

PRENTSA-TXOSTENA



Getariako Txakolina

DENOMINACION DE ORIGEN

AURKIBIDEA:

1. Getariako Txakolinaren historia	1
2. Barietate autoktonoak: hondarrabi zuri eta hondarrabi beltza	3
3. Getariako Txakolina jdko upategiak eta mahastizainak	4
4. Getariako Txakolina jatorri deituraren bilakaera	5
5. Mahastiak, lurraren ezaugarriak eta klimatologia	9
6. Getariako Txakolinaren bereizgarria eta ezaugarriak	11

1. GETARIAKO TXAKOLINAREN HISTORIA

Getariako Txakolinaren jatorria aspalditik dator. Itxura guztien arabera, XIV. mendean **Gipuzkoako kostaldean mahasti asko zeuden** eta kopuru txikiagoan bada ere, barnealdean ere ikus zitezkeen.

XIX. mendean, Gipuzkoako txakolinaren eremua Oria ibaiaren itsasadarretik hedatzen da. Txakolin mahastiak **Zarautzen, Getarian, Zumaian, Deban eta Mutrikun** banatzen dira eta gutxi gorabehera, **400.000 litro txakolin ekoizten dira eta 250 hektarea mahasti daude.**

XX. mendearen amaieran txakolin-mahastia biziberritzeko prozesua hasi zen eta 1989an Getariako Txakolina Jatorri Deitura onartu zen. Orduan, 52 hektarea mahasti geratzen ziren kostaldean, Zarautz, Aia eta Getaria artean banatuta. 1990ean, Getariako Txakolina Jatorri Deituraren lehen uztara aurkeztu zen prezintoarekin.

2007an Getariako Txakolina Jatorri Deitura **Gipuzkoako lurralde historiko osora zabaldu zen.** Une horretan **327 hektarea mahasti** daude eta Getariako Txakolina JDko **18 upategirentzako** txakolina ekoizten dute.

Ordutik **2022eko uztara arte**, Jatorri Deiturari 17 upategi gehiago gehitu zaizkio. **Guztira 35 upategi dira Getariako Txakolina egiten duten upategiak, 446 hektareetatik abiatuta.**

Getarian duen egoitzatik, Jatorri Deituraren Kontseilu Arautzaileak bertako mahatsen jatorria, Hondarrabi Zuri eta Hondarrabi Beltza, eta horien elaborazio eta kalitate-kontrol zainduak bat egin dezaten zaintzen du, kontsumitzaileari Getariako Txakolinaren bermea eskaintzeko.

Getariako Txakolina Jatorri Deitura duen txakolina, botilaren goiko aldean kapsularen gainetik jartzen den zenbakidun prezintoagatik bereizten da.

2. BARIETATE AUTOKTONOAK: HONDARRABI ZURI ETA HONDARRABI BELTZA

Getariako Txakolina Jatorri Deiturako txakolina mahats-barietate autoktonoekin egiten da: **Hondarrabi Zuri** (mahats zuria) eta **Hondarrabi Beltza** (mahats beltza).

Beste barietate zuri batzuk ere erabil daitezke, hala nola Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu), Izkiriota (Gros Manseng), Riesling eta Chardonnay. Baimendutako barietate horiek azalera mugatua dute; oro har, inskribatutako upategi bakoitzak txakolina egiteko prozesatutako mahastiaren azaleraren % 20 gainditu gabe.

Getariako txakolina **% 90ean txakolin zuria** ekoizten da eta gainerako **% 10a txakolin gorria**. Txakolin beltzaren ekoizpena anekdotikoa da.

Klima atlantikoak eta mendi-hegal eta leunen orografiak, bertako barietateekin batera, laborantza-eremu zehatza bihurtzen dute eta **Getariako Txakolinari benetako izaera ematen dio.**

Getariako Txakolina Jatorri Deiturako txakolina **graduazio ertaina eta azidotasun orekatua duen ardo freskoa da**. Etengabe eboluzionatzen ari den ardoa, bai mahastizaintzan, bai inskribatutako upategiek egiten dituzten elaborazioetan, barrikako elaborazioak bezala (akaziakoak, haritzezkoak). Araudiak, halaber, Apardunak eta Mahats-Biltze Berantiarra egitea aurreikusten ditu.

