

Un vin à l'identité basque

Le Txakoli

Découvrez
ce vin unique

Une expérience à la
portée de quelques-uns
seulement



Pour un tourisme
plus durable
et responsable

OBJECTIFS
DE DÉVELOPPEMENT
DURABLE



BILBAO BIZKAIA

Txa koli



Cette carte vous permettra de faire des économies et facilitera la planification de votre séjour sur Bilbao Bizkaia, aussi bien pour le transport public que pour les entrées de musées et de spectacles, des restaurants, des boutiques et d'autres espaces de loisirs. Demandez-la aux offices de Bilbao Turismo. Plus d'information:

www.bilbaobizkaiaicard.com

Mars 2025 / Quatrième édition

Éditeur : Bilbao Bizkaia de Basque

Photographies : Divers auteurs

D.L.: BI 00008-2025

Vous allez apprécier

CONNAÎTRE

4

L'histoire

La marque de notre identité

Tournés sur la mer ou les montagnes

La production



Vous allez vibrer

VISITER

10

Le Txakoli de Bizkaia. Comment décrire ce vin ?

10 itinéraires pour découvrir notre txakoli

Recommandations pour visiter une cave



Vous allez aimer

ASSISTER

48

Fête du Txakoli de Bizkaia



Vous allez adorer

DÉGUSTER

50

Tournée de pintxos et txakoli

En parfaite harmonie avec la gastronomie basque

Conseils pour une bonne dégustation



TOPTXAKOLI

54

Pour ne rien manquer
9 propositions

POUR UN SÉJOUR PLUS DURABLE ET RESPONSABLE

56

Comment contribuer au développement durable local et à la préservation de l'environnement

INFOSPRATIQUES

58

Adresses, téléphones, liens... Vous saurez tout !



4

L'HISTOIRE de ce vin unique et excellent

Les historiens et les linguistes qui se sont penchés sur les origines du mot txakoli proposent différentes théories. Le mot pourrait trouver son origine dans l'expression « etxeko ain », qui signifie juste assez pour la maison. La réponse que les vignerons avisés utilisaient, autrefois, en réponse à la quantité de txakoli qu'ils produisaient. Comme dans toute recherche historique, des versions alternatives existent et certains experts affirment que le mot viendrait de « etxeko egina », qui signifie fait à la maison. L'explication, dans ce cas, est que l'origine de la production du txakoli était limitée

à la consommation domestique dans les fermes où il était produit de manière artisanale.

En Bizkaia, la culture de la vigne a une longue tradition. Pour retrouver ses origines, il faut, en effet, remonter le temps plusieurs milliers d'années. Le txakoli a été très important pour l'économie de Bizkaia depuis des siècles et notamment aux XVIIIe et XVIIIe siècles, considérés comme les siècles d'or du txakoli en Bizkaia.

La migration des populations rurales vers les zones urbaines pour

travailler dans l'industrie, la disparition de la protection tarifaire des fors et les nouvelles maladies qui ont commencé à toucher les vignes provoquent une baisse drastique de la production de txakoli. Il ne tarde pas à disparaître presque totalement, de même que les connaissances sur les techniques et les cépages utilisés pour son élaboration.

Il cesse d'être fabriqué au XXe siècle, à l'exception du txakoli produit dans certaines fermes et ce, jusque dans les années 1980. Les producteurs étant de moins en moins

nombreux, les vignobles restants étaient de plus en plus dispersés dans toute Bizkaia. Pour maintenir la production dans un contexte économique délicat, des raisins plus productifs que le Hondarrabi Zuri autochtone ont été utilisés, bien qu'ils soient moins adaptés à la production de txakoli. Ainsi, pendant une grande partie du XXe siècle, la qualité du vin n'a pas été à la hauteur.

Au début des années 80, le retour de la démocratie a apporté les compétences nécessaires pour que le Gouvernement Basque et un petit groupe de producteurs de txakoli unissent leurs forces pour récupérer le txakoli en Bizkaia. Après plus de dix ans de travail, l'appellation d'origine Bizkaiko Txakolina a été reconnue en 1994.

5

Ne manquez pas de visiter le musée du Txakoli Txakolingunea pour tout savoir sur le txakoli, son histoire et ses traditions.



MARQUE

de notre identité

Voici le parfait ambassadeur de la culture et de la gastronomie de Bizkaia et le meilleur hôte pour tous ceux qui viennent visiter un territoire historique inégalable. Un vin qui a su se transformer et s'adapter à notre époque.

Nouveau phare de la qualité en Bizkaia, le txakoli n'est plus réservé à la seule consommation domestique dans les fermes et s'est ouvert sur le monde pour devenir l'un des meilleurs vins.

Sans aucun doute, lever un verre de Bizkaiko Txakolina et trinquer à la vie est la manière idéale de découvrir la meilleure Bizkaia.



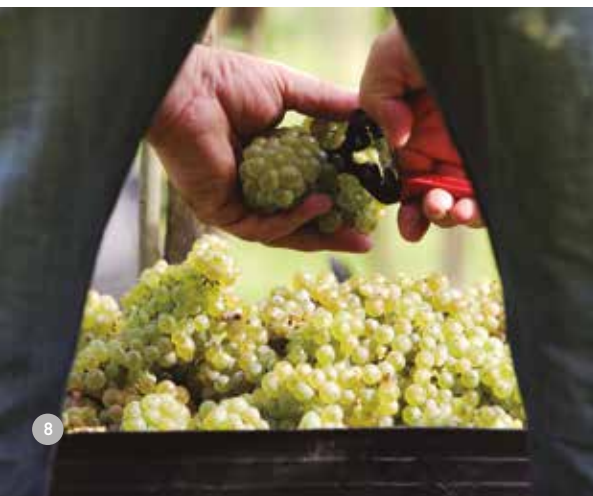
Tournés sur la **MER OU LES MONTAGNES**

Le vignoble est présent à travers toute Bizkaia, avec des plantations aussi bien proches de la côte que dans les vallées intérieures ou sur les pentes des montagnes de moyenne altitude. Une grande diversité de zones et de sites qui confèrent des caractéristiques uniques aux txakolis produits. Dans tous les cas, les vignobles sont protégés des vents du nord et se trouvent dans des zones bénéficiant d'une exposition solaire maximale, afin que les raisins atteignent leur degré idéal de maturation.

L'air saturé de sel des vagues atlantiques qui se brisent sur le golfe de Gascogne, et la diversité des sols de ce territoire, confèrent à ces vins une singularité unique.

Sa culture dans des exploitations de moyenne pente, généralement de petite taille et difficiles à mécaniser, en fait un produit soigneusement élaboré, offrant une qualité distinctive. Il pourrait sembler que ce soient des conditions difficiles pour cultiver la matière première d'un vin, mais ce sont précisément celles qui rendent le txakoli unique et différent des autres vins.

L'ÉLABORATION



8



9

LES VENDANGES

Les vendanges commencent fin septembre, lorsque les grappes atteignent leur maturité optimale. Les raisins sont récoltés à la main puis transportés au chai.

ÉGRAPPAGE

L'égrappage, qui consiste à éliminer la rafle ou la partie ligneuse de la grappe, constitue la première étape au chai après la récolte des raisins.

PRESSURAGE

Les raisins sont ensuite pressés pour obtenir le moût. Selon la pression exercée sur les raisins, différents types de moûts sont obtenus.

DÉBOURBAGE

Versé dans un tank, le moût est autoclarifié par débouillage, une technique qui permet d'éliminer les lies par décantation.

FERMENTATION

Libre de ces impuretés, le moût est acheminé vers un autre tank dans lequel le processus de fermentation commence. Les tanks sont conçus pour la plupart en inox et la fermentation a lieu à l'aide d'un système à froid. Des levures sont employées pour obtenir de l'alcool à partir du sucre originel du moût. D'autres composants comme le CO₂ apparaissent alors, ainsi que des saveurs et des arômes.

SOUTIRAGES

Après la fermentation, tous les trois mois environ, le vin est transféré d'un tank à l'autre.

CLARIFICATION, STABILISATION À FROID ET FILTRAGE

Dans le cas du txakoli, la limpidité est un critère essentiel, surtout dans le cas du cépage blanc. Pour y parvenir, trois techniques sont habituellement utilisées : la clarification, la stabilisation à froid et le filtrage.

Pour que le vin soit commercialisé sous le nom de Txakoli de Bizkaia, il doit passer un contrôle chimique et organoleptique pour certifier sa qualité.

TXAKOLI DE BIZKAIA

Comment décrire ce vin ?



Le txakoli de Bizkaia est un vin au nom reconnu, avec une très longue histoire et qui a joué un rôle clé dans la culture et l'économie de la région. Au fil des siècles, le txakoli a connu des périodes de splendeur et de déclin. Aujourd'hui, il apparaît comme un vin de qualité qui rend hommage au riche héritage vitivinicole de Bizkaia.

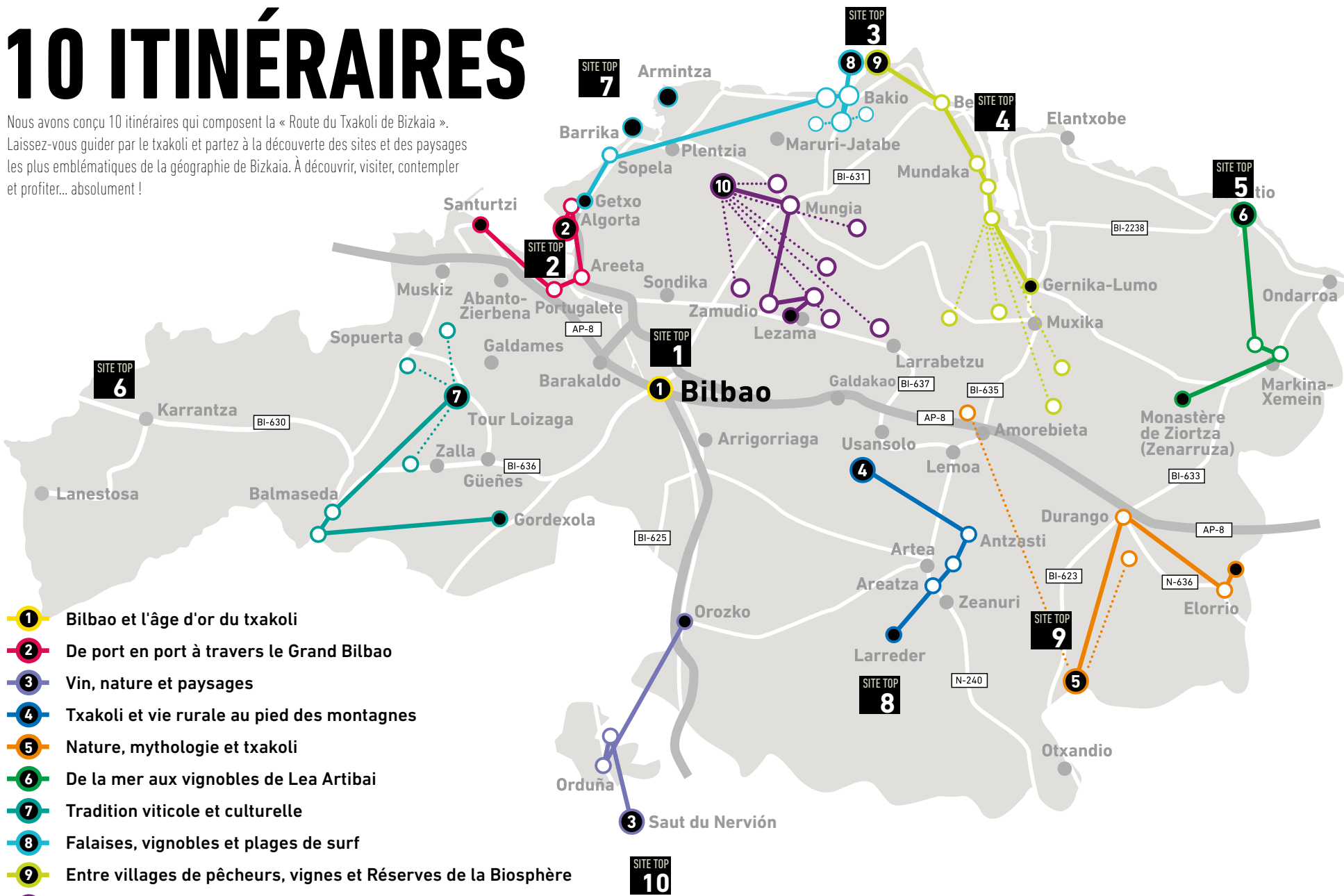
Fruit d'une viticulture typiquement atlantique, il est issu de cépages autochtones tels que le Hondarrabi Zuria, le Hondarrabi Zuri Zerratia et le Hondarrabi Beltza. Les conditions climatiques typiques de Bizkaia humide et tempérée confèrent à ce vin des caractéristiques qui le rendent unique dès le départ.

