



# BIZKAIKO TXAKOLINA **2018**



## CONSEJO REGULADOR

---

**Presidente:**

D. José Luis Gómez Querejeta

**Vicepresidente:**

D. Unai Sulibarria Santibáñez

**Vocales:**

D. Aritza Antolínez Salvador

Dña. Miren Sorkunde Bikandi Lasa

D. Arkaitz Larrazabal Durana

Dña. Pilar Llamosas Orcasitas

D. Garikoitz Ríos Urbaneta

D. Javier García Fernández



# ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL CONSEJO REGULADOR

---

## CAMPEONATO DE MARIDAJE DE PINTXOS Y BIZKAIKO TXAKOLINA EN IRUÑA

Entre las prioridades del Consejo Regulador destaca el desarrollo de las actividades destinadas a la promoción de Bizkaiko Txakolina tanto en su ámbito tradicional como en nuevos mercados.

De acuerdo con estas directrices a lo largo del mes de noviembre tuvo lugar en Iruña el Primer Campeonato de Maridaje de Pintxos y Bizkaiko Txakolina, que se desarrolló con gran éxito de participación y un numeroso público que tuvo ocasión de conocer la calidad de Bizkaiko Txakolina a lo largo de una promoción que se prolongó por espacio de diez días y que culminó con un Salón en el que se ofrecieron catas comentadas.

Tomaron parte once bodegas de nuestra DO y un total de 21 establecimientos de hostelería de Iruña, que presentaron un alto nivel de pintxos que maridaron perfectamente con las diversas marcas de Bizkaiko Txakolina que participaron en el evento.

Además de esta nueva actividad, la DO ha participado y colaborado en diversos eventos gastronómicos, festivos y sociales como el Txikiteroen Eguna que se celebra en Bilbao con motivo de la festividad de la Virgen de Begoña, los concursos de bacalao en la Aste Nagusia, Santo Tomás, en Bilbao, y Ferias como las de Muskiz y Balmaseda.

Asimismo, Bizkaiko Txakolina organizó un concierto de los Travellin' Brothers en la sede de Mendibile la mañana de San Juan

## CONVENIOS CON EL ATHLETIC CLUB Y LABORAL KUTXA

Bizkaiko Txakolina ha renovado también este año su convenio de colaboración con el Athletic Club, en virtud del cual, dos bodegas distintas de nuestra DO están presentes en el Anillo VIP en cada partido que disputa el primer equipo del Athletic Club en San Mamés. El acuerdo prevé otras acciones promocionales destinadas a los socios del Athletic Club que dotarán de una gran visibilidad a Bizkaiko Txakolina.

Por otra parte, mediante el convenio firmado con Laboral Kutxa, se celebró en el Azkuna Zentroa la tercera edición del Foro Bizkaiko Txakolina / Laboral Kutxa, que contó con la participación del Master of Wine Pedro Ballesteros y la periodista Amaya Cervera

## EVENTOS Y ACCIONES PROMOCIONALES EN 2019

Bizkaiko Txakolina celebra este 2019 su XXV aniversario. Con motivo de esta efeméride, a lo largo del 2019 se llevarán a cabo diferentes actividades. Entre ellas, coincidiendo con el Bizkaiko Txakolinaren Eguna, el próximo 11 de abril se presentará una exposición fotográfica que resumirá el recorrido de Bizkaiko Txakolina a lo largo de este cuarto de siglo.

En marzo, Bizkaiko Txakolina celebrará en Madrid su primer Salón Bizkaiko Txakolina en la sede del Colegio de Arquitectos, donde trece bodegas de la Denominación de Origen darán a conocer a profesionales del sector tanto sus txakolis más clásicos como los últimos estilos de elaboración. A lo largo del año se celebrarán también la cuarta edición del Foro Bizkaiko Txakolina / Laboral Kutxa y la segunda edición del Campeonato de Maridaje de Pintxos y Bizkaiko Txakolina en Iruña / Pamplona.

## UN AÑO MUY COMPLICADO POR LA CLIMATOLOGÍA

El volumen de Txakoli producido en la cosecha 2018 ha sido de 1.228.858 litros, lo que supone una reducción de un 22,87% respecto a la añada anterior y un bajada de volumen de un 32,67% respecto a la cosecha de hace tres años.

