

XXI. Txakolin eguna Amurrion

Bi hamarkadako ibilbideari topa

Gehigarri berezia





ARZABRO TXAKOLINA

Txakolinaren Delikako ur jauzia



Nerbioi ur jauziaren magalean dago kokatuta Arzabro txakolindegia. 2010ean ekin zioten ekoizpenari, eta 7 lur hektarea dituzte; hon-darribi eta Izpiriota Txipia mahastietakoak. Alabaina, inguruneak ez ezik, upategiaren eskaintzak ere egiten du bisitarientzat erakargarri. Hain zuzen, ekin-tza gisa, upategia bisitatzeko aukera jarri dute abian. Hitzordua aurrez zehaztu behar da, “biedo hiru egun lehenago”.

Arzabroko kideek nabarmendu dutenez, talde txiki zein handiak hartzen dituzte, “ahal dela, gutxienez sei lagun elkartzen ditugu”. Eskaintzaren barruan mahastiak eta upategia erakusten dizkiete bertaratutakoek, dastatzeari heldu baino lehen. “Dastaketa, gainera, toki oso berezian egiten dugu: mahatsen erdian 100 urte dituen zuhaitz bat dugu, eta horren azpian elkartzen gara eguraldia lagun badugu”. Bestela, upategi barruan egiten dute.

Iraupenari dagokionean, ordubete eta erditik bi ordura bitarteko denbora tartea behar izaten dute. Ibilaldiaren prezioa 15 eurokoa da, “botila bana oparitzen diegu partaideei”. Dena den, opari gabeko bonoa ere badute, 10 euroko balioa duena. Eguna zehazteko upategiarekin jarri behar da harremanetan, bezeroen beharretara moldatzen baitira ordutegia eta data zehazterako orduan.

Bertako jaki dastatzea

Bisiten barruan pintxoak ere eskaintzen dituzte, txakolinaren lagungarri gisa: “Hemengo jakiekin prestatzen ditugu mokadutxoak: gazta, antxoak, gilda, patata tortila... Mokadutxo-eredua izaten da, ez dugu jan-toki zerbitzurik ematen”.

Ekoizpen moduan eta ate irekien jardueretan, “singularitasuna” eta “gertutasuna” azpimarratu ohi dituzte Arzabroko kideek: “Horrek bereizten gaitu. Oso tratu hurbila ematen dugu, familia girokoa. Proiektu txikia da, eta beste modu batean egiten dugu arreta, oso modu pertsonalean eta zuzenean”.

Ardo berria, aurkeztar

Egitasmoa txikia bada ere, erronka handiak dituzte. Aurki, ardo berria merkaturatzekoak dira, aurreratu dutenez: “Ardo gorria izango da, apar pixka batekin. Hurrengo uztan aurkeztuko dugu”.

Gaur arte, hiru txakolin marka ekoizten dituzte, “bakoitzak bere ezaugarri eta bezero mota dauka”. Ametza, Harria eta Lucia de Ripa dira egungo euren txakolin izenak.

Arzabrokoen hitzetan, euren mahastietatik soilik hartzen dute ardoa egiteko beharrezko materiala, “gure ekoizpen osoa propioa da”.

Informazio gehiago eskuratzeko euren webgunea bisita liteke: www.arzabrotxakolina.com.

Arzabro
TXAKOLINA

URRUTI AUZOA, 85 - 01468 DELIKA (ARABA) / 649 390 942
WWW.ARZABROTXAKOLINA.COM / INFO@ARZABROTXAKOLINA.COM

Txakolin eguna

Juanito Oiarzabal omenduko dute Txakolin Egunean

Ekainaren 2an izango da XXI. Txakolin Eguna. Mendizale arabarra omenduko dute aurtengo edizioan, bera arduratuko da txupina jaurtitzear. Juan Urrutia plazan kokatuko dute dastatzeko eremua, eta eskualdeko zortzi upategik hartuko dute parte egitasmoan.

Testua

Izar Mendiguren Cosgaya

Amurrioko Txakolin Eguna badu data: ekainaren 2a. Hauteskunde garaia dela eta atzeratu dute astebetez festa eguna. Arabako Txakolina Elkarteak antolatuta, Juan Urrutia plazan kokatuko dituzte eskualdeko upategien uztak dastagai.

