

2. Zona Atlántica

Las Denominaciones de Origen de este capítulo comparten dos factores: las pequeñas dimensiones de los viñedos y la cercanía al mar que les confiere unas determinadas características comunes dentro de su diversidad.

RÍAS BAIXAS
RIBEIRO
RIBEIRA SACRA
VALDEORRAS
MONTERREI
BIERZO
BIZKAIKO TXAKOLINA
ARABAKO TXAKOLINA
GETARIAKO TXAKOLINA
GASTRONOMÍA

ZONA ATLÁNTICA



Vinos que miran al mar

En la Comunidad Autónoma de Galicia, se elabora vino en las provincias de Ourense, Pontevedra, Lugo y A Coruña. Dentro de éstas, hay 5 DO: Monterrei constituida en 1994, Rías Baixas en 1988, Ribeira Sacra en 1996, Ribeiro, la más antigua, en 1932 y Valdeorras en 1997. Aunque casi todas son de creación relativamente reciente, sus vinos responden a una larga tradición secular muy arraigada. Como decía el literato Cunqueiro al hablar de los vinos gallegos “en algunos se escucha el mar; en otros, el brincar de las truchas en el atardecer del río”.

Siguiendo una línea imaginaria que va de oeste a este en este recorrido, llegamos al valle que ocupa la DO Bierzo en la provincia de León (Castilla y León). No limita geográficamente con el mar, pero las características de sus vinos tienen cualidades atlánticas distintivas.

Ocupa aproximadamente el 18% de la superficie total de viñedo de la provincia y sus tintos la han puesto en el mapa de vinos del s. XXI dando valor a la Mencía, su variedad autóctona.

Siguiendo hacia el este, llegamos al País Vasco donde hay 3 DO; una en cada una de las 3 provincias: Getariako Txakolina en Guipúzcoa, Arabako Txakolina en Álava (provincia que es también una subzona de la DOCa Rioja. Ver Capítulo 4), y Bizkaiko Txakolina en Vizcaya. El tradicional blanco “txakoli”, muy vinculado a las costumbres locales, originariamente, se destinaba casi exclusivamente al autoconsumo. Se dice que txakoli se deriva del euskera etxakoa (hecho en casa), que luego derivó a txakoa y, de ahí, al actual txakoli, un vino blanco fresco y ligero que es una de sus señas de identidad.

El clima atlántico provoca maduraciones más prolongadas que dan vinos con mayor acidez y fresca y con una expresión más elegante que opulenta



DO Rías Baixas

HISTORIA

Hay diversas versiones que explican la presencia de la vid y concretamente de la **variedad albariño** en esta DO, pero muchas son leyendas vinculadas con alguna historia o hipótesis sin confirmación. Se cree que el éxodo de pueblos de Centroeuropa hacia el sur, pudieron haber traído consigo la variedad, pero también se dice que pudieron ser los monjes del Cluny que la llevaron hasta el monasterio de Armenteira. Sí está probado que, a través del **Camino de Santiago** con la llegada de los monjes del Cister, el cultivo de la vid se convirtió en una actividad agraria más. En un principio, los vinos quedaban para el consumo de los monasterios, pero con la llegada de la desamortización en el siglo XVIII se empieza a expandir el cultivo a casas de nobles o de grandes propiedades donde la tierra se dedicaba a cultivos que fueran para algo más que la simple subsistencia. En los siglos XIX y XX el cultivo que se ha extendido por todo el territorio, pero, por otro lado, está muy abandonado por la fuerte emigración y el abandono de las tierras de cultivo que se dieron en esta época por las necesidades económicas por las que se atravesaba.

A partir de los años 80' la visión cambia y la creación de la Denominación consigue entusiasmar nuevamente a antiguos productores y a animar nuevos proyectos que hoy son un tejido sólido dentro del sector. Fue determinante la decisión de apostar por variedades autóctonas para conseguir calidad y originalidad en unos vinos que ya gozaban de una cierta reputación secular y de profunda tradición vinícola. Actualmente la DO abarca zonas en la provincia de **Pontevedra** y, minoritariamente, llega a algunas comarcas de las provincias de **Ourense** y de **A Coruña**.