Bilakaera hau kontsumoan nabarmentzen da. Hamarkada batzuk badira, Getariako Txakolina ia bertan kontsumitzen zen ardoa izatetik, **mundu mailan bere kalitateagatik ezaguna** den ardoa izatera igaro dena. Gaur egun, gure ekoizpenaren % 20 esportatzen da, AEB eta Japonia bezalako herrialdeetara eta Europar Batasunean Frantziara. Hauek esportazio gehien jasotzen dituzten herrialdeak dira.

3. GETARIAKO TXAKOLINA Jatorri Deituran 36 UPATEGIAK ETA MAHASTIZAINAK



Getariako Txakolina Jatorri Deituran 36 upategi daude inskribatuta, Gipuzkoa osoan banatuta:

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1. Agerre (Getaria) | 18. Kataide (Arrasate) |
| 2. Aizpurua (Getaria) | 19. Katxiña (Orio) |
| 3. Akarregi Txiki (Getaria) | 20. Mokoroa (Zarautz) |
| 4. Aldako (Oiartzun) | 21. Rezabal (Zarautz) |
| 5. Ameztoi (Getaria) | 22. Sagarmiña (Mutriku) |
| 6. Arbela (Aia) | 23. Talai Berri (Zarautz) |
| 7. Arregi (Zarautz) | 24. Txomin Etxaniz (Getaria) |
| 8. Basa Lore (Zarautz) | 25. Txomin Etxaniz (Getaria) |
| 9. Bengoetxe (Olaberria) | 26. Ulacia (Getaria) |
| 10. Elkano (Getaria) | 27. Upaingoa (Oñati) |
| 11. Flysch - Gorosti (Deba) | 28. Izar Leku (Getaria) |
| 12. Gaintza (Getaria) | 29. Urkizahar (Beizama) |
| 13. Gañeta (Getaria) | 30. Zudugarai (Aia) |
| 14. Hika (Villabona) | 31. Blai (Astigarraga) |
| 15. Hiruzta (Hondarribia) | 32. Murgialdai (Oñati) |
| 16. Inazio Urruzola (Alkiza) | 33. Aitaren (Arroa-Zestoa) |
| 17. K5 Argiñano (Aia) | 34. Erlete Goikoa (Itziar) |

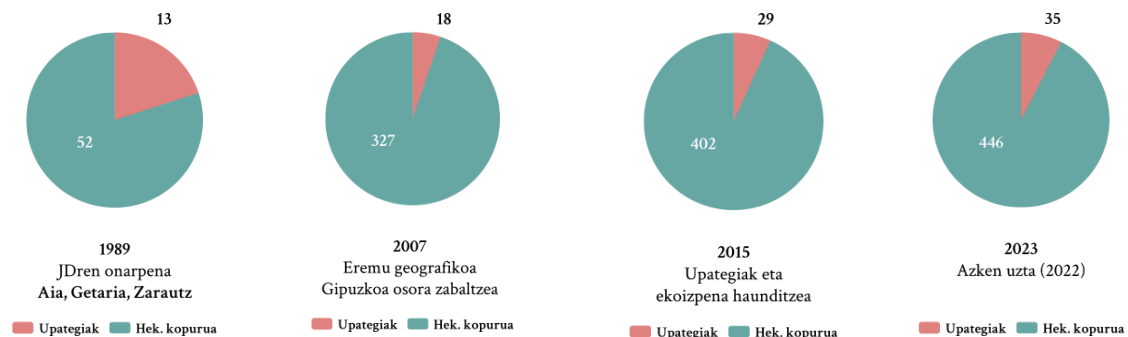
4. GETARIAKO TXAKOLINA JATORRI DEITURAREN BILAKAERA

Mahasti hektareak

Gure Getariako Txakolin tradizionala egiteko erabiltzen diren bertako Hondarrabi Zuri eta Hondarrabi Beltza barietateen mahasti azalera **446 hektareakoa** da. Gipuzkoan zehar banatuak: Getaria (% 45), Aia (% 15), Zarautz (% 12), Zumaia (% 4,5), Oñati (% 3,5) eta Hondarribi (% 3,5).

Gainerako % 16,5 honela banatzen da: Aizarnazabal, Alkiza, Arrasate, Azpeitia, Beizama, Deba, Donostia, Hernialde, Mutriku, Oiartzun, Olaberria, Orio, Urnieta, Usurbil, Villabona, Zerain, Zestoa.

