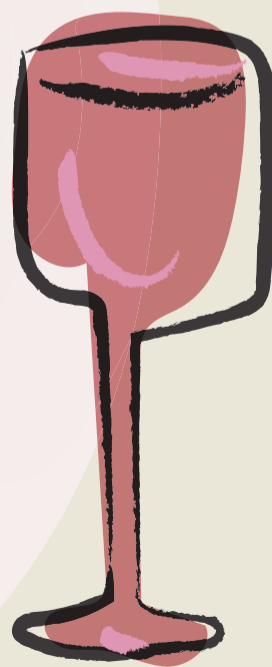
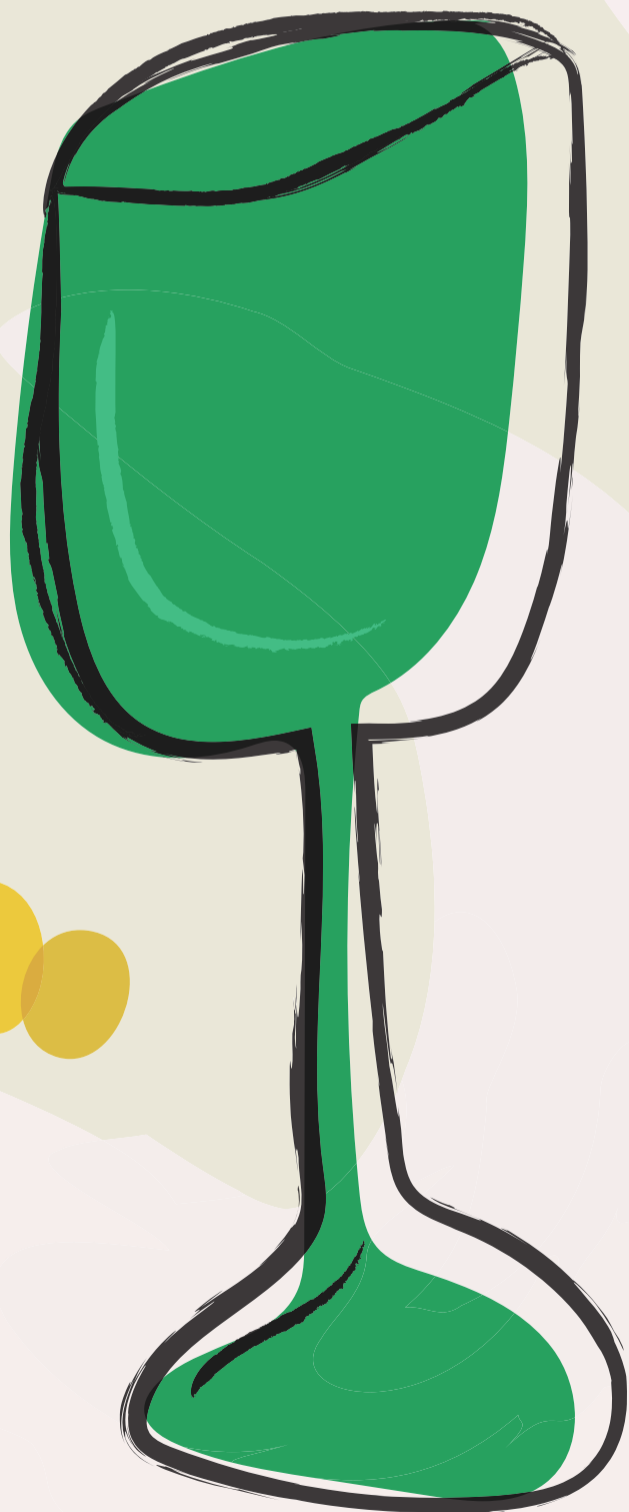
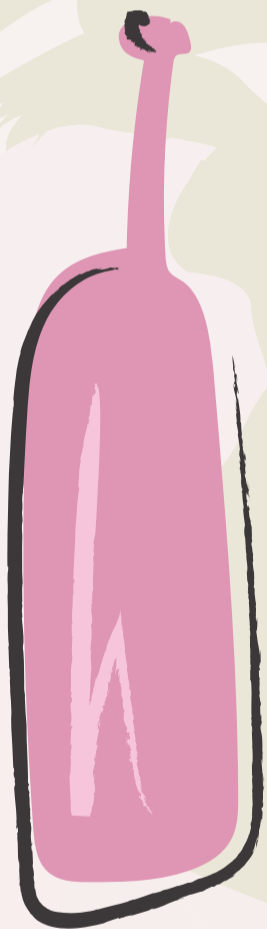


XXV.

