

# EL CHACOLI DEL PAIS VASCO

Por **ANTONIO LARREA REDONDO**  
Dr. Ingeniero Agrónomo

## Presentación

Todos los pueblos tienen algo típico, algo que los distingue, y que conviene cuidar, promocionar, propagar.

El País Vasco tiene un producto de la tierra, transformado por la industria, el bien hacer de sus habitantes, que es muy característico. La bebida chacolí.

No importa que como producto económico no sea de gran cuantía en la economía del País Vasco. No debe despreciarse nada considerando un solo aspecto de su utilización. Porque hay aspecto económico, pero también hay el aspecto social-histórico, entrañable.

No existen muchos estudios sobre esta bebida y, por ello, se hace la presentación de este avance, de esta primicia de estudio técnico de la misma, en dos partes: la uva que produce el chacolí, al menos una de ellas, y la bebida en sí misma.

Que estos estudios prosigan, hasta llegar a un verdadero conocimiento de todas y cada una de las riquezas de cualquier índole de la tierra vasca.

## **VARIEDAD PRODUCTORA DEL CHACOLI TXANOMIA Y AMPELOMETRIA**

### Introducción

El cultivo de la vid, de tanto arraigo en España, se extendió también por la orla cantábrica, adquiriendo modalidades características en las provincias vascongadas.

Con variedades típicas de la zona se elaboró un vino ácido, de poco grado, muy aromático, que fue denominado en euskera txakoli, y en castellano chacolí.

Interesa el estudio de la uva de que procede el chacolí más típico, producida por una variedad más bien delicada de cultivar, por estar en el límite norte de las zonas vitícolas de España. No es la única variedad productora de chacolí, pero se ha escogido para su mejor conocimiento por medio de este trabajo.

### Antecedentes

El chacolí es una bebida antigua, posiblemente tanto como lo es el cultivo de la vid en España, remotando, según algunas tradiciones, a tiempos próximos a Noé.

No obstante, su literatura es escasa, encontrándose alusiones en García de los Salmenes, N.; Marcilla Arrazola, J.; Larrea Redondo, A.; Busca Isusi, J. M., y en algunos libros generales sobre vinos.

En cuanto a los antecedentes de la variedad que se escoge para su estudio, son más escasos aún.

En el tratado de «Viticultura» de Marcilla Arrazola, J., se citan las variedades: «Ondarrabiya churriya», de uva blanca, y «Ondarrabiyabel-tza», o «Verdechabeltza», de uva tinta, «que son, probablemente, las que dan los mejores frutos para la elaboración de los típicos chacolís».

En suma, los antecedentes son escasísimos.

### Proceso de trabajo

El proceso de trabajo emprendido, en este caso, ha tenido como objetivos los siguientes puntos:

- a) Buscar plantaciones genuinas de variedades típicas dedicadas a la producción de chacolí, al lado sur de los Pirineos.
- b) Escoger un sistema ampelográfico sencillo, que permita divulgar la labor hecha.
- c) Realizar, mediante el trabajo hecho en los anteriores puntos, la presentación de la variedad que produce el chacolí.

El primer punto se cumplió seleccionando la localidad de Guetaria, provincia de Guipúzcoa, en el norte de España, orla cantábrica. Tiene unas plantaciones de viñedo sitas en la parte superior de unas laderas, cultivadas en espaldera, con altos troncos y largos brazos.

Para el segundo punto se selecciona el método descriptivo recopilado y puesto a punto por Larrea Redondo, A., presentado hace años en la obra: *Vides Americanas Portainjertos*.

Para llevar a cabo la descripción se deben reconocer los viñedos en

las tres épocas cruciales del desarrollo de la planta de la vid, brotación, envero, vendimia.

Y el tercer punto deriva de los trabajos hechos para cumplir los dos primeros puntos y constituye el resultado.

## Resultado

Entre las variedades existentes en la zona vascongada, se selecciona la variedad que produce el chacolí de la localidad de Guetaria.

Esta variedad tiene el nombre de ONDARRUBI, probablemente más cierto y exacto que los incluidos por Marcilla Arrazola, J., en su libro.

Se reconocen dos subvariedades: la Zuria (blanca) y la Beltza (negra o tinta).

