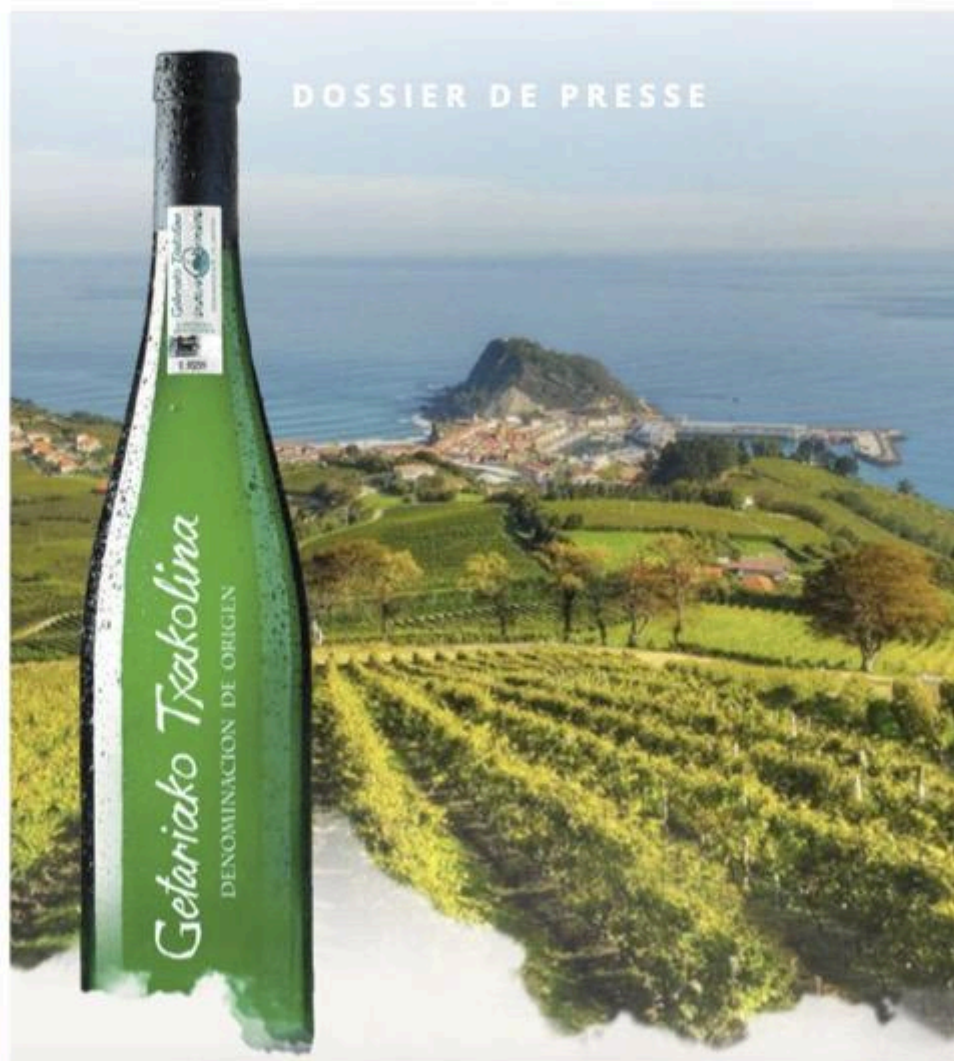




Getariako Txakolina
DENOMINACION DE ORIGEN

www.getariakotxakolina.eus

INDEX :

1. Histoire du Txakoli de Getaria	2
2. Cépages autochtones : hondarrabi zuri et hondarrabi beltza	3
3. Caves et viticulteurs de Getariako Txakolina	5
4. Évolution de la dénomination d'origine Getariako Txakolina	6
5. Vignobles, caractéristiques du terrain et climatologie	9
6. Signe distinctif et particularités de l'appellation d'origine Getariako Txakolina.	10

1. HISTOIRE DU TXAKOLI DE GETARIA

Les origines du txakoli de Getaria remontent à plusieurs siècles en arrière, et concrètement, tout semble indiquer que déjà au XVI^e siècle, **le littoral de Guipúzcoa était dominé par de grandes extensions de vignes**, qu'on pouvait voir aussi dans des zones de l'intérieur, mais en moins grande quantité.

