegas de Txakoli responden a la normativa establecida en cada una de la Denominación de Origen a la que pertenecen. Unos hechos, que hacen que los txakolis de cada una de las provincias productoras tengan sus propias peculiaridades. Ahora bien, ¿Qué dice cada una de las D.O en cuanto al Txakoli?

- **¿Qué nos dice la D.O de Getariako Txakolina?** Esta Denominación de Origen creada en el año 1989 es la más antigua de todas las que encontramos actualmente, los pioneros de la profesionalización del Txakoli. En un principio, solo abarcaba los viñedos ubicados en el municipio de Getaria, pero en 2007 amplió sus dominios a toda la provincia de Gipuzkoa. Actualmente, Gipuzkoa cuenta con más de 400 hectáreas de viñedos situadas su mayoría (90%) en la costa. Desde Gipuzkoa, definen este vino blanco como joven y afrutado, de graduación media y con cierta acidez. Un vino diferente, que debemos servir fresco dejando que se desprendan las agujas de carbónico presentes en el. Un vino tradicional, que, junto a unas buenas anchoas en salazón o un poco de bonito en aceite pueden hacernos disfrutar de uno de los mejores hamaiketako (almuerzo de las once en euskera) que existen. En Gipuzkoa, la variedad autóctona, la Hondarrabi Zuri, ocupa actualmente el 95% de las hectáreas, mientras que la Hondarrabi beltza, la variedad tinta, ocupa el otro 5%. La mejor forma de identificar un Txakoli de Getaria es dejarse guiar por el Precinto de Garantía que encontramos en las botellas, asegurándonos así, que el caldo que estamos degustando cumple con todo lo recogido en el reglamento y normativa de esta D.O.

Antes de empezar con nuestro particular listado de las mejores bodegas de Txakoli, nos gustaría repasar la historia de esta popular bebida vasca. Como ya hemos comentado, el Txakoli nació como un vino creado y consumido en casa. Un caldo de escasa calidad y difícil de beber, que fue desapareciendo de nuestros caseríos junto con la aparición de la industria. Un efecto, que también encontramos en la [sidra vasca](#). Gracias a un pequeño grupo de amantes del txakoli, en el año 1989, empezó una nueva era definiendo nuevas Denominaciones de Origen y creando la normativa de lo que debía ser el txakoli, un vino de gran calidad que reflejase el alma de nuestros verdes viñedos.

### Ruta por las mejores bodegas de Txakoli.

Durante las visitas a las diferentes bodegas de Txakoli, suele ser habitual recorrer 3 espacios diferenciados: los viñedos, la bodega y por último un pequeño “txoko” donde degustar los caldos de la casa. Aunque en la mayoría de artículos que realizamos el orden de los elementos suele ser indiferente, debemos mencionar que en este caso, el orden si importa. Y es que la lista de **las mejores bodegas de Txakoli** que os mostramos a continuación ha sido ordenada minuciosamente desde la bodega que más nos ha gustado hasta la que menos nos ha gustado. Eso sí, debemos de tener en cuenta que estamos hablando de las que para nosotros son **las mejores bodegas de Txakoli de todo Euskadi**, el nivel de todas ellas es impresionante.

**Bodega de Txakoli K5:** Esta bodega, conocida internacionalmente como la bodega de Karlos Arguiñano. Aunque en realidad el cocinero vasco no es más que uno de los 5 socios que crearon esta maravilla, su fama, ha hecho que se convierta en la imagen visible de la firma de txakoli K5. Un hecho, que junto a la calidad de su txakoli y la ubicación de su bodega, ha hecho que se situó en la segunda posición de nuestra particular lista de mejores bodegas de txakoli.

La bodega K5 se encuentra en Aia, a 300 metros de altitud frente al Mar Cantábrico y muy cerca del parque natural Pagoeta, en un enclave privilegiado, en la falda de “Eztenagako Txorrua”, desde donde se divisan, el Ratón de Getaria a la izquierda y la bocana del Puerto Pesquero de Orio a la derecha.

La finca cuenta con 30 hectáreas en total, de las cuales 15 hectáreas son de viñedo, compuesto únicamente por la variedad local Hondarrabi Zuri y 15 hectáreas de bosques y caminos que rodean la bodega, repleto de hayas, castaños y robles.

- Teléfono: 943 24 00 05
- Precio visita: Sin definir, a consultar.
- Ubicación: Andatza Diseminado Barreiatua, 16, Aia, Gipuzkoa, Euskadi.

El último tramo de la visita guiada a esta bodega nos enamoró. Y es que disfrutar de las vistas sobre la costa vasca mientras disfrutamos de la degustación de sus vinos no tiene desperdicio alguno. En los días soleados, es posible distinguir el puerto de Orio o el Ratón de [Getaria](#) a la perfección, dos espacios emblemáticos de la costa gipuzkoana. Una experiencia 100% recomendada.

