

# El Txakolí y la Cebolla Morada

Zalla es un municipio de Euskal Herria con un pasado claramente rural, con un terreno y climatología excelente para el cultivo. Pero sobre todo, Zalla, desde siempre ha contado con una gran cultura y pasión por el cuidado de la tierra por parte de nuestros baserritarras (agricultores) dando como resultado una gran calidad y variedad de productos hortofrutícolas.

Como muestra de todo ello podemos citar el denominado DÍA DE GANGAS; una exposición-concurso de productos agrícolas de los más antiguos del país y dos selectos productos que identifican claramente a nuestro municipio: El Txakolí y la Cebolla Morada de Zalla.

El **Txakoli** es un vino único en el mundo procedente de las zonas más atlánticas de Euskal Herria, que constituye uno de los productos más tradicionales y singulares de nuestra tierra, y que hoy en día, se ha convertido en el elemento de mayor producción agroalimentaria de Bizkaia.

La **cebolla morada de Zalla**, originaria de nuestra localidad como su propio nombre indica, tiene infinidad de características propias que la hacen estar ya presente en muchos de los mejores restaurantes vascos. Algunos de nuestros baserritarras mantienen el estándar de este selecto producto con su esmerado cultivo tradicional.

## EL TXAKOLÍ

De carácter joven, afrutado y con una viva acidez, actualmente se vinifica en su gran mayoría como blanco, aunque también se producen en menor cantidad tintos y rosados ("ojo de gallo"). Su consumo ha aumentado considerablemente estos últimos años, debido a las nuevas tendencias que demandan vinos blancos jóvenes.

Dos variedades autóctonas, Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Zuri Zerratia son las cepas verdaderamente protagonistas del Txakolí blanco, quedando limitadas al 20% como máximo la Mune Mahatsa (Folle Blanche) y algunas otras foráneas que apenas se utilizan, siendo la Hondarrabi Beltza la cepa utilizada en tintos y rosados.

Cabe destacar que la profesionalización de los viticultores y bodegas están dando como resultado diferentes tipologías de Txakolí para cada momento y cada cliente.

Las Encartaciones han sido históricamente gran comarca productora de Txakolí, a la altura de Bakio, Getaria u otras zonas costeras, produciendo unos caldos generalmente más estructurados por estar en el interior de Bizkaia con unas características climatológicas diferenciadas y muy adecuadas para una producción de calidad. Prueba de ello es la gran cantidad de viticultores en Zalla, más de una treintena, fundamentalmente de autoconsumo, y por supuesto, los productores de Zalla que se encuentran en la élite de la Denominación de Origen "Bizkaiko Txakolina".

Ya durante los siglos XVIII-XIX se cosechaban unas 90.000 cántaras de 'chacolí' (unos 1.400.000 l.), constituyendo la principal riqueza agrícola de "Enkarterri", siendo además elemento de trueque.

Pero a partir del año 1851, las Encartaciones fueron sufriendo sucesivas plagas (oidio, mildiu y filoxera) que diezmaron el viñedo local. El Txakolí tuvo entonces que pasar a elaborarse con cepas híbridas (americana del nueve, etc), resistentes a estas enfermedades pero que poco tenían que ver con las verdaderas viníferas que durante siglos se venían cultivando y que daban como resultado el auténtico Txakolí. Es a partir de finales de los 80 cuando se da una regeneración del sector basada en nuevas plantaciones de cepas autóctonas en lugar de la utilización de las híbridas.

La cantidad y calidad que las Encartaciones, y concretamente los viticultores de Zalla, presentan año a año al mercado puede catalogarse de más que notable, con una cultura del cuidado de este vino que va desde la atención minuciosa de los viñedos, hasta una verdadera profesionalización y tecnificación en todos los procesos productivos en bodega.



## LA CEBOLLA MORADA DE ZALLA

Varietal cosechada entre los meses de julio y agosto, de ciclo mediotardío, que la asegura un poder de conserva de hasta nueve meses, que se caracteriza por poseer un bulbo violáceo de dimensiones medias, forma deprimida y carne de color violáceo.

Dulce, no excesivamente picante, fácil de cocinar y jugosa, esta cebolla sirve particularmente para su consumo en ensaladas y sopas, así como en otras recetas de nueva creación o más tradicionales.

En este sentido destacan su inclusión en la conocida salsa vizcaína o en las Txarribodas, (matanza del cerdo) donde es utilizada en la preparación de las típicas morcillas de las Encartaciones,.

La Cebolla Morada de Zalla es miembro de la Asociación Internacional eco-gastronómica "Slow Food", Asociación con mas de 100.000 socios en 150 países de todo el mundo que promueve la educación del gusto y lucha por preservar la biodiversidad agroalimentaria. Slow Food la califica como producto "baluarte", la máxima categoría dentro del movimiento gastronómico que defiende los alimentos autóctonos.

### PRODUCTORES EN D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA

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

Baco de plata 2010 - Unión Española de catadores. Mejor galardón estatal obtenido hasta el momento por un Txakolí.  
Mejor Txakolí de Bizkaia 2008 y 2010 - Premio Montenegro.VIII y X.

### TXAKOLI TXABARRI

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

Productor de los tres tipos de Txakolí. Con cerca de 40 premios en su haber. Entre los que destacan Zalla, Sto. Tomás en Bilbao en blanco y tinto, medalla de oro en Muskiz en blanco y tinto, etc...

### BODEGAS VIRGEN DE LOREA

Barrio de Lorea  
48060 Zalla - Bizkaia  
info@bodegasvirgendelorea.com  
www.bodegasvirgendelorea.com

35 hectáreas de viñedos e instalaciones en la ladera sur de los montes de Otxaran, Zalla, Bodega de reconocido prestigio que no se presenta a concursos.

### BODEGA EXPERIMENTAL DEL TXAKOLI DE LA D.F.B.

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

Bodega que se dedica al estudio y mejora del Txakolí.

### PRODUCTORES CEBOLLA MORADA DE ZALLA ASOCIADOS A SLOW FOOD

ANA MARIA LLAGUNO  
Somovalle, 4  
48869 Otxaran - Zalla - Bizkaia  
maitelari@hotmail.com

### VIVANCO, MERCHE

Avda. Lehendakari Aguirre, 19  
48860 - Zalla - Bizkaia

Tienes a tu disposición la aplicación turística "Zallatur".