La entrada en producción de nuevos viñedos (41 hectáreas plantadas entre los años 2011 a 2014) ha compensado en parte la bajada de producción por hectárea. No obstante, y debido exclusivamente a las complicadas condiciones climáticas, el año 2018 se ha cerrado con una importante reducción de la producción que nos ha retrotraído a un volumen de cosecha similar al de hace nueve años.

2018 ha venido marcado por dos factores principales. El primero fue una mala climatología tanto en primavera como al comienzo del verano, marcada por bajas temperaturas y numerosos días de lluvia.

A consecuencia de esta climatología la floración se atrasó, con importantes pérdidas de flor y un mal cuajado. Estas malas condiciones se prolongaron a lo largo de la primera parte del verano, lo que propició importantes ataques fúngicos, tanto en la hoja como en el racimo.

A finales del mes julio la climatología varió por completo y se entró en un periodo de precipitaciones muy reducidas aunque con algunos episodios tormentosos que en casos puntuales incluyeron granizo que provocaron pérdidas en varias plantaciones.

Septiembre vino con temperaturas excepcionalmente altas, que generaron una importante aceleración en el proceso de maduración de la uva, lo que provocó el adelantamiento de la vendimia al 20 de septiembre. Un octubre seco y templado permitió que la vendimia concluyera el día 15 de octubre después de un proceso sin sobresaltos climatológicos.

La fuerte sequía de la segunda parte del verano y la pérdida de granos por el mal cuajado redujeron considerablemente las expectativas de producción. Los rendimientos por hectárea fueron muy inferiores a los del año pasado y los rendimientos de transformación de uva a txakoli también se redujeron.