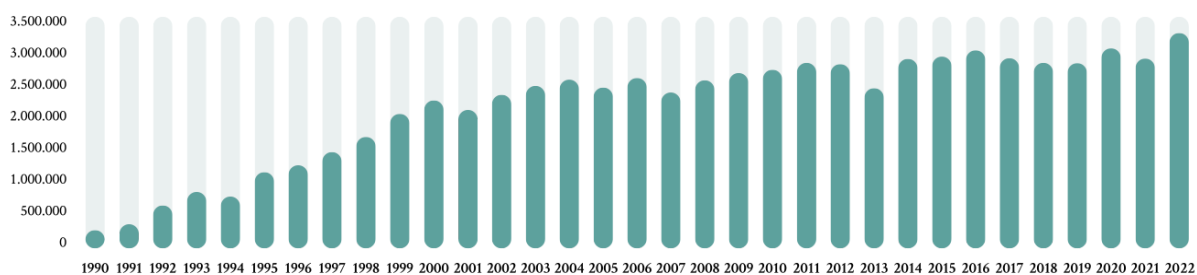
Mahasti hektareak/upategiak. Bilakaera



Ekoizpenak

Uzta-urtea	Litroak gustira	Litroak Zuria	Litroak Gorria	Litroak Beltza	Mahatz-biltze Berantiarra
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
2022	3.333.854	2.992.883	319.277	21.694	0

Ekoizpenak



Komertzializazioa eta esportazioa

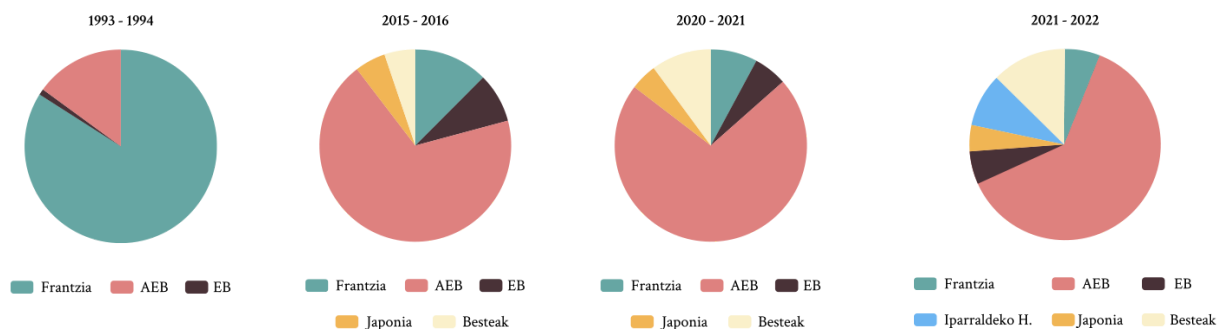
Getariako txakolinaren merkatu nagusia Gipuzkoakoa eta Euskadikoa da, % 70arekin. Produkzioaren % 10 batez ere Madrilen eta Bartzelonan kontzentratzen da, eta gainerako % 20a esportatu egiten da.

Esportazioak guztira



Esportazio datuei dagokienez, **Getariako Txakolinaren % 20 kanpoko merkatuetara bideratzen da**. AEB (% 60), Frantzia (% 7) Erresuma Batua eta Norvegia (% 5), Japonia (% 4,5) eta Suedia (% 4) nabarmentzen dira esportazioaren herrialde nagusi gisa. Gainerako % 14,5a nazioarteko beste merkatu batzuetan saltzen da.

Esportazioa herrialdeka



5. MAHASTIAK, LURRAREN EZAUGARRIAK ETA KLIMATOLOGIA

Eremu geografikoa:

Gaur egun, Getariako Txakolina Jatorri Deituraren eremu geografikoak Gipuzkoako lurraldea hartzen du, 443 hektareako lursailarekin. Mahastia (% 65 parralean eta % 35 besoran) % 90ean kostaldean dago.

