

XXIII. ***Txakolin*** ***eguna*** Amurrión



***Gehigarri
berezia***

AIA
RAL
DEA
-

KOMUNIKABIDE

FAK
TO-
RIA

Elkarriketa

“Aiaraldearrak dira gure txakolinaren bozeramaile nagusiak”

ARABAKO TXAKOLINA ELKARTEKO PRESIDENTEA DA **MARIANO ALAVA**, 2021EKO UZTAZ, HONEN EMAITZAZ ETA AURTENGO TXAKOLIN EGUNAZ MINTZATU DA



Testua
Aimar Gutierrez Bidarte

Bi urteren ostean Amurrioko Parkera bueltatuko da Txakolin Eguna. Nola doaz antolaketa lanak?

Energiaz beteta gatoz 2022ko Txakolin Eguna. Edizio asko egin ditugu honezkero, baina badirudi geldialdiak honen antolaketa gogotsuago hartzera eramán gaituela. Ilusio handia daukagu, berriro ere hasiko bagina bezala.

Edizio polita izango da. Upategi eta elkarteko kideok bakarrik ez, herritarrak ere oso gogotsu ikusten ditugu.

Zer prestatu duzue edizio honetarako?

Aurreko edizioetako eredu mantenduko dugu. Parekeko jai-eremuak arrakasta handia izan du azkenaldian. Bertan upategi guztiak egongo dira ordezkatura, eta jendeak hauen produktuak dastatu eta erosteko aukera izango du. Eskaintza gastronomikoa ere zabala izango da.

Arratsaldean, jendeak aspalditikegindako eskaera bati erantzunez, jai-giroa erromeria batekin luzatuko dugu. Hori izango da aurtengo edizio berritasun nagusia. Igandea izanik, ez da beranduarre luzatuko, baina bai arratsaldeak bazkalosteko giroan harrapatzen dituen horiek animatzeko.

Iaz ere antolatzen zuten uztaren aurkezpen ekitaldia, ekimen xumeagoa izan bazen ere.

Gainerako sekotreetan bezala, guk ere gure burua

berrasmatzeko beharra izan dugu. 2021ean pandemiara egokitu genuen Txakolin Eguna. Nolabait eskua altxatu eta Arabako upategiok hemen jarraitzen genuela aldarrikatzeko.

Gu ez bezala, naturak ez du etenik egin pandemiak iraun duen bi urte hauetan. Ziklo begetatiboek berdin jarraitu dute, eta, ondorioz, uztak ere berdin berdin egin izan ditugu. Ahal izan dugun neurrian asetu ditugu bezeroen eskariak.

Zer nolako garrantzia dauka Txakolin Eguna bezalako ekimen batek?

Guretzako garrantzitsua da, urtean behin bada ere, lurraldearen eguneroko zirkustantzien protagonista izatea. Bereziki Arabako Txakolina jatorri deitura, arabarra bada ere, nagusiki aiarrak dela gogorazi eta aldarrikatzeko. Izan ere, Aiarrak Kuadrilla osatzen duten bost udalerrak dira jatorri deituraren kokalekua.

Oso inportantea da guretzako kalera ateratzea gure produktuarekin eta eskualdeko jendeak upategien atzean gaudenoi aurpegia jartzea, baita kontsumitzaileen feedback-a jasotzea. Aiaraldearrak baitira gure txakolinaren bozeramaile nagusiak, eta hori harro egoteko modukoa da.

Nor omenduko duzue aurtengo edizioan?

Aurten nahitaezko errekonozimendua egin behar genuen, eta hala egingo dugu. Slow Food Arabako ordezkari izan de Alberto Lopez Ipiña omenduko dugu. Ustekabean utzi gin-

tuen duela gutxi, eta merezitako errekonozimendua da berea, lehenengo ediziotik egon da gu laguntzen.

Horrez gain, udalbatza aretoan egingo dugun hasiera ekitaldian Arabako Txakolinaren 2022ko enbaxadorea iragarriko dugu. Aurten, Miren Eskarmendi kazetaria izango da. Berak izango du gure produktuak mundura proiektatzeko ardura, kazetaritza mundutik aukera asko daude gure txakolinari atek irekitzeko, eta hori oso garrantzitsua da.