Aurtengoa XXI. edizioa izango da, eta Arabako Txakolinaren Jatorrizko Izendapena duten 8 ekoizleren uztak probatzeko aukera eskainiko dute, aurreratu dutenez. Juanito Oiarzabal mendizaleak jaurtiko du txupina, 11:30ean. Amurrioko udalbatza aretoan egingo diote omenaldia, "Arabako Txakolinaren eta Arabako produktuen defendatzaile sutsua" izateagatik. Hala adierazi zuten ekimenaren aurkezpeneko agerraldian, iragan astelehenean. "Aintzatespenaren ondoren jai gunea inauguratuko da, festa hasierako txupina zoa jaurtitz", erantsi zuten.

Dastatzeko produktu ugari

Ohi bezala, Euskolabel zigiluko hainbat pintxo ere jarriko dituzte eskura, "gastronomia eskaintza zabala" aurreikusi dute. Horrez gain, lehiaketarako tartea ere egongo da: "Arabako Txakolinarekin egindako Aiarako seigarren garrafa lehiaketa izango da jardunaldiko beste puntu erakargarrietako bat".

Gainera, tokiko artisautza produktuen erakusketa eta salmenta ere egongo da feria eremuan.



Iragan astelehenean aurkeztu zuten aurtengo edizioa. Amurrioko Udala

Giro ona nagusi

Amurrioko Txakolin Eguna jende andana biltzen du herriguneko kaleetan eta Guk parkearen inguruetan. Gastronomiarekin batera, musika eta kale animazioa izango dira eguneko osagai. Batetik, Urduñako Santa Zezilia Bandak kalejira egingo du herrigunean zehar. "15:30ean, berriz, erromeria hasiko da", adierazi dute antolatzaileek.

Aurtengo uztaz galdetuta, balantze positiboa egin du Arabako Txakolina erakundeak. Hain zuzen, iazko datuekin alderatuta, %40 hazi da ekoizpena, egu-

Zortzi ekoizleren uztak probatzeko aukera egongo da azokan. Tokiko artisautza produktuen erakusketa eta salmenta ere egongo da

raldia dela kausa: "2018ko uztak gainditu egin ditu genituen aurreikuspenak, joan den udaberriko euri indartsuek eta txingor-zaparradek galerak eragin baitzituzten eskualdeko finka batzuetan".

500.000 botila merkatuan

Orotara, 500.000 botila inguru merkaturatuko dira, euren kalkuluen arabera. 2019ko uztari begira, ordea, baikor azaldu dira: "Arazoak egon dira izozteekin, baina fase hori gainditu dugu jada. Orain euriteekin zer gertatuko den zain gaude".

TXAKOLIN EGUNEKO EGITARAUA

11:30 // **Ohorezko aurrekua eta Txakolin eguna** 2019 saria ematea dalbatza-aretoan

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



Josemi Llano

12:00etatik aurrera **2018ko txakolinaren eta pintxoaren dastaketa** (baserriko Labeldun oilaskoa, hanburgesak, eta txerri-saiheskia; burrunzti-pintxoak, odolostea, orotariko pintxoak, Txustarra txanpiñoiak, Amurrioko txistorra, arrozak, eta Eko Taloren talo eta talotxoak), dastaketarako txartelak, salmenta puntuan eskuratu behar dira aurrez.

Aiaraldeko VI. Garrafa Txapelketa, jai eremuan



Josemi Llano

Artisauen produktuen erakusketa eta salmenta

Kalejira Urduñako Santa Zezilia fanfarrearekin



Josemi Llano

13:00 // **Garrafen aurkezpena eta sari banaketa**



Josemi Llano

11:30-17:00 // **Dastaketa karpa** Juan Urrutia plazan, errazioak jateko mahaia egongo dira.



Josemi Llano

15:30-17:30 // **Erromeria**

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

Jandiola Entitatea 16, Okondo 945 89 85 16
comercial@astobiza.es www.astobiza.es

elkarritzeta

“Munduko merkatuetan saretxea da erronka”



ARABAKO TXAKOLINA ORDEZKATZEN DU **JOSE ANTONIO MERINO** (Amurrio, 1960) ELKARTEKO KUDEATZAILEAK. ESKUARTEKO ZITAK ETA ERRONKAK AZALDU DITU.