### Bodega de txakolí Talai Berri en Zarautz

Talai Berri es una bodega pequeña y familiar donde la quinta generación apostamos por un desarrollo de productos de calidad, sin grandes producciones, asegurando así el mantenimiento del entorno rural y la sostenibilidad medioambiental.



#### HISTORIA

##### Introducción

Bixente Eizaguirre, hijo de una familia con gran tradición vinícola y fundador de la bodega Talai-Berri, contaba ya, antes de su creación, con una larga experiencia profesional en el ramo; tras muchos esfuerzos por lograr la Denominación de Origen para un producto en el que habían trabajado sus antecesores y él mismo (de hecho fue promotor e impulsor de la iniciativa), decidió crear una bodega que atendiera a todas las exigencias que conlleva una Denominación de Origen.

##### Bodega

En Zarautz, en las laderas más soleadas del monte Talai Mendi, se encuentra nuestra bodega de Txakoli Talai Berri. El edificio está situado en lo alto de una colina rodeado de 12 hectáreas de viñedo propio producidos por el sistema de Producción Integrada.

Talai Berri ha sido pionera en la incorporación de elementos técnicos a la bodega, en el uso de los sistemas más avanzados: prensa neumática, control de temperaturas, laboratorio de auto-control...

En Talai Berri la innovación nos ha permitido, generación tras generación, mantener nuestra esencia y mejorar los procesos de elaboración de nuestros antecesores.

Precisamente esta fusión entre la herencia y la modernidad quedan reflejadas en nuestros productos; en el tradicional Txakoli Blanco Talai Berri y los innovadores Txakoli Tinto, Destilado de Orujo, Vinagre y el Agridulce de Hondarrabi Zuri.

##### Viñas

En los primeros años de la bodega se comenzaron a incorporar nuevas plantaciones a viñas que eran ya centenarias, con el propósito de habilitar nuevas hectáreas de viña con uvas autóctonas: se establecieron avanzados sistemas de

conducción y se buscaron nuevas orientaciones a las plantaciones en lugares en los que ya hace más de cien años había habido viñas y que, por una causa u otra, habían ido desapareciendo.

Estos viñedos se trabajan de una forma cuidadosa que mima tanto la tierra como la uva. Hoy en día toda la cosecha de Talai Berri se produce mediante el sistema de Producción Integrada, un sistema de producción de uva que da prioridad a los métodos que respetan el medio ambiente, reduciendo al mínimo el uso de productos fito-sanitarios y disminuyendo los residuos

Todo este trabajo se realiza en un entorno natural privilegiado que puede contemplarse en las visitas enológicas.

### Producción

La capacidad de producción de la bodega que se contempló en su construcción fue de cien mil litros por año: el propósito era sacrificar la cantidad en aras de lograr una estimable calidad. Según la filosofía de la bodega es muy importante controlar y dominar el producto hasta en sus más mínimos detalles, de forma que, en todo el proceso que va desde el cuidado de las viñas hasta el resultado final, el factor humano (mimo, cuidado, seguimiento, control) esté siempre sobre el técnico y éste no le haga sombra a aquel. Tali Berri tiene todas las particularidades de una bodega familiar. Trabajan en ella tres miembros de la familia (dos enólogos y un titulado en gestión de empresas), así como un ingeniero técnico agrícola y dos trabajadores fijos para los trabajos de viticultura.

Se comenzó con una producción modesta, 25.000 botellas, tanto por ser una bodega de nueva implantación como porque se decidió recurrir sólo a viñas que pudieran garantizar la calidad por la que se había apostado. Desde entonces se han plantado nuevos viñedos en terrenos propios y junto a la bodega y en estos momentos todas las viñas están en plena producción.

### VISITA DE BODEGA

Visita a la bodega de txakoli Talai Berri donde una de las dos hermanas, 5ª generación de elaboradores de la familia, nos revelará todos los secretos del txakoli. Tras la visita, en la terraza y rodeado de 12 hectáreas de viñedos, degustaremos el txakoli Talai Berri y productos de calidad Eusko Label, como Guindillas de Ibarra, Queso DO Idiazabal, Bonito del Norte y Chorizo Basatxerri. Para terminar, tendremos la oportunidad de catar los exclusivos vinagres de Hondarrabi Zuri TTANTTA y los vermouths MARI ZURI y MARI GORRI.

También existen otras opciones de visita como VISITA DE LA BODEGA + COCINA EN DIRECTO y VISITA DE LA BODEGA EN FAMILIA.