# TXAKOLIN EGUNA



Amurrión  
**Maiatzak 26**

AIA  
RAL  
DEA

KOMUNIKABIDE  
FAK  
TO-  
RIA

# Elkarrizketa

## "Klima aldaketa eragina izaten ari da txakolinaren ekoizpenean"



ARABAKO TXAKOLINA JATORRIZKO IZENDAPENENKO PRESIDENTEA DA **MARIANO ALAVA**. SEKTOREAK AZKEN 25 URTEETAN IZAN DUEN BILAKAERARI ETA AURRERA BEGIRAKO ERRONKEI BURUZ MINTZATU DA.

Testua  
**Txabi Alvarado Bañares**

### Igandean da Txakolin Eguna. Zer moduz doaz presentaketak?

25 edizio ofizial eta horren aurretik beste hainbat ez-ofizial daramatzagu jai hau ospatzen. Badugu esperientzia eta saiatzeko gara egiten duguna ondo antolatzen, arrakasta izan duena errepikatuz eta finduz eta hobetzeke dauden kontuak hobetuz, ahal den neurrian.

Aurten indar guztiak jarri ditugu ilarak arindu eta tike ten salmentaren kolapsoa ekiditen. Mota honetako edozein ekitalditan bezala, ordu zehatz batzuk daude zeintzuetan jende asko biltzen den kolpez. Saiatuko gara une horietan tike ten salmenta ez kolapsatzen. Hainbat forma alternatibo atondu ditugu horretarako, Internet bidezko salmenta kasu. Teknologia berrietan trebatua dagoen jendeak modu horretan eskuratu ahalko ditu txartelak, ilaretatik igaro gabe. Horrez gain, tike tak aurretik erosteko aukera egongo da baita Amurrioko Kultura Etxean. Horretan jarri ditugu indarrak, hori baita aurreko ediziotik identifikatu genuen hobetzeko puntuetako bat.

### Jaiaren 25. edizioa da aurtengoa. Kanpotik ikusita, badirudi lortu duzuela txakolina sustatzeko ospakizun huts bat zena Amurrioko zein eskualdeko jai egun garrantzitsuenetako bat bihurtzea. Zer nolako bilakera izan du egunak?

Gu oso pozik gaude jaiak nahita edo nahigabe lortu duen arrakastarekin. Agian, arrakastaren gakoetako bat

izan da lortu dugula inplikatzeko adin-tarte bateko jendea berez ez dena lehen sektoreko mota honetako ekitaldien ohiko kontsumitzailea. Kasu honetan, urratsa eman dugu protagonismoa gazteei emateko, eta horrek lagundu digu ohiko kontsumitzaile profila gainditzeko. Funtsezko elementua da hori, eta oso kontuan izaten dugu programa osatzeko orduan, gazteak izan daitezeko jaiaren protagonistak eta egunaz gehien gozatzen dutenak.

Horrek zerikusia du baita belaunaldi aldaketarekin, eta ez soilik enpresetan ematen den ezagutzaren transmisioaren ikuspegitik, baita hortik harago dauden gauzei dagokionez ere. Hori da sektoretik sustatu nahi duguna: ekimena gazteen artean errotu eta zabaltzea. Oso pozik gaude esparru horretan eginiko lanarekin eta uste dugu badela jai honen gakoetako bat.

30 urte inguru daramatzagu festa antolatzen, ofizialki 25 edizio egin ditugun arren. Eskualdeko txakolinaren tradizioa berreskuratzen genbiltzanak bildu ginen, ospakizun bat egiteko gure artean. San Anton azokaren testuinguruan antolatzen hasi ginen, urtarrilean zelako eta ordurako uzta berria ateratzen hasten zelako. Gainera, egun hori ere baliatzen zen Euskal Herriko beste zonalde batzuetan txakolina sustatzeko, eta Amurrioren ere bazuen protagonismoa jaiak.

Baina egun horretan jada bazegoen nahiko errotuta zegoen erromeria bat, eta ez genuen espazio hori okupatu nahi. Gauzak hala, data udatiarrago batera mugitzea erabaki genuen. Mota honetako jaietan eguraldia bada arrakastaren gako, eta bilatu nahi genuen egun bat zeinetan ez zen bestelako jairik egongo ez Amurrioren ez in-

guruko herrietan eta zeinetan eguraldi ona gutxi gorabehera bermatuta egongo litzatekeen. Horregatik jo genuen maiatzaren amaierako eta ekainaren hasierako datetara. Garai hauetan hauteskundeak egin ohi dira eta, horren ondorioz, data aurreratu edo atzeratu behar izan dugu horren arabera. Saiatu gara baita otxomaioak eta San Joseko jaiak ez oztopatzen, eta horrela topatu dugu egungo espazioa. Beti kointziditzen du zerbaitekin, gure herrialdean jai asko daudelako, baina egunak badu jada tokia jende askoren jai-egutegian.