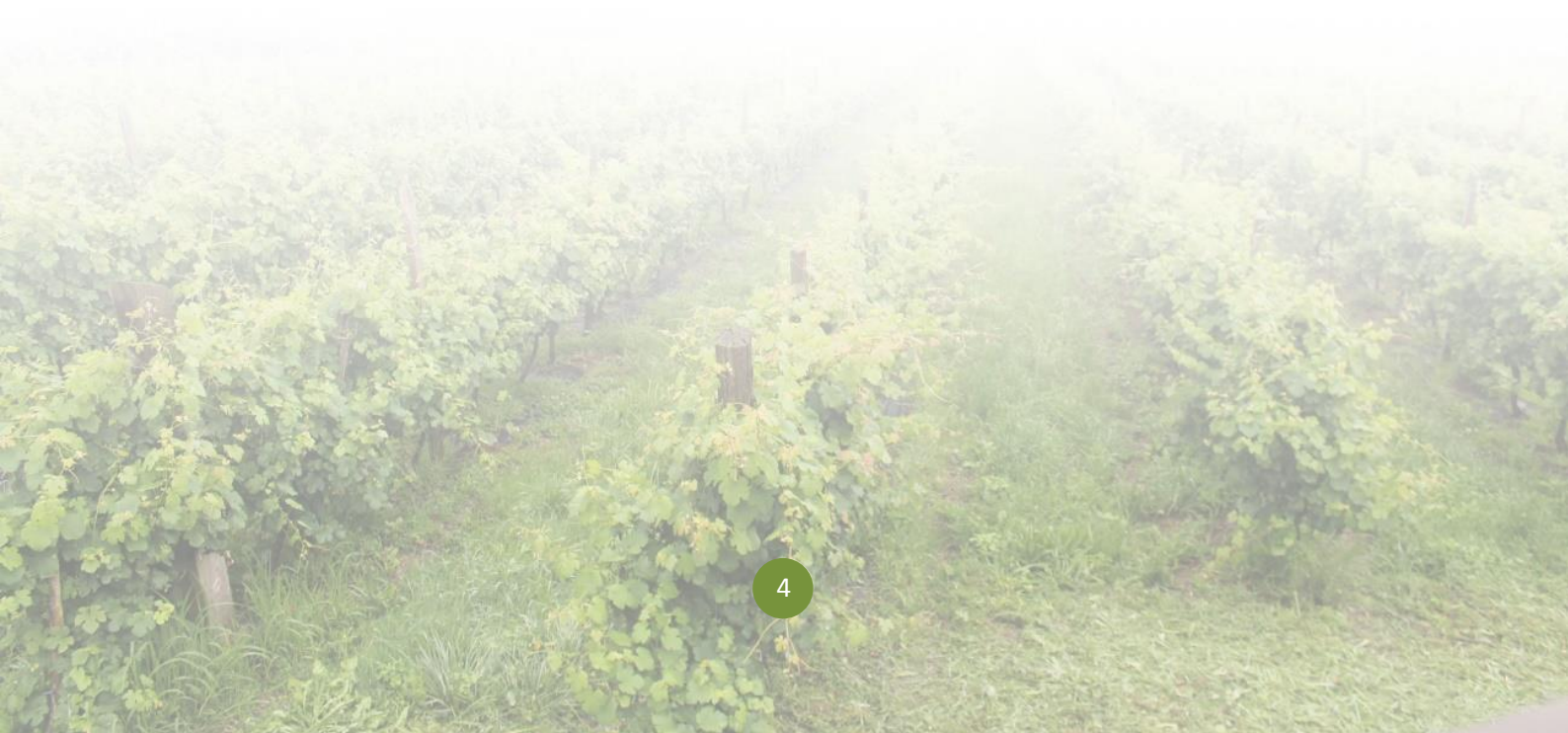
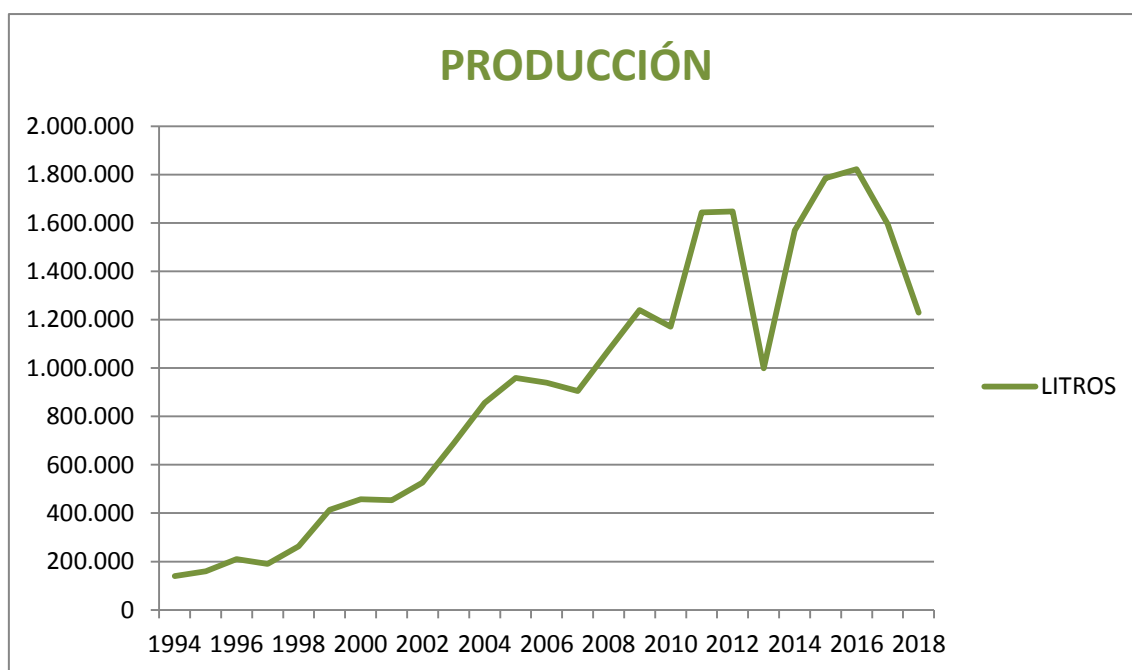


**CUADRO 1. EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN (en kilogramos y litros)**

|                | 2012      | 2013      | 2014      | 2015      | 2016      | 2017      | 2018      |
|----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| <b>Uva</b>     | 2.471.098 | 1.515.782 | 2.323.190 | 2.681.329 | 2.714.984 | 2.379.989 | 1.840.236 |
| <b>Txakoli</b> | 1.660.814 | 999.428   | 1.569.634 | 1.784.934 | 1.825.195 | 1.593.276 | 1.228.858 |

Además las bodegas han declarado haber elaborado 3.850 litros de Vinos de Vendimia Tardía y 1.000 litros de Espumoso de Bizkaia.

