



BIZKAIKO TXAKOLINA

BIDAIA



Bizkaia

AURKIBIDEA

BIZKAIKO TXAKOLINEAN BARRENA _ **4**

ARDOEI BURUZKO BESTE LIBURU BAT! _ **6**

BIDAIATU AURRETIK JAKIN BEHARREKOAK... _ **10**

ABIATZEKO ORDUA IRITSI DA _ **20**

MAHATSONDOEN ARTEAN _ **26**

MAHATSA UPATEGIRA IRITSI DA _ **32**

DASTA DEZAGUN _ **38**

ARRASTOAK _ **50**

BIZKAIKO TXAKOLINAREN OSPAKIZUNAK _ **58**

ENOTURISMOA _ **70**

UPATEGIAK _ **128**

Bilbok azken urteotan izan dituen Beraldaketa sakonen ondorioz, Bizkaia nazioarteko erreferente bihurtu da kulturaren, arkitekturaren, diseinuaren eta gastronomiaren munduan. Gero eta jende gehiago hurbiltzen da tradizioari eutsi arren etorkizunaren eta berrikuntzaren aldeko apustua egiten duen herri honen irudi berria ezagutzera. Ardoaren arlora ere iritsi da metamorfosia; hala ardogintzara, nola ardoaren kontsumora. Aldaketa horren eragilea Bizkaiko Txakolina izan da: azkeneko hogeitau urteotan bilakaera harrigarria izan duen ardoa, harro-harro gaituena.

Gida honek sentipen, aroma, zapore eta kolore ugari dituen unibertsoan murgiltzeko ateak zabaldu nahi dizkizu, Euskal Herriaren bereizgarri den berdeaz eta Kantauri itsasoaren urdinaz inguratuta. Utzi zure burua libre. Askatu zure zentzumenak. Zatoz gurekin Bizkaiko paisaiak, mahastiak, upategiak, gastronomia eta herritarren abegi ona ezagutzera.

ARDOEI BURUZKO BESTE LIBURU BAT!

*“Diamanteen eta perlen arte-
ko hautua beharko banu egin,
mahats zurien eta beltzen mor-
do bat aukeratuko nuke nik”.*

Nicanor Parra.

“Ardoaren koplak”





Bizkaiko Txakolinari buruzko gida b hau zabaldu orduko, ardoei buruzko beste liburu bat eskuratu duzula pentsatuko zenuen. Zuzen zabilta: istorio honetako protagonista nagusietako bat ardoa da. Baina ez bakarra. Ardoa modan dago, eta zuk baldintza guztiak betetzen dituzu: espirituz gaztea, kulturarekiko interesa duena, gero eta globalagoa den mundu honetan egiazkotasunaren zalea...

Bidaia batzuek definitu egiten zaituzte. Gida honen bidez, ahalegina egingo dugu, aireportuan oroigarri gisa Bizkaiko Txakolinaren botila batzuk erostera muga ez zaitzezen. Ardoaren bidez, esperientzia paregabea partekatuko dugu zurekin; hamaika sentipen, sekretu, ñabardura eta plazer. Zer beharko duzun ibilaldi honetarako? Bada, arropa eroso, oinetako egokiak, gogo... eta oinarrizko ezagutza batzuk.

BIDAIATU AURRETIK JAKIN BEHARREKOAK...

*“Basokada bat ardok, une
egokian hartuz gero, lurreko
aberastasun guztiek baino balio
handiagoa du”.*

Gustav Mahler



Bidaia honetan, Mikel Garaizabal izango dugu bidaide. Enologoa, ardozaina, bidaiaria eta ardogintzari buruzko liburu nahiz argitalpen ugariaren egilea da Mikel. Ardoaren zabaltzaile edo txerpolaria, haren esanetan. Ezin hobeto ezagutzen ditu Bizkaia eta bertako tradizioak.

Zertaz ari gara...: Txakolina ardo zuri gazte bat da nagusiki, graduazio apalekoa, oso aromatikoa, freskoa eta garraztasun atseginekoa. Barietate autoktonoak (hondarribi zuria eta hondarribi beltza) mahastizaintza atlantikoaren bidez lantzearen fruitua da; Bizkaiko nekazaritzaren eta klima epel hezearen emaitza.

Ohar batzuk: Bizkaia Euskal Herriko ekonomiaren, gizartearen eta kulturaren motorra da. 2.217 km² ditu azaleran, eta 1.200.000 biztanle inguru. Espainiar Estatuaren iparraldean dago, eta kostalde zabala du, Kantauri itsasora ematen duena. Bilbo da bertako hiriburua: Europako erreferentzietako bat, hiri-berroneratzearen adibidea, mundu osoan jarraitu beharreko eredua. Hizkuntza ofizialak bi dira Bizkaian: gaztelania, Espainiar Estatuako hizkuntza ofiziala, eta euskara, Euskal Herriko bertako hizkuntza.



Bizkaiko gastronomiaren enbaxadorea: Bizkaiko Txakolinak goitik beherako eraldaketa izan du azken urteotan: folkloreakin lotutako ardoa izatetik, baserrietan egin eta edaten zena, eta ia Euskal Herriko nekazaritza-azoketan soilik zegoena, Bizkaiko kalitate-marketako bat izatera igaro da. Gaur egun, ospe handiko ardoa da, eta Bizkaiko gastronomia sonatuaren enbaxadorerik onenetako bat.

Bizkaiko Txakolina Jatorrizko Deitura: Bizkaiko Txakolinak 80ko hamarkadaren amaieran eta 90ekoaren hasieran ekin zion irudia aldatzeari, eta 1994an Bizkaiko Txakolina Jatorrizko Deitura sortu zen. Horrek guztiak sekulako ekarpena egin dio sektorea profesionalizatzeko prozesuari.





Jatorrizko Deitura antzinako ardo hau ezagutarazteko, goreseteko eta babes-teko helburuarekin sortu zen. Bizkaiko Lurralde Historikoko udalerrri guztiak hartzen ditu barnean. Egungo egoera lantalde trebatu eskarmentatuaren bidez gauzatutako erabateko birmoldaketaren emaitza da: landatu eta birlandatu egiten zituzten mahastiak, ardogintzako eta enologiako teknika berriak aplikatuta, eta upategi berriak eraiki zituzten, kalitateko ardoak egiteko azpiegituz hornituta.

Mahastizaintzako eta ardogintzako esparru berria: Mahastiek 400 hektareako azalera dute, ia milioi eta erdi litro txakolin ekoizten dira, eta 235 ekoizle daude inskribatuta. Jatorrizko Deiturako upategiei dagokienez, hasieran 28 ziren, eta egun jada 51 daude erregistratuta. Urtean 1.700.000 botila inguru ekoizten dituzte.



Aldaerak: Bertako aldaerak honako hauek dira: hondarribi zuria eta hondarribi beltza. Badira Jatorrizko Deiturak gomendatutako beste batzuk: Hondarribi zuria zerratia, Mune mahatsa (Folle Blanche), Izkiriota (Gros Manseng), Izkiriota txippia (Petit Manseng), Sauvignon Blanc, Riesling eta Chardonnay. Gomendatutako aldaerek ezin dute upategiak txakolina egiteko erabiltzen duen mahastiaren % 20 gainditu. Hondarribi zuria zerratia aldaerari tratamendu berezia ematen zaio, presentziaz haratago.

Gaur egungo ekoizpena: Bizkaiko Txakolinaren ekoizpenari dagokionez, % 98 ardo zuria freskoa da, zahartu gabea. Nolanahi ere, hainbat enologoren jakin-nahia fruituak ematen hasi da, eta ardo mota ugari aurki ditzakegu merkatuan: hondarretan zahartutako zuriak, upeletan hartzitutako zuriak, gorriak eta Bizkaiko Txakolin beltza. Azken hori apustuetan arriskutsuena izango da apika, baina, ageriko klima-aldaketaren ondorioz, etorkizun oparoa izango du. Jatorrizko Deituraren babespean, badira ardo apartsuak eta berandu bildutako mahatsez egindakoak ere, baina ezin da esan horiek txakolina direnik.

Berrikuntza eta garapen teknologikoa: Bizkaiko txakolinak izan duen bilakaera ulertzeko funtsezko binomioa. Bizkaiko Foru Aldundiak zerikusi handia izan du bilakaera horretan, Zallako Frutagintza Estazioaren eta Upategi Esperimentalaren bidez egin dituen mahastizaintzako eta ardogintzako azterlanei esker, bai eta Jatorrizko Deitura duten upategiek berrikuntzaren alde egin duten apustuak ere.



ABIATZEKO ORDUA IRITSI DA

*"Gora ardo ona, bidelagun handia
baita.»".*

Pío Baroja

A sfaltoarekin nazkatuta? Arte garaiki-
dearekin aspertuta? Arkitekturaren
ederra miresteaz lepoko minez? Lasaitu,
bada. Bilbo kosmopolita eta modernotik
hasi, eta Bizkaiko bihotzean barneratuko
gara. Bizkaia osoan zehar aurkituko ditu-
gu Jatorrizko Deituran inskribatutako ma-
hastiak eta upategiak.

Qahastiak noiz bisitatu: Bere osotasu-
nean ezagutuko dugu Bizkaiko Txako-
lina egiteko prozesua: mahatsa biltzen
denetik, dastatzen denera arte. Bizkaiko
Txakolinaren estamentu guztien esane-
tan, landa-lana funtsezkoa da kalitateko
ardoak egiteko orduan. Mahastiak bis-
itatzeko garairik onena mahatsondoak
ernetzen direnetik (Aste Santua, apiri-
la) mahatsa biltzen denera bitartekoa
da (irailaren amaiera, urriaren hasiera).
Dena den, garai horretatik kanpo ere, ez
zaizu bisita damutuko. Bilbotik ordubete
baino gutxiagora daude Bizkaiko Txako-
lina Jatorrizko Deituran inskribatutako 51
upategiak. Beste garai batean etortzen
bazara ere, esperientziak mereziko du.
Bilbotik abiatuta, ordubete baino gutxia-
goan, Bizkaiko Txakolina Jatorrizko Deitu-
ra osatzen duten 51 upategietako edo-
zeinetan izango zara.

Mahastiak eta upategiak nola aukeratu: Ez da lan zaila mahastiak eta upategiak aukeratzea. Bizkaia lurralde pribilegiatua da, herri xarmagarriak, hondartzak eta paraje natural paregabeak dituena. Beraz, nahi bezalako upategia hautatu ahal izango dugu: itsasora ematen duena edota Bizkaiko barnealdean dagoena. Aukera zabala daukagu. Lanbidearekin maiteminduta dauden mahastizainak eta ardogileak aurkituko ditugu, mahastiak mimoz zaintzen dituztenak, eta txakolina ekoizteko prozesu osoa gertutik jarraitzen dutenak.

Mahatsondoak non landatzen diren: Bizkaian, mahatsondoak 400 metrotik beherako lursailetan landatzen dira, hegal erdiko lurretan, iparraldeko haizeetatik babestuta, eguzkialdi handieneko eremuetan, mahatsak ondo heltzearren; batez beste, 50-200 metroko garaieran. Kostaldetik oso gertuko eremuetan zein barnealdeko haranetan topatuko ditugu mahastiak. Eremuen eta kokalekuen halako ugaritasunaren ondorioz, ezaugarri bereziak dituzte ardoek, baina Jatorrizko Deiturak ezarritako ildoaren barrukoak, guztiak ere.



Zergatik den txakolina txakolin, eta **L**ez Loirako zuri: Bizkaiko Txakolina nekazaritza-lurren eta klimaren berezko ezaugarriengatik da berezia. Halere, upategi bakoitzak estilo jakin bateko txakolina ekoizten du. Eta Bizkaia lurralde txikia bada ere, eremu bakoitzak bere bereizgarriak ditu.

Bizkaiko Txakolinaren aniztasun hori hainbat faktoreren emaitza da:

1. Lurzoru mota.
2. Mahastiaren kokapena.
3. Eremuko mikroklima.
4. Mahats mota.
5. Mahatsaren heltze-puntua.
6. Lurra lantzeko eta mahastia hazteko modua.
7. Giza faktorea / Prestatzeko modua.





Olerkariak esan bezala, klasikoak garelako gara moderno. Eta, esan ez bazuen, pentsatu bederen egingo zuen. Bizitza osoa mahastiz inguratuta eman izan bagenu bezala ibiliko gara mahatsondo artean.

Urtaroaren arabera, mahastiaren baldintzak aldatu egiten dira. Ikus ditzagun mahatsondoaren egoerak zikloz ziklo, neguko atsedenalditik udazkeneko mahats-bilketara arte.

