

Hondarribia inaugura su primera bodega de txakoli

Hiruzta recupera una tradición que se daba en la zona hace siglos

Impulsada en el barrio de Jaizubia por la familia Rekalde, la marca entra en la Denominación de Origen 'Getariako Txakolina'

■ IÑAKI GOIKOETXEA

HONDARRIBIA. «Lo que hace cinco años era un sueño, se convierte en realidad gracias a la ayuda y las ganas de todos». Esta es la frase con la que Asensio Rekalde, impulsor del proyecto junto a sus hijos Txarli y Ángel, resumió el sentimiento de la familia en la inauguración de Hiruzta, bodega con la que se recupera la producción txakolinera en Hondarribia. Esta es una relación que viene lejos, tal y como señalan los documentos del Archivo Municipal revisados para la ocasión. Como dato curioso, solo hay que fijarse en 'hondarribi zuri' y 'beltza', los nombres de los dos tipos de uva con los que se obtiene el txakoli, un caldo que, al igual que la sidra, antes se producía en muchos caseríos de Euskal Herria.

Unos ochenta invitados no quisieron perderse este reencuentro entre los que se dieron cita personalidades de la cultura local, colegas de la asociación de gastronomía o concejales de todos los grupos con representación en el Ayuntamiento. Tras el auresku de honor y la bendición a cargo del sacerdote Martín Iturbe, los presentes entraron a la bodega donde el alcalde, Aitor Kerejeta, tomó la palabra para «agradecer la ilusión con la que la familia Rekalde ha trabajado para traer el txakoli a su pueblo, donde se quedará para convertirse en uno más de nuestros símbolos».

LA CIFRA

70.000

botellas se han sacado al mercado en el primero año de producción del txakoli Hiruzta. La bodega de la marca abrió ayer sus puertas en Hondarribia, recuperando una tradición centenaria, entrando en la Denominación de Origen 'Getariako Txakolina' y convirtiéndose en referencia para el turismo.

Por su parte, la enóloga Ana Martín subrayó que «desde el primer momento los productores tuvieron muy claro su proyecto y, gracias a contar con viñedos propios, se ha logrado un caldo que en su primer año tiene unas muy buenas características, que continuaremos mejorando». La bodega se sitúa en el barrio de Jaizubia, entre nueve hectáreas de viñedos y alberga la zona de elaboración del vino, varias estancias para la cata, una sala de reuniones y una pequeña tienda abrió. El edificio se inauguró ayer, pero las primeras 70.000 botellas, en las que no falta la imagen del Santuario de Guadalupe y de la 'amatxo' que protege las viñas, comenzaron a venderse a finales de año. En una primera valoración, Txarli, señala que «el proceso está siendo muy positivo y ya somos una marca más a tener en cuenta dentro de la denominación de origen».

Apertura a toda Gipuzkoa

La producción de txakoli estaba delimitada a los municipios de Getaria, Zarautz y Aia hasta que en 2008 el Consejo Regulador abrió la denominación de origen 'Getariako Txakolina' a todo el territorio. Este fue el momento en el que Asensio Rekalde comenzó a darle vueltas «a la idea de utilizar una antigua cantera y sus terrenos colindantes para producir esta modalidad de vino blanco». Varios profesionales del sector visitaron la parcela certificando la idoneidad del lugar «al estar situado junto a la bahía de Txingudi y el mar, bajo la protección del monte Jaizkibel y en una zona con orientación sur».

Un total de veinticinco marcas componen la oferta del txakoli guipuzcoano tras la apertura de bodegas en Oñati, Olaberria, Deba, Mutriku y Arrasate, pero Hiruzta (cuyo nombre significa 'cosecha de tres' en euskera) quiere aprovechar su situación estratégica entre San Sebastián y la muga: «Somos la puerta de entrada desde Iparralde por lo que nos gustaría crear sinergias con los atractivos culturales e impulsar un turismo de sensaciones en Hondarribia y el Bidasoa».

Mientras se ponen a punto los últimos detalles de las instalaciones en las que no faltan láminas sobre la historia local del txakoli o unos bertsos creados por Jesus Mari Mendizabal 'Bizargorri' para la ocasión, ya se pueden hacer reservas para catas o comidas degustación.



Hiruzta. 'Cosecha de tres' con Txarli, Asensio y Ángel Rekalde en el viñedo de Hondarribia. ■ DE LA HERA

«El escudo de Hondarribia tenía racimos en una versión de 1604»

Koldo Ortega, amante de la historia local, ha recopilado referencias al txakoli en el archivo

■ I.G.

HONDARRIBIA. Martín Abadía, e Iñigo Alzate. Estos son dos de los trece vecinos productores de txakoli que en 1581 acudieron al llamamiento del Concejo para proceder a la cata y para la imposición del precio correspondiente. Esta es solo una de las reseñas que demuestran la relación entre el txakoli y el Bidasoa que el amante de

la historia local, Koldo Ortega, ha rescatado buceando en las actas del Archivo Municipal.

El hondarribitarra subraya que «ya en 1186 y 1194, una década antes de que a Hondarribia se le concediera el título de Villa, los traslados de las bulas papales ya documentan viñas en el arciprestazgo de Oleasu». El memorial del Emperador Carlos VI de 1524 habla de la «destrucción de 177 viñas» en el mismo siglo en el que encontramos la primera referencia sobre el término 'chacolí': «La vecina, Gracia de Ybarguren, es denunciada por poner en taberna 'vino chaco-

lín de la costa' sin mostrarlo a las autoridades municipales tal y como estaba mandado», señala un Libro de Actas de marzo de 1542.

Fue tanta unión entre el txakoli y Hondarribia que una versión del escudo de la ciudad fechada en 1604, «aparecen racimos de uva en la parte superior en representación de los baserritarras», señala la Ortega. Este símbolo desapareció al igual que la producción de txakoli: «Ya no hay más referencias a partir del Sitio a la Ciudad de 1638 y que es el origen al actual Alarde, pero se cree que el txakoli fue sustituido por sidra».