Testua
Izar Mendiguren Cosgaya

Txakolin Eguna aurkeztu duzue. Zeintzuk izango dira aurtengo nobedadeak?

Sektoreari begira, dronei buruzko hitzaldia egingo dugu ostiralean; teknologia berrien erabilera aukerak azaltzeko ekoizleei. Azoka egunean ere egongo da ikusgai dronea -metro bat ingurukoa-, gailu modernoak erraztasunak bistaratzeko.

2018ko uztia ekainaren 2an emango da aditzera. Zer nolakoa da aurreikuspena?

Batzuek aurkeztu dute dagoeneko aurtengo txakolina, baina beste batzuek Txakolin Egunean egingo dute. Guztira 10 upategiren ekoizpena egongo da dastagai: Tellaetxe, Astobiza, Ametza, Beldui, Garate, Uno, Txikibia, Eukeni, Xarmant eta Etxebe. Horietatik bi, berriak dira gainera: Tellaetxe eta Etxebe.

Edariaz gain, janari eskaintza zabala egongo da, ezta?

Bai. Baserriko labeldun oilaskoa, hanburgesak, txerri-saiheskia, burrunzi-pintxoak, odolostea, arroza, txanpinoiak, txistorra eta ekotoloak eskainiko dira; baita bertako gazta, gilda eta abar. Iaz marisko postu txiki bat izan genuen arroza zuena, eta oso harrera ona

izan zuenez, errepikatzea erabaki dugu. Alabaina, ezin zuten etorri, horregatik proposatu dugu arrozaren txokoa. Harrera ona izango duela uste dut. Inguruko ekoizleak dira gehienak, Gasteiz eta Larrabetzukoak ere badaude ere. Ohi bezala, kopak jarriko ditugu salgai, baina erosi nahi ez dutenentzat plastikozko edalontzi gogorretan zerbitzatuko da edaria. Azokako sistema betikoa izango da: txartelak erosi beharko dira postuetan txakolina, pintxoak edota errazioak jasotzeko.

Juanito Oiarzabal omenduko duzue aurten. Zergatik?

Oso pertsona ezaguna delako. Gasteizen entzuna genuen oso txakolin zalea dela, eta Arabako produktuak askotan defendatu ditu. Gainera, oso pertsona mediatikoa da, eta Txakolin Egunari ekarpen handia egin diezaiokeela uste dugu.

Igandean egingo duzue uztaren balorazioa. Zein da zure pronostikoa?

Datorren astean egingo dute azterketa unibertsitatean, beraz, ez dugu aurrez jakiterik. 500.000 botila inguru merkaturatuko dira. Iazko uztia oso txarra izan zen, eguraldiak zeharo kaskartu baitzuen ekoizpena.

Zeintzuk izango dira zuen aurtengo helburu edo erronkak?

Argi eta garbi: munduko merkatuetan sartzea batetik. Malasia eta Japonian sartu nahi dugu, Estatu Batuetan eta Mexikon bagaude jada. Suitza, Finlandia, Norvegia... Ekoizpen guztiaren %30 inguru kanporatzen da beste herrialdeetara gaur egun. Urteroko lana da, baina kanpo mailan sendotzea nahi dugu.

Eta, bestetik, Gasteizen eta Araban hobeto posizionatzea; alegia, gure edaria lehenestea normaltasunez jatetxe edo tabernetan.

Aiaraldeko ekoizpena azken urteetan areagotu al da?

Bai. Klimatologiaren onura edo kalteak kanpo utzita, hazi egin da. Delikan, Amurrio, Okondon, Laudion, Artomañan egiten da. Aurten, gainera, Amurrio 2 upategi berri zabaldu dituzte. Txakolin mota asko ditugu gainera: hondarribi zuria, gorria, aparduna...

Zer nolako etorkizuna ikusten diozu txakolinari eskualdean?

Oso ona. Kontsumo eta komertzializazioa handitzen ari dira. Ikusgarritasun gehiago izatea gustatuko litzaiguke, jendeak txakolinarekin gehiagotan kontatzea.