UBICACIÓN, VIÑEDO Y VARIEDADES

Una de las características del viñedo de la DO Rías Baixas es su reducido tamaño que, por otro lado, es una característica de la práctica totalidad de sus cultivos. La superficie de viñedo es de casi **4.100 ha** divididas en más de 22.000 pequeñas parcelas en las que trabajan casi 5.500 viticultores. La Denominación abarca las zonas al sur de la provincia de Pontevedra en Galicia, al oeste de la Península.



El paisaje de viñas de emparrado tradicional es una de las imágenes más características de esta DO donde casi la totalidad de la producción se dedica a la elaboración de **vinos blancos**. Especialmente los elaborados con albariño. Hay una pequeña cantidad de vinos tintos y una creciente cantidad de vinos espumosos que han sido la última incorporación aprobada por la DO.

Las variedades blancas admitidas son: **Albariño, Loureira blanca o Marqués, Treixadura, Caíño blanco, Godello** y **Torrontés**. Las tintas son **Caíño tinto, Castañal, Espadeiro, Loureira tinta, Sousón, Mencía, Brancellao** y **Pedral**.

En esa DO hay **cinco subzonas**: Condado do Tea, cuyos vinos deben tener como mínimo un 70% de Albariño y Treixadura; O Rosal que debe tener un 70% de Albariño y Loureira que es la variedad local; Val do Salnés, cuyos vinos deben estar elaborados con al menos un 70% de uvas de las variedades preferentes cultivadas en esa comarca, del mismo modo que sucede con los vinos de la subzona Ribeira do Ulla y la pequeña subzona de Soutomaior.



Clima y suelo

Las fuertes precipitaciones invernales son las que determinan unas temperaturas suaves, con la peculiaridad de no presentar grandes variaciones del día a la noche en este clima atlántico. Las pocas heladas son primaverales. Los anticiclones de las Azores, al comienzo de verano dificultan la entrada de perturbaciones que se dirigen al norte. Los otoños son lluviosos y de temperaturas suaves.

El suelo predominante es casi exclusivamente granítico al igual que en casi toda Galicia. Solo una estrecha franja de rocas metamórficas afecta a la subzona del Val do Salnés. En las 5 subzonas hay también depósitos cuaternarios que pueden ser aluviales.

DO Ribeiro

HISTORIA

Los buenos vinos de Castella (nombre que recibían las tierras del Ribeiro) ya eran famosos en el s. II d.C. cuando se reconoce que eran los más caros de los que se vendían en la ciudad de Compostela. La ubicación de la zona del Ribeiro, en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia y Arnoia, pudo ser el factor determinante para que el cultivo de la vid se implantara desde hace siglos con tanta intensidad. No se sabe exactamente cuál es el origen de las variedades autóctonas ni cómo se inicia el cultivo, pero ya en el s. I d.C. aparecen donaciones y compras de vid en los nuevos monasterios. El lagar lítico del castro de Santa Lucía en Castrelo do Miño que se remonta a los s. I - II a.C. demuestra que ya se elaboraba vino en esa época.