Neguairen amaieran:

NEGARRA: Kimuak sortu aurretik, eta batez besteko tenperatura 10°C-tik gorakoa denean, likido garden bat jariatzeko da neguan inautetan egindako zaurietatik izerdia. Une horretan, landarea lozorrotik atera dela esan genezake.

Udaberriaren hasieran:

ERNATZEA: Tenperaturek gora egitean, eta udaberria iristean dela, kimuak handitzen hasiko dira. Adarrak, hostoak eta mahats-mordoak aterako dira haietatik.



Udaberrian:

LORATZEA: Maiatzaren erdialdean, batez besteko tenperatura 15 °C-ra heltzean, loreak ateratzen hasiko dira. Prozesu horrek 10-15 eguneko iraupena izaten du. Ernalketaren ostean, loreak mamitu egiten dira, fruitu bihurtzeko.

Udan:

LORATZEA: Maiatzaren erdialdean, batez besteko tenperatura 15 °C-ra heltzean, loreak ateratzen hasiko dira. Prozesu horrek 10-15 eguneko iraupena izaten du. Ernalketaren ostean, loreak mamitu egiten dira, fruitu bihurtzeko.

KOLOREA ALDATZEA: Urtaro horretan, mahatsaren kolorea aldatzen joaten da. Mahats zuriak berdetik hori argira igarotzen dira; mahats beltzak, berriz, gorri hitsera.

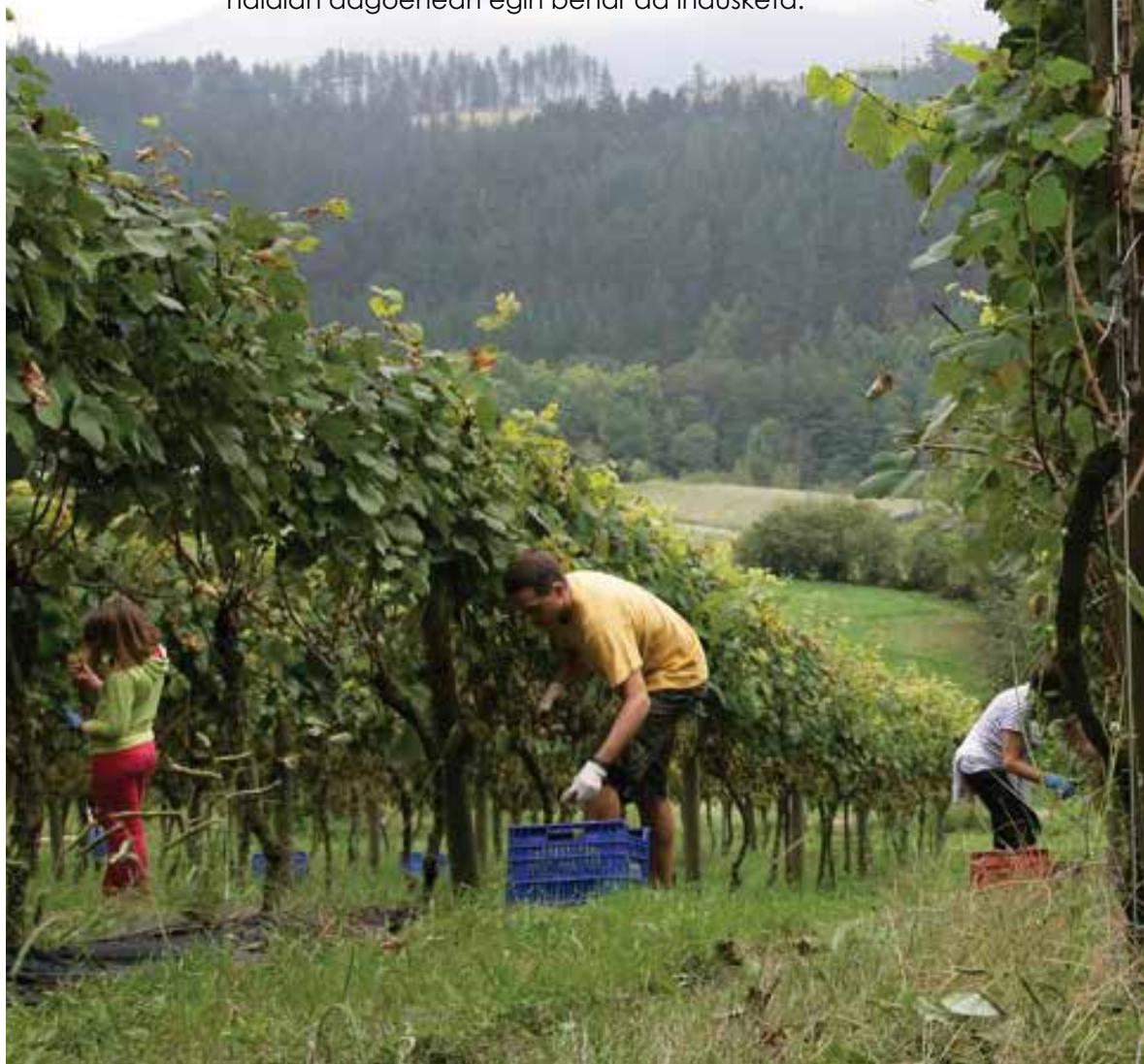
Uda amaieran / udazkenaren hasieran:

MAHATSA BILTZEA: Enologoak erabaki ohi du mahatsa biltzen noiz hasi behar den, mahatsaren heltze-puntua eta egin nahi den ardo mota aintzat hartuta.

Udazkenean:

HOSTOAK GALTZEA: Azaroko hotzaren eraginez, mahatsondoaren hostoak erori egiten dira, eta landarea neguko atsedenaldian sartzen da.

NEGUKO INAUSKETA: Mahatsondoari puska batzuk kentzean datza, urte batetik bestera bitarteko ekoizpena orekatzeko, eta landareari nahi bezalako itxura emateko. Mahatsondoa atsedenaldian dagoenean egin behar da inausketa.





MAHATSA UPATEGIRA IRITSI DA

“Ardo ona pelikula on bat bezalakoa da: instant bat irauten du, eta zapore zoragarria uzten du ahoan; berria da zurrupa bakoitzean, eta, filmetan bezala, dastatzaile bakoitzarengan jaio eta birjaio egiten dar”.

Federico Fellini

Mahatsa irailaren amaieran eta urria-
ren hasieran biltzen da. Mahatsak
ahalik eta lasterren eta osasuntsuen iritsi
behar du upategira. Ekoizten den txako-
lin gehiena ardo zuri freskoa da, batere
zahartu gabea; horrenbestez, ardo mota
horretan jarriko dugu arreta.

Mahatsa upategira iristen denetik botilatu arte eman beharreko urratsak sakonki ezagutu nahi badituzu, beste liburu batzuetan aurkituko dituzu argibideak. Guri dagokigunez, nahikoa iruditzen zaigu txakolina egiteko faseei buruzko oinarrizko ezagutza batzuk ematea: txortena kentzea (mahatsa mordotik bereiztea), hondarrak garbitzea (garbiketa) eta hartitzea.

Txortena kentzea:

Upategiko prozesua txortena kentzeko lanarekin hasten da; hau da, txortena eta mahatsa bereizita.

Prentsatzea:

Hurrengo urratsa mahatsetik muztioa ateratzea da. Presioaren arabera, hainbat muztio mota lortzen dira.

Hondarrak garbitzea:

Muštioa biltegi batera eramaten da, garbiketa-teknika baten bidez (autoklarifikazioa) hondarrak garbitzera. Modu horretan, muštioa garbitu egiten da, berez dituen hondar eta gai solido guztiak dekantarazita. Horri esker, muštioak edo ardoak askoz ere aroma eta zapore arazoak izango ditu.



Hartzitzea:

Hondarrak garbitzeko prozesuaren ostean, muztioa beste biltegi batera eramaten da, hartzitzeko. Bizkaiko Txakolina hainbat materialetan hartzi daiteke, baina hotz-sistemako altzairu herdoilgaitza da ohikoena. Legamien bidez, muztioaren azukrea eraldatu egiten da, eta zera bihurtzen: alkohola + CO₂ + beste gai batzuk (zaporeak, aromak...) + beroa.

Ardo zuriak mantso hartzitu behar dira, 16-18 °C bitarteko tenperaturan, anhidrido karbonikoak ez ditzan aromak airean desagerrarazi –tenperatura handiagoa izanez gero, hartzitze zalapartatsua gerta liteke, eta aromak airean desagertu–. Hartziduraren iraupena muztioak dituen azukreen eta hartzitzeko tenperaturaren arabera izaten da. Legamiek azukre guztiak eraldatuko dituzte, eta, elikagaririk gabe gelditzean, hil egingo dira, eta biltegiaren hondora erori. Orduan, amaitutzat joko dugu hartzidura.

Ontziz aldatzea:

Orain, ardoa biltegi batetik beste batera pasatuko dugu. Ontziz aldatzean datzan eragiketa hori hiru hilean behin egiten da, gutxi gorabehera.

Bizkaiko Txakolinaren kasuan, garbitasuna funtsezkoa da:

Gogoan izan Bizkaiko Txakolin zurian garbitasunak garrantzi itzela duela. Garbitzeko, hiru metodo erabili ohi dira: klarifikazioa, hotzean egonkortzea eta iragazketa.

Amaitu da Bizkaiko Txakolina egiteko prozesua. Goazen, bada, berau edanez gozatzerara.



DASTA DEZAGUN

*“Ardoaren jatorria eta kalitatea
zehazteko, ez dago upel osoa
edan beharrik”.*

Oscar Wilde

Jakin ezazu niretzat ere lehenengo ardo-dasta dela gaurko hau. Batzuetan, oraingo honetan bezala, hiru lagun ez dira jendetza. Mikel Garaizabalengatik diot, gure enologo eta ardozain partikularragatik.

Murgil gaitezen, dastaren bidez, Bizkaiko Txakolinaren unibertsoan. Gidaren hasieran, kolore, aroma, zapore eta sentipenen unibertso batera bidaiatzea proposatu dizut. Bada, iritsi da geure burua libre uzteko eta zentzumenak askatzeko une hori. Mikel Garaizabal enologo eta ardozainak dastan eman beharreko urratsak azalduko dizkigu, ardoa modu zabalagoan estima dezagun. Haren iritzian, guztiok gara ardo-dasta egiteko gauza. Jarraitu beharreko prozedura beste edozein elikagairekin egiten denaren antzekoa da: zentzumen-analisia edo organoleptikoa egin behar da, gure zentzumenez baliatuz. Ardoaren kasuan, zehazki ikusmena, usaimena, dastamena eta ukimena erabiliko ditugu.



KOPA

Dastarako tresna nagusia kopa da. Ardoa dastatzeko eta edateko ontzirik aproposena da. Bestelako edalontzi batean, ez ditugu txakolinak helarazi behar dizkigun sentipenak (kolorea, aroma...) behar bezala hautemango. Dasta kopa ertain batekin egitea komeni da: fina, gardena, eta taila edo marrazkirik gabea izan behar du. Kopa oinetik hartu behar dugu beti, behealdetik; bestela, berotu egingo genuke ardoa, ontzia zikinduko, eta kolorea oker hautemango.

DASTA, PAUSOZ PAUSO: ARDOAREN KOLOREAK

Kopa ertain bat hartu, heren bat bete – hobeto astindu eta mugitzeko–, eta koloreari begiratuko diogu. Hainbat ardo dastatuz gero, kontuan hartu laginak alderatu ahal izateko, kopa bolumen beraz bete behar dugula aldi bakoitzean, bolumena handitzean edo murriztean aldatu egiten delako kolorea. Kopa 45º okertuko dugu, hondo zuri baten gainean. Beste kolore bateko hondo batean eginez gero, kolorea ez litzateke egiazkoa izango. Egin proba, nahi izanez gero. Ezinbestekoa da Bizkaiko Txakolina garbi eta distiratsu egotea, ez arre. Ardo zurian, ez da ligarik onartzen. Kopa okertzean, hainbat kolore-tonalitate ikusiko ditugu ardoan, dastatzen ari garen txakolinaren arabera. Txakolina ardo zuri gaztea denez, kolore hauek ikusiko ditugu:

hori argia
hori argi berdexka
hori berdexka
lasto-koloreko horia



USAINTZEKO FASEA: SAR DEZAGUN SUDURRA KOPAN.

Usaimenaren muina usaimen-erraboi-lean dago, sudur-hobiaren goiko aldean. Ardoa usaimenaren bidez aztertzeko, lehenik eta behin, kopa sudurrera hurbildu behar dugu; hasiera batean, kopa geldirik dagoela, mugimendurik egin gabe. Intentsitate aromatikoa neurtu, eta ardoak aroma garbiak edo usain desatseginak dituen hautemango dugu. Hori egiaztatzeko, sudurra kopan sartu, eta bost segundo itxaron. Denbora horretan burmuinak ez badigu atzera eginarazten, ardoak usain desatseginik ez duen seinale izango da.