Nolakoa izan da 2021eko uztaz?

Aurreko edizioa baino laburragoa izan zen 2021eko uztaz. Natura horrelakoa da, eta garai oparoak uztaz eskasagoen aurrekari izaten dira, eta kasu honetan ere hala izan da. 2020ko uztan produkzio errekorra hautsi genuen ia. 2021ean ordea behera egin du produkzioak, %20 gutxi gora behera aurreko urteekin alderatuz gero.

Arrazoi desberdinak tarteko, baina nagusiki gure eskualdean endemikoak diren arrazoi naturalak daude guzti horren atzean: udaberriko izozteak eta hezetasun parametroak.

2021eko uztan Mildiu onddoaren aurka borrokan aritu gara etengabe. Hezetasun baldintzek asko erraztu dute honen agerpena. Guzti horrek eragin du uztaren beherakadan, ez ordea produktuaren kalitatean. Kezkatuta geunden hasieran, uztaz sasoia zetorren eta heldutasun-indizeak ez ziren guk nahi genituenak. Pixkat gehiago itxaron genuen, eta lortu genituen esperotako alkohol-graduazio eta heldutasun indizeak.

Oso pozik gaude emaitzarekin, eta merkatuak asko zoriondu gaitu.

Txakolin eguna

Bueltan da Arabako Txakolinaren jai handia

Txakolin Egunaren XXIII. edizioa antolatuko dute datorren maiatzaren 22an. Bertan aurkeztuko dituzte Arabako-Txakolina jatorri deitura osatzen duten zortzi upategiek 2021eko uztaren emaitzak, eta egun osoko egitaraua prestatu dute.

Testua **Aimar Gutierrez Bidarte**

Aurtengoan bai. Maiatzaren 22an Amurrioko Juan Urrutia parkean ospatu ahal izango da Txakolin Egunaren XXIII. edizioa.

COVID-19ak agendatik ezabatu zuen jaia 2020an, eta ia zehazki pandemia egoerak balidintzaturiko ekitaldi xumea egin zuten El Refor erretsean.

Aurten, ohiko festa giroan aurkeztuko dute Arabako-Txakolina jatorri deitura osatzen duten zortzi upategiek 2021eko uztaren emaitza. Upategietako arduradunak pozik azaldu dira lortutako produktuarekin: "Urte lehorra izan da, eta mahatsari kostatu egin zaio heltzea, baina azken produktuaren kalitatea oso altua da".

Egun osoko egitaraua

Festa giroak goizetik arratsaldera hartuko ditu Amurrioko kaleak, eta bereziki Amurrioko parkea, hori izango baita egitarauaren erdigunea.

11:30ean, Udalbatza aretoan eskainiko duten ohorezko aurrezkuarekin eta 2021eko uztaren aurkezpen ofizialarekin emango diete hasierajarduerei. Bertan izendatuko dute 2022ko Arabako Txakolinaren enbaxadore berria: Maite Eskarmendi, EITBko kazetaria.

12:00etan txupinazoa jaurti, eta orduan bai, Juan Urrutia Parkean kokatua egongo den jai-barrutiak ateak zabalduko ditu.



Fasta-giroak Amurrio hartuko du maiatzaren 22an, eta Amurrioko Parkea izango da erdigune. **Arabako Txakolina**

Arabako zein Euskal Herriko beste lurraldeetako txakolinak dastatzeko aukera egongo da bertan.

Gastronomia eskaintza zabala izango da ere. Ohi bezala, Euskolabel zigiludun produktu ugari dastatzeko aukera egongo da: Euskal parrillak kozinatutako baserriko oilaskoak eta txerri sahieskiak, Izoriako gazta, Burutxaga harategiko odoloste eta txistorra edota Ekotaloren talo ekologikoak.

Sei ekoizleren uzta probatzeko aukera egongo da parkean atonduko duten jai-eremuan

Elxalde kalean Artisanu-produktuen erakusketa eta salmenta atonduko dituzte. Guk eskulturan, ordea, Arabako txakolinarekin egindako Aiaraldeko Garrafa dastatzea eskainiko dute.