Klimatologia:

Inguruko klima leuna da eta itsasoaren eragina du. Aldi begetatiboan izotza egiteko arriskua ia ez da existitzen:

- Urteko batez besteko tenperatura: 13°
- Gehieneko batez besteko tenperatura: 16°
- Gutxieneko batez besteko tenperatura: 10°
- Gehieneko tenperatura absolutua: 34°
- Gutxieneko tenperatura absolutua: 2°
- Plubiometria: 1.600
- Euri egunak: 170
- Eguzki-ordu oskarbien kopurua urtean: 1.800

Lurraldea:

Eremua Kantauriar mendikatean dago, Pirinioen mendebaldeko mendien artean. Mendixka leunak dira eta batez beste 200 metroko altuera dute. Mahasti gehienak 100 metro baino gutxiagora daude.

Lurraren ezaugarriak:

Lurzoruaren izaerari dagokionez, kareharri buztintsuaren eta hareharriaren geruzak txandakatuta daude, textura franko-buztintsuak nagusituz. Flyschen eraketa bereizgarria osatzen du kostaldean.

Materia organikoan aberatsak diren lurzoruak dira, normalean neutroak diren pH-ak dituztenak. Lurzoru horiek garatzen diren harriek karbonato ugari ematen dute baina garbiketa garrantzitsua ematen da batez ere plubiometria handiagatik.

6. GETARIAKO TXAKOLINA JATORRI DEITURAKO TXAKOLINAREN BEREIZGARRIA ETA EZAUGARRIAK

Benetako Getariako Txakolinaren bereizgarria



Botilek daramaten prezintoa (kapsularen aurrekaldean) identitate-zigilua da eta honen bitartez kontsumitzaileek benetako Getariako Txakolina errekonozitu dezakete. Bereizgarri horrek bermatzen du produktuak Jatorri Deituraren Erregelamenduak jasotzen dituen kalitate-parametroak gainditu dituela.

Getariako Txakolinaren ezaugarriak

Barietate autoktonoetatik abiatuta egiten delako (Hondarrabi Zuri eta Hondarrabi Beltza) eta luraren berezitasunengatik, Getariako Txakolina Jatorri Deiturako txakolinak ezaugarri oso bereziak ditu.

Ezaugarri analitikoak:

- Lortutako gutxieneko alkohol-gradua: % 9,5 bol.
- Gutxieneko alkohol-gradua: % 9,5 bol.
- Azukreak guztira (fruktosa y glukosan adierazita): < 9gr/l.
- Azidotasuna guztira: > 3,5 gr/l.
- Azido azetiko: < 0,8 gr/l.
- Sufre dioxidoa guztira: < 180 mg/l. zurientzat, barrikan hartzitutako zurientzat eta gorrientzat eta < 140 mg/l beltzentzat.

Ezaugarri organoleptikoak:

- Getariako Txakolina Zuria
 - Ikusmen fasea: horia, berde argia urre kolorera.
 - Usaimen fasea: freskoa, fruta berdeen usain gozoa, belarkara usaina.
 - Dastatze fasea: harmonikoa garraztasun ukitu orekatuarekin, sentrazio karboniko fina eta dastatu osteko nolabaiteko gustu garratza.

- Getariako Txakolina Gorria
 - Ikusmen fasea: tonu arrosak fuksiara, distiratsua, gardenena.
 - Usaimen fasea: zitriko notak, fruta berdeak.
 - Dastatze fasea: Harmoniatsua, fruta gorri garratzak dakartza gogora, sentrazio karbonikoa.

- Getariako Txakolina Beltza
 - Ikusmen fasea: gorri-granatea, burbuila karboniko txiki batzuk atzematen dira.
 - Usaimen fasea: Basafruituak, masusta, mugurdia.
 - Dastatze fasea: apur bat garratza eta karbonikoa.

- Getariako Txakolina Barrikan Hartzituriko txakolin zuria
 - Ikusmen fasea: horia urre koloreko tonura.
 - Usaimen fasea: intentsitate ertaina.
 - Dastatze fasea: orekatua egur berriaren notekin.

