



Humano y pasiones

21 de febrero de 2012

ZONAS VINÍCOLAS VASCAS

España es uno de los países con una alta producción de vino a nivel mundial.

A partir del 2008 ha tenido un incremento en su producción vinícola.

Parte de su crecimiento se debe a los apoyos que el gobierno ha brindado a pequeñas empresas.

Las bodegas deben realizar la solicitud de apoyo, y una vez requerido el apoyo, las bodegas vinícolas son evaluadas para obtener la ayuda de acuerdo a la validación y parámetros establecidos.

Si las bodegas obtienen el apoyo recibirán apoyo material, de cultivo y tecnología de comercialización.

Los apoyos son para infraestructura de desarrollo principalmente, pero también incluye nuevas tecnologías de producción y recolección, sistemas de cultivo y control de plagas. Capacitación y actualización en métodos de esterilización, o bien la promoción dentro de las ciudades y de forma internacional.

Sus vinos han logrado un aumento en su distribución en Europa, al igual que en otros continentes.

Pero su crecimiento empezó en los últimos 15 años donde venta y demanda de vinos de origen Vasco ha cobrado una importancia a nivel mundial.

Para poder identificar las principales características del País Vasco es importante ubicarlo, se encuentra al norte de España, país que por excelencia brinda vinos de calidad y prestigio.

Se encuentra rodeado por importantes ciudades reconocidas por la producción vinícola, como lo son Asturias, La Rioja, y Castilla y León.

Es por ello que no hay que generalizar, con base a otros vinos españoles, ya que el País Vasco cuenta con la particularidad de producir Vinos con condiciones climáticas diversas, esto debido a la zona donde está ubicado.

Las condiciones climáticas son volubles dependiendo de la estación del año, lo cual en primavera es un clima húmedo, pero durante los meses de Noviembre y Diciembre son los más lluviosos, en Enero y Febrero las temperaturas son tan bajas donde la caída de nieve logra frenar varios municipios

Denominaciones de Origen

Las técnicas que utilizan para el cultivo están reguladas por el Estatuto del Vino, que es el órgano regulador de las producciones vinícolas en España.

Este estatuto ha generado las Denominaciones de Origen, que incluyen aspectos de forma legal para producción y distribución, así como su regulación ante el gobierno español.

Las normas del Estatuto del Vino se encargan de crear y proteger el lugar geográfico y también brindar protección a los productos agrícolas originarios de cada zona vinícola.

Las Denominaciones de Origen están ligadas a las raíces de cada zona, costumbres, mitos, leyendas, así como la historia los lugares y de los fundadores de cada ciudad.

Es importante remitirse a los orígenes de cada ciudad ya que cada una de estas ha logrado crear vinos, los cuales determinan la zona de origen y sabor particular, para que pueda ser definido un juicio por parte de catadores de vino y reguladores y evaluadores del Estatuto del Vino, y así se compruebe la calidad de cada producto.

Dentro de las Denominaciones de Origen existen poco mas de 85 tipos, los cuales determinan el patrimonio natural, características geográficas y desde luego tiempo de añejamiento, niveles de alcohol y texturas de vino.

Por ello por cada ciudad productora de vino surge la Denominación de Origen, para el País Vasco existen dos Denominaciones de Origen:

Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina

Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina

Estas determinan los parámetros establecidos por ambos municipios Getaria y Bizkaia.

Y entre las Bodegas que han logrado obtener Denominaciones de Origen se encuentran:

Bodegas Larchago, Bodegas Heredad Ugarte, Bodegas Heredad de Aduna, Bodegas Fos, Bodegas Valdelana

La Denominación de Origen creada por el País Vasco abarca 50 hectáreas y 33 productores, la producción anual asciende a 80 mil litros, desde el 2002.

La plantación de cepas desde el 2002 se encuentra entre 2 mil 500 y 3 mil por hectárea.

Es por ello que un Vino, una vez que obtiene la denominación de origen logra ser candidato para obtener apoyo al crecimiento

Tipos de Cepas, Uvas

Por cada zona dependiendo de la temporada, y de la distancia a la que crecen de la superficie y a la cual son plantadas y se cultivan, hay diversos tipos de Uvas las cuales varían para la elaboración de un vino Blanco, Rosado o Tinto, productos que se crean en zona Vasca.

Se estima que actualmente existen más de 600 variedades de uva plantadas a través de todo el territorio español, si bien, sólo 20 variedades son utilizadas para la producción del 80% del país.

Y en Zona Vasca la producción se reduce a utilizar 6 tipos de uva, dentro de las más conocidas se encuentra:

Tempranillo: 61% de la superficie plantada

Garnacha: 18% de la superficie plantada

Otros tipos cultivados también en zona vasca y no tan conocidos son:

Mazuelo: 3.5% de la superficie plantada, la cual produce abundante color y acidez, pero con escaso olor.

Las características de la uva graciano y uva viura es que se encuentran 7 a 15 % de la superficie plantada, principalmente estas uvas cuentan con pulpa dura e incolora. Presenta gran resistencia a las condiciones climáticas es por ello que es abundante en los cultivos.

Y finalmente la uva malvasía: 0.25% de la superficie plantada, esta uva nos ofrece un olor singular al momento de la fermentación pero solo si se trata a las temperaturas correctas.

Pero no solo las forma de producción han ido en crecimiento, también se han logrado certificaciones, para las bodegas del País Vasco, en el áreas de seguridad y de sanidad por ejemplo en 2010.

Las certificaciones ISO son forma que aseguran niveles de calidad para una empresa, principalmente en el aspecto vinícola, se encarga de verificar ante todo un producto consumible pero con las características de lograr un sistema que aseguren parámetros naturales, industriales y de comercialización

Y las Bodegas Vascas que actualmente han sido certificadas son más de 13, entre las cuales se encuentran:

Bodegas Varal de Baños de Ebro, Bodegas Zugober de Lapuebla de Labarca, Bodegas Pascual Larrieta de Samaniego, Bodegas Gómez de Segura de Laguardia, Bodegas Heredad de Aduna de Samaniego y Vinos Álava de Amurrio

Estas bodegas aparte de contar con la certificación, cuentan con la Denominación de Origen esto en los últimos 10 años. Debido a este crecimiento en fechas recientes podríamos pensar que el País Vasco es pricipiante en la producción de Vinos

Pero es importante mencionar que aun que algunas de las principales bodegas de la Región Vasca se encuentran desde los años 1800, pero es en la actualidad donde han realizado el despunte debido al reconocimiento del cual han sido galardonados en ferias en España y en Chile.

Aunque algunas bodegas cuenten con orígenes de hace 200 años aproximadamente no significa que sean grandes bodegas, algunas de estas no han tenido el crecimiento en décadas pasadas, esto se debe a que la producción no contaba con el mínimo de distribución o bien la promoción adecuada.

Si bien las denominaciones de origen se han obtenido en los años 90 es debido a que en esos años surgen las cualidades para denominar a un vino vasco.

Las ciudades donde se genera la producción de vino son La Comarca Cantábrica Alavesa, Los Ayuntamientos de Amurrio, Ayala, Artzinieg Llodio y Kondo estos ubicados en el centro.

Los Municipios de Getaria y Aia, también son zonas de cultivo, pero en menor medida y estas se encuentran al norte de Guipúzcoa, ciudad que por reglamento y por Denominación de origen exclusivamente son lugares para cultivo.

Reconocimiento mundial y premios

Un punto a recalcar es que las bodegas del país Vasco, no cuentan con más de 10 empleados. Principalmente son pequeñas empresas familiares o asociaciones entre originarios de la zona, los cuales poco a poco han ido de forma ascendente colocándose dentro de la producción vinícola.

Haciéndose de un renombre por la calidad y con las cual se han dado a conocer en los últimos 20 años, cosa que no solo ha originado popularidad para las producciones vinícolas vascas sino esto les ha valido para obtener premios.

Un ejemplo de esto son Las Bodegas Marqués de Riscal ha logrado reconocidos de la campaña de promoción de, Euskadi en London, los cuales les valió premios en restaurantes, museos y ferias. Los vinos vascos se convirtieron en los protagonistas de cada carta en los restaurantes de London desde 1997.

Durante el año 2010 se celebró en una degustación inaugural en la cual se mostro una selección de vinos tintos, blancos y rosados de 16 bodegas vascas.

Uno de los logros con las degustaciones, según la Oficina de Turismo en Londres, es que acercó a los británicos a consumir más vinos vascos.

Debido a esta publicidad durante los dos últimos años, los vinos vascos han acudido a la feria del vino realizada en London, "The London Wine" esta se realiza a mediados del mes de mayo de cada año, donde las principales actividades es internacionalizar el mercado y desde luego se conozca la producción vasca.