Jai-giroa nagusi

Musikarik ez da faltako. Kalejira desberdinek giroa dituzte kaleak. 17:00etan, aldiz, Erruki Erromeriak kontzertua eskainiko du parkean, arratsaldeko 19:00ak arte.

Txakolin eguneko EGITARAUA

11:30 // **Uztaren aurkezpena, ohorezko aurrezku eta Arabako Txakolina 2022 enbaxadorea izendatzea** Udalbatza aretoan

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



11:30etik 17:30era **Mahai luzeekin hornituriko dastaketa-karpa** Juan Urrutia Parkean

12:00etatik aurrera // **2021eko txakolinaren, pintxoaren eta errazioen dastaketa** Juan Urrutia Parkean



Aiaraldeko Garrafa dastatzea Guk eskulturan

Artisanu-produktuen salmenta Elxalde kalean

Fanfarre kalejira Amurrioko kaleetan zehar



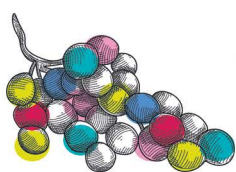
17:00etatik 19:00etara **Erruki Erromeria** Juan Urrutia Parkean

Izan

AMURRIO



amurrioko merkatarien elkarte



OSTALARITZA

BEZEROA MERKATARITZA

ONLINE DENDA ZERBITZUAK

Bizi Amurrio

Txakolin eguna 2022



www.izanamurrio.com

Elkarriketa



“Ilusioz jaso dut enbaxadore izateko gonbitea”

ARABAKO TXAKOLINAREN 2022KO ENBAXADOREA DA **MAITE ESKARMENDI** (Donostia, 1972). MAIATZAREN 22AN AMURRION IZANGO DA FESTA-GIROAZ GOZATZEN



Testua
Aimar Gutierrez Bidarte

2022ko Txakolin Eguneko enbaxadorea zara. Nola jaso duzu albistea?

Ez nuen festa ezagutzen, asko harritu ninduen izendapenak. Bittor Astobizaren bidez jaso nuen gonbidapena. Aspaldi ezagutu nuen Bittor; Gasteizen ardoaren inguruan egindako Gasteiz Wine City ekitaldi gastronomikoan kointziditu genuen, Ramon Roteta eta Kristian Pielhoff Bricomaniako aurkezlearekin batera. Urte asko dramazkit kalea egiten eta ekitaldi eta lehiaketa gastronomikoak aurkezten. Esan bezala harrituta baina ilusioz jaso nuen gonbitea.

Ezagutzen zenuen Arabako Txakolina jatorri-deitura?

Banekien bazegoela, Bizkaiko eta Gipuzkoako txakolinekin batera, baina askoz gehiago ez.

Ez nekien urtero festa antolatzen zenik ere. Esperientzia berria eta polita izango da ziur.

Arabako Txakolinaren enbaxadore eta kazetari bezala, nola hauspotu daiteke tokiko produktu hau?

Galdera oso zaila da. Ahal dudana neurrian Arabako Txakolina eramango dut nirekin, eta hau promozionatuko dut. Tokiko produktuei hauspoa ekitaldi desberdinetan ezagutzera emanez ematen zaie. Sare sozialak ere badira tresna garrantzitsua, ni oso aditua ez naizen arren.

Zer espero duzu Amurrioko Txakolin egunaz?

Oraindik ez diot neurria hartu enbaxadore izatearen ardurari. Ez dakit zehazki zer egin behar dudana. Badakit etxera txakolin askorekin bueltatuko naizela, baina askoz gehiago ez (barreak).

Kriston ilusioa egiten dit egunak, baita lotsa puntu bat ere. Ohorea da horrelako errekonozimendu bat jasotzea, gainerakoek zure lana estimatzea. 25 urte daramazkit EITBn lanean. Nire ibilbideari aitortza gisa hartzen dut, nolabait, enbaxadore izatea, eta gozatzera joango naiz Amurriora.

“25 urte daramatzat EITBn lanean; nire ibilbideari aitortza gisa hartzen dut, nolabait, enbaxadore izatea, eta gozatzera joango naiz Amurriora”

25 urte daramatzazu lanean. Zein izan da zure ibilbidea?

