vinetur

Bodegas Lapazaran, fusión entre tradición y modernidad en el txakoli de Vizcaya

Ubicada en un enclave privilegiado, José y Elena elaboran sus vinos en un precioso caserío de 1875

lunes 23 de marzo de 2026

ESCRITO POR DANIEL VARGAS



Una nueva parada en nuestro viaje a través de la DO Bizkaiko Txakolina nos lleva a Bodegas Lapazaran, una visita que haremos de la mano de José y Elena, los viticultores detrás de este interesante proyecto, sin duda, uno de los más atractivos y con más futuro de la región.

Txakoli Lapazaran, origen y trayectoria de la bodega en la DO Bizkaiko Txakolina

La bodega, ubicada en el municipio de Muxika, en un bonito caserío construido en 1875 en plena naturaleza. Para llegar hasta allí, hay que dejar atrás la carretera principal y seguir durante unos kilómetros un sinuoso camino rural hasta la finca, que se encuentra a las puertas de la reserva de la biosfera Urdaibai y bajo la atenta mirada de los montes más importantes de la zona: Anboto, Oiz y Mugarra. ¡Un entorno de una belleza y tranquilidad incuestionables!

Orígenes de la bodega

Allí nos reciben José Lapazaran, el alma de la bodega, y su mujer Elena, la persona que aporta ese punto «más racional» a algo tan pasional como es trabajar la tierra y hacer vino. Durante los primeros compases de la visita conocimos el entorno, la historia de la bodega, sus parcelas y, por supuesto, los orígenes y trayectoria de José y cómo llegó al mundo del txakoli.

No cabe duda de que José es un hombre que ha vivido por y para el mundo rural, ya que antes de arrancar con Bodegas Lapazaran contaba con amplia experiencia en la elaboración de sidra y durante años se dedicó al deporte rural vasco, del que fue hasta 27 veces campeón en diferentes modalidades. Como veremos más adelante, sus vinos hacen referencia a esta bonita e importante etapa deportiva de su vida.

Fue allá por el 2016, cuando José y su familia se propusieron emprender esta nueva aventura, comenzando la adecuación del entorno del caserío para la elaboración del txakoli Lapazaran. Desde entonces, la constante evolución de los vinos y la modernización en las técnicas de cultivo y de bodega han hecho de ella todo un referente en la DO Bizkaiko Txakolina.

Del viñedo a la botella: Bodegas Lapazaran trabaja por ofrecer un gran txakoli para cada momento

Bodegas Lapazaran es un claro ejemplo de que tradición y modernidad pueden ir de la mano sin inconvenientes. Podemos considerar la elaboración de txakoli tradicional en un caserío con uvas autóctonas (Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zuri Zerratia y Hondarrabi Beltza) como la parte más clásica de la bodega, pero si profundizamos en su trabajo entendemos que viven en el s XXI y miran constantemente al futuro.

Disponen de 24 ha. de viñedo en espaldera con orientación sur-suroeste, controlando la humedad con sonda de agua y utilizando solo abono natural, trabajando una parte en ecológico y otra en agricultura de producción integrada. En esta metodología se realiza una gran labor de prevención, actuando solo si es realmente necesario. Si lo es, la lucha contra las plagas se hace mediante control biológico, es decir, se utilizan enemigos naturales de los invasores, como pueden ser insectos y microorganismos beneficiosos. De este modo, todo lo que se produce bajo esta filosofía es más sostenible, más eficiente y de mayor calidad.

Por otra parte, toda la energía que se consume en la bodega desde 2018 es 100% verde, ya que es generada gracias a sus propias placas fotovoltaicas, almacenando también el excedente en caso de producirse. Por si fuera poco, cuenta con un dron de gran tamaño para realizar tratamientos en el viñedo, ya que por la abrupta orografía resulta mucho más rápido y seguro.

Una excelsa variedad de txakoli Lapazaran

Sus vinos se elaboran principalmente con variedades autóctonas, utilizando otras uvas autorizadas en pequeñas cantidades, como la Riesling, para ensamblajes.

Txakoli Lapazaran. El primogénito, el de corte más tradicional, el más accesible y el estandarte. Un vino limpio y cristalino, con aromas intensos a fruta verde y sutiles notas herbáceas y florales. Vivo, fresco y equilibrado.

Txakoli Tinko. Una producción más limitada y dirigida a un público más concreto. Su nombre es un homenaje al deporte rural vasco que tantos buenos momentos le ha dado a José. Vino muy floral, con algunas notas herbáceas y con una acidez y final que piden más.


TXAKOLI
TiNKO
VIÑEDOS DE MONTAÑA
TXAKOLI
TiNKO

Txakoli Santamañe. El sorprendente rosado de la casa. En honor a una persona del caserío del mismo nombre, que le salvó la vida a José en un accidente de tractor que sufrió mientras trabajaba en el viñedo. Elaborado con las tres Hondarrabis, con prensado suave, maceración corta y crianza de 8 meses en barricas de roble francés. Un vino muy especial, super fresco y vegetal, donde los aromas a pimiento llaman la atención de forma abrumadora.


LAPAZARAN
SANTAMAÑE
TXAKOLI

Txakoli Lapazaran 27. Txakoli imprescindible de más trabajo en bodega. Blanco de mucho más cuerpo, con crianza de 12 meses sobre sus lías, un 20% en barricas de roble francés y el 80% en depósitos de acero inoxidable. Amarillo pajizo, limpio, con notas afrutadas, florales y lácteas. Final largo, sabroso y herbáceo.


LAPAZARAN
27
TXAKOLI
BIZKAIKO TXAKOLINA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
VIÑEDOS DE MONTAÑA

Txakoli criado en barrica. Txakoli elegantísimo y muy gastronómico, alejado del de corte más tradicional. Elaborado con Hondarrabi Zuri y un pequeño porcentaje de Riesling. Crianza sobre lías y 10 meses en barricas de roble francés. Es un vino que solo podremos encontrar en restaurantes de alta gama o tiendas delikatessen. De intenso color amarillo pajizo, aromas de fruta blanca y sutiles notas florales y a hierbas de monte. En boca es estructurado, amplio, muy agradable y de final delicioso. Debe ser un fijo en tu bodega.


LAPAZARAN
TXAKOLI FERMENTADO
EN BARRICA
BIZKAIKO TXAKOLINA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Txakoli de viñedos de alta montaña

Txakoli Pikaro. El único tinto, muy a tener en cuenta. Se elabora con la uva Hondarrabi Beltza, en otros lugares conocida como Cabernet Franc. De intensidad media, con aromas vegetales y a frutas del bosque frescas. En boca es ligero, de baja graduación alcohólica, pero con personalidad y bastante equilibrado.


LAPAZARAN
PiKARO
BELTZA BEREZIA
BIZKAIKO TXAKOLINA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
VIÑEDOS DE MONTAÑA

La sensación es que Bodegas Lapazaran tiene todo para ser un referente en los próximos años, ya que es una bodega que ofrece todo lo que un buen amante del vino necesita. Sus vinos están cada vez más asentados y la demanda va en aumento. Además, tanto Elena como José siguen esforzándose en mejorar, formarse y encontrar nuevas técnicas o procesos que les hagan alcanzar nuevos horizontes.