Bien que la production soit principalement constituée de txakoli blanc, on trouve également des txakolis rosés et rouges de différents styles. Des vins de l'année, plus frais, aux txakolis Bereziak, en passant par des vins fermentés en barriques ou élevés sur lies.

Mais également des vins mousseux et des vins de vendanges tardives qui, même s'ils ne s'appellent pas txakoli, sont protégés par l'appellation d'origine Bizkaiko Txakolina.

10 ITINÉRAIRES

Nous avons conçu 10 itinéraires qui composent la « Route du Txakoli de Bizkaia ». Laissez-vous guider par le txakoli et partez à la découverte des sites et des paysages les plus emblématiques de la géographie de Bizkaia. À découvrir, visiter, contempler et profiter... absolument !



- 1** Bilbao et l'âge d'or du txakoli
- 2** De port en port à travers le Grand Bilbao
- 3** Vin, nature et paysages
- 4** Txakoli et vie rurale au pied des montagnes
- 5** Nature, mythologie et txakoli
- 6** De la mer aux vignobles de Lea Artibai
- 7** Tradition viticole et culturelle
- 8** Falaises, vignobles et plages de surf
- 9** Entre villages de pêcheurs, vignes et Réserves de la Biosphère
- 10** Vignobles, tours et châteaux

SITES TOP 10 ICÔNES TOURISTIQUES



1 GUGGENHEIM BILBAO



2 PONT BIZKAIA



3 SAN JUAN DE GAZTELUGATXE



4 URDAIBAI



5 PHARE SANTA KATALINA



6 POZALAGÚA



7 FLYSCH



8 GORBEIA



9 URKIOLA



10 SAUT DU NERVIÓN

ITINÉRAIRE 1

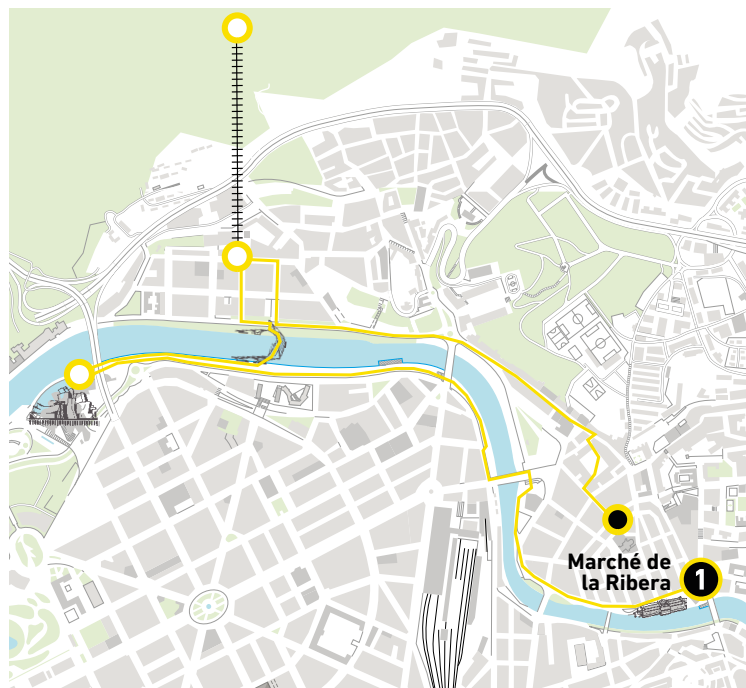
Bilbao et l'âge d'or du txakoli

INFORMATIONS PRATIQUES :

- **Durée :**
1 journée
- **Lieu de départ et d'arrivée :**
Bilbao
- **Axe géographique :**
Urbain
- **Territoire ou canton :**
Bilbao



Marché de la Ribera



Marché de la Ribera 1

ÉTAPE 1
MARCHÉ DE LA RIBERA

Le parcours commence au **Marché de la Ribera**, l'endroit idéal pour trouver des produits frais et locaux dans ce qui était, il y a encore quelques années, le plus grand marché couvert d'Europe.

Régalez-vous en flânant entre les étals et découvrez une multiplicité de produits de saison fraîchement arrivés des fermes ou de la mer... Vous serez peut-être tenté d'acheter quelques mets pour accompagner le txakoli.

Vous avez un petit creux ? Goûtez donc les pintxos des gastrobars du marché. Reprenez des forces, la balade commence.

ÉTAPE 2 RIA DE BILBAO

L'itinéraire continue et longe la **ria ou l'estuaire de Bilbao**. Avec l'industrialisation, les vignobles ont disparu de l'estuaire. Mais pourquoi ne pas les imaginer pendant que vous le longez à pied ou en tramway. Au fil de cette balade, ne manquez pas l'occasion de goûter à la **glace artisanale chez Nossi-Bé**, glacier ouvert

depuis 1975 dans un local de 1911 qui a conservé la décoration originale. Vous ne tarderez pas à apercevoir un imposant protagoniste : le célèbre **Musée Guggenheim**. Si vous ne l'avez pas encore fait, ne manquez pas l'occasion d'admirer son impressionnante architecture et les expositions d'art contemporain qu'il abrite.

CURIOSITÉ : Le saviez-vous ? Du XIVe au XIXe siècle, les berges de l'estuaire de Bilbao étaient couvertes de vignes et de treilles.



Pont Zubizuri

Lors de cette visite de Bilbao, vous plongerez dans l'essence même de la capitale de Bizkaia. Une ville riche en histoire, culture et saveurs uniques.

Explorez ses recoins les plus emblématiques et découvrez la richesse de sa gastronomie locale, tout en imaginant les anciens vignobles qui couvraient autrefois l'estuaire et remontez le temps jusqu'à l'âge d'or des anciens « chacolines ».



Marché de la Ribera

16

ÉTAPE 3 PONT ZUBIZURI ET FUNICULAIRE D'ARTXANDA

Après les photos de rigueur à côté du Guggenheim, il est temps de prendre de la hauteur.

Traversez le **pont Zubizuri** conçu par le célèbre architecte Santiago Calatrava et rendez-vous à la **gare du funiculaire qui vous emmènera au mont Artxanda**. Admirez les vues spectaculaires de Bilbao et revivez l'histoire du txakoli dans la ville.



Funiculaire

ÉTAPE 4 MONT ARTXANDA

À la fin du XIXe siècle et au début du XXe siècle, le Mont Artxanda était un lieu de loisirs et de divertissement pour les habitants de Bilbao. C'est à cette époque qu'une nouvelle culture a vu le jour autour des « txakolies » ou « chacolines ». Il s'agissait de fermes qui produisaient du txakoli et disposaient de zones de pique-nique. Les familles et les

groupes d'amis se réunissaient à l'ombre des vignes pour manger de la morue, des calamars ou des civelles, entre autres, arrosés de txakoli. Les « txakolies » sont devenus des espaces très populaires, à l'ambiance festive et agréable.

Beaucoup d'entre eux sont aujourd'hui des restaurants reconnus. N'hésitez pas à déjeuner dans l'un d'entre eux, vous ne serez pas déçu !



Pintxos

ÉTAPE 5 VIEILLE VILLE

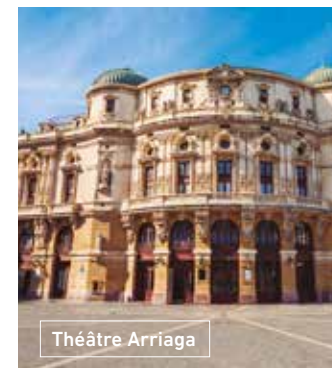
Après ce voyage dans le passé et avoir admiré ces superbes vues, dirigez-vous vers la **vieille ville** de Bilbao. Si vous aimez marcher, vous pouvez descendre à pied et faire une belle promenade de quelque 3 km. Ou bien reprendre le funiculaire pour descendre.

ÉTAPE 6 VIEILLE VILLE / SHOPPING

L'après-midi vous pouvez continuer à découvrir des recoins ou **faire du shopping dans la vieille ville**, où vous trouverez un grand choix de magasins de toute sorte. Des enseignes à la mode aux anciennes boutiques traditionnelles proposant des produits artisanaux uniques et originaux.

ÉTAPE 7 VIEILLE VILLE / SORGINZULO

Dans la vieille ville, vous déciderez peut-être de grignoter quelques **pintxos pour le dîner**. Vous trouverez mille et un endroits où vous déguster une cuisine locale traditionnelle accompagnée d'un bon txakoli. Vous pouvez même goûter la sangria de txakoli au Sorginzulo.



Théâtre Arriaga



La Carola

A
GOOD
IDEA!

ALTERNATIVES

- Si vous avez déjà visité le musée Guggenheim, continuez la promenade jusqu'à l'**Itsasmuseum de Bilbao** ou bien faites **une promenade en bateau sur l'estuaire avec Bilboats**.
- La visite du stade **San Mamés** et du **Musée des Beaux-Arts**, tout près du Guggenheim, sont également très intéressantes.



Musée des Beaux-Arts

17

LIENS UTILES

- www.mercadodelaribera.biz/
- www.guggenheim-bilbao.eus/
- www.funicularartxanda.bilbao.eus/
- www.bilbaodendak.eus/vamos-de-compras-casco-viejo/
- www.bilboats.com
- www.bilbaomuseoa.eus/
- www.itsasmuseum.eus/
- www.sanmames.athletic-club.eus/

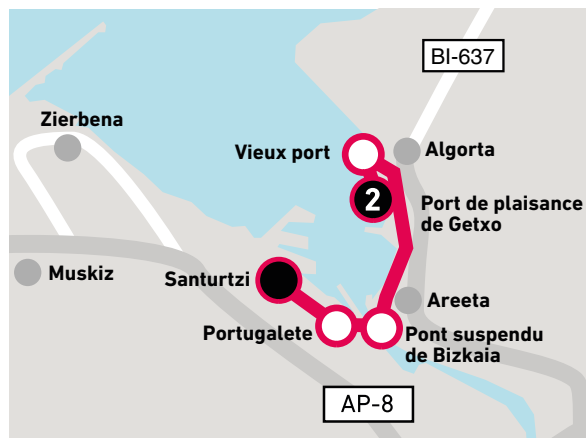
DE PORT en port à travers le Grand Bilbao

18

Voici un itinéraire qui vous permettra d'explorer certains des endroits les plus fascinants et intéressants du Grand Bilbao et de découvrir toute la richesse de l'histoire et la culture unique de la région. Votre visite commence à Getxo, petite commune ravissante connue pour ses impressionnants paysages côtiers et ses plages. Elle compte également de magnifiques villas et palais du XIXe siècle, là où passaient l'été l'aristocratie et la noblesse. Mais l'histoire de Getxo remonte au Moyen Âge. Ici, pendant de nombreuses années, la pêche, le pâturage et l'agriculture ont été les principales activités économiques de la région. Et oui, vous l'avez deviné, le txakoli et la culture de la vigne étaient également présents dans les fermes de Getxo. Et il en existe des preuves, au moins depuis le XVIe siècle. L'activité maritime et commerciale du port de Bilbao a entraîné une augmentation de la population dans le Grand Bilbao et un épanouissement de son économie, mais aussi un déclin de la viticulture.