Zarauzko telebistan hasi nintzen lanean karrera amaitu bezain laster. Hori izan zen nire benetako eskola. Kazetari gutxi ginen eta gauza asko egiten genituen. Asko ikasi nuen bertan. Euskal Telebista Publikora egin nuen salto jarraian. Hasieran jantzigintzan aritu nintzen, moda munduarekin harreman estua izan baitut nik. Gero *Esta es mi gente* telebista saioan hasi nintzen lanean. Ordutik denetarik egin dut: erredaktore, zuzendari, zuzendari-orde... orain albistegietan nago. Horrekin batera, eta lehen esan bezala, urte asko dira ekitaldi gastronomikoak aurkezten ditudala.



ARTOMAÑA
Txakolina

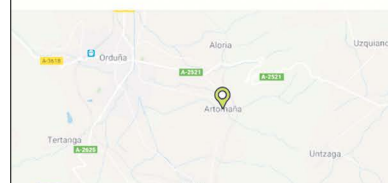
ENOTURISMOA · GASTRONOMIA

Tel. 610 33 41 37
www.artomanatxakolina.eus



ERRESERBAK

Tel.: 610 334 137 - 620 007 452
turismo@artomanatxakolina.com
www.artomanatxakolina.eus



Masalarreina z/g, ARTOMAÑA
Urduña-Gasteiz errepidea

BAT GARA
BODEGA

*Txakolina
ulertzeko
beste era
bat*

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

Txakolina munduan

Etenik gabe handituz doa Arabako Txakolinaren harrera ezin hobe nazioartean. Pandemiak ez du merkatua eten eta Kazakhstan eta Guatemala bezalako herrialdeetara iritsi da berriki Aiaraldeko produktu izarra.

Arabako Txakolin salmentaren %40 suposatzen du nazioarteko merkatuak

Testua **Aimar Gutierrez Bidarte**

Arabako Txakolinaren nazioarteko proiektzioa haziz doa urtez urte, eta geroz eta gehiago dira Aiaraldeko produktu izarra kontsumitzen duten herrialdeak.

Hain zuzen ere, nazioarteko salmenta horiek ezinbestekoak izan dira jatorri-deiturako upategietan, hare gehiago bi urte hauetan. "Ostalaritzaren itxierarak asko kaltetu gaitu. Aldebatetik, upategitxikiak dira txakolingileonak, eta ez dugu botila kantitate handiak biltzeko azpiegiturarik. Bestalde, urte baten buruan kalitatea galtzen ez duen produktua den arren, guri urteko ardoa komertzializatzea interesatzen zaigu, uzta sasoian hain zuzen ere; merkatua horretara dago ohitua", azaldu du Mariano Alava Arabako Txakolina Elkartearen presidentea. "Kolapsatuta

geunden eta nazioarteko merkatua irtenbide ona izan da"

Hain zuzen ere nazioarteko merkatuan pandemiak eragindako etena ez dute hainbeste igarri upategiek, eta, aurreikuspen guztien aurka bada ere, lortu dute sektore horretako salmentak mantentzea.

Merkatu berriak

Pandemia egoerak gainera, merkatu berriak bilatzeko beharra mahaigaineratu du. Horrela iritsi da produktua Kazakhstan edo Guatemala bezalako herrialdeetara.

"Urtez urte handituz daoz atzerriko salmentak, eta geroz eta gehiago dira gure produktua ezagutzen dituzten horiek. Gainera, uste orokortuaren kontra, salmentak ez dirakokatzen euskal diaspora edo komunitate bat aurkitzen den lekuetan, baizik eta Euskal Herria mapan nekez koka dezaketen lekuetan. Hori



Nazioartean arrakasta handiko edaria da Arabako Txakolina. Amurrioko Udala

harro egoteko moduko arrazoa da. Izan ere, bezero hauek ez dute gure produktua erosi gurekin harremana dutelako, baizik eta txakolina probatu, beste ardo txuri batzuekin alderatu eta lehenengoarekin geratzea erabaki dutelako". nabarmendu

du Marianok.

Estatu Batuak dira esportazio merkatu nagusia. 20 urte dira ia Arabako Txakolina AEBtara iritsi zela, eta salmenten gorakadak progresiboa izaten jarraitzen du. Gainera, eskaintza berriak aurkeztu dira bertan eta

erabateko arrakasta izan dute, hala nola; txakolina latetan saltzeko aukera.