Au **XIX^e siècle**, les vignobles de txakoli de Guipúzcoa s'étendent sur **une surface d'environ 250 hectares** à partir de la ria de l'Oria et englobent les communes de **Zarautz, Getaria, Zumaia, Deba et Mutriku, pour une production approximative de 400.000 litres de txakoli.**

À la **fin du XX^e siècle**, le vignoble de txakoli connaît un **processus de revitalisation** qui aboutit à la **reconnaissance de l'appellation d'origine Getariako Txakolina en 1989**. Il restait alors sur la zone du littoral environ 52 hectares répartis entre Zarautz, Aia et Getaria. En 1990, on assistait à la présentation de la première récolte mise en bouteille avec la capsule portant l'Appellation d'Origine Getariako Txakolina.

En **2007**, l'appellation Getariako Txakolina **s'est étendue sur l'ensemble du territoire historique de Guipúzcoa**. À cette date, les vignobles couvraient **327 hectares** dont la production était destinée aux **18 chais** de *Getariako Txakolina*.

Entre ce moment et **la récolte de 2025**, 13 autres caves se sont jointes à l'appellation, formant actuellement un groupe de **31 caves spécialisées dans l'élaboration de txakoli AO Getariako Txakolina, à partir de 479 hectares de vignes.**

Depuis son siège à Getaria, le Conseil de Régulation de l'Appellation d'Origine veille pour que l'origine des cépages autochtones Hondarrabi Zuri et Hondarrabi Beltza, associés à des méthodes d'élaboration et à un contrôle de qualité rigoureux, garantissent au consommateur l'authenticité du Txakoli de Getaria.

L' Appellation d'origine **Getariako Txakolina** est garantie par la capsule portant une étiquette numérotée qui recouvre le goulot de la bouteille.

2. CÉPAGES AUTOCHTONES : HONDARRABI ZURI ET HONDARRABI BELTZA

Le txakoli à Appellation d'Origine Getariako Txakolina est produit avec les cépages de raisins autochtones **Hondarrabi Zuri** (blanc) et **Hondarrabi Beltza** (rouge).

L'utilisation d'autres cépages est néanmoins autorisée, comme le Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu), l'Izkiriota (Gros Manseng), le Riesling et le Chardonnay, mais leur surface est limitée et ne doit pas dépasser 20 % de la surface de vignoble déclarée par chaque cave inscrite pour la production de txakoli.

La production de Txakoli de Getaria se répartit entre **90 % de blanc** et **10 % de rosé**, la production de rouge étant anecdotique.

Le climat atlantique et un relief de montagnes et de coteaux en pente douce accompagnent les cépages autochtones pour former une zone de culture spécifique, qui confère au **txakoli de Getaria son caractère si particulier**.



Le txakoli à Appellation d'Origine Getariako Txakolina est un **vin jeune à l'acidité équilibrée et modérément alcoolisé**. Un vin qui ne cesse d'évoluer à travers les méthodes de viticulture, les différentes élaborations réalisées par les caves de l'appellation et les fûts utilisés ((acacia, chêne). Le Règlement envisage aussi l'élaboration de Mousseux et de Vendange tardive.

Cette **évolution se manifeste dans sa consommation**. Le Txakolí de Getaria, qui était il y a quelques décennies un vin de consommation pratiquement locale, est devenu un vin **reconnu au niveau mondial pour sa qualité**. Nous **exportons** actuellement **20 % de notre production** vers les États-Unis et le Japon, et dans l'Union européenne, principalement en France.