Se hace la descripción con arreglo al sistema ampelográfico elegido, consignando los resultados en cuadros aparte.

## Discusión de los resultados

El primer punto a discutir es el nombre de la variedad, si es exacto y qué sinonimias tiene.

Por los estudios de Durquety, P. M., y Robert, O., publicados en *Le Progres Agricole et Viticole*, se llega a identificar la Ondarrubi Zuria (Ondarrubi blanca), con la variedad Courbut Blanc.

La descripción, aunque no con carácter totalmente definitivo, se da por aceptable.

## Conclusión

Hecho el estudio de la variedad de vid que produce el chacolí de la localidad de Guetaria, norte de España, se presenta así:

Nombre: Ondarrubi.

Subvariedades: Ondarrubi zuria o blanca, sinonimia Courbut blanc.

Ondarrubi beltza o tinta.

Descripción abreviada:

Porte transformado por cultivo en forma alta.

Brotación: Blanquecina por el envés.

Hojas, medianas, trilobadas, seno peciolar en lira, cerrado, algo abullonadas.

Granos medianos, redondos, colores amarillento verdoso o negro azulado.

## CARACTERES VISUALES DE ONDARRUBI ZURIA

### HOJA ADULTA

Tamaño	Mediana.
Consistencia	Delgada, blanda.
Color	Haz verde oscuro; envés verde.
Forma	Trilobada, haz abullonado.
Seno peciolar	Profundo, cerrado, en lira.
Dientes	Lados curvos, punta dura, alternantes en su tamaño.
Vellosidad	Haz liso; envés algo lanoso.
Nervios	Marcados, verde amarillento, lanosos.
Peciolo	Verde hierba, bronceado por un lado.

### HOJA JOVEN

Consistencia	Delgada, semidura.
Color	Haz verde rojizo; envés blanquecino.
Forma	Trilobada, haz abullonado, algo cuneiforme.
Seno peciolar	En V abierta.
Dientes	Marcados, agudos.
Vellosidad	Haz liso; envés lanoso.
Nervios	Marcados, verde claro.
Peciolo	Bronceado, un lado algo lanoso.

### SARMIENTOS NO AGOSTADOS

Color	Verde hierba, bronceados un lado.
Sección oval	Oval.
Superficie	Estriada.
Vellosidad	Algo lanoso.
Nudos	Pequeños, verde mate.
Yemas	Cónicas, pequeñas.

### ZARCILLOS

Color	Bronceados.
Forma	Bífidos.
Vellosidad	Lanosos.

### FRUTOS

Tamaño	Mediano.
Color	Amarillo, verdoso.
Forma	Redonda.

**CARACTERES VISUALES DE ONDARRUBI BELTZA****HOJA ADULTA**

Tamaño	Mediano.
Consistencia	Delgada, blanda.
Color	Haz verde oscuro; envés verde.
Forma	Trilobada, haz abullonado.
Seno peciolar	Cerrado, profundo, en V.
Dientes	Lados curvos, punta dura, alternantes en su tamaño.
Vellosidad	Haz liso; envés lanoso.
Nervios	Marcados, verde amarillento, lanosos.
Peciolo	Verde hierba, bronceado por un lado.

**HOJA JOVEN**

Consistencia	Delgada, semidura.
Color	Haz verde; envés blanquecino.
Forma	Trilobada, algo cunciforme, haz abullonado.
Seno peciolar	En lira, cerrado.
Dientes	Marcados, agudos.
Vellosidad	Abundante en el envés.
Nervios	Marcados, verde claro, lanosos.
Peciolo	Bronceado, un lado algo lanoso

**SARMIENTOS NO AGOSTADOS**

Color	Verve hierba, bronceado en un lado.
Sección	Oval.
Superficie	Estriada.
Vellosidad	Poco lanoso.
Nudos	Pequeños, verde mate.
Yemas	Cónicas, pequeñas.

**ZARCILLOS**

Color	Algo bronceado.
Forma	Bífidos.
Vellosidad	Lanosos.

**FRUTOS**

Tamaño	Mediano.
Color	Negro azulado, mate.
Forma	Redonda.

