Un vino con identidad vasca

El Txakoli



BILBAO
BIZKAIA
be basque

Descubre este vino único

Una experiencia al alcance de muy pocos

- Conoce el Txakoli de Bizkaia, su historia y su identidad
- Mirando al mar o a las montañas
- Museos, centros de interpretación y fiestas
- Nos vamos de bodegas
- Gastronomía, catas y pintxos

BILBAO BIZKAIA

Txakoli

BBCARD
BILBAO BIZKAIA CARD

Con esta tarjeta obtendrás ahorro y comodidad a la hora de planificar tu estancia en Bilbao Bizkaia, tanto en el transporte público como en entradas a museos, espectáculos, restaurantes, tiendas y otros espacios de ocio. Solicítala en cualquier oficina de turismo o en :

www.bilbaobizkaiacard.com

Edición: Enero 2020. Primera edición.

Edita: Bilbao Bizkaia be Basque

Realización: Bell Comunicación

Fotografías: Archivos de Bilbao Turismo, Bizkaia Turismo, Basquetour, Hazi, Bell, Gonzalo Azumendi, Pedro Muñoz, Quintas Fotógrafos, Gemma Arrugaeta, Mitxi, Martín Fotógrafo, Bilbao Basket, CC by-3.0-ES 2012/EJ-GV/Irekia-Gobierno Vasco/Mikel Arrazola, ABAO-OLBE © E. Moreno Esquibel, CC Amélie Nollet, CC Zawp, CC Hacería, CC Infameless y otros.

Impresión: Grafilur. BI-00010-2020

Te seducirá

CONOCER 4



TXAKOLI DE BIZKAIA
¿Cómo es este vino?
La historia
Marca de nuestra identidad
Mirando al mar
El paisaje de interior
La elaboración

Te gustará

ASISTIR 12



El museo del txakoli. Txakolingunea
Mendibile, museo y centro D.O.
Las fiestas del txakoli de Bizkaia

Te emocionará

VISITAR 16



LAS BODEGAS
¿Vamos de Bodegas?
Mapa de ubicación
San Juan de Gaztelugatxe
Pozalagua
Urdaibai, Reserva de la Biosfera
Gorbeia y salto del Nervión
Urkiola
Lea-Artibai
Rutas Txakolineras

Te encantará

DEGUSTAR 54



Bilbao: para todos los gustos
Nos vamos de pintxos y txakoli
Maridaje con
la gastronomía vasca
Cómo hacer una buena cata

LAS D.O. 62



Arabako Txakolina
Bizkaiko Txakolina
Getariako Txakolina

TOPTXAKOLI 64

Todo lo que no puedes perderte en 10 propuestas

INFOPRÁCTICA 66

Direcciones, teléfonos, enlaces... entérate de todo

TXAKOLI DE BIZKAIA

¿cómo es este vino?

El txakoli es sobre todo un vino blanco joven, con una graduación moderada, rico en aromas, fresco, acompañado de una agradable y característica acidez. Estamos ante un vino fruto de la viticultura típicamente atlántica que nace de variedades de uva autóctonas como la Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Beltza y Hondarrabi Zuri Zerratia. Las condiciones climáticas típicas de una Bizkaia húmeda y templada son en esencia las que dan a este vino unos rasgos que desde el principio lo hacen único.

Más del 95% de la producción de Txakoli en Bizkaia es vino blanco fresco, sin embargo, gracias a la acertada intuición y buen hacer de varios enólogos en el mercado, podemos encontrar diferentes variedades de una gran calidad: blancos fermentados en lías, fermentados en barrica, rosados, incluso un sorprendente y prometedor txakoli de Bizkaia tinto. No nos podemos olvidar de los vinos espumosos y de vendimia tardía que, aunque no son llamados txakoli están amparados por la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina.



Txakoli *Te seducirá* CONOCER

LA HISTORIA
DE ESTE VINO SINGULAR Y EXCELENTE

Buceando en los orígenes de la palabra txakoli, tanto historiadores como lingüistas sopesan diversas teorías. Puede ser que la explicación a su significado tenga su origen en la expresión 'etxeko ain', que quiere decir lo justo para casa. Réplica que los astutos bodegueros empleaban antaño como respuesta a la cantidad de txakoli que habían producido. Como en cualquier investigación histórica existen versiones alternativas: otros expertos afirman que la palabra viene de 'etxeko egina', que significa hecho en casa. La explicación, en este caso, es que el origen de la producción del txakoli se ceñía al consumo en los caseríos, donde se elaboraba de manera artesanal.

En Bizkaia, el cultivo de la vid cuenta con una larga tradición. Tanto es así que, para llegar a sus orígenes, tenemos que viajar a través del tiempo miles de años atrás. La importancia que durante siglos ha tenido el txakoli para la economía de Bizkaia se refleja mayormente en los siglos XVII y XVIII, los considerados como siglos de oro del txakoli en Bizkaia.

La migración de las poblaciones rurales a las zonas urbanas para trabajar en la industria, la desaparición de la protección arancelaria de los fueros y las nuevas enfermedades que comenzaron a plagar las vides, desencadenaron un drástico descenso en la producción de txakoli, hasta prácticamente su desaparición, junto con la información sobre las técnicas y variedades usadas para hacer el vino.

Hasta la década de los años 80, durante el siglo XX, el txakoli deja de elaborarse a excepción de lo producido en algunos caseríos. Al haber cada vez menos productores, los viñedos quedaron más dispersos por la geografía bizkaina. Para mantener de alguna forma la producción dentro de una situación económica delicada, se emplearon uvas más productivas que la autóctona Hondarrabi Zuri, pero menos adecuadas para la elaboración de txakoli. Esto hizo que la calidad del vino no fuese la habitual durante gran parte del siglo XX.

En los primeros años 80, regresa la democracia y con ella las competencias necesarias para que el Gobierno Vasco y un pequeño grupo de productores de txakoli aunasen fuerzas para recuperar el txakoli en Bizkaia. Fruto del trabajo de más de diez años, en 1994, se reconoce la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina.



A GOOD IDEA!

Cuando descorches una botella de txakoli, abrirás un trocito de identidad de este país que podrás compartir mientras cuentas las aventuras de tu viaje por Euskadi.



MARCA
de nuestra identidad

Tenemos ante nosotros al perfecto embajador de la cultura y la gastronomía de Bizkaia y al mejor anfitrión para todas aquellas personas que venís a visitar este inimitable territorio histórico. Estamos ante un vino que ha sabido transformarse y adaptarse a nuestros tiempos: el txakoli se ha convertido en un nuevo faro de la calidad en Bizkaia, dejando atrás la producción dirigida exclusivamente al consumo en los caseríos y abriéndose al mundo para ser considerado como uno de los mejores.
Sin lugar a duda, sujetar una botella de Bizkaiko Txakolina es tener la mejor de las Bizkaias entre las manos.

El aire cargado del salitre de las olas atlánticas que chocan contra el Golfo de Bizkaia regala a los viñedos un sabor y aroma únicos, los cuales, unidos a los sustratos de la tierra próximos al mar, producen a su vez un vino de características únicas. Cuando estés delante de un txakoli recuerda que en muchos casos estás ante un vino atlántico. Los viñedos están generalmente en laderas para que su tierra pueda drenar el agua de la lluvia y orientados al sur para recibir la luz necesaria para la maduración de la vid. Puede parecer que son condiciones difíciles en las que cultivar la materia prima de un vino, son justamente las que hacen del txakoli un vino peculiar y diferente al resto.

Mirando al MAR



Cuando visites o tengas la oportunidad de ver distintos viñedos notarás que están situados en terrenos con menos de 400 metros de altitud, en suelos de media ladera, protegidos de los vientos del norte y en zonas de máxima exposición solar para que las uvas maduren. En los valles de interior, en concreto, la altitud media para el cultivo ronda los 50-200 metros.

o a las MONTAÑAS



La ELABORACIÓN

LA VENDIMIA

A finales de septiembre, cuando los racimos van llegando a su punto óptimo de maduración, comienza la vendimia. La uva es recogida manualmente y transportada a las bodegas.

DESPALILLADO

Después de la recolecta de la uva el primer paso en la bodega es lo que se conoce como despalillar: la separación del cuerpo del racimo o raspón de la uva.

PRENSADO

Después se prensa la uva para obtener el mosto. Según la presión que apliquemos sobre la uva conseguiremos diferentes tipos.

DESFANGADO

Una vez introducido en un depósito, el mosto se autoclarifica mediante el desfangado, una técnica de limpieza para eliminar los posos a través de un sistema de decantación.

FERMENTACIÓN

Una vez que el mosto ha pasado por esa primera etapa de limpieza se lleva a otro depósito para empezar con el proceso de fermentación. Estos depósitos son en su mayoría de acero inoxidable y la fermentación se hace mediante un sistema de frío. Con la ayuda de levaduras se obtiene el alcohol proveniente del azúcar original del mosto. En este momento aparecen otros componentes el CO2, así como rasgos gustativos y olfativos.

TRASIEGOS

Después de la fermentación, aproximadamente cada tres meses, se pasa el vino de un depósito a otro.

CLARIFICACIÓN, ESTABILIZACIÓN EN FRÍO Y FILTRADO

En el caso del txakoli la limpieza del producto es muy importante, sobre todo en el caso de la variedad de vino blanco. Para conseguirlo, lo habitual es emplear tres técnicas: la clarificación, la estabilización en frío y el filtrado.

Para que este vino pueda comercializarse como Txakoli de Bizkaia deberá pasar un control químico y organoléptico con el que certificar su calidad.

MUSEO DEL TXAKOLI

TXAKOLINGUNEA

Mediante medios audiovisuales e interactivos el Txakolingunea de Bakio nos ofrece la posibilidad de conocer las características y el proceso de elaboración del txakoli, un vino singular, único y con carácter propio. Conoceremos la historia y la evolución que en los últimos tiempos han ido transformando al txakoli y a las bodegas, las cuales, aunque aferradas a valores tradicionales, han introducido los últimos avances tecnológicos dentro del proceso de producción artesanal, logrando, con esfuerzo y dedicación, el merecido reconocimiento y prestigio. Asimismo, comprobaremos que, aunque el txakoli blanco sea el más conocido y el que cuenta con una mayor producción, hay bodegas que también elaboran el txakoli rosado u "ojo de gallo" el cual, destaca por su singularidad a pesar de su menor producción.

Txakolingunea (Bakio)

A GOOD IDEA!

Aprovecha tu visita al museo para realizar alguna cata tras un interesante recorrido guiado. Puedes reservar tu visita en txakolingunea@bizkaia.es. o en el 94 602 85 13.



MENDIBILE
un espacio para la D.O.

La Asociación Mendibile Jauregia surge para impulsar un proyecto asociativo en el sector del vino y de la industria agroalimentaria vasca. Esta Asociación sin ánimo de lucro tiene por finalidad la realización de acciones de promoción, desarrollo endógeno y dinamización del tejido socioeconómico que fluctúan especialmente en torno al Txakoli de Bizkaia, al municipio de Leioa y al sector agroalimentario vasco. Asume, también, la vocación de convertirse en un Business Center de toda aquella empresa o institución, tanto en los sectores secundario y terciario, que busque para sus reuniones o eventos un marco incomparable y con los adecuados servicios.







FIESTAS DEL TXAKOLI DE BIZKAIA

• **Bizkaiko Txakolinaren Eguna:** el Consejo Regulador de D.O. Bizkaiko Txakolina celebra en primavera la añada nombrando nuevos embajadores del txakoli a personajes célebres del país, en una fiesta que cada edición cuenta con un escenario diferente.

• **Branke Jaia:** entre marzo y abril, en el Palacio Mendibile (Leioa), sede del Consejo Regulador de la D.O. Bizkaiko Txakolina, se celebra a principios de año la presentación de la cosecha anual.