Gaur egun egoera onean gaudela uste dut. Badira upategiak, eta instituzioek babesten gaituzte.

Arabako txakolinen salmenta postua ere badugu Gasteizen.

Txakolina munduan

Munduko ia 20 herrialdetan saltzen da eskualdeko txakolina. Txakolinak Euskal Herriko eta munduko gainontzeko Guztira, bertako ekoizpenaren %30 inguru merkaturatzen ardo edarien artean? Zerk bihurtzen du erakargarri da atzerrian. Zein bereizgarri ditu, baina, Arabako Jatorrizko atzeritarrentzat?

Txakolina, arrakastaren edabe

Testua
Izar Mendiguren Cosgaya

2004.urtean hasi zen Aiaral-deko txakolina munduratzeko. “Lehenago ere egiten ziren gauzak, independenteki ordea”.

Jose Antonio Merinoren hitzetan, Bartzelonako feria bat izan zen mugarri, “Ameriketara sartzeko kontaktua egin genuen, Estatu Batu guztietan sartzea, ez Euskal Etxe edo diasporan bakarrik”.

Geroztik, azoka ugaritan hartu dute parte hemengo ekoizleek, “ezinbestekoa da ferietara joatea eta bertan presente egotea”. Horrela lortu dute Tailandian, Perun, Malasian, Japonian, Estatu Batuetan, Frantzian, Austrian, Finlandian, Norvegian... tokiko produktua barneratzea. “Europa guztian gaude, Amerikako eremu askotan ere bai... Guztira, gutxi gora behera 18-

20 herrialdeetan dago Arabako Txakolina”, erantsi du.

Konpetentziarik ez

Bizkaiko eta Getariako Jatorrizko Txakolina dute konpetentzia atzerrian, baina bakoitzak bere bereizitasunak dituela eta, ez dira elkar zapaltzen Merinoren aburuz.

“Bat-egiteko erraztasunak bihurtzen du erakargarri mundu mailan txakolina”. Eskualdeko upategiak beste herrialdeetara joaten dira saltzera, eta bisita itzuli egiten diete bezeroek gerora. “Oso ardo bereziak dira gureak, ardo zuriekin oso ondo lehiatzen dira”, nabarmendu du Merinok.

Kostaldeko lurretan ekoizten denez Bizkaia eta Gipuzkoako txakolina, ezaugarri ezberdinak ditu: “Itsasotik gertu daudenak garraztasun eta gradu gehiago dute, gurea konplexuagoa da”.



Munduan oso harrera ona izaten ari da eskualdeko txakolina. Josemi Llano

Ekoizpenaren %30, mundura

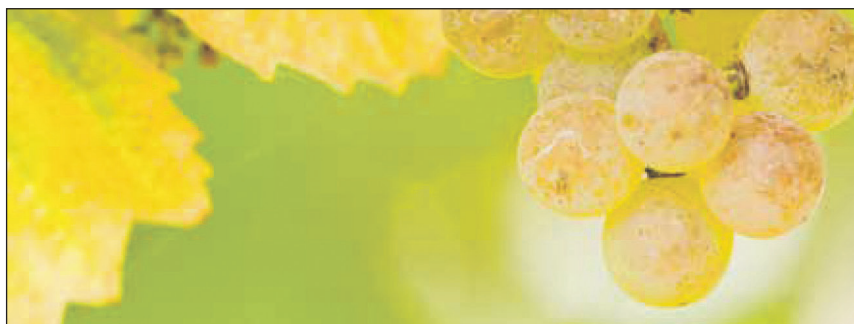
Egun, ekoizpenaren %30 inguru kanporatzen da mundura. Datu oso ona bada ere, etorkizu-

nean %50 saltzea atzerrian litza-

teke egokiena, adituaren ustez. Nazioarteko bezero edo herri-tarren harrerez galdetuta, ardo

berezi gisa hartzen dutela na-

barmendu du Merinok, otordu edo egun bereziatarako hautu edo detaile gisa.