En este volumen no se incluye la Bodega Experimental de la Diputación Foral de Bizkaia

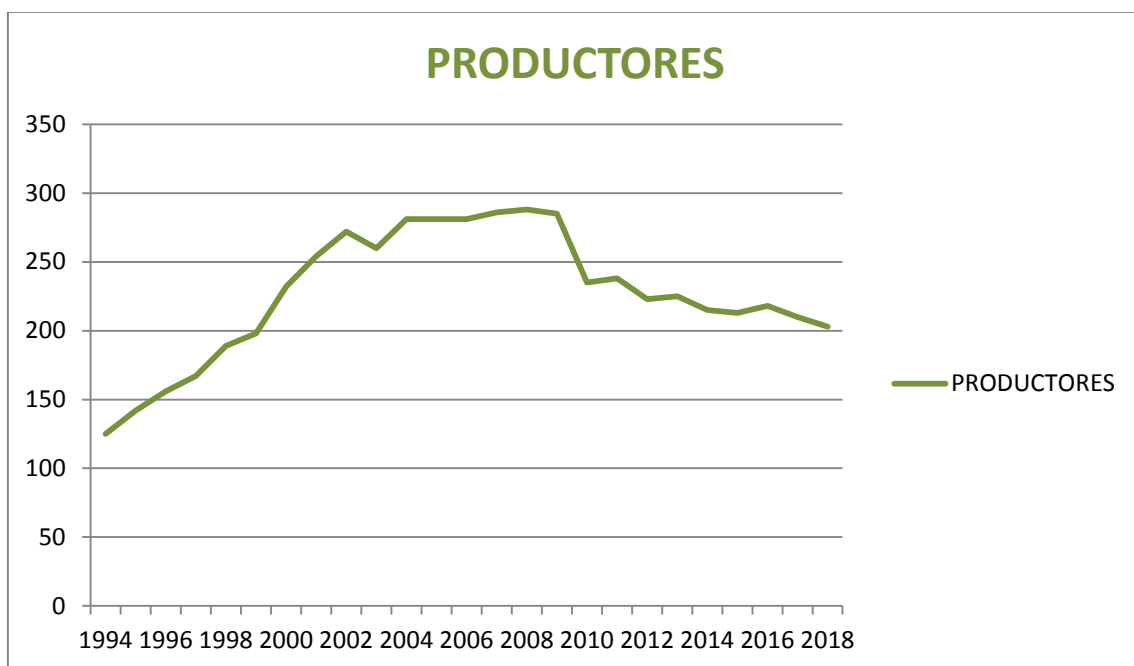


## LA EXTENSIÓN DE HECTÁREAS CULTIVADAS CRECE LIGERAMENTE

El número de hectáreas dedicadas al cultivo de la vid ha mantenido su tendencia ascendente, mientras el número de sus titulares vuelve a descender ligeramente. A fecha de hoy el número de viticultores inscritos es de 203 con 415 hectáreas cultivadas.

**CUADRO 2. EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE HECTÁREAS CULTIVADAS Y VITICULTORES**

|                  | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
|------------------|------|------|------|------|------|------|------|
| <b>Hectáreas</b> | 371  | 373  | 383  | 392  | 396  | 403  | 415  |
| <b>Titulares</b> | 223  | 223  | 215  | 212  | 218  | 210  | 203  |