INFORMATIONS PRATIQUES :

- **Durée :**
1 journée
- **Lieu de départ et d'arrivée :**
Getxo-Santurtzi
- **Axe géographique :**
Urbain-Côte
- **Territoire ou canton :**
Grand Bilbao



ÉTAPE 1

PORT DE PLAISANCE DE GETXO

La journée commence au **Port de plaisance de Getxo** avec un **voyage en voilier le long de la côte** qui vous permettra, en fonction de l'itinéraire choisi, de profiter des vues fantastiques sur l'Abra sur l'estuaire de Bilbao, le Vieux Port ou les impressionnantes falaises de Punta Galea. Pendant la visite, une dégustation de txakoli sera proposée à bord. Différentes entreprises proposent des circuits pour des groupes, sur rendez-vous, ainsi que des bateaux avec des départs réguliers.

CURIOSITÉ : Le saviez-vous ?

La mer joue un rôle clé dans l'élaboration du txakoli sur la côte biscayenne...

En effet, non seulement elle apporte au vin une influence atlantique marquée, perceptible dans son caractère frais et rafraîchissant mais elle contribue également à adoucir les températures, ce qui favorise le développement végétatif de la vigne.

ÉTAPE 2

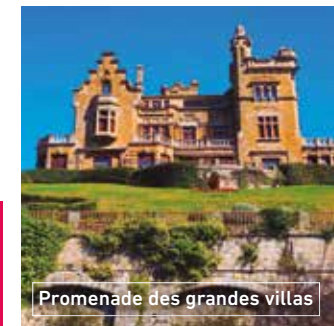
PLAGE D'ÉREAGA VIEUX PORT DE GETXO

Après l'expérience à bord et de nouveau sur la terre ferme, une ballade le long de la **plage d'Ereaga** vous sépare du ravissant **vieux port de Getxo**. Fort pittoresque, ce petit village de pêcheurs a conservé son charme d'autrefois.



Vieux port d'Algorta

Il s'agit de l'endroit idéal pour **déguster la gastronomie** locale, accompagnée d'un txakoli bien frais. Vous y trouverez de nombreux bars avec vue sur la mer offrant au comptoir un grand choix de pintxos, mais aussi des restaurants locaux autour du port, si vous préférez quelque chose de plus copieux.



Promenade des grandes villas

ÉTAPE 3

PROMENADE DES GRANDES VILLAS

Après le déjeuner, nous vous recommandons une agréable ballade le long de la **Promenade des Grandes Villas**. Toujours avec la mer à votre droite, vous pourrez admirer les imposantes demeures construites aux XIXe et XXe siècles face à la mer qui vous transporteront aux années dorées de Getxo. Des panneaux interprétatifs vous permettront de faire une **visite libre** de manière agréable et intéressante.

ÉTAPE 4

PONT SUSPENDU DE BIZKAIA

Après environ 3 km de marche, vous atteindrez l'impressionnant **Pont suspendu de Bizkaia**, l'un des ponts transbordeurs parmi les plus anciens au monde, qui enjambe l'estuaire. Inauguré en 1893, ce fut le premier pont transbordeur de la planète et il permit de relier les deux rives de la ria, un fait révolutionnaire pour la société de l'époque et pour le développement de la région.

Inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO c'est un bel exemple de

la révolution industrielle qui s'est produite dans la région.

Traversez le pont, soit sur la nacelle suspendue, soit en empruntant la passerelle supérieure, accessible par ascenseur. Vous pourrez contempler des vues spectaculaires sur les environs.

ÉTAPE 5

PORTUGALETE

De l'autre côté du pont se trouve la cité historique et noble de **Portugaleta**, connue sous le nom de « villa jarrillera » en raison des petites cruches (jarras, en espagnol) en terre cuite utilisées pour servir le txakoli produit dans la commune entre le XVe et le XVIIIe siècle.

Un fait curieux : au XVe siècle, il existait à Portugaleta une ordonnance qui interdisait d'apporter du vin de l'extérieur tant que le txakoli local ne serait pas terminé. C'était un haut lieu de production du txakoli.

Portugaleta était également connue pour son activité de pêche et son commerce maritime. La bourgeoisie et même la famille royale passaient ici ses étés. Si vous continuez votre **promenade jusqu'à la jetée dite Muelle de Hierro** vous verrez que les bâtiments situés près du pont suspendu témoignent de cette ancienne splendeur. La jetée est un des grands ouvrages d'art du XIXe siècle. Ne manquez pas le marégraphe, conçu pour enregistrer le niveau des marées.



Portugaleta

19

ÉTAPE 6
SANTURTZI

Si vous avez envie de continuer à marcher, suivez la promenade sur la jetée ; vous ne prendrez que 15 à 20 minutes avant d'atteindre **Santurtzi**. Une autre des communes clés dans la production de txakoli dans le passé.

Le quartier ou Barrio de las Viñas est l'un des héritages de l'époque. Mais lors de l'agrandissement de la commune au XXe siècle, les vignobles ont disparu.

Rendez-vous au **port de pêche** pour vous imprégner de l'histoire maritime de Santurtzi et de la baie d'Abra, et remémorer l'activité et le commerce bouillonnants (y compris le txakoli) qui existaient ici.



SANTURTZI

Après une longue marche, rien de mieux pour reprendre des forces, que des **sardines grillées traditionnelles de Santurtzi** accompagnées d'un verre de txakoli.

N'oubliez pas de vous prendre en photo aux côtés de la **statue de la sardinière!**

CURIOSITÉ : Cela vous surprendra peut-être... Dans les années 1860, Santurtzi était le plus grand producteur de txakoli de Bizkaia.



ALTERNATIVES

- Si vous passez quelques jours dans la région, à **Getxo les activités** ne manquent pas.
- Pour les amateurs de nature **la route des falaises**, qui passe par plusieurs lieux d'intérêt de Getxo, offre des vues imprenables sur la baie de l'Abra.
- La **visite du palais Mendibile Jauregia** est également un incontournable. Daté de la fin du XVIIe siècle, l'édifice abrite, entre autres, le siège du Conseil Régulateur de l'appellation d'origine Bizkaiko Txakolina, chargé de garantir l'authenticité des vins produits par les caves affiliées. Vous y trouverez également un espace d'exposition où à l'aide de panneaux et de vidéos vous pourrez tout savoir sur la production, l'histoire et la culture de ce grand vin.

RECOMMANDATIONS

- Téléchargez l'appli « **El Puerto Viejo de casa en casa** » pour découvrir l'histoire et les secrets de ce quartier à travers ses rues, ses maisons et ses recoins.
- Il existe un **itinéraire autoguidé pour faire la Promenade des grandes villas de Getxo**.
- À Santurtzi, ne manquez pas le **Musée de la Mer et le Bateau-Musée Agurtza**

LIENS UTILES

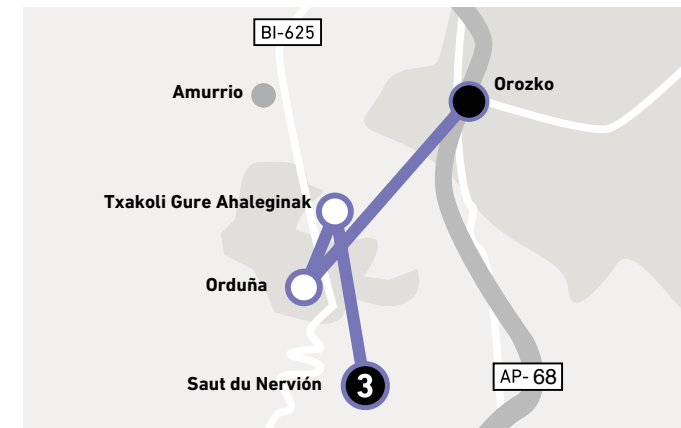
- www.getxo.eus/turismo
- www.portugalete.org/es-ES/Turismo
- www.visitsanturtzi.eus/
- www.visitleioa.eus/el-txakoli/
- www.puntabegonagetxo.eus

VIN,
nature et paysages

Êtes-vous un amateur de txakoli et un passionné de la découverte des paysages et des lieux naturels ? Alors, ce superbe itinéraire qui comprend le Saut du Nervión est fait pour vous. Découvrez des paysages impressionnants et plongez dans le monde du txakoli.

INFORMATIONS PRATIQUES :

- **Durée** :
1 journée
- **Lieu de départ et d'arrivée** :
Saut du Nervión-Orozko
- **Axe géographique** :
Intérieur
- **Territoire ou canton** :
Orduña-Gorbeia



ÉTAPE 1 SAUT DU NERVIÓN

La journée démarre avec la visite du **Saut du Nervión**, l'un des trésors naturels les plus spectaculaires de la région d'Arratia-Nervión.

Fort de ses 222 m de chute libre, le Saut du Nervión est la plus grande cascade de la péninsule ibérique. Et c'est là que se trouve la source de l'artère principale de Bilbao, la rivière Nervión.

Il est difficile de voir la cascade avec de l'eau sauf à certaines périodes de l'année. Mais eau ou pas, les paysages sont à couper le souffle.

Pour arriver au Saut du Nervión le plus simple consiste à accéder par l'impressionnant **col d'Orduña**.

Le parcours commence au refuge du parc, dans le dernier parking autorisé du Mont Santiago, où vous pourrez laisser votre voiture. De là, en seulement 30 minutes de marche, vous atteindrez le grandiose **belvédère du Nervión**.

Si vous aimez marcher, empruntez cet **itinéraire en boucle de 7 km**, pour découvrir des paysages époustouflants et profiter de la beauté naturelle de l'environnement. Le long de cet itinéraire circulaire, vous suivrez des sentiers bien balisés au

milieu d'une végétation luxuriante. Et vous pourrez profiter d'une vue grandiose sur la vallée.

ÉTAPE 2 Txakoli Gure Ahaleginak

Après avoir terminé le parcours, retournez à Orduña pour plonger dans le monde du txakoli. Cette ville est une référence du txakoli, qui y est produit dès le Moyen Âge.

Ne manquez pas de visiter la cave emblématique de **Txakoli Gure Ahaleginak**, située non loin d'Orduña, dans un cadre absolument spectaculaire. Percez tous les secrets du txakoli et toutes les étapes de production dans cette cave familiale pour ensuite déguster différentes variétés de ce délicieux nectar. En savoir plus : www.gureahaleginak.com/



Orduña

ÉTAPE 3 ORDUÑA-DÉJEUNER

Il est temps de savourer un délicieux repas dans l'un des **restaurants d'Orduña**, où vous pourrez déguster un plat traditionnel arrosé par l'excellent txakoli de la région. Laissez-vous emporter par les saveurs authentiques et par l'hospitalité locale en vous immergeant dans la riche culture culinaire de la région.

ÉTAPE 4 ORDUÑA-PROMENADE

Pour vous dégourdir les jambes, une **petite promenade dans Orduña s'impose**. Entouré de montagnes majestueuses, la vieille ville, classée ensemble historique monumental, vous sur-

prendra à chaque coin de rue par la richesse de son patrimoine historique et architectural.

Si vous souhaitez en savoir plus sur l'histoire d'Orduña, des **audioguides** très intéressants sont disponibles sur le site Web.

CURIOSITÉ :
Cela pourrait vous surprendre. Orduña est la seule localité ayant le titre de ville de Bizkaia.

ÉTAPE 5 OROZKO

Nous vous recommandons de poursuivre la ballade par **Orozko**, cité reconnue pour sa tradition dans la production de txakoli et pour ses célèbres **carafes de limonade de txakoli**.

Au cœur d'un environnement spectaculaire, Orozko compte des dizaines de petits quartiers ravissants disséminés dans la vallée. Flânez dans ses rues et rendez-vous sur la place de la mairie. La bourgeoisie d'Orozko, propriétaire de forges et de moulins, construisit ici, tout au long des XVIIIe et XIXe siècles, ses palais baroques et néoclassiques, ainsi que de grandes demeures.

De par son histoire, Orozko est étroitement liée à l'industrie de la glace. Du XVIe siècle jusqu'au milieu du XXe siècle, les « glaciers » situés dans les montagnes des environs approvisionnaient en glace Bilbao et une grande partie de Bizkaia, pour la conservation des aliments et la production de crèmes glacées.