BISITAK TXAKOLINDEGIETARA

Esperientzia paregabeaz gozatu

EZINBESTEKOA DA ERRESERBA EGITEA

Ordutegia: 11:30

Erreserbak: www.aiaraldea.org

Amurrioko Turismo bulegoa (945 393 704)

www.rutadeltxakoli.com

EKAINA

1 Astobiza



8 Torre de Murga



15 Gure Ahaleginak



22 Artomaña



29 Arzabro



UZTAILA

6 Beldui



ENOTURISMOA

TXAKOLINDEGIKO BISITA GIDATUAK



ARTOMAÑA TXAKOLINA

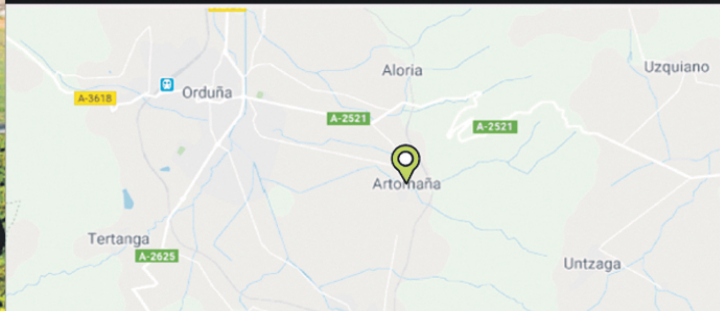
ERRESERBAK

Tel.: 645 713 355 - 620 007 452
info@artomanatxakolina.com
www.artomanatxakolina.com

ARTOMAÑA TXAKOLINA

Masalarreina z/g, ARTOMAÑA

Urduña-Gasteiz errepidea



ARTOMAÑA TXAKOLINA

Bisitak, zapore onaren apar

2009. urtean ireki zituen atea Artomaña Txakolindegia, aurrez Amurrión ekoizten bazuten ere, Reforren hain zuzen. "Proiektua handitu ahal, tokiz aldatu ginen, upategia txiki geratu zitzaigun eta", azaldu du Maialen Gerrero kideak.

Artomañan dute zentroa, nahiz eta eskualdera eta mundura hedatu merkatua. Horren adibide da "Eukeni" txakolina, "urtero 'Bikain' ziurtagiri edo aitortza jasotzen du Arabako Txakolinaren Jatorrizko Izendapenaren uzta kalifikazioetan".

Edaria munduratzeko Eusko Jaurilaritza eta Europako "Caprice" proiektuan ari dira parte hartzen egun, horretarako diru-laguntzak baliatuta. Hain zuzen, Estatu Batuak eta Japonia izango dituzte jomuga.

Japonian bidea egiten

Luis Mariano Alava enologo eta Artomaña Txakolineko kudeatzaileak astebete eman du Tokion euren edaria aurkeztu Japoniar merkatuan antolatutako "show cooking" saioetan, "gure bezeroak direnen artean txakolinaren ezaugarriak azaltzen". Besteak beste, "Product of Time" izeneko Tokioko 20. jaizetako katearen jabearekin bildu da, Sen Tomoiosire-



kin (argazkian ikusten denez). Modu horretan espero dute hurremana estutzea eta etorkizunari begira akordioak lortzea: "Uztailean etorriko dira Japoniako bezero horiek Artomañara, hemen bertan mahastia eta txakolina nola egiten den ikustera". Hortaz, txakolinarekiko lotura ahotik harago doa.

Japonian bezala, Estatu Batuetan ere antzerako bidea egingo dute: "Caprice proiektu barruan ekintza horiek egingo ditugu New Yorken ere; hau da, zuzeneko misio komertziala". Ekainean joango dira hara aiaraldearrak, eta abuztuan itzu-

liko dira amerikarrak eskualdera.

Ez da, ordea, esku artean duten egitasmo bakarra. Izan ere, upategian bertan zenbait gune egokitu dituzte herritarrei zerbitzuak eskaini ahal izateko: "Txoko bat, enpresetarako bilerak egiteko gunea, jantokia... zentzu horretan bultzatzen ari gara". Enoturismoarena da arrakastaren aparra ukitzen ari den zerbitzuetako bat, bisita gidatuena, hain zuzen. Izan ere, bertatik bertara ekoizpen prozesua ezagutzeko parada ematen dute, baita uzta dastatzeko ere.