KONTAKTUA:

Ruth Mozo Avellaned

Tel. 943 14 03 83

info@getariakotxakolina.eus

www.getariakotxakolina.eus

Getariako Txakolina Sare Sozialetan:

Instagram: [@getariakotxakolina_do](https://www.instagram.com/getariakotxakolina_do)

Facebook: [Getariako Txakolina DO](https://www.facebook.com/GetariakoTxakolinaDO)



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



ETORKIZUNA ORAIN
Es futuro



AURKIBIDEA:

1. Getariako Txakolinaren historia	1
2. Barietate autoktonoak: hondarrabi zuri eta hondarrabi beltza	3
3. Getariako Txakolina JDko upategiak eta mahastizainak	4
4. Getariako Txakolina Jatorri Deitura datuetan	5
5. Mahastiak, lurraren ezaugarriak eta klimatologia	9
6. Getariako Txakolinaren bereizgarria eta ezaugarriak	11

1. GETARIAKO TXAKOLINAREN HISTORIA

Getariako Txakolinaren jatorria aspalditik dator. Itxura guztien arabera, XIV. mendean **Gipuzkoako kostaldean mahasti asko zeuden** eta kopuru txikiagoan bada ere, barnealdean ere ikus zitezkeen.

XIX. mendean, Gipuzkoako txakolinaren eremua Oria ibaiaren itsasadarretik hedatzen da. Txakolin mahastiak **Zarautzen, Getarian, Zumaian, Deban eta Mutrikun** banatzen dira eta gutxi gorabehera, **400.000 litro txakolin ekoizten dira eta 250 hektarea mahasti daude**.

XX. mendearen amaieran txakolin-mahastia biziberritzeko prozesua hasi zen eta 1989an Getariako Txakolina Jatorri Deitura onartu zen. Orduan, 52 hektarea mahasti geratzen ziren kostaldean, Zarautz, Aia eta Getaria artean banatuta. 1990ean, Getariako Txakolina Jatorri Deituraren lehen uztara aurkeztu zen prezintoarekin.

2007an Getariako Txakolina Jatorri Deitura **Gipuzkoako lurralde historiko osora zabaldu zen**. Une horretan **327 hektarea mahasti** daude eta Getariako Txakolina JDko **18 upategirentzako** txakolina ekoizten dute.

Ordutik **2022ko uztara arte**, Jatorri Deiturari 17 upategi gehiago gehitu zaizkio. **Guztira 35 upategi dira Getariako Txakolina egiten duten upategiak, 446 hektareetatik abiatuta.**

Getarian duen egoitzatik, Jatorri Deituraren Kontseilu Arautzaileak bertako mahatsen jatorria, Hondarrabi Zuri eta Hondarrabi Beltza, eta horien elaborazio eta kalitate-kontrol zainduak bat egin dezaten zaintzen du, kontsumitzaileari Getariako Txakolinaren bermea eskaintzeko.

Getariako Txakolina Jatorri Deitura duen txakolina, botilaren goiko aldean kapsularen gainetik jartzen den zenbakidun prezintoagatik bereizten da.

2. BARIETATE AUTOKTONOAK: HONDARRABI ZURI ETA HONDARRABI BELTZA

Getariako Txakolina Jatorri Deiturako txakolina mahats-barietate autoktonoekin egiten da: **Hondarrabi Zuri** (mahats zuria) eta **Hondarrabi Beltza** (mahats beltza).

Beste barietate zuri batzuk ere erabil daitezke, hala nola Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu), Izkiriota (Gros Manseng), Riesling eta Chardonnay. Baimendutako barietate horiek azalera mugatua dute; oro har, inskribatutako upategi bakoitzak txakolina egiteko prozesatutako mahastiaren azaleraren % 20 gainditu gabe.

Getariako txakolina **% 90ean txakolin zuria** ekoizten da eta gainerako **% 10a txakolin gorria**. Txakolin beltzaren ekoizpena anekdotikoa da.

Klima atlantikoak eta mendi-hegal eta leunen orografiak, bertako barietateekin batera, laborantza-eremu zehatza bihurtzen dute eta **Getariako Txakolinari benetako izaera ematen dio.**

Getariako Txakolina Jatorri Deiturako txakolina **graduazio ertaina eta azidotasun orekatua duen ardo freskoa da**. Etengabe eboluzionatzen ari den ardoa, bai mahastizaintzan, bai inskribatutako upategiek egiten dituzten elaborazioetan, barrikako elaborazioak bezala (akaziakoak, haritzezkoak). Araudiak, halaber, Apardunak eta Mahats-Biltze Berantiarra egitea aurreikusten ditu.