3. CAVES ET VITICULTEURS DE GETARIAKO TXAKOLINA



31 caves réparties sur tout le territoire de Guipúzcoa sont réunies sous l'Appellation d'Origine Getariako Txakolina :

- Aitaren (Arroa-Zestoa)
- Agerre (Getaria)
- Aizpurua (Getaria)
- Akarregi Txiki (Getaria)
- Aldako (Oiartzun)
- Ameztoi (Getaria)
- Arbela (Aia)
- Arregi (Zarautz)
- Basa Lore (Zarautz)
- Bengoetxe (Olaberria)
- Blai (Orio)
- Erlete Goikoa (Deba)
- Gaintza (Getaria)
- Gañeta (Getaria)
- Gorosti (Deba)
- Hika (Villabona)
- Hiruzta (Hondarribia)
- Inazio Urruzola (Alkiza)
- Izar Leku (Getaria)
- K5 Argiñano (Aia)
- Katxiña (Orio)
- Makatzak Wild Wines (Zarautz)
- Mokoroa (Zarautz)
- Murgialdai (Oñati)
- Rezabal (Zarautz)
- Sagarmiña (Mutriku)
- Talai Berri (Zarautz)
- Txomin Etxaniz (Getaria)
- Ulacia (Getaria)
- Urkizahar (Beizama)
- Zudugarai (Aia)

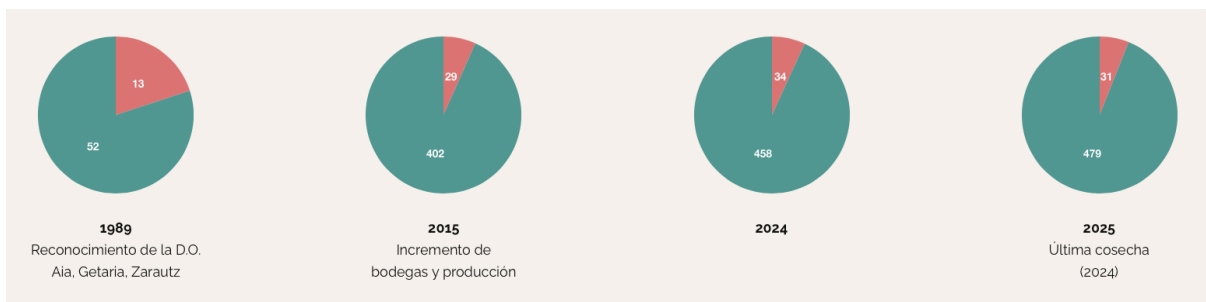
4. ÉVOLUTION DE LA DÉNOMINATION D'ORIGINE GETARIAKO TXAKOLINA

Vignobles

Les vignobles de Hondarrabi Zuri et de Hondarrabi Beltza, les cépages autochtones utilisés pour produire notre traditionnel Txakoli de Getaria, occupent **479 hectares** disséminés sur l'ensemble du territoire guipuscoen. Getaria (45 %), Aia (15 %), Zarautz (12 %), Zumaia (4,5 %), Oñati (3,5 %) et Hondarribi (3,5 %).

Les 16,5 % restants se répartissent sur différentes localités : Aizarnazabal, Alize, Arrasate, Azpeitia, Bei Zama, Deba, Donostia, Hernialde, Mutriku, Oiartzun, Olaberria, Oria, Urinette, Usurbil, Villalon, Zerain, Zestoa.

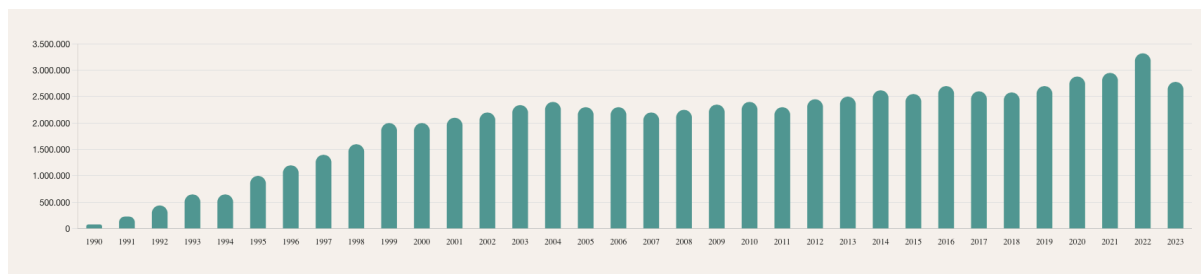
Évolution des surfaces de vignobles / chais