### Iazko uzta ez zen espero bezala atera, jaitziera nabarmena egon zen bildutako mahats kopuruan. Nola eragin du horrek ardoaren ekoizpenean?

Urte horretan ez zen ezer falta izan, denetarik izan genuen. Udaberriari hasi ginen izozteekin eta horren osteko urte ezin zailagoa izan zen mahastizaintzat. Oso tenperatura altuak izan genituen, lehorteak, hilabete batzuetan hezetasun handia egon da eta horrek ondoen presentzia sustatu du... oso zaila izan da ekoizpena bermatzea. Datuek iradokitzen zuten ekoizpenak %50 egingo zuela behera aurreko urteekin alderatuta.

Aurten ikusiko dugu, urte hasieran gaude oraindik. Momentuz ia toki gehienetan libratu gara udaberriko izozteez. Ia toki guztietan diot, lursail zehatz batzuei eragin dielako hotzak, zoritxarrez. Ikusiko dugu zein den bilakaera, oraindik goiz delako aurreikuspena egiteko.

### Nabaritzen duzue klima aldaketaren eragina?

Noski nabaritzen ari gara eta eragiten ari digula. Ikus-

# Elkarrizketa

teke dugu ea guretzat arrisku bat izango den edo ez, toki batzuetan gertatzen ari den bezala. Baliteke klima-aldaketaren ondorio batzuk guretzat onak izatera iristea.

Baina datu objektiboa da eta inork ezin du ukatu 2023ko mahats-bil-keta irailean amaitu genuela. Hori ez zen aurretik inoiz gertatu, duela 25-30 urte urriaren erdialdean ekiten genion lan horri. Horrek esan nahi du dena aurreratzen ari dela baldintza berrien ondorioz.

Esan dut guretzat agian ez direla horren kaltegarriak izango klima aldaketaren ondorioak. Izan ere, oroitzen dut duela berrogei urte uztaren jasoketa ahalik eta gehien atzeratu behar genuela, mahatsa behar beste ondu zedin eta behar bestelako alkohol graduazioa lortu zezan, ardo orekatua lortzeko.

Kontrakoa gertatzen zaigu orain: tentuz ibili behar gara mahatsa behar baino gehiago ondu ez dadin, baina hori egitea beti da errazagoa, bilketaren data aurreratzea delako, eta badugu horretarako behar beste datu, ezagutza eta teknologia. Bere garaian ezin genuen betiko itxaron, landarearen zikloa amaitzen zelako eta, gainera, azarotik aurrera ez zelako 30 graduko egunik egoten.

## Alde ona da, beraz, uzta aurreratu dezakezuela. Txarra, aldiz, muturreko klima gertaerak.

Hala da. Muturreko gertaerak jasotzen dira: txingorra edota bero-kolpeak kasu. Horrelakoak ez dira ohikoak izan hemen orain arte, eta, arrunt bilakatzen badira, bilatu beharko dugu horiei aurre egiteko moduren bat.

## Zeintzuk dira aurrera begira dituzuen erronkak?

Txikia da gure Jatorrizko Izendapena, baina baditugu gurekin senidetutako beste bi izendapen: Bizkaikoa eta Gipuzkoakoa. Gauza bera egiten dugu eta salmenta puntu berdinetara jotzen dugu. Euskal Herriko merkatuak muga dauka, garenak gara eta ezin dugu ekoizpena handitu tokiko kontsumoak guztia xurgatzeko asmoarekin, kasu horretan alkoholizatuen herrialdea sortuko genukeelako, eta hori ere ez da asmoa.

Globalizazioak duen kontu bat bada gu munduaren beste puntan saltzen dugun modu berean, beste batzuk ere hona datozela munduaren beste puntatik euren saltzera. Guztiei gustatzen zaie gauza ezberdinak probatzea noizbehinka, eta beste aukera eta ardo batzuk topatzea.

Hau geroz eta konplexuagoa da eta geroz eta gehiago exijitzen digu, gainontzekoak ere horretan dabiltzalako. Hemengo kontsumitzaileekin abantaila izan dezakegu agian, baina Estatu Batuetara goazenean, adibidez, planetako ardo guztiekin ari gara lehiatzen, eta denok dakigu beste toki batzuetan gauza bikainak egiten direla. Merkatu horretan gure ardoa hautatzen badute, bada maila berdinean ikusten dutelako, dastatu eta besteekin konparatzen dutenean.