Salmenta guztien %40 suposatzen du gaur egun nazioarteko merkatuak, eta txakolingileek %50era iristeko asmoa dute aurki.

Leialak gara onarekin,
AIARALDEKO PRODUKTUEKIN
 Arreta, zaintza eta tradizioa gure tokiko produkturik onenez goza dezazun.



Garate Txakolindegia

“Upategi txikia da gurea, eta modu naturalean ekoizten dugu txakolina”

EGOITZ ZUBIAUR (Laudio, 1978) GARATE TXAKOLINDEGIKO ARDURADUNA DA. GARATEKO GAINEAN DAUKA MAHASTIA ETA UPATEGIA. MIMO HANDIZ LANDUTAKO LURRAK DIRA BERTAKOAK, ETA MODU NATURELEAN EKOIZTEN DITU UPATEGITIK ATERATZEN DIREN TXAKOLIN MOTA DESBERDINAK

Noiz ekin zenioten garate Txakolindegiko proiektuari?

2000. urtean hasi genuen proiektua. Lehenagotik ere, gure familian beti egin izan dugu txakolina baserrian. Izan ere, Garateko gaina bi bailaren arteko pasabidea da. Txakolina ekoiztu izan da betidanik beste baliabide bat bezala.

Gerora prestatu egin nintzen, eta proiektua abiatu nuen pinudi bat zegoen lekuan hain zuzen ere. Horrek lan handia eman zigun. Pinuen lurra oso txiroa izaten da; guztia garbitu eta lur emankor bilakatu genuen. 2006an zabaldu genuen upategia eta urte bete beranduago jaso genuen gure lehenengo uztia.

Zenbaten artean eramaten duzue upategia?

Aitarekin hasi nuen baina bera jubilatuta dago honezkero. Nik bakarrik kudeatzen ditut mahastia eta upategia.

Uzta jasotzerako garaian laguntzera etortzen da jendea, baina bestela bakarrik egoten naiz.

Ekoizpen txikia duzue, beraz?

Hasierakoasmoan mantentzen gara, ekoizpen txikia da gurea, lurrak ematen duena. Ahal den heinean modu naturalenean ekoizten dugu, kimikorik eta bestelakorik erabiligabe. Lurrak ematen duena ekoizten dugu hemen beraz.

Bildu ere eskuz biltzen dugu mahatsa; apurka-apurka, kutsa txikietan eta inolako presarik gabe.

Zein da upategiko txakolinaren ezaugarri nagusia?

Hemengo lurrak dira ezaugarri nagusia. Lehen esan bezala hau pinudia zen duela urte batzuk. Lur txiro hori berriztu genuen eta konposizio horrek ematen dio, hain zuzen ere, bere izaera propioa mahatsari, eta, ondorioz, txakolinari.

2021eko uztari dagokionean, nola balioesten duzu produktua?

Urte zaila izan zen aurrekoa: eurigutxi egin zuen etalandarea egarri egon zen. Mahatsari

kostatu zitzaion bilatutako azukre kontzentrazioa lortzea. Baina, emaitza oso ona izan da.

Zenbatekoa da ekoizpena?

Aldakorra da oso baina 15.000 botila inguru ekoizten ditugukuk hemen.

Nagusiki tabernetan komertzializatzen dugu. Inguruko ostalariak ornitzen ditugu.

Internet bidez eta upategian bertan ere badagure txakolina erosteko aukera.

Aldatu dira azken urteetan bezeroen kontsumo ohiturak?

Nire ustez geroz eta gutxiago erreparatzen zaio botila baten atzean dagoen lan guztiari.

Nire bezalako upategi txikiek, gainera, oso zail daukagu upategi handien aurrean. Horiek aukera dute prezioak jaitsi eta salmentak are gehiago handitzeko. Guri ezinezkoa zaigu askotan.

Aukera dago upategia bisitatzeko?

Bai noski, upategiko ateak zabalik daude hau ezagutu nahi



duen ororentzat. Baita txakolina erosi nahi izanez gero ere.