Productions

Année	Litres	Blanc	Rosé	Rouge	Verdage tardives
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
2023	2.700.525	2.411.359	271.764	17.402	1.000
2024	2.521.378	2.297.165	199.291	24.422	500
2025	2.536.558	2.324.236	195.602	16.720	0

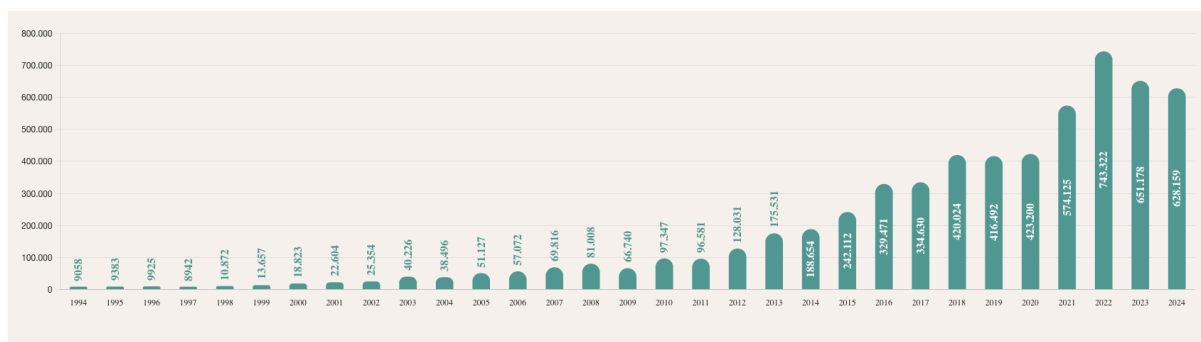
Productions



Commercialisation et exportation

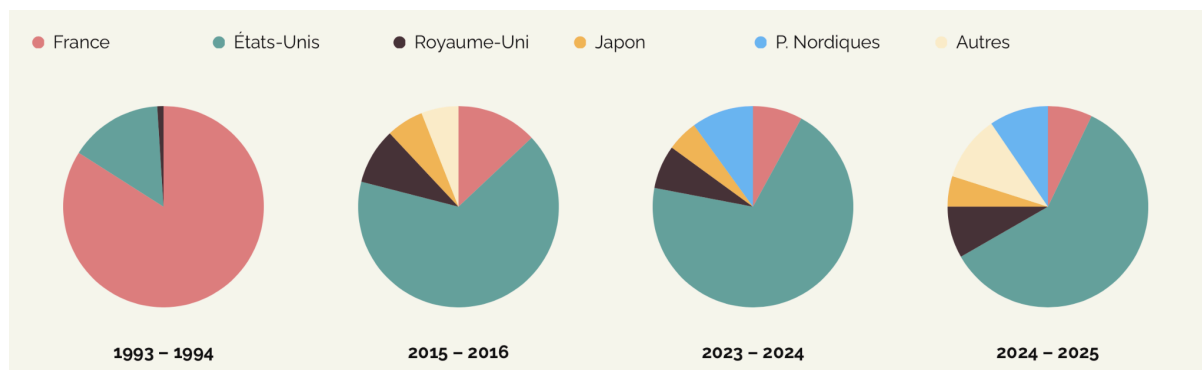
Les principaux marchés du Txakoli de Getaria sont le Guipuscoa et l'Euskadi (70 %). 10 % de la production sont essentiellement destinés à Madrid et Barcelone, et les 20 % restants sont exportés.

Exportations totales



Pour ce qui est des exportations, 20 % du Txakoli de Getaria alimente des marchés extérieurs. Les plus importants sont les États-Unis (60 %), la France (7 %), le Royaume-Uni et la Norvège (5 %), le Japon (4,5 %) et la Suède (4 %). Les 14,5 % restants concernent différents marchés internationaux.

Total des exportations par pays



5. VIGNOBLES, CARACTÉRISTIQUES DU TERRAIN ET CLIMATOLOGIE

Domaine géographique :

Le domaine géographique actuel de l'Appellation d'Origine Getariako Txakolina englobe le territoire de Guipúzcoa, avec 479 hectares. 90 % des vignes sont situées sur les zones du littoral (65 % en treille et 35 % en espalier).

