

**WINE VISION Basque Country****Arantxa Tapia sailburua, Bilbo, 2015ko abenduaren 10ean**

Ongietorriak izan zaitetze Wine Vision Euskadi basque Country topagunera.

Pozgarria zaigu, benetan, lehen aldiz Londrestik irten den ekitadia gurean, Euskadin izatea.

Es un verdadero placer darles la bienvenida en nombre del Gobierno Vasco a todos los asistentes a este importante evento WINE VISION, que en esta ocasión se celebra en EUSKADI, en Bilbao. SEAN USTEDES BIENVENIDOS!!

**UNA APROXIMACIÓN A EUSKADI Y LAS ZONAS VITÍCOLAS DE EUSKADI**

Euskadi - BASQUE COUNTRY es un país que rompe tópicos cuando se conoce de primera mano. Considerado pequeño en extensión tiene sin embargo algo más de siete mil kilómetros cuadrados que componen todo un mosaico de contrastes en los paisajes. Aunque es eminentemente un país industrial, no se puede olvidar que sólo el 5% del suelo es urbano, el resto es de uso natural, del cual la mayor parte está destinada a tierras agrícolas, bosques y pastizales. **El 85 % del suelo está en gestionado por las personas del sector primario y habitantes del medio rural y litoral.**

Y es en este marco donde el sector vitícola cuenta con 14.000 ha. de viñedo repartidas por todo el territorio, desde los ocre de Rioja Alavesa hasta el verde del viñedo para la elaboración de Txakoli de la costa cantábrica. Lugares donde la cultura del vino y el paisaje se han configurado como un elemento fundamental de la identidad local. El vino y la vid, la vid y el vino, se han transformado de elemento sectorial a un hecho de civilización. Un proceso que ha modelado un paisaje de un valor excepcional.



El vino de Rioja alavesa y el Txakoli, aromas que aúnan tradición y vanguardia, dos vinos vascos reconocidos a nivel internacional pero sin olvidar sus raíces y su vinculación desde tiempo inmemorial a la cultura del pueblo vasco.

La comarca de **Rioja Alavesa**, en el sur de Euskadi, posee unas condiciones excepcionales para el cultivo de la vid y la elaboración de vinos de alta calidad con personalidad única.

La ubicación de esta comarca en una zona de transición atlántico-mediterránea le garantiza a la mayoría del viñedo unas dosis suficientes de sol y de agua. El clima es el factor clave, el que explica la mayor parte de las diferencias existentes entre los vinos de las distintas localidades.

La excelencia de la uva es el punto de partida de esa personalidad singular de sus vinos. Las variedades de uva más extendidas son: tempranillo para vinos tintos y viura para vinos blancos.

El hecho de que el 90% del viñedo de la región sea de una vinífera tan precoz como el Tempranillo, unido a la realidad de una integral heliotérmica, se traduce en una maduración excelente de la uva.

El cultivo de la vid en Rioja Alavesa tiene una tradición de dos milenios. Con un peso importante en la Edad Media, su eclosión industrial se remonta a la segunda mitad del siglo XIX. Un buen vino, precisa la colaboración de las personas, agricultores/agricultoras muy profesionales, dedicadas desde hace siglos fundamentalmente a este cultivo que tan bien conocen y en el que invierten anualmente cantidades ingentes en tratamientos y en las técnicas de cultivo más cuidadosas con la calidad del racimo; esto último es consecuencia de la filosofía imperante entre nuestros viticultores de "tener la viña cuidada como un jardín".



A su vez, en el norte de Euskadi, próximo al mar Cantábrico, se erigen los impresionantes viñedos para la elaboración de **txakolí**, un vino especial, con muchos siglos de existencia, vinculado desde tiempo inmemorial a la cultura del pueblo vasco (la primera mención data de 1520). Un vino blanco ligero, afrutado, ligeramente espumoso y con un toque ácido y refrescante.

En sus orígenes, el txakoli se hacía en los caseríos/baserris. Se consumía localmente y era utilizado como objeto de cambio entre los vecinos. Sin embargo, nunca extendió su alcance más allá de las fronteras de Euskadi. La principal razón fue que, en aquellos tiempos, el txakoli era un vino de mala calidad, fermentado en viejos barriles de roble y conocido por ir directamente a la cabeza, por ser un vino "cabezón".

Durante la segunda mitad del siglo XIX, el txakoli fue desapareciendo poco a poco. La producción continuó disminuyendo hasta que en 1989, gracias a la ayuda de un grupo de amantes del txakoli, algunas de las variedades recibieron el certificado de Denominación de Origen. Este hecho estimuló la recuperación del txakoli y marcó también el comienzo de un importante proceso de mejora de su calidad.

La singularidad de los vinos con Denominaciones de Origen: **Txakoli de Getaria**, **Txakoli de Bizkaia** y **Txakoli de Álava**, tiene su origen en las características del medio natural en el que se cultiva, en zonas cercanas a la costa, donde la presencia de la vid es milenaria. Un relieve montañoso de baja altitud; la proximidad al mar Cantábrico; un clima atlántico benigno y las variedades autóctonas de la uva, idóneas para el medio donde se cultivan, especialmente la Ondarrabi Zuri, confieren al txakoli una personalidad especial que lo diferencia del resto de vinos.

Desde su calificación como Denominaciones de Origen, la demanda del txakoli se incrementa año tras año, propiciando un crecimiento sostenible y equilibrado del sector viticultor, la extensión de su mercado a los principales



establecimientos de hostelería y alimentación del Estado y una incipiente exportación internacional.