USAINTZEKO FASEA: AROMAK HAUTEMATEA.

Kopa astindu, eta berriro usainduko dugu ardoa, lehen hautemandako aromen aldean aldaketarik baden ikusteko. Izan ere, kopa astintzean, ardoa aireztatu egiten da, eta aromak goratu egiten dira. Aldi berean, dastatzen ari garen txakolinaren aromak identifikatuko ditugu. Kontuan hartu behar dugu ardo on batek potentzial eta konplexutasun aromatikoa izan behar dituela; alegia, aromen sorta zabala, eta guztiak ondo orekatuta.

BIZKAIKO TXAKOLINAREN AROMAK

Txakolinak askatzen dituen aromak bost ataletan sailka ditzakegu:

1. Fruta zitrikoak: limoia, pomeloa, laranja.
2. Fruta exotikoak: anana, platanoa eta litxia.
3. Fruta hazidunak: sagarra, madaria.
4. Fruta hezurdunak: belar moztua, belar freskoa.
5. Lore-aromak: elorri zuria, akazia, ezkia, eztia, arrosa eta bioleta.



ZAPOREAK

Aromak identifikatu ostean, ardo pixka bat ahoratuko dugu, zaporeak haute-mateko xedez. Dastamen-papilak arduratzen dira zaporeak identifikatzeaz. Papila horiek aho osoan zehar daude. Zapore gozoa mihi-puntan hautemango dugu.

Azukreak eta alkohola izaten dira gozoak. Zapore garratzak –Bizkaiko Txakolinak garratzasuna behar du– mihiaren alboetan sentitzen dira. Azidoek sortzen dituzte halako zaporeak.

Gazia mihiaren ertzetan hautematen da. Hondarribi zuriaren gatz mineralek eta azido organikoek eragiten dute. Mikatza mihiaren amaieraren erdialdean hautematen da.



UKIMEN SENTIPENAK

«Ahoko sentipenak» ere esaten zaie. Hautemateko, ahoan ardo pixka bat dantzatuko dugu, bazter guztietara irits dadin: mihira, hortzoietara, masailietara eta ezpainen barnealdera. Hautematen ditugun sentipenei termikoak edo ukime-nezkoak esaten zaie.

Ikus ditzagun nagusiak:

Karbonikoa: eferbeszentzia- eta gozotasun-sentipena mihiaren puntan.

Alkohola: erremina edo beroa aho osoan.

Astringentzia: idortasun-sentipena. ahoaren erdialdean eta aurrealdean hautematen da.

Gorputza: laztasuna eta likatasuna.

Tanizitatea: idortasun-sentipena eta gorputz atsegina.

ZER IRUDITU ZAIZU ESPERIENTZIA?

Ardo bat ezagutzeko, estimatzeko eta baloratzeko modurik onena berau dastatzea da. Orain, badakizu Bizkaiko Txakolin on bat aukeratu eta kontsumitzeko oinarrizko zer pauso eman behar diren.

Praktikatzea eta ardo berriak ezagutzea dituzu etorkizuneko erronkak. Gida honetako **ARRASTOAK** atalean, dasta etxean, lagunekin, modu atsegin eta jostagarrian nola egin dezakezun azaltzen dizugu.



ARRASTOAK

“Ardorik onena ez da ezinbestean garestiena, partekatzen dena baizik”.

George Brassens

Amaitzear dago Bizkaiko Txakolinaren unibertsoan barrena egiten ari garen ibilbidea. Tarte atsegina igaro dugu elkarrekin. Niretzat oso pozgarria izan da gure etxea erakustea, eta gure tradizioen eta gastronomiaren berri ematea. Bizkaiko Txakolinaren botila bat zabaltzen duzun guztietan, irribarre egin dezazun nahiko nuke, bizitako momentuak gogoan. Topa horri! Bukatzeko, azken iradokizun batzuk egin nahiko nizkizuke, eskuratu dituzun ezagutzez are gehiago gozatzeko. Bidaia on, eta laster arte!





BIZKAIKO TXAKOLINA ZERBITZATZEKO TENPERATURA

Ardo mota bakoitza tenperatura jakin batean kontsumitu eta dastatu behar da. Ardo bat bera tenperatura ezberdinetan hartuz gero, elkarren artean zerikusirik ez duten sentipenak hautemango ditugu.

Bizkaiko Txakolinari dagokionez, ardo zuri gazte lehorra izatean, 8 eta 10 °C arteko tenperaturaren edatea komeni da. Ardo hauek freskoak eta garrantzak izaten dira. Tenperatura zehatz horretan egotean, hobeto antzemango dugu sentipen atsegina eta fresko hori.

Kopan tenperatura horri eustearren, kontuan izan ardoaren tenperatura aldatu egin daitekeela zerbitzatzen denean. Bizkaiko Txakolina ondo zerbitzatzeke, oso garrantzitsua da izotz-ontziak edo beste gailuren bat erabiltzea (zorrotz metalikoak, bigungarridunak...). Horrelakoetan, ontzia botila-leporaino urez bete, eta izotz-puska ugari botako dizkiogu. Ardoak, oro har, ez ditu tenperaturaren bat-bateko aldaketak atsegina.

NOIZ ARTE GORDE DAITEKE BIZKAIKO TXAKOLIN BOTILA BAT?

Normalean, txakolina botilatzen dene-
tik urtebetera iraungitzen da. Dena
den, gaur egungo upategi batzuek egi-
ten duten txakolinak bi urte ere iraun di-
tzake kontsumitzeko moduan.





BOTILA NOLA IREKI

Botila irekitzeko prozesua erraza da, baina protokolo bat behar du; batez ere, etxean edanez gero, beste pertsona batzuekin batera.

Lehenik eta behin, botila gonbidatuei erakutsiko diegu, etiketa haiei begira dagoela. Kapsula (botila-burua biltzen duen azala,urretik kortxoa kendu ez diotela bermatzeko dena) botilaren lepoan dagoen eraztunaren azpitik moztu behar da beti. Bestela, hortik gora ebakiz gero, ardoak eta kapsulak elkar ukituko lukete.

Kapsula kendutakoan, botilaren ahoa zapi edo trapu batekin garbitu behar da. Kortxoa kentzeko tresnarik egokiena «bi alditakoa» deiturikoa da, txikia eta erabilerraza delako (poltsikoan eraman dezakezu, eta merkea da). Garrantzitsua da kortxoa zarata egin gabe ateratzea. Kortxoa usaindu egin behar da, usainik ez duela egiaztatzeko –usain neutroa izan behar du–. Inolako aromarik izatekotan, ardoarena behar du.

Berriro garbituko dugu botila, ahoaren barruan trapu edo zapi bat sartuta. Bukatzeko, ardo pixka bat dastatuko dugu. Edateko zerbitzatzean, ez bete inoiz koparen erdia baino gehiago.

BIZKAIKO TXAKOLINAREN OSPAKIZUNAK



Genika

San Tomas azoka: Bizkaiko nekazariak produktu onenak hartuta jaisten dira Bilbora, ehun mila lagun baino gehiago biltzen dituen merkatura. Abenduaren 21ean izaten da, Areatzan eta Plaza Barrian.

Gernikako azken astelehena: Urteko astelehen guztietan, azoka egiten da Gernikan. Busturialdeko saltzaileak zein erosleak joaten dira bertara. Egun nagusia urriaren azken astelehena izaten da: Euskal Herriko gastronomia, nekazaritza, abeltzaintza eta artisautzako azokarik garrantzitsuenetako bat egiten da orduan. Merkatua udalerrriaren erdialde osora zabaltzen da, eta nekazariak Gernikako kale nagusietan kokatutako 900 postu ingurutan jartzen dituzte beren produktuak salgai.

Bakioko Txakolinaren Festa: Martxoaren 19an, San Jose eguneko azoka tradizionalan, Txakolinaren Festa izaten da Bakion. Festagunean, udalerriko upategien postuak egoten dira.





Mendibileko uztaren aurkezpena: Urtearen hasieran, txakolin-upategiek urteko uztaren aurkezpena egiten dute Leioako Mendibile jauregian, Bizkaiko Txakolina Jatorrizko Deituraren Kontseilu Arautzailearen egoitzan.

Larrabetzu: Txakolin Eguna: Martxoaren bukaeran, Txakolin Eguna ospatzen da Larrabetzun; hots, Txorierri eskualdean Bizkaiko Txakolina Jatorrizko Deitura duten upategien jaia.

Lezamako Txakoli Eguna: Urtero, Lekainaren amaieran, txakolinaren jaia izaten da Lezaman. Egun horretan, udalerriko upategiek eta Bizkaiko Txakolina Jatorrizko Deituraren barrukoek postuak ipintzen dituzte.



NON EROSI

Bizkaiko Txakolinaren banaketa eta salmenta normalizatu egin direnez, supermerkatuetan ere eskura daiteke, eta ez likore-dendetan edo denda espezializatuetan bakarrik. Bestalde, Bizkaiko jatetxeek ardoen kartan sartu dute txakolina, hala goi-mailako sukaldaritzako lokalek nola jatetxerik tradizionalenek. Bada Internet bidez erosteko aukera ere (www.txakoli.com). Edota, azken aukera gisa, Loiuako aireportuko dendetan.



UZTARTZEA

Bizkaiko Txakolina bertako nahiz nazioarteko sukaldaritzako edozein jakirekin uztar daiteke. Ardo zuri gaztea denez, arrainekin eta hasierakoekin bikain uztartzen dela pentsa zenezake. Bada, bai. Baina ez jarri mugarik esperimtentazioari; utzi jakin-minari zure bidelagun izaten. Bizkaiko Txakolin ona edozein jakiren osagarri ideala da. Baita postrearena ere. Proba ezazu Idiazabal gaztarekin...



ETIKETA NOLA IRAKURRI

Etiketa ardoaren nortasun-agiri gisakoa da. Honako alderdi hauek zehazten ditu: txakolinaren marka bereizgarria, erregistro botilatzailea, alkohol-gradua, bolumena, upategia zein den eta non dagoen, jatorrizko deitura, eta osasun- eta esportazio-erregistroak. Debekatuta dago etiketan nahastea eragin dezakeen beste edozer datu jasotzea. Mahats-bilketaren urtea ere adierazten du etiketak, ardo hori beste batzuekiko ezberdina dela bermatzeko, mahastiak nozitutako klima-baldintzen arabera. Ardoaren kontraetiketan, berriz, Jatorrizko Deituraren Kontseilu Arautzailearen zigilu ofiziala agertzen da.

JOLAS DEZAGUN DASTA EGITERA

Etxean ere egin dezakezu dastarik, lagunekin, tarte atsegin eta jostagarria igartzeko asmoz. Jolas gisa hartu behar duzu: adierazi zer alde dauden kopa edo baso bat erabiltzearen artean; koloreak bereizten erakutsi –ipini kopa hondo zuri baten gainean, eta, gero, beste kolore baten gainean, aldea ikusteko–; aromak hauteman; zaporeak nola definitzen diren azaldu... Upategiko dastan jarraitu dugun prozesu bera. Aromak zehazteko eta lagunek usaimena ondo duten egiaztatzeko, esentziak erabil ditzakezu (mertxika, bioleta, sagarra...), edota kartoi mehe xurgatzaileen zerrendak, lurrin-dendetan perfumeen aromak bereizteko erabiltzen dituztenak bezalakokak. Zaporeak definitzeko, lau kopa, disolbatzeko koilaratxo bat, eta jakin-mina baino ez dituzu behar. Zapore gozoa azukrea uretan disolbatuz lortzen da. Mikatza, ura eta kafea nahasiz. Garratza, limoia eta ura nahasiz. Eta gazia, ura eta gatza nahasiz. Dastan jolasean arituz, une atsegina igaroko duzu lagunekin, eta ardoari buruzko jakintzak zabalduko dituzu.



Gure herrialdean zehar barreiatuta dauden upategiak bisitatzean, gidaren hasieran aipatu dudana deskubrituko duzu: Bizkaia lurralde pribilegiatua dela, bazter natural idilikoak, herri xarmagarriak, hondartza basatiak eta gastronomia bikaina dituen. Nora jo baino ez duzu aukeratu behar. Huts egitea ezinezkoa da.

BUSTURIALDEA

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

Naturak eta itsasoak bat egiten duten inguru guztiz erakargarriak ditu Bizkaia bisitarientzat. Nabarmena da lurralde honek paisaiaren eta ondarearen aldetik duen aberastasuna: udalerririk enblematikoak ditu (Gernika-Lumo), marinel-kutsu handiko arrantzale-portuak (Bermeo, Elantxobe), eta xarmaz beteriko herrixkak, bai kostaldean (Ea, Busturia), bai barnealdean (Muxika, Kortezubi, Morga). Inguru paregabea da mendi-ibilaldiak, hipika, abentura-kiriolak eta itsasoarekin lotutako jarduerak guztiak egiteko (urpekaritza, surfa, piragua, bela...). Mundaka mundu osoko surfarien erromesaldi-tokia da.