• **Fiesta del Txakoli en Bakio:** el 19 de marzo, durante la tradicional Feria de San José, Bakio celebra la Fiesta del Txakoli. Se apadrina y presenta la nueva añada que, además, se puede catar en el Txakolingunea.

• **Larrabetzu Txakoli Eguna:** entre marzo y abril se celebra en Larrabetzu el Txakoli Eguna. Fiesta que organizan las bodegas del Txorierri con Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina.

• **Día del Txakoli en Urdaibai:** feria en la que hay posibilidad de cata y degustación de queso y txakoli de la comarca. Se celebra el primer sábado de junio en Gernika-Lumo.

• **Lezamako Txakoli Eguna:** todos los años, en junio, se celebra la fiesta del txakoli en Lezama. Las bodegas inscritas en la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina presentan sus txakolis en un ambiente festivo.

• **Feria agrícola de Muskiz:** punto de encuentro tradicional entre productores, donde degustar txakolis de diferentes zonas de Bizkaia acompañados de otros productos locales. Se celebra en septiembre.

• **Octubre gastronómico de Uribe:** la comarca de Uribe brinda la oportunidad de realizar distintas actividades enogastronómicas, como catas de txakoli, degustaciones y talleres de elaboración de más productos locales: talo, cerveza artesanal...

• **Txikiteroen festa** (Fiesta de los txikiteros)**:** el 11 de octubre los txikiteros (cuadrilla de aficionados al vino en vaso pequeño) rinden homenaje a la Virgen de Begoña (La Amatxu de Begoña), patrona de Bilbao. Este encuentro acoge un sinfín de actividades lúdicas en el Casco Viejo de Bilbao.

• **Fiesta de la Vendimia de Balmaseda:** el tercer domingo de octubre Balmaseda celebra su Fiesta de la Vendimia con la participación de las bodegas adscritas a la denominación de origen Bizkaiko Txakolina. Además de la posibilidad de degustar txakoli, se organizan catas comentadas, talleres infantiles y música en directo.

• **Último lunes de octubre de Gernika:** a este mercado acuden productores de todo Bizkaia. La gran cita tiene lugar en el centro de Gernika con cerca de 900 puestos.

• **Txakoli eguna en Mundaka:** todos los años, el primer puente de diciembre, se celebra una pequeña feria con degustaciones de txakoli y productos locales.

• **Mercado de Santo Tomás:** los baserritarras (habitantes de los caseríos) bajan a Bilbao con sus mejores productos. Más de cien mil personas asisten a esta feria que se celebra el 21 de diciembre en el Arenal y la Plaza Nueva de Bilbao.

¿Vamos de BODEGAS?

A GOOD IDEA!

No hay mejor experiencia que conocer un producto en su lugar de origen y expresado por las personas que ponen pasión en su elaboración.
Por eso, te presentamos una relación de bodegas que, previa cita, podrás visitar para degustar y adquirir su peculiar y exclusivo vino.

Bodega Amunategi (Busturia)

MIRA LO QUE TE OFRECEN Y DECÍDETE POR LO QUE BUSCAS

Te presentamos una serie de iconos que te van a permitir saber los servicios que prestan cada una de las bodegas.

Lo mejor, de todas las maneras, es ponerse en contacto con ellas, contarles qué experiencia quieres tener y escoger la que más se adapte a tus necesidades.

Conócelas de cerca e intercambia con productores y productoras la inigualable experiencia de elaborar un buen txakoli.

Interpretación de los iconos

- visita a bodega
- visita a viñedos
- catas
- restaurante
- sala de reuniones
- max nº personas
- tienda
- parking para bus
- transporte público <10'
- idiomas de atención
- turismo MICE

Txakoli

Te emocionará

VISITAR

BODEGAS



Visitar las bodegas de txakoli es la excusa perfecta para hacer turismo y disfrutar de las diferentes y atractivas propuestas, eventos y experiencias que Bilbao Bizkaia te ofrecen.

BILBAO BIZKAIA be basque

SAN JUAN DE GAZTELUGATXE Y FLYSCH DE URIBE

1. BODEGA ABIO
2. BODEGA BUTROI
3. BODEGA ERDIKOETXE
4. BODEGA GARKALDE
5. BODEGA GORKA IZAGIRRE
6. BODEGA DONIENE GORRONDONA
7. BODEGA MAGALARTE LEZAMA
8. BODEGA MAGALARTE ZAMUDIO
9. BODEGA URIARTE
10. BODEGA ZABALA

CUEVA DE POZALAGUA

11. BODEGA GALDAMES
12. BODEGA MARKOLETA
13. BODEGA TXABARRI
14. BODEGA ULIBARRI
15. BODEGA VIRGEN DE LOREA

RESERVA DE LA BIOSFERA DE URDAIBAI

16. BODEGA AMUNATEGI
17. BODEGA BERROJA
18. BODEGA ITSASMENDI
19. BODEGA HASIBERRIAK

PARQUE DEL GORBEIA SALTO DEL NERVIÓN

20. BODEGA BIZKAI BARNE
21. BODEGA GURE AHALEGINAK
22. BODEGA UGABE

PARQUE NATURAL DE URKIOLA

23. BODEGA ARRITXOLA
24. BODEGA ETXERRIAGA
25. BODEGA MENDRAKA

LEA ARTIBAI

26. BODEGA AXPE

Escenario de película
SAN JUAN DE GAZTELUGATXE

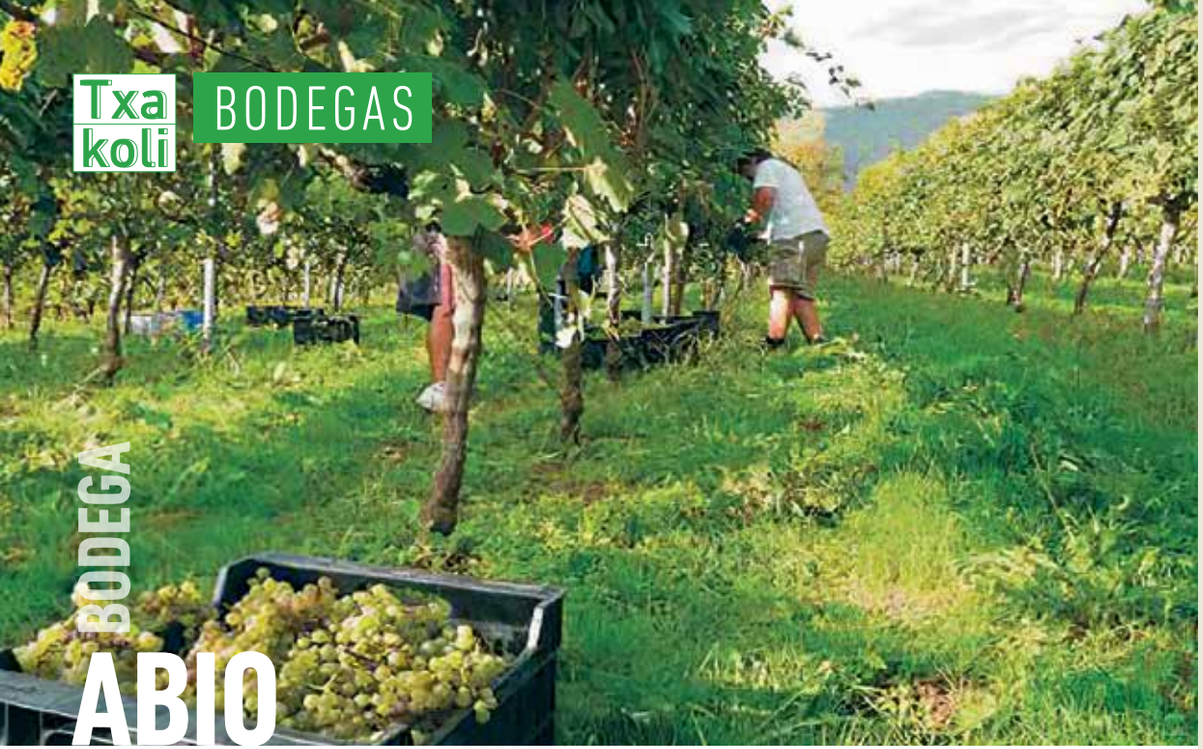
Protagonista de infinidad de historias, la ermita de San Juan de Gaztelugatxe, desafiando al Mar Cantábrico y conectada con un istmo con 241 peldaños al continente, alberga ecos de antiguos naufragios, exvotos de marineros salvados de la mar, ofrendas de peregrinos y relatos repletos de magia y fantasía. Al llegar no olvides pedir un deseo y tocar tres veces la campana para que se cumpla, además de para ahuyentar a los malos espíritus.



FLYSCH DE URIBE
Playas de roca

Cuando baja la marea se destapa la belleza de estas playas. Bajo su manto de agua se esconde un curioso fenómeno que muestra la diversidad medioambiental de la zona. Igual que unas cuchillas afiladas, asoman las rocas en las costas de Barrika. Este alarde natural denominado flysch es resultado de la erosión del agua y la arena en la roca.

A unos pasos se encuentran Plentzia, Gorliz y Sopela, conocidos por ser unos preciosos pueblos costeros en los que poder disfrutar de una amplia tradición surfera. Si el deporte no fuera suficiente, la gastronomía del lugar terminará de enamorarte de esta zona.



BODEGA ABIO



CERCA DE AQUÍ

Txakolingunea el museo del txakoli

Además de la experiencia en la bodega, el Txakolingunea, situado en Bakio, ofrece un centro de exposición y explicación sobre este particular vino, donde podrás conocer profundamente la historia del txakoli, su evolución y sus técnicas de elaboración en un moderno museo dotado de medios audiovisuales e interactivos.



Situada junto a la iglesia de Basigo, es una bodega de estructura tradicional. Son tres generaciones las que se han dedicado a guardar y mejorar pequeños secretos de elaboración para la obtención de tan preciado caldo.

Apuesta también por la innovación y el desarrollo consiguiendo un producto actual de calidad manteniendo el espíritu del pasado. Sus especialidades son el txakoli blanco, tinto y el rosado.



DONDE ESTAMOS

43.418905,
-2.817368

688 618 948
(94) 619 43 45
rgaubeca@hotmail.es
Basigo Baserria, Elexalde Auzoa 5
BAKIO
www.bizkaikotxakolina.eus

BODEGA BUTROI



CERCA DE AQUÍ

El castillo de Butrón

Este singular e histórico monumento está situado en un parque con más de 35.000 m², un entorno privilegiado con una rica biodiversidad. Los orígenes del edificio se remontan a la Edad Media, cuando existía en el lugar la casa-torre del linaje de los Butrón, si bien su aspecto actual responde a una profunda remodelación efectuada en el siglo XIX por el marqués de Cubas.



Esta bodega nace de un proyecto de la unión de cuatro familias de la comarca de Uribe que llevan muchos años dedicados a la producción de txakoli.

Es de arquitectura moderna con una zona de cata, degustación y tienda para que los visitantes puedan disfrutar de una experiencia enológica. Sus viñedos están situados en Gatika, Zamudio, Lezama y Larrabetzu, y las principales variedades que cultivan son las de Hondarrabi Zuri, Petit Courbu y Mune Mahatsa.



DONDE ESTAMOS

639 469 738
txakoli@butroi.com
Igartua Auzoa 25. GATIKA
www.butroi.com



BODEGA

ERDIKOETXE



CERCA DE AQUÍ

En el Camino de Santiago

Por Bizkaia pasa una de las dos rutas del Camino de Santiago que atraviesan Euskadi, en concreto el Camino de la Costa o también llamado el camino del Norte.
Esta ruta es una de las más antiguas y era tomada por los peregrinos procedentes de los paises nórdicos.



Construido en el año 1890, el caserío Erdikoetxe ha sido rehabilitado conjugando su arquitectura original con la funcionalidad de lo actual.

En su tienda se pueden encontrar txakoli y sidra propias, además de miel y artesanía de la zona, fruto de su dedicación a la viticultura y a la fruticultura.

