

Txakolina eta Zallako kipula morea

Zalla Euskal Herriko udalerrria da eta bere iraganak lotura zuzena du landa-ingurunearekin; izan ere, bertako lurra eta klima ezin hobekak dira laborantzarako. Hori dela eta, Zallako baserriarrek betidanik izan dute lurra lantzeko grina handia, eta ondorioz, gure ortuetatik kalitate handiko eta barietate askotariko produktuak jasotzen ditugu.

Adibide gisa, GANGEN EGUNA aipatu dezakegu. Egun horretan, gure lurraldeko garai bateko nekazaritza produktuak eta gure udalerrria argiro identifikatzen laguntzen duten bi produktu bikainek bat egiten dute: txakolina eta Zallako kipula morea.

Txakolina, Euskal Herriko ekialdeko lurraldeetan ekoizten den ardo berezia da, eta, era berean, gure lurraldeko produkturik tradizional eta berezietako bat. Egun Bizkaian nekazaritzako elikagaien artean gehien ekoizten den produktua da.

Zallako kipula morea, izenak berak adierazten duenez, gure udalerriko jatorria duen produktu honek berezko hainbat ezaugarri ditu. Horrenbestez, euskal jatetxerik onenetan erabiltzen dute. Gainera, gure baserriar batzuek aparteko produktu honen goi mailako kalitatea mantentzen dute ohiko landatze zainduarekin.

TXAKOLINA

Izaera gaztea, fruta-gustukoa eta garratzasun bizikoa da. Gehienbat zuria izaten da, nahiz eta beltza eta gorria (oilar-begia) ere ekoiztu. Bere kontsumoak azken urteotan gora egin du nahikotxo, ardo zuri gazteagoak eskatzen dituen zaletasun berriari esker.

Bertako bi mahatsondoak, Hondarrabi Zuri eta Hondarrabi Zuri Zerratia, nagusi dira txakolin zurian. Eta gehienez % 20ra dago mugatuta Mune Mahatsa (Folle Blanche) eta ia erabiltzen ez diren kanpoko beste batzuk. Bestetik, txakolin beltz eta gorrietan Hondarrabi Beltza da nagusi.

Azpiarratzekoa da mahastizain eta upategien profesionaltasunari esker, txakolin tipologia ugari lortzen ari direla, bakoitza momentu eta bezero zehatz batentzat.

Enkarterri eskualdean historikoki txakolina ekoiztu da, Bakion, Getarian edo kostaldeko beste gunek batzuetan bezala. Baina bertako ardoak, oro har, egitura handiagoa du Bizkaiko barnealdekoa delako. Izan ere, Enkarterriko eguraldia (edo klima) ezberdina da, eta oso-oso egokia kalitateko txakolina ekoizteko. Horren erakusgarri da Zallako mahastizainen kopurua: hogeita hamar baino gehiago. Gehienek norberaren kontsumorako ekoizten dute, baina horiekin batera "Bizkaiko Txakolina" Jatorrizko Deitura (JD) duten Zallako ekoizleak ere badaude.

XVIII-XIX. mendeetan ere 90.000 pegar txakolin (1.400.000 l) lortzen ziren eta horixe zen Enkarterriko nekazaritza aberastasun nagusia, eta trukerako produktua ere bai.

Baina 1851tik aurrera, Enkarterrin hainbat izurri zabaldu ziren (oidio, mildiu eta filoxera) mahastietan. Hori dela eta, txakolina mahatsondo hibridoekin (Amerikako mahatsondoa, bederatzikoa, etab) landu behar izan zen. Horiek eritasunak jasan zitzaizketen, baina ez zuten zerikusi handirik mendeetan zehar hemen landatutakoekin eta benetako txakolina ematen zutenekin. 80ko hamarkadan sektorea berpiztu egin zen, bertako mahatsondoen landatzei esker. Horrela, mahatsondo hibridoak alde batera geratu ziren.

Enkarterrik, eta zehazkiago Zallako mahastizainek, urtero merkatuan jartzen dituen txakolinaren kalitate eta kantitatea bikainak dira. Bertan ardoa izugarri zaintzeko kultura dago; mahastiak ezin hobeto zaintzen dira eta upategietan ekoizpen prozesu guztietan profesionaltasun eta teknifikazioa nagusitzen dira.



ZALLAKO KIPULA MOREA

Uztail eta abuztu bitartean bildutako barietatea da. Ziklo ertain-berantiarra du eta horrek bermatzen du bederatzitik hilaibete bitartean kontserbatzea. Erraboi morea du, neurri ertainekoa eta forma behertua, oinarriantz ernatzen dena. Mamia ere more kolorekoa du.

Gozoa da, ez oso mina, sukaldatzeko erraza eta mamitsua. Kipula hau gehienbat entsaladetarako eta zopetarako erabiltzen da, bai eta sukaldaritza moderno edo tradizionalako errezetetarako ere.

Oso erabilia da Bizkaiko erarako saltsan edo txerri-bodetan; izan ere, Enkarterriko odoloste tipikoak egiteko erabiltzen da.

Zallako kipula morea Nazioarteko Elkarte Eko-gastronimikoa den Slow Food mugimenduko kidea da. Elkarte horretan mundu osoko 150 herrialde eta 100.000 bazkide daude. Horren zeregina da gustuan hezte eta nekazaritzako elikagaien biodibertsitatearen alde lan egitea. Slow Food elkarteak "baluarte" gisa kalifikatzen du eta horixe da bertako jakiak defenditzen dituen gastronomia mugimendu honen barruan lor daitekeen kategoriarik gorena

BIZKAIKO TXAKOLIÑA J.D.

EGIA ENEA TXAKOLINA
Artebizkarra 18, 3º ezk.
48860 Zalla - Bizkaia
www.egiaenea.com
txakoli@egiaenea.com

Baco de plata 2010 - Espainiako Dastatzai-
leen Elkarte. Txakolin batek momentuz
lortutako estatuko saririk onena.
Bizkaiko Txakolinik Hoberena 2008 eta
2010 - Montenegro Saria.VIII eta X.

TXAKOLI TXABARRI

Muñeran, 17
48850 Zalla - Bizkaia
ITXASA@YAHOO.ES

3 mota txakolin ekoizten dituzte eta 40
bat sari dituzte. Besteak beste, honako
hauek dira azpiarratzekoak: Zalla, Sto.
Toma Bilbon zurian eta beltzean, Muskizen
urrezko domina zurian eta beltzean, etab.

VIRGEN DE LOREA

Lorea auzoa
48060 Zalla - Bizkaia
info@bodegasvirgendelorea.com
www.bodegasvirgendelorea.com

Otxaran-Zallako hegoaldeko mendien he-
galean 35 hektarea dituzte mahasti eta
instalazioetarako. Entzute handiko upate-
gia, lehiaketetan aritzen ez dena.

BIZKAIKO FORU ALDUNDIKO TXAKOLIN UPATEGI ESPERIMENTALA

Lehendakari Aguirre etorbidea, 44
48860 - Zalla - Bizkaia
946 390 327
servicio.agricola@bizkaia.net

Txakolina ikertzen eta hobetzen lan egiten
duen upategia.

SLOW FOOD-ekin BAT EGITEN DUEN ZALLAKO KIPULA MOREA

ANA MARIA LLAGUNO

Somovalle, 4
48869 Otxaran - Zalla - Bizkaia
maitelarrri@hotmail.com

VIVANCO, MERCHE

Lehendakari Agirre etorbidea, 19
48860 - Zalla - Bizkaia

"Zallatur" aplikazio turistikoa
zure eskura dago.