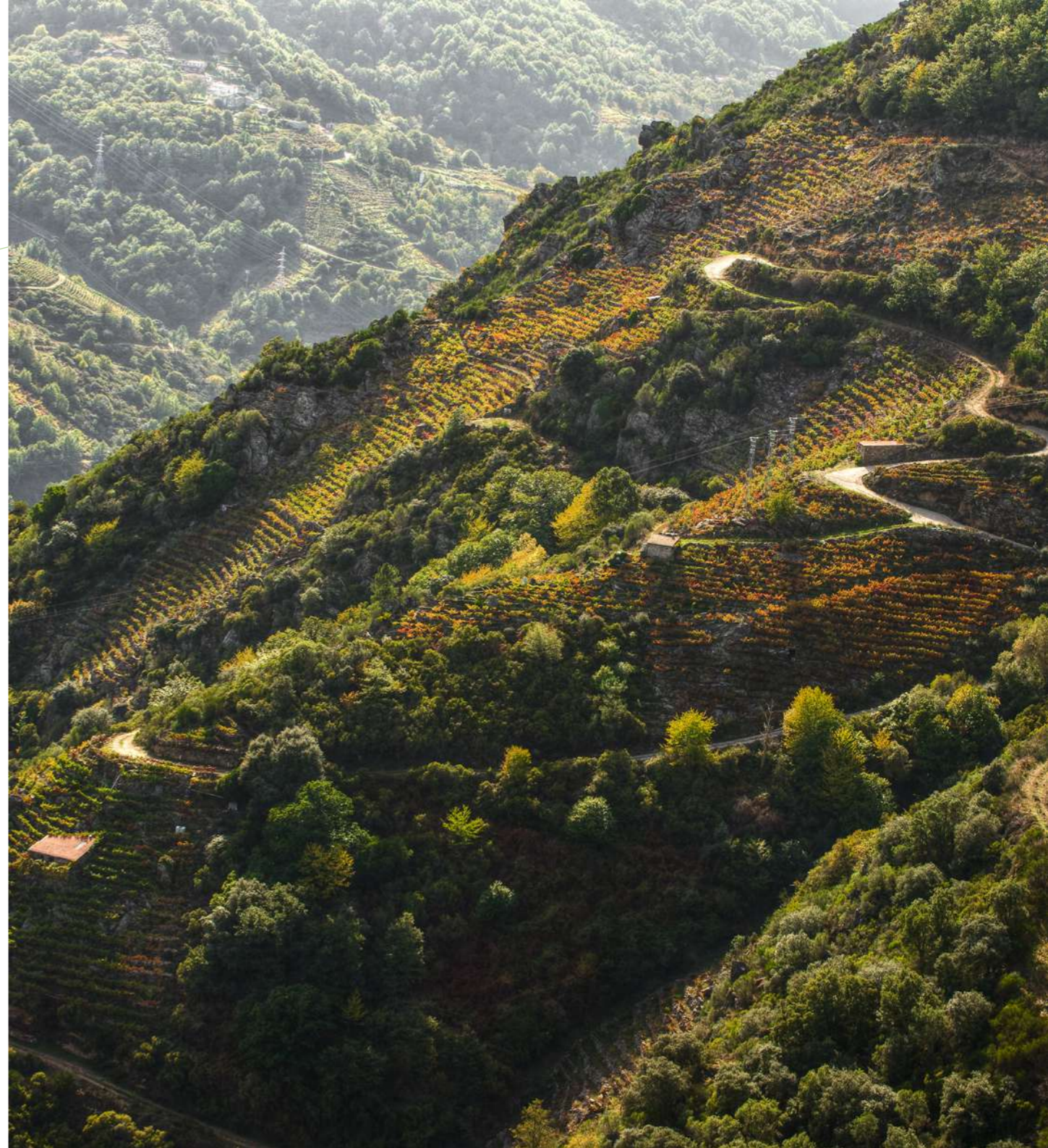
El cultivo de la vid pasó por un momento de casi desaparición en el período posterior como consecuencia de las invasiones germánicas y no es hasta la Edad Media, en que vuelve a cobrar protagonismo. El s. I fue el de la fundación de monasterios y los monjes de Cister y los benedictinos del Monasterio de San Clodio

fueron el motor que impulsó la actividad. Ribadavia, capital del Ribeiro, se convirtió en una población de gran importancia comercial (la parte vieja conserva vestigios de la época dorada del medievo).

Su producción debía de ser notable ya que el Archivo de Simancas ha desvelado que las naves de Colón llevaban este vino en su travesía a América en el s. XV. Esta tradición marinera se confirma con las compras de vino de Ribeiro que la flota española, a lo largo del s. XVI, hacía para aprovisionar sus naves. Según las crónicas, por ser el vino que “mejor aguantaba en alta mar”. Así fue como Francis Drake encontró 2.000 pipas (barriles) de vino en los almacenes y naves de la Armada Española cuando atacó A Coruña en 1589.

VIÑEDO Y VARIEDADES

La DO tiene una extensión de unas 2.500 ha que ocupan una franja noroccidental de la provincia de Ourense, en los valles que forman los ríos Miño, Avia y Arnoia, muy cerca del océano Atlántico.





La variedad blanca preferente es la **Treixadura**, junto con las autóctonas **Torrontés**, **Godello**, **Albariño**, **Loureira**, **Lado** y **Caíño blanco**. Las autorizadas son **Palomino** y **Albillo**.