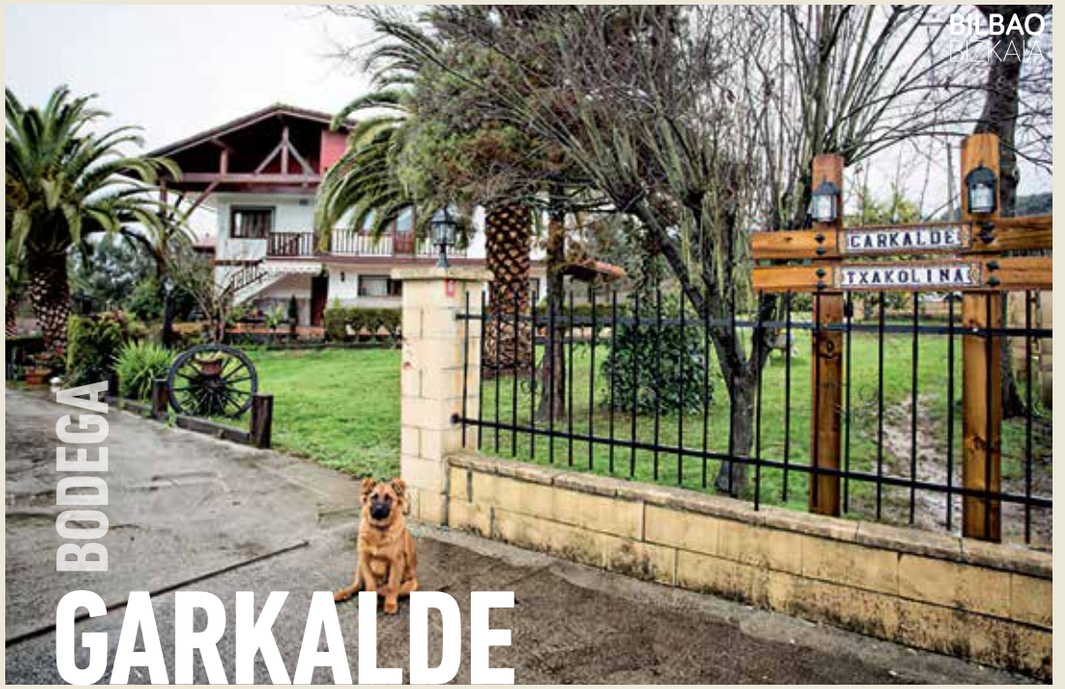


DONDE ESTAMOS

625 700 554
(94) 457 32 85
erdikoetxelandetxea@hotmail.com
Goitioltza Auzoa 38. LEZAMA
nekatur.net/erdikoetxe

43.286097,
-2.828538

12p EUS



BODEGA

GARKALDE



CERCA DE AQUÍ

El Casco histórico de Larrabetzu

En 1994, la Consejería de Cultura del Gobierno Vasco declaró el casco histórico de Larrabetzu como bien cultural, otorgándole la categoría de "Conjunto Monumental". Y no es de extrañar si recorremos su expléndido casco histórico con la Iglesia de Santa María de la Asunción. Destacan, también, construcciones civiles como los Palacios de Anguleri, Ikaza o el de Oloste.



Es una construcción rústica, una casa unifamiliar muy bien ajardinada en armonía con el entorno. Consta de 2 plantas, destinándose la planta baja a bodega y la superior a visitas y degustación de Txakoli.

Está situada en el Txorierri, corazón de Bizkaia, concretamente en mitad de las verdes laderas orientadas al sur del barrio de Goitizola en Lezama; uno de los entornos tradicionalmente más txakolineros del mundo.



DONDE ESTAMOS

677 578 664
(94) 455 64 12
garkaldetxakolina@hotmail.com
Goitioltza Auzoa 8. LEZAMA
www.bizkaikotxakolina.eus

43.378212,
-2.887565

15p



BODEGA

GORKA IZAGIRRE



CERCA DE AQUÍ

Gastronomía de primer nivel

La bodega se encuentra junto al complejo gastronómico de Eneko Atxa, cocinero reconocido internacionalmente.
En pleno entorno natural, junto a la bodega, está su Restaurante Azurmendi con tres estrellas Michelin y el Restauramte ENEKO, con una.
Tentaciones gastronómicas irresistibles.



El proyecto Gorka Izagirre nace en el viñedo y evoluciona constantemente para lograr vinos blancos de alta calidad, manteniendo inalterable su identidad y su origen bizkaino.

Además de elaborar txakolis jóvenes, elaboran vinos de guarda. Como ejemplo en el año 2019 su txakoli 42 Zura 2015 fue galardonado como mejor vino blanco en el Concurso Mundial de Bruselas.



DONDE ESTAMOS

670 497 107
(94) 674 27 06
txakoli@gorkaizagirre.com
Legina Auzoa , s/n. LARRABETZU
www.gorkaizagirre.com

43.253254,
-2.824891



BODEGA

DONIENE GORRONDONA



CERCA DE AQUÍ

Para amantes del Surf

Acercarte a Bakio es acercarte a una de las preciosas playas de la costa de Bizkaia que destaca, además, por la afición a la práctica del surf, con diversos campeonatos.
Así que antes de ver la bodega y catar un buen txakoli, si te animas, ponte el neopreno y cabalga alguna ola. Si no, un buen paseo por la playa te ayudará abrir el apetito.



Elaboran txakoli desde 1996. Su objetivo ha sido siempre reinterpretar la tradición, producir vinos de gran personalidad sin perder de vista nuestras raíces.

Su forma de entender el medio natural y la viticultura, las variedades autóctonas y la singularidad de los suelos y microclimas de los viñedos, ofrecen como resultado una gran variedad de vinos jóvenes y de guarda.



DONDE ESTAMOS

656 700 764
(94) 619 47 95
bixitak@donienegorrondona.com
Gorrondona Baserria, Gibelorratzagako
San Pelaio, 1. BAKIO
www.donienegorrondona.com

43.423929,
-2.807707



BODEGA

MAGALARTE LEZAMA



CERCA DE AQUÍ

El entrenamiento del Athletic de Bilbao

Si pasas por Bizkaia y en concreto por Bilbao, no debes perderte el nuevo y espectacular estadio de San Mamés, la "catedral" del Athletic de Bilbao.
Pero como estás en Lazama, descubrirás enseguida que es, precisamente aquí, donde entrena el laureado equipo de fútbol y que aquí se ha instalado el antiguo "arco de San Mamés", símbolo del viejo estadio.



La bodega se encuentra en pleno corazón del Txorierri, rodeada de naturaleza, con un entorno privilegiado para el desarrollo de la vid y a tan sólo 10 minutos del aeropuerto y de Bilbao.

Los suelos franco-arcillosos de laderas orientadas al sur sustentan las cepas de variedades autóctonas "Hondarrabi zuri" y "Hondarrabi zuri zerratia" y variedades minoritarias como la "Petit Manseng" y "Riesling". Es posible realizar visitas a la bodega, catas verticales e incluso realizar paseos a caballo.



DONDE ESTAMOS

43.277370,
-2.829889

672 249 868
(94) 455 65 08
magalarte@icloud.com
Barrio Garaioltza, 92 Bis. LEZAMA
www.magalartelezamatxakolina.com





BODEGA

MAGALARTE ZAMUDIO



CERCA DE AQUÍ

Torre de Zamudio

Situada en el barrio central de Arteaga, junto a la iglesia de San Martín, la torre fuerte de Zamudio es uno de los monumentos que mejor recoge en sus muros las formas de vida bajomedievales de los linajes preponderantes del Señorío de Bizkaia.
Hoy día, además de su posible visita, tiene habilitada una sala como espacio expositivo.



Pese a que Zamudio ha sido tierra históricamente cubierta de vides, esta es la única bodega que queda en todo el municipio. Mantienen la tradición de su familia, el legado cultural vinícola que se remonta hasta mediados del siglo XIX.

A día de hoy son la 5° y 6° generación de txakolineros de Magalarte Zamudio, por eso decidieron mantener siempre la bodega en el municipio que les vio nacer.



DONDE ESTAMOS

43.290120,
-2.865173

630 109 686
(94) 452 14 31
kaixo@bodegamagalartezamudio.com
Arteaga Auzoa 107. ZAMUDIO
www.bodegamagalartezamudio.com





BODEGA URIARTE



La casa del Olentzero y el “Izenaduba basoa”

Este maravillo caserío del siglo XVI está lleno de sorpresas. Aquí los niños y niñas encontrarán un mundo mágico donde verán cobrar vida a todos los personajes de la mitología vasca y podrán interactuar con ellos, como las sorginak, lamiak o el basajaun. Pero el más importante es el Olentzero que se encarga de premiar con regalos a los y las peques en Navidad.



Los bisabuelos de Francisco Uriarte, a finales del siglo XIX, fueron los iniciadores de la plantación de viñedos y la elaboración en el Caserío Eguskitza de Fika.

En Bodegas Uriarte saben que el gusto por los vinos y su maridaje con la gastronomía, es muy subjetivo. Fruto de su experiencia y amor al trabajo bien hecho, abren una ventana a las innovaciones de las Bodegas con mayor personalidad, sin olvidar a los clásicos más aclamados.



DONDE ESTAMOS

659 674 595
(94) 615 31 40
info@txakoli-uriarte.com
Eguzkiza Baserria, Acillona Auzoa, 42.
GAMIZ-FIKA
www.txakoli-uriarte.com

43.305734,
-2.808607



El Flysch negro de Armintza

Este pequeño puerto con un espigón que apunta al mar, tiene el encanto de los pueblos marineros de la costa.
Pero además su enclave natural le añade una espectacular belleza con el impresionante flysch, catalogado como lugar de interés geológico; láminas de roca que en forma de hoja conforman una especie de libro de la historia natural de esta costa.



Situada en un entorno rural,en la ruta de los antiguos edificios señoriales, disfruta de un microclima perfecto para el cultivo de la vid y de los famosos naranjos y limoneros de Bakio.

Esta bodega familiar mantiene la arquitectura tradicional vasca y la maquinaria antigua para la elaboración de txakoli como parte del patrimonio histórico de la bodega y como curiosidad para quienes la visitan.



DONDE ESTAMOS

656 767 954
(94) 619 33 74
zabalatxakolina@gmail.com
Goitisoloalde 22A. BAKIO
www.bizkaikotxakolina.eus

43.418840,
-2.816865



BODEGA ZABALA

Espectáculo bajo tierra
CUEVA DE POZALAGUA

Pozalagua es un prodigio de la naturaleza; posee la mayor concentración de estalactitas excéntricas del mundo, unas formaciones que crecen desafiando la gravedad y que conforman un relieve deslumbrante.
Elegida Mejor Rincón de la Guía Repsol en 2013, su conjunto subterráneo es espectacular. La visita a Pozalagua en Karrantza – Enkarterri- transcurre entre columnas, coladas y decenas de miles de estalactitas excéntricas que despuntan en forma de arrecife de coral.

Muy cerca, en la Villa de Balmaseda, se encuentra La Encartada Fabrica Museo, una fábrica textil del siglo XIX que ha conservado intactas sus instalaciones, maquinaria y colonia obrera. La Encartada es hoy un enclave turístico de gran envergadura que nos transporta a la época de la revolución industrial.



BALMASEDA
Ecos del pasado

Con un casco histórico de gran singularidad y presidido por el Puente Viejo que recuerda su pasado amurallado, Balmaseda es el núcleo de población más grande de la comarca.

Es famosa su Semana Santa por recrear una Pasión Viviente llena de realismo que atrae a más de 50.000 personas. Podemos visitar la antigua fábrica de boinas de La Encartada que aún mantiene maquinarea de la época y es un perfecto reflejo de lo que fue el esplendor industrial de la zona.

Si eres de comerte unas excelentes alubias, busca las "putxeras", antiguos recipientes donde los ferroviarios preparaban esta deliciosa receta acompañada de txakoli.



BODEGA GALDAMES



CERCA DE AQUÍ

La Torre Loizaga y su museo de coches clásicos

Esta torre medieval alberga la única colección Rolls-Royce en Europa con todos los modelos fabricados entre 1910-1998. Situada en plena naturaleza y a sólo 30 km de Bilbao, la reconstruida Torre de Loizaga alberga, además, otra selecta colección de coches antiguos, clásicos y deportivos.
Es una interesante visita para amantes de la historia automovilística.



Bodega familiar con 8 hectáreas de viñedos y capacidad para unas 70.000 botellas. "Torre de Loizaga" da nombre a los txakolis más potentes Bigarren y Selección para satisfacer los paladares más exigentes. La bodega produce también otra marca denominada "Errota Zaharra" en referencia al molino de Valdibián, propiedad de la familia, junto con ferrería del siglo xv, manteniendo esa relación histórica entre los antiguos harineros de Bizkaia con el txakoli.

Posee un caserío del siglo XVI a pie de viñedo para realizar diferentes opciones de enoturismo.

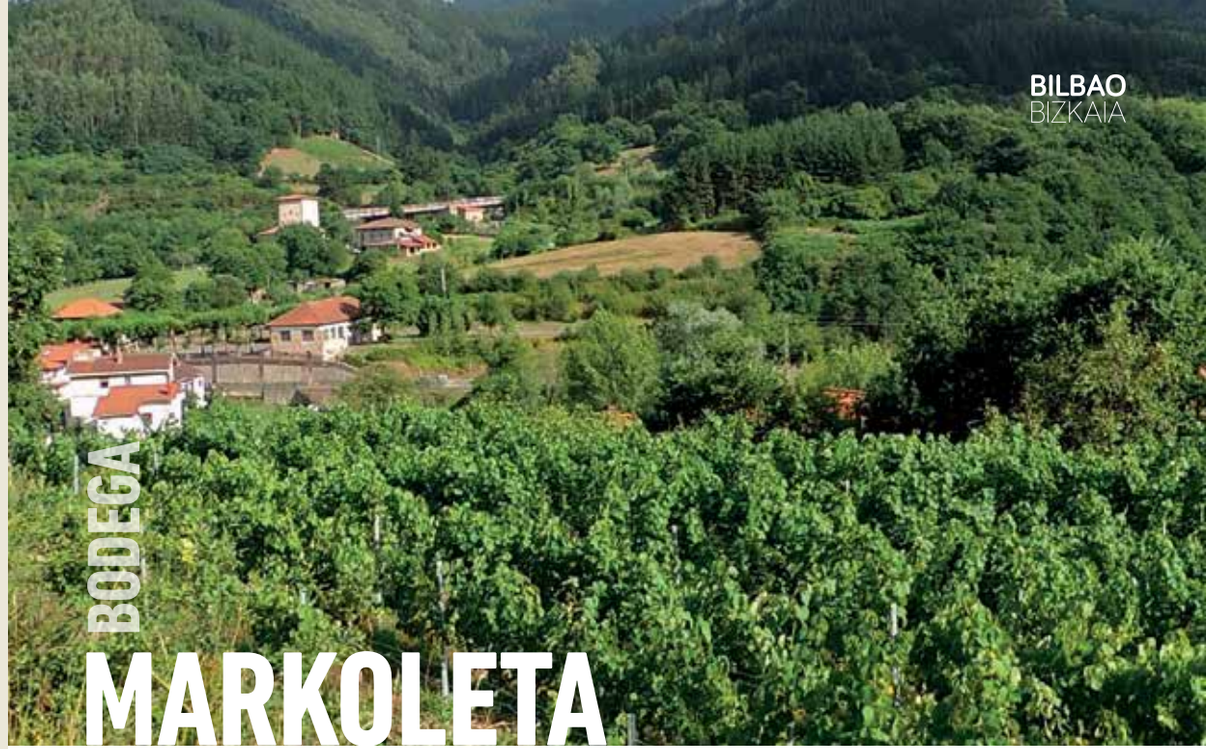


DONDE ESTAMOS

627 992 063
(94) 610 46 61
info@vinasulibarria.com
Bentorro, 4. GALDAMES
www.vinasulibarria.com

43.253154,
-3.128865





BILBAO BIZKAIA

BODEGA MARKOLETA



CERCA DE AQUÍ

ARENATZarte

Es un parque de esculturas que ocupa los antiguos jardines de Villa Urrutia, la actual casa consistorial de Güeñes. Sus majestuosos paseos, flanqueados por una treintena de árboles centenarios y singulares, respiran un aire romántico, ideales para caminar, desconectar, zambullirse en la lectura o deleitarse contemplando las obras de arte que dan nombre al parque.



Hacia el año 1983 decidieron recuperar la producción de aquello que sus antepasados hacían para apagar su sed, a finales del s. XIX: el preciado Txakoli de Markoleta.

Es la bodega más pequeña de la D.O. Bizkaiko Txakolina. La elaboración es artesanal, el mosto (despalillado y prensado en el mismo viñedo) solo recorre 50 metros hasta la bodega.



DONDE ESTAMOS

609 018 820
markoletabodega@gmail.com
Markoleta, 10 - La Quadra - GÜEÑES
www.bizkaikotxakolina.eus

43.223520,
-3.024593



Txakoli BODEGAS



BODEGA TXABARRI



CERCA DE AQUÍ

La Casa de Juntas de Abellaneda

La Casa de Juntas es uno de los monumentos históricos más notables de Bizkaia, y el más importante de Las Encartaciones.
Allí se celebraban las Juntas Generales y en 1394 se firmó el Fuero Viejo. Al principio, las Juntas se celebraban bajo un roble en Abellaneda, construyéndose posteriormente la torre, la Casa del Corregidor, la cárcel y la ermita del Ángel Custodio. Hoy es un espacio para la investigación y la difusión de la historia, el patrimonio y la etnografía de la comarca.



En esta bodega anteponen la calidad a la cantidad en su producción. Prueba de ello son los numerosos premios conseguidos en los últimos años, en especial con el blanco. Tambien producen Txakoli Rosado y Txakoli Tinto.

Desde sus viñedos, con una orientación perfecta para su cultivo, se divisan los montes que hacen de frontera natural entre Bizkaia, Burgos y Cantabria.



DONDE ESTAMOS

625 708 114
658 728 865
txabarri@txakolitxabarri.com
BºAbellaneda S/N. SOPUERTA
www.txakolitxabarri.com

43.230286,
-3.165107

20p EUS ENG



BILBAO BIZKAIA

BODEGA ULIBARRI



CERCA DE AQUÍ

Casas de indianos de Gordexola

La historia de los indianos es la de la búsqueda del Dorado en las Américas. Los más afamados hicieron fortuna y regresaron para construir grandiosas mansiones, cada cual más suntuosa y extravagante, con amplios jardines y una arquitectura única. Los indianos hicieron de la sofisticación su seña de identidad, como muestran las impresionantes casonas que pueblan Gordexola.



Este es un proyecto viticolaganadero ecológico y es una muestra de raíces y vida de caserío de antaño. Su txakoli es un típico vino de "terroir" procedente de cepas de viticultura ecológica adaptadas a la tierra sin aportes y con gran personalidad.

En otoño-invierno practican en el viñedo el pastoreo con sus ovejas "latxa" y "karranzana", manteniendo un mayor equilibrio en la fertilidad en el campo y produciendo un riquísimo queso ecológico.



DONDE ESTAMOS

665 725 735
ulibarriartzaiak@gmail.com
Isuskiza Auzoa, 1. GORDEXOLA
www.visitenkarterri.com

43.167875,
-3.043948

75p EUS



BODEGA

VIRGEN DE LOREA



CERCA DE AQUÍ

Boinas La Encartada

La Encartada es una fábrica textil del siglo XIX que dedicó su actividad a la producción de géneros de punto de lana, como las boinas, y que ha conservado intactas su imagen y dotación tecnológica siendo, hoy día, una visita obligada de la zona.
Es un museo industrial que nos transporta a la época de su fundación, con todo el engranaje original aún en marcha y decoración de época en las estancias.



Otxaran es un bello paraje enclavado en uno de los preciosos valles que configuran las Encartaciones. La finca Virgen de Lorea es el viñedo de mayor dimensión dedicado al txakoli en Euskadi. En la actualidad, cuenta con 25 hectáreas.

Es en los años 90 cuando se decide acometer la reentrada en el mercado de un txakoli que se empezó a producir en los 80, para lo cual se rehabilita el viejo Caserón, de llamativa arquitectura de mansión indiana, y se construye la actual bodega.



DONDE ESTAMOS

43.219949,
-3.156564

629 455 620
(94) 667 17 15
virgendelorea@spankor.com
Lorea Auzoa, s/n . ZALLA
www.bodegasvirgendelorea.com



URDAIBAI
Reserva de la Biosfera

El estuario de Urdaibai es un área natural formada en la desembocadura del río Oka. Su gran riqueza ecológica le ha servido para ser calificada como Reserva de la Biosfera por la Unesco y pertenecer a la Red Natura. Es una importante zona de reposo de aves migratorias que podrás observar desde Urdaibai Bird Center.

La diversidad de su paisaje lo componen el mar, la montaña de escasa altura, los arenales y las marismas que se forman al bajar la marea, sin olvidar las estupendas y bellas playas como Laga y Laida o las pequeñas calas como Antzoras, Lapatza o Aritzatxu. Solo te queda subir hasta el mirador de San Pedro de Atxarre y disfrutar de la panorámica.



GERNIKA-LUMO
Símbolo de la paz, símbolo de lo vasco

Si hay una población que sea símbolo de Bizkaia y símbolo de lo vasco, esa es Gernika-Lumo. Su historia, tristemente dañada por el bombardeo que sufrió en abril de 1937, en el transcurso de la Guerra Civil, ha sido la plataforma sobre la que ha resurgido un pueblo fuerte, con identidad, y referente de la Paz y las libertades.

Su Casa de Juntas, donde se celebran las Juntas de Bizkaia, su Museo de la Paz o el de Euskal-Herria, la Iglesia de Santa María o el Parque de los Pueblos de Europa con esculturas de Chillida o Henry Moore, forman parte de un patrimonio histórico y artístico tan valioso como preciado.



BODEGA AMUNATEGI



CERCA DE AQUÍ

La ola izquierda de Mundaka

Conocida internacionalmente, esta ola, formada por vientos del sur y suroeste, nace en la barra de Mundaka y termina en la playa de Laida, alcanzando los 4 m de altura y 400 m de largo.
Además de la actividad deportiva y de las competiciones de surf que se organizan en torno a ella, Mundaka sirve de enclave ideal para disfrutar de fantásticos paisajes, relajantes paseos y rica gastronomía.



La antigua casa de Amunategi Mayor (1849), alberga los múltiples usos tradicionales del caserío vasco. Tiene, como fondo de valle, las marismas de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai. Actualmente se encuentra restaurada con la instalación de una bodega de última generación. Entre los elementos arquitectónicos rústicos destacan las hileras de pilastrones o columnatas que soportaban los emparrados de la vid hasta mediados del siglo XX y que contrastan con la estructura actual del viñedo.



DONDE ESTAMOS

685 737 398
(94) 687 19 71
anton.aranburu@gmail.com
San Bartolome Auzoa, 57. BUSTURIA
www.amunategi.eu

43.376521,
-2.705749



BODEGA BERROJA



CERCA DE AQUÍ

Monasterio de Zenarruza y Museo Simón Bolivar

Es una de las joyas de la zona e importante enclave del Camino de Santiago durante la Edad Media y el Renacimiento. Ha sido declarado como Monumento Nacional de Euskadi.
En la cercana localidad de Ziortza-Bolibar, donde vivieron antepasados del "Libertador", puedes ver el Museo Simón Bolivar que muestra aspectos de su figura y de la vida en la Edad Media.



Esta bodega provista de una moderna infraestructura y gran variedad de equipamentos, se sitúa en un altonazo de la Reserva de Urdaibai, desde donde se puede contemplar un espectacular paisaje de viñedos. Esta ubicación le permite ser un punto de referencia para las múltiples opciones turísticas de la zona, como las pinturas rupestres en Santimamiñe, el Castro de Arrola, la Casa de Juntas de Gernika o los vestigios Romanos del Yacimiento de Forua, además de otras zonas de gran valor paisajístico, como el imponente peñasco de San Juan de Gaztelugatxe.



DONDE ESTAMOS

670 915 657
(94) 410 62 54
txakoli@bodegaberroja.com
Ctra. Zugastieta, Balcón de Bizkaia (Ajuria)
Barrio Berroja, 12. MUXIKA
www.bodejaberroja.com

43.262372,
-2.657986



BODEGA ITSASMENDI



CERCA DE AQUÍ

Museo de la Paz en Gernika-Lumo

No puede existir mejor ubicación para un museo de la Paz que Gernika-Lumo, símbolo de los tristes sucesos de la Guerra Civil española de 1936.
Es ahora un museo dinámico, atractivo, un espacio que da aire a la reconciliación y al mensaje de que la paz es tarea de todas las personas. Es una visita que ofrece un recorrido histórico muy interesante para toda la familia.



Es como la misma Reserva de la Biosfera de Urdaibai donde se ubica una bodega natural, compleja, llena de diversidad y en permanente evolución.

Treinta años dedicados al conocimiento del medio natural de Bizkaia, cuya diversidad, junto a un máximo respeto por el paisaje, viñedos y técnicas enológicas poco intervencionistas y profesionalidad y pasión de las personas que la componen, les han proporcionado una amplia gama de productos, aunando investigación, innovación y tradición.



DONDE ESTAMOS

(94) 627 03 16
info@bodegasitsasmendi.com
Arane Auzoa, 3. GERNIKA-LUMO
www.bodegasitsasmendi.com

43.295262,
-2.686889



BODEGA HASIBERRIAK



CERCA DE AQUÍ

Elantxobe y la costa

Elantxobe es uno de los pueblos más bonitos de Bizkaia. Las casas construidas sobre la ladera del cabo Ogoño, unidas por estrechas y empinadas calles de piedra, forman, junto al puerto, uno de los núcleos urbanos más llamativos de toda la costa. Está ubicado en el maravilloso enclave del área natural de Urdaibai, reconocida por la Unesco como Reserva de la Biosfera.



Una bodega muy activa que trabaja el campo y la crianza con detalle y esmero a fin de conseguir un producto que va mejorando cada día. Su ubicación privilegiada, en pleno Urdaibai y con vistas a la zona de Laga y Laida, la convierte en una bodega con un atractivo paisajístico inmejorable.

Aparte de la marca MENPE presente desde sus inicios, esta es la primera bodega que elabora un txakoli en tinaja de barro bautizado como NEKAZARI.



DONDE ESTAMOS

689 604 106
(94) 627 77 10
gaia.bodegak@gmail.com
Gametxo Auzoa, 12. IBARRANGELU
www.hasiberriakwines.com

43.406278,
-2.672372



Esplendor natural
GORBEIA Y SALTO DEL NERVIÓN

El carácter montañoso del interior de Bizkaia llama a quien sabe disfrutar de una naturaleza llena de contrastes: elevadas montañas, suaves colinas y profundos valles situados en un marco rural genuino. Típicos espacios llenos de encanto son los municipios que rodean al Parque Natural, entre ellos Orduña, única población de Bizkaia, esta última, con el título de ciudad.

El Parque Natural de Gorbeia se sitúa entre los territorios históricos de Bizkaia y Araba, entorno al monte Gorbeia de 1481 m de altitud. En su cumbre podrás ver la famosa "Cruz del Gorbeia" de 18 m de altura. El entorno combina zonas de suaves pastos, bosques de hayedos y robledales, con rocas escarpadas y cantidad de cavidades.

Una bonita excursión es acercarte al salto de agua del Nevión, límite natural entre Araba y la provincia de Burgos.



BODEGA BIZKAI BARNE



CERCA DE AQUÍ

Museo Etnográfico de Orozko

Está ubicado en la Casa Palacio Legorburu, en la plaza de Zubiaur. Es un palacio señorial barroco del siglo XVIII.

Un recorrido a través de la cultura vasca y de la historia de nuestros antepasados, que invita a remorar tradiciones y peculiaridades de la época. El museo también ofrece una entretenida gynkana para público infantil.



Está ubicada en el bello municipio de Orozko. Concebida para una cuidadosa elaboración en función de las diferentes viñas y variedades, elabora productos diferenciados tanto en su origen como en su estilo.

Ofrece txakolis finos con identidad propia. Los viñedos están situados en laderas entre 200 y 300 m de altitud, con suelos de fertilidad media y subsuelo con cayuela y areniscas, condiciones agronómicas ideales para la viticultura de calidad.



DONDE ESTAMOS

43.126124,
-2.928839

(94) 633 07 09
682 676 713
bizkaibarne@gmail.com
Bº Murueta s/n. OROZKO
www.bizkaikotxakolina.com



GURE AHALEGINAK



CERCA DE AQUÍ

La Virgen de Orduña y el nacedero del Nervión

En este entorno natural inigualable se pueden hacer excursiones, como la ruta de senderismo que sube hasta la Virgen de Orduña, que ofrece una espectacular vista del valle. Muy cerca y haciendo frontera con Burgos se puede visitar la impresionante cascada del nacedero del Nervión. Por si fuera poco, Orduña cuenta con un moderno balneario para poder relajarse después de un intenso día de excursiones.



Está situada en lo que es la única ciudad del Señorío de Bizkaia: Orduña. Se encuentra en lo que ya, desde el siglo XVI, se conocía como el Barrio de las Bodegas a una altitud de 314 m. Sus tres viñedos llevan nombres que cuentan historias, el primero y más antiguo es "Gure Ahaleginak", que da nombre a la bodega, el segundo es "Ostebi", nombre que en la mitología vasca significa "Dios de la lluvia celeste" y el tercero, al ser tierras que se compraron a una marquesa, recibe el nombre de "El viñedo de la Marquesa".



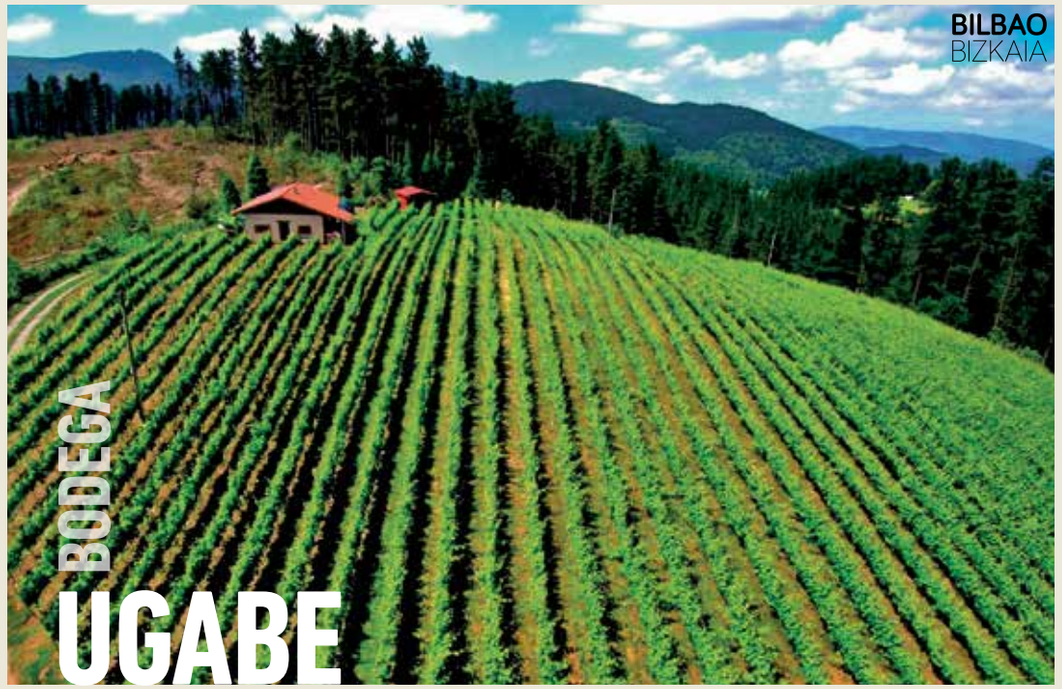
DONDE ESTAMOS

658 744 181
(94) 538 41 26
a_larrazabal@hotmail.com
Ibazurra Auzoa, 1. ORDUÑA
www.gureahaleginak.com

42.997233,
-2.999580

35p EUS

BILBAO BIZKAIA



BODEGA UGABE



CERCA DE AQUÍ

La Cruz del Gorbeia en el Parque Natural

Dentro del parque natural cabe destacar la emblemática Cruz del Gorbeia. Esta que vemos en la cumbre más alta (1.481m) y que da a su vez nombre a todo el parque, es la tercera que se construyó (año 1907) ya que las dos anteriores se cayeron, debido a su gran altura y a los temporales. Desde diferentes áreas recreativas de Gorbeia se puede realizar esta excursión de gran belleza.



Es una pequeña explotación ubicada en Artea que cuenta con un total de 2 hectáreas de viñedos, bodega y planta propia de embotellado.

Se produce de manera completamente artesanal y, por el tamaño reducido de la explotación, con un cuidado máximo. Otra de las peculiaridades de este txakoli es la crianza sobre lías; un procedimiento que envejece el txakoli y que permite que el vino, de un intenso color oro, adquiera más cuerpo y aguante más tiempo en botella.



DONDE ESTAMOS

639 304 436
ugabetxakoli@gmail.com
Sarasola, 8. ARTEA
www.bbkazoka.eus/colecciones/ugabe-txakoli

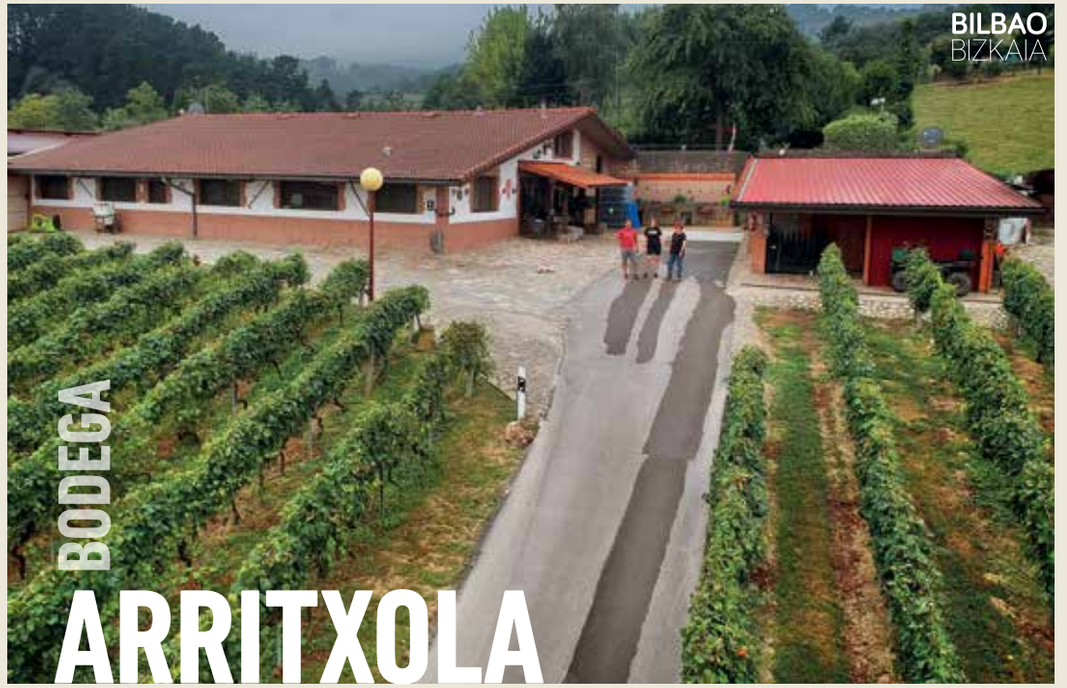
43.144796,
-2.806704

6p EUS ENG FRA

Ruta de mitología y naturaleza

PARQUE NATURAL DE URKIOLA

Un paisaje netamente vasco: abrupto, verde y rocoso, con el perfil del Anboto presidiendo la escena desde sus 1.330 m. En sus cuevas las leyendas se han hecho mito, destacando Mari, reina de todos los genios, que habita en la pared vertical de la peña. El parque es una sucesión de altos rocosos, valles y barrancos, muy frecuentado por quienes aman el montañismo y el senderismo.
Aquí se asienta el Santuario de Urkiola, lugar de peregrinación para quienes buscan urgentemente pareja, tan sencillo como dar tres vueltas a la piedra.



BODEGA ARRITXOLA



CERCA DE AQUÍ

El conjunto histórico de Durango

Descubriréis elementos emblemáticos como la Cruz de Kurutziaga, la basílica de Sta. Mª de Uribarri o edificios señoriales como la fachada policromada de su ayuntamiento que recuerda a la "Comédie Française".
No dudes en reservar sus visitas guiadas y disfrutar de la espléndida gastronomía de la Villa.



Se encuentra situada en un entorno mágico cerca del Parque Natural de Urkiola. En el transcurrir de los 27 años que lleva funcionando, ha evolucionado hasta llegar a las 7 hectáreas y una bodega con capacidad de 80.000 litros.

Dispone de la más moderna maquinaria para todos los procesos de elaboración: el despalillado, maceración, prensado, fermentación controlada, laboratorio enológico y trazabilidad hasta el producto final. Disponen de tienda, salón de catas, destilería para la elaboración de aguardientes y un pequeño museo del txakoli.



DONDE ESTAMOS

660 017 003
(94) 681 38 73
juantxi@txakoliarritxola.com
Eguskiza, 20. DURANGO
www.txakoliarritxola.com

43.153629,
-2.620144

15p EUS ENG FRA



BODEGA ETXERRIAGA



CERCA DE AQUÍ

El Parque Natural de Urkiola

Hayedos, robles y encinas cubren los escarpados paseos de montaña; un escenario ideal para senderistas y alpinistas, como para familias y grupos que quieran disfrutar de un espectacular paisaje vasco. El centro de interpretación Toki Alaia ofrece información de rutas y actividades a realizar.
Nada mejor antes de visitar una bodega.



Etxerriaga es un imponente caserío levantado sobre las ruinas de un terreno santo de los pertenecidos de Marabi, por el bisabuelo de los actuales propietarios en el siglo XIX. En la actualidad han vuelto a reestructurarlo, en su integridad, con los mismos materiales que se hizo.

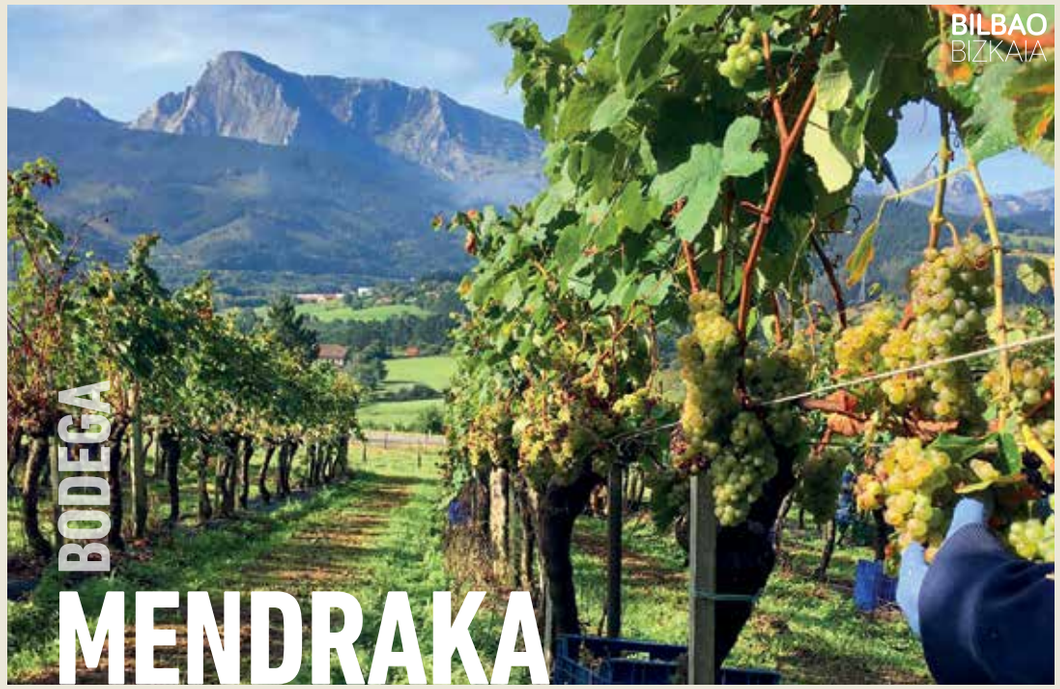
Se pueden ver los viñedos y los árboles frutales que se utilizan para la producción del txakoli y la sidra. También se puede visitar el huerto en el que se cultivan, de forma sostenible, una importante variedad de verduras y legumbres.



DONDE ESTAMOS

607 601 925
etxerriaga@hotmail.com
Marabi Baserria ,Boroa Auzoa 1.
AMOREBIETA-ETXANO
www.bizkaikotxakolina.eus

43.242511,
-2.761154



BODEGA MENDRAKA



CERCA DE AQUÍ

Necrópolis de Argiñeta

Tanto por el número y calidad de sus elementos como por la remota cronología de alguno de ellos (siglos VII-IX), es uno de los monumentos funerarios más importantes de Euskadi.
Está compuesta por una veintena de sepulcros y cinco estelas, frente a la ermita de San Adrián, en las afueras de Elorrio.
Existen visitas guiadas y audioguías para conocerla.



Se encuentra en un terreno totalmente soleado por su orientación sur, con leves pendientes, desde donde se dominan las preciosas vistas del Udalaitz, el macizo del Anboto y la crestería de Durangaldea, así como todo el valle de Elorrio.

Esta bodega, que tiene el nombre de caserío Elizalde, ha sido y sigue siendo un centro de producción agrícola desde hace más de 4 siglos. La tradición en el respeto a la naturaleza y las nuevas tecnologías son las herramientas fundamentales para conseguir su objetivo.



DONDE ESTAMOS

635 730 345
(94) 682 00 00
kerixa@gmail.com
Elizalde Baserria, Mendraka Auzoa, 1.
ELORRIO.
www.mendraka.com

43.144813,
-2.535503

Patrimonio que mira al mar

LEA ARTIBAI

Lea y Artibai son los ríos que dan nombre a esta comarca que va desde el macizo del monte Oiz hasta el mar.
En el interior, históricos municipios como Markina-Xemein o grandiosos monasterios como el de Zenarruza, y en la costa poblaciones tan peculiares como Ondarroa o Lekeitio, hacen de este territotorio un espacio más que interesante para descubrir y disfrutar de su patrimonio, paisaje, gastronomía, sus playas y acantilados.





CERCA DE AQUÍ

Lekeitio

Lekeitio tiene muchos motivos para recibir una visita. Su puerto pesquero, su gastronomía marinera, sus casas típicas y su patrimonio, entre el que destaca el retablo de Sta. María en su basílica de la Asuncion. De principios del siglo XVI, es el tercer retablo gótico esculpido de mayor tamaño de la península y representa escenas de la vida de la Virgen María, protagonizado por una Andra Mari (Virgen María) del siglo XIV.



La familia Axpe se ha dedicado a la elaboración de sidra y txakoli durante cuatro generaciones.

En 2015, el espíritu innovador que siempre les ha guiado, les llevó a crear nuevas plantaciones bajo la influencia de la costa bizkaina, ampliando la zona de producción y sumando a las 2 hectáreas que tienen en Markina-Xemein otras 4 hectáreas de viñedos en Ea.



DONDE ESTAMOS

655 734 625
(94) 616 82 85
axpesagardoa@yahoo.es
Axpe Baserria, Atxondoa Auzoa, 13.
MARKINA-XEMEIN
www.axpesagardotegia.es

43.277381,
-2.498912

RUTAS Txakolineras

6 rutas que recorren los lugares y paisajes más emblemáticos de la geografía bizkaina a través del txakoli como producto estrella. ¡Descubre, visita, contempla y sobre todo degusta cada una!



BODEGAS

1. BODEGA ABIO
2. BODEGA BUTROI
3. BODEGA ERDIKOETXE
4. BODEGA GARKALDE
5. BODEGA GORKA IZAGIRRE
6. BODEGA DONIENE GORRONDONA
7. BODEGA MAGALARTE LEZAMA
8. BODEGA MAGALARTE ZAMUDIO
9. BODEGA URIARTE
10. BODEGA ZABALA
11. BODEGA GALDAMES
12. BODEGA MARKOLETA
13. BODEGA TXABARRI
14. BODEGA ULIBARRI
15. BODEGA VIRGEN DE LOREA
16. BODEGA AMUNATEGI
17. BODEGA BERROJA
18. BODEGA ITSASMENDI
19. BODEGA HASIBERRIAK
20. BODEGA BIZKAI BARNE
21. BODEGA GURE AHALEGINAK
22. BODEGA UGABE
23. BODEGA ARRITXOLA
24. BODEGA ETXERRIAGA
25. BODEGA MENDRAKA
26. BODEGA AXPE

BILBAO BIZKAIA be basque

Enkarterri

Villas medievales rodeadas de un entorno natural que se extiende al oeste entre cumbres y valles, grutas, cuevas y caminos recónditos, que crean un paisaje insólito que se funde a su vez con el mar.

Entre sus tradiciones gastronómicas destacan las deliciosas alubias cocinadas en las putxeras ferroviarias de Balmaseda. Imprescindible visitar también la excelente Ferrería del Pobal y la exclusiva colección de Rolls-Royce de Torre Loizaga.

Ruta del Nervión

Una ruta que se comparte con el territorio de Araba, como se comparten sus valles, sierras, ríos, txakoli e historia. Ruta de paso de las mercancías de Castilla hacia los puertos del norte.

Es el punto de nacimiento del río Nervión que lleva sus aguas hasta la ría del mismo nombre, arteria fluvial de Bilbao.

Durangaldea

Calles, monumentos y palacios medievales encierran vestigios de historia dentro de un enclave de inconfundibles parajes naturales.

Un paseo por la memoria y la mitología vascas que permite descubrir pueblos sorprendentes, dominar un espectacular paisaje desde altas cimas y degustar, cómo no, una excelente gastronomía.

Costa Central

Playas de arena fina que reciben las olas surfeables e historias de balleneros.

Son poblaciones que han atraído a los amantes del mar y de atardeceres dorados a sus costas. Un ambiente estival muy concurrido anima cada año a los y las visitantes a disfrutar del mar, de sus paseos costeros, fiestas y gastronomía. El txakoli, además, adquiere un especial protagonismo en Bakio, con su museo del txakoli "Txakolingunea".

Costa Oriental

Rodea la Reserva de Urdaibai, Patrimonio de la Humanidad, para entrar en poblaciones marineras, acantilados, playas y pueblos de gran belleza.

En tu recorrido, con el txakoli como guía, llegarás a la población de interior de Markina-Xemein, con un catálogo patrimonial de gran interés.

BILBAO para todos los gustos

Bilbao es una ciudad moderna y referente. Sus innumerables atractivos arquitectónicos se unen a su ambiente y a sus comercios junto con una actividad cultural y museística constante.
Puede convertirse en tu destino perfecto y "campo base" para tus incursiones en el mundo del txakoli, desplazándote a las bodegas del territorio o bien recorriendo cualquiera de sus establecimientos hosteleros.



El txakoli como motor para conocer el entorno de la capital

Poblaciones como Portugalete, Barakaldo, Sestao o Santurtzi en la margen izquierda de la ría o Getxo en la margen derecha, son destinos más que interesantes por todo lo que te ofrecen y porque en todas ellas podrás disfrutar de este vino acompañado de deliciosos pintxos o maridado con cualquiera de los manjares de la gastronomía vasca.

Además, la gran oferta cultural y comercial se te presentará como un atractivo más en tu destino. No olvides mezclarte con los ambientes de "poteo" en cualquier población y compartir con la gente del lugar el inmejorable y afamado ambiente de calle.

Nos vamos de PINTXOS Y TXAKOLI



Es una tradición netamente vasca. Empezaron en las barras de los bares como una necesidad, para acompañar a los vinos que se tomaban. Poco a poco se convirtieron en indispensables por su capacidad de seducir, haciendo mucho más atractiva la ruta a seguir.

La sofisticación que ha alcanzado el mundo del "pintxo" exige que sea acompañado por el vino que mejor maride, entre los que se encuentra el imprescindible txakoli. La costumbre de "ir de pintxos" tiene lugar en cualquier localidad del territorio, cultivando al mismo tiempo gastronomía y amistad. Existen rutas de "pintxos" en zonas determinadas, cada una con su propio estilo, y siguen el mismo camino que las del "txikiteo". Te gustará sumarte a la experiencia saboreando algunas de esas delicias de "cocina en miniatura".

Se puede decir que todos los pueblos de Bizkaia tienen una zona donde **"txikitear"** que también se llama "**potear"**. Durante cualquier época del año, las calles se llenan de gente que quiere pasar un rato animado con sus amistades y familiares mientras realiza una ruta de pintxos acompañados de un buen txakoli o vino. Vivir este ambiente es mezclarse con la gente de aquí para disfrutar de un paseo de lo más típico que no te podrás perder si quieres conocer nuestras costumbres.

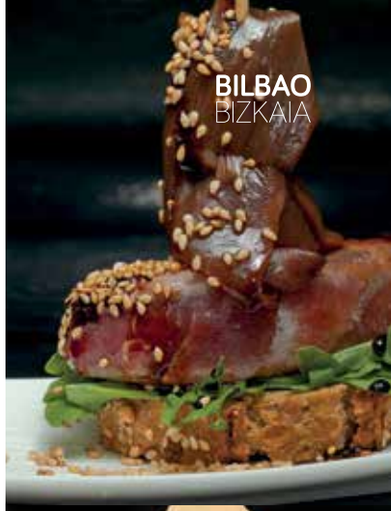
En Bilbao, recorre el **Casco Viejo, Deusto** y las calles **Licenciado Poza, Ledesma, García Rivero** y **Diputación.**

En Bizkaia en localidades tanto de **interior** como de la **costa** encontrarás una o varias calles, o cascos antiguos, con este ambiente tan genuino donde alternar el txakoli con cualquiera de las especialidades gastronómicas en miniatura que te ofrezcan.



La palabra 'pintxo' viene del verbo pinchar porque, históricamente, estos elaborados manjares se servían pinchados con un palillo y sobre una rebanada de pan.

A diferencia de la tapa que generalmente se sirve en plato y que para comerla hay que usar cuchara o tenedor, el pintxo se come habitualmente con las manos y en un par de bocados. Pero para ser sinceros, la realidad es que pronto te darás cuenta que por pintxo consideramos todos los que son servidos en una barra de Euskadi, sin prestar mucha atención a la forma en que se coman, porque también en esta escena de la gastronomía vasca ha habido una evolución considerable hacia nuevos planteamientos que reflejan una gran calidad y elaboración culinaria.











En perfecto **MARIDAJE** con la gastronomía vasca

Son muy conocidas las combinaciones del txakoli con platos típicos de la gastronomía vasca como los pescados a la brasa, el bacalao, los txipirones, o el queso de Idiazabal. No obstante, El Txakoli de Bizkaia se puede maridar con cualquier plato de la suculenta cocina bizkaina. Al ser un vino blanco joven es el acompañamiento ideal para platos de pescado o entrantes, pero mejor que no pongas barreras a la experimentación. La curiosidad debe ser siempre tu compañera de viaje.

Un buen Txakoli de Bizkaia puede ser el complemento ideal a cualquier plato, incluso a la moderna cocina internacional como el sushi japonés o la más sofisticada gastronomía de autor.

De hecho, los nuevos txakolis son vinos más modernos que los de antaño, muy bien estructurados, con aromas limpios y paladares equilibrados, con más cuerpo y mayor complejidad. Hay txakolis blancos jóvenes, txakolis elaborados con crianzas sobre lías, de vendimia tardía, rosados, tintos o espumosos. Eso sí, es imprescindible que siempre degustes el txakoli a una temperatura bien fría.



Un territorio **CON ESTRELLAS**



Un gran esfuerzo y un incomparable amor por la gastronomía hace que este territorio sea acreedor de un número importante de **estrellas Michelin,** posiblemente la mayor distinción a nivel gastronómico internacional.

Si nos centramos en Bizkaia, el **Azurmendi**, con Eneko Atxa al frente, cuenta con 3 estrellas y el **Eneko** recientemente inaugurado que cuenta con 1 estrella. Con 1 estrella también está el **Andra Mari**, ahora regentado por Zuriñe García, en Galdakao, el **Boroa**, en Amorebieta-Etxano, con Jabier Gartzia y el **Asador Etxebarri**, en Atxondo, gestionado por Victor Arginzoniz.

En Bilbao y con 1 estrella Michelin encuentras el **Zortziko**, de Daniel García, el **Nerua,** con Josean Alija al frente, el **Mina,** con Álvaro Garrido y Lara Martín, el **Zárate**, con Sergio Ortíz de Zárate, el **Eneko Bilbao** de Eneko Atxa**,** el **Atelier Etxanobe** con Fernando Canales y el recientemente galardonado **Ola** de Martín Berasategi.





El mejor descanso antes de salir de **RUTA**

La transformación de Bilbao preveía unas necesidades hoteleras relacionadas, por fuerza, con unas previsiones turísticas que llevaron a dotarse de hoteles en consonancia con los cambios que se iban produciendo. Así nació el Gran Hotel Domine, cuya decoración está firmada por Javier Mariscal. Otros en linea vanguardista son el Hotel Miró, el Meliá Bilbao, inspirado en la obra del escultor Eduardo Chillida, o el Hotel Vincci Consulado Bilbao en forma de barco o los recientes NYX o el Tayko.

Y si te gustan los edificios con solera, elije el Hotel López de Haro, el renovado Hotel Ercilla o el elegante Hotel Carlton; y en el Casco Viejo, el Hotel Petit Palace Arana, frente a la Ría que se sitúa en una zona emblemática, como es el Teatro Arriaga y los jardines del Arenal.

La oferta de alojamientos es extensa y variada en categorías y precios. Todo está cerca, así que desde aquí busca tu "destino txakoli" y acércate a cualquier bodega porque, a tu vuelta, tienes el buen descanso asegurado.



Txakoli Te encantará DEGUSTAR

Cómo hacer una buena CATA DE TXAKOLI



Seguro que allí donde lo pruebes, sobre todo si es en alguna visita a bodega o en alguna cata organizada, te darán las instrucciones pertinentes para que puedas apreciar mejor todas las cualidades organolépticas del txakoli.

A pesar de que el territorio de Bizkaia y el de Euskadi no son muy grandes, podrás apreciar diferentes vinos según la zona, la cercanía al mar o las diferencias de elaboración de cada bodega.

Déjate llevar y pon tus sentidos en funcionamiento. Notarás aromas nuevos, incluso desconocidos, sabores afrutados, ácidos, salados y amargos, lo que denota la complejidad de estos vinos, y verás un color amarillento, un vino transparente que te pide frescor.

Haz tuyo todo lo que aprendas y aporta tu subjetividad poniéndola en común con quienes te rodean.

Fase visual

Se coge una copa de tamaño medio, la llenamos hasta un tercio de su capacidad, para poder agitarla y manejarla mejor, y observamos el color. Al tratarse de un blanco joven, vemos que el pantone de color es el siguiente: amarillo pálido, amarillo pálido verdoso, amarillo verdoso, amarillo pajizo.
El brillo y la transparencia son otra de las características a apreciar.

Fase olfativa

Medimos su intensidad aromática acercándonos el vino a la nariz.
Agitamos la copa para airear y volvemos a oler el vino, notando si existe variación en los olores antes percibidos.
Los aromas que desprende el txakoli pueden ser: aromas fruta blanca: manzana, pera; aromas frutales cítricos: limón, pomelo, naranja; aromas herbáceos: hinojo, hierba cortada, hierba fresca; aromas a frutas exóticas: piña, plátano y lichi; aromas florales: espino blanco, acacia, tilo y miel.

Boca

Removemos una pequeña cantidad de vino en la boca. El dulce lo apreciaremos en la punta de la lengua y proviene de los azúcares y el alcohol. Los sabores ácidos que nos trasmiten frescor 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 Hondarrabi Zuri. El amargo se detecta en la zona central del final de la lengua.



Txakoli LAS D.O.



Euskadi y sus tres Denominaciones de Origen "TXAKOLI"

Euskadi dispone de tres Denominaciones de Origen para este peculiar vino.

Cada una de ellas recoje los txakolis elaborados en cada territorio.

Lo que en un principio nos podría parecer una contradición, la existencia de tres Denominaciones en un territorio tan pequeño como es Euskadi, lo podemos positivizar si entendemos las características geográficas.

La costa de Bizkaia y la de Gipuzkoa le aportan un carácter peculiar a estos vinos. El interior más montañoso deja también su particular impronta en el producto final.

Lo importante y mejor de todo es que si tu destino es Bizkaia como puerta a todo el territorio vasco, podrás seguir disfrutando del txakoli allí por donde pases.



JATORRIZKO IZENA
ARABAKO TXAKOLINA
TXAKOLI DE ÁLAVA
DENOMINACIÓN ORIGEN

Araba es sobre todo conocida por sus vinos tintos producidos en los viñedos riojanos. Sin embargo, en 2001 se tomó la iniciativa de registrar la denominación de origen Arabako Txakolina. Los primeros testimonios escritos hallados muestran que ya en el siglo IX la producción de txakoli en Araba era práctica común y generalizada entre los agricultores en el Valle de Ayala particularmente en Amurrio, Llodio y Ayala.

Arabako Txakolina J.I.
D.O.Txakoli de Alava
656 789 372
www.arabakotxakolina.es
www.txakolidealava.com



Consejo Regulador Denominación de Origen
Bizkaiko Txakolina.

El viñedo se encuentra presente a lo largo de toda la geografía de Bizkaia. Se pueden encontrar plantaciones tanto en zonas muy próximas a la línea costera, como en los valles interiores, o en las laderas de montañas de media altitud, por debajo de los 400m. En todos los casos las encontraremos en situaciones bien orientadas, con una buena exposición al mediodía.

Bizkaiko Txakolina J.I.
D.O. Txakoli de Bizkaia
94 607 60 71
www.bizkaikotxakolina.eus



Getariako Txakolina
DENOMINACION DE ORIGEN

Se cultiva en emparrado o espaldera, y principalmente con la variedad de uva blanca Hondarrabi Zuri.

Fruto del esfuerzo de recuperación y de calidad llevado a cabo por los cosecheros, la administración vasca y la restauración gipuzkoana, en 1989 el Txakoli de Getaria fue reconocido como Denominación de Origen.