Bilbotik ordu erdira dago, eta erraz iristen da bertara, errepideen eta garraio publikoaren sare modernoari esker.

TRENA (EUSKOTREN)
Atxuri geltokia (egunero)
Muxika, Gernika-Lumo, Busturia,
Mundaka eta Bermeon geltokiak
Tel.: 902 543210/946880357.
Ordutegiak: www.euskotren.es.

AUTOBUSA (BIZKAIBUS)
Tel.: 902222265
Mailing: infobizkaibus@bizkaia.net
Ordutegia: www.bizkaia.net



EZ JOAN HAUEK EZAGUTU GABE...

Gernika Euskadiko hiriburu historikotzat hartzen da. Batzar Etxea dago bertan; hots, Bizkaiko organo instituzional gorenaren egoitza. Ondoan, Gernikako Arbola dago, euskaldun guztien ikurra eta Bizkaiko Jaurerriko batzarkideen topagunea, Erdi Aroaz geroztik. Batzar Etxea estilo neoklasikoko eraikina da, 1826 eta 1833 bitartean egina, eta Bizkaiko Batzar Nagusien osoko bilkurak egiten dira bertan. Bizkaitarrek gehien errespetatzen duten erakundeetako bat da hori. Gernikan, bisitatu beharrekoak dira Euskal Herria Museoa, Bakearen Museoa eta Europako Herrien Parkea; azken horretan, Chillidaren eta Henry Mooreren eskultura bana dago (Gure Aitaren Etxea eta Large Figure in a Shelter, hurrenez hurren), baita Humboldtten busto bat ere. Bizkaiko herriak Gerra Zibilean pairatutako bonbardaketaren erantzun gisa, Guernica margolana egin zuen Picassok, eta, hala, udalerria gerraren aurkako eta bakearen aldeko ikur bihurtu zuen.



OMAKO BASOA Bizkaiko paraje harri-
garrietako bat da. Urdaibaiko Biosfera Erreserban dago, Kortezubin. Agustín Ibarrola artistak hainbat zuhaitz (intsinis pinuak) margotu zituen bertan, eta elkarrekin osatzen duten irudiak ukitu magikoa ematen dio basoari: bertan barneratu ahala, etengabe aldatzen da perspektiba.



Urdaibaiko Biosfera Erreserba inguru pribilegiatu honetako altxorretako bat da, eta harro egoteko moduko arrazoa bizkaitarrentzat. UNESCOk Biosfera Erreserba izendatu zuen 1984an, eta Bizkaiko azaleraren % 10 hartzen du barne. Era askotako paisaiak daude bertan: labarrak, hondartzak, basoak, ibaiak, padurak, ibai-ibarrak, haran meharrak... Landaredi joritsua dago Urdaibain, baita ondare biologiko baliotsua eta arkeologia-aztarnategi ugari ere.



Gaztelugatxeko Donienezko basiliza izen bereko uhartean dago. Bermeo-Bakio errepidean, uhartera daraman bidea hartuko dugu. Haitzaren oinarritik abiatzen den eskailera luze batetik iritsiko gara basilizara, oinez. Larunbat goizean bisita daiteke barrualdea. Deigarriak dira itsasketarekin lotutako koadroak eta fededunek zinopari modura ipintzen dituzten itsasontziak. Gaur egungo eraikina 1886ko zaharberritzearen emaitza da; lan horiek egitean, Erdi Aroko txanponak eta hilobiak aurkitu zituzten.

Ez dugu ahaztu behar gida honen ardatza Bizkaiko Txakolina dela, eta berau ezagutzeko modurik onena mahastiak eta upategiak ikustera joatea dela. **Bizkaiko Txakolina** Jatorrizko Deituran inskribatutako upategi gehienak Busturialdean daude, hain zuzen ere. Halere, gogoan izan bisita egin aurretik erreserba telefonoz egin beharra dagoela.



Itsasmendi upategia Gernika-Lumon dago (Arane auzoa, 3), Bizkaiko golkoaren aldame-neko mendi-magalean. Hortik datorkio izena. Inguru hartan dago, hain zuzen, bere ondasunik preziatuena: 30 hektarea mahasti.

Hainbat faktoreren eraginez (klima, lurzorua, topografia, mahastizaintza-esparru bakoitzeko mikroklima, mahastien plangintza eta erabilera), eta Jatorrizko Deituraren funtsarekin bat datorren irizpide enologiko berritzailea tar-teko, Itsasmendi upategiak bere nortasun propioa eraiki du.

Bertako ardoak (Itsasmendi txakolina, Itsasmendi 7 txakolina eta Itsasmendi Urezti, mahats-biltze berantiarrekoa) hondarribi zuri, hondarribi zuri zerratia, riesling eta izkiriot handi mahats-motekin egiten dituzte.

Itsasmendi txakolina hondarribi zuri eta hondarribi zuri zerratia aldaeretako mahastietako fruituekin egindako coupagea da. Lursail bakoitzeko aniztasun geologikoak eta mikroklimak markatu egiten dute txakolin honen izaera, bai eta begirune handienaz egindako mahastizaintzak eta enologia berritzailearen teknikak ere. 12° ingurukoa da, ahoan orekatua, freskoa, harmoniatsua, biribila eta iraunkorra. Amaieran, aldaera honen ezaugarri den mingostasun apur bat du, ardoari dotorezia ematen diona. Itsasmendi txakolinaren ezaugarri aipagarrienak oreka, freskotasuna eta harmonia dira.

Itsasmendi 7 txakolina mota 2003an hasi ziren egiten, bertako mahats-motan oinarrituta beste adierazpen mota bat lortzeko. Asmo horrekin, ekoizpenaren sorta hautatu bati riesling motako mahatsa eransten diote, % 20 inguruko proportzioan. Horrela, egitura eta bolumen trinkoagoko txakolina erdietsi dute, gantzutasun eta koipe-sentsazio handiagoa duena.

Hartidura alkoholikoaren ondoren, hainbat hilabete ematen ditu hondarekin batera biltegia ontzen, iraunkortasuna har dezan. Botilatu ostean, gainera, ontzen jarraitzen du ardoak. Garairik onenean botilatuz gero, urtetako bitzta izango du txakolinak, eta zenbait ñabar-dura hartuko ditu epe horretan. Kontsumitzeko, gutxienez hiru hilabetez ondu behar du botilan. Bestela, hiruzpalau urtez gorde daiteke, eta ondoren bere konplexutasunaz gozatu.

Itsasmendi Urezti, mahats-biltze berantiarrekoa. Arku atlantikoan ekoizten diren Sautesnes, Barsac eta Jurançon ardo ospetsuen tankerakoa da. Mahats-aleak mahastian bertan uzten dira heltzen, eta azaroan biltzen dira. Produktu hau 2001az geroztik egiten dute.

Urre-kolore distiratsua du, eta konplexutasuna dela iragartzen du sudurrean, hainbat aroma bateratzen baititu: luze ondutako mahatsarena, laranja-azalarena, udarearena, argizariarena, eztiarena, eta upelean egindako aldi laburrean sortutako espezia-ukituena. Botilatuta igarotako denborari esker, ardoa gozoa, luzea, lodia, koipetsua eta iraunkorra da ahoan, eta ondo orekatuta dauzka azukrehondarrak, azidotasuna eta sudur-atzeko aromatikoa. Denborak aurrera egin ahala, ardo samur honen kolorea aldatu egiten da, eta ahoan zein lurrinean duen konplexutasuna ere bai. Alkohol-maila % 13koa du, eta 80 gramo azukre-hondar ditu.

Bisita egin daiteke Itsasmendi upategira (das-ta eta uztartzea). Gehienez ere 25 laguneko taldeak (% 15eko deskontua hamar lagunetik gorako taldeentzat). Bisita-egunak eta ordutegia: Lanegunetan: 10:00-13:00 eta 15:00-17:00. Hil bakoitzeko lehen hiru larunbatetan: 09:00-13:00. Abuztuan, itxita. Tel.: 946270316. Webgunea: www.bodegasitsasmendi.com

Berroja upategia Muxikan dago (Ajuria, Bizkaiko begiratokiko Zugastieta errepidea, Berroja auzoa). Familia-enpresa honek mahastiak dauzka bertan, eta hantxe ekoizten du txakolina.

Txakolina batez ere hondarribi zuri mahatsarekin dago egina. Kantauri itsasoaren gertutasunari esker lursail haietan dagoen klima ozeanikoak eta mahastietako lur motak ukitu berezia ematen diote mahatsari. Ardogintzan, gainera, ekoizpen integratuko teknikak erabiltzen dituzte, ISO 9001-2008 arauaren araberrako kudeaketa jarraitzen dute prozesuan, eta Bizkaiko Txakolina Jatorrizko Deituraren baldintzak betetzen dituzte.

Horregatik guztiagatik, Berroja upategiak kalitateko txakolinak ekoizten ditu, Berroia, Aguirrebeko eta Berroja izenekoak.

Aguirrebeko txakolina hondarribi zuri motako amahatsekin egiten da. Urdaibaiko Biosferaren Erreserbaren bihotzean landatzen dute mahatsa, batez beste 200 metroko altueran. Besora jarrita izaten dituzte mahastiak, eta integratutako ekoizpen-teknikak erabiltzen dituzte. Txakolina tonu hori berdexka ederrekoa da, eta lore zurien, limoiaren eta ananaren aroma garbiak ditu. Ahoan, bolumen zabala du eta ukitu zitrikoak ditu. Egokia da bai aperitibo modura hartzeko, bai itsaski, arrain eta barazkiekin batera dastatzeko. Temperaturari dagokionez, 8 eta 10 °C artean kontsumitzea komeni da. Sulfitoak dauzka.

Berroja txakolina hondarribi zuri (% 80) eta riesling (% 20) txakolinen arteko coupagea da. 8 eta 10 hilabete bitartean ematen ditu altzairu herdoilgaitzeko tankeetan, bere hondarretan ontzen.

Aldaera hori besora jarritako mahastietan ekoizten dute, ekoizpen integratuko teknikak erabilia. Txakolinaren ezaugarri organoleptikoei dagokionez, lasto-kolorekoa da, eta sudurrean sagar helduaren, lore zurien eta belar lehorraren usaina du. Oso freskoa da dhosabaian; bolumen progresiboa du, eta geroko zapore leuna. Egokia da bizkaitar erako bakailaoarekin, barraskiloekin, gisatuekin eta abar hartzeko. Kontsumoari dagokionez, 10 eta 12 °C arteko tenperaturan hartzea komeni da, eta kortxoa zerbitzatu baino 15 minutu lehenago kentzea. Sulfitoak dauzka.

Berroja upategiak bisita gidatuak eskaintzen ditu, ardo-dasta barne dutela, baita jate-txe-zerbitzua eta beste jarduera batzuk ere. Bisita-egunak eta ordutegia: Lanegunetan: Bisitak egiteko ordutegia, gutxienez 25 laguneko taldeentzat, eta udako edo neguko sasoiaren arabera, 16:00-19:00 artekoa da. Larunbatetan, edozein talderentzat, 10:30-14:00 eta 17:00-20:00 bitartean egoten da zabalik. Igandeetan eta jaiegunetan: 11:00-14:00. Tel.: 944 106 254. Helbide elektronikoa: txakoli@bodegaberroja.com. Webgunea: www.bodegaberroja.com



Merrutxu upategia lbarrangelun dago (Arbolitz auzoa, 15), itsasotik pauso batera. Baseria goitik behera eraberritu zutenean, upategia, nekazaritza-turismoko etxea eta familiarentzako bizilekua sortu zituzten. Ezin kokapen hobea du kalitate handiko mahatsa ekoizteko: goialde txiki batean dago, eguzkitan, itsasotik hurbil, hegoaldera begira, malda apur batean. Hondarribi zuri eta mune bertako mahats-aldaerez gain, chardonnay eta riesling ere lantzen dituzte.

Merrutxu txakolina ardo zuri gaztea da, fruta-lurrinekoa. 11° ditu, azidotasun pixka bat, eta mikaztasun arina, baita ukitu karbonikoa ere. Fresko hartzea gomendatzen da, 6-8° artean. Aparta da hasierakoak, arrainak eta itsaskiak laguntzeko.