En cuanto a variedades tintas, las principales son: **Caíño longo**, **Caíño bravo**, **Caíño tinto**, **Sausón**, **Mencia** y **Brancellao**. También están autorizadas la **Garnacha tintorera** y el **Tempranillo**.

Clima y suelo

El microclima, ventilado y con buena exposición, junto con la influencia marítima sitúa esta comarca en una zona de transición. Tiene un carácter ligeramente continental que queda suavizado y protegido por las cadenas montañosas al norte y oeste, pero que se va acentuando a medida que se asciende en altura. Una parte importante está abancalada para disminuir las pendientes y aprovechar las laderas.

El suelo es principalmente granítico donde destaca el típico granito descompuesto llamado aquí, **sábrego**. También se encuentran suelos de materiales metamórficos de esquistos. Sobresale su alto contenido en arcilla con poca materia orgánica.

DO Ribeira Sacra

HISTORIA

El paisaje de impresionantes bancales que se ve en la actualidad fue obra de los romanos que con el trabajo de sus esclavos consiguieron domar las pendientes de hasta un 85% y prepararlas para el cultivo. Sin esta espectacular estructura de terrazas, el cultivo hubiera sido impracticable. Hay constancia de alabanzas a los vinos de la Rivoira Sacrata que se transportaba, junto con el pescado de los ríos Sil y Miño, a los ricos mercados de Roma donde se comercializaban los productos venidos de todo el Imperio. El nombre de la comarca está puesto en duda, sin embargo, ya que varios estudiosos creen que se debe a un

error de transcripción de Fray Vidán. Su texto habla de Rovoyra, aludiendo a los abundantes robledales de la zona. No sería raro ya que era el árbol sagrado de la tradición celta que abundaba en el entorno.

En pocos años, las primeras vides silvestres convivieron con las cepas plantadas por los romanos. Aunque a ellos corresponde la introducción del cultivo, fueron los monjes los que paralelamente a la construcción de los monasterios, tras haber construido y poblado la comarca con pequeñas ermitas, organizaron los cultivos anejos. En la Edad Media, los monasterios benedictinos y cistercienses eran



verdaderos centros económicos en medio del campo y el cultivo de la vid se consolida como una actividad necesaria en el s. VI, aunque con el pasar de los siglos va perdiendo importancia.

Las sucesivas crisis de oídio y filoxera del s. XIX provocaron un cambio profundo. Se abandonaron las variedades tradicionales por otras más productivas, pero éstas presentaban dificultades para su buena maduración. Ya en el s. XX, al inicio de la década de los años 80, se comienza a tomar conciencia de la inadaptación de las elaboraciones y se admite la necesidad de reestructurar la producción. Este profundo cambio se está llevado a cabo en las últimas décadas y poco a poco, se está consiguiendo dar valor a un cultivo calificado como heroico, por las dificultades que entraña su cuidado y vendimia, que destaca por la belleza de su paraje natural y la necesaria revalorización de sus variedades autóctonas.

VIÑEDO Y VARIEDADES

La DO abarca una extensión de aproximadamente 2.000 ha de viñas situadas a lo largo de las riberas del río Sil y Miño, al sur de la provincia de Lugo y al norte de Ourense en escarpadas pendientes organizadas en terrazas. En la actualidad, se admiten las variedades tintas tradicionales donde destaca la Mencía, junto con Brancellao, Merenzao, Tempranillo, Sausón y Caíño Tinto. Se autorizan también las tintas Garnacha Tintorera y Mouratón. La variedad blanca preferente es Treixadura, junto con las autóctonas Albariño, Loureira, Godello, Dona Branca y Torrontés.



Clima y suelo

En esta zona atlántica, la característica principal es la pluviometría; especialmente en el valle del río Miño donde la temperatura media anual está en torno a los 14°C. El valle del Sil es un poco menos lluvioso, y ligeramente más frío.

Los suelos son de origen **granítico** y a medida que se va adentrando en el valle del río Sil, se vuelve más arenoso y limoso.

