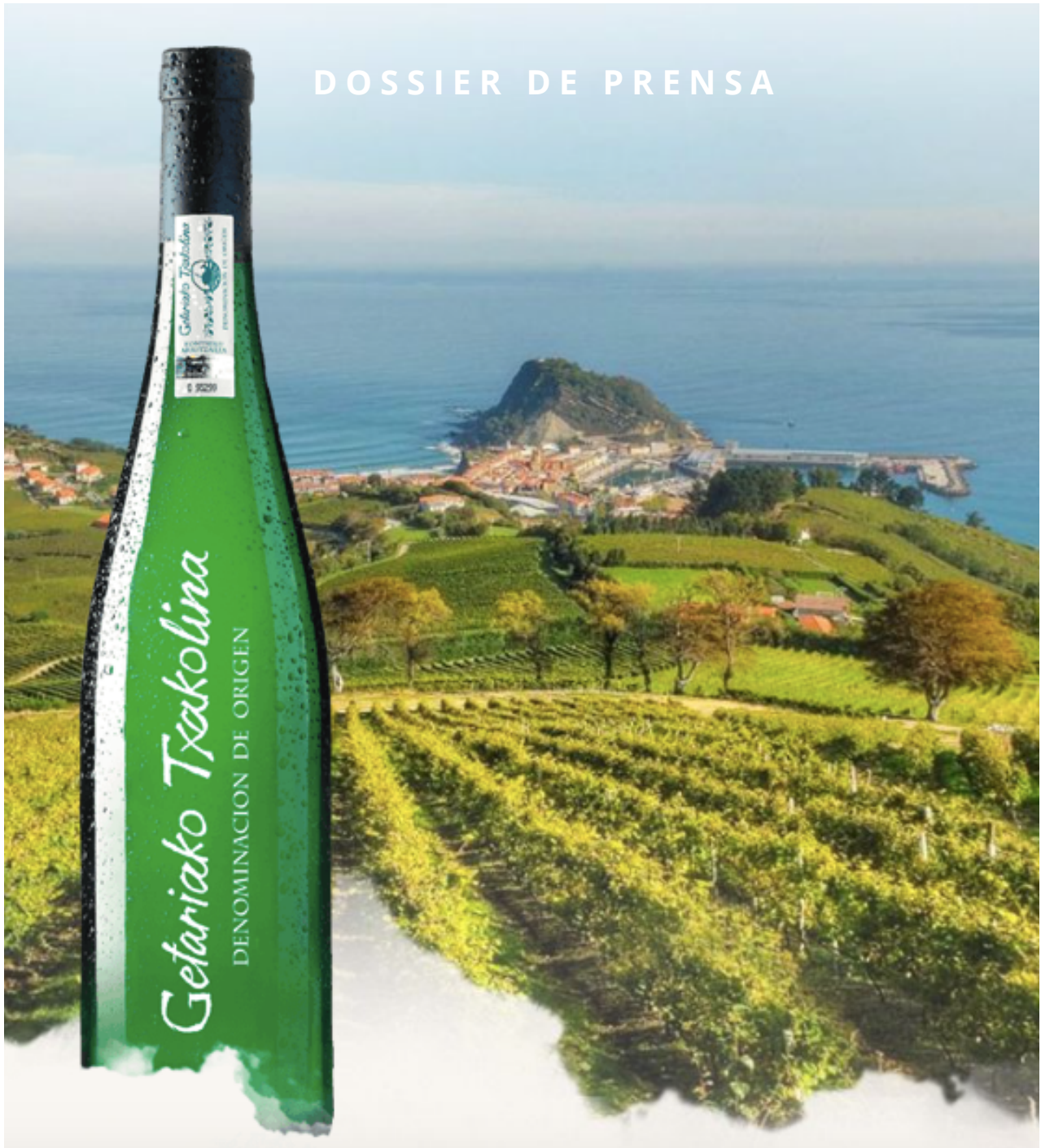


DOSSIER DE PRENSA



Getariako Txakolina
DENOMINACION DE ORIGEN

www.getariakotxakolina.eus

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	9

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 2022**, a la denominación de origen se han unido 17 bodegas más, siendo un total de **35 bodegas que elaboran Getariako Txakolina, a partir de 446 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 35 bodegas, repartidas por todo el territorio de Gipuzkoa:

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 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) |