Si vous visitez la région pendant les **fêtes patronales de San Antolín**, début septembre, ne manquez pas le célèbre **Concours de limonade de txakoli**, une boisson unique.

Ce granité traditionnel, à base de txakoli blanc, glace pilée, sucre et citron, très populaire dans toute Bizkaia jusqu'au milieu du XXe siècle, était préparé dans des « garrafas », ou sorbetières traditionnelles en bois dotées d'une manivelle. La boisson est traditionnellement liée à Orozko en raison de l'importance de la glace dans l'histoire de la commune.



Parapente

A
GOOD
IDEA!

ALTERNATIVES

- Si vous connaissez déjà le Saut du Nervión ou que vous prévoyez de rester quelques jours de plus dans la région, nous vous recommandons, entre autres itinéraires, de vous rendre à l'**Œil d'Atxulaur**, entrée naturelle du **Biotopie d'Itzina** ou bien de marcher jusqu'au **Menhir de Kurtzegan**, qui, du haut de ses plus de 5 mètres, est le plus grand d'Espagne.
- Les amateurs d'adrénaline s'adonneront avec joie à la pratique du **parapente au site du Saut du Nervión**.
- À Orozko, le **Musée ethnographique mérite le détour**.
- Si vous préférez la détente et le bien-être, l'**Hôtel-Spa Orduña** est l'idéal. Situé au centre de la ville, dans un bâtiment du XVIIIe siècle, il dispose d'une salle de sport, d'un sauna, d'un spa avec services de massage et d'une piscine avec jets sous-marins et eau minérale.

LIENS UTILES

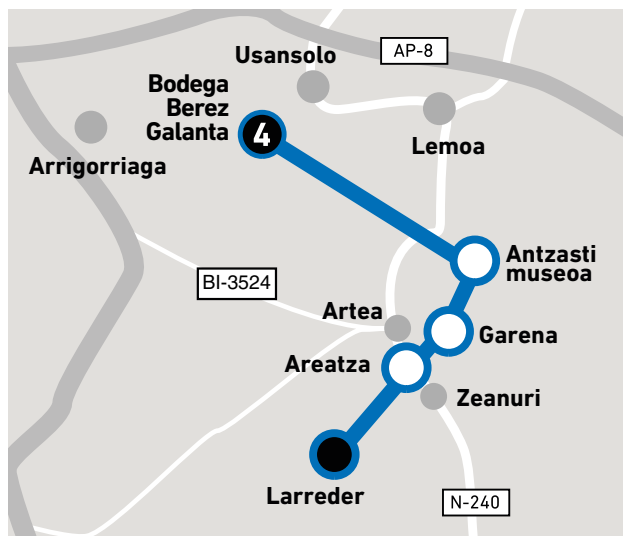
- www.saltodelnervion.es/desde-arriba
- www.es.wikiloc.com/rutas-senderismo/circular-por-la-senda-del-salto-del-nervion-monte-santiago-22870743
- www.ordunaturismo.com/
- www.orozkomuseoa.eus/
- www.gorbeiaeskadi.com/biotopo-de-itzina-gorbeia
- www.hotelbalneariorduna.com
- www.es.wikiloc.com/rutas-senderismo/31-orozko-pr-bi-34-zubiaur-lobantzu-kurtzegan-zubiaur-155524370
- www.es.wikiloc.com/rutas-senderismo/16a-orozko-atxulo-76388175

TXAKOLI et vie rurale au pied des montagnes

Un itinéraire qui vous permettra de découvrir des paysages naturels époustouflants et une riche culture locale. Le canton de Gorbeialdea ou l'alliance parfaite entre beauté naturelle, histoire et culture basque. Une expérience unique et authentique au cœur de Bizkaia. Sous le regard imposant du Mont Gorbea, le plus haut sommet du Pays Basque, avec ses 1481 mètres d'altitude, vous pourrez réaliser d'incroyables itinéraires de randonnée. Parcourir de ravissants petits villages. Plonger dans les traditions et la culture locales. Et déguster sa délicieuse cuisine, arrosée du txakoli des petites caves distribuées autour d'Areatza.

INFORMATIONS PRATIQUES :

- **Durée :**
1 journée
- **Lieu de départ et d'arrivée :**
Bodega Galanta - Areatza
- **Axe géographique :**
Intérieur
- **Territoire ou canton :**
Gorbeia



ÉTAPE 1 BODEGA GALANTA

La **cave Berez Galanta** se trouve sur une colline du quartier d'Arteta, au cœur d'un vignoble de 12 hectares, dans la ville d'Usansolo. Découvrez son txakoli, son site de production et son histoire, ainsi que l'environnement naturel depuis le vignoble, la terrasse ou la baie vitrée de la salle à manger où vous pourrez profiter d'une vue magnifique sur les environs.

www.txakoligalanta.com



ÉTAPE 2 MUSÉE ANTZASTI

Le prochain arrêt se trouve à une vingtaine de minutes en voiture, à l'**Antzasti Euskaldunon Etxea**, une ferme basque traditionnelle où vous découvrirez la vie traditionnelle des baserri en contraste avec l'habitat moderne et urbain qui a évolué grâce au développement industriel. Vous découvrirez les traditions locales et l'importance de préserver la culture basque.

Ne manquez pas l'espace de dégustation et le magasin, où vous pourrez déguster et acheter différents produits du terroir, dont le txakoli local.

Uniquement sur rendez-vous.

www.antzasti.eus/

ÉTAPE 3 - RESTAURANT GARENA

Pour déjeuner, nous vous proposons un lieu très spécial. Situé dans une ferme à seulement 5 minutes du centre d'Areatza, dans le quartier Iturriotz de Dima, avec une vue imprenable sur la vallée et les montagnes et au cœur d'un vignoble : le **Restaurant Garena**.

Une expérience gastronomique alliant la cuisine la plus innovante et les recettes traditionnelles d'il y a 500 ans.

Proposant une carte composée de délicieux plats locaux et de proximité, ce restaurant produit aussi son propre txakoli, que vous pourrez marier aux mets, afin de savourer un délicieux repas en admirant les vignobles environnants. En savoir plus : www.garena.restaurant

ÉTAPE 4 AREATZA+PARKETXE DE AREATZA

Continuez la visite avec une agréable **promenade dans Areatza**, une charmante cité médiévale. Ses ruelles pavées et son architecture traditionnelle vous transporteront dans le passé. Vous pourrez admirer ses édifices anciens et plonger dans l'histoire de cette ville pittoresque. Classé Bien Culturel dans la catégorie Ensemble Monumental, son centre urbain possède un patrimoine architectural fort intéressant.

Arrivés sur la place, ne manquez pas de visiter le **Parketxe de Areatza**, le **Centre d'interprétation du parc naturel de Gorbeia** rattaché au Territoire de Bizkaia. Au fil des trois étages simulant une ascension vers la mythique Croix du Gorbea, vous découvrirez différentes expositions sur le plus grand parc naturel d'Euskadi.

La visite audio-guidée du centre historique d'Areatza est particulièrement recommandée. À l'aide de votre portable et d'un code QR ou en demandant un audioguide gratuit au centre d'interprétation, vous aurez l'occasion de connaître l'histoire et les édifices les plus emblématiques de cette belle cité.

ÉTAPE 5 - PROMENADE LARREDER

Terminez la journée par une belle promenade le long de la **Route Larreder à Areatza**. Facile, ce parcours circulaire de 3,7 km vous mènera par les pentes du mont Gorbeia et découvrir des vestiges du passé, comme un dolmen, une glacière et un four à chaux. Vous passerez également par une petite zone humide et vous pourrez apprécier les impressionnantes vues panoramiques sur un bel environnement naturel.

CURIOSITÉ : Si vous visitez la région en automne, pénétrez dans l'une des forêts de hêtres, comme celle d'Otzarreta. C'est une forêt magique, sans aucun doute.



ALTERNATIVES

- Si vous êtes amateur des **randonnées** ou que vous restez plusieurs jours dans la région, jetez un œil aux différents itinéraires.
- Situé au cœur du Parc Naturel de Gorbeia, l'**Hôtel Spa d'Areatza** est le lieu idéal pour ceux qui souhaitent profiter d'un espace naturel encore vierge. Offrant les meilleurs soins pour votre bien-être, ses eaux minérales médicinales sont particulièrement indiquées pour les traitements dermatologiques et rhumatismaux.

LIENS UTILES

- www.gorbeiaeuskadi.com
- www.hotelbalnearioareatza.com
- www.es.wikiloc.com/rutas-senderismo/13-areatza-larreder-ibilbidea-itinerario-larreder-32092871

NATURE, mythologie et txakoli

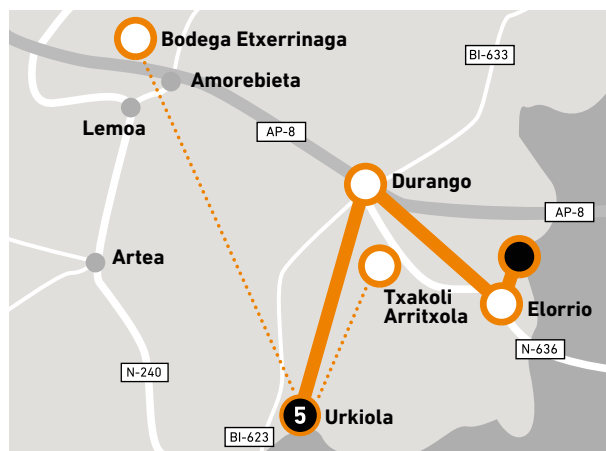
26

Entrez un voyage fascinant à travers la zone de Durangaldea. Un canton de Bizkaia à l'identité bien enracinée. Nature exubérante, mythologie magique et culture vibrante du txakoli s'y entremêlent.

Durangaldea est imprégnée de légendes de lamias et d'êtres mythologiques, mais surtout de la présence de Mari, la déesse basque de la Terre et de la Nature. Mari habite toutes les montagnes basques, mais une grotte sur le mont Anboto est sa demeure principale. Certains assurent que lorsque les nuages entourent le sommet d'Anboto, c'est parce que Mari est « chez elle ».

INFORMATIONS PRATIQUES :

- **Durée :**
1 journée
- **Lieu de départ et d'arrivée :**
Urkiola-Elorrio
- **Axe géographique :**
Intérieur
- **Territoire ou canton :**
Durangaldea



Sanctuaire Urkiola

CURIOSITÉ : L'un des aspects les plus curieux du sanctuaire est une énorme pierre qui se trouve devant. Bien que les gens du coin assurent que c'est une météorite, il s'agit en réalité d'un morceau de minerai de fer. D'après la légende locale, si les célibataires tournent autour, ils attireront la chance et trouveront le partenaire idéal. Ce rite s'est transmis de génération en génération, et beaucoup de gens croient encore en son pouvoir magique.



Visite de la cave

27

ÉTAPE 1 SANCTUAIRE D'URKIOLA

L'itinéraire commence au **Sanctuaire d'Urkiola**. Bâti entre le VIIIe et le XIe siècles au cœur d'imposantes montagnes, ce lieu sacré est d'une grande importance historique et spirituelle. Avant l'arrivée du christianisme, ce site était déjà considéré comme sacré par nos ancêtres.

A quelques mètres du sanctuaire d'Urkiola, après avoir traversé une belle forêt, vous regagnerez le **Belvédère Tres Cruces**.

Rendez-vous au belvédère. Admirez la beauté panoramique des environs et émerveillez-vous devant l'immensité de la nature qui s'offre à vous.

Devant le belvédère, un panneau d'interprétation vous aidera à identifier les montagnes des alentours.

ÉTAPE 2 PARC NATUREL D'URKIOLA

Pour entrer en contact avec la nature vierge d'Urkiola, quoi de mieux qu'une activité de plein air. Les possibilités sont innombrables ! Vous pouvez sillonner ses sentiers naturels à pied, à vélo ou à cheval. Mettre vos compétences à l'épreuve avec l'escalade ou la course d'orientation. Découvrir des métiers traditionnels tels que l'élevage, assistez à des activités en famille... Quel que soit votre choix, vous vous plongerez dans un environnement naturel unique... et magique !

ÉTAPE 3 VISITE BODEGA TXAKOLI (plusieurs possibilités au choix)

Après une matinée en pleine nature, plongez dans l'univers du txakoli.

Dans les environs vous avez un grand **choix de caves**.

La cave **Txakoli Arritxola** à Durango, abrite un musée dans lequel vous pourrez en apprendre davantage sur le processus de production et l'histoire du txakoli et découvrir le lien de la déesse Mari avec cette tradition viticole. www.txakoliarritxola.com/

La **Cave Etxerriaga**, à Amorebieta, est également très intéressante. Dans une ferme, cette petite cave familiale propose une expérience très originale puisqu'elle produit à la fois du txakoli et du cidre. Vous pourrez déguster l'un ou l'autre et vous promener parmi les vignes et les pommiers.

www.tienda.etxerriaga.eus/visita-bodega-de-txakoli-bizkaia-enoturismo-bizkaia/



>> ITINÉRAIRE 5

ÉTAPE 4
DURANGO-DÉJEUNER

À midi, vous aurez différentes possibilités en fonction de la cave choisie. Vous pourrez manger dans l'un des **restaurants de Durango**. Ou bien déjeuner à Amorebieta ou encore à la **Cave Etxerriaga** où vous pourrez déguster certains des produits de la ferme.

ÉTAPE 5
DURANGO-VISITE

Après le déjeuner, explorez les **rues historiques de Durango** pleines de charme médiéval. Suivez la **visite audio-guidée** pour percer tous les secrets de la ville et découvrir les sites les plus intéressants. Et si vous en avez envie, vous pourrez également **acheter des produits du terroir dans les magasins locaux**.

ÉTAPE 6
ELORRIO

Terminez le parcours par une **visite à Elorrio**. La vieille ville d'Elorrio est un véritable joyau. Admirez ses ruelles pavées, ses palais, ses demeures seigneuriales comme la Casa Lariz et ses monuments imposants comme la Basilique de la Purísima Concepción qui se distingue par sa beauté architecturale et son importance historique.

ÉTAPE 7
NÉCROPOLE D'ARGINETA

S'il vous reste encore un peu de temps et qu'il ne fait pas encore nuit, ne manquez pas de visiter la **Nécropole d'Argineta**, dans le quartier Zenita, non loin d'Elorrio. Cet ensemble de stèles et de tombes datées entre le VIIe et le VIIIe siècle après JC constitue le complexe funéraire le plus important de ce type au Pays Bas-

que. Un site archéologique fascinant qui vous ramènera dans le passé, à la découverte des anciennes traditions funéraires.



Durango

ALTERNATIVES

Si vous voyagez en famille vous trouverez ici une longue liste d'activités qui n'attendent que vous :

- Jeu pour visiter Durango en famille.
- La Voie Verte d'Arrazola.
- Berger d'un jour.
- Belaze Zaporeak.

LIENS UTILES

- www.durangaldeaturismoa.eus/
- www.basquemountains.com/santuario-y-cruces
- www.elorrioturismo.eus
- www.turismodurango.net/es

ITINÉRAIRE 6

DE LA MER aux vignobles de Lea Artibai

Découvrez un itinéraire plein de charme côtier dans lequel le txakoli se mêle à la culture, à la gastronomie et aux histoires de la mer. De la visite d'un port pittoresque aux lieux historiques, en passant par la dégustation de txakoli chez un producteur local, ce circuit vous emmènera dans des lieux emblématiques tels que Lekeitio ou le Monastère de Ziortza (Zenarruza) tout en découvrant la tradition viticole de la région.

INFORMATIONS PRATIQUES :

- **Durée :**
1 journée
- **Lieu de départ et d'arrivée :**
Lekeitio-Monastère de Ziortza (Zenarruza)
- **Axe géographique :**
Intérieur-Côte
- **Territoire ou canton :**
Léa-Artibai



Isuntza





Lekeitio



Visite de la cave



Ondarrao



ALTERNATIVES

- Après avoir mangé au restaurant Txakoli Axpe, vous pourriez aussi, si vous le préférez, retourner sur la côte et **visiter Ondarrao**. Vous aimerez sans doute le caractère de ce village de pêcheurs, où le beau centre historique et le port de pêche méritent le détour.
- Les passionnés d'**activités nautiques**, auront l'embarras du choix.
- Tout près du Monastère de Ziortza (Zenarruza), se trouve le **Musée Simon Bolívar**, dans la ville de Ziortza-Bolibar, lieu des ancêtres de Bolívar. Vous pourriez tout comprendre sur la vie des Biscayens au Moyen Âge et la vie de Simón Bolívar, connu comme le « Libérateur » de plusieurs nations d'Amérique.

LIENS UTILES

- www.lekeitioturismo.es/es/
- www.ondarrao.es/es-ES/Conoce_Ondarrao/
- www.leaartibaiturismo.com/
- www.simonbolivarmuseoa.com/
- www.monasteriozenarruza.net/
- www.markinaxemeinturismoa.eus/es/

ÉTAPE 1

LEKEITIO-PHARE
DE SANTA KATALINA

L'itinéraire part de **Lekeitio**. Continuez votre route vers l'emblématique **Phare de Santa Katalina**, où vous profiterez de vues panoramiques à couper le souffle sur la côte et la mer. Si le Centre d'interprétation du phare est ouvert n'hésitez pas à le visiter pour en savoir plus sur son histoire et son importance pour la navigation depuis l'Antiquité.

CURIOSITÉ : Autrefois, les anciennes ordonnances municipales de Lekeitio établissaient une curieuse interdiction : la consommation du vin de La Rioja arrivant par la Route du Vin et du Poisson était interdite jusqu'à l'épuisement du txakoli local.

ÉTAPE 2

LEKEITIO-PORT

Rendez-vous surtout au **Port de Lekeitio**, un lieu qui fut jadis crucial pour la commercialisation du txakoli, puisqu'il était transporté sur des navires qui quittaient ce port.

Lekeitio est un port de pêche, où les pêcheurs locaux sortent pêcher et rapportent leurs prises toutes fraîches. L'arrivée des bateaux de pêche est un beau spectacle et vous pourrez vivre une expérience de pêche authentique.

Dans les environs du port, vous trouverez également une grande variété de bars et de restaurants où vous pourrez savourer de délicieux fruits de mer et des plats de poisson frais qui se marient parfaitement avec le txakoli.

ÉTAPE 3

LEKEITIO-CENTRE HISTORIQUE

Sillonner les ruelles pavées du **centre historique de Lekeitio** et admirez la richesse culturelle et architecturale de ce charmant village de pêcheurs.

Si vous souhaitez une visite guidée pour en savoir plus sur son histoire, renseignez-vous à l'office du tourisme.

ÉTAPE 4

TXAKOLI AXPE-MARKINA XEMEIN

Quittez Lekeitio et la côte, pour vous diriger vers l'intérieur, vers les vignobles de Markina-Xemein ; vous pourrez visiter **Txakoli Axpe**, producteur local de txakoli et de cidre.

Suivez la visite guidée des vignobles et de la cave et découvrez le processus d'élaboration de ce vin. À la fin de la visite, nous vous conseillons d'y rester manger et déguster leur menu cidrerie. Le sorbet citron-txakoli, spécialité de la maison, est un incontournable.

En savoir plus : www.xpessagardotegia.es/

Monastère de
Ziortza (Zenarruza)

ÉTAPE 5

CHAPELLE SAN MIGUEL D'ARRETXINAGA

Tout près du hameau, à seulement 5 minutes en voiture, se trouve la chapelle San Miguel d'Arretxinaga. Exemple unique au Pays Basque, la **chapelle San Miguel d'Arretxinaga** est également extraordinaire dans la chrétienté occidentale.

En effet, elle présente trois énormes pierres vieilles de plus de 40 millions d'années qui, naturellement se soutiennent l'une l'autre pour former une sorte de petite chapelle abritant l'archange Saint Michel.

ÉTAPE 6

MONASTÈRE DE ZIORTZA (ZENARRUZA)

Terminez votre itinéraire par une visite au **Monastère de Ziortza (Zenarruza)**, situé dans un cadre spectaculaire, non loin de la localité de Bolívar.

Classée Monument National d'Euskadi, cette ancienne collégiale fut au Moyen Âge et à la Renaissance un haut-lieu sur le chemin de Saint-Jacques de la côte. L'ensemble comprend une église gothique-Renaissance du XVe siècle, qui abrite, sur l'autel principal, un remarquable retable plateresque, un beau cloître du XVIe siècle et diverses dépendances.

Les monastères furent autrefois de grands promoteurs de la production de vin, mais aujourd'hui, les moines du monastère se consacrent à la confiserie et disposent d'une boutique où vous pouvez acheter leurs produits.

TRADITION viticole et culturelle

32

Aujourd'hui, nous vous proposons de plonger dans le monde fascinant du txakoli à Enkarterri. Ce canton a été un véritable joyau pour la production de ce vin, rivalisant avec les zones côtières les plus réputées comme Bakio. Aux XVIIIe et XIXe siècles, époque dorée, environ 90 000 cruches de txakoli étaient récoltés dans cette région, soit 1 400 000 litres au total !

Il existe ici une véritable passion pour le txakoli, qui remonte au Moyen Âge, comme en témoignent les plus de trente vigneron qui, à Zalla, se consacrent avec passion à la culture de ce délicieux nectar. Mais, outre le txakoli, cette région recèle bien d'autres trésors. Cet itinéraire à travers les Encartaciones vous fera découvrir la tradition viticole mais aussi le riche héritage historique et culturel de la région.

CURIOSITÉ : Le climat de cette région, située à l'intérieur de Bizkaia, confère aux txakolis des caractéristiques uniques.

INFORMATIONS PRATIQUES :

- **Durée :**
1 journée
- **Lieu de départ et d'arrivée :**
Tour Loizaga (Galdames)-Gordexola
- **Axe géographique :**
Intérieur
- **Territoire ou canton :**
Enkarterri



ÉTAPE 1 TOUR LOIZAGA

L'itinéraire commence par la **visite de la Tour Loizaga (Galdames)**, située dans un environnement spectaculaire, au cœur de magnifiques vignobles.

Cette impressionnante forteresse médiévale cache un trésor très particulier : une magnifique collection de voitures classiques et anciennes. Le plus surprenant est que vous trouverez ici la collection Rolls-Royce la plus complète d'Europe, avec tous les modèles fabriqués entre 1910 et 1990. Si vous aimez le monde de l'automobile, sachez que l'exposition ouvre les dimanches et les jours fériés.

ÉTAPE 2 VISITE D'UNE CAVE DE TXAKOLI (plusieurs options au choix)

À deux pas d'ici se trouve une cave qui produit un txakoli portant le nom de la tour, **Cave de Galdames**. C'est l'une des caves que vous pouvez découvrir aujourd'hui, une halte idéale après la visite de Torre Loizaga. Des visites guidées suivies d'une dégustation de plusieurs vins avec un apéritif y sont proposées. Un service de restauration existe aussi ; rendez-vous sur leur site Web pour plus de renseignements. En savoir plus : www.vinasulibarría.com/

Vous pourriez également vous rendre aux **Bodegas Virgen de Lorea**



Balmaseda



Bodegas de Galdames

ÉTAPE 3 BALMASEDA-DÉJEUNER

Après avoir goûté aux saveurs du txakoli, rendez-vous à **Balmaseda pour un délicieux repas**. Balmaseda possède également une importante tradition autour du txakoli. Au XVe siècle, quelque 50 % des terres communales était plantées de vignes.

Ne manquez le plat le plus remarquable de la **gastronomie locale : les « Putxeras »**. Ce ragoût traditionnel est composé de haricots, lardons, boudin et chorizo. Il remonte au XIXe siècle, lorsque les conducteurs du chemin de fer Bilbao-La Robla le préparaient dans une marmite en métal avec la chaleur du charbon des locomotives. Un concours populaire de Putxeras est célébré tous les 23 octobre, depuis des décennies.

à Zalla. Au milieu d'un paysage de toute beauté, cette cave a une histoire qui remonte à la fin du XVIIe siècle. Installée dans une maison construite par des « indians », ou personnes revenues des Amériques, elle possède le plus grand vignoble de txakoli du Pays Basque. En savoir plus : www.bodegasvirgendelorea.com/

Il est également possible de visiter le **Txakoli Txurruta** et son vignoble de Sopuerta. Vous y trouverez une salle en plein air et de deux salles fermées, en cas de mauvais temps, où vous pourrez en découvrir l'histoire, y déguster le txakoli et le vermouth maison, accompagnés de délicieux pintxos. Ou bien, vous promener entre les vignes, un oasis de paix naturel très proche de Bilbao. www.txurrutvermut.com



Bodegas Virgen de Lorea

33

>> ITINÉRAIRE 7

ÉTAPE 4

BALMASEDA-CENTRE HISTORIQUE

Après le repas, partez sans tarder à la **découverte de Balmaseda**, la première cite fondée en Bizkaia.

Flânez dans le **centre historique** classé Bien d'Intérêt Culturel. En parcourant ses ruelles étroites, vous pourrez admirer la beauté de la Plaza San Severino, l'émblématique Pont Vieux, ses nombreux palais, ainsi que le couvent de Santa Clara ou encore les ruines de son ancien château.

Balmaseda regorge de traditions et festivités qui témoignent de son riche héritage historique et culturel. Son très populaire marché médiéval, l'impressionnante Semaine Sainte de la Passion Vivante et les festivités en l'honneur de San Severino n'en sont que quelques exemples.

Si vous souhaitez mieux connaître l'atmosphère médiévale de Balmaseda, nous vous recommandons de vivre une **expérience de réalité virtuelle**. Lors de ce voyage dans le temps vous comprendrez à quoi ressemblait la ville autrefois.

Pour ce, téléchargez l'appli ou bien procurez-vous des lunettes de réalité virtuelle que vous pourrez réserver auprès de l'office de tourisme.

ÉTAPE 5

LA ENCARTADA FABRIKA-MUSEOA

Pendant votre séjour à Balmaseda, n'oubliez pas de visiter le musée **La Encartada Fabrika Museoa** à moins de 2 km du centre historique. Il se trouve dans une ancienne usine textile du XIXe siècle, dédiée, pendant 100 ans, à la production de différents articles en laine, et notamment de bérets.

L'usine est aujourd'hui transformée en un intéressant **musée** qui invite le visiteur à faire un voyage aux débuts de l'industrialisation en Euskadi.

On sait aujourd'hui qu'outre les bérets, les propriétaires de l'usine produisaient également du txakoli. L'ancien pressoir découvert sur place en témoigne.

ÉTAPE 6

MAISON DES INDIANOS À GORDEXOLA

Pour terminer le parcours, nous vous proposons de découvrir l'**architecture civile des indianos**.

Ces demeures sont disséminées dans toute la région, mais à cette occasion nous vous proposons de visiter les maisons de **Gordexola**, très près de Balmaseda.

Fort imposantes, elles sont un témoignage vivant de l'histoire et de l'influence des Indianos, ces émigrants biscayens rentrés au pays après avoir fait fortune en Amérique, laissant un héritage architectural unique. Les façades colorées, les détails ornementaux et les magnifiques jardins vous transporteront dans une autre époque et vous permettront d'apprécier l'opulence et le goût du luxe caractéristique de leurs propriétaires.

ALTERNATIVES

- Faites un tour à **Karrantza** et **Lanestosa**, si vous voulez voir plus de maisons d'Indianos. À **Karrantza** vous pouvez suivre la visite guidée « le rêve indiano ».

LIENS UTILES

- www.torreloizaga.com/
- www.visitenkarterri.com
- www.turismo.balmaseda.eus/
- www.bizkaikoa.bizkaia.eus/LaEncartada

ITINÉRAIRE 8

FALAISES,
vignobles et plages de surf

Cet itinéraire vous conduira à travers des paysages impressionnants, des plages vierges et des formations géologiques fascinantes. Il passe aussi par certains décors de la série Game of Thrones, comme la plage Muriola de Barrika ou San Juan de Gaztelugatxe. Et vous découvrirez un terroir intimement lié au txakoli.

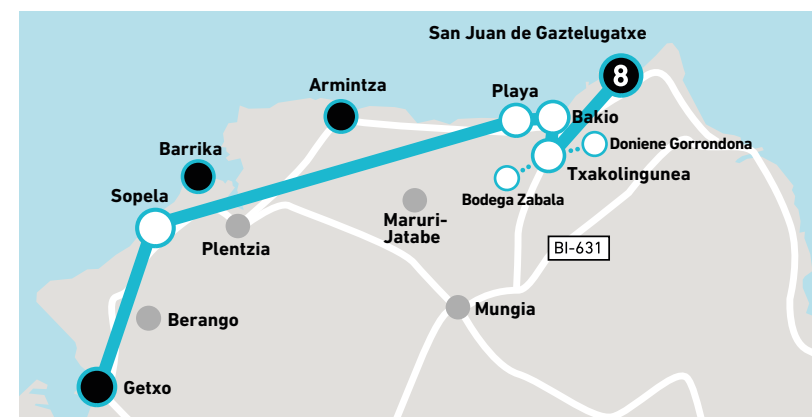
Autrefois, ces terres étaient tapissées de vignobles qui s'étendaient sur toute la côte, de sorte que le canton d'Urbe, avec Urdaibai, constituait un important centre de production de txakoli.

Le caractère des vins côtiers est façonné par l'influence du vent et des brises marines sur le vignoble. Les raisins et les vins dont ils sont issus offrent une fraîcheur et une légèreté très caractéristiques.

CURIOSITÉ : Étonnamment, des agrumes étaient également cultivés dans cette région. Le salpêtre présent dans l'ambiance marine évitait les gels et faisait de cette zone un lieu idéal pour la culture des agrumes. Ces agrumes étaient transportés avec le txakoli sur les navires, car leur consommation permettait de prévenir les maladies à bord.

INFORMATIONS
PRATIQUES :

- Durée :**
1 journée
- Lieu de départ et d'arrivée :**
San Juan de Gaztelugatxe-Flysch
- Axe géographique :**
Côte
- Territoire ou canton :**
Urbe





San Juan de Gaztelugatxe

>> ITINÉRAIRE 8

36

ÉTAPE 1

SAN JUAN DE GAZTELUGATXE-
BAKIO

Nous commençons notre parcours dans le **Biotope de San Juan de Gaztelugatxe**, un site protégé pour sa grande valeur écologique, culturelle et historique. N'oubliez pas de vous procurer un billet d'entrée gratuit pour accéder au site et ainsi profiter des vues spectaculaires et de l'environnement unique de ce lieu.

Après avoir visité San Juan de Gaztelugatxe, nous poursuivons notre route vers Bakio, une commune qui a su allier ruralité et tourisme, tradition et modernité, et dont l'atout majeur est sa magnifique plage.

ÉTAPE 2

BAKIO MUSÉE DU TXAKOLI-
TXAKOLINGUEA

La journée se poursuit à Bakio, pour en savoir bien plus sur le monde fascinant du txakoli une visite indispensable pour les amateurs de vin : le **Musée du Txakoli-Txakolingunea de Bizkaia**.

Venez découvrir les origines, les caractéristiques et les secrets du Txakoli à travers des audiovisuels et des éléments interactifs, de manière ludique et très pédagogique.

De plus, parmi les différentes visites proposées par le musée, vous pourrez déguster différents txakolis de Bizkaia, accompagnés de deux pintxos typiques basques, la gilda et le fromage Idiazabal. Le musée dispose également d'une petite boutique où l'on peut acheter différents types de txakolis de toutes les régions de Bizkaia.

ÉTAPE 3

VISITE D'UNE CAVE DE TXAKOLI
(plusieurs possibilités au choix)

À Bakio, visitez quelques-unes des **caves** qui proposent des expériences œnotouristiques.

Percez tous les secrets de la tradition du txakoli, admirez les magnifiques paysages viticoles et dégustez les txakolis élaborés en regardant la mer. Vous serez peut-être surpris de découvrir qu'il existe aussi du txakoli rouge.

Vous avez le choix entre Bodegas Doniène Gorrondona et Bodegas Zabala.

À **Doniène Gorrondona** vous pourrez vous balader dans des vignobles très particuliers surplombant la mer et les vallées intérieures. Installée dans une ancienne ferme, cette cave propose différents types de dégustations et de visites.

En savoir plus : www.donienegorrondona.com

Zabala est une cave familiale moderne, récemment construite. Nichée au cœur d'un magnifique paysage de collines, elle est environ-



Bodega Zabala



Doniène Gorrondona

née de vignes vieilles de plus de 100 ans dans certains cas. Des visites avec dégustation de leurs vins y sont proposées. En savoir plus : www.zabalatxakolina.com/

ÉTAPE 4

BAKIO-DÉJEUNER

Après la visite de la cave, reprenez des forces avec un délicieux **repas à Bakio**. Ce village côtier compte mille et un restaurants où vous pourrez déguster des plats traditionnels de la cuisine basque, comme du poisson frais et des fruits de mer qui se marient parfaitement avec le txakoli.

ÉTAPE 5

BAKIO-PLAGE

Mais Bakio n'est pas uniquement connu pour son txakoli car sa plage attire de nombreux touristes.



Txakolingunea

Pour terminer votre visite en beauté, faites une agréable **balade le long de son impressionnante plage**, la plus longue de Bizkaia.

Vous trouverez probablement des références au txakoli, comme le **Monument au txakoli** de Néstor Basterretxea.

ÉTAPE 6

TOURING SOPELA, BARRIKA,
ARMINTZA ET GETXO

Nous vous proposons de terminer la journée en explorant la **côte biscayenne** à travers un itinéraire **touring** qui commence à **Sopela**.

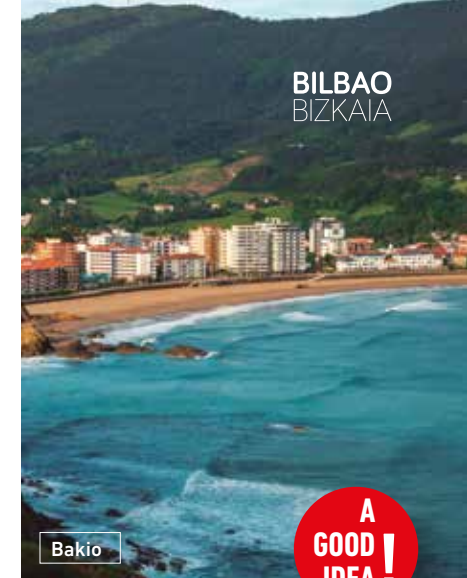
Les impressionnantes plages et falaises se succèdent et dévoilent l'un des joyaux de notre côte et un trésor géologique : le **flysch**.

Le flysch est une formation géologique constituée par une alternance de roches dans la mer, résultat des mouvements tectoniques de la croûte terrestre sur des millions d'années.

À **Sopela, Barrika et Armintza** notamment, vous pourrez apprécier l'extraordinaire beauté de cette formation géologique.

Ce phénomène géologique a donné lieu à des formations rocheuses uniques et à des vues sur la mer à couper le souffle.

Prévoyez quelques arrêts pour prendre des photos de ces paysages incroyables.



Bakio

A
GOOD
!
IDEA

ALTERNATIVES

- **Bakio** est un spot de surf réputé. Vous pouvez prendre des **cours de surf** dans une des écoles locales.

37

RECOMMANDATIONS :

- Si vous voulez monter à la chapelle de **San Juan de Gaztelugatxe**, levez-vous tôt et pensez à réserver un billet.
- Le **19 mars, c'est la fête de Saint Joseph et, à Bakio, elle est célébrée avec la présentation annuelle de la récolte de txakoli**.
- Dans tout le canton d'Uribe vous retrouverez de nombreux **belvédères offrant des vues panoramiques** incroyables.

LIENS UTILES

- www.uribe.eu
- www.flyschbizkaia.eus
- www.bakio.eus/
- www.bizkaikoa.bizkaia.eus/
- www.tiketa.eus/gaztelugatxe/
- www.uribe.eu/disfruta/miradores
- www.bizkaikoa.bizkaia.eus/Txakolingunea
- www.getxo.eus/turismo

Entre VILLAGES de PÊCHEURS, vignes et Réserves de la Biosphère

Sur cet itinéraire à travers Urdaibai, vous sillonnerez un environnement naturel d'une beauté rare et découvrirez une population engagée très attachée à la durabilité et au respect de la nature. Seul espace naturel du Pays Basque à adhérer à la Charte européenne du tourisme durable, Urdaibai a fait un pari résolu en faveur d'un développement touristique durable et responsable. Fière d'être la seule réserve de biosphère d'Euskadi, Urdaibai dispose d'un patrimoine naturel, culturel et gastronomique remarquable. Ici, les caves qui pratiquent l'œnotourisme sont fortement impliquées en faveur du développement durable et veillent à ce que la production du txakoli se déroule en harmonie avec la nature.

INFORMATIONS PRATIQUES :

- **Durée :**
1 journée
- **Lieu de départ et d'arrivée :**
San Juan de Gaztelugatxe (Bermeo)-Gernika
- **Axe géographique :**
Côte-intérieur
- **Territoire ou canton :**
Urdaibai



ÉTAPE 1

SAN JUAN DE GAZTELUGATXE-BERMEO

L'itinéraire commence par une belle **route le long de la côte**, débutant à **San Juan de Gaztelugatxe**, où plusieurs points de vue permettent de profiter de ce lieu emblématique et captivant. Si vous vous sentez en forme, vous pouvez gravir les 241 marches menant à l'ermitage situé au sommet de ce rocher et vous émerveiller devant la spectaculaire vue.

Pour cela, il vous sera demandé de disposer d'un billet d'entrée gratuit. San Juan de Gaztelugatxe a également servi de décor pour la série Game of Thrones. Poursuivez votre itinéraire en vous dirigeant vers la pittoresque commune de Bermeo, considérée comme l'un des ports de pêche les plus importants et les plus beaux de Bizkaia. Le port, avec son activité animée, est le cœur de la commune et a façonné le charmant quartier historique qui l'entoure.

Explorez à pied le centre historique, plongez dans son ambiance mariti-

me et découvrez l'essence de Bermeo à la Tour Ercilla, monument emblématique qui abrite le **Musée du Pêcheur** (Arrantzaleen Museoa), où vous pourrez en apprendre davantage sur les traditions de pêche de ce village côtier et sur son histoire. La relation des baleiniers avec le txakoli se manifeste également à travers un fait curieux. En effet, de nombreux viticulteurs de la région utilisaient des os de baleine rapportés par les marins pour fabriquer des treillis.

CURIOSITÉ : Le saviez-vous ? Autrefois, les baleiniers transportaient à bord d'abondantes quantités de cidre et de txakoli. En effet, aux XVIe et XVIIe siècles, les bateaux de pêche et baleiniers basques effectuaient des voyages qui duraient des mois vers le Groenland et la Terre-Neuve au Canada, entre autres, pour pêcher le cabillaud et la baleine. A cette époque, l'eau ne pouvait pas être correctement conservée, se corrompait très rapidement et pouvait provoquer une multitude de maladies. Il était donc plus sûr de boire du vin et du cidre.



Bermeo

Bodega Berroja

ÉTAPE 2 MUNDAKA

La prochaine étape est la charmante commune de **Mundaka**, un autre village de pêcheurs pittoresque doté d'une riche tradition liée au txakoli.

Après une balade dans son charmant centre historique et son port, ne manquez pas de faire une halte à la chapelle Santa Catalina, juchée sur un petit promontoire au bord de la mer. De ce point privilégié, une vue spectaculaire s'offre à vous.

Mundaka est surtout connue pour sa célèbre vague gauche, ce qui en fait une destination de renommée mondiale pour les amateurs de surf du monde entier.

ÉTAPE 3
BELVÈRE DE L'ÎLE DE
TXATXARRAMENDI

En poursuivant votre voyage le long de la côte, vous arriverez à Sukarrieta, où vous pourrez admirer l'une des vues les plus impressionnantes de la réserve de biosphère d'Urdaibai depuis le **belvédère de l'île de Txatxarramendi**. La beauté de ce paysage naturel est tout simplement époustouflante.

Admirez l'immense beauté d'Urdaibai, vous comprendrez l'importance de prendre soin et de préserver cet extraordinaire espace naturel.

ÉTAPE 4

EKOETXEA URDAIBAI À BUSTURIA

Si vous avez commencé l'itinéraire tôt et que vous avez le temps, continuez jusqu'à **Ekoetxea Urdaibai, à Busturia** pour en savoir plus sur cette réserve de biosphère.

Le centre Ekoetxea Urdaibai est consacré à la biodiversité de la Réserve. Vous comprendrez et apprécierez la richesse naturelle qu'elle abrite, ainsi que l'importance de préserver cette biodiversité unique. Ce sera l'occasion de renouer avec la nature et de prendre conscience de la nécessité de la préserver pour les générations futures.

L'un des joyaux de l'Ekoetxea Urdaibai est sa tour d'observation, d'où vous pourrez profiter d'une vue panoramique à 360 degrés sur la réserve de biosphère d'Urdaibai.

On y organise également des ateliers pour enfants et adultes et, entre autres activités, des dégustations de txakoli. Consultez le programme !

À Busturia, vous trouverez également un élément architectural unique intimement lié au txakoli. Il s'agit des vignes palissées de Busturia : de curieuses structures tronconiques construites sur les sentiers ruraux publics utilisés pour soutenir les vignes de txakoli.

ÉTAPE 5

VISITE D'UNE CAVE DE TXAKOLI
(plusieurs options au choix)

Après avoir découvert les environs et ses particularités, il est temps de **visiter une cave de txakoli**. Outre les spécificités de ce vin et de sa production, vous apprendrez les singularités que lui apporte ce terroir si particulier.

Voici différents producteurs de txakoli locaux qui proposent des visites régulières : **Bodega Berroja** une cave au cœur d'un magnifique vignoble de montagne dans le quartier Berroja de Muxika. Pendant la visite, outre la dégustation des vins, vous pourrez profiter d'une vue de choix sur la Réserve de Biosphère d'Urdaibai depuis le « Balcón de Urdaibai », d'où vous pourrez repérer les points les plus importants de la réserve. Des alliances gastronomiques avec le txakoli y sont proposées. En savoir plus : www.bodegaberroja.com/enoturismo/

Bodega Talleri Berria Une cave construite en 2011, sur le site d'une ancienne usine de tissage. Située à Morga, il s'agit d'une cave design, à l'architecture avant-gardiste, forte d'un emplacement privilégié sur le Chemin de Compostelle. En savoir plus : www.bodegatalleri.com/enoturismo/

Bodegas Itsasmendi. Ultramoderne, cette cave de Gernika-Lumo, est en constante évolution et dispose même d'une salle de R&D. Elle propose une très large gamme de vins, une grande variété d'activités œnotouristiques et un programme d'activités très complet. En savoir plus :

www.bodegasitsasmendi.com/

Chez **Bodegas Lapazaran** vous pourrez percer les secrets du txakoli dans une cave familiale, nichée dans un cadre spectaculaire de vignobles entourés de montagnes majestueuses.

www.lapazaran.com/

Les quatre caves sont situées dans un paysage de toute beauté et pro-



Bodegas Itsasmendi

posent un grand choix de visites, de dégustations et même d'expériences gastronomiques. Rendez-vous sur leur site... vous aurez l'embaras du choix !

ÉTAPE 6

GERNIKA-DÉJEUNER

Après une matinée intéressante le long de la côte, il est temps de passer à table ! Nous vous proposons donc de vous rendre à **Gernika**, une autre ville avec une importante tradition liée au txakoli. La liste des restaurants est interminable... N'oubliez pas de goûter aux authentiques poivrons de Gernika. Frits et avec un peu de sel, ils sont délicieux pour accompagner un bon txakoli.

À Gernika se tient chaque lundi l'un des marchés de produits locaux et de saison les plus traditionnels et les plus importants de Bizkaia.



Arbre et Casa de Juntas de Gernika

ÉTAPE 7

GERNIKA-VISITE

Après avoir repris des forces et pour terminer le parcours, **visitez Gernika** et quelques-uns de ses sites touristiques les plus importants comme la Casa de Juntas et l'Arbre de Gernika, le Musée Euskal Herria, le Musée de la Paix ou la grande fresque murale « Guernica » de Picasso.

Si vous souhaitez connaître jusqu'au moindre détail, nous vous conseillons de réserver l'une des visites guidées Memori Tour proposées par le Musée de la Paix, autour de 4 thèmes différents.

Ea

ALTERNATIVES

- La Réserve de biosphère d'Urdaibai est une zone d'une grande richesse ornithologique. À Gautegiz-Arteaga, ne manquez pas de visiter le **Bird Center, d'Urdaibai**, un musée naturel vivant connu sous le nom d'aéroport des oiseaux.
- Si vous êtes une personne sportive, les **activités de plein air** ne manquent pas : surf, canoë, vélo sur les pistes cyclables, balades en bateau, randonnées...
- Et si vous disposez de plus de temps pour explorer la région, la découverte de la côte sur la rive droite de l'estuaire est particulièrement intéressante : **Ea, Elantxobe, plages Laida et Laga...**



Forêt d'Oma



Elantxobe

RECOMMANDATIONS

- Le canton regorge d'espaces intéressants comme la **Grotte de Santimamiñe**, la **Forêt d'Oma** (uniquement sur rendez-vous), le village romain de Forua ou l'Oppidum d'Arrola.
- Dans tout le canton, différents **belvédères offrent des vues panoramiques incroyables** pour admirer la beauté des environs.
- Bien que le **marché de Gernika** se tienne **chaque lundi, deux foires agricoles très importantes ont lieu le premier et le dernier lundi d'octobre**. Pour vous y rendre, privilégiez les transports en commun, car le stationnement est généralement très difficile.

LIENS UTILES

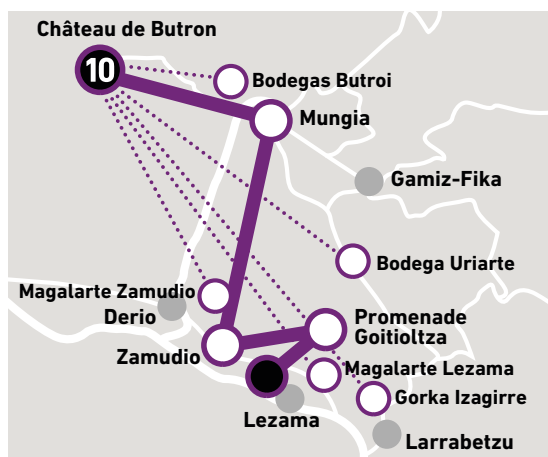
- www.bizibermeo.eus/
- www.mundakaturismo.com/
- www.turismourdaibai.com/es/
- www.gernikainfo.eus
- www.bizkaikoa.bizkaia.eus/arrantzaleenmuseoa
- www.museodelapaz.org/visitas
- www.bizkaikoa.bizkaia.eus/EuskalHerriaMuseoa
- www.birdcenter.org/
- www.tiketa.eus/gaztelugatxe/
- www.bizkaia.eus/bosque-oma (Entrée uniquement sur réservation)
- www.bizkaikoa.bizkaia.eus/santimamiñe
- www.tiketa.eus/gaztelugatxe/

VIGNOBLES, tours et châteaux

Le txakoli, une boisson aux racines médiévales, vous accompagnera sur cet itinéraire tout en découvrant les charmes des recoins médiévaux les plus pittoresques. Vous entrerez dans la fascinante région d'Urribé à travers sa Route médiévale, qui vous dévoilera le patrimoine médiéval le plus remarquable du canton, plein de tours, de forteresses et de châteaux.