Merrutxu upategiak txakolinak dastatzeko aukera ematen du, upategian nahiz jantokian, bisitariak gosaria eta afaria baitituzte aukeran. Tel.: 94 627 435 / 626 860 395. E-mail: info@merrutxu.com



Busturian dago Amunategi upategia, izen bereko baserrian (Bartolome auzoa, 57). Kokapen bikaina, tradizioarekiko zaletasuna, ardoarekiko pasioa eta zenbait mahats motaren coupagea elkartuta ekoizten dute Amunategi txakolina, Bizkaiko Txakolina Jatorrizko Deitura duena. Kalitate iraunkorreko ardoa da, aroma, zapore eta egitura bereziak dituena.

Amunategi txakolina. Aipatutako ekoizpen-prozesuaren emaitza da Amunategi txakolina, aldaera bakoitzaren coupage bereziaren fruitua. Eta sortzen dituen sentipenak gorde egiten ditu urtetan aurrera eginda ere. Bizkaiko Txakolina Jatorrizko Deitura du.

Hondarribi zuri, hondarribi beltz, hondarribi zuri zerratia (petit corbou), chardonnay eta riesling mahats motak erabiltzen dituzte prozesuan.

Amunategi upategian, alderdi guztiak bisita daitezke: ingurunea, mahastia, upategia... Ardo-dasta ere egiten da. Taldeak: gehienez ere 30 lagun. Tel.: 685 737 398. Webgunea: 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

Ondarroa eta Lekeitio kokaleku paregabeen daude uretako kirolak egiteko (bela, surfa eta arrantza, besteak beste). Lea-Artibai eskualdean, itsasoa eta barnealdeko paisaia paregabea uztartzen dira. Oso toki egokia da abentura-kirolak eta hipika egiteko, edota, besterik gabe, bertako bideetan barrena ibiltzeko eta toki bereizgarrienak ezagutzeko. Durangaldean, landa-giriko herrixkak eta arkitektura zibil ikusgarriko udalerrak ikusiko dituzu; Elorrio, kasu.

Bilbotik ordubete baino gutxiagora dago, eta, errepide-sare modernoari esker, erraz iristen da bertara.

AUTOBUS (BIZKAIBUS)

Tel.: 902 222 265.

Mailing: infobizkaibus@bizkaia.net

Ordu-tegiak: Web: www.bizkaia.net

TRENA (EUSKOTREN)

Atxuri geltokia (egunero).

Helmuga: Durango.

Tel.: 902 543 210 / 946 880 357.

Ordu-tegiak: www.euskotren.es



EZ JOAN HAUEK EZAGUTU GABE...

Lekeitio eta Ondarroa Bizkaiko kostaldeko udalerrri nagusietako bi dira. Lurralde pribilegiatu honetan barreiatu dauden bitxiak ezagutzeko, ezin hobea izan daiteke bertako alde zaharrea ibiltzea, eraikin enblematikoenei erreparatuta, eta porturaino hurbiltzea, marinel-kutsu jatorraz blaitzeko. Irailaren 5ean ospatzen du Lekeitiok Euskal Herriko jai ospetsuenetako bat: Antzara Eguna, alegia.



Ziortzako monasterioa gune garrantzitsua da Donejakue bidean. Ziortza-Bolibar udalerrian dago, eta X. mendean eraiki zuten. Gaur egun, komunitate zistertar baten egoitza da. Hainbat eraikin daude bertan (eliza, klaustroa, abadearen etxea, kalonjeen etxea), patio irregular baten inguruan. Bi solairuko klaustro txikia XVI. mendekoa da. Eliza angeluzuzena da, abside poligonalekoa, eta gurutze-gangaz estalita dago. Barnealdean, Bizkaiko organorik zaharrena (XII. mendekoa), Gurutzetik Eraistearen erretoa, eta erretaula nagusia daude (XVI. mendekoak). Maiatzean edo ekainean, antzinako musikaren jaialdi garrantzitsua ospatu ohi da monasterioan.



Markina-Xemein herrian, Simón Bolívar Museoa dago, Simón Bolívarren arbasoekin lotutako Errementarikua baserrian. Museoa 1983an inauguratu zuten, Askatzailearen jaiotzaren bigarren mendeurrenean. Bertako bildumaren bitartez, Bizkaiko Erdi Aroko historia eta Simón Bolívarren (1783-1830) ibilbide personal eta politikoa ezagutuko ditugu.

Asteazkenetan, aldez aurretik erreserba eginda, bisita gidatuak egin daitezke.

Tel.: 946 164 114

Mailing: info@simonbolivarmuseoa.com

Web: www.simonbolivarmuseoa.com

Bizkaiko Txakolina Jatorrizko Deiturako Upategiak bisitatzen jarraituz, Markina-Xemeinen Axpe upategia daukagu (Atxondoa auzoa, 13 - Axpe baserria). Sagardoa eta txakolina ekoizten dituzte bertan. Upategia 1996an sortu zuten, eta gaur egun Bizkaiko Txakolina Jatorrizko Deitura du bertako txakolinak. Upategiaren ondoko baserriaren izen berarekin merkaturatzen da.

Axpe txakolina. Kalitate handiko txakolina da, Jatorrizko Deitura duena. Kontseilu Arautzaileak baimendutako bi mahats mota erabiltzen dituzte berau ekoizteko: hondarribi zuri eta folle blanche. Artisau-eran egiten dute txakolina, indarrean dagoen araudia jarraituz, eta teknika nahiz teknologia berriez baliatuz. Bikaina da egun seinalatuetako bazkari zein afarietan hartzeko.

Aurrez erreserba eginda, upategia bisita daiteke, eta dasta egin. Bada janaria eraman eta bertan prestatzeko aukera ere. Gehienez ere 100 lagun.
Tel.: 94 616 82 85. Mugikorra: 655 734 625
Helbide elektronikoa:
axpesagardotegia@yahoo.es
Webgunea:
www.axpesagardotegia.com

Nahitaez ikusi behar dituzu **Durango Neta Elorrio**; ondare arkitektoniko garrantzitsuen jabe dira bi udalerriak. Durangoko alde zaharrea, balio historiko handia daukaten hainbat monumentu daude ikusgai: Santa Ana parrokia barrokoa, Uribarriko Andra Mari basilika gotikoa, Kurutziagako gurutzea, Lariz dorrea eta udaletxea, adibidez. Elorrio multzo monumental historiko-artistikoa da, eta oinetxe armarridun gehien dituen Bizkaiko herria. Elorrioko Turismo Bulegoa: Berriotxa, 13. Tel.: 946 820 164.

Urkiolako Parke Naturalak 5.768 hektarea ditu, eta Durangaldeko mendietan dago; Abadiño, Dima, Durango, Izurtza, Mañaria, Atxondo eta Arabako Aramaio herriak biltzen ditu. 1989ko abenduaren 29an izendatu zuten Urkiola parke natural, bertako baliabide naturalak babesteko eta kontserbatzeko asmoz, eta, era berean, mendien ustiapen tradizionala bultzatu zuten. Informazio gehiago nahi izanez gero: www.urkiola.net.

Urkiolako santutegia izen bereko mendilerroan dago, Abadiño herriaren ertz batean, itsasoaren mailatik 750 bat metrora. San Anton abadea da bertako patroia; nekazarien eta abereen zaindaria. Kondairak dioenez, Paduako San Antonio Urkiolaraino iritsi zen bidaietako batean; gava hango ospitalean eman, eta Eukaristia ospatu omen zuen San Anton ermitan. Hala, XIII. mendeaz geroztik, bi santuei eskainia dago santutegia. Informazio gehiago: www.urkiola.net.

Durangaldea osatzen duten landa-herrixken artean, bada xarma handia duen bat, Garai izenekoa. Mendi ikusgarri inguratuta dago, eta tradizio luzea du nekazaritzan eta abeltzaintzan.



URIBE KOSTA

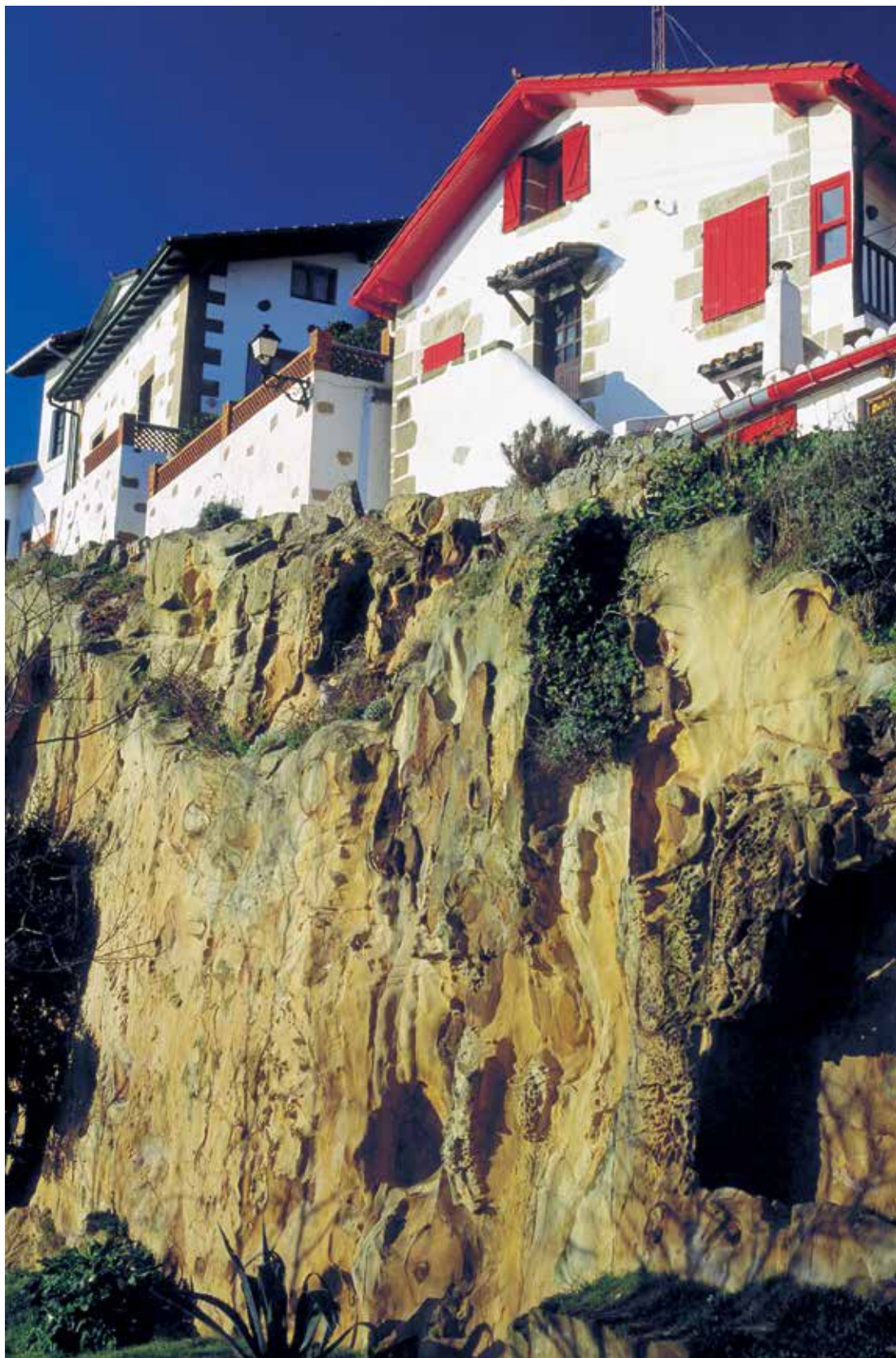
LARRABETZU-LEZAMA-SONDIKA
DERIO-ZAMUDIO-GAMIZ FIKA
FRUIZ-LOIU-ERANDIO-LEIOA-GETXO
BERANGO-LAUKIZ-MUNGIA ARRIETA
MEÑAKA-GATIKA-URDULIZ-SOPELANA
BARRIKA-PLENTZIA-GORLIZ-LEMOIZ
MARURI JATABE-BAKIO

Uribe Kostan, Bizkaiko hondartzarik ospetsuenetako batzuk daude, ezin hobeak bainatzeko zein uretako kirolak egiteko (bela, piraguismoa eta surfa, bereziki). Hondartza luzeak daude Sopelan, Plentzian, Gorlizen nahiz Bakion. Bilbotik hurbilago, Getxo daukagu. Bertako hondartzez gain, oso ezagunak dira ekainetik uztaileira egiten dituzten musika-jaialdiak (jazz, blues eta folk). Bestalde, ikusgarria da bertako arkitektura zibila, jauregi eta luxuzko etxe ederrez betea (XIX. mende bukarakoak eta XX. mende hasierakoak). Bizkaia osoan bezalaxe, Uribe Kostan bat egiten dute itsasoak eta natura joriak: aparta da bideetan barrena galtzeko eta Bizkaiko barnealdea ezagutzeko.