DO Valdeorras

HISTORIA

No se entendería el desarrollo de esta zona sin la presencia de los romanos. Las minas de oro que ayudaron a mantener el Imperio; las calzadas romanas que unían las capitales más importantes, la presencia de la soldadesca y la integración de los pobladores locales en la milicia, etc. explican el gran intercambio de conocimientos y costumbres. El cultivo de la vid para elaborar vino era uno más de los saberes adoptados localmente que, por otro lado, venía de la imperiosa necesidad de asegurar el suministro de vino anual a las legiones establecidas en la zona que consumían, nada menos que 12.000 litros por legión. De ahí, la necesidad de plantar viñas lo más cerca posible de donde estuviesen acantonadas las legiones. Los lagares rupestres y pétreos que aún hoy siguen apareciendo por los campos de cultivo son clara prueba de la actividad.

Tras la caída del Imperio romano, la situación estratégica de Valdeorras la convirtió en paso único de entrada a la meseta. Por allí pasaron suevos, visigodos e invasiones musulmanas que poco a poco fueron despoblando la comarca.

En el año 940, a finales de la alta Edad Media, los documentos del monasterio de San Martiño de Castañeda, enumerando “viñas que están en Valdeorras”, demuestran la consolidación del cultivo a partir de este monasterio que tuvo una gran importancia religiosa pero no menos, política y económica.

El paso de las tropas francesas durante la Guerra de la Independencia en el s. XIX culmina un largo periodo oscuro que se vio mitigado por la construcción del ferrocarril que traía promesas de prosperidad. En 1882, sin embargo, llegó la plaga de la filoxera que junto con el oídio y el mildiu acabaron con el viñedo. Gracias a un visionario, José Núñez Núñez, un humanista adelantado a su tiempo, se consiguió acelerar varias décadas la cura en Galicia quemando las vides y utilizando portainjertos americanos.

El s. XX, marcado por el éxodo del campo y las oleadas de emigración tras la recesión originada por la posguerra, no fue bueno para el sector que no empezó a ver un impulso de la viticultura hasta los años 80. Tras cuatro décadas, Valdeorras vive un resurgimiento con cuidadas elaboraciones de blancos con su uva autóctona Godello.





VIÑEDO Y VARIEDADES

Valdeorras, en la parte nororiental de la provincia de Orense, cuenta aproximadamente con 1.300 ha de superficie de viñedo donde se elaboran principalmente vinos monovarietales. El río Sil cruza la zona de este a oeste creando un valle con laderas de pronunciada pendiente en el margen izquierdo y más suaves, en el derecho.

La variedad blanca principal es la Godello y están admitidas también las variedades Dona Branca y Palomino. Las tintas preferentes son Mencía y Sousón y las admitidas, Brancellao, Merenzao, Negreda, Garnacha tintorera, Alicante, Tempranillo y Grao Negro.



Clima y suelo

En general, el clima es más seco que en el resto de Galicia. Tiene un carácter claramente atlántico con rasgos de continentalidad con inviernos fríos, veranos cálidos y otoños y primaveras suaves. La temperatura media es de 11°C y las lluvias llegan a 900 mm/año.

Hay una gran diversidad de suelos, aparte del granítico gallego. Los hay pizarrosos, con sedimentos, arenosos y algunos de cantos rodados, especialmente en las terrazas.

DO Monterrei

HISTORIA

El renacer de la DO Monterrei en las últimas décadas trae una larga historia que, como en la mayor parte del territorio, tiene sus orígenes en época de los romanos. Los restos arqueológicos de vasijas junto a tejas y piezas llegadas hasta nuestros días, así como las prensas y los lagares excavados en roca que se han identificado, lo atestiguan. Hay claras evidencias a través de documentos que demuestran que ya en el s. IX, el cultivo de la vid estaba muy extendido. No solo era utilizado para la liturgia de los monasterios, sino también como tributo por el pago que debían hacer los labradores a los monasterios y a

los señores feudales. Los monasterios jugaron su papel de impulsores del cultivo y compartieron sus conocimientos de elaboración para conseguir cierta relevancia.

En la primera mitad del s. XX, Monterrei era conocida por los grandes volúmenes de vino que salían de sus bodegas. La creación de la bodega cooperativa en los años 60 unificó esos esfuerzos, pero solo momentáneamente. Aquí se daban las mismas condiciones de penuria económica que en el resto de la zona y, poco a poco, se empezó a abandonar el cultivo. Fue el inicio de un periodo de fuerte emigración y la cooperativa terminó por cerrar.