Getariako Txakolina J.I.
D.O. Txakoli de Getaria
943 140 383
www.getariakotxakolina.com



TOP TXAKOLI

Se denominan TOP porque son lo mejor de lo mejor, dignas de ser visitadas, saboreadas, compradas, disfrutadas... un cúmulo de experiencias que hemos seleccionado como imprescindibles, porque son dignas de vivir cuando vengas aquí. Apúntalas en tu programa y cuando regreses a casa, cuéntalo.

Reserva de URDAIBAI

Es una zona donde se produce este vino y además una reserva natural reconocida por la Unesco. Un paraje natural de marismas, playas y valles que te asegurarán una conexión directa con la naturaleza.



GASTRONOMÍA de excelencia

Estás en un país donde la gastronomía es seña de identidad. Disfrútala desde restaurantes con estrellas, hasta asadores, pequeños restaurantes, bodegas o caseríos....





De museo TXAKOLINGUNEA

Visitar este museo te dará la opción de conocer todos los aspectos de este misterioso vino, su historia y sus variedades y, además, te permitirá hacer una cata explicada.

De visita a una BODEGA

Tienes para elegir: señoriales, modernas, tradicionales vascas... Búscalas en tu ruta o elige el estilo que más te apetezca. Lo que tienes asegurada es la amabilidad de quienes producen este vino, personas enamoradas de su trabajo que te contarán todo con gran pasión.



POTEANDO de pintxos y txakoli

Un buena e ineludible experiencia es ir de poteo por Bilbao o por cualquier población de Bizkaia y maridar los excelentes pintxos con un txakoli.

Cuando veas las barras de los bares no vas a resistirte y, desde luego, no vas a arrepentirte. ¡Repetirás seguro!





Conocer como son los VIÑEDOS

Además de conocer los procesos de elaboración, es muy interesante conocer los ciclos de la uva, la influencia del clima y la orientación de los viñedos. Pregunta por qué algunas bodegas ofrecen estas visitas.



Nos vamos de FIESTA

Porque la mejor manera de conocer el txakoli es disfrutarlo y compartirlo con la gente de aquí, en cualquiera de las celebraciones festivas que se hacen entorno a este vino.



Nos llevamos unas BOTELLAS

Qué mejor recuerdo que comprar unas botellas y llevarlas a tu origen para compartirlas con tu gente mientras les cuentas las experiencias vividas. Se les pondrán los dientes largos.

Vamos a hacer una CATA

Es muy interesante, porque el txakoli es un vino lleno de misterios, peculiaridades y propiedades que lo hacen especial y lo diferencian de otros vinos. Además, podrás distinguir los txakolis blancos, que son los más populares, de los tintos y espumosos.



SENDERISMO entre viñedos

Porque el paisaje de Bizkaia tiene muchos atractivos tanto en la costa como en el interior y uno de ellos es pasear por los montes y laderas donde se cultiva la uva y ver esas preciosas extensiones que cambian de color según la estación del año.





Txakoli INFOPRÁCTICA

BILBAO TURISMO
www.bilbaoturismo.net

TURISMO BIZKAIA
www.visitbiscay.eus

EUSKADI TURISMO
www.turismo.euskadi.eus/es

NEKATUR/AGROTURISMOS
943 327 090 · www.nekatur.net

OFICINAS DE TURISMO

BILBAO

BILBAO TURISMO

· Plaza Circular, 1 Edificio Terminus · 944 795 760

· Alameda de Mazarredo 66 (Junto a Guggenheim Bilbao)

AEROPUERTO 944 031 444

BIZKAIA

BAKIO
946 193 395 · www.bakio.org

BALMASEDA - ENKARTUR
94 680 29 76 · www.visitenkarterri.com

BARAKALDO BEC (Bilbao Exhibition Centre)
944 995 821 · www.barakaldo.org

BERMEO
946 179 154 · www.bizibermeo.eus

DURANGO
946 033 938 · www.turismodurango.net

ELORRIO
946 820 164 · www.visitelorrio.com

GERNIKA-LUMO
946 255 892 · www.gernika-lumo.net

GETXO
944 910 800 · www.getxo.eus

GORLIZ
946 774 348 · www.gorliz.eu

KARRANTZA-HARANA
946 806 928 · www.karrantza.org

LEKEITIO
946 844 017 · www.lekeitio.org

MENDATA
946 257 204 · www.mendata.eus

MUNDAKA
946 177 201 · www.mundakaturismo.com

ONDARROA
946 831 951 · www.ondarroa.eus

ORDUÑA
945 384 384 · www.ordunaturismo.com

OROZKO
946 122 695 · www.orozkoudala.com

PLENTZIA
946 774 199 · www.plentzia.org

PORTUGALETE
944 729 314 · www.portugalete.org

SANTURTZI
944 839 494 · www.turismo.santurtzi.net

SOPELA
944 065 519 · www.sopelaudala.org

SOPUERTA
946 504 750 · www.sopuerta.biz

TRUCIOS-TURTZIOZ
946 109 604 · www.turtzioz.org

TRANSPORTE

AEROPUERTO
Bilbao-Loiu · 913 211 000 (AENA)
944 869 663
www.aena.es

CRUCERO Y FERRY
Ferry Bilbao-Portsmouth 902 108 147
www.brittanyferries.es

TRENES
Estación de Abando Indalecio Prieto (Renfe)
Plaza Circular, 2 · 902 320 320 · www.renfe.com

Línea 3 de metro (EUSKOTREN)
Zazpikaleak · 944 333 333
www.euskotren.eus

Estación de la Concordia; FEVE Bilbao
Calle de Bailén 2 · 944 250 615
www.renfe.com/viajeros/feve

AUTOBUSES
Intermodal (Estación de autobuses)
Gurtubai 1 · 944 395 077 · www.bilbaointermodal.eus

Bilbobus (Autobuses municipales)
944 790 981
www.bilbao.eus/bilbobus

Bizkaibus (Autobuses, provincia y aeropuerto)
946 125 555 · www.bizkaia.eus

METRO BILBAO
946 855 000 · www.metrobilbao.eus

TRANVÍA
944 333 333 · www.euskotren.eus

TAXIS
Radio Taxi Bilbao
944 448 888 · www.taxibilbao.com

Tele Taxi
944 102 121 · www.teletaxibilbao.com

Radio Taxi Nervión
944 269 026 · www.radiotaxinervion.com

SEVICIO PRESTAMO DE BICICLETAS
Bilbaobizi
946 564 905

GENERAL

EMERGENCIAS 112
INFORMACIÓN GENERAL 010
(para llamadas desde dentro
del término municipal de Bilbao)
944 010 010 (para llamadas desde
fuera del término municipal de Bilbao)

OFICINA CUERPO CONSULAR
944 706 426

ATENCIÓN CIUDADANA
944 241 700

INFORMACIÓN GENERAL CARRETERAS
011

OBJETOS PERDIDOS
944 204 981

MUSEOS EN BILBAO

GUGGENHEIM BILBAO MUSEOA
www.guggenheim-bilbao.eus

MUSEO DE BELLAS ARTES
www.museobilbao.com

MUSEO DIOCESANO DE ARTE SACRO
www.eleizmuseoa.com

ITSASMUSEUM
www.itsasmuseum.eus

MUSEO DE PASOS DE SEMANA SANTA
www.museodepasosbilbao.com

MUSEO TAURINO DE BILBAO
www.plazatorosbilbao.com

MUSEO VASCO / EUSKAL MUSEOA
www.euskal-museoa.eus

MUSEO DE REPRODUCCIONES ARTISTICAS
www.bilbokoberreginenmuseoa.eus

ATHLETIC CLUB MUSEOA
www.athletic-club.eus

EUSKARAREN ETXEA
www.azkuefundazioa.eus

MUSEO ARQUEOLOGICO
www.bizkaikoa.bizkaia.eus

MUSEOS EN BIZKAIA

POR LA COSTA

MUSEO DEL PESCADOR
Bermeo · www.bizkaikoa.bizkaia.eus

ITSASMUSEUM
Bilbao · www.itsasmuseum.eus

MUSEO PLASENTIA DE BUTRÓN
Plentzia · www.museoplentzia.org

RIALIA MUSEO DE LA INDUSTRIA
Portugalete · www.portugalete.org/ES-ES/RIALIA

CENTRO DE INTERPRETACION SANTURTZI ITSASOA

PESQUERO AGURTZA
Santurtzi · www.turismo.santurtzi.net

PUENTE BIZKAIA
Las Arenas (Getxo) /Portugalete
www.puente-colgante.com

CENTRO DE PATRIMONIO MARÍTIMO DE LEKEITIO
Lekeitio. · www.faro-lekeitio.org

AITA GURIA / CENTRO DE INTERPRETACION DE LA CAZA DE LA BALLENA
Bermeo · www.aitaguria.bermeo.org

TXAKOLINGUNEA
Bakio · www.bizkaikoa.bizkaia.eus/txakolingunea

POR EL INTERIOR

MENDIBILE
Leioa · www.medibilejauregia.com

MUSEO SIMÓN BOLÍVAR
Ziortza-Bolibar · www.simonbolivarmuseoa.com

MUSEO DE ARTE E HISTORIA DE DURANGO
Durango · www.turismodurango.net

MUSEO DE LAS ENCARTACIONES
Sopuerta · www.enkarterrimuseoa.eus

FERRERIA EL POBAL
Sopuerta · www.visitenkarterri.com

MUSEO EUSKAL HERRIA
Gernika-Lumo · www.bizkaikoa.bizkaia.eus

FUNDACIÓN MUSEO DE LA PAZ DE GERNIKA
Gernika-Lumo · www.museodelapaz.org

CASA DE JUNTAS DE GERNIKA
Gernika-Lumo · www.gernika-lumo.net

MUSEO VASCO DE LA HISTORIA DE LA MEDICINA Y DE LAS CIENCIAS "JOSÉ LUIS GOTI"
Leioa · www.ehu.eus

MUSEO DE OROZKO
Orozko · www.orozkomuseoa.eus

MUSEO DE LA MINERIA DEL PAIS VASCO
Gallarta · www.meatzaldea.eus

MUSEO DE DE LA HISTORIA DE BALMASEDA
Balmaseda · www.visitenkarterri.com

BOINAS LA ENCARTADA MUSEOA
Balmaseda · www.bizkaikoa.bizkaia.eus/laencartada

MUSEO VALENTÍN DE BERRIOTXOA
Elorrio · www.museoberrio-otxoa.com

TORRE LOIZAGA. MUSEO DE COCHES ANTIGUOS Y CLÁSICOS
Galdames · www.torreloizaga.com

ECOMUSEO DEL CASERIO VASCO / EUSKAL BASERRIA
Artea · www.euskalbaserria.com

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL CINTURÓN DE HIERRO
Berango · www.berango.net

ESPACIOS NATURALES

RESERVA DE LA BIOSFERA DE URDAIBAI
946 257 609 · www.www.turismourdaibai.com
946 870 402 (Ihobe) · www.ekoetxea.eus

PARQUE NATURAL DE GORBEIA
946 739 279 Centro de Interpretación Parketxe de Areatza
www.areatza.net
www.gorbeiaeuskadi.com

PARQUE NATURAL DE URKIOLA
946 814 155 · www.urkiola.net

PARQUE NATURAL DE ARMAÑÓN
946 806 257 688 884 330 · www.visitenkarterri.com

Descubre
el Bilbao
Dog Friendly en:

WWW.DOGVIVANT.COM

CALIDAD TURISTICA

BILBAO TURISMO

Plaza Circular, 1 Edificio Terminus
944 795 760

bilbaoturismo.net
visitbiscay.eus

EUSKADI
BASQUE COUNTRY
#Basquexperience

BILBAO
BIZKAIA
be basque

UEFA EURO 2020
BILBAO