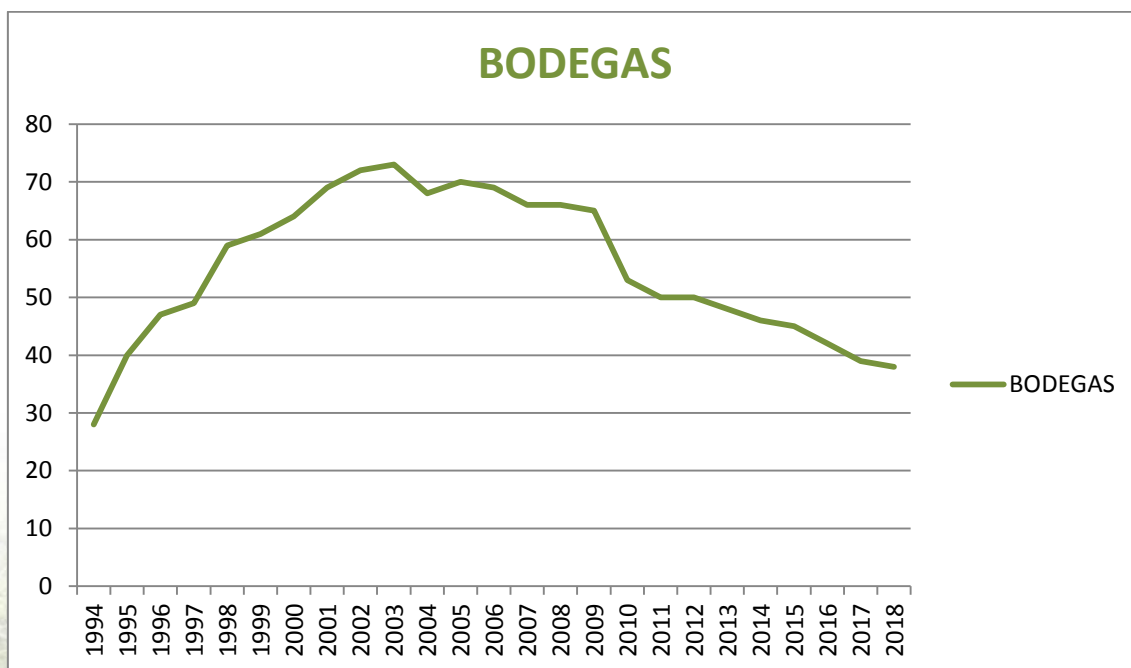
## EL NÚMERO DE BODEGAS SE MANTIENE ESTABLE

La bajada del volumen de la cosecha ha afectado sobre todo al grupo de bodegas que elaboran más de 50.000 litros, que reduce tanto su número como la cantidad de txakoli elaborado. El número de bodegas registradas permanece estable. En el último ejercicio se ha dado de baja una bodega, pero se han tramitado dos solicitudes de alta que actualmente se encuentran en fase de evaluación por parte de HAZI

**CUADRO 3. NÚMERO DE BODEGAS INCRITAS SEGÚN VOLUMEN DE ELABORACIÓN (en litros)**

|                 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
|-----------------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| >50.000         | 8    | 11   | 7    | 11   | 13   | 13   | 11   | 9    |
| 50.000-20.000   | 9    | 8    | 9    | 8    | 8    | 6    | 8    | 9    |
| 20.000-10.000   | 15   | 10   | 4    | 7    | 6    | 7    | 6    | 5    |
| 10.000-5.000    | 4    | 3    | 7    | 5    | 8    | 6    | 6    | 3    |
| <5.000          | 14   | 17   | 17   | 13   | 8    | 9    | 8    | 11*  |
| Sin declaración |      | 2    | 4    | 2    | 2    | 4    | -    | 3    |
| Total           | 50   | 50   | 49   | 46   | 45   | 45   | 39   | 40*  |

\*Se incluyen dos bodegas que han solicitado la incorporación a la Denominación y que están pendientes de obtener el certificado de la Entidad de Control





## LA PRODUCCIÓN MAYORITARIA EN BIZKAIA ES DE TXAKOLI BLANCO

El txakoli blanco sigue suponiendo la principal producción en la Denominación de Origen y los porcentajes de los distintos tipos se mantienen similares.

En un año en el que la climatología ha favorecido las maduraciones, el blanco baja muy ligeramente su importancia frente a los rosados y tintos, que mantienen sus volúmenes de elaboración y aumentan por tanto su peso dentro de la DO. El tinto sigue manteniendo su diferencia con el rosado, al que triplica en volumen.

Al contrario que el año anterior los Vinos Especiales de Vendimia Tardía han sido los más favorecidos por las buenas condiciones de maduración en el tramo final del verano y por esta razón han aumentado en volumen y peso en el conjunto de la DO. De hecho, en esta añada han vuelto a elaborar este tipo de vino las cuatro bodegas inscritas en este epígrafe.

