



# TXAKOLI DE BIZKAIA

EL VIAJE



Bizkaia



# INDEX

---

UN RECORRIDO POR EL TXAKOLI DE BIZKAIA \_ **4**

¡OTRO LIBRO SOBRE VINOS! \_ **6**

ANTES DE INICIAR EL VIAJE DEBES SABER QUE... \_ **10**

LLEGA LA HORA DE EMPRENDER EL VIAJE \_ **20**

ENTRE CEPAS \_ **26**

LA UVA LLEGA A LA BODEGA \_ **32**

ES LA HORA DE CATAR \_ **38**

PISTAS \_ **50**

FIESTAS DEL TXAKOLI DE BIZKAIA \_ **58**

ENOTURISMO \_ **70**

BODEGAS \_ **128**



La transformación que ha vivido Bilbao en los últimos años ha situado a Bizkaia como un referente internacional en el mundo de la cultura, la arquitectura, el diseño y la gastronomía. Cada vez más gente se acerca a conocer esta nueva realidad, la de un pueblo amante de sus tradiciones que apuesta por el futuro y la innovación. Esta metamorfosis ha llegado también al mundo del vino, a su elaboración y consumo. Este cambio tiene un nombre propio, el Txakoli de Bizkaia, un vino que ha vivido una sorprendente evolución en los últimos 20 años y que se ha convertido en uno de nuestros mayores orgullos.

Esta guía quiere ser un viaje iniciático a un universo lleno de sensaciones, aromas, sabores y colores, con el predominio del verde característico del País Vasco y el azul del mar Cantábrico. Déjate llevar y da rienda suelta a tus sentidos. Te invitamos a conocer los paisajes de Bizkaia, sus viñedos y bodegas, su gastronomía y la hospitalidad de sus gentes.

# ¡OTRO LIBRO SOBRE VINOS!

---

*“Si me dieran a elegir entre  
diamantes y perlas, yo elegiría  
un racimo de uvas blancas y  
negras”.*

**Nicanor Parra.**

*“Coplas del Vino”*







Lo primero que habrás pensado al abrir esta guía sobre el Txakoli de Bizkaia es que te encuentras ante otro libro sobre vinos. Tienes razón, el vino es uno de los grandes protagonistas de esta historia, pero no es el único. El vino está de moda y tú cumples todos los requisitos: espíritu joven, con inquietudes culturales, que reivindica lo auténtico en un mundo cada vez más global...

Algunos destinos de viaje te definen. Con esta guía intentaremos que no solo te compres unas botellas de Txakoli de Bizkaia en el aeropuerto y te las llesves de recuerdo. El vino es un medio para compartir contigo una experiencia única, un mundo de sensaciones, secretos, matices y placeres. Para este recorrido necesitas ropa cómoda, un calzado adecuado, la mente abierta... y algunos conocimientos básicos.

# ANTES DE INICIAR EL VIAJE DEBES SABER QUE...

---

*“Un vaso de vino en el momento oportuno, vale más que todas la riquezas de la tierra”.*

**Gustav Mahler**



---

**E**n este viaje nos acompaña Mikel Garaizabal. Enólogo, sumiller, viajero y autor de numerosos libros y publicaciones sobre el mundo del vino, Mikel es un divulgador, un titiritero del vino, como le gusta denominarse, y un gran conocedor de Bizkaia y sus tradiciones.

**D**e qué hablamos cuando hablamos de...: El txakoli es mayoritariamente un vino blanco joven, de graduación moderada, muy aromático, fresco y con una agradable acidez característica. Es un vino fruto de la viticultura atlántica de variedades autóctonas (Hondarribi Zuri y Hondarribi beltza), consecuencia de unas condiciones agro-climáticas propias, con un clima templado y húmedo.

**A**lgunos apuntes sobre...: Bizkaia es el motor económico, social y cultural del País Vasco. Con una extensión de 2.217 km<sup>2</sup> y una población aproximada de 1.200.000 habitantes, se encuentra en el norte del Estado español y cuenta con una amplia zona costera, bañada por el mar Cantábrico. Su capital es Bilbao, una de las ciudades de referencia en Europa, un ejemplo de regeneración urbana y un modelo a seguir en todo el mundo. En Bizkaia existen dos lenguas oficiales: el castellano, lengua oficial del Estado español, y el euskera, lengua propia del País Vasco.



**E**mbajador de la gastronomía bizkaina: El Txakoli de Bizkaia ha conocido en los últimos años una transformación global, pasando de ser un vino relacionado con el folklore, de elaboración y consumo en caseríos y presente casi exclusivamente en las ferias agrícolas que se celebran por toda la geografía vasca, a ser considerado una de las marcas de calidad de Bizkaia. En la actualidad, es un vino que goza de gran prestigio y uno de los mejores embajadores de la prestigiosa gastronomía bizkaina.

**L**a Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina: El cambio de imagen del Txakoli de Bizkaia se inició a finales de los 80 y principios de los 90 con la creación en 1994 de la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina y su aportación imprescindible en la profesionalización del sector.







La Denominación de Origen abarca todos los términos municipales del Territorio Histórico de Bizkaia y nació con el objeto de dar a conocer, valorizar y amparar este vino ancestral. La situación actual ha supuesto un replanteamiento total, con gente cualificada y con gran experiencia. Se plantaron y replantaron viñedos y se aplicaron nuevas técnicas de viticultura y enología. Además, se construyeron nuevas bodegas con la correspondiente infraestructura para elaborar vinos de calidad.

Zona vitivinícola emergente: La superficie de viñedo actual es de 400 hectáreas, cerca de un millón y medio de litros de txakoli elaborados y 235 productores inscritos. En cuanto a las bodegas pertenecientes a la Denominación de Origen, se ha pasado de las 28 bodegas iniciales a las 51 registradas en la actualidad. Su producción anual se aproxima a 1.700.000 botellas.



**V**ariedades: Las variedades recomendadas o principales son: Hondarraibi Zuri y la variedad tinta Hondarribi Beltza. A éstas hay que añadir otras autorizadas por la Denominación de Origen: Hondarribi Zuri Xerratia, Mune Mahatsa (Folle Blanche), Izkiriota (Gros Manseng), Izkiriota Ttipia (Petit Manseng), Sauvignon Blanc, Riesling y Chardonnay. Las variedades autorizadas no pueden superar el 20% de la superficie de viñedo que procesa la bodega para la elaboración del txakoli. Tratamiento específico tiene la variedad Hondarribi Zuri Xerratia a la que no se limita su presencia.

**P**roducción actual: El 98% de la producción de Txakoli de Bizkaia es vino blanco fresco sin ningún tipo de envejecimiento, pero la inquietud de varios enólogos ha empezado a dar sus frutos y en el mercado nos podemos encontrar con una gran diversidad de vinos: blancos envejecidos en lías, blancos fermentados en barrica, rosados y, quizás la apuesta más arriesgada pero con un gran futuro a raíz del evidente cambio climático, el Txakoli de Bizkaia tinto. La Denominación de Origen también ampara vinos como los espumosos y los de vendimia tardía, aunque no se pueden denominar txakoli.

**I**nnovación y desarrollo tecnológico: Binomio clave para entender la revolución que ha experimentado el Txakoli de Bizkaia. La Diputación Foral de Bizkaia por medio de los estudios vitivinícolas de la Estación de Fruticultura de Zalla y su Bodega Experimental, junto con la apuesta innovadora de las bodegas de la Denominación han contribuido en buena manera a ello.



# LLEGA LA HORA DE EMPRENDER EL VIAJE

---

*"Viva el buen vino, que es el gran camarada para el camino".*

**Pío Baroja**

¿Cansado del asfalto? ¿Con sobredosis de arte contemporáneo? ¿Dolor de cuello ante tanta belleza arquitectónica? Vamos a relajarnos y a comenzar el viaje desde el Bilbao cosmopolita y moderno hasta el corazón de Bizkaia. Existen viñedos y bodegas inscritos en la Denominación de Origen dispersos por toda la geografía bizkaína.

---

Cuándo visitar los viñedos: Vamos a conocer el proceso de elaboración del Txakoli de Bizkaia en su globalidad, desde la visita a los viñedos hasta la cata. Todos los estamentos del Txakoli de Bizkaia coinciden en que el trabajo en el campo es fundamental a la hora de elaborar vinos de calidad. La mejor época para visitar el viñedo es desde Semana Santa, en el mes de abril, cuando la cepa empieza a brotar, hasta la vendimia, a finales de septiembre y principios de octubre. Si llegas en otras fechas la experiencia también merecerá la pena. Desde Bilbao, y en menos de una hora, podemos ir a cualquiera de las 51 bodegas inscritas en la denominación de origen Bizkaiko Txakolina.

**E**lección de viñedos y bodega: La elección de los viñedos y las bodegas no es difícil. Bizkaia es un territorio privilegiado. Hay pueblos con encanto, playas y parajes naturales idílicos. Podemos decantarnos por una pequeña bodega junto al mar o por una en el interior de Bizkaia. Para gustos son los colores. Lo realmente seguro es que nos encontraremos con viticultores y bodegueros enamorados de su oficio, que miman los viñedos y que cuidan al detalle todo el proceso de elaboración del txakoli.

**D**ónde se cultiva la vid: En Bizkaia, la vid se cultiva en terrenos situados por debajo de los 400 metros de altitud, en suelos de media ladera, resguardados de los vientos del norte y buscando siempre zonas de máxima insolación para conseguir la maduración de las uvas, a una altitud media de 50 - 200 m. Se pueden localizar viñedos tanto en zonas muy próximas a la línea costera, como en valles interiores. Una rica variedad de zonas y emplazamientos que aportan características peculiares a los vinos elaborados, aunque dentro de la misma línea común marcada por la Denominación de Origen (D.O.).



Por qué el txakoli es txakoli y no blanco del Loira: La singularidad del txakoli de Bizkaia es consecuencia de unas condiciones agro-climáticas propias. Pero también hay que resaltar que cada bodega elabora un estilo de txakoli diferente y, aunque hablamos de un territorio pequeño, cada zona tiene sus características particulares.

Esta variedad existente en el txakoli de Bizkaia se debe a varios factores:

1. Tipo de suelo.
2. Situación del viñedo.
3. Microclima de la zona.
4. Variedad de uva.
5. Punto de maduración de la uva.
6. Tipos de laboreo o cómo trabajar el viñedo.
7. El factor humano / Modo de elaboración.









Ya lo dijo el poeta, somos modernos porque somos clásicos. Y si no lo dijo, lo pensó. Vamos a movernos entre cepas, por los viñedos, como si no hubiésemos hecho otra cosa en la vida.

**E**n el campo comprobaremos cómo las condiciones del viñedo cambian dependiendo de la estación del año. Veremos por ciclos los estados vegetativos de la cepa, desde el reposo o parada invernal hasta la vendimia en otoño.

**Al final del invierno:**

LLORO: Antes de llegar a la brotación, y cuando la temperatura media es mayor de 10° C, de las heridas de poda realizadas en invierno saldrá un líquido transparente: la savia. En ese momento podríamos decir que la planta ha salido del letargo.

**Comienzo de la primavera:**

BROTACIÓN: Al subir las temperaturas, y cuando la primavera está por llegar, las yemas comienzan a crecer. De ese órgano saldrán las ramificaciones, hojas y racimos de uva.



**Primavera:**

FLORACIÓN: A mediados de mayo, cuando la temperatura media suba a los 15° C, salen los racimos florales. Este proceso tendrá una duración de 10-15 días. Después de la fecundación, las flores se cuajan para convertirse en fruto.

**Verano:**

PARADA DE VERANO: En los siguientes 40-50 días, parece que la cepa está parada, pero no es así: la planta sigue trabajando en el crecimiento del fruto. En esta época el fruto será de color verde, con muchos ácidos y crecerá en peso y tamaño.