Txakolingile guztiak ahaleginu behar gara ahalik eta kalitate handieneko mahatsa ekoizten. Horretarako, mahastizainek gehiago zaindu behar dituzte mahastiak eta horrek, logikoki, kostea dakar. Ondoren, mahasta dagokion prezioan ordaindu behar da, denek irabaziak izan ditzaten, eta gauzak geroz eta hobeto egiteko interesa hedatu dadin.

Modu horretan, kalitate bikaineko lehengaia izango dugu, kalitate handiko txakolina egiteko balioko diguna, eta nazioartean lehiatu ahaliko dugu munduko beste edozein txokotan ekoizten ari diren ardoekin.

Hori da arrakastaren gakoa, eta hori lotzen dut belaunaldi aldaketarekin. Izan ere, hori egiteak eskatzen du geroz eta ezagutza, ikerketa eta berrikuntza gehiago izatea. Non jorratzen da hori guztia? Ba ezagutza zentroetan, unibertsitateetan, alegia. Bertan daude gure gazteak formazioa jasotzen, lekukoa jasotzeko, jada urte batzuk daramagunok urrats bat atzera ematen dugunean, egiten duguna hobetzeko, horretarako aukera badago.

## Lortzen ari zarete?

Kosta egiten da. Lehen sektoreak ez du astebururik. Gauzak dagoen unean egin behar dira, klimak markatzen duelako, besteak beste. Horren ondorioz, larunbat eta igande askotan dagokigu lan egitea, eta abuztuan ere mahastia ez da oportetara joaten.

Baina gero baditu beste hainbat onura. Ardoa saltzea, dastaketa komentatuak egitea eta arrakastaren gakoa produktua geroz eta gozoagoa izatean egotea bada balio erantsia eta pizgarria sektore honetan aritzen garenontzat.



## Garate

Txakoli

4 belaunaldi  
betiko esentzia

Goenuri 20, LAUDIO · 659 06 03 91  
www.txakoligarate.com  
@txakoligarate

## ARTOMANA

Txakolina

Zure ospakizunetan "Eukeni Apartuna" rekin topa!

EGIN ZURE  
ESKAERA!

ENOTURISMOA · GASTRONOMIA

620 007 452  
www.artomanatxakolina.eus

**BAT GARA**  
BODEGA

Txakolina  
ulertzeko  
beste era  
bat

info@batgara.com  
www.batgara.com  
609 884 826

## Erreportajea

# Zazpi upategiz osatutako industria txikia

Arabako Txakolinaren hasierak oso xumeak izan ziren. Bost mahasti hektarearekin abiatu ziren 1980ko hamarkadan. Gaur egun, aldiz, ehun hektarea baino gehiago dituzte orotara Jatorrizko Izendapenaren barruan kokatzen diren zazpi upategiek.

### Beldui Txakolina

Kokalekua: Beldio, Laudio  
Telefonoa: 685 75 76 48  
Emaila: infobeldui@gmail.com  
Webgunea: www.beldui.com



Gardean kokatutako upategia da Beldui. 964. urteko idazkien arabera, txakolinaren ekoizpena ohikoa zen garai hartan eskualdean. Testu horietan Gardeako monastegiari egiten zaio erreferentzia, mahasti batzuk eman zizkioteko dohaintzan. Mila urte beranduago, toki berean sortu eta errotu da Beldui.

### Tantaka wines

Kokalekua: Maskuribai kalea,  
Z 12 pabilioia, Amurrio  
Telefonoa: 656 71 47 09  
Emaila: info@tantaka.eus  
Webgunea: www.tantaka.eus