Climatologie :

Le climat de la zone est doux et bénéficie de l'influence maritime, avec un risque de gelée quasiment inexistant pendant la période végétative :

- Temp. moyenne annuelle : 13 °C
- Moyenne maximale : 16 °C
- Moyenne minimale : 10 °C
- Temp. maximale absolue : 34 °C
- Temp. minimale absolue : 2 °C
- Pluviométrie : 1.600
- Jours de pluie : 170
- Heures d'ensoleillement par an : 1.800

Territoire :

La zone est située sur la cordillère cantabrique, entre les contreforts occidentaux des Pyrénées, où de douces collines se succèdent à une hauteur moyenne de 200 mètres. La plupart des vignobles sont situés à moins de 100 mètres d'altitude.

Caractéristiques du sol :

Le sol se compose d'une alternance de couches de calcaires argileux et de grès, avec une prédominance des textures franches-argileuses. L'ensemble produit sur la côte la formation caractéristique du Flysch.

Ces sols sont riches en matière organique et présentent habituellement un pH neutre. La roche mère sur laquelle ils se développent apporte une grande quantité de carbonates mais ceux-ci sont en grande partie dissous à cause de la pluviométrie élevée.

6. SIGNE DISTINCTIF ET PARTICULARITÉS DE L'APPELLATION D'ORIGINE GETARIAKO TXAKOLINA.

Signe distinctif de l'authentique Getariako Txakolina



La petite étiquette qui figure sur les bouteilles (sur le côté de la capsule) est le signe distinctif qui permet aux consommateurs de reconnaître l'authentique txakoli à Appellation d'Origine Getariako Txakolina. Cette étiquette garantit que le produit satisfait aux critères de qualité exigés par le Règlement de l'Appellation d'Origine.

Particularités du txakoli A.O. Getariako Txakolina

L'Appellation d'Origine Getariako Txakolina présente des caractéristiques très particulières, attribuées à la fois par les cépages autochtones qui entrent dans son élaboration et par les particularités du terrain.

Propriétés analytiques :

- Degré d'alcool minimum acquis : 9,5 % vol.
- Degré d'alcool minimum total : 9,5 % vol.
- Teneur totale en sucres (exprimés en fructose et glucose) : < 9 g/l.
- Acidité totale : > 3,5 g/l.
- Acidité volatile : < 0,8 g/l.
- Dioxyde de soufre total : < 180 mg/l pour les blancs, blancs fermentés en fût et rosés, et < 140 mg/l pour les rouges.

Propriétés organoleptiques :

- Getariako Txakolina Blanc
 - Étape visuelle : couleur jaune vert pâle à dorée.
 - Étape olfactive : frais avec des arômes de fruits verts, arôme végétal.
 - Étape gustative : harmonieux avec une touche d'acidité équilibrée, une légère sensation de gaz carbonique et un certain arrière-goût d'amertume.
- Getariako Txakolina Rosé
 - Étape visuelle : teintes rosées à fuchsia, brillant, cristallin.
 - Étape olfactive : notes d'agrumes, fruits verts.
 - Étape gustative : harmonieux avec des réminiscences de fruits rouges acides, sensation de gaz carbonique.

- Getariako Txakolina Rouge
 - Étape visuelle : rouges-grenat, où on détecte de petites bulles de gaz carbonique.
 - Étape olfactive : arômes de fruits des bois, mûre, framboise.
 - Étape gustative : légère acidité et présence de gaz carbonique.

- Getariako Txakolina Blanc Fermenté en Fût :
 - Étape visuelle : teintes jaunes à dorées.
 - Étape olfactive : intensité moyenne.
 - Étape gustative : équilibré avec des notes de bois neuf.

CONTACT :

Ruth Mozo Avellaned

Tél. : +34 943 14 03 83

info@getariakotxakolina.eus

www.getariakotxakolina.eus

Getariako Txakolina sur les Réseaux sociaux :

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

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