Mahasti berezia da gainera Garatekoa. Izan ere, baldetan dugu antolatuta lurra, malda handiko gunek ekiditeko. Esangonuke Araban eta Bizkaian horrela antolatuta dagoen txakolindegia bakarra dela hau.

Txakolin Egunean egongo zara datorren astean, zer suposatzen dute horrelako

ekitaldiek hau bezalako upategi txikientzat?

Osogarrantzitsuadaguretzako. Jendaurrean azaltzeko plaza oso egokia da. Bezeroak botilaren atzean dagoenaren aurpegia eta historia ezagutzen dituzte, eta horrek balore handia ematen dio honi. Hainbat dira ekoizten ditugun produktuak: ohiko txakolina, vermuta... Hauek ezagutzeko hitzordua izan daiteke Txakolin eguna bera.



Txakolin uzta

Udaberriko izozteek eta Mildiu onddoaren agerpen bortitzak 2021eko uzta kaltetu dute eta produkzioan beherakada nabarmena egon da. Txakolinaren kalitatea, ordea, oso ona dela adierazi dute eskualdeko upategiek. Izan ere lortu egin dute mahatsean bilatzen zuten heldutasun-maila optimoa.

%37,5eko jaitsiera egon da aurtengo Txakolin uztan, baina kalitate ona mantendu du

Testua **Aimar Gutierrez Bidarte**

Azken hilabeteetako aurreikuspen okerrak bete dira Aiaraldeko txakolindegietan, eta jaitsiera nabarmena egon da eskuratutako mahats kopuruan, iaz baino %37,5 gutxiago bildu baitute, 449.319 kilo guztira. Arabako Txakolinakokideek gogorarazi dute 2020an 718.454 kilo jaso zituztela, eta kalitate aldetik ere "aparteko uzta" izan zela.

Gauzak hala, 2021eko uztaren jaitsiera "garrantzitsua" izan dela nabarmendu dute jatorrizko izendapeneko arduradunek, baina kalitatea oso ona izango dela aurreikusi dute. Urtarrilean egin zituzten lehen aurre-dastatzeak, eta EHUKo Zentzumen Laborategira eraman zituzten gero laginak, kalifikazio

ofiziala eskuratzeko. Une horretan baieztatu ahal izan zuten ardoaren kalitatea ona zela.

Jaitsiera ez da inondik inora Arabako Txakolinak izandako handiena izan, hare gehiago kontuan hartuta iaz maximo historikoetan kokatu zela produkzioa.

Mariano Alava Arabako txakolina Elkartearen presidentea bi arrazoi nagusi nabarmendu ditu uztaren jaitsieraren atzetan: Udaberriko izozte gogorrak eta Mildiu onddoaren agerpen bortitza. "Ez da batere erreza izan onddoaren aurka borrokatzea", azaldu du jatorri-deituraren presidentek.

Beste ekoizle asko ere bat datoz produkzio jaitsiera baldintza klimatiko okerrean ondorio dela azaltzerakoan: "Urte lehorra izan da eta



Uztaren kalitatea oso ona izan dela azaldu dute. Aiaraldea.eus

mahatsak ez du garaiz hartu beharrezkoa duen indarra guk bilatzen dugun heldutasun-indizera iristeko". Zailtasunak zailtasun, azpimarratzekoa da, uzta-jasotzea baldintza

onetan gauzatu ahal izan dute ekoizleek, urrian eurite bakan batzuk egon arren.

Oraindik aurreikuspenak egiteko garaiz bada ere, 2022koa uzta ona izango dela

aurreikusten dute. "Gutxienez, gaingitu ditugu udaberriko izozteak. Hilabete batzuk falta dira uztarako, edozer gerta liteke, baina ondo doa", adierazi du Mariano Alavak.



www.rutadeltxakoli.eus

Ezagutu
TXAKOLIN IBILBIDEAREN
sekretuak

Upategiek, jendeak, mahastiek eta mende askotako historiak itxura ematen diote bisitatu behar duzun paisaia likido honi.

Erreserbak: www.aiaraldea.org
Amurrioko Turismo Bulegoa 945 393 704

 **txakolin**
ibilbidea

Araba Kalitatea



araba  álava
foru aldundia diputación foral