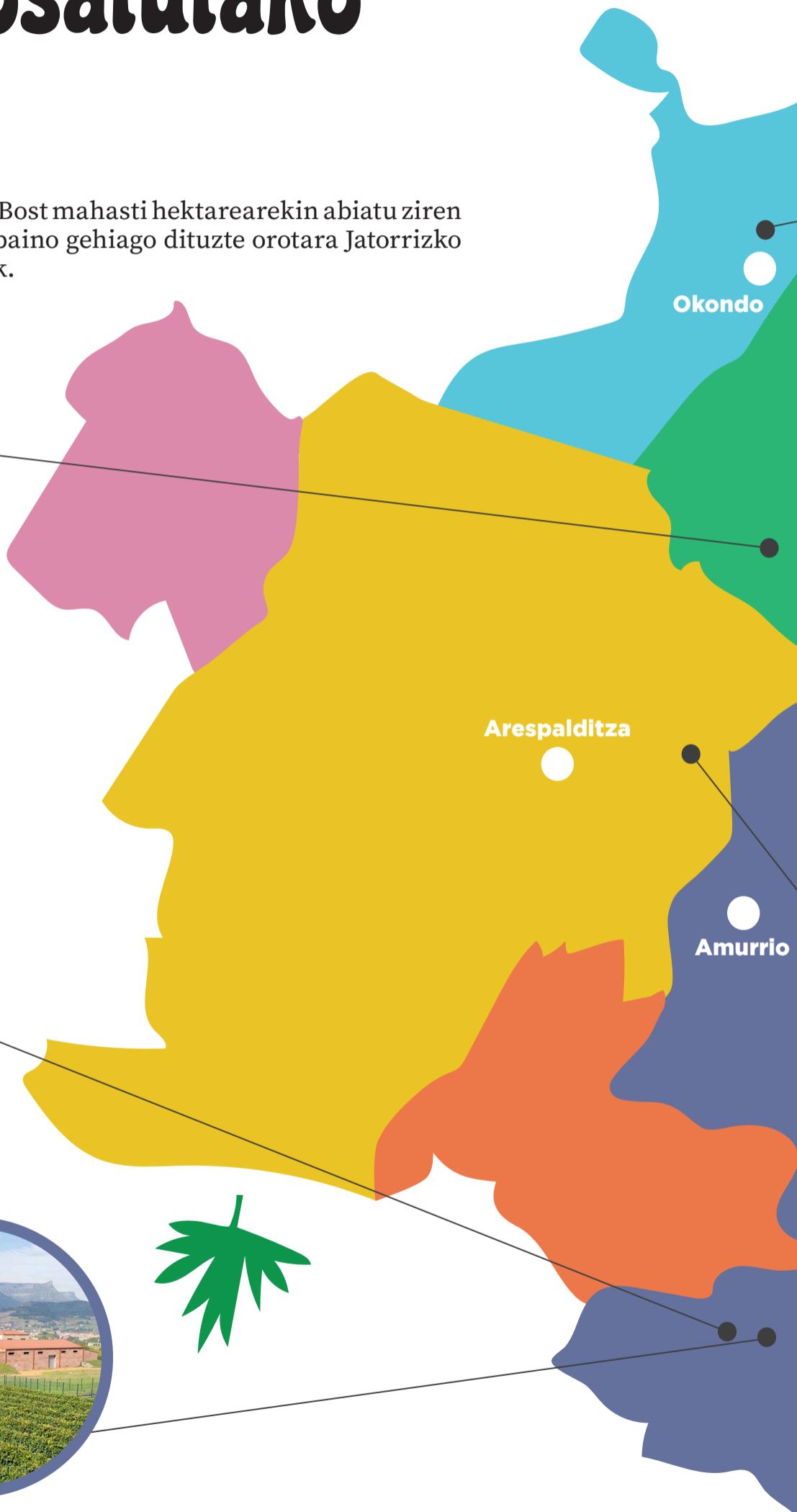
Arrastarian kokatutako upategia da Tantaka Wines, eta bertan dauden mahastietako fruituekin ekoizten dute ardoa, eskuz, nekazaritza ekologikoa ardatz. Fermentazioa, aldiz, altzairu herdoilezinezko biltegietan egiten dute.

### Artomaña Txakolina

Kokalekua: Masalarreina kalea, Artomaña  
Telefonoa: 620 00 74 52  
Emaila: info@artomanatxakolina.com  
Webgunea: www.artomanatxakolina.es



Artomaña Txakolina SLk 1988. urtean hasi zuen bere ibilbidea, Asociación de Productores Artesanos de Txakoli de Alava - Arabako Txakolina elkartearen sortu zenean. Ondoren, upategiak paper esanguratsua izan zuen Arabako Txakolina Jatorrizko Izendapenaren sorreran.