## EL CHACOLÍ, BEBIDA TÍPICA

### Antecedentes

El chacolí es una bebida antigua en la gastronomía española y, posiblemente, no hay motivos para rechazar la hipótesis de que como los vinos españoles en general, existiera ya en tiempos del patriarca Noé.

Pero si antigua es la bebida, la literatura sobre el mismo en este lado de los Pirineos no es demasiado abundante.

Se cita un estudio sobre el chacolí desde el siglo XIII, que no hemos podido tener en las manos.

Hay alusiones sobre el chacolí en los libros de García de los Salmones, N.; Marcilla Arrazola, J.; Larrea Redondo, A., y en algunos libros generales sobre vinos, donde, por cierto, pueden leerse elogios del mismo.

También hay referencias sobre el chacolí en libros que no son técnicos, sino de viajes, y descripciones gastronómicas o de bebidas, como los de De Vega, L. A.

En la prensa, tanto técnica como diaria, hay más alusiones y artículos sobre el chacolí, y más en los últimos años, después de 1970, por haberse celebrado en varias ocasiones concursos de calidad de chacolí en las provincias vascongadas.

Es digna de mención la definición de chacolí dada por Irigoyen, J., que dice así: «El chacolí es un fino vinillo vascongado, con respe, con alegre colorido y atrayente transparencia, propia para paladares exquisitos y manjares delicados».

Es preciso explicar en esta definición dos palabras cuyo significado puede ser vario y hay que darle el que quiso dar el autor: vinillo, quiere decir vino de poco grado; respe, es una referencia a las burbujas nacientes al descorchar una botella.

En 1973 Larrea Redondo, A., hizo un trabajo sobre chacolí (1), referido principalmente a una de las variedades productoras en el cual, tras unas líneas de referencia a la bebida, hacía el estudio de la variedad ONDARRUBI, de la localidad de Guetaria, en Guipúzcoa.

### Plan de trabajo

El único plan de trabajo que puede llevarse a cabo para conocer los vinos de una comarca o región consiste en acudir a la región, visitar

(1) Sobre ese trabajo está hecha la parte que precede, sobre la variedad productora.

las bodegas y probar el vino; después, acumular los datos posibles y analizar o hacer analizar los vinos.

De acuerdo con este plan de trabajo se ha visitado la región varias veces; se han visitado las bodegas elaboradoras, algunas, también varias veces; se ha asistido a un concurso de chacolí celebrado en Bilbao; se han reunido datos varios suministrados por los «chacolineros».

Asimismo se han reunido datos de análisis y se han hecho análisis de chacolí, obteniendo resultados que se exponen en cuadros aparte.

## Resultados

Los resultados se refieren a dos aspectos distintos del trabajo efectuado. Caracteres organolépticos del chacolí. Algunos componentes del chacolí.

### A) *Caracteres organolépticos del chacolí*

Existen dos tipos de chacolí: rojo (gorri) y blanco (zuri). El tinto o rojo es algo pálido, pero vivo de color, por la acidez que tiene el líquido. El blanco es bastante amarillo.

El aroma es fino, muy agradable y afrutado y, en opinión de los catadores de la región, cuando el chacolí resulta de uva escogida y año de buena cosecha de uva, alcanza un aroma finísimo, muy agradable, y siempre afrutado.

El sabor, como siempre que se trata de líquidos ácidos, es agradable, porque el aroma se une en los sentidos del catador a la sensación al paladar, pero muy fresco, muy penetrante. Los no acostumbrados o que toman el chacolí con comidas no adecuadas, pueden encontrarlo excesivamente ácido. Alcanza la plenitud de aroma-sabor bebido frío, no helado, y si conserva una pequeña cantidad de anhídrido carbónico en el líquido.

Es de advertir que el complejo aroma-sabor y la sensación organoléptica que suscita en el que prueba un vino, ha suscitado la atención de los que hacen estudios de análisis sensorial de bebidas, y está propuesta la palabra «flavor» para describir la sensación correspondiente y su causa.

### B) *Algunos componentes del chacolí*

Como componentes generales a estudiar tenemos: el alcohol, medido en tanto por ciento en volumen; la acidez total, medida en gramos de ácido tártrico por litro; los azúcares reductores, medidos en gramos por litro.