## **LA TRADICIÓN, LA INNOVACIÓN Y LA CALIDAD COMO FACTORES DE DIFERENCIACIÓN DE NUESTROS VINOS**

Tradición e innovación son las características que han contribuido y permitido diseñar una personalidad diferente por la calidad, lo que define a los vino de EUSKADI.

En las bodegas de Rioja Alavesa son pioneras en tecnología enológica.

Las grandes inversiones, y una decidida apuesta por la I+D, han situado a este sector a la vanguardia en la aplicación de las técnicas enológicas más avanzadas, sin abandonar una tradición que atesora experiencia, conocimiento y buen hacer.

Los vinos de **Rioja Alavesa disfrutan del reconocimiento internacional**, reflejado en multitud de premios y distinciones y está presente en los mejores restaurantes del mundo. El 30% de su comercialización se dirige a la exportación. Una de cada tres botellas de vino criado en barrica de la Denominación Rioja pertenece a Rioja Alavesa. Actualmente, **los vinos de Rioja Alavesa se consideran la punta de lanza, en cuanto a calidad, de la Denominación de Origen Calificada Rioja.**

En los últimos años asistimos también a un fenómeno cultural sin precedentes: **el enoturismo.**

En Rioja Alavesa, las bodegas han abierto sus puertas, erigiéndose como verdaderos santuarios del vino, donde arquitectura y diseño, hostelería, restauración, enología y turismo se fusionan para ofrecer nuevas experiencias.



En el caso de Euskadi concurren suficientes elementos diferenciales y vigorizantes, tales como características históricas, climáticas, edafológicas, varietales, singulares métodos de vinificación, así como un producto con mucha personalidad.

Particularidades que es necesario poner en valor para lograr un mayor reconocimiento y mejor valorización del sector, que redundará en el territorio.

Es la calidad y personalidad del vino lo que marca la diferencia en cualquier mercado, ya sea a nivel local, nacional o internacional. Es aquí donde el sector y la administración tienen que trabajar de la mano, mediante iniciativas público-privadas.

### **LA INTERNACIONALIZACIÓN COMO VALOR SEGURO DE LA COMERCIALIZACIÓN**

Además, la apuesta clara de las bodegas por la internacionalización para contrarrestar los efectos adversos de la crisis, es un hecho que está siendo apoyado vehementemente desde la Administración vasca y así lo avalan los datos.

Euskadi ha exportado en los nueve primeros meses del año casi 41 millones de litros de vino, por valor de 135 millones de euros, con un crecimiento en volumen del 7,4% y del 6,6% en valor sobre el mismo periodo de 2014. Los caldos con Denominación de Origen Protegida lideraron la exportación vasca, con más de un 82% de los ingresos obtenidos.



Suiza, Bélgica, China y México han sido los países donde más ha crecido la demanda de vinos vascos, pero sus principales mercados siguen siendo los del Reino Unido, Estados Unidos, la propia Suiza y Alemania. A pesar de una ligera caída de su cuota, el mercado británico supone un 28% de las exportaciones, seguido de los EE UU con un 15,9%, Suiza con un 14,8% y Alemania con un 13,9%.

### **LA COLABORACIÓN Y EVOLUCIÓN DE LA CADENA DE VALOR DE LA ALIMENTACIÓN COMO EJE DE UN ECOSISTEMA QUE DA RESPUESTA A LAS NECESIDADES DE LA SOCIEDAD PRESENTE Y FUTURA**

Pero si algo nos caracteriza a los vascos, es el gusto por comer y beber bien. Y es en materia gastronómica donde Euskadi es un territorio privilegiado. No en vano se trata de la región con el mayor número de estrellas Michelin per cápita y 4 restaurantes vascos se posicionan entre los 20 primeros puestos de la prestigiosa lista de los 50 mejores restaurantes del mundo, que cada año realiza la Revista Restaurant.

La cocina vasca ha sabido aunar valores tan importantes como la creatividad y la vanguardia, pero siempre desde el respeto por la herencia recibida, el compromiso por el producto local y de temporada, la apuesta por la calidad y la excelencia, señas de identidad y singularidades que no solo identifican la gastronomía vasca sino que son comunes y trasladables a otros sectores económicos, como el sector vitivinícola.

La cocina vasca y su materia prima, los alimentos y bebidas producidos en Euskadi, se han convertido en un referente a nivel internacional y cuentan con un amplio aprecio por parte de los consumidores vascos.



Somos conscientes de que, en un mundo crecientemente globalizado e interrelacionado y fuertemente cambiante, mantener el ecosistema que nos ha permitido estar en la posición en que estamos exige evolucionar, estructurar un sector en todos sus eslabones, para que desde la colaboración transversal de toda la cadena de valor de la alimentación, desde el sector primario al terciario y transversal hacia otros sectores económicos, dar respuesta a las necesidades futuras que demanda la sociedad en general y el sector alimentario en particular.

Sektorearen antolaketa horretan, ugariak dira hartu beharreko irizpideak eta guztion arteko lankidetzak izaten ari da kate osoari laguntzen diona.

Ekonomiaren ikuspegitik, zaindu beharreko sektore berezi baten aurrean aurkitzen gara eta elikadura sektorearen beharretara erantzuten laneran ari gara-

Espero dut, gaurko jardunaldia aberasgarria izan dadila bertaratu zareten guztiontzat.

eskerrik asko!