**CUADRO 4. TIPOS DE ELABORACIÓN DEL TXAKOLI DE BIZKAIA (en hectolitros)**

|                     | 2013     | 2014      | 2015   | 2016   | 2017   | 2018      |
|---------------------|----------|-----------|--------|--------|--------|-----------|
| <b>BLANCO</b>       | 9.912,15 | 15.489,03 | 17.678 | 18.013 | 15.786 | 12.140,85 |
| <b>%sobre total</b> | 98,88    | 98,22     | 98,68  | 98,66  | 98,94  | 98,41     |
| <b>ROSADO</b>       | 22,38    | 119,07    | 40,35  | 47,08  | 35,07  | 34,75     |
| <b>%sobre total</b> | 0,22     | 0,76      | 0,23   | 0,26   | 0,22   | 0,28      |
| <b>TINTO</b>        | 59,75    | 88,24     | 131,04 | 163,76 | 112,1  | 112,98    |
| <b>%sobre total</b> | 0,6      | 0,56      | 0,73   | 0,90   | 0,70   | 0,92      |
| <b>ESPUMOSO</b>     | 0        | 10        | 15     | 15     | 15     | 10        |
| <b>%sobre total</b> | 0        | 0,06      | 0,08   | 0,08   | 0,09   | 0,08      |
| <b>V. TARDÍA</b>    | 30,81    | 63,30     | 49,7   | 18,25  | 7,30   | 38,5      |
| <b>%sobre total</b> | 0,3      | 0,4       | 0,28   | 0,10   | 0,05   | 0,31      |



## NUEVO RECORD DE TXAKOLI COMERCIALIZADO

El volumen total de txakoli comercializado en la campaña 2017/2018 ha vuelto a experimentar un crecimiento similar al de la campaña anterior, en concreto de un 5,86% respecto a la campaña anterior, alcanzando un total de 15.800,25 hectolitros, lo que supone un nuevo record absoluto de la DO.

Este incremento se ha producido gracias a la mejoría tanto del mercado interior, con un aumento del 4,79%, como sobre todo, el del mercado exterior, que ha experimentado un crecimiento de un 42,33%

### CUADRO 5. EVOLUCIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN

|                | 2012-13          | 2013-14          | 2014-15          | 2015-16          | 2016-17          | 2017-18          |
|----------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| BLANCO         | 14.050           | 12.931,82        | 14.202,81        | 14.258,89        | 15.183,78        | 15.800,25        |
| ROSADO         | 57,22            | 63,29            | 44,51            | 106,53           | 14,74            | 49,65            |
| TINTO          | 64,61            | 47,93            | 32,48            | 48,71            | 52,71            | 68,18            |
| ESPUMOSO       | 1                | 6,42             | 1,58             | 10,31            | 10,08            |                  |
| TOTAL INTERIOR | 14.171,83        | 13.062,24        | 14.281,38        | 14.424,34        | 15.261,31        | 15.918,08        |
| TOTAL EXTERIOR | 469,79           | 409,71           | 498,07           | 429,73           | 447,20           | 674,71           |
| <b>TOTAL</b>   | <b>14.641,62</b> | <b>13.471,95</b> | <b>14.779,45</b> | <b>14.854,07</b> | <b>15.708,51</b> | <b>16.592,79</b> |

## ESTADOS UNIDOS, JAPÓN, HOLANDA Y REINO UNIDO SON LOS PRINCIPALES MERCADOS EXTERIORES

En cuanto al mercado exterior, se observa un crecimiento significativo de ventas en Japón, confirmando su condición de segundo mercado en importancia, si bien Estados Unidos también se reafirma como el principal mercado, con un 43,56% del total del txakoli exportado.

La Unión Europea continúa retrocediendo en cuanto a su peso en la cartera de exportaciones y supone un 18,94% del total de txakoli vendido en el exterior.

En esta campaña han sido once bodegas las que han comercializado txakoli fuera de nuestras fronteras, aunque cuatro de ellas concentran el 80,21% del total exportado.