En lo que se refiere al alcohol, se podría decir, en principio, que

los chacolí tienen de 9° a 12,5°, y que posiblemente los mejores son los que no pasan de 11,5° y no bajan de 9°.

La característica acidez total está muy acentuada en los chacolí, siendo las cifras más habituales de 8 a 11,5; posiblemente una acidez total de 9 a 10 sea la preferible, salvo en líquidos que tengan bastante glicerina y su característica ácida esté un poco enmascarada.

En cuanto al azúcar parece que la mayor parte de los chacolí son secos, y se puede decir que muy secos. Los gramos de azúcar por litro van de 1 a 1,50.

No habiendo suficiente número de análisis, no se puede hablar con seguridad de otros componentes del chacolí, pero se pueden hacer insinuaciones a confirmar.

La calidad de los vinos, sobre todo si han de conservarse tiempo en barrica, está en relación con la cantidad de ión potasio; es, sumariamente, la conclusión de la tesis doctoral del ingeniero agrónomo D. Angel Jaime y Baró. Y el chacolí analizado tiene suficiente ión potasio.

El sabor afrutado, algo picante —incluso cuando no está con gas—, procede de la presencia de ácido málico, coadyuvando la presencia de acetaldehídos en cantidades algo superiores a otros vinos cosechados y elaborados fuera de la cornisa cantábrica.

## Discusión de los resultados

El no tener a mano estudios sobre el chacolí impide hacer las oportunas comparaciones y ver si los resultados obtenidos son acertados o han de comprobarse.

Por otra parte, este estudio es una primera aportación, por lo que las conclusiones que se expondrán no son definitivas, antes al contrario, serían de agradecer las observaciones pertinentes.

Sin embargo, para contrastar un poco opiniones, se espigan de la prensa diaria algunas notas que comentar.

En una heredad en la que hay vides para chacolí: «da el sol al salir, por un lado y, al meterse, por otro». Se hace notar esto, porque es interesante para estudios sobre la maduración de las vides para chacolí, siendo probablemente las vides más soleadas las que dan los chacolí de 10° a 11°, de gran calidad. Aunque, como se ha indicado, aunque descienda a 9° siguen siendo buenas bebidas.

«Es blanco, pero un blanco fabuloso. Limpio, limpiísimo, sin un solo poso». Los países vascongados, y más en semimontaña, tienen nor-

malmente temperaturas bajas en las épocas que corresponden a la post-fermentación, lo que contribuye al despojo o deslío del líquido.

«Tiene un paladar estupendo; cuando mejor sabe es después de terminar el vaso». Es posible que la frase periodística tenga otra intención, pero se puede tomar en el sentido literal, diciendo que la cata del chacolí confirma que el regusto —algo afrutado— es agradable.

«El chacolí tinto, en cuanto a olor, color y sabor, se puede parangonar con los vinos del Rhin, Mosela, Tokay». Frase elogiosa, muy periodística, que quiere solamente resaltar la cadidad del chacolí bien hecho, totalmente independiente de su grado, que parece escaso a muchos catadors de comarcas de vinos fuertes.

Y se repite: lo interesante es conocer otras opiniones que existan.

## Conclusiones

En esta segunda aportación sobre la bebida chacolí (Txakoliñ), típica de las provincias vascongadas (primera en cuanto se refiere al chacolí como bebida), se han recogido muestras, catado y analizado, llegando a las siguientes conclusiones.

El chacolí, en cuanto a bebida, es típica de las provincias vascongadas, a uno y otro lado del Pirineo. Puede catalogarse como un «vino verde», con características propias.

Sus características organolépticas son: Colores rojo claro o amarillo más o menos intensos, vivos; aroma fino y agradable; sabor fresco, algo picante en general.

Sus características analíticas más notables son: grado de alcohol óptimo entre 9° y 11,5°; acidez total, expresada en ácido tártrico, entre 9 y 10 gramos por litro; azúcares reductores óptimos, entre 1 y 1,5 gramos por litro; suficiente cantidad de ión potasio, lo que ayuda a su buena crianza en barrica; presencia de ácido málico y acetaldehídos, que potencian su sabor ácido característico.