Udalerririk alden duena Bilbotik ordubete baino gutxiagora dago. Erraz iristen da bertara, errepideen eta garraio publikoaren (metroa eta autobusa) sare modernoari esker.

METRO BILBAO
Tel.: 944254025
Mailing: info@metrobilbao.net
Ordu-tegiak: Web: www.metrobilbao.net
Linea 1 : Bilbao-Plentzia.

AUTOBUSA (BIZKAIBUS)
Tel.: 902222265
Mailing: infobizkaibus@bizkaia.net
Ordu-tegiak: www.bizkaia.net





EZ JOAN HAUEK EZAGUTU GABE...

Kostaldeko herriak (Getxo, Sopela, Barrika, Plentzia, Gortiz eta Bakio) hondartza ikusgarrien jabe dira, eta marinelgirokoak. Nabarmentzeko modukoak dira Algortako portu zaharra, Getxoko udalerrian, eta Plentziako alde zaharra, bi lekuok xarma berezia baitute. Getxok kirol-portu modernoa, akuarioa eta aisialdiko gune handi bat ere baditu, baita golfean aritzeko zelaiak ere.

Barnealdeko udalerriak (Larrabetzu, Gamiz-Fika edo Meñaka, adibidez), baserri-giroko herriak ditugu. Mungia, arkitektura zibil eta erlijioso garrantzitsua duena, erreferentziako herria da, bai biztanle kopuruagatik, bai merkataritzagatik. Bitxikeria gisa, aipatzeko modukoa da Lezaman Bilboko Athletic Klub futbol-taldearen instalazioak daudela; Espainiar Estatuko bakarra da, F.C. Barcelona eta Real Madrid taldeekin batera, beti ligatxapelketako lehen mailan egon dena.

Bizkaia Zubiak itsasadarraren bi ertzak lotzen ditu: Getxo eta Portugalete, hain zuzen ere. UNESCOk munduko ondare izendatu zuen 2006an. Metal-egituraz eraikitako munduko lehen transbordadore-zubia izan zen. 1893ko uztailaren 28an inauguratu zuten, eta jarduera betean dirau oraindik. Bisitak: Tel.: 944801012. Mailing: promocion@puente-colgante.com.

Butroeko Gaztelua Erdi Aroko estiloko eraikina da. Gatican dago, Bilbotik hogeit hamar kilometrora. Jatorrizko eraikina IX. mendekoa da, baina hainbat aldiz birmoldatu dute historian zehar; azkenekoz, XX. mendean bertan. Gaztelua parke handi baten barruan dago, palmondoz eta espezie exotikoz inguratuta. Bertara iristeko, BI-3121 errepidea hartu behar da, eta Urdulizen atera, Mungiarako noranzkoan. Gatican sartu eta berehala, ezkerrean ikusiko dugu gaztelua, bide nagusitik apur bat aldentuta. Gaur egun, ez dago barnealdea bisitatzerik.





Urribe Kostan, Bizkaiko Txakolina Jatorrizko Deitura duten hainbat upategi bisita daitezke, aurrez erreserba eginda. Larrabetzun (Legina auzoa, z.g.), Azurmendi gunean, prêt-à-porter aldean, Euskal Autonomia Erkidegoko txakolindegia handiena dago, Iturrialde izeneko txakolina ezagutarazteko, balioztatze eta babesteko helburuarekin, upategiak Gorka Izagirre izeneko txakolina ekoizten du; hots, bertako mahats motak jorratzen dituen Atlantikoko mahastizaintzaren eta euskal base-rietako lan bikainaren fruitua.

Bertako mahastietan bildutako hondarribi zuria eta hondarribi zuria zerratia mahatsekin egiten dute txakolina.

Ardo hauek ekoizten dituzte: Gorka Izagirre txakolina, 2011ko uzta; Uixar txakolina, 2011ko uzta; eta Arima txakolina, 2009ko uzta berantiarra.

Gorka Izagirre txakolina, 2011ko uzta. Itxura garbia eta distiratsua du. Lasto-kolorekoa da, eta izpi metalikoak eta irisazio berdeak ditu, bere gaztetasunaren seinale. Sudurrean, intentsitate aromatiko handikoa da. Bilgarri baltsamikoa duen sagar-frutazko oinarri baten gainean, ezki eta akazia lore zurien ukitua dario. Ahoan, oparoa da, fruitu-zapore handikoa eta inguratzailea. Nabardura zitrikoak ditu, eta mihilua gogorarazten duen geroko zapore bikaina. Ezin hobeto integratutako azidotasun freskoa zabaltzen du ahoan barrena; eta, azkenean, ahosabaia aktibatzen duen mingots-puntu bat agertzen da.

Uixar txakolina, 2011ko uzta. Presentzia dotorea eta gardena du, kolore hori distiratsukoa. Kopan, glizerinaren arrasto nabarmena uzten du, ardo-arpulu geldokoa. Intentsitate aromatiko handikoa da, usain nobleak dituen. Bikain uztartzen ditu heldu-heldua den fruta, laranja-azalaren esentzia zitrikoa, kanelaren espezia-ukitua, toffea eta akazia-lorea. Ahoan, luzea eta iraunkorra da. Azidotasun bikaina hedatzen du, azukrearekin eta alkoholarekin bilduta, eta sentsazio gozo eta atsegina uzten du. Laua da, eta oso zaporetsua. Sudur atzean, mahatsaren ukituak itzultzen ditu, sentsazio zitrikoarekin ezin hobeto bateratuta.

Arima txakolina, 2009ko uzta berantiarra. Aitxura irisatua du, lasto-kolore horixka, eta distira berdeak. Ardo-arpulu lodia du, ahoan izango duen dentsitatearen seinale. Intentsitate-maila handikoa da, eta ukitu nobleak ditu; esaterako, fruta zuriena, madari eta sagar helduena, eta zitrikoen azalarena. Belar-ukitua ere badu. Aromaren konplexutasun horrek ardoan murgiltzera gonbidatzen gaitu. Ahoan barrena, leuna da, fruta-zaporekoa eta inguratzaila. Azidotasun bikaina du, eta fruta zurien eitea, laranja-lorearen ukituarekin. Mingots puntu bat du azken aldera, baita belar eta menda kutsua ere. Ardo konplexua da, laua eta orekatua.

Iturrialde upategiak bisita, dasta eta pintxoak hartzeko aukera ematen du, edota bisita egin eta upategiko menua hartzekoa.

Tel.: 946 742 706

Helbide elektronikoa:

txakoli@gorkaizagirre.com

Webgunea: www.gorkaizagirre.com



Kostaldean dago Gorrondona upategia; zehazki, Bakion (Gibelorratzagako San Pelaio, 1). Bizkaiko Txakolina Jatorrizko Deitura eskuratu zuen lehen upategi profesionala da.

Kantauri itsasoaren ondoan egotean, eta bailararen babesean, hegoaldera begira dauden mahastietako hondarribi zuri eta hondarribi beltz motako mahatsek berezko nortasuna daukate.

Upategi honek Doniene txakolina, Gorrondona beltza, upelean hartzitutako Doniene, eta Gorrondona zuria ekoizten ditu.

Doniene txakolin zuria. Hondarribi zuri mahatsarekin egiten da, ale hautatuekin. Bete-betean islatzen ditu aldaeraren ezaugarriak: Sudurrean, fina eta konplexua da, eta lehen mailako aromak ditu (mihilua, zitrikoak, sagarra). Ahoan, indar handia du, bere egitura glizerikoagatik, ondo txertatutako azidotasunagatik, eta amaiera mikatz atseginagatik. 2010eko eta 2011ko uztako ardoak gomendatzen dituzte 2012an edateko.

Gorrondona txakolin beltza. Hondarribi beltzaz egindako ardo gaztea da, Bakioko mahasti zaharretan bildutako mahatsekin egina. Upategietako teknika berriak aplikatu zaizkio (hotzean beratzea, esate baterako) nortasun handiko aldaera «ezezagun» honi. 2011ko uztarekin egindako ardoa 2012ko martxotik aurrera egongo da prest.

Doniene txakolin zuria, upel berrian hartzitua. Hondarribi zuri mahatsez egiten dute, aleak ongi heldu diren urteetan. Aurretiaz aukeratuko lursailetan bildutako mahatsez egina. Haritz frantziarrez egindako upel berrietan hartzitua eta ondua. Lehen-mailako aromak indartu egiten zaizkio egurraren eta ontze-prozesuaren ondorioz. 2006, 2008, 2010 eta 2011n bildu dituzte azken uztak.

Gorrondona txakolin zuria. Baimendutako hiru mahats-motekin egina. Ardo freskoa da, itsas kutsukoa; hain zuzen ere, berarekin lotzen da gaur egungo txakolina. Une honetan, 2011ko uztako ardoa ari dira merkaturatzen.

Gorrondona txakolindegian, hainbat dasta aukera daude bisitarien profilerara egokituta. Dasta gastronomikoak ere egin daitezke.

Tel.: 946 194 795

Helbide elektronikoa:

gorrondona@donienegorrondona.com

Webgunea: www.donienegorrondona.com



Uriarte upategia Gamiz-Fikan dago, Eguzkitza baserrian. Jatorria Erdi Aroan duen txakolina ekoizten dute bertan, freskoa, apur bat txinpartaduna eta azidotasun arinekoa. Bertakoak diren mahats-mota bik ematen diote nortasuna: hondarribi zuriak eta hondarribi beltzak.

Eguzkitza baserrian ekoiztiko ardo hau sua-bea da, gaztea eta fruta-zaporekoa, ardogintza tradizionalaren eta metodo enologiko modernoaren nahasketaren emaitza. Upategian ardo zuria, gorria, beltza eta berezia egiten dituzte.

Uriarte txakolin zuria. Lasto-kolorekoa da, eta batzuetan ñabardura berdexkak ditu. Sudurrean hainbat ukitu baditu ere, fruta-usainak dira nagusi. Ahosabaian, ukitu freskoa du, eta denbora luzez nabari zaio berdetasun alai, aberasgarri eta atsegina.

Uriarte txakolin gorria. Marrubi hitsaren eta mugurdiaren arteko kolorea du. Aroma garbia du, eta fruta-ukituak dira nagusi. Freskoa eta orekatua da, pixka bat garratza, eta fruta-zaporekoa.

Uriarte txakolin beltza. Gorri bizikoa da, eta gerezi-gorritik hasi eta morerainoko koloreak dauzka. Sudurrean, usain garbia du, eta fruten zein basafruituen ukituak dira nagusi. Freskoa eta orekatua da, pixka bat garratza, eta fruta-zaporekoa.

Uriarte txakolin berezia. Lasto-kolorekoa da, eta batzuetan ñabardura berdexkak ditu. Sudurrean hainbat ukitu baditu ere, fruta-usainak dira nagusi. Ahosabaian, ukitu freskoa du, eta denbora luzez nabari zaio berdetasun alai, aberasgarri eta atsegina.

Uriarte upategian, bisita eta dasta egin daitezke.

Tel.: 946 153 140

Telefono mugikorra: 659 674 595

Helbide elektronikoa: info@txakoli-uriarte.com

Webgunea: www.txakoli-uriarte.com





Leioan, Mendibile Jauregia dago ikusgai, Lhainbat instalazio dituena Euskadiko nekazaritzaren eta elikagaien sektorerako bilerak egiteko, hausnartzeko, komunikatzeko eta kanpora begirako jarduerak egiteko.

Business Center modukoa dela esan daiteke, oso esparru egokia baita bilerak edo ekitaldiak egiteko zerbitzu egokiekin hornituta dagoen inguru berezi baten bila dabiltzan enpresa edo erakundeentzat, bigarren edo hirugarren sektorekoak izanda ere.