Las ventas de Vinos de Vendimia Tardía han experimentado también unos buenos resultados en el último ejercicio

### CUADRO 6. PAISES IMPORTADORES DE TXAKOLI. (En hectolitros)

| PAÍS     | 2012-13 | 2013-14 | 2014-15 | 2015-16 | 2016-17 | 2017-2018 |
|----------|---------|---------|---------|---------|---------|-----------|
| EEUU     | 351,63  | 242,11  | 318,29  | 255,56  | 197,17  | 293,94    |
| JAPÓN    | 31,5    | 27,90   | 33,45   | 22,73   | 26,01   | 141,28    |
| HOLANDA  | 9,26    | 9,35    | 24,35   | 13,14   | 36,63   | 17,34     |
| R. UNIDO | 20,51   | 20,41   | 45,69   | 45,63   | 71,88   | 53,42     |



## TXAKOLIS PREMIADOS Y DISTINGUIDOS

La Denominación de Origen Txakoli de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina, vela por la autenticidad del vino producido por los bodegueros adscritos, garantizando que el txakoli etiquetado bajo su denominación cumple los estrictos requisitos de calidad en todos los procesos de la elaboración, desde la plantación de la vid, siempre en terrenos por debajo de los 400 metros sobre el nivel del mar, hasta su embotellado. Fruto de este celo es el reconocimiento que ha alcanzado el Txakoli de Bizkaia como un vino de calidad.

A lo largo de la historia de la D.O. han sido numerosos los txakolis que han recibido reconocimientos y distinciones en diversos certámenes y concursos tanto a nivel local como internacional.

En el siguiente cuadro figuran las 13 marcas, pertenecientes a 6 bodegas, que han obtenido premios y distinciones a lo largo de 2018.



**CUADRO 7. RELACIÓN DE TXAKOLIS PREMIADOS EN 2018**

| MARCA                      | BODEGA                   | PREMIO   |
|----------------------------|--------------------------|--|
| ITSASMENDI 7, 2015         | Bodega Itsasmendi        | <b>Nacional Pequeñas DOs</b><br>Medalla de Plata       |
| ARIMA, 2015                | Bodega Gorka Izagirre    | <b>Internacional Mundus Vini</b><br>Medalla de Oro     |
| GORKA IZAGIRRE, 2017       | Bodega Gorka Izagirre    | <b>Internacional Mundus Vini</b><br>Medalla de Plata   |
| IEUP, 2017                 | Bodega Magalarte Lezama  | <b>Concourse Mondial Bruxelles</b><br>Medalla de Oro   |
| ARIMA, 2015 VT             | Bodega Gorka Izagirre    | <b>Concourse Mondial Bruxelles</b><br>Medalla de Plata |
| ARIMA, 2015 VT             | Bodega Gorka Izagirre    | <b>Decanter</b><br>Medalla de Oro                      |
| ADOS BASARTE, 2017         | Bodega Basarte           | <b>Decanter</b><br>Medalla de Bronce                   |
| DONA BASARTE, 2017 TINTO   | Bodega Basarte           | <b>Decanter</b><br>Medalla de Bronce                   |
| AGIRREBEKO, 2017           | Bodega Berroja           | <b>Decanter</b><br>Medalla de Bronce                   |
| G 22, 2016                 | Bodega Gorka Izagirre    | <b>Decanter</b><br>Medalla de Bronce                   |
| ARETXABALETA, 2017         | Bodega Magalarte Zamudio | <b>International Wine Awards</b><br>Medalla de Oro     |
| MAGALARTE ZAMUDIO, 2017    | Bodega Magalarte Zamudio | <b>International Wine Awards</b><br>Medalla de Oro     |
| MAGALARTE ZAMUDIO FB, 2017 | Bodega Magalarte Zamudio | <b>International Wine Awards</b><br>Medalla de Oro     |
| MAGALARTE ZAMUDIO FB, 2016 | Bodega Magalarte Zamudio | <b>International Wine Awards</b><br>Medalla de Plata   |
| ZABALONDO, 2017            | Bodega Magalarte Zamudio | <b>International Wine Awards</b><br>Medalla de Plata   |
| MAGALARTE ZAMUDIO FB, 2016 | Bodega Magalarte Zamudio | <b>Premios Vinduro Vindouro</b><br>Medalla de Oro      |
| ARTIZAR 2013               | Bodega Itsasmendi        | <b>Zarzilla de Oro</b><br>Medalla de Oro               |