ENVERO: En este espacio de tiempo, el color de la uva cambia. En el caso de las uvas blancas, de verde pasa a amarillo pálido, y en el caso de las uvas tintas pasarán a rojo pálido.

### **Final del verano / Comienzo del otoño:**

**VENDIMIA:** El enólogo decide el momento de iniciar la vendimia, dependiendo del punto de maduración de la uva y el tipo de vino que desea elaborar.

### **Otoño:**

**CAÍDA DE LA HOJA:** Con el frío de noviembre, se caen las hojas de la cepa y la planta entra en el reposo invernal.

**PODA DE INVIERNO:** Consiste en quitar trozos de la cepa; así equilibraremos la producción de un año a otro y le daremos la forma deseada. Esta operación la realizaremos siempre cuando la cepa esté en reposo.





# LA UVA LLEGA A LA BODEGA

---

*“Un buen vino es como una buena película: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre en las películas, nace y renace en cada saboreador”.*

**Federico Fellini**



A finales de septiembre y primeros de octubre comienza la vendimia, una fiesta en el proceso previo a la elaboración del vino. Es imprescindible que la uva llegue lo antes y lo más sana posible a la bodega. La producción mayoritaria de txakoli es vino blanco fresco sin ningún tipo de envejecimiento, por lo que nos centraremos en este tipo de vino.

**P**uedes recurrir a otros libros si estás interesado en conocer en profundidad los pasos a seguir desde que la uva llega a la bodega hasta el embotellado. Para nosotros es suficiente con unos conocimientos básicos sobre las fases de elaboración del txakoli: despallado (separar la uva del racimo), desfangado (limpieza) y fermentación.

---

**Despallado:**

El proceso en la bodega comienza con el despallado, operación que consiste en separar el raspón de la uva.

**Prensado:**

El siguiente paso es sacar el mosto de la uva. Según la presión se consiguen distintos tipos de mosto.

**Desfangado:**

El mosto se lleva a un depósito donde se realiza una técnica de limpieza llamada desfangado y que consiste en la autoclarificación. Lo que se consigue es limpiar el mosto haciendo decantar todos los lodos y materias sólidas que tiene en origen. Después de esta operación, el mosto y, en su caso, el vino quedará mucho más limpio en aromas y sabores.



**Fermentación:**

Después del proceso de limpieza realizado con el desfangado llevamos el mosto a otro depósito y llega el momento de la fermentación. La fermentación del Txakoli de Bizkaia se puede realizar en distintos materiales, pero lo más habitual es utilizar acero inoxidable con sistema de frío. Por medio de las levaduras transformaremos el azúcar del mosto en alcohol + CO<sub>2</sub> + otras sustancias (sabores, aromas...) + calor.

La fermentación en los vinos blancos debe ir despacio, entre 16°-18°, para que el anhídrido carbónico no lleve a volatilizar los aromas (si la temperatura de fermentación fuera superior, habría una fermentación tumultuosa que volatilizaría los aromas). Su duración variará según los azúcares que tenga el mosto y la temperatura de fermentación. Las levaduras transformarán todos los azúcares y, al quedarse sin nutrientes, morirán precipitándose al fondo del depósito. En ese momento, daremos por finalizada la fermentación.

**Trasiegos:**

Ahora vamos a pasar el vino de un depósito a otro. Esta operación se conoce como trasiegos y se realiza aproximadamente cada tres meses.

**La limpieza en el Txakoli de Bizkaia es fundamental:**

Debemos de tener muy en cuenta que en el Txakoli de Bizkaia blanco la lipidez es trascendental. Se utilizan habitualmente tres métodos para su limpieza: clarificación, estabilización en frío y filtrado.

El proceso de elaboración del Txakoli de Bizkaia ha terminado. Es el momento de disfrutar de su consumo.



# ES LA HORA DE CATAR

---

*“Para conocer el origen y la  
calidad del vino no hay nece-  
sidad de beber todo el barril”.*

**Oscar Wilde**

Quiero que sepas que estoy también ante mi primera cata de vino. A veces, como en esta ocasión, tres no son multitud. Lo digo por Mikel Garaizabal, nuestro enólogo y sumiller particular.

Llega la hora de adentrarnos en el universo del Txakoli de Bizkaia mediante la cata. Al comienzo de esta guía te proponía un viaje a un universo de colores, aromas, sabores y sensaciones. Ha llegado ese momento, el de dejarse llevar y dar rienda suelta a los sentidos. El enólogo y sumiller Mikel Garaizabal nos indicará los pasos a seguir y con sus consejos disfrutaremos de una apreciación del vino más completa. En su opinión, todos estamos capacitados para realizar una cata de vino. El procedimiento a seguir es similar al de cualquier otro alimento: se realiza un análisis sensorial u organoléptico, utilizando nuestros sentidos. En el caso específico del vino, utilizaremos la vista, el olfato, el gusto y el tacto.





## LA COPA

---

La principal herramienta de cata es la copa. Es recomendable utilizarla, tanto para catar como para consumir el vino. En un vaso u otro recipiente no apreciamos correctamente las sensaciones -color, aroma...- que debe transmitir el txakoli. Lo conveniente es que realicemos la cata con una copa de tamaño medio, fina, transparente y sin talla ni dibujos. La copa siempre hay que agarrarla del pie (la parte inferior), ya que en caso contrario calentaríamos el vino, mancharíamos el recipiente y no apreciaríamos el color.

## EMPEZAMOS LA CATA: LOS COLORES DEL VINO

---

Cogemos una copa de tamaño medio, la llenamos hasta un tercio de su capacidad, para poder agitarla y manejarla mejor, y observamos el color. Si catamos diferentes muestras tenemos que tener en cuenta que para poder compararlas debemos llenar el mismo volumen de copa en cada muestra, ya que aumentar o disminuir el volumen modifica el color. Inclina la copa 45° sobre un fondo blanco. Podemos hacer la prueba utilizando otro fondo y apreciaríamos que el color no es el real. Es imprescindible que el Txakoli de Bizkaia esté limpio y brillante, no turbio. En el vino blanco no se aceptan posos. Al inclinar la copa podemos encontrar distintas tonalidades de color en el vino según el txakoli que catemos. Al tratarse de un blanco joven, vemos que el pantone de color es el siguiente:

- amarillo pálido
- amarillo pálido verdoso
- amarillo verdoso
- amarillo pajizo



## FASE OLFATIVA: VAMOS A METER LA NARIZ EN LA COPA.

---

El centro del olfato se encuentra en el bulbo olfativo, un órgano que se sitúa en la parte alta de la cavidad nasal. En el análisis olfativo lo primero que hacemos es acercar la copa a la nariz. En un principio a copa parada, es decir, sin realizar ningún movimiento. Medimos su intensidad aromática y apreciamos si el vino tiene aromas limpios u olores desagradables. Para comprobarlo, metemos la nariz en la copa y esperamos cinco segundos. Si aguantamos este tiempo sin que el cerebro nos mande retroceder, será señal de que el vino no tiene olores desagradables.

## FASE OLFATIVA: LA PERCEPCIÓN AROMÁTICA.

---

Agitamos la copa -al hacerlo el vino se airea y se produce una exaltación de los aromas- y volvemos a oler el vino, notando si existe variación en los olores antes percibidos. Al mismo tiempo, identificaremos los aromas que tiene el txakoli que catamos. Hay que tener en cuenta que un gran vino debe tener potencial y complejidad aromática o, lo que es lo mismo, una amplia gama de aromas y que éstos estén bien equilibrados.

## LOS AROMAS DEL TXAKOLI DE BIZKAIA

---

Los aromas que desprende el txakoli los dividimos en 5 apartados:

1. Los aromas frutales cítricos: limón, pomelo, naranja.
2. Frutas exóticas: piña, plátano y lichi.
3. Fruta blanca: manzana, pera.
4. Herbáceos: hierba cortada, hierba fresca.
5. Los aromas florales: espino blanco, acacia, tilo, miel, rosa y violeta.



## LOS SABORES

---

Una vez identificados los aromas, llevaremos una cantidad pequeña de vino a la boca con el fin de apreciar las sensaciones sápidas (los sabores). Las responsables de identificar los sabores son las papilas gustativas, que se encuentran por toda la boca.

El dulce lo apreciaremos en la punta de la lengua, y proviene de los azúcares y el alcohol. Los sabores ácidos -el Txakoli de Bizkaia tiene que tener acidez- se sienten en los laterales de la lengua y son aportados por los ácidos del vino.

El salado se percibe en los bordes, y lo causan las sales minerales y los ácidos orgánicos de la Hondarribi Zuri. El amargo se detecta en la zona central del final de la lengua.



## SENSACIONES TÁCTILES

---

También se conocen como "sensaciones en boca". Para apreciarlas, removemos una pequeña cantidad de vino en la boca con el objetivo de que llegue a todos los rincones, no solo a la lengua, sino a las encías, mejilla o a la parte interior del labio o por todo su interior. Las sensaciones que apreciamos se denominan térmicas o táctiles.

Vamos a conocer las principales:

**Carbónico:** sensación de efervescencia y dulzura en la punta de la lengua.

**Alcohol:** ardor o calidez en toda la boca.

**Astrigencia:** sensación de sequedad. Se aprecia en la parte central de la boca y en su parte anterior.

**Cuerpo:** aspereza y viscosidad.

**Tanicidad:** sensación de sequedad y cuerpo agradable.

## ¿QUÉ TAL LA EXPERIENCIA?

---

Ten en cuenta que catar un vino es la mejor forma de conocerlo, apreciarlo y valorarlo. Ahora dispones de las nociones imprescindible para disfrutar de la elección y el consumo de un buen Txakoli de Bizkaia.

La práctica y el conocimiento de nuevos vinos son tus retos futuros. En la sección PISTAS de esta guía te explicamos cómo puedes realizar una cata en casa, con tus amigos, de forma amena y divertida.







El recorrido por el universo del Txakoli de Bizkaia está a punto de terminar. Es el momento de hacer balance y espero que tu estancia entre nosotros haya sido satisfactoria. Para mí ha sido un placer poder enseñarte nuestra casa, compartir nuestras tradiciones y nuestra gastronomía. Esperamos que cada vez que abras una botella de Txakoli de Bizkaia sonrías recordando los momentos vividos. Brindo por ello. Para terminar, unas últimas sugerencias que te permitan disfrutar aún más de los conocimientos adquiridos. Buen viaje y hasta pronto.

---





## TEMPERATURA DE SERVICIO DEL TXAKOLI DE BIZKAIA

---

Cada tipo de vino tiene una temperatura idónea para su consumo y cata. Al tomar un mismo vino a distintas temperaturas se aprecian sensaciones muy diferentes.

En el caso del Txakoli de Bizkaia, englobado como blanco joven seco, la temperatura adecuada para su consumo es entre 8º y 10º C. Estos vinos tienen la característica de ser frescos y ácidos. Al estar a la temperatura exacta percibiremos mejor esa sensación agradable y de frescor.

Para mantener en la copa las temperaturas indicadas, debemos tener en cuenta que el vino, al servirlo, puede modificar su temperatura. Para un servicio correcto del Txakoli de Bizkaia es muy importante trabajar con las cubiteras, o alguna otra herramienta (fundas metálicas, acolchadas,...), en las que colocaremos agua con abundante hielo hasta el cuello de la botella. Al vino, en general, no le gustan los cambios bruscos de temperatura.

## ¿HASTA CUÁNDO SE MANTIENE UNA BOTELLA DE TXAKOLI DE BIZKAIA?

---

**N**ormalmente la caducidad del txakoli una vez embotellado suele ser de un año, aunque en la actualidad algunas bodegas elaboran txakoli que se mantiene hasta dos años en perfecto estado para el consumo.







## COMO ABRIR UNA BOTELLA

---

El proceso de apertura de una botella es sencillo pero requiere de un protocolo. Sobre todo si bebemos en casa, en compañía de otras personas, una costumbre cada vez más arraigada.

Lo primero que haremos será enseñar la botella a los invitados, con la etiqueta mirando siempre al comensal. La cápsula - la envoltura que cubre la cabeza de la botella y tiene la misión fundamental de garantizar que el vino no ha sido descorchado con anterioridad- hay que cortarla siempre por debajo del anillo situado en el gollete de la botella. En caso contrario, si cortamos por encima, pondríamos el vino en contacto con la cápsula.

El paso posterior, una vez retirada la cápsula, es limpiar la boca de la botella con un trapo o servilleta. El sacacorchos más indicado, por su tamaño y fácil manejo, es el que se conoce como de dos tiempos (puedes llevarlo en el bolsillo y es el más económico). Es importante sacar el corcho sin hacer ruido. Se debe oler el corcho para comprobar que no tiene olores (tiene que ser olor neutro), y de tener algún aroma debe ser el del vino.

Procedemos de nuevo a la limpieza de la botella introduciendo un trapo o servilleta en el interior de la boca. El proceso termina con la cata de una pequeña cantidad de vino. En caso de que se sirva para beber, nunca se debe llenar más de la mitad de la copa.

# FIESTAS DEL TXAKOLI DE BIZKAIA

---



Genika

**Mercado de Santo Tomás:** Los agricultores bizkainos bajan a Bilbao con sus mejores productos a un mercado al que asisten más de cien mil personas. El 21 de diciembre, en las plazas del Arenal y Plaza Nueva.

**Último lunes de Gernika:** Todos los lunes del año se celebra en Gernika un mercado al que acuden vendedores y compradores de toda la comarca de Busturialdea. La gran cita tiene lugar el último lunes de octubre, cuando se celebra una de las ferias gastronómicas, agrícolas, ganaderas y de artesanía más importante del País Vasco. La fiesta se extiende por todo el centro del municipio, ya que los agricultores exponen sus productos en cerca de 900 puestos diseminados por las principales calles de Gernika.

**Fiesta del Txakoli de Bakio:** El 19 de marzo, durante la tradicional Feria de San José, Bakio acoge la Fiesta del Txakoli. En el espacio festivo, se instalan puestos de las bodegas de este municipio.





### **Feria de Presentación de Mendibile.**

En el Palacio Mendibile, en Leioa, sede del Consejo Regulador de la D.O. Bizkaiko Txakolina, se celebra a principios de año la Presentación de Bodegas de txakolis de la cosecha anual.

**Larrabetzu:** Txakoli Eguna: A finales de marzo se celebra en Larrabetzu el Txakoli Eguna, la fiesta de las bodegas inscritas en la comarca del Txorierri con Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina.

**Lezamako Txakoli Eguna:** En la fiesta del txakoli de Lezama, que tiene lugar todos los años a finales de junio, se instalan puestos de las bodegas de la zona y del resto de las inscritas en la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina.



## DONDE COMPRAR

---

La distribución y venta del Txakoli de Bizkaia se ha normalizado hasta el punto de poder encontrar botellas de este vino en supermercados y no solo en licorerías o tiendas especializadas. También los restaurantes de Bizkaia lo incluyen en su carta de vinos, desde los locales de alta cocina hasta los fogones más tradicionales. Otra posibilidad es la compra por internet ([www.txakoli.com](http://www.txakoli.com)) o, al final, siempre nos quedarán las tiendas del aeropuerto de Loiu.





## MARIDAJE

---

El Txakoli de Bizkaia se puede maridar con cualquier plato de la succulenta cocina bizkaína o internacional. Al ser un vino blanco joven pensarás que lo lógico es que sea el acompañamiento ideal para platos de pescado o entrantes. No te equivocas, pero mejor que no pongas barreras a la experimentación. La curiosidad debe ser siempre tu compañero de viaje. Un buen Txakoli de Bizkaia puede ser el complemento ideal a cualquier plato, incluso con el postre. Pruébalo con un queso Idiazabal...



## COMO LEER UNA ETIQUETA

---

La etiqueta es la seña de identidad del vino. Incluye la marca distintiva del txakoli, el registro embotellador, grado alcohólico, volumen contenido, identificación y localización de la bodega, denominación de origen y los registros de sanidad y de exportación. Está prohibido que la etiqueta recoja cualquier dato que induzca a equivocación. Además, indica el año en que se efectuó la vendimia y de esta forma asegurar que ese vino es diferente a otros en función de las circunstancias climatológicas que sufrió el viñedo. Respecto a la contraetiqueta del vino, es donde suele aparecer el sello oficial del Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

## JUGUEMOS A CATAR

---

En casa, con los amigos, también puedes realizar una cata. El objetivo es pasar un rato agradable y divertido. Te lo tienes que tomar como un juego: enseñarles las diferencias que existen al utilizar una copa o un vaso, que aprendan a distinguir los colores -coloca la copa sobre un fondo blanco y luego sobre otro color y que vean los cambios-, probar si les funciona bien la nariz y así conocer su percepción aromática, aconsejarles cómo definir los sabores... El mismo proceso que hemos seguido en la cata en bodega. Para determinar los aromas, y ver la calidad de las narices de tus amigos, utiliza esencias (melocotón, violeta, manzana,...) y tiras de cartulina absorbente, como las que se utilizan de prueba en las perfumerías para distinguir los aromas de los perfumes. Para definir los sabores necesitas 4 copas, una cucharilla para disolver y curiosidad por conocer cosas nuevas. Un sabor dulce se consigue disolviendo azúcar en el agua. El amargo, con agua y café. El ácido, con limón y agua. Y el salado, con agua y sal. La cata entendida como un juego con el que aprender sobre el vino mientras pasas un rato distendido con los amigos.





Visitar las bodegas de txakoli diseminadas por toda nuestra geografía te va a permitir descubrir lo que ya te comenté al principio de esta guía: Bizkaia es un territorio privilegiado, con idílicos parajes naturales, pueblos con encanto, playas salvajes y con una excelente gastronomía. Solo tienes que elegir un destino. Imposible equivocarse.

# BUSTURIALDEA

---

BERMEO-MUNDAKA  
ELANTXOBE-SUKARRIETA  
IBARRANGELU-BUSTURIA  
GAUTEGIZ ARTEAGA-EA-MURUETA  
EREÑO-ERRIGOITI-FORUA  
KORTEZUBI-NABARNIZ-GERNIKA LUMO  
ARRATZU-MORGA-AJANGIZ  
MENDATA-MUXIKA

La naturaleza y el mar se funden en una de las zonas más atractivas de Bizkaia para el visitante. Un territorio que destaca por su gran riqueza paisajística y patrimonial, con municipios emblemáticos, como Gernika-Lumo, puertos pesqueros de gran sabor marinero, como Bermeo o Elantxobe, y pequeñas localidades con encanto, tanto en la costa –Ea o Busturia- como en el interior –Muxika, Kortezubi o Morga. Una zona perfecta para la práctica del senderismo, hípica, deporte de aventura y todas las actividades relacionadas con el mar – buceo, surf, piragua, vela... El municipio de Mundaka es lugar de peregrinación para los amantes de surf de todo el mundo.

Se encuentra a media hora de Bilbao, con fácil acceso por una moderna red de carreteras y de transporte público.

## TREN (EUSKOTREN)

Estación de Atxuri (diario).  
Paradas en Muxika, Gernika-Lumo, Busturia, Mundaka y Bermeo.  
Tel.: 902 543210/946880357.  
Horarios: [www.euskotren.es](http://www.euskotren.es).

## AUTOBÚS (BIZKAIBUS)

Tel.: 902222265  
E-mail: [infobizkaibus@bizkaia.net](mailto:infobizkaibus@bizkaia.net)  
Horarios: [www.bizkaia.net](http://www.bizkaia.net)





## NO TE VAYAS SIN CONOCER...

---

**G**ernika, considerada la capital histórica del pueblo vasco, una villa que acoge la Casa de Juntas, sede del máximo órgano institucional de Bizkaia. A su lado se levanta el Árbol de Gernika, símbolo de todos los vascos y punto de encuentro de los junteros del Señorío de Bizkaia desde la Edad Media. La Casa de Juntas, un edificio de estilo neoclásico que se construyó entre 1826 y 1833, es el lugar donde actualmente se celebran los plenos de las Juntas Generales de Bizkaia, una de las instituciones más respetadas por los bizkainos. En Gernika no puede faltar una visita al Museo de Euskal Herria, al Museo de la Paz y al Parque de los Pueblos de Europa, espacio que alberga esculturas de Chillida ("Gure Aitaren Etxea"), Henry Moore ("Gran figura en un Refugio") y un busto de Humboldt. Picasso pintó el "Guernica" como respuesta al bombardeo de la villa bizkaína durante la Guerra Civil y convirtió a Gernika en un símbolo mundial contra la guerra y a favor de la paz.





**EI BOSQUE DE OMA** uno de los parajes más sorprendentes de la geografía bizkaína, situado en la Reserva Natural de Urdaibai, en el municipio de Kortezubi. Obra del artista Agustín Ibarrola, la composición de diferentes figuras mediante la intervención pictórica de diversos árboles, pinos Monterrey, proporcionan un carácter mágico a este bosque, cambiando constantemente la perspectiva a medida que nos adentramos en su interior.



**La Reserva Natural de Urdaibai** es uno de los tesoros de esta zona privilegiada y motivo de orgullo para los bizkainos. Declarada en 1984 por la UNESCO Reserva de la Biosfera, supone el 10% de la superficie de Bizkaia. Abarca gran variedad de paisajes: acantilados, playas, bosques, ríos, marismas, vegas fluviales, estrechos valles... Con una exuberante vegetación, Urdaibai atesora un valioso patrimonio biológico y posee numerosos yacimientos arqueológicos.



**L**a Ermita de San Juan de Gaztelugatxe, situada en la isla del mismo nombre. En la carretera Bermeo-Bakio tomamos el desvío señalado a la isla. Desde la base del peñón se accede por una larga escalera a pie. Se puede visitar el interior de la ermita los sábados por la mañana. Llama la atención por su arraigo popular, los cuadros de temática naviera y los barcos, a modo de exvotos, que los fieles han ido colocando. El edificio actual es fruto de la reforma de 1886, cuando se descubrieron monedas y sepulcros de la Edad Media.

No hay que olvidar que la razón principal de esta guía es el txakoli de Bizkaia y que la mejor forma de conocerlo es acercarse a visitar las viñas y las bodegas donde se produce. Busturialdea es una de las partes del territorio bizkaíno que cuenta con un mayor número de ellas inscritas en la denominación de origen **Bizkaiko Txakolina**. Es importante tener en cuenta que antes de realizar la visita es necesario reserva previa por teléfono.





**E**n Gernika (Barrio Arane, 3) se encuentra Itsasmendi. Donde laderas montañosas próximas al golfo de Bizkaia dan lugar al nombre de la Bodega y a su patrimonio más valioso, 30 has de viñedo.

**L**a expresión del clima, del suelo, de la topografía, del microclima de cada parcela vitícola, de la planificación y manejo de los viñedos, de la utilización de un criterio enológico respetuoso e innovador con el concepto más auténtico de una Denominación de Origen ha dotado a Bodegas Itsasmendi de su propia personalidad.

**S**us vinos, Txakoli Itsasmendi, Txakoli Itsasmendi 7 y Itsasmendi Urezti Vendimia Tardía son elaborados a partir de Hondarribi Zuri, Hondarribi Zuri Zerratie, Riesling y Izkiriote Handi.

**T**xakoli Itsasmendi es fruto del coupage de los viñedos de Hondarribi Zuri y Hondarribi Zuri Zerratie. La diversidad geológica y el microclima de cada parcela, una viticultura ecológicamente respetuosa y una enología innovadora son el conjunto de factores que determinan la expresión de este Txakoli. En entorno a los 12º, equilibrado en boca, fresco, armonioso, redondo, persistente y un final ligeramente amargoso, elegante y típico de la variedad. Itsasmendi es un txakoli en el que se resalta el equilibrio, la frescura y la armonía.

**I**tsasmendi 7 se comenzó a elaborar en el año 2003, con el fin de obtener otra forma de expresión de la variedad autóctona a partir de una selección de la producción y con un porcentaje de aproximadamente un 20% de Riesling. Se ha logrado un txakoli con más estructura, volumen y sensación de untuosidad y grasa. Después de la fermentación alcohólica madura varios meses con las lías en el de-

posito logrando un txakoli más duradero y que mejora con la crianza en botella. Embotellado en su mejor momento puede tener vida para varios años desarrollando más matices. Vino para consumir con al menos 3 meses de crianza en botella o guardar durante 3-4 años y disfrutar de su complejidad.

**I**tsasmendi Urezi Vendimia Tardía. Del mismo estilo que otros vinos hermanos producidos en el arco atlántico al que pertenecemos como son los afamados Sauternes, Barsac y Jurancon. La sobre maduración de la uva es sobre las propias cepas realizándose la vendimia a lo largo del mes de Noviembre. Producto que viene elaborándose desde 2001.

**U**n brillante color amarillo dorado, en la nariz destaca su complejidad, combinándose los aromas de la uva sobremadura, piel de naranja, pera, cera, miel con notas especiadas provenientes de su breve paso por la bodega. Su estancia en botella ha conseguido un vino en boca: dulce, largo, denso, untuoso y persistente, con un buen equilibrio de los azúcares residuales y la acidez y con vía retronasal aromática. Un vino delicado que evoluciona en su color con el paso del tiempo y en su complejidad bocal y aromática. 13% de alcohol y 80 grs de azúcar residual.

**L**a Bodega Itsasmendi admite visitas (degustación y maridaje). Grupos de 25 personas máximo (15% de descuento para grupos superiores a 10 personas). Días de visita y horarios: Días laborables: de 10:00 a 13:00 horas y de 15:00 a 17:00 horas. Los tres primeros sábados de cada mes: de 09:00 a 13:00 horas. El mes de agosto, cerrado. Tel.: 946 270 316  
Web: [www.bodegasitsasmendi.com](http://www.bodegasitsasmendi.com)

**E**n el municipio de Muxika (Ajuria, Carretera de Zugastieta de Balcón de Bizkaia, Barrio Berroja), se sitúa la Bodega Berroja, una empresa familiar que explota sus viñedos y elabora sus txakolis en la misma propiedad.

**E**l Txakoli procede, principalmente, de uvas Hondarribi Zuri, bajo la influencia de un clima oceánico por la proximidad del mar Cantábrico y sobre un Terroir que confieren una especificidad característica propia del lugar en el que se desarrollan las viñas y en su caso es esta una de las características que pueden destacar y en las que se aplican técnicas de Producción Integrada, gestión de procesos ISO 9001-2008 y los condicionantes de la Denominación de origen Bizkaiko Txakolina.

**B**odega Berroja por ello, elabora Txakolis de calidad, bajo las marcas comerciales: Berroia, Aguirrebeko y Berroja.

**T**xakoli Aguirrebeko, es un Txakoli obtenido a partir de uvas Hondarribi zuri, cultivadas en suaves laderas orientadas al sur en pleno corazón de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, a una altitud media de 200 m. Viñedo en espaldera con técnicas de producción integrada. Precioso tono amarillo verdoso, limpios aromas a flores blancas, limón y piña; con un amplio volumen en boca y toques cítricos. Adecuado para disfrutarlo como aperitivos o en compañía de mariscos, pescados y verduras. Temperatura de consumo 8- 10 °C. Contiene sulfitos.

**T**xakoli Berroja, es un Txakoli elaborado a partir del coupage de txakolis obtenidos de las variedades Hondarribi Zuri(80%) y Risling(20%), y una maceración sobre sus propias lias durante 8-10 meses, en tanque de acero inoxidable. Variedades que se han producido sobre un

viñedo en espaldera con técnicas de Producción Integrada. Sus características organolépticas destacan por un color amarillo pajizo, con nariz de manzana madura, flores blancas y heno. Muy fresco al paladar, con un volumen progresivo, de suave retrogusto. Adecuado para disfrutarlo con platos tradicionales de Balcado en salsa vizcaína, caracoles, o guisados.. Temperatura de consumo 10- 12 °C. y es recomendable su descorche con antelación a su consumo durante 15 minutos. Contiene sulfitos.

La Bodega Berroja ofrece visitas guiadas con cata, así como servicio de restaurante y otras actividades. Días de visita y horarios: Días laborables: El horario de visitas, para grupos mayores de 25 personas, y según temporada de verano o invierno, es de 16:00 a 19:00 h. Los sábados, para cualquier tipo de grupo, el horario es de 10:30 a 14,00 h. y de 17:00 a 20:00 horas. Los domingos y festivos: de 11:00 a 14:00 horas. Tel.: 944106254. E-mail: txakoli@bodega-berroja.com. Web: www.bodegaberroja.com.



**A** un paso del mar, en Ibarangelu (Barrio Arboliz, 15) se encuentra la Bodega Merrutxu, un caserío reformado profundamente, donde de su restauración nace la Bodega, un Agroturismo y la vivienda familiar. Su ubicación reúne todas las cualidades para producir uva de gran calidad, esencial para la obtención de un buen txakoli: en un pequeño alto, soleado, a poca distancia de la mar, orientado al sur, con una leve pendiente. Añaden a las variedades autóctonas Hondarribi Zuri y Mune mahatsa, la presencia de Chardonnay y Riesling.

**E**l Txakoli Merrutxu es un vino blanco joven y afrutado, con una graduación de 11º, una pequeña acidez y ligero amargor acompañado de un pequeño punto de carbónico. Se aconseja tomarlo fresco, 6/8º y es excelente acompañante de entrantes, pescados y mariscos.

**L**a Bodega Merrutxu oferta degustación de Txakolis en bodega o en el comedor, puesto que se ofrece a los visitantes la opción de desayuno y cena. Tel.: 946276435 / 62686 0395. E-mail: info@merrutxu.com.



**E**n Busturia, en el caserío Amunategi, se halla la Bodega Amunategi (Barrio Bartolomé, 57). Su ubicación privilegiada, la conjunción de la tradición y pasión por el vino, junto con el coupage de variedades de uva que se realiza, hacen del Txakoli Amunategi, perteneciente a la Denominación de Origen Txakoli de Bizkaia, un vino con un rango de calidad constante a lo largo de los años con un aroma, sabor y textura diferenciados.

**T**xakoli Amunategi. Fruto del proceso de elaboración descrito, se obtiene el Txakoli Amunategi, en un coupage único fruto de las aportaciones que cada variedad imprime y que se mantiene con uniformidad sensorial constante a lo largo de los sucesivos años. D.O. Txakoli de Bizkaia

**L**as variedades de vid son la Hondarribi Zuri, Hondarribi Beltza, Hondarribi Zuri Zerratia (Petit corbou), Chardonnay y Riesling.

**E**s posible una visita guiada completa a la Bodega Amunategi: entorno, viñedo, bodega y cata. Grupos: Máximo 30 personas. Tel.: 685737398. Web: [www.amunategi.eu](http://www.amunategi.eu).

# LEA ARTIBAI DURANGALDEA

---

LEKEITIO-ISPASTER-MENDEXA  
GIZABURUAGA-AMOROTO  
BERRIATUA-ONDARROA-AULESTI  
MARKINA XEMEIN  
MUNITIBAR ARBAZTEGI GERRIKAITZ  
ZIORTZA BOLIBAR-ETXEBARRIA  
DURANGO-BEDIA-LEMOA  
AMOREBIETA/ETXANO-IURRETA  
GARAI-MALLABIA-ERMUA-BERRRIZ  
ZALDIBAR-IZURTZA-MAÑARIA-ABADIÑO  
ELORRIO-ATXONDO

Las villas costeras de Ondarroa y Lekeitio son los municipios principales de Lea Artibai, una zona ideal para la práctica de deportes náuticos, como la vela, el surf o la pesca. Lea Artibai combina el mar con un paisaje interior único, lugar ideal para iniciarse en los deportes de aventura, la hípica o simplemente recorrer sus caminos y conocer sus enclaves más característicos. La comarca de Durangaldea, que tiene como eje principal el municipio de Durango, compagina pequeñas localidades rurales con pueblos con una poderosa arquitectura civil, como es el caso de Elorrio.

Se encuentra a menos de una hora de Bilbao, con fácil acceso por una moderna red de carreteras.

## AUTOBÚS (BIZKAIBUS)

Tel.: 902 222 265

E-mail: [infobizkaibus@bizkaia.net](mailto:infobizkaibus@bizkaia.net)

Horarios: Web: [www.bizkaia.net](http://www.bizkaia.net)

## TREN (EUSKOTREN)

Estación de Atxuri (diario). Destino: Durango.

Tel.: 902 543 210 / 946 880 357

Horarios: [www.euskotren.es](http://www.euskotren.es)





## NO TE VAYAS SIN CONOCER...

---

**L**ekeitio y Ondarroa son dos de los municipios costeros por excelencia de Bizkaia. Recorrer su precioso casco antiguo, con parada en sus edificios más emblemáticos, y acercarse hasta el puerto e impregnarse de su genuino sabor marinero es el mejor preámbulo para conocer algunas de las joyas que se encuentran dispersas por este territorio privilegiado. El 5 de septiembre, Lekeitio celebra una de las fiestas más populares de Euskal Herria, conocida como "Gansos de Lekeitio".



**L**a Colegiata de Santa María de Zena-Lrruza es un importante enclave de la ruta jacobea. Fundada en el siglo X, se encuentra en el municipio de Bolívar y es actualmente sede de una comunidad cisterciense. El conjunto consta de varios edificios (iglesia, claustro, casa del abad, casas de los canónigos) situados alrededor de un patio irregular. El pequeño claustro, de dos alturas, data del siglo XVI. La iglesia, rectangular, con ábside poligonal, está cubierta por bóvedas de crucería. En el interior destaca el órgano más antiguo de Bizkaia, del siglo XII, el retablo del Descendimiento y el retablo principal, ambos del siglo XVI. En el mes de mayo o junio, la Colegiata celebra un importante festival de música antigua.



La localidad de **Markina Xemein** acoge el Museo Simón Bolívar, situado en el Caserío "Errementerikua" y vinculado a los antepasados de Simón Bolívar. Inaugurado en 1983 con motivo del bicentenario del nacimiento del "Libertador", la colección del museo está dedicada a la historia de Bizkaia en la Edad Media y a la trayectoria personal y política de Simón Bolívar (1783-1830).

Los miércoles, previa reserva, se realizan visitas guiadas.

Tel.: 946 164 114

E-mail: [info@simonbolivarmuseoa.com](mailto:info@simonbolivarmuseoa.com)

Web: [www.simonbolivarmuseoa.com](http://www.simonbolivarmuseoa.com)

**E**n nuestra ruta por las bodegas de denominación de origen Bizkaiko Txakolina, en Markina Xemein se encuentra la Bodega Axpe (Barrio Atxondoa, 13, Caserío Axpe). Son productores de sidra y Txakolí. En 1996 fundaron la bodega, que actualmente dispone de la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina. Sidra y txakoli Vizcaíno, que viene embotellado y en barriles con su propio nombre, procedente del caserío que está situado al lado de la casa de la sidra.

**T**xakoli Axpe. Txakoli de gran calidad con Denominación de Origen, elaborado con variedades de uvas que nos permite el Consejo Regulador: Hondarribi Zuri y Folle Blanche. Elaborada artesanalmente según la normativa vigente dentro de las nuevas técnicas y tecnologías. Excelente para acompañar comidas y cenas de mantel.

**P**revia reserva, visita a bodega, cata y existe la posibilidad de llevar comida para elaborar in situ. Hasta un máximo de 100 personas.

Tel.: 94 616 82 85. Móvil: 655 734 625.

E-mail: [axpesagardotegia@yahoo.es](mailto:axpesagardotegia@yahoo.es)

Web: [www.axpesagardotegia.com](http://www.axpesagardotegia.com)

**I**mprescindible la visita a los municipios de **Durango y Elorrio**, dos pueblos con un importante patrimonio arquitectónico. El casco antiguo de Durango alberga numerosos monumentos de valor histórico: la parroquia barroca de Santa Ana, la iglesia gótica de Santa María de Uribarri, la cruz de Kurutziaga, la Torre de Lariz o el Ayuntamiento. Elorrio, considerado Conjunto Monumental Histórico-Artístico, es la villa de Bizkaia que con mayor número de casas solariegas blasonadas. Oficina de Turismo de Elorrio: Berriotxoá, 13. Telf.: 946 820 164.

**E**l **Parque Natural de Urkiola**, con una extensión de 5.768 hectáreas, está ubicado en los montes de Durangaldea, en los municipios de Abadiño, Dima, Durango, Izurtza, Mañaria y Atxondo, así como en la localidad alavesa de Aramaio. El Parque Natural de Urkiola se declaró el 29 de diciembre de 1989 con la finalidad de asegurar la protección y conservación de los recursos naturales, manteniendo y potenciando al mismo tiempo las explotaciones tradicionales de las montañas que lo conforman. Más información: [www.urkiola.net](http://www.urkiola.net).

**E**l **Santuario de Urkiola** se levanta en la sierra de su mismo nombre, en un extremo del municipio de Abadiño, a unos 750 metros sobre el nivel del mar. El patrón o titular originario es San Antonio Abad, santo protector del campo y de los animales. Una tradición asegura que, en uno de sus viajes, San Antonio de Padua llegó hasta Urkiola, pernoctando en su Hospital y celebrando la Eucaristía en la ermita de San Antón. Desde el siglo XIII ambos Santos presiden el Santuario. Más información: [www.urkiola.net](http://www.urkiola.net).



Dentro de los municipios rurales que forman Durangaldea destaca **Garai**, un pueblo con encanto enclavado en plena naturaleza, rodeado de impresionantes montañas, y con una gran tradición agrícola y ganadera.



# URIBE KOSTA

---

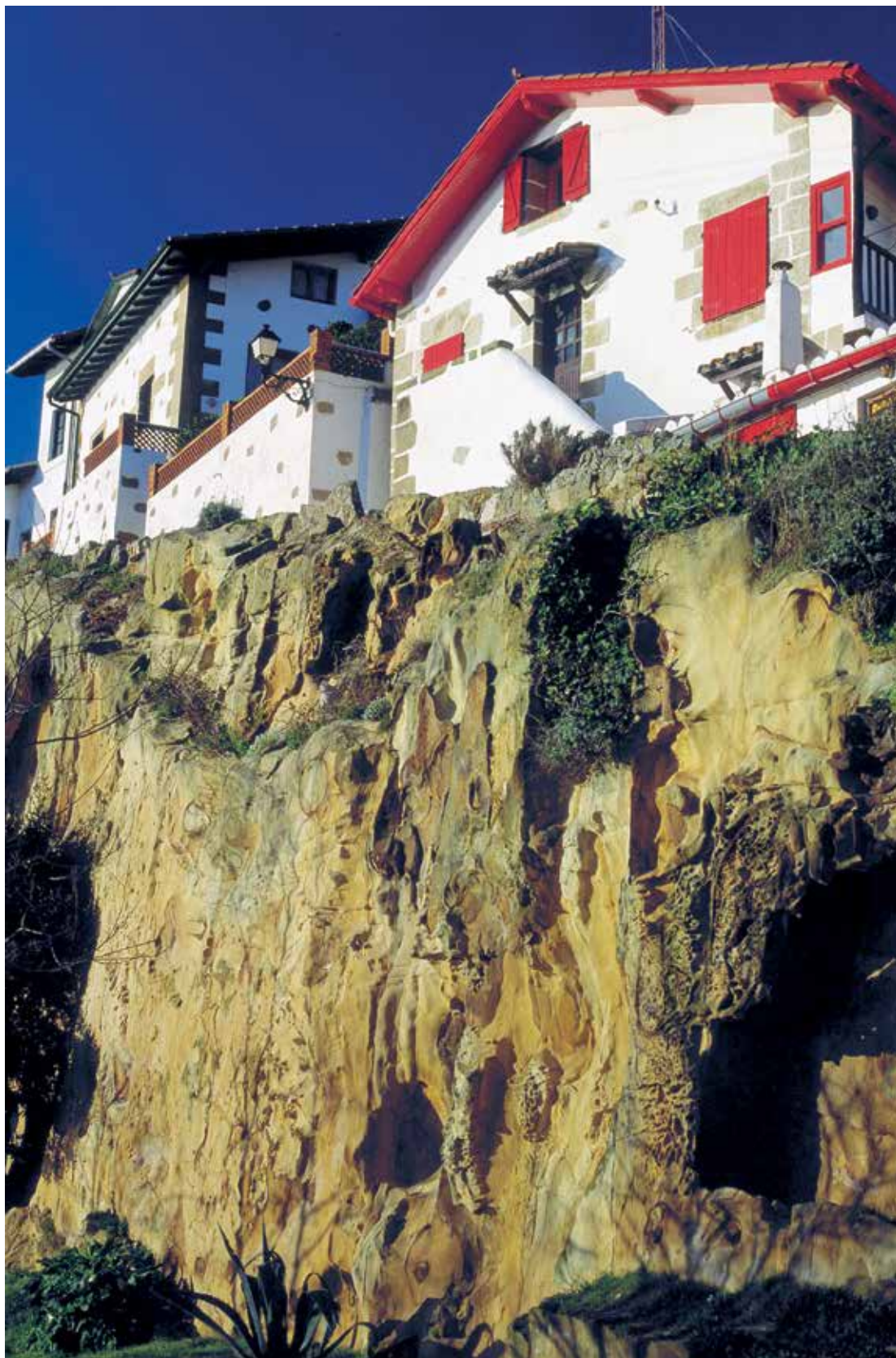
LARRABETZU-LEZAMA-SONDIKA  
DERIO-ZAMUDIO-GAMIZ FIKA  
FRUIZ-LOIU-ERANDIO-LEIOA-GETXO  
BERANGO-LAUKIZ-MUNGIA ARRIETA  
MEÑAKA-GATIKA-URDULIZ-SOPELANA  
BARRIKA-PLENTZIA-GORLIZ-LEMOIZ  
MARURI JATABE-BAKIO

En Uribe Kosta se encuentran algunas de las playas más populares de Bizkaia, perfectas para el baño pero también para la práctica de deportes acuáticos, especialmente vela, piragüismo y surf. Amplios arenales situados en los municipios de Sopelana, Plentzia, Gortz o Bakio. Más cerca de Bilbao se encuentra Getxo, conocido, además de por sus playas, por acoger durante el verano, de junio a julio, prestigiosos festivales de música (jazz, blues y folk) y por su impresionante arquitectura civil, una zona repleta de palacios y mansiones de gran belleza, construidos entre finales del siglo XIX y principios del XX. Como en el resto de Bizkaia, el territorio de Uribe Kosta combina el mar con una frondosa naturaleza, ideal para perderse por sus caminos y conocer la Bizkaia interior.

El municipio más alejado se encuentra a menos de una hora de Bilbao, con fácil acceso por una moderna red de carreteras y transporte público (metro y autobús).

METRO BILBAO  
Tel.: 944254025  
E-mail: [info@metrobilbao.net](mailto:info@metrobilbao.net)  
Horarios: Web: [www.metrobilbao.net](http://www.metrobilbao.net)  
Línea 1 : Bilbao-Plentzia.

AUTOBÚS (BIZKAIBUS)  
Tel.: 902222265  
E-mail: [infobizkaibus@bizkaia.net](mailto:infobizkaibus@bizkaia.net)  
Horarios: [www.bizkaia.net](http://www.bizkaia.net)





## NO TE VAYAS SIN CONOCER...

---

**Los pueblos costeros** –Getxo, Sopelana, Barrika, Plentzia, Gorliz y Bakio-, con sus impresionantes playas y su ambiente marinero. Mención aparte merece el Puerto Viejo de Algorta, en el municipio de Getxo, y el casco antiguo de Plentzia, dos enclaves con un encanto especial. Getxo cuenta también con un moderno puerto deportivo, con un aquarium y una amplia zona de ocio, y campos para la práctica del golf.

**Los municipios del interior**, como Larra-betzu, Gamiz Fika o Meñaka, pueblos con el sabor de la Bizkaia rural. Mungia, con una importante arquitectura civil y religiosa, es la localidad de referencia por población y comercio. Como curiosidad, en el municipio de Lezama se encuentran las instalaciones del equipo de fútbol Athletic Club de Bilbao, único club del Estado español, junto con el Barcelona y el Real Madrid, en militar siempre en la primera división del campeonato de Liga.

**E**l **Puente Bizkaia** une los dos márgenes de la Ría, los municipios de Getxo y Portugalete. En 2006 fue declarado por la UNESCO patrimonio mundial. Fue el primer puente transbordador del mundo construido de estructura metálica. Se inauguró el 28 de julio de 1893 y en la actualidad permanece en plena actividad. Visitas: Tel.: 944801012. E-mail: [promocion@puente-colgante.com](mailto:promocion@puente-colgante.com).

**E**l **Castillo de Butron** es una construcción de estilo medieval que se encuentra en el término municipal de Gatika, a veinte kilómetros de Bilbao. La construcción original se remonta al siglo IX y ha sufrido diversas reformas a lo largo de la historia, la última en pleno siglo XX. El castillo se encuentra ubicado en un amplio parque, con palmeras y especies exóticas que remarcan su aspecto irreal. Se accede por la carretera BI-3121, saliendo de Urduliz en dirección a Mungia. Justo al entrar en el término municipal de Gatika se divisa a nuestra izquierda el castillo, algo separado de la vía principal. En la actualidad no se puede visitar su interior.







**E**n Uribe Kosta encontramos varias bodegas que admiten visitas, previa reserva, y que están inscritas en la denominación de origen Bizkaiko Txakolina. En Larrabetzu (Barrio Legina, s/n) dentro del complejo de Azurmendi en su zona de Pret a porter los visitantes podrán disfrutar de la Bodega de txakoli más grande de la Comunidad Autónoma Vasca, la Bodega Iturrialde. La bodega que cuyo vino lleva el nombre de Gorka Izagirre nace con el objeto de dar a conocer, valorizar y amparar este vino ancestral, fruto de la viticultura atlántica de variedades autóctonas y del buen hacer de nuestros caseríos.

**T**xakolí elaborado a partir de uvas propias procedentes de nuestros viñedos de Hondarribi Zuri y Hondarribi Zuri Zerratie.

**S**us vinos son el Txakoli Gorka Izagirre Vendimia 2011, Txakoli Uixar Vendimia 2011 y Txakoli Arima Vendimia tardía 2009.

**T**xakoli Gorka Izagirre Vendimia 2011. De aspecto visual limpio y brillante presenta un color amarillo pajizo con reflejos metálicos e irisaciones verdes, testigos de su juventud. Una nariz, de alta intensidad aromática. Sobre una base de fruta de manzana con envoltura balsámica aparece una expresión floral blanca de tilo, y acacia. Boca. Rica, frutoso y envolvente. Con matices cítricos y un magnífico retrogusto con recuerdo de hinojo. Se despliega por la boca expresando una fresca acidez perfectamente integrada, junto con un final ligeramente amargo que activa nuestro paladar

**T**xakoli Uixar Vendimia 2011. De presencia elegante e impoluta. Su color es amarillo brillante. Deja en copa una buena presencia de glicerina, con lento desprendimiento de lágrima. Alta intensidad aromática con aromas nobles que conjugan perfectamente la fruta muy madura con la esencia cítrica de la corteza de naranja, el matiz especiado de la canela, el toffe y la flor de acacia. En boca es largo y persistente, despliega un magnífica acidez envuelta con el azúcar y el alcohol dejando una sensación golosa y agradable. Plano y muy sabroso. En retronasal nos devuelve las notas aovadas perfectamente ensambladas con la sensación cítrica.

**T**xakoli Arima Vendimia tardía 2009. De aspecto visual iridiscente, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos, representa una densa lágrima que avisa de su densidad en boca. Una nariz de alta intensidad, con nobles notas de fruta blanca, pera y manzana madura, corteza cítrica y toque herbal. Su intrigante complejidad aromática nos invita a buscar en él. En boca se despliega suave, frutoso y envolvente. Con una magnífica acidez, expresión de fruta blanca envuelta en flor cítrica de azahar y un final amarescente, recuerdos herbales y un toque mentolado. Es un vino complejo, plano y equilibrado.

**L**a Bodega Iturrialde ofrece la posibilidad de visita con cata y degustación de pintxos y visita más menú bodega.

Tel.: 946 742 706

E-mail: [txakoli@gorkaizagirre.com](mailto:txakoli@gorkaizagirre.com)

Web: [www.gorkaizagirre.com](http://www.gorkaizagirre.com)



**E**n el municipio costero de Bakio (Gibelorrat-zagako San Pelaio, 1) se encuentra la Bodega Gorrondona pionera en la Denominación de Origen Txakoli de Bizkaia como bodega profesional.

**S**u situación geográfica, a orillas del cantábrico y a su vez protegido en el centro de un valle, hace que la uva de sus viñedos ubicados en las laderas orientadas al sur, Hondarribi Zuri y Hondarribi Beltza preferentemente, tengan una personalidad propia.

**E**ntre sus productos el Txakoli Doniene, Gorrondona Tinto, Doniene Fermentado en Barrica y el Gorrondona Blanco.

**D**oniene Txakoli Blanco. Elaborado con Hondarribi Zuri. De vendimia eleccionada. Es la máxima expresión de la variedad: nariz sutil y compleja de aromas primarios -hinojos, cítricos, manzana -y gran potencia en boca conferida por su estructura glicérica, acidez bien integrada y final amargoso amable. 2010 y 2011 son las añadas recomendadas para su consumo durante 2012.

**G**orrondona Txakoli Tinto. Elaborado con Hondarribi Beltza procedente de los viñedos más antiguos de Bakio. Aplicación de nuevas técnicas en bodega como la criomaceración en una variedad de uva todavía desconocida y de gran personalidad. La añada 2011 saldrá a partir de marzo de 2012.

**D**oniene Txakoli Blanco fermentado en barrica nueva. Elaborado con Hondarribi Zuri en años de buena maduración. Finca seleccionada. Fermentado y criado en barricas nuevas de roble francés. Conjugación de aromas primarios potenciados con notas de madera y crianza. 2006, 2008, 2010 y 2011 son las últimas añadas de elaboración.

**G**orrondona Txakoli Blanco. Elaborado con las tres variedades autorizadas. Es el vino marítimo y fresco con el que se asocia el txakoli actual. 2011 es la añada que se está comercializando actualmente.

**E**n la Bodega Gorrondona las visitas están adaptadas a distintos perfiles de cata y pueden complementarse con degustaciones gastronómicas.

Tel.: 946 194 795

Email: [gorrondona@donienegorrondona.com](mailto:gorrondona@donienegorrondona.com)

Web: [www.donienegorrondona.com](http://www.donienegorrondona.com)



**E**n Gamiz Fika (Caserío Eguzkitza) se encuentra la Bodega Uriarte, donde se produce un Txakoli de origen medieval, fresco, con algo de aguja y una leve acidez. Su personalidad le viene de dos variedades autóctonas de uvas, la Hondarribi Zuri y la Hondarribi Beltza.

**E**ste vino suave, joven y afrutado que se produce en la bodega del Caserío Eguskiza es el resultado de la sabia combinación entre la tradición vitivinícola y los modernos métodos enológicos. Entre sus productos se encuentran el Blanco, Rosado, Tinto y Especial.

**T**xakoli Uriarte Blanco. Tonalidad amarillo pajiza, a veces con matices verdosos. Matices variados en nariz predominando aromas afrutados. Sensación agradablemente fresco en paladar con la presencia constante de un alegre, enriquecedor y placentero verdor que perdura.

**T**xakoli Uriarte Rosado. Entre fresa pálido y frambuesa. Aroma franco, con predominio de notas frutales. Fresco y equilibrado, ligeramente, ácido y afrutado.

**T**xakoli Uriarte Tinto. Rojo intenso con tonalidades que van del rojo cereza al violáceo. Aroma franco, con predominio de notas frutales y frutos del bosque. Fresco y equilibrado, ligeramente, ácido y afrutado.

**T**xakoli Uriarte Especial. Tonalidad amarillo pajiza, a veces con matices verdosos. Matices variados en nariz predominando aromas afrutados. Sensación agradablemente fresco en paladar con la presencia constante de un alegre, enriquecedor y placentero verdor que perdura.

**E**n la Bodega Uriarte, existe la posibilidad de realizar visita y cata.

Tel.: 946 153 140 Móvil: 659 674 595

E-mail: [info@txakoli-uriarte.com](mailto:info@txakoli-uriarte.com)

Web: [www.txakoli-uriarte.com](http://www.txakoli-uriarte.com)







**E**n Leioa se encuentra Mendibile Jauregia que cuenta con distintas instalaciones que tienen como objetivo ofrecer un espacio de encuentro y reflexión, de comunicación y proyección al exterior para el sector agroalimentario vasco en su reto de darse a conocer con productos fundamentalmente tradicionales y de alta calidad.

**A**sume, también, la vocación de convertirse en un Business Center de toda aquella empresa o Institución, también en los sectores secundario y terciario, que busca para sus reuniones o eventos un marco incomparable y con los adecuados servicios.

# ARRATIA-NERVIÓN

---

OTXANDIO-UBIDE-ZEANURI-AREATZA  
LEMOA- DIMA-ARTEA  
ARANTZAZU-IGORRE  
ETXEBARRI-BASAURI-GALDAKAO  
ARRIGORRIAGA-ZARATAMO  
ARRANKUDIAGA-UGAO MIRABALLES  
ARAKALDO-ZEBERIO-OROZKO  
URDUÑA ORDUÑA

La esencia de la Bizkaia rural encuentra en esta zona su máxima expresión, una comarca determinada por los espectaculares valles que forman los ríos Arratia y Nervión y que tiene en el macizo del Gorbeia la cima más alta de Bizkaia. Arratia Nervión es uno de los territorios favoritos de los bizkainos para la práctica del senderismo y la montaña, una zona donde conviven pequeños municipios rurales con encanto, en enclaves de una naturaleza privilegiada, con pueblos de marcado carácter industrial, como Basauri.

El municipio más alejado se encuentra a menos de una hora de Bilbao, con fácil acceso por una moderna red de carreteras y transporte público (tren, metro, bus).

## TREN (RENFE)

Cercanías: Bilbao Abando-Orduña

Tel. : 902320320

Horarios: [www.renfe.com](http://www.renfe.com)

## METRO BILBAO

Tel.: 944254025.

E-mail: [info@metrobilbao.net](mailto:info@metrobilbao.net)

Horarios: [www.metrobilbao.net](http://www.metrobilbao.net)

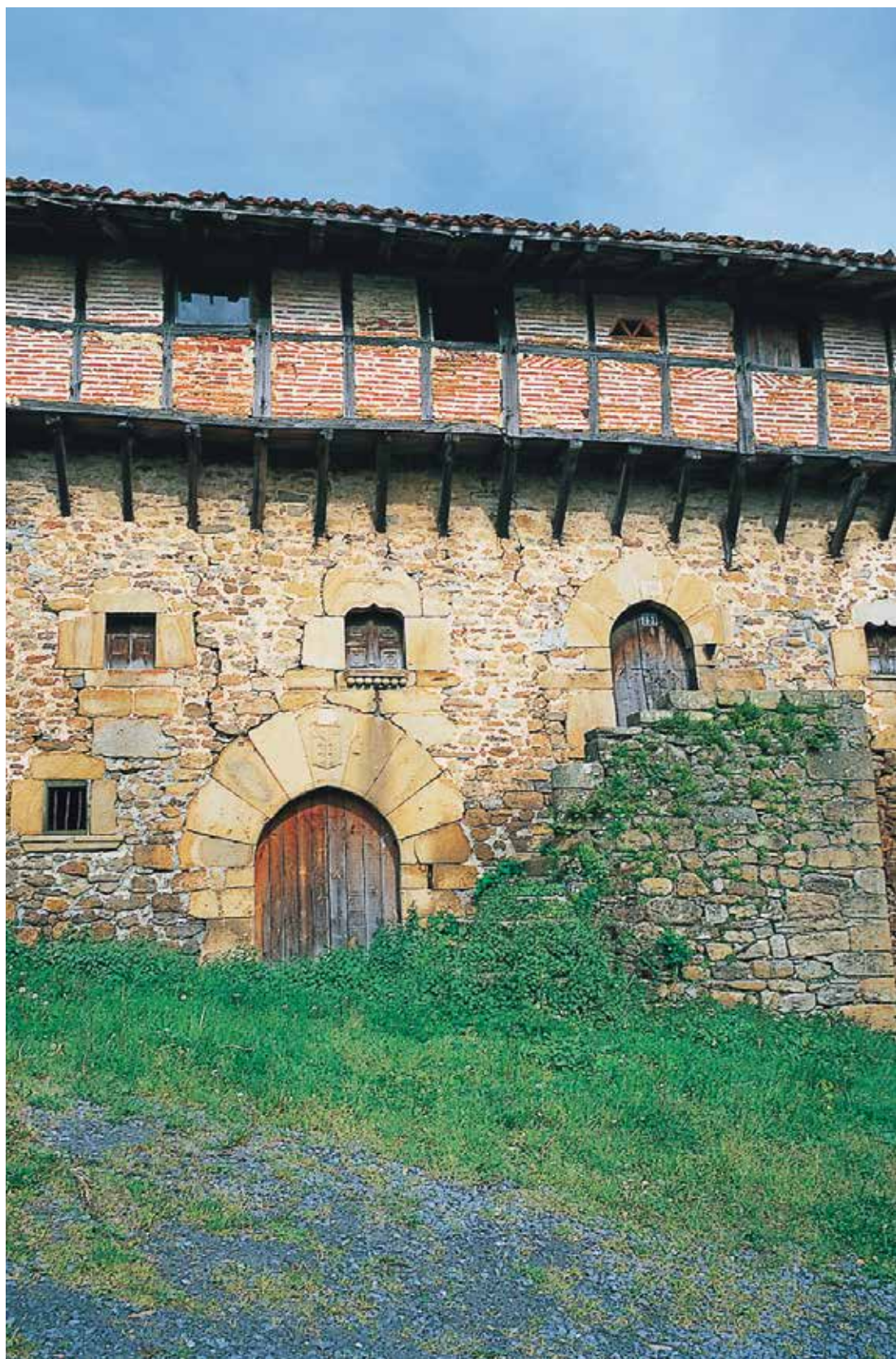
Línea 1 : Bilbao-Basauri.

## AUTOBÚS (BIZKAIBUS)

Tel.: 902222265

E-mail: [infobizkaibus@bizkaia.net](mailto:infobizkaibus@bizkaia.net)

Horarios: [www.bizkaia.net](http://www.bizkaia.net)



## NO TE VAYAS SIN CONOCER...

---

**E**l **Parque Natural de Gorbeia**, un espacio ideal para los amantes de la naturaleza y la montaña, está formado por las comarcas de Arratia-Nerviión (Areatza, Artea, Orozko, Zeanuri y Zeberio), en Bizkaia, y estribaciones de Gorbeia, en Araba. Es el mayor parque natural de la Comunidad Autónoma Vasca (Bizkaia, Araba, Gipuzkoa), con una extensión de 20.016 hectáreas. Considerada una de las zonas más hermosas de Euskal Herria, posee un incalculable valor paisajístico y cultural. En la plaza de Areatza (Gudarien Plaza, 1), corazón del Valle de Arratia, se encuentra Parketxea, Centro de Interpretación del Parque Natural de Gorbeia, correspondiente al territorio de Bizkaia. Abierto todos los días de 10:00 a 14:00 h. y de 16:00 a 18:00 h. Información y reservas para grupos en el teléfono 946739279.

**L**a **Cruz de Gorbeia**, es uno de los símbolos del pueblo vasco y de los bizkainos en particular. Situada en la cima del monte Gorbeia, la primera cruz se inauguró el 12 de noviembre de 1901 como símbolo cristiano y alcanzaba 33 metros de alto. Hoy la cruz, después de dos reconstrucciones, alcanza los 17 metros y tiene una estructura metálica de base cuadrada de 5 metros de lado, cuyos cuatro pies están empotrados en zapatas de hormigón que sobresalen por encima del terreno para protegerlos de la corrosión. Los pies Norte y Este están en Bizkaia, y los Sur y Oeste en Araba. Aunque mantiene su carácter religioso, la Cruz de Gorbeia se ha convertido también en un símbolo para los aficionados a la montaña.



**O**rduña es una isla geográfica en el territorio de Bizkaia, ya que administrativamente pertenece a Araratia Nervión, pero comparte valle con la limítrofe comarca alavesa de Ayala, lo que dota al municipio de una especial singularidad. Sin embargo, esta particularidad no ha influido en la clara identidad bizkaína de Orduña. Ello es debido a su relevante papel en la historia económica del Señorío de Bizkaia como importante plaza comercial, lo que la convirtió en la única ciudad medieval del territorio histórico, declarada hoy en día conjunto histórico-monumental. Orduña, con espectaculares parajes naturales (Puerto de Orduña, Delika...), es el lugar idóneo para la práctica del senderismo y la montaña, así como para los deportes de aventura como el parapente. El Ayuntamiento de Orduña ofrece visitas guiadas al conjunto histórico-monumental de la ciudad: Sábados: Salida de la Oficina de Turismo. Imprescindible reserva previa, plazas limitadas, no se admiten grupos. Visitas a la carta: Imprescindible reserva previa. Reservas en: [www.atezabalturismo.com](http://www.atezabalturismo.com)



**E**n Arratia Nervión cohabitan varias bodegas de la denominación de origen Bizkaiko Txakolina, aunque solo una admite visitas: Gure Ahaleginak, en Orduña (Barrio Ibazurra, 1), es una bodega familiar enclavada en un bello paraje (antiguamente conocido como la "Ruta de las Bodegas") rodeada de sus propios viñedos los cuales están dotados de sistemas antiheladas tanto de aspersión como de aireación dado que Orduña, única Ciudad del Señorío de Bizkaia, se encuentra a una altitud de 314 m.

**E**ntre sus productos, el Txakoli Blanco Gure Ahaleginak y Txakoli tinto Filoxera.

**T**xakoli Blanco Gure Ahaleginak. Es un Txakoli joven con sus variedades Hondarribi Zuri 85%, Sauvignon 10% y otras mejorantes 5%. Color amarillo limón con ribetes verdes, cristalino, aroma afrutado manzana y recuerdos a fruta tropical, carácter propio, y acabado limpio y largo con la personalidad característica que le proporcionan a sus viñedos el rigor de sus montañas y el Climat propio de ORDUÑA.

**T**xakoli Tinto Filoxera. Nuevo Txakoli tinto con una producción limitada de 1.000 botellas.

**C**on posibilidad de conocer los viñedos y de realizar una cata en bodega. Días de visita y horarios: Sábados, domingos y festivos, a partir de las 11:00 horas. Para grupos de un mínimo de 4 personas y un máximo de 50. Es imprescindible reservar. Tel.: 605746277.

E-mail:

[maitedurana@gureahaleginak.com](mailto:maitedurana@gureahaleginak.com)

Web: [www.gureahaleginak.com](http://www.gureahaleginak.com)

# LAS ENCARTACIONES

---

BALMASEDA-KARRANTZA-LANESTOSA  
ARTZENTALES-ZALLA-GORDEXOLA  
GUEÑES-ALONSOTEGI-GALDAMES  
SOPUERTA-TRUCIOS TURTZIOZ  
MUSKIZ-ZIERBANA

Las Encartaciones es uno de los territorios de Bizkaia que cuenta con un mayor patrimonio histórico y cultural. Una comarca, encrucijada de caminos, desde la meseta hasta el mar, que ha conocido el paso de innumerables peregrinos y comerciantes que dejaron un importante legado: palacios, casas torre, iglesias y ermitas, pinturas rupestres... Una comarca que, además de disponer de una importante riqueza patrimonial, es un enclave natural privilegiado, con parques protegidos, montes, playas, cuevas...

+ info: [www.visitenkarterri.com](http://www.visitenkarterri.com)

## TREN (FEVE)

Estación de la Concordia (Bailén, 2)

Tel.: 944 250 615. Horarios: [www.feve.es](http://www.feve.es).

Destino: Balmaseda-Sodupe-Güeñes-Zalla-Turtzioz-Karrantza.

## TREN (RENFE)

Estación de Abando. Tel.: 902 320 320

Horarios: [www.renfe.es](http://www.renfe.es).

Destino: Ortuella-Muskiz

Línea Bilbao-Muskiz C-2.

## AUTOBÚS (BIZKAIBUS)

Tel.: 902 222 265

E-mail: [infobizkaibus@bizkaia.net](mailto:infobizkaibus@bizkaia.net)

Horarios: Web: [www.bizkaia.net](http://www.bizkaia.net).

Destino: Güeñes-Gordexola-Zalla

Balmaseda-Ortuella-Zierbana-Muskiz.

## AUTOBÚS (CONTINENTAL AUTO)

Estación. Termibus.

Tel.: 944 395 077

Horarios: Web: [www.alsa.es](http://www.alsa.es).

Destino: Gordexola







**L**as Encartaciones es una comarca repleta de museos. Los más visitados son:

**Museo de Las Encartaciones**

B/ Abellaneda, s/n, Sopuerta.

Tel.: 946504488 - 946104815

E-mail: enkarerrimuseoa@bizkaia.net

Web: www.enkarerrimuseoa.net

**Museo de la Minería del País Vasco**

Bº Campodiego, 3 (Antiguo Matadero), Gallarta (Abanto-Zierbana).

Tel.: 946363682

E-mail: informacion@museominero.net

Web: www.museominero.net

**Museo Boinas La Encartada**

Peñueco Auzoa, 11, Balmaseda.

Tel.: 946800778

E-mail: info@laencartadamuseoa.com

Web: www.laencartadamuseoa.com

**Museo de Coches Antiguos y Clásicos**

Bº Concejuelo, Galdames.

Tel.: 946802976

Móvil: 649412001

Web: www.torreloizaga.com

**Karpin Abentura** es un centro de acogida de animales silvestres pensado principalmente para el público infantil. Ofrece al visitante la posibilidad de disfrutar durante su visita de diferentes áreas temáticas de dinosaurios. El objetivo final es conseguir que, en general, todos seamos más conscientes de que los animales y plantas son seres vivos a los que hay que respetar. Dirección: Biazoa, 37, Karrantza.

Tel.: 944479206 - 946107066

Móvil: 626622245

E-mail:

[karpinabentura@karpinabentura.com](mailto:karpinabentura@karpinabentura.com)

Web: [www.karpinabentura.com](http://www.karpinabentura.com)

**La Playa de La Arena**, situada en los municipios de Muskiz y Zierbena, representa uno de los enclaves naturales más importantes de Bizkaia. Es el segundo arenal en extensión de la costa bizkaína, con casi un kilómetro de largo. Está considerada como uno de los lugares más importantes en la práctica del surf de toda la cornisa cantábrica, deporte al que se puede añadir el piragüismo por la cercanía y condiciones de la Ría de Pobeña.



**B**almaseda es un municipio conocido a nivel internacional por su famosa Semana Santa y su Pasión Viviente. Para conocer esta tradición lo mejor es una visita al Centro de Interpretación de la Pasión de Balmaseda. Dirección: Iglesia de Santa Clara, C/ Campo de Las Monjas. Tel.: 946801438. Web: [www.balmaseda.net](http://www.balmaseda.net)

La Bodega Virgen de Lorea ofrece visitas a sus viñedos y bodega. Desde finales del siglo XVII en el barrio de la Flor de Otxaran (en Zalla), la familia Laiseka, antepasados del actual propietario, ya elaboraban sidra y txakolí. En la actualidad, Bodegas Virgen de Lorea elabora dos marcas de txakolí: Aretxaga y Señorío de Otxaran, este último en las variedades blanco y tinto, así como un Orujo de Txakoli, como producto innovador.

**T**xakoli Aretxaga. Se obtiene del resto de la prensa. Amarillo pajizo, limpio, nariz de media intensidad con aromas herbóreos y de hinojo junto con sensaciones cítricas. Largo de sabores y ligero en boca. Afrutado.

**T**xakoli Señorío de Otxaran. Se obtiene de una selección especial de uva y mosto flor. Amarillo pajizo-verdoso, limpio, largo en nariz, aromas de fruta madura (melón), cítrico (limón). Sabroso, fresco, equilibrado, frutal, con notas cítricas y amargas.

La comarca de Las Encartaciones reúne las condiciones idóneas para la obtención del mejor txakolí: suelos calcáreo-arcillosos, pluviometría y temperaturas moderadas, y fríos vientos del Norte; los medios técnicos y humanos hacen el resto. La finca Virgen de Lorea -contigua a la Bodega- es el viñedo de mayor dimensión dedicado al txakolí en el País Vasco. En la actualidad, cuenta con 15 hectáreas y 9 más asociadas.

Dirección: Barrio Lorea s/n, Otxaran-Zalla.

Tel.: 944 234 035

Web: [www.bodegasvirgendelorea.com](http://www.bodegasvirgendelorea.com)

## NO TE VAYAS SIN CONOCER...

---

**E**l **Parque Natural de Armañón**: situado en el extremo occidental de Bizkaia, este macizo montañoso calcáreo abarca los municipios de Karrantza y Turtzioz, ocupando una superficie de 2.996 hectáreas. La naturaleza fundamentalmente calcárea del macizo da como resultado un paisaje superficial con espectaculares relieves y un paisaje subterráneo con más de 200 cuevas, entre ellas la más conocida es la de Pozolagua, y simas catalogadas que poseen un notable valor geológico, paleontológico, espeleológico y biológico. Existen importantes extensiones de bosques autóctonos de encina, roble, haya y bosques mixtos de frondosas en las laderas y fondos de vaguada. Destaca además la presencia de un importante número de especies que encuentran en el Parque Natural de Armañón su hábitat natural. Existen varias rutas para paseos a través del parque natural.

**E**n la **Cueva de Pozolagua** se puede observar un fenómeno casi único en el mundo: su impresionante concentración de estalactitas excéntricas. Tan sólo es posible admirar otro caso de similar magnitud en el continente australiano. Esta cueva se descubrió de forma casual en 1957 y después de un proceso de rehabilitación se ha abierto al público para que se pueda admirar su riqueza.

Dirección:

Peñas de Ranero, en Karrantza.

Tel.: 946 806 928 Móvil: 649 811 673

E-mail: turismo@karrantza.org

Web: www.karrantza.org





## ABIO

---

MARCAS: ABIO  
Bº Elexalde, 5 - Cº Basigo  
48130 - BAKIO  
94 619 43 45  
[www.abiotxakolina.com](http://www.abiotxakolina.com)

## AMEZKETA

---

MARCAS: AMEZKETAKO  
Santa Marina, 4  
48215 - IURRETA  
94 681 38 00

## AMUNATEGI

---

MARCAS: AMUNATEGI  
Bº San Bartolomé, 57  
48350 - BUSTURIA  
94 687 00 24  
[www.amunategi.eu](http://www.amunategi.eu)

## LA ANTIGUA

---

MARCAS:  
ANTIGUAKO AMA  
Calle Burgos 20  
48460 Urduña-Orduña  
945 383 232

## ARESTI

---

MARCAS: ARESTI  
Cno. Etxebazarre - Mesone, 1 - ARESTI  
48950 - ERANDIO  
94 467 48 44

## ARRITXOLA

---

MARCAS:  
ARRITXOLA ETXEKOA  
Eguskiza, 20. 48200 - DURANGO  
94 681 38 73  
[pedidos@txakoliarritxola.com](mailto:pedidos@txakoliarritxola.com)

## AXPE

---

MARCAS: AXPE  
Bº Atxondo, 13. Cº Axpe  
48270 - MARKINA-XEMEIN  
94 616 82 85  
[www.axpesagardotegia.com](http://www.axpesagardotegia.com)

## AZLOA OXIBALTZA, S.L.

---

MARCAS:  
OXINBALTZA - MUXIKA  
KATAN - MAIORA -MAUMA  
Bº Magunas, 27 - Cº Oxinbaltza  
48392 - MUXIKA  
[oxinbaltza@oxinbaltza.com](mailto:oxinbaltza@oxinbaltza.com)  
[www.oxinbaltza.com](http://www.oxinbaltza.com)

## BASALBEITI

---

MARCAS: BASALBEITI  
B° Goitioltza, 37 - C° Basalbeiti  
48196 - LEZAMA  
94 455 61 46

## BASIGO

---

MARCAS: BASIGO  
Basigo Bide Nagusia, 76  
48130 - BAKIO  
94 619 42 71

## BERROJA

---

MARCAS:  
AGIRREBEKO - BERROIA  
Alda. Urquijo, 22 - Ppal. Dcha  
48008 - BILBAO  
94 410 62 54  
txakoli@bodegaberroja.com  
www.bodegaberroja.com

## BIKANDI

---

MARCAS: BIKANDI  
Artabila, 5.  
48200 - DURANGO  
94 681 65 19  
info@vinasulibarria.com  
www.bikanditxakolina.com

## BODEGAS DE GALDAMES

---

MARCAS: TORRE DE LOIZAGA  
El Bentorro, 4.  
48191 - GALDAMES  
94 610 49 04  
www.vinasulibarria.com

## CANTELI

---

MARCAS: CANTELI  
B° Artxube  
48840 - GUEÑES  
94 437 01 63

## DONIENE GORRONDONA

---

MARCAS: DONIENE ORUJO H. - DONIENE  
BARRICA - DONIENE ORUJO -  
GORRONDONA BLANCO -  
DONIENE BLANCO - GORRONDONA TINTO-  
Gibelorratzagako San Pelaio, 1  
8130 - BAKIO  
94 619 47 95  
gorrondona@donienegorrondona.com  
www.donienegorrondona.com

## EGUZKIALDE

---

MARCAS: EGUZKIALDE  
Haro Plaza, 4 - 7° A  
48006 - BILBAO  
94 424 36 27

## ELIZALDE

---

MARCAS: MENDRAKA  
B° Mendraka, 1 - C° Elizalde  
48230 - ELORRIO  
94 682 00 00  
kerixa@gmail.com

## ERDIKOETXE

---

MARCAS: ERDIKOETXE  
B° Kortederra, 10  
48960 - GALDAKAO  
94 457 32 851

## ETXEBARRIA

---

MARCAS: ETXEBARRIA  
B° Igartua, 25 - C° Txoñebarri  
48110 - GATIKA  
94 674 20 10  
txakolietxebarria@hotmail.com

## GARKALDE

---

MARCAS: GARKALDE  
B° Goitioltza, 8 - C° Garkalde  
48196 - LEZAMA  
94 455 64 12

## GURE AHALEGINAK

---

MARCAS:  
GURE AHALEGINAK - OSTEBI - FILOXERA  
B° Ibazurra, 1 - Aptdo. 7  
48460 - ORDUÑA  
94 538 41 26  
maitedurana@gureahaleginak.com  
www.gureahaleginak.com

## GURRUTXAGA

---

MARCAS: GURRUTXAGA BLANCO  
GURRUTXAGA ROSADO  
Baurdo Auzoa, s/n  
48289 - MENDEXA  
94 684 49 37

## HARIZPE

---

MARCAS: HARIZPE  
Goimendia, s/n  
48700 - ONDARROA  
615 730 615  
agroturismoharizpe@gmail.com  
www.harizpe.com

## ISASI

---

MARCAS: ISASI  
B° Fauste, 96 - C° Trazaola  
48215 - IURRETA

## ITSASMENDI

---

MARCAS:  
ITSASMENDI - ITSASMENDI N° 7  
ITSASMENDI UREZTI  
B° Arane s/n  
48300 - GERNIKA  
94 627 03 16  
info@bodegasitsasmendi.com  
www. bodegasitsasmendi.com

## ITURRIALDE

---

MARCAS:  
GORKA IZAGIRRE - ETXANO JAUREGI  
NEKESOLO - HAIZEA - EGIA ENEA  
MARKO - MUNETABERRI - UIXAR  
B° Legina, s/n. 48195 - LARRABETZU  
94 674 27 06  
txakoli@gorkaizagirre.com

## KANDI S.A.T.

---

MARCAS: KANDI  
B° Ugarte Goikoa, 12  
48392 - MUXIKA  
94 625 80 40

## KERIXENE

---

MARCAS: KERIXENE  
B° Orueta, 6  
48314 - GAUTEGIZ-ARTEAGA  
94 625 68 61

## KOKOLO

---

MARCAS: KOKOLO  
Sabino Arana, 9 - 3° Izda.  
48013 - BILBAO  
94 427 64 69

## KUKUTZE

---

MARCAS: KUKUTZE  
Axpe Auzoa, 85 Bis - C° Kukutze  
48350 - BUSTURIA  
94 617 10 74

## LANEKO

---

MARCAS: LANEKO  
Okamikako Industrialdea, 2 - 5A  
48289 - GIZABURUAGA  
94 684 20 26  
lanekoleartibai@euskalnet.net

## LARRABE

---

MARCAS: LARRABE  
B° Garaioltza, 103 - C° Usategi  
48196 - LEZAMA  
94 455 64 91

## LARRINGAN

---

MARCAS: LARRINGAN  
B° Mendiola, 54 - C° Larringan  
48220 - ABADIÑO  
94 620 36 80

## LLARENA

---

MARCAS: LLARENA  
Eras de Polanco, 13  
48460 - ORDUÑA  
94 538 43 00

## LURRASKA

---

MARCAS: LURRASKA  
B° Kanpantxu - C° Lurraska  
48320 - AJANGIZ  
94 625 72 45

## MAGALARTE LEZAMA

---

MARCAS: MAGALARTE  
B° Garaioltza, 92 Bis  
48196 - LEZAMA  
94 455 65 08

## MENDIBILE JAUREGIA

---

Mendibile, 42 - 48940 Leioa  
94 607 60 66  
idazkaritza@mendibilejauregia.com  
www.mendibilejauregia.com

## MERRUTXU

---

MARCAS: MERRUTXU  
B° Arboliz, 15 - C° Merrutxu  
48311 - IBARRANGELU  
94 627 64 35  
info@merrutxu.com  
www.merrutxu.com

## OLETXE

---

MARCAS: OLETXE  
B° Arteaga, 23 - C° Oloetxebarri  
48170 - ZAMUDIO  
94 452 03 05

## OMABEITI

---

MARCAS: OMABEITI  
B° Basondo, 12 - C° Omabeiti  
48315 - KORTEZUBI  
94 625 45 54

## OTXANDURI

---

MARCAS: OTXANDURI - ARTZAI  
C° Otxanduri Behekoa, 41  
48498 - ARRANKUDIAGA  
94 648 17 69

## PIPAS

---

MARCAS: PIPAS  
Piedade Kalea, 15  
48280 - LEKEITIO  
94 684 11 79

## SASINES

---

MARCAS: SASINES  
B° Bersonaga, 33 - C° Sasines  
48195 - LARRABETZU  
94 455 81 96

## TXABARRI

---

MARCAS:  
TXABARRI BLANCO  
TXABARRI ROSADO  
TXABARRI BL. EXTRA  
TXABARRI TINTO  
Juan Antonio del Yermo, 1 - 4° C  
48860 - ZALLA  
94 639 09 47  
itxasa@yahoo.es

## TXORIERRIKO UPELTEGIEN ELKARTEA

---

MARCAS: BITXIA  
B° Erroteta, s/n  
48115 - MORGA

## URIARTE

---

MARCAS:  
URIARTE BLANCO - URIARTE ROSADO  
URIARTE ESPECIAL - URIARTE TINTO  
B° Acillona, 42 - C° Eguskiza  
48113 - GAMIZ-FIKA  
94 615 31 40  
[www.txakoli-uriarte.com](http://www.txakoli-uriarte.com)

## URIONDO

---

MARCAS: URIONDO  
Uriondo Auzoa, 2  
48480 - ZARATAMO  
94 671 18 70

## VIRGEN DE LOREA

---

MARCAS:  
ARETXAGA - SEÑORIO DE OTXARAN  
B° Lorea s/n  
48860 - OTXARAN-ZALLA  
94 423 40 35  
[ajuriaguerra@spankor.com](mailto:ajuriaguerra@spankor.com)  
[www.bodegasvirgendelorea.com](http://www.bodegasvirgendelorea.com)



Edita:  
Diputación Foral de Bizkaia  
Dirección General de Promoción Turística

Diseño:  
Ardoxka Gastronomi Elkartea

Autor :  
Mikel Garaizabal Pildain

Fotógrafos:  
Mari Luz Vidal.  
Archivo Fotográfico de la Diputación Foral de Bizkaia  
Deposito Legal es BI-1999-2012

© Diputación Foral de Bizkaia, Bilbao, 2012

Los textos, fotografías y mapas de esta Guía son propiedad de la Diputación Foral de Bizkaia. Prohibida la reproducción de textos, fotografías, cartografía y elementos visuales sin previa autorización por escrito de la Diputación Foral de Bizkaia.

Todos los derechos reservados.





Un viaje por el Txakoli de Bizkaia, desde los viñedos a la cata, supone una experiencia única: adentrarse en el corazón de Bizkaia, conocer sus incomparables parajes, su importante patrimonio arquitectónico, degustar su prestigiosa gastronomía y disfrutar de la hospitalidad de sus gentes. Decenas de bodegas y viñedos, disseminados por la Bizkaia rural y marinera, a menos de una hora de Bilbao, permitirán a los que nos visiten descubrir las excelencias de un vino ancestral, orgullo de los bizkainos, y que se ha convertido en los últimos años en el gran embajador de la cocina vasca.