Enoturismoa, gora doan eskaintza

Enoturismoarako aukera ere eskaintzen du Artomaña txakolindegia. Mahasti eta upategietako nondik norakoak azaltzen dituzte bisitetan. Duela 10 urte hasi ziren jardura hori garatzen, eta arrakastatsua ari da izaten arduradunen esanetan: "Adibidez, iragan astean 45 laguneko bisita gidatua izan genuen, Gasteizko jubilatuen elkarte batekoak".

Eskaintzak 8 euroko prezioa du. Iraupenari dagokionez, 3 ordu ematen dituzte bisitariak txakolindegian barrena. "Depositoetatik zuzenean hartzen da edaria, kalitatea konparatzeko. Horrez gain, 3 pintxo ematen dizkiegu, bertako produktuekin". Erreserbak aurrez egin behar dira, telefonoz deituta.



MASALARREINA Z/G, ARTOMAÑA (AMURRIO) / 620 00 74 52
INFO@ARTOMANATXAKOLINA.COM / WWW.ARTOMANATXAKOLINA.COM



Txakolin uzta

Eguraldiak zeharo baldintzatzen du txakolinaren uzta. Iazkoa, esaterako, oso txarra izan zen izozteek eragindako kalteengatik. Ondorioz, ekoizpenaren zati handi bat geratu

zen ezerezean; hots, galera handia izan zuten ekoizleek. Nolako baldintza klimatologikoak behar ditu txakolinak zapore eta zenbaki onak uzteko?

Emaitza, eguraldiaren menpe

Testua
Izar Mendiguren Cosgaya

Nolako eguraldia, halako uzta. “Duela 40 urteko eskualdeko klima ez da oraingoa bezalakoa”, baieztatu du Jose Antonio Merino Arabako Jatorrizko Txakolinaren kudeatzaileak.

Nabarmen baldintzatzen du eguraldiak jarduna. “Mugako uda eta neguak eta udaberri zein udazken leunak dira guretzat baldintza onenak, hau da, eguraldia ez aztoratzea, bilakera arrunta izatea”. Egoera ideala honakoa litzateke, adituaren ustez: negua hotza izatea, udaberrian neurriko euriteak, uda beroa eta udazken leuna.

Eguraldiaren arriskuak

Eguraldia mehatxua da beti uztarentzat, ez bairik gabe. Izan ere, izozteek eta muturreko bero jasek mahastiak izorratzen di-

tuzte. 2017ko uzta, esaterako, izugarria izan zen: “Izozteek ekoizpenaren erdia bidali zuten pikutara. Ondorioz, saldu ezin izan duzun guztia galera bihurtzen da. Eta horri aseguru eza gehitzen badiuzu are gehiago. Horregatik nabarmen-tzen dugu beti seguruaren garrantzia, bestela merkatua galtzen duzu eta”, zehaztu du. Hamazortzi urte daramatza Merinok Arabako Txakolinarekin lanean, eta iazkoa izan zen haren ustez sarraskirik handiena.

2018ko uztaren pronostikoa

Zaila zaio Merinori aurtengo uztaren nolakotasuna aurreratzten: “Beti erratzen zara. Oztopenen lasterketa da gurea, orain euria etorriko baita berriro”.

Izozteen garaia, atzean utzi dute behintzat: “Badirudi lursail handiek biziraun dutela. Ezin dugu pronostikorik egin, laster



Eguraldiak eragin nabarmena du mahastiek ematen duten uztan. AiaraLdea.eus

euriteak etoriko direlako, gero bero zapladak...”. Aste honetan jasoko dituzte unibertsitatetik

2018ko uztaren azterketa txostenak. Horrenbestez, igandean-ekainak 2- aurkeztuko

dute iazko lanaren balantzea, Amurrión ospatuko den Txakolin Egunean.

AIARALDEA
AZOKAK ETA MERKATUAK

EROSI AIARALDEKO PRODUKTUAK

AIARA TXAKOLINAREN LURRA

Aiaraldea, pasaia bat zapore bakoitzeko



visit
araba  alava

alava
turismo.
eus

araba  álava
foru aldundia diputación foral