



"Txacolís"



Aranda de Duero, 27 de Marzo de 2025



'Txacolís''



Denominación de Origen

El ***Txakolí*** tiene varias Denominaciones de Origen que regulan su producción y aseguran la calidad del vino:



Getariako Txakolina:

Ubicación: Esta denominación se encuentra principalmente en la costa de Gipuzkoa, alrededor de la localidad de Getaria.

Características: Es conocida por sus blancos frescos y con un ligero carbónico, elaborados a partir de la variedad Hondarrabi Zuri.



'Txacolís''



Denominación de Origen

Bizkaiko Txakolina:

Ubicación: En la provincia de Bizkaia, abarca áreas de mayor altitud y también incluye zonas costeras.

Características: Produce tanto vinos blancos como tintos, con un enfoque en la variedad Hondarrabi Zuri y algunas variedades tintas.





'Txacolís''



Denominación de Origen

Arabako Txakolina:

Ubicación: Esta denominación se encuentra en la provincia de Álava, en el interior del País Vasco.

Características: Menos conocida que las otras, pero está ganando reconocimiento por su calidad, produciendo vinos frescos y agradables.





'Txacolí'



Características del Txakolí

Variedades de Uva:

Se cultivan las variedades de uva autóctonas Ondarribi Zuri, que supone el 95% del viñedo y la Ondarribi Beltza, considerada por la Denominación como recomendadas o principales.

Las variedades Petit Courbu (Ondarribi Zuri Zerratia), Gros Manseng (Izkiriota), Riesling y Chardonnay están consideradas como variedades autorizadas.



'Txacolís'



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).





'Txacolís'





'Txacolís'





'Txacolís'



El profesor Vouillamoz realizó otro interesante estudio que recoge Jancis Robinson. En un análisis genético de muestras de Hondarrabi Zuri, Vouillamoz demostró que es una variedad idéntica a la uva Noah, una vid de origen americano (híbrido de *Vitis Riparia* y *Labrusca*) identificada por primera vez en un vivero de Estados Unidos en el S. XIX, y que pudo ser traída al País Vasco posteriormente y plantada en esta zona, donde se adaptó perfectamente. De hecho, algunos viticultores aquí hablan de la “uva Noa” y también se ha descrito a veces el perfil aromático de estos vinos con toque a “Foxy” o aroma a «zorro», característico de los vinos hechos con híbridos americanos.



'Txacolí'



Características del Txakolí

Tipos de vinos:

Blancos: Las variedades más comunes son Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Zuri Zerratie.

Apardunas: Espumosos elaborados con variedades como Hondarrabi Zuri y munemahatsa.

Tintos: Principalmente elaborados con Hondarrabi Beltza.

Rosados: Se elabora también con las mismas variedades, combinando las características de los tintos y blancos.



'Txacolís''



Estilo:

Frescura: El Txakolí es conocido por su acidez viva y su perfil afrutado, lo que lo convierte en un vino muy refrescante.

Aromas: Los aromas pueden incluir notas de manzana, cítricos y flores, con una característica mineralidad que refleja el terroir.

Ligera Efervescencia: Muchos Txakolí presentan un ligero carbónico natural, que se obtiene durante el proceso de fermentación.



'Txacolís''



Conclusión

El Txakolí es un vino que refleja la rica tradición vinícola del País Vasco.

Su frescura, versatilidad y carácter único lo convierten en una excelente opción para maridar con la cocina local y disfrutar en cualquier ocasión.

La regulación de las denominaciones de origen asegura que cada botella de Txakolí ofrezca una experiencia auténtica y representativa de su terroir.



'Txacolís'



Comenzamos...





'Txacolís'



- *Bodegas Amesguren, S.L.*
- *Amestoi*
- *2023*
- *Ondarrabi Zuri y Ondarrabi Beltza*
- *10,5%*
- *Getariako Txakolina*
- *17,50 €*

1



'Txacolís''



- *Bodegas Batgara, S.L.*
- *Bat Gara Aromas del sur*
- *CVC*
- *100%*
- *Ondarrabi Zuri*
- *14,5%*
- *Arabako Txakolina*
- *25,10 €*

2



'Txacolís''



- *Bodegas Batgara, S.L.*
- *Urtaran Cuvée*
- *2021*
- *95% Hondarribi Zuri y 5%. Reling*
- *12,5%*
- *Arabako Txakolina*
- *17,25 €*

3



'Txacolís'



- *Bodegas Batgara, S.L.*
- *Bat Gara 18 meses*
- *2021*
- *100% Ondarrabi Zuri*
- *13,0%*
- *Arabako Txakolina*
- *26,20 €*

4



'Txacolís''



- *Bodegas Hasiberriak, R.E.*
- *"A" Arotz*
- *2022*
- *20% Hondarribi Zuri Zerratia, 75% Hondarribi Zuri, 5% y Otras variedades (Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc).*
- *13,0%*
- *Bizkaiko Txakolina*
- *24,80 €*

5



'Txacolís'



- *Bodegas K5*
- *Kaiaren*
- *2016*
- *100% Ondarrabi Zuri*
- *12,0%*
- *Getariako Txakolina*
- *39,90 €*

6



'Txacolís''



- *Bodegas Bentalde, S.L.*
- *XX Doniene Gorrondana*
- *2020*
- *Ondarrabi Zuri y Ondarrabi Beltza*
- *13,0%*
- *Bizkaiko Txakolina*
- *32,90 €*

7



'Txacolis'





'Txacolís''



Relación de vinos de la cata

Nº	BODEGA	ETIQUETA	AÑADA	VARIEDAD	%	D.O. ó Zona	€/Bot
1	Bodegas Amesguren, S.L.	Amestoi	2023	Ondarrabi Zuri y Ondarrabi Beltza	10,5%	Getariako Txakolina	17,50 €
2	Bodegas Batgara, S.L.	Bat Gara Aromas del sur	CVC	100% Ondarrabi Zuri	14,5%	Arabako Txakolina	25,10 €
3	Bodegas Batgara, S.L.	Urtaran Cuvée	2021	95% Hondarribi Zuri y 5% Reling	12,5	Arabako Txakolina	17,25 €
4	Bodegas Batgara, S.L.	Bat Gara 18 meses	2021	100% Ondarrabi Zuri	13,0%	Arabako Txakolina	26,20 €
5	Bodegas Hasiberriak, R.E.	A Arotz	2022	20% Hondarribi Zuri Zerratia, 75% Hondarribi Zuri, 5% Otras variedades (Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc).	13,0%	Bizkaiko Txakolina	24,80 €
6	Boegas K5	Kaiaren	2016	100% Ondarrabi Zuri	12,0%	Getariako Txakolina	39,90 €
7	Bodegas Bentalde, S.L.	XX Doniene Gorrondana	2020	Ondarrabi Zuri y Ondarrabi Beltza	13,0%	Bizkaiko Txakolina	32,90 €



'Txacolís'



Momentos mágicos...





'Txacolís'



Vinos degustados fuera de cata...





'Txacolís'



¡Gracias a todos, por vuestra interés y participación!





"Txacolís"



*¡Gracias a todos, por vuestra
interés y participación!*