ARRATIA-NERBIOI

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

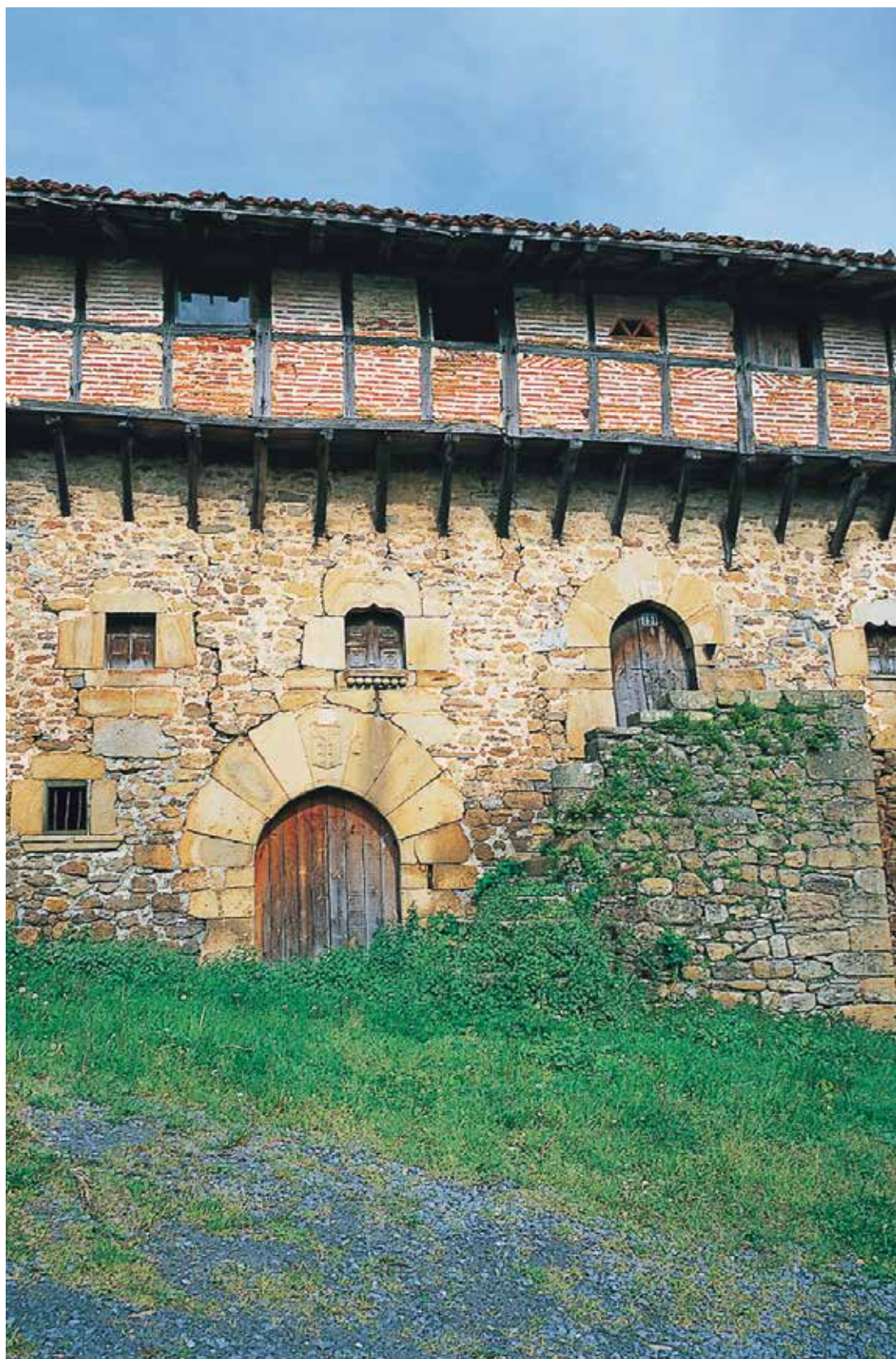
Ingurune horretan aurkituko dugu base-
rri-giroko Bizkaiaren mamia, Arratia eta
Nerbioi ibaiek osatzen duten ibar ikusga-
rria hartzen duen eskualdean, Bizkaiko
mendi garaiena den Gorbeia oine-
tan. Bizkaitarrek oso gogoko dute Arra-
tia eskualdea mendi-ibilaldiak egiteko;
bertan, xarma handiko landa-udalerr
txikiak, natura ikusgarriko bazterrak eta
kutsu industrialeko herriak (Basauri, kasu)
aurki ditzakegu.

Udalerririk alden duena Bilbotik ordubete
baino gutxiagora dago, eta erraz iristen da
bertara, errepideen eta garraio publikoaren
(trena, metroa eta autobusa) sare moder-
noari esker.

TRENA (RENFE)
Aldiroko-trena: Bilbao Abando-Orduña
Tel. : 902320320
Ordu-tegiak: www.renfe.com

METRO BILBAO
Tel.: 944254025.
Mailing: info@metrobilbao.net
Ordu-tegiak: www.metrobilbao.net
Linea 1 : Bilbao-Basauri.

AUTOBUS (BIZKAIBUS)
Tel.: 902222265
Mailing: infobizkaibus@bizkaia.net
Ordu-tegiak: www.bizkaia.net



EZ JOAN HAUEK EZAGUTU GABE...

Gorbeiako **Natura Parkea** gune paregabek da natura eta mendia maite dituztenentzat. Bizkaiko Arratia Nerbioi (Areatza, Artea, Orozko, Zeanuri eta Zerberio) eta Arabako Gorbeia mendiadarrak eskualdeek osatuta dago. Euskal Autonomia Erkidegoko (Bizkaia, Araba, Gipuzkoa) natura-parkerik handiena da, guztira 20.016 hektarea dituena. Euskal Herriko ingururik ederrenetako bat da, eta sekulako balioa du paisaiaren nahiz kulturaren aldetik. Arratiako haranaren bihotzean, Areatzako plazan (Gudarien plaza, 1) parketxea dago: Gorbeia Natura Parkearen Interpretazio Gunea, Bizkaiko lurraldeari dagokionez. Egunero egoten da irekita, 10:00-14:00 eta 16:00-18:00 bitartean. Informazioa jasotzeko eta taldeentzako erreserbak egiteko, deitu telefono-zenbaki honetara: 946739279.

Gorbeiako **Gurutzea** euskaldunen eta, bereziki, bizkaitarren ikurretako bat da. Gorbeia mendiaren gailurrean dago. Lehen gurutzea 1901eko azaroaren 12an inauguratu zuten, kristau ikur modura, eta 33 metroko garaiera zuen. Gaur egungo gurutzeak, bitan berreraiki ostean, 17 metro ditu, eta 5 metro zabaleko oinarri karratuko egitura metalikoan bermatzen da. Egitura horren lau oinak hormigoizko euskarritan txertaturik daude, eta luraren ginetik ateratzen dira, korrosiotik babesteko. Iparraldeko eta ekialdeko oinak Bizkaian daude, eta hegoaldekoa eta mendebaldekoa Araban. Gorbeia Gurutzea izaera erlijiosokoa den arren, mendizaleen ikur ere bada gaur egun.



Urduña Bizkaiko uharte geografikoa da; izan ere, Administrazioaren aldetik, Arratiakoa da, baina mugakide duen Aiarako eskualde arabarraren haran berean dago. Ondorioz, berezia da udalerria. Baina berezitasun horrek ez du Urduñaren nortasun bizkaitar argia aldatu. Udalerriak garrantzi handia izan du Bizkaiko Jaurreriaren historia ekonomikoan, azoka garrantzitsua baitzegoen bertan; horregatik, lurralde historikoko hiri bakarra izan zen Erdi Aroan. Gaur egun, multzo historiko-monumental dago izendatuta. Urduñak paraje natural ikusgarriak ditu (Urduñako mendatea, Delika...), eta toki bikaina da mendi-ibilaldiak egiteko edo abentura-kirolez gozatzeko (parapentea, adibidez). Urduñako Udalak bisita gidatuak antolatzen ditu hiriko multzo historiko-monumentala ezagutzeko: Larunbatetan: Irteera Turismo Bulegotik. Ezinbestekoa da alde aurretik erreserba egitea. Plaza muga-tuak. Ez da talderik onartzen. Nahierako bisitak: Ezinbestekoa da alde aurretik erreserba egitea. Erreserbak, hemen: www.atezabalturismo.com



Arratia eta Nerbioi eskualdeetan, Bizkaiko Txakolina Jatorrizko Deiturako hainbat upategi daude, baina bakar batek onartzen ditu bisitak; zehazki, Gure Ahaleginak izenekoak. Urduñan dago (Ibazurra auzoa, 1), Bizkaiko jaurreriko hiri bakarrean. Familia-upategi hau inguru eder batean dago kokatuta, antzina «Upategien ibilbidea» deitzen zen lekuan. Mahastiz inguratuta dago, izotzaren aurkako sistemaz hornituta, bai ihintzadura bidezkoak, bai airezkoak; izan ere, 314 metroko altueran dago Urduña.

Bertan, Gure Ahaleginak txakolin zuria eta Filoxera txakolin beltza ekoizten dituzte, besteak beste.

Gure Ahaleginak txakolin zuria. Txakolin gaztea da, ondoko hauekin egina: hondarribi zuria (% 85), sauvignon (% 10) eta ontzeko osagaiak (% 5). Limoi-kolorekoa da, gardena. Zantzu berdeak, sagarraren aroma eta fruta tropikalaren ukituak ditu. Amaiera garbia du, luzea. Inguruko mendiek eta Urduñako klima bereziak nortasuna ematen diote ardoari.

Filoxera txakolin beltza. Txakolin beltz berria da, 1.000 botilako ekoizpen mugatuta duena.

Mahastiak ezagutzeko eta upategian dasta egiteko aukera ematen dute. Bisita-egunak eta ordutegia: Larunbat, igande eta jaiegunetan, 11:00etatik aurrera. Gutxienez 4 laguneko eta gehienez 50 laguneko taldeen-tzat. Ezinbestekoa da erreserba egitea. Tel.: 605 746 277
Helbide elektronikoa:
maitedurana@gureahaleginak.com
Webgunea: www.gureahaleginak.com

ENKARTERRIAK

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

Enkarterria Bizkaiko ondare historiko eta kultural handienetakoa duen eskualdea da. Mesetatik itsasora ematen duten bidez betetako lurraldea da, erromes eta merkatari ugarik zeharkatu dutena, bertan ondare handia utzita: jauregiak, dorretxeak, elizak eta baselizak, haitzuloetako pinturak... Eskualdea, ondarean aberatsa izateaz gain, naturgune pribilegiatua ere bada (babestutako parkeak, mendiak, hondartzak, haitzuloak).
+ info: www.visitenkarterri.com

TREN (FEVE)

La Concordia geltokia (Bailén, 2).
Tel.: 944 250 615. Ordulegiak: www.feve.es.
Helmugak:
Balmaseda-Sodupe-Güenes-Zalla-Turtzioz-Karrantza.

TRENA (RENFE)

Abando geltokia. Tel.: 902 320 320.
Ordulegiak: www.renfe.es.
Helmugak: Ortuella-Muskiz.
Línea Bilbao-Muskiz C-2.

AUTOBÚS (BIZKAIBUS)

Tel.: 902222265.
E-mail: infobizkaibus@bizkaia.net
Horarios: Web:www.bizkaia.net.
Destino: Güenes-Gordexola-Zalla
Balmaseda- Ortuella-Zierbana-Muskiz.

AUTOBUSA (CONTINENTAL AUTO)

Geltokia. Termibus.
Tel.: 944 395 077.
Ordulegiak: Web: www.alsa.es.
Helmuga: Gordexola



EZ JOAN HAUEK EZAGUTU GABE...

Armañón Natura Parkea: Bizkaiko mendebaldeko muturrean dagoen kareharrizko mendigune honek Karrantza eta Turtzioz udalerriak hartzen ditu barne, eta 2.996 hektareako azalera du. Mendigunea funtsean karetsua denez, erliebe ikusgarriko paisaiak ditu, eta 200 haitzulo baino gehiago dauzka lurpean; tartean, Pozalagua haitzulo ezaguna. Katalogatutako leize ugari ere badira bertan, balio geologiko, paleontologiko, espeleologiko eta biologiko nabarmena dutenak. Bertako espezieetako baso-azalera handiak daude (artadiak, hariztiak, pagadiak eta hostozabalen baso mistoak) mendi-hegaletan eta ibarbideen barrenean. Gainera, espezie ugari dute habitat naturala Armañóngo Natura Parkean. Hainbat ibilbide daude natura-parkean zehar ibiltzeko.

Pozalagua haitzuloan, munduan ia berdinik ez duen fenomeno beha daiteke: estalaktita bitxien multzo ikaragarria. Kontinente australiarrean baino ez dago antzeko beste kasu bat. 1957an aurkitu zuten haitzuloa, halaberharrez, eta, eraberritu ostean, jendearentzat ireki dute, bertako aberastasuna miretsi ahal izateko.

Helbidea: Raneroko haitzak, Karrantzan.
Tel.: 946 806 928 Mugikorra: 649 811 673
Mailing: turismo@karrantza.org
Web: www.karrantza.org



Enkarterria museoz beteta dago. Hauek dira bisitatuenak:

Enkarterrietako Museoa

Abellaneda Auzoa, z/g, Sopuerta.

Tel.: 946 504 488 - 946 104 815

Mailing: enkarerrimuseoa@bizkaia.net

Web: www.enkarerrimuseoa.net

Euskal Herriko Meatzaritzaren Museoa

Campodiego Auzoa, 3

(Antiguo Matadero),

Gallarta (Abanto-Zierbana).

Tel.: 946 363 682

Mailing:

informacion@museominero.net

Web: www.museominero.net

Boinas La Encartada Museoa

Peñueco Auzoa, 11, Balmaseda.

