

Doniene Gorrondona apuesta por la innovación en la elaboración de su txakoli

Inmersos en un proceso de I+D+i, son la única bodega en Bizkaia con un banco propio de levaduras

La bodega vizcaína Doniene Gorrondona cumple 25 años apostando por la innovación y la experimentación en sus productos y se han convertido en un referente imprescindible dentro de la denominación de origen Bizkaiko Txakolina.

Desde sus inicios en 1994, tuvieron clara la idea de que el txakoli es un vino histórico que necesita de la innovación y apostaron por la investigación tanto en viticultura como en bodega con las variedades autóctonas. Así, crearon el primer txakoli fermentado en barrica, los espumosos y los destilados. En este marco, son la única bodega en Bizkaia que cuenta con destilería propia y comercializa aguardientes de la variedad hondarribi zuri con gran acierto.

Su posición en vanguardia se materializa también en un ambicioso proyecto con el que han creado su propio banco de levaduras, lo que les hace únicos en la zona. Se trata de un programa de I+D+i en el que llevan trabajando 7 años y con el que han conseguido que todas sus referencias se elaboren con sus propias levaduras lo que les da a sus vinos un carácter singular y más diferenciador.

Hasta entonces y como los demás productores, trabajaban con levaduras convencionales, pero vieron la necesidad de extraer las levaduras de sus propias uvas para a través de un laboratorio y de varias pruebas conseguir un mapa genético y dar con las levaduras idóneas. El txakoli consigue así un banco de aromas muy acorde al entorno del viñedo y gana en originalidad.

Además de la innovación, apuestan también por la tradición y se afanan en recuperar la uva hondarrabi beltza, la más antigua de las variedades de uva de la zona. “La tradición de Bakio es el txakoli gorri, y en eso estamos, intentando aumentar el marco de plantación y la producción porque prácticamente no hay viñedo” dice Andoni Sarratea, director comercial de la bodega.

En la bodega trabajan exclusivamente las variedades de uva autóctonas, que son la hondarrabi zuri, hondarrabi beltza y mune mahatsa.

Doniene Gorrondona lleva 25 años dentro de la denominación de origen Bizkaiko Txakolina y comercializa sus vinos por todo el mundo, aunque defienden que el mercado local es el más fuerte. Entre sus planes a futuro están seguir innovando y aumentar la producción de txakoli gorri que alcanza los 5000 litros y se agota rápidamente.

Autor: Spb_Servicios Periodísticos

Datos de contacto:

Spb_Servicios Periodísticos

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Gastronomía País Vasco Emprendedores](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>