## Resumen

Se considera que la Península Ibérica es abundante en vinos de calidad y que deben estudiarse y potenciarse todos los de interés, mejor que normalizar la elaboración y reducir los tipos.

Se continúan los estudios sobre chacolí, bebida típica del norte de España y sur de Francia (provincias vascongadas), recogiendo algo de la literatura pendiente y resumiendo el estudio anterior, que versó principalmente sobre una de las cepas o plantas que dan lugar al chacolí:

la Ondarrubi blanca (en Francia Courbut Blanc), y la Ondarrubi tinta, haciendo la descripción de la misma.

Se recogen muestras de chacolí, se catan y se hacen unos primeros análisis, encontrando: colores rojo y claro o amarillo vivo; aroma fino y agradable; sabor fresco, casi siempre algo picante; grado de alcohol óptimo, de 9° a 11,5°; acidez total en ácido tártrico, de 9 a 10 gramos por litro; azúcar reductor de 1 a 1,5 gramos por litro; presencia de ión potasio, ácido málico y acetaldehídos.

### Referencia bibliográfica

LARREA REDONDO, A.

1955. Nociones de Viticultura. 171 págs. Ed. Semper, Zaragoza (agotado).  
 1962. Tratado práctico de Viticultura y Enología. 332 págs. Ed. Aedos. Consejo de Ciento 391. Barcelona 9 (agotado).  
 1970. Viticultura Enológica y Frutera. 220 págs., tela, 15 x 20. Ed. Aedos. Barcelona.  
 1974. Chacolí, bebida del país. La Semana Vitivinícola. Valencia, enero, n.º 1.430.

MARCILLA ARRAZOLA, J.

1949. Tratado práctico de viticultura y enología españolas. Saeta, Madrid.

ORTIZ DEL PORTILLO, P., LARREA REDONDO, A.

- El Txakoli, una riqueza a promoción. El Caserío, Bilbao (extinguida la publicación).

RUIZ VERDEJO, S., y ASENSIO VILLA, E.

1973. La culture de la vigne et la production du vin en Espagne. Bull. OIV, 514. Paris.

VARIOS

Comunicaciones privadas y envío de recortes de prensa.

Nota: ante la imposibilidad de dar nombres, por ser muchos, a todos, sincero agradecimiento.

### CUADRO NUM. 1

#### CARACTERISTICAS GENERALES DEL CHACOLI

Muestra	Grado	Acidez total Acido tártrico	Azúcares reductores
Núm. 1	11,2°	11,6	0,94
Núm. 2	11,8°	9,2	1,03
Núm. 3	11,4°	10,1	18,20
Núm. 4	12,8°	8,0	1,50
Núm. 5	9,0°	9,0	—

## CUADRO NUM. 2

## ANALISIS DE UNA MUESTRA DE CHACOLI

Densidad ... ..	0,9850
pH ... ..	2,95
Acidez volátil ... ..	0,35 (ácido acético)
Acidez total ... ..	11,55 (ácido tánico)
Sulfuroso libre ... ..	6,52 mg/lt.
Sulfuroso total ... ..	130,56 mg/lt.
Alcohol etílico ... ..	11,20% en volumen
Acetaldehído ... ..	104,30 mg/lt.
2,3 butileno-glicol ... ..	0,90 g/lt.
Glicerina ... ..	7,33 g/lt.
Azúcares reductores ... ..	0,94 g/lt.
Sulfatos ... ..	0,79 g/lt.
Fosfatos ... ..	0,37 g/lt.
Cloruros ... ..	0,076 g/lt.
Acido láctico ... ..	0,25 g/lt.
Acido málico ... ..	4,00 g/lt.
Cobre ... ..	Menos de 0,1 mg/lt.
Hierro ... ..	14,0 mg/lt.
Sodio ... ..	25,0 mg/lt.
Potasio ... ..	650,0 mg/lt.
Extracto seco total ... ..	23,53 g/lt.
Cenizas ... ..	1,93 m/lt.
Alcalinidad ... ..	13,80 mg/lt.
Polifenoles ... ..	550,0 mg/lt.

(Análisis de fecha 1972, cortesía de C. D. Bethencourt.)