Tel.: 946 800 778

Mailing:

info@laencartadamuseoa.com

Web: www.laencartadamuseoa.com

**Automobil Zahar
eta Klasikoen Museoa.**

Concejuelo Auzoa, Galdames.

Tel.: 946802976

Mugikorra: 649 412 001

Web: www.torreloizaga.com

Karpin Abentura basa-animaliak jasotzeko gunea da, haurrentzat bereziki pentsatua. Bisitariek dinosauroen hainbat gune tematiko ikusteko aukera daukate. Azken helburua hauxe da: oro har, animaliak eta landareak errespetatu beharreko izaki bizidunak direla ikusaraztea. Helbidea: BiañezAuzoa, 37, Karrantza.
Tel.: 944479206 - 946107066
Mugikorra: 626622245
Mailing:
karpinabentura@karpinabentura.com
Web: www.karpinabentura.com

La Arena hondartza, Muskiz eta Zierbena udalerrietan dagoena, Bizkaiko naturgune garrantzitsuenetako bat da. Bizkaiko kostaldeko bigarren hareatarik handiena da, ia kilometro bateko luzera duena. Kantauriko kostaldean surfa egiteko tokirik onenetako bat da. Bikaina da piraguismoan aritzeko ere, hurbil baitu Pobeñako itsasadarra.



Balmaseda udalerria ezaguna da nazioartean, ospe handikoak baitira bertako Aste Santua eta Kristoren Pasio Biziduna. Tradizio hori ezagutzeko modurik onena Balmasedako Pasioaren Interpretazio Gunea bisitatzea da. Helbidea: Iglesia de Santa Clara, Campo de Las Monjas Kalea. Tel.: 946 801 438. Web: www.balmaseda.net

Zallako Otxaran auzoan dagoen Virgen de Lorea txakolindegia mahastiak eta upategia bisitatzeko aukera eskaintzen du. Laisekatarrek, egungo jabearen asabek, XVII. mendearen amaieraz geroztik egiten dituzte bertan sagardoa eta txakolina. Gaur egun, Virgen de Lorea upategiak bi txakolin-marka ekoizten ditu: Aretxaga eta Señorío de Otxaran –azken hori, zuri eta beltz aldaeretan–. Txakolin-uxuala edari berritzailea ere egiten du.

Aretxaga txakolina. Prentsako hondarrek egiten da. Lasto-kolorekoa da, garbia. Sudurrean, intentsitate ertaineko aromak ditu, belarrarena eta mihiluarena, bai eta zitriko-ukituak ere. Zapora luzea du, eta arina da ahoan. Fruta-zaporekoa da.

Señorio de Otxaran txakolina. Kontu handiz hautatutako mahatsarekin eta jario-muztioarekin egiten da. Lastoberdexka kolorekoa da, garbia. Usain luzekoa da, eta fruta helduaren (meloia) nahiz zitrikoaren (limoia) aromak ditu. Zaporesua, freskoa eta orekatua da, fruta-zaporekoa, ukitu zitriko eta mikatzekoa.

Enkarterri eskualdeak baldintza ezin hobekak ditu txakolinik onena lortzeko: lurzoru karetsu-buztintsuak, plubiometria eta tenperatura apalak, eta iparraldeko haize hotzak. Gainerakoa baliabide teknikoek eta giza baliabideek egiten dute. Upategiaren ondoan dagoen Virgen de Lorea lursaila Euskal Herrian txakolina egiteko dagoen mahastirik handiena da. Gaur egun, 15 hektarea ditu, eta 9 gehiago elkartuta.

Helbidea:

Lorea auzoa, z.g. Otxaran-Zalla.

Tel.: 944 234 035

Webgunea:

www.bodegasvirgendelorea.com

ABIO

MARKAK: ABIO
Elخالde Auzoa, 5 - Basigo Kalea
48130 - BAKIO
94 619 43 45
www.abiotxakolina.com

AMEZKETA

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

AMUNATEGI

MARKAK: AMUNATEGI
San Bartolomé Auzoa, 57
48350 - BUSTURIA
94 687 00 24
www.amunategi.eu

LA ANTIGUA

MARKAK:
ANTIGUAKO AMA
Burgos kalea 20
48460 Urduña-Orduña
945 383 232

ARESTI

MARKAK: ARESTI
Etxebazarre Bidea - Mesone, 1 - ARESTI
48950 - ERANDIO
94 467 48 44

ARRITXOLA

MARKAK:
ARRITXOLA ETXEKOA
Eguskiza, 20. 48200 - DURANGO
94 681 38 73
pedidos@txakoliarritxola.com

AXPE

MARKAK: AXPE
Afxondoa Auzoa, 13. Axpe Kalea
48270 - MARKINA-XEMEIN
94 616 82 85
www.axpesagardotegia.com

AZLOA OXIBALTZA, S.L.

MARKAK:
OXINBALTZA - MUXIKA
KATAN - MAIORA -MAUMA
Magunas Auzoa, 27 - Oxinbaltza Kalea
48392 - MUXIKA
oxinbaltza@oxinbaltza.com
www.oxinbaltza.com

BASALBEITI

MARKAK: BASALBEITI
Goitioltza Auzoa, 37 - Basalbeiti Kalea
48196 - LEZAMA
94 455 61 46

BASIGO

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

BERROJA

MARKAK:
AGIRREBEKO - BERROIA
Urquijo Zumarkalea, 22-Esk
48008-BILBAO
94 410 62 54
txakoli@bodegaberroja.com
www.bodegaberroja.com

BIKANDI

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

BODEGAS DE GALDAMES

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

CANTELI

MARKAK: CANTELI
Artxube Auzoa
48840 - GUEÑES
94 437 01 63

DONIENE GORRONDONA

MARKAK: DONIENE ORUJO H. - DONIENE
BARRICA - DONIENE ORUJO - GORRON-
DONA BLANCO - DONIENE BLANCO - GO-
RRONDONA TINTO
Gibelorratzagako San Pelaio, 1
8130 - BAKIO
94 619 47 95
gorrondona@donienegorrondona.com
www.donienegorrondona.com

EGUZKIALDE

MARKAK: EGUZKIALDE
Haro Enparantza, 4 - 7. A
48006 - BILBAO
94 424 36 27

ELIZALDE

MARKAK: MENDRAKA
Mendraka Auzoa, 1 - Elizalde Kalea
48230 - ELORRIO
94 682 00 00
kerixa@gmail.com

ERDIKOETXE

MARKAK: ERDIKOETXE
Kortederra Auzoa, 10
48960 - GALDAKAO
94 457 32 851

ETXEBARRIA

MARKAK: ETXEBARRIA
Igartua Auzoa, 25 - Txoñebarri Kalea
48110 - GATIKA
94 674 20 10
txakolietxebarria@hotmail.com

GARKALDE

MARKAK: GARKALDE
Goitioltza Auzoa, 8 - Garkalde Kalea
48196 - LEZAMA
94 455 64 12

GURE AHALEGINAK

MARKAK:
GURE AHALEGINAK - OSTEBI - FILOXERA
Ibazurra Auzoa, 1 - Apto. 7
48460 - ORDUÑA
94 538 41 26
maitedurana@gureahaleginak.com
www.gureahaleginak.com

GURRUTXAGA

MARKAK: GURRUTXAGA BLANCO - GURRU-
TXAGA ROSADO
Baurdo Auzoa, z/g
48289 - MENDEXA
94 684 49 37

HARIZPE

MARKAK: HARIZPE
Goimendia, z/g
48700 - ONDARROA
615 730 615
agroturismoharizpe@gmail.com
www.harizpe.com

ISASI

MARKAK: ISASI
Fauste Auzoa, 96 - Trazaola Kalea
48215 - IURRETA

ITSASMENDI

MARKAK:
ITSASMENDI - ITSASMENDI N° 7
ITSASMENDI UREZTI
Arane z/g
48300 - GERNIKA
94 627 03 16
info@bodegasitsasmendi.com
www. bodegasitsasmendi.com

ITURRIALDE

MARKAK:
GORKA IZAGIRRE - ETXANO JAUREGI
NEKESOLO - HAIZEA - EGIA ENEA
MARKO - MUNETABERRI - UIXAR
Legina Auzoa, z/g. 48195 - LARRABETZU
94 674 27 06
txakoli@gorkaizagirre.com

KANDI S.A.T.

MARKAK: KANDI
Ugarte Goikoa Auzoa, 12
48392 - MUXIKA
94 625 80 40

KERIXENE

MARKAK: KERIXENE
Orueta Auzoa, 6
48314 - GAUTEGIZ-ARTEAGA
94 625 68 61

KOKOLO

MARKAK: KOKOLO
Sabino Arana, 9 - 3. ezk.
48013 - BILBAO
94 427 64 69

KUKUTZE

MARKAK: KUKUTZE
Axpe Auzoa, 85 Bis - Kukutze Kalea
48350 - BUSTURIA
94 617 10 74

LANEKO

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

LARRABE

MARKAK: LARRABE
Garaioltza Auzoa, 103 - Usategi Kalea
48196 - LEZAMA
94 455 64 91

LARRINGAN

MARKAK: LARRINGAN
Mendiola Auzoa, 54 - Larringan Kalea
48220 - ABADIÑO
94 620 36 80

LLARENA

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

LURRASKA

MARKAK: LURRASKA
Kanpantxu Auzoa - Lurraska Kalea
48320 - AJANGIZ
94 625 72 45

MAGALARTE LEZAMA

MARKAK: MAGALARTE
Garaioltza Auzoa, 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

MARKAK: MERRUTXU
Arboliz Auzoa, 15 - Merrutxu Kalea
48311 - IBARRANGELU
94 627 64 35
info@merrutxu.com
www.merrutxu.com

OLETXE

MARKAK: OLETXE
Arteaga Auzoa, 23 - Oloetxebarri Kalea
48170 - ZAMUDIO
94 452 03 05

OMABEITI

MARKAK: OMABEITI
Basondo Auzoa, 12 - Omabeiti Kalea
48315 - KORTEZUBI
94 625 45 54

OTXANDURI

MARKAK: OTXANDURI - ARTZAI
Otxanduri Behekoa Bidea, 41
48498 - ARRANKUDIAGA
94 648 17 69

PIPAS

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

SASINES

MARKAK: SASINES
Bersonaga Auzoa, 33 - Sasines Kalea
48195 - LARRABETZU
94 455 81 96

TXABARRI

MARKAK:
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

MARKAK: BITXIA
Erroteta Auzoa, z/g
48115 - MORGA

URIARTE

MARKAK:
URIARTE BLANCO - URIARTE ROSADOA
URIARTE ESPECIAL - URIARTE TINTO
Acillona Auzoa, 42 - Eguskiza Kalea
48113 - GAMIZ-FIKA
94 615 31 40
www.txakoli-uriarte.com

URIONDO

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

VIRGEN DE LOREA

MARKAK:
ARETXAGA - SEÑORIO DE OTXARAN
Lorea Auzoa z/g
48860 - OTXARAN-ZALLA
94 423 40 35
ajuriaguerra@spankor.com
info@merrutxu.com
www.bodegasvirgendelorea.com

Argitaratu:
Bizkaiko Foru Aldundia
Turismoa Sustatzeko Zuzendaritza Nagusia

Diseinua:
Ardoxka Gastronomi Elkarte

Egilea :
Mikel Garaizabal Pildain

Argazkilariak:
Mari Luz Vidal.
Bizkaiko Foru Aldundiko Argazki-Artxiboa
Lege Gordailua BI-1999-2012

© Bizkaiko Foru Aldundia, Bilbo, 2012

Gida honen testuak, argazkiak eta mapak Bizkaiko Foru Aldundiaren jabetza dira. Bizkaiko Foru Aldundiak aurretik idatziz emandako baimen dokumenturik gabe, testu, argazki, kartografia eta ikus-osagaien erreproduzioa debekatua dago.

Eskubide guztiak erreserbatuak.



Bizkaiko Txakolinatik bidaia, mahastieta-
tik dastatzeetara, esperientzia bakarra
bihurtzen da: Bizkaiko bihotzean murgil-
du, bere bazter paregabeak eta onda-
re arkitektoniko garrantzitsua ezagutu,
bere gastronomia ospetsua dastatu eta
bere jendearen abegiaz gozatu. Ha-
marnaka upategi eta mahasti, Bizkaia
landatarra eta marinelatik sakabanatu-
ta, Bilbotik ordubete baino gutxiagora,
bisitatzen gaituztenei arbasoen ardo
baten bikaintasuna aditzera emateko
aukera emango die, bizkaitarren harro-
tasuna, eta azken urteetan euskal sukal-
daritzaren enbaxadore nagusian bihurtu
dena.



Bizkaia