Bilakaera hau kontsumoan nabarmentzen da. Hamarkada batzuk badira, Getariako Txakolina ia bertan kontsumitzen zen ardoa izatetik, **mundu mailan bere kalitateagatik ezaguna** den ardoa izatera igaro dena. Gaur egun, gure ekoizpenaren % 20 esportatzen da, AEB eta Japonia bezalako herrialdeetara eta Europar Batasunean Frantziara. Hauek esportazio gehien jasotzen dituzten herrialdeak dira.

3. GETARIAKO TXAKOLINA Jatorri Deituran 36 UPATEGIAK ETA MAHASTIZAINAK



Getariako Txakolina Jatorri Deituran 36 upategi daude inskribatuta, Gipuzkoa osoan banatuta:

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1. Agerre (Getaria) | 18. Kataide (Arrasate) |
| 2. Aizpurua (Getaria) | 19. Katxiña (Orio) |
| 3. Akarregi Txiki (Getaria) | 20. Mokoroa (Zarautz) |
| 4. Aldako (Oiartzun) | 21. Rezabal (Zarautz) |
| 5. Ameztoi (Getaria) | 22. Sagarmiña (Mutriku) |
| 6. Arbela (Aia) | 23. Talai Berri (Zarautz) |
| 7. Arregi (Zarautz) | 24. Txomin Etxaniz (Getaria) |
| 8. Basa Lore (Zarautz) | 25. Txomin Etxaniz (Getaria) |
| 9. Bengoetxe (Olaberria) | 26. Ulacia (Getaria) |
| 10. Elkano (Getaria) | 27. Upaingoa (Oñati) |
| 11. Flysch - Gorosti (Deba) | 28. Izar Leku (Getaria) |
| 12. Gaintza (Getaria) | 29. Urkizahar (Beizama) |
| 13. Gañeta (Getaria) | 30. Zudugarai (Aia) |
| 14. Hika (Villabona) | 31. Blai (Astigarraga) |
| 15. Hiruzta (Hondarribia) | 32. Murgialdai (Oñati) |
| 16. Inazio Urruzola (Alkiza) | 33. Aitaren (Arroa-Zestoa) |
| 17. K5 Argiñano (Aia) | 34. Erlete Goikoa (Itziar) |

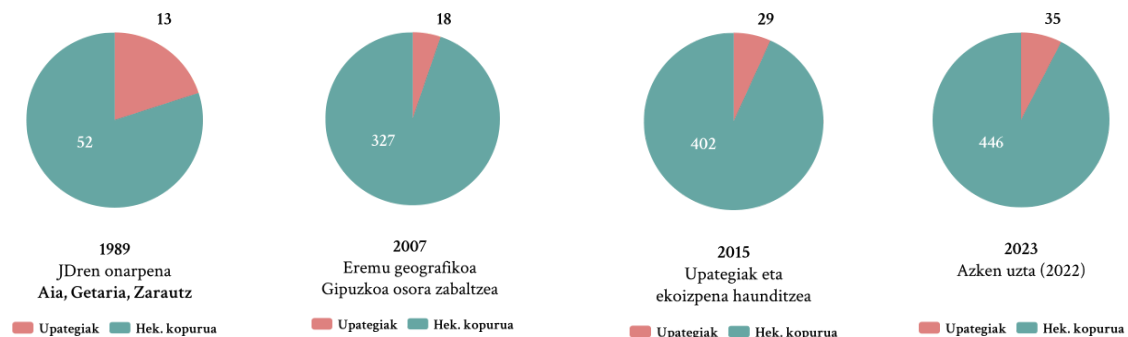
4. GETARIAKO TXAKOLINA JATORRI DEITURAREN BILAKAERA

Mahasti hektareak

Gure Getariako Txakolin tradizionala egiteko erabiltzen diren bertako Hondarrabi Zuri eta Hondarrabi Beltza barietateen mahasti azalera **446 hektareakoa** da. Gipuzkoan zehar banatuak: Getaria (% 45), Aia (% 15), Zarautz (% 12), Zumaia (% 4,5), Oñati (% 3,5) eta Hondarribi (% 3,5).

Gainerako % 16,5 honela banatzen da: Aizarnazabal, Alkiza, Arrasate, Azpeitia, Beizama, Deba, Donostia, Hernialde, Mutriku, Oiartzun, Olaberria, Orio, Urnieta, Usurbil, Villabona, Zerain, Zestoa.

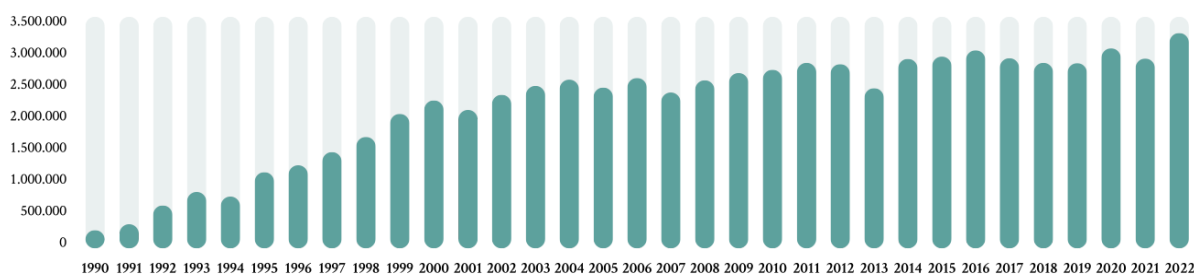
Mahasti hektareak/upategiak. Bilakaera



Ekoizpenak

Uzta-urtea	Litroak guztira	Litroak Zuria	Litroak Gorria	Litroak Beltza	Mahatz-biltze Berantiarra
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
2022	3.333.854	2.992.883	319.277	21.694	0

Ekoizpenak



Komertzializazioa eta esportazioa

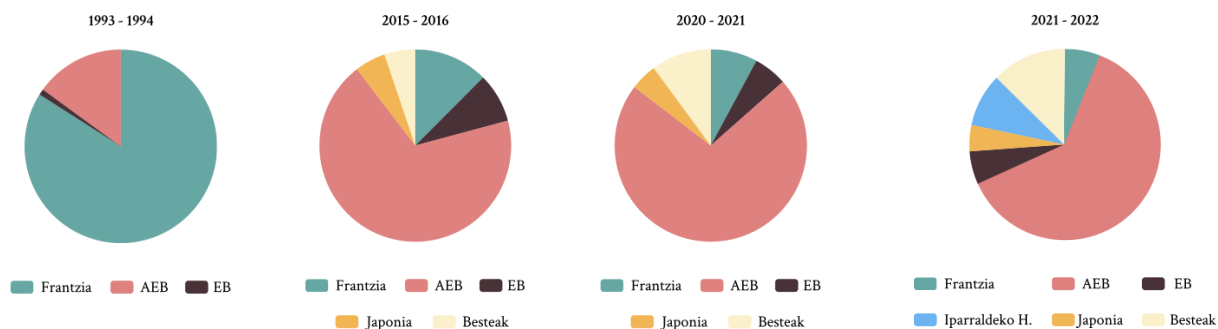
Getariako txakolinaren merkatu nagusia Gipuzkoakoa eta Euskadikoa da, % 70arekin. Produkzioaren % 10 batez ere Madrilen eta Bartzelonan kontzentratzen da, eta gainerako % 20a esportatu egiten da.

Esportazioak guztira



Esportazio datuei dagokienez, **Getariako Txakolinaren % 20 kanpoko merkatuetara bideratzen da**. AEB (% 60), Frantzia (% 7) Erresuma Batua eta Norvegia (% 5), Japonia (% 4,5) eta Suedia (% 4) nabarmentzen dira esportazioaren herrialde nagusi gisa. Gainerako % 14,5a nazioarteko beste merkatu batzuetan saltzen da.

Esportazioa herrialdeka



5. MAHASTIAK, LURRAREN EZAUGARRIAK ETA KLIMATOLOGIA

Eremu geografikoa:

Gaur egun, Getariako Txakolina Jatorri Deituraren eremu geografikoak Gipuzkoako lurraldea hartzen du, 443 hektareako lursailarekin. Mahastia (% 65 parralean eta % 35 besoran) % 90ean kostaldean dago.

Klimatologia:

Inguruko klima leuna da eta itsasoaren eragina du. Aldi begetatiboan izotza egiteko arriskua ia ez da existitzen:

- Urteko batez besteko tenperatura: 13°
- Gehieneko batez besteko tenperatura: 16°
- Gutxieneko batez besteko tenperatura: 10°
- Gehieneko tenperatura absolutua: 34°
- Gutxieneko tenperatura absolutua: 2°
- Plubiometria: 1.600
- Euri egunak: 170
- Eguzki-ordu oskarbien kopurua urtean: 1.800

Lurraldea:

Eremua Kantauriar mendikatean dago, Pirinioen mendebaldeko mendien artean. Mendixka leunak dira eta batez beste 200 metroko altuera dute. Mahasti gehienak 100 metro baino gutxiagora daude.

Lurraren ezaugarriak:

Lurzoruaren izaerari dagokionez, kareharri buztintsuaren eta hareharriaren geruzak txandakatuta daude, textura franko-buztintsuak nagusituz. Flyschen eraketa bereizgarria osatzen du kostaldean.

Materia organikoan aberatsak diren lurzoruak dira, normalean neutroak diren pH-ak dituztenak. Lurzoru horiek garatzen diren harriek karbonato ugari ematen dute baina garbiketa garrantzitsua ematen da batez ere plubiometria handiagatik.

6. GETARIAKO TXAKOLINA JATORRI DEITURAKO TXAKOLINAREN BEREIZGARRIA ETA EZAUGARRIAK

Benetako Getariako Txakolinaren bereizgarria



Botilek daramaten prezintoa (kapsularen aurrekaldean) identitate-zigilua da eta honen bitartez kontsumitzaileek benetako Getariako Txakolina errekonozitu dezakete. Bereizgarri horrek bermatzen du produktuak Jatorri Deituraren Erregelamenduak jasotzen dituen kalitate-parametroak gainditu dituela.

Getariako Txakolinaren ezaugarriak

Barietate autoktonoetatik abiatuta egiten delako (Hondarrabi Zuri eta Hondarrabi Beltza) eta luraren berezitasunengatik, Getariako Txakolina Jatorri Deiturako txakolinak ezaugarri oso bereziak ditu.

Ezaugarri analitikoak:

- Lortutako gutxieneko alkohol-gradua: % 9,5 bol.
- Gutxieneko alkohol-gradua: % 9,5 bol.
- Azukreak guztira (fruktosa y glukosan adierazita): < 9gr/l.
- Azidotasuna guztira: > 3,5 gr/l.
- Azido azetiko: < 0,8 gr/l.
- Sufre dioxidoa guztira: < 180 mg/l. zurientzat, barrikan hartzitutako zurientzat eta gorrientzat eta < 140 mg/l beltzentzat.

Ezaugarri organoleptikoak:

- Getariako Txakolina Zuria
 - Ikusmen fasea: horia, berde argia urre kolorera.
 - Usaimen fasea: freskoa, fruta berdeen usain gozoa, belarkara usaina.
 - Dastatze fasea: harmonikoa garraztasun ukitu orekatuarekin, sentrazio karboniko fina eta dastatu osteko nolabaiteko gustu garratza.

- Getariako Txakolina Gorria
 - Ikusmen fasea: tonu arrosak fuksiara, distiratsua, gardenena.
 - Usaimen fasea: zitriko notak, fruta berdeak.
 - Dastatze fasea: Harmoniatsua, fruta gorri garratzak dakartza gogora, sentrazio karbonikoa.

- Getariako Txakolina Beltza
 - Ikusmen fasea: gorri-granatea, burbuila karboniko txiki batzuk atzematen dira.
 - Usaimen fasea: Basafruituak, masusta, mugurdia.
 - Dastatze fasea: apur bat garratza eta karbonikoa.

- Getariako Txakolina Barrikan Hartzituriko txakolin zuria
 - Ikusmen fasea: horia urre koloreko tonura.
 - Usaimen fasea: intentsitate ertaina.
 - Dastatze fasea: orekatua egur berriaren notekin.

KONTAKTUA:

Ruth Mozo Avellanad

Tel. 943 14 03 83

info@getariakotxakolina.eus

www.getariakotxakolina.eus

Getariako Txakolina Sare Sozialetan:

Instagram: [@getariakotxakolina_do](https://www.instagram.com/getariakotxakolina_do)

Facebook: [Getariako Txakolina DO](https://www.facebook.com/GetariakoTxakolinaDO)



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



ETORKIZUNA ORAIN
Es futuro