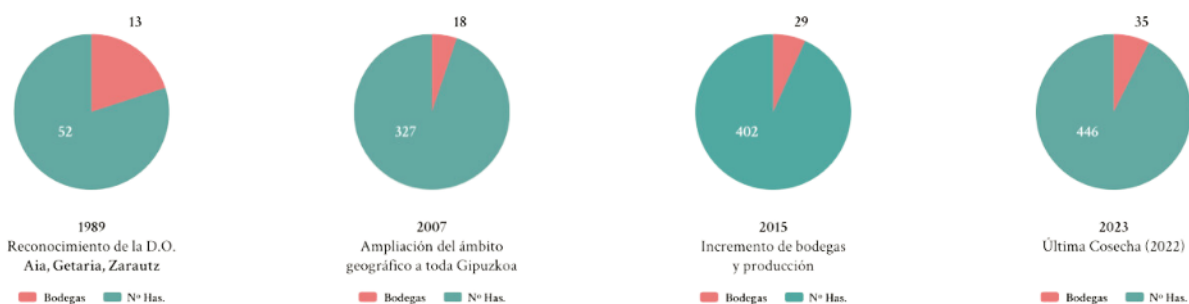
4. LA D.O. GETARIAKO TXAKOLINA EN DATOS

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 **446 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, Orío, Urnieta, Usurbil, Villabona, Zerain, Zestoa.

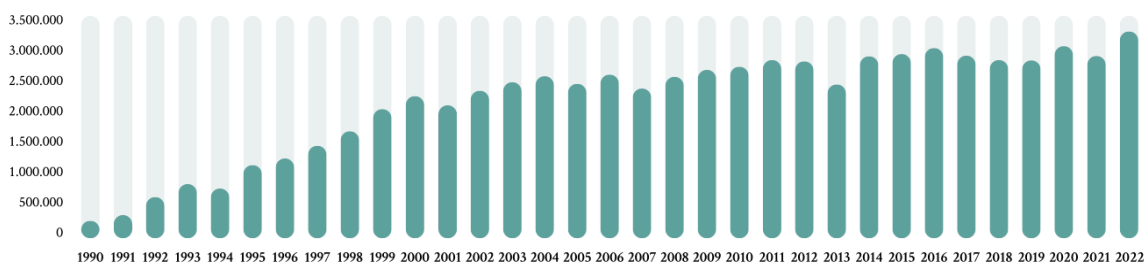
Evolución de Hectáreas / Bodegas



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
2022	3.333.854	2.992.883	319.277	21.694	0

Producciones



Comercialización y exportación

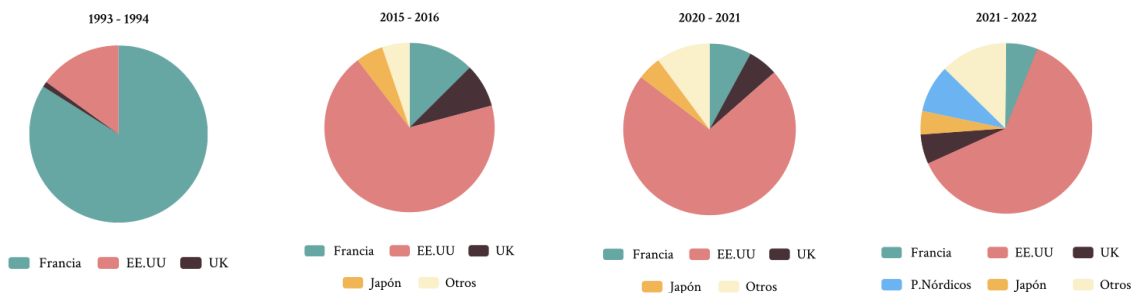
El principal mercado del txakoli de Getaria es el de Gipuzkoa y Euskadi con un 70%. Un 10% de la producción se concentra principalmente en Madrid y Barcelona y el 20% restante se exporta.



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.

Exportación por países



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 446 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:

- T^o media anual: 13^o
- T^a media máxima: 16^o
- T^a media mínima: 10^o
- T^a máxima absoluta: 34^o
- T^a mínima absoluta: 2^o
- Pluviometría: 1.600
- Días de lluvia: 170
- N^o 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.
 - 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](https://www.instagram.com/getariakotxakolina_do)

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



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



ETORKIZUNA ORAIN
Es futuro