No fue hasta mediados de los años 90 con la llegada de proyectos con criterios más profesionales y deseosos de explotar el potencial vinícola que se empezó a revitalizar el cultivo. Históricamente conocida por sus tintos, hoy sus blancos son los que van prestigiando la DO que vive un momento de crecimiento mientras trata de preservar sus variedades tradicionales como fundamento de su singularidad.

VIÑEDO Y VARIEDADES

La DO Monterrei se encuentra situada al sur de la provincia de Ourense, en la frontera con Portugal. Es un territorio pequeño con bodegas repartidas por el valle del río Támega. Se divide en dos subzonas: Valle de Monterrei y Ladera de Monterrei que abarcan un viñedo de aproximadamente 450 ha.

Las variedades blancas preferentes son Godello, Dona Branca y Treixadura, junto con las Blanca de Monterrei, Caiño Branco, Albariño y Loureira como autorizadas. Las Tintas principales son Mencía y Merenzao, acompañadas de las autorizadas Tempranillo (Araúxa), Caiño tinto y Sousón.

Clima y suelo

En este territorio desemboca el río Támega que pertenece a la cuenca del río Duero.

Su clima atlántico presenta también características mediterráneas más templadas, con cierta continentalidad.

Los suelos son pizarrosos con esquistos, pero principalmente graníticos y arenosos por la degradación de las rocas graníticas.

DO Bierzo

HISTORIA

Hace 2000 años, Plinio el Viejo y el geógrafo Estrabón ya hablaban de los vinos de la prerromana Bergidum, de donde se deriva el nombre de Bierzo. No hay evidencias irrefutables de la introducción de la vid, pero posiblemente fue tras las guerras de romanos contra cántabros y astures en los s. II-I a.C. Resulta lógico relacionar el desarrollo de la vid y su cultivo con los tiempos en que una vez asentados los romanos, dejaron su impronta en construcciones y obras de ingeniería como el de las minas de oro de Las Médulas o contribuyendo con técnicas agrícolas en el territorio. El arado romano fue una gran aportación que se ha utilizado hasta bien entrado el siglo XX, ya que el trabajo mecanizado era imposible por la orografía de la comarca.

El s. IV marca el inicio de la cristianización en el Bierzo con la consiguiente propagación del cultivo de la vid al amparo de la Iglesia.

Durante los siguientes siglos, se registra la fundación de una treintena de monasterios que posteriormente, en la Edad Media, dio en llamarse la Tebaida Berciana; momento álgido del viñedo berciano.

Tras diez siglos de actividad vitícola, el s. XIX sufrió el descalabro de la terrible plaga de la filoxera que obligó a emigrar a los moradores de esta tierra abandonando cultivos y poblados como en muchos otros lugares. El movimiento cooperativo contribuyó a devolver algo del antiguo vigor a mediados del s. XX, pero no es hasta los años 90 que empieza a recobrar preponderancia la producción de vino. La DO Bierzo se ha distinguido estos últimos años por su dinamismo y en la actualidad, sus tintos personales elaborados con Mencía han puesto en valor el viñedo gracias a su arraigo al territorio.



VIÑEDO Y VARIEDADES

Al noroeste de la provincia de León, en Castilla y León, El Bierzo limita con las provincias de Ourense, Lugo y Asturias. La DO es un conjunto de valles en la zona montañesa y en la amplia llanura del Bajo Bierzo. Una característica es la atomización del viñedo minifundista donde las pendientes van de los 400 a los 800m de altitud.

En esta zona, hay una clasificación de viñedo por municipios, parajes y parcelas, lo que permite diferenciar pequeñas unidades geográficas en Vino de Villa y Vino de Paraje. La condición principal de esa mención es que las uvas procedan exclusivamente de la villa o el paraje mencionado y que tengan los rendimientos limitados que obliga el reglamento.

La variedad reina es la Mencía que gana reputación año tras año, junto con la Garnacha tintorera y Estaladiña también llamada Pan y Carne. La variedad blanca preferente es Palomino y las minoritarias autorizadas son Doña Blanca y Malvasía.



Clima y suelo

El suelo se asienta sobre materiales de textura franco limoso en general, aunque en las laderas se presentan con cuarcitas y pizarra.

El microclima viene dado por la barrera natural de la Sierra de los Ancares que confiere una climatología más cercana a la continental que a la atlántica. Temperaturas suaves con algo de humedad que lo relacionan con el clima gallego, pero más seco como en Castilla. En meses fríos, las temperaturas están en torno a los 3°C, que en época de calor alcanzan los 24°C.

Txakoli del País Vasco

HISTORIA

En el s. XVI aparecen escritos donde se refieren al “chacolín” como un vino local cuya característica era la presencia de carbónico. Concretamente en el valle de Aiala, en Álava, se encuentran las primeras evidencias escritas que reconocen la producción de uva para elaborar vino, así como una referencia concreta de donaciones de viñedo al desaparecido monasterio de San Víctor en Llodio. En los siglos XI y XII el aumento de la vid llega a toda la costa cántabra de mano de los gascones que trajeron cepas de la vecina Aquitania. Los siguientes tres siglos fueron la consolidación de esos tímidos primeros cultivos. La fuerte política proteccionista de la Comarca de Aiala llegó a prohibir la entrada de vino de fuera mientras aún quedara txakoli. Aunque el cultivo se mantuvo durante años, en el s. XVIII el viñedo empezó a casi desaparecer ante la necesidad de cultivar cereal.

La regresión del viñedo en el s. XIX provocó el abandono casi total del viñedo. Las plagas de oídio y la filoxera se habían extendido hasta el punto que en Getaria, la población de mayor viñedo del País Vasco, registró menos de 1ha de cultivo.



A principios del s. XX, el viñedo era algo totalmente residual, al que se le dedicaban solo los ribazos o taludes que no se podían aprovechar para otra cosa. Fue un cultivo al que no se le prestaba especial atención y no recibía ningún tipo de cuidado; se confiaba su producción a la suerte de la climatología del año. Incluso se vendimiaba casi sin haber alcanzado la maduración para que no le afectara ninguna enfermedad. El vino resultante era turbio y ácido. Hasta los años 80, el txakoli se destinaba a autoconsumo dentro de los caseríos. Entre Guipúzcoa y Vizcaya no había más de una veintena de hectáreas cultivadas y en Álava no llegaba ni a media docena. Por esa época, en las tres provincias vascas se inicia un lento movimiento de recuperación del cultivo y de las variedades autóctonas. Se estableció un criterio común más coherente en cuanto a procesos de vinificación y perfil de vinos. Todo este movimiento, aparte de dar pie a la organización de las tres DO actuales, ha servido para convertir los vinos rústicos locales en blancos de amplio espectro con una comercialización muchísimo más amplia.



DO Bizkaiko Txakolina

VIÑEDO Y VARIEDADES

Los viñedos se ubican en la costa cantábrica en la provincia de Vizcaya. Se cultivan en espaldera y se encuentran repartidos por toda la geografía desde la costa, hasta los valles interiores. Lo que se busca siempre es la máxima insolación. Las viñas ocupan las medias laderas con altitudes rara vez superiores a los 200 m.

Para la elaboración de vinos, están autorizadas las autóctonas Hondarribi zuri y Hondarribi zerratia en blancas y la tinta Hondarribi beltza. También se autoriza el uso de las blancas Munemahatsa, Izkiriota, Izkiriota-ttipia, Sauvignon blanc, Riesling y Chardonnay.

CLIMA Y SUELO

Clima atlántico templado y con humedad alta. Las temperaturas suaves del verano son el efecto regulador que alarga el ciclo de maduración de la uva. Al principio del otoño, las primeras borrascas generan los vientos de componente suroeste llamados vientos ábregos.

El suelo es bastante diverso, pero en general, arcilloso y ligeramente ácido. Tiene poca profundidad y se asienta sobre roca caliza y margas.

DO Arabako Txakolina

VIÑEDO Y VARIEDADES

El viñedo se sitúa en la comarca de Aiala en la zona septentrional de la provincia de Álava bajo las inmediaciones de la Sierra Salvada con una superficie de viñedo de un poco más de 100 ha. Las variedades principales son la blanca Hondarribi zuri y la tinta Hondarribi beltza, que suponen el 80%. También admitidas, sin que puedan participar en más de un 20% en un vino, las variedades foráneas Gross Manseng, Petit Manseng y Petit Corbu.

CLIMA Y SUELO

Toda la viña está muy influenciada por el océano Atlántico dada su ubicación. Las temperaturas medias están siempre en torno a los 18°C de máxima y 7°C de mínima. En general, las precipitaciones son altas, en torno a los 99 litros/año. Como es habitual en la zona atlántica, durante el proceso vegetativo las horas de insolación están en casi 12,5 horas. El suelo es de caliza activa en su mayor parte.



DO Getariako Txakolina

VIÑEDO Y VARIEDADES

El territorio histórico de Guipuzcoa recoge el área de cultivo y reúne aproximadamente unas 440 ha de viñedo repartidas principalmente entre 3 municipios. El cultivo casi siempre se hace sobre pendientes moderadas e incluso algunas muy escarpadas donde la sujeción de la vid se hace en espaldera guiada con alambres. Las altitudes van desde el nivel del mar hasta los 100 m.

Las dos variedades autóctonas son Hondarribi zuri para blancos y Hondarribi beltza para tintos. La primera ocupa casi la totalidad del viñedo con apenas un 5% del viñedo para la tinta.

CLIMA Y SUELO

El clima es prominentemente atlántico con precipitaciones anuales medias de 1600mm. Las temperaturas oscilan entre los 2°C de mínima en la época de más frío, a los 35°C de máxima durante el verano. El suelo se asienta en una capa de arenisca y es bastante arcilloso.



Gastronomía y maridaje

Los blancos gallegos son perfectos para acompañar la rica gastronomía local compuesta de ingredientes sencillos que consiguen ser reflejo de una tierra de contrastes de mar y tierra. Cada región gallega tiene su propia cocina por lo que no se puede hablar de una única gastronomía, aunque lo más tradicional es encontrar platos contundentes de carne y guisos de cuchara en el interior, mientras que en las zonas más cerca al mar la cocina se vuelve más ligera con la inclusión de pescados y mariscos.

La “Fiesta del Albariño” en Cambados, dícese la capital de la variedad Albariño, se celebra el primer domingo de agosto y en medio de cursos, catas, degustaciones de diversa índole y espectáculos, se disfruta de los vinos locales acompañados principalmente del icónico plato “pulpo a feira”, así como de mariscos

y la tradicional empanada gallega. Imposible no acompañarlo de un aromático Albariño de equilibrada acidez y boca larga.

El pulpo a feira o pulpo a la gallega tiene su origen en las pulpeiras (cocineras de pulpo) que iban y aún van de feria en feria, trasladando sus grandes calderos de cobre, con el aceite, la sal y el pimentón para preparar el pulpo al aire libre. Es un sencillo y sabroso plato de pulpo cocido con patatas y adobado con pimentón y un buen chorro de aceite y sal. Un blanco de Godello aportará el toque de equilibrio con los sabores de mar.

El botillo del Bierzo es otra cara de la moneda de la gastronomía del norte. Se trata de un embutido de piezas de carne de cerdo como las costillas, muy bien troceadas que se adoban con pimentón, sal y ajo. Normalmente se consume en arroces, revueltos y pasteles.



Su elaboración se retrotrae a siglos y se sabe, por antiguos documentos, que los romanos ya hablaban de él. Su mejor compañero de mesa es un tinto elaborado con la variedad Mencía, preferentemente con algo de crianza.

La gastronomía vasca lleva a descubrir viejas tradiciones de las cocinas de caserío, pero sin olvidar lo que hoy es casi un sello local: los pinchos. Junto con esta “cocina en miniatura”, las últimas décadas han dado paso a una succulenta versión personal y creativa de cocineros que han llevado el recetario tradicional al s. XXI sin perder señas de identidad.

Tradicionalmente, el txakoli acompañaba los platos diarios en los caseríos y ahora se ha extendido a las mesas populares. Es buen aliado de un plato tradicional como la merluza a la vasca también conocida como “merluza en salsa verde” donde se cocina el pez en una rica salsa cuya base es un sencillo sofrito al que luego se le añade almejas, guisantes o espárragos y un poco de perejil.