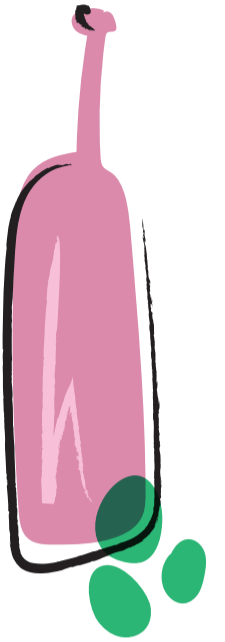
# Erreportajea



## Astobiza upategia

**Kokalekua:** Jandiola auzoa 16, Okondo  
**Telefonoa:** 945 89 85 16 / 607 40 03 21  
**Emaila:** comercial@astobiza.es  
**Webgunea:** www.astobiza.es

Okondon kokatutako upategia da. Bertako mahastietako fruituekin ekoizten dute ardoa. Hainbat proiektu egikaritu dituzte, eta urrats esanguratsuak eman dituzte produktua nazioartean zabaltzera begira.



## Garate Txakolina

**Kokalekua:** Garate gaina, Laudio  
**Telefonoa:** 659 06 03 91  
**Emaila:** josuegoitz@gmail.com  
**Webgunea:** www.txakoligarate.com

Laudion kokatutako txakolindegi familiarra da. Iragan mendetik darma ardoa ekoizten, Hondarribi Zuri, Zerratia eta Riesling motako mahastiekin. Josu Egoitz Zubiaurrek kudeatzen du gaur egun upategia, txakolina egitera dedikatzen den familia bereko 4. belaunaldia.



## Bat Gara upategia

**Kokalekua:** Urtaran auzoa 21, Lezama  
**Telefonoa:** 609 88 48 26  
**Emaila:** info@batgara.com  
**Webgunea:** www.batgara.com

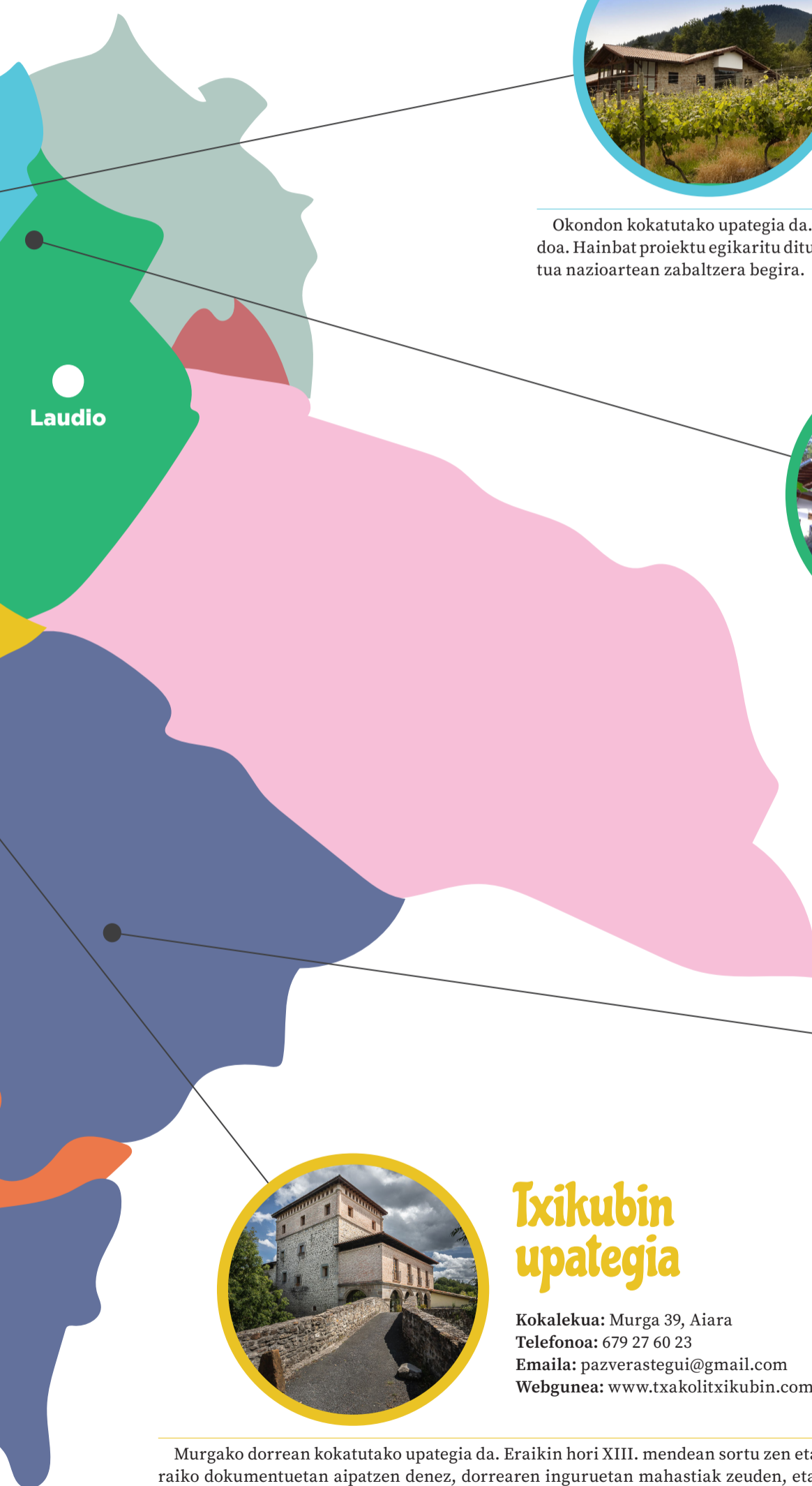
Zaharberritzaile baten eta abeltzain baten arteko adiskidetasunetik sortu zen Bat Gara upategiaren proiektua Lezaman. Hiru txakolin mota ekoizten dituzte, Hondarribi Zuri Zerratia mahats mota erabiliz gehienbat.



## Txikubin upategia

**Kokalekua:** Murga 39, Aiara  
**Telefonoa:** 679 27 60 23  
**Emaila:** pazverastegui@gmail.com  
**Webgunea:** www.txakolitzikubin.com

Murgako dorrean kokatutako upategia da. Eraikin hori XIII. mendean sortu zen eta, garaiko dokumentuetan aipatzen denez, dorrearen inguruetan mahastiak zeuden, eta baita ardoa ekoizteko azpiegitura ere. Jauregia familia beraren eskuetan mantendu da mendez mende, gaur egun arte.



# Kronograma

## 25 urte baino gehiagoko ibilbidea

Txakoli Egunaren XXV. edizioa izango da aurtengoa, baina eskualdeko ekoizleek mende laurden baino gehiago daramate edari horren berreskurapenaren alde egiten.

### 1988. urtea

Asociación de Productores Artesanos de Txakoli de Alava – Arabako Txakolina elkarteak sortu zuten, txakolinaren Aiaraldeko ekoizpena berpizteko helburuarekin. Garai hartan bost mahasti hektarea baino ez zeuden eskualdean, eta gaur egun ehun baino gehiago dira.



### 2001. urtea

Arabako Txakolina Jatorrizko Izendapena ofizialki onartu zuen Eusko Jaurlaritzak. Hori urrats esanguratsua izan zen tokiko ardoaren garapen eta errekonozimendua handitzera begira.

### 2002. urtea

Jatorrizko Izendapenaren onarpenera berretsi zuen Espainiako Gobernuak Nekazaritza Ministerioak.

### 2004. urtea

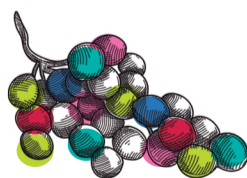
Arabako Txakolina Estatu Batuetara iritsi zen, gaur egun arte luzatu zen nazioartekotze prozesuari hasiera emanez.

# Izan

## AMURRIO



amurrioko merkatarien elkarte



OSTALARITZA

BEZEROA MERKATARITZA

ONLINE DENDA ZERBITZUAK

# Bizi Amurrio

Txakolin eguna 2024



www.izanamurrio.com

# Kronograma



## 1994. urtea

Arabako Txakolina S.L. enpresa sortu zuten, eta elkarteko ekoizle guztiei luzatu zieten bertan parte hartzeko gonbita. Enpresa horren bidez ekin zioten txakolina ekoizteari. Horretarako, hitzarmena sinatu zuten Amurrioko Udalarekin, Reforreako erai-kinetako bat erabili ahal izateko ekoizpen azpiegitura moduan.

## 1994-1999

Txakolin ekoizleak barra eta postua jartzen hasi ziren San Anton azokan. Bizpahiru urtez aritu ziren horretan. Ondoren, ekimena beste egun batera mugitzea erabaki zuten, azoka ez zapaltzeko. Orduan jaio zen gaur egungo Txakolin Eguna. Orduetik hona hainbat datetan ospatu dute jaia, unean uneko beharren arabera mugituz, baina azken edizioetan beti mantendu da maiatzaren amaieraren eta ekainaren hasieraren artean.



## 2020. urtea

Pandemiaren ondorioz, bertan behera utzi zuten urte horretako Txakolin Eguna. Jaia 2022. urtean itzuli zen, inoiz baino indar handiagoarekin.

## 2024. urtea

Txakolin Egunaren XXV. edizioak aurreko urteetako arrakasta mantentzea aurreikusten da, Amurrioko zein eskualdeko jai egun esanguratsuenetako bat bihurtu baita.



**TXAKOLINA DASTATZEA 2023KO UZTA ARTISAU PRODUKTUAK, ERAKUSKETA ETA SALMENTA BELGORRIREN KONZERTUA DASTAKETA GASTRONOMIKOA AKERBELTZ ERROMERIA**

JATORRIZKO IZENA  
ARABAKO TXAKOLINA  
TXAKOLI DE ÁLAVA  
DENOMINACIÓN ORÍGEN

AMURRIO BIDEAN  
GARAPEN AGENTZIA

TIKETEN  
AURRESALMENTA



# Albisteak

## Goizetik arratsaldera arte luzatuko da jai giroa Amurrion

Arabako Txakolina Jatorrizko Izendapena osatzen duten zazpi upategiek egun osoko egitaraua eta festa prestatu dituzte, tokiko ardoa promozionatzeko.



2023ko uztaren emaitza dastatu ahalko da Txakolin Egunean. [Aiaraldea.eus](http://Aiaraldea.eus)

Testua **Almar Gutierrez Bidarte**

Txakolin Egunearen XXV. edizioa ospatuko dute maiatzaren 26an, Arabako Txakolinaren egun handia. Jatorri deitura osatzen duten zazpi upategiek 2023ko uztaren emaitzak aurkeztuko dituzte jendaurrean, egun osoko egitarau batekin.

Hain zuzen ere, iazko uztatik txakolin "bikainak" ekoitzi ditzutela baieztatu du Jose Antonio Merinok. Salmenta aurreikuspenekin ere baikor azaldu da Arabako Txakolina elkarte-kudeatzailea, eta "maximo historikoak haustea" espero du.

Nazioarteko merkatua dute begiz jota txakolin ekoizleek, Estatu Batuak eta Erresuma Batua esaterako, baina tokiko kontsumitzaileen artean ere gorakada izatea dute erronka.

### Egun osoko festa

Maiatzaren 26ko egitarauaren xehetasunak aurkeztu dituzte Amurrioko udaletxean egindako aurkezpenean. Raisa Alava artistak eginiko kartelak iragarriko du festa. Alavak berriki jaso du Urrezko GUK Saria, bere ibilbide artistikoagatik.

Goizetik arratsaldera Arabako Txakolina izango da prota-

gonista nagusia Amurrion. Ohiko protokolozko ekitaldiarekin hasiko dute eguna, eta bertan David Lecanda laudioarra izendatuko dute Arabako Txakolinaren enbaxadore berria. Mariano Alavak azaldu denez, hainbat jatez zabaldu ditu Lecandak Madrilan, eta beti izan du oso presente Aiaraldeko produktuen garrantzia.

12:00etan zabalduko dute parkeko azoka eremua. Bertaratzen diren herritarrek aurtengo txakolina eta tokiko hainbat jaki dastatzeko aukera izango dute. Musika eskaintza ere egongo da azoka eta festa girotzeko, 13:00etan Belgorri amu-

rriorek kontzertua eskainiko dute, eta Akerbeltz errermeriak arratsaldera arte luzatuko du festa gogoa, bigarren urtez jarraian.

### Tiketen aurre-salmenta

Txakolin Eguneako antolatzaileek gogorarazi dute Internet bidez erosi daitezkeela txakolin eta janari postuetako produktuak eskuratzeko tiketak. Iaz ilara luzeak sortu ziren eta, egora horiez errepikatzeko, hobetu egin dute erosketa sistema. Artikulu honen eskumako aldean dagoen QR kodearen bidez eskuratu daitezke tiketak aurretik, Internet bidez.

## Txakolin eguneko EGITARAUA

11:30 // **2023ko mahats-bilketaren aurkezpenean, ohorezko aureskua eta Arabako Txakolina 2024 enbaxadorearen izendapena**  
Udalbatza aretoan



12:00 // **Txupinazoa eta jai-esparruaren irekiera**

12:00etatik aurrera // **2023ko mahats-bilketaren, anoak eta pintxoaren dastaketa**  
Juan Urrutia Parkean

11:30-17:00 // **Dastatze-karpa, mahai korrituekin, azokaren esparruan erositako pintxoak eta anoak dastatzeko**  
Juan Urrutia Parkean

13:00 // **Belgorri taldearen emanaldia**  
Juan Urrutia Parkean



17:00-20:00 // **Erromeria Akerbeltz taldearekin**  
Juan Urrutia Parkean

## TXAKOLIN EGUNeko TIKETAK

INTERNET BIDEZ SALGAI