INFORMATIONS PRATIQUES :

- **Durée :**
1 journée
- **Lieu de départ et d'arrivée :**
Gatika-Lezama
- **Axe géographique :**
Intérieur
- **Territoire ou canton :**
Urribé



Magalarte Lezama

ÉTAPE 1

CHÂTEAU DE BUTRON

Le parcours commence par une visite de l'extérieur de l'imposant **Château de Butron**, dans la commune de Gatika.

Situé au cœur d'une impressionnante forêt de chênes, ce château semble tiré d'un conte de fées. Ses origines remontent au XIII^e siècle, lorsqu'il n'était qu'une modeste maison-tour et la résidence des seigneurs de Butrón. Il deviendra un château imprenable et unique en Bizkaia au XIV^e siècle.

Même si l'intérieur reste fermé aux visiteurs, la visite vaut la peine. Les environs, d'une grande valeur écologique, invitent à la promenade.

ÉTAPE 2

VISITE D'UNE CAVE DE TXAKOLI (plusieurs possibilités au choix)

Après avoir exploré les magnifiques paysages de ces vallées et plongé dans la vie du Moyen Âge, vous avez bien mérité de visiter une **cave à txakoli** pour percer les secrets de ce vin si typique de la région et doté d'un grand caractère. Plusieurs producteurs locaux de txakoli proposent des visites, à vous de choisir :

Magalarte Zamudio, est une petite cave familiale avec une longue tradition viticole, remontant au XIX^e siècle. Actuellement, c'est la sixième génération qui perpétue l'héritage familial de fabrication du

txakoli depuis 100 ans. Visiter cette cave, c'est connaître l'histoire de cette famille tout en dégustant ses vins au milieu des vignes. Les visites se terminent avec différents types de dégustations.

www.bodegamagalartezamudio.com/enoturismo/

Magalarte Lezama est une cave profondément enracinée dans la production de txakoli et qui partage ses origines familiales du XIX^e siècle avec la cave précédente. Elle est située dans une ferme de Lezama, au cœur d'un vignoble dans lequel vous pourrez vous promener après la visite et la dégustation des vins, à l'occasion d'un voyage dans le passé de la famille.

www.magalartelezamatxakolina.com/

Gorka Izagirre est une cave familiale entourée de vignes, à Larrabetzu. Elle se trouve au sein du complexe gastronomique Azurmendi. On y propose des visites guidées comprenant une dégustation accompagnée de différents produits inspirés du traditionnel « hamaiketako ». www.gorkaizagirre.com/visitas-catas-bodega/

Si vous souhaitez vivre une expérience gastronomique raffinée, après

avoir visité la cave, rendez-vous au **Restaurant Azurmendi dirigé par le chef étoilé Eneko Atxa** qui est à proximité de la cave.

www.azurmendi.restaurant/

La **cave Butroi**, située à Gatika, qui a été fondée en 2012 par l'union de quatre familles produisant du txakoli depuis plusieurs générations, propose des visites avec dégustation pour les groupes. Si vous choisissez de visiter cette cave, nous vous recommandons de vous y rendre après le Château de Butrón, avant de poursuivre votre route vers Mungia.

www.butroi.com/

La **cave Uriarte** se trouve à Fika, où les arrière-grands-parents de Francisco Uriarte ont commencé la plantation de vignes et la production de vin dans la Ferme Eguzkitza à la fin du XIX^e siècle. Elle propose également des visites avec dégustation pour les groupes.

www.bizkaikotxakolina.eu/bodegas/uriarte/



Bodega Gorka Izagirre

ÉTAPE 3
MUNGIA

Vous avez un peu de temps ? Faites donc une **halte à Mungia** pendant votre parcours.

Vous y trouverez un des sites de la Route médiévale : **Torrebillera**. C'est ici que se trouve aussi la ferme ou baserri la plus ancienne de Bizkaia : **Landetxo Goikoa**, construite en 1510. Elle accueille le centre d'interprétation de la mythologie basque « Izenaduba Basoa » et propose des visites guidées.

ÉTAPE 4
ZAMUDIO-DÉJEUNER

Prochain arrêt : Zamudio. Ce village du Txorierrri a su s'adapter et conserver ses traditions et son patrimoine, comme ses célèbres produits gastronomiques, le cidre et le txakoli, dont la première trace écrite remonte à 1679.

Zamudio est également une zone de passage du chemin de Saint-Jacques de la Côte. Si vous vous rendez dans le quartier d'Arteaga vous découvrirez un centre historique où se concentrent les bâtiments les plus intéressants. Remarquez notamment la **Tour**

Zamudio, un bâtiment défensif médiéval situé à côté de l'église paroissiale et qui abrite actuellement la bibliothèque municipale. Pour vous restaurer, choisissez parmi les nombreuses rôtisseries et restaurants locaux.

ÉTAPE 5
LEZAMA-PROMENADE GOITIOLTZA
Pour digérer, rien de mieux que marcher le long de la **Promenade GoitioItza**, également à Lezama. Très facile, cette randonnée de 7,7 km. vous conduira entre les vignobles de txakoli et les fermes.

ÉTAPE 6
LEZAMA-TERRAINS
ENTRAÎNEMENT
ATHLETIC DE BILBAO
La promenade se termine devant les **terrains d'entraînement de l' Athletic de Bilbao**. Si vous êtes fan de football ou de cette équipe, vous ne pouvez pas manquer une visite des installations. Remarquez l'arc de l'ancien stade de San Mamés.

CURIOSITÉ : Parfois, des journées de portes ouvertes et des entraînements ouverts au public sont organisés. En été, un campus sportif pour les plus petits a également lieu.



Larrabetzu

ALTERNATIVES

- Si vous en avez envie ou que vous avez quelques jours devant vous, continuez sur la **Route médiévale**, visitez le Palais Anguleri à Larrabetzu ou passez par le **marché gastronomique** local qui se tient le premier samedi de chaque mois à **Zamudio**.

RECOMMANDATIONS

- Au printemps et à différentes dates, Lezama et Larrabetzu fêtent la Journée du Txakoli.
- Jetez un œil à tous les belvédères de la zone pour profiter des paysages.

LIENS UTILES

- www.uribe.eu/disfruta/top-turismo/top-turismo-ruta-medieval
- www.uribe.eu/disfruta/top-turismo/top-turismo-castillo-butron
- www.izenaduba.com/
- www.lezama.eus/es-ES/



RECOMMANDATIONS

Avant de visiter une cave

- ✓ **PRENEZ TOUJOURS RENDEZ-VOUS**
La plupart des caves vous accueillent sur rendez-vous. Réservez toujours à l'avance pour être sûr de pouvoir visiter la cave.
- ✓ **VÉRIFIEZ LE NOMBRE DE PERSONNES MINIMUM**
Certaines caves nécessitent un groupe minimum de personnes pour les visites. Renseignez-vous à l'avance.
- ✓ **VÉRIFIEZ L'ÉPOQUE DE LA VISITE**
Bien que certaines périodes soient particulièrement belles, comme la saison des vendanges, certains domaines viticoles ferment leurs portes aux visiteurs en raison de la charge de travail. Gardez cela à l'esprit.
- ✓ **RÉPÉTEZ**
Chaque cave a sa propre histoire, sa personnalité et sa philosophie. Et comme chaque itinéraire est unique, nous vous encourageons à en faire plusieurs.
- ✓ **VISITEZ AVEC RESPECT**
L'amour du terroir, les traditions et l'héritage familial imprègnent fortement la plupart des caves, respectez-le.
- ✓ **EXPÉRIENCES AUTHENTIQUES**
La plupart des caves de txakoli sont des petites caves, où vous pourrez déguster le vin aux côtés de ceux qui ont contribué à son élaboration, de la vigne au verre. Préparez-vous à vivre une expérience locale.

CAVES

incluses dans les itinéraires

3

GURE AHALEGINAK | ORDUÑA
658 744 181 - www.gureahaleginak.com



4

BEREZ GALANTA | USANSOLO
627 52 72 25 - www.txakoligalanta.com



5

ARRITXOLA | DURANGO
660 01 70 03 - www.txakoliarritxola.com



ETXERRIAGA | AMOREBIETA
607 60 19 25 - www.etxerriaga.eus



6

AXPE | MARKINA-XEMEIN
655 73 46 25 - www.axpesagardotegia.es



7

TXURRUTA TXAKOLINA | SOPUERTA
610 268 289 - www.txurrutvermut.com



VIRGEN DE LOREA
OTXARAN, ZALLA - 946 67 18 71
www.bodegasvirgendelorea.com



8

DONIENE GORRONDONA | BAKIO
645213782 - www.donienegorrondona.com



ZABALA / BAKIO
656 767 954 - www.zabalatxakolina.com

9

BERROJA / MUXIKA
944 10 62 54 - www.bodegaberroja.com



ITSASMENDI / GERNIKA
674622954 - www.bodegasitsasmendi.com



LAPAZARAN / MUXIKA - 630 09 90 53
www.bizkaikotxakolina.eus/bodegas/lapazaran/



TALLERI BERRIA / MORGA
946 13 83 18 - www.bodegatalleri.com



BUTROI | GATIKA
639 469 738 - www.butroi.com



GORKA IZAGIRRE | LARRABETZU
606206651 - www.gorkaizagirre.com



10

MAGALARTE LEZAMA | LEZAMA - 672 249 868
www.magalartelezamatxakolina.com



MAGALARTE ZAMUDIO | ZAMUDIO | 686 206 863
www.bodegamagalartezamudio.com



URIARTE | GAMIZ-FIKA - 946 153 140
www.bizkaikotxakolina.eus/bodegas/uriarte/

En débouchant une bouteille de txakoli, vous goûterez un morceau de l'identité de ce pays que vous pourrez partager tout en racontant les aventures de votre séjour en Euskadi.

FÊTES du Txakoli de Bizkaia



www.visitbiscay.eus/fr/evenements

• SAN JOSEAK - BAKIO

Le **19 mars**, lors de la traditionnelle Foire de la Saint Joseph, Bakio célèbre la Fête du txakoli. Le nouveau millésime est présenté et peut également être dégusté à proximité du Musée du Txakoli, Txakolingunea.

• BIZKAIKO TXAKOLINAREN EGUNA

Le Conseil Régulateur de la D.O. Bizkaiko Txakolina organise au **printemps** la présentation du nouveau millésime et présente ses Mezulari Nagusiak, ou ambassadeurs, mettant en valeur le travail réalisé par des personnes ou des groupes de Bizkaia.

• TXAKOLIN EGUNA- LARRABETZU

Entre **mars et avril**, Larrabetzu célèbre le Txakoli Eguna. Une Fête du Txakoli, accompagnée d'autres produits gastronomiques locaux et d'artisanat, avec des dégustations de txakoli dans une ambiance festive.

• TXAKOMIC

En **avril**, le Musée du Txakoli Txakolingunea et Mendibile Jauregia célèbrent Txakomic!, des activités gastro-culturelles où le txakoli s'associe à la gastronomie et au monde de la bande dessinée sous mille et une formes : showcookings, dégustations, concerts, ateliers...

• BRANKE JAIA

Cette fête est célébrée en **mai** au Palais Mendibile de Leioa, siège du Conseil Régulateur de la D.O. Bizkaiko Txakolina, avec la traditionnelle pose du bouquet de laurier et une dégustation de txakoli.

• JOURNÉE DU TXAKOLI À URDAIBAI

Dans le cadre de cette foire, il est possible de déguster du fromage et du txakoli de la région. Le **premier samedi de juin** à Gernika-Lumo.

• PORTUGALETE BIZKAIKO TXAKOLINA FEST

Portugalete se remplit, le long d'un **week-end de juin**, de musique, de gastronomie et d'un échantillon varié de txakoli de Bizkaia.



Portugalete

• LEZAMA KO TXAKOLI EGUNA

Chaque année, au mois de **juin**, la fête du txakoli à lieu à Lezama. Les caves rattachées à l'Appellation d'Origine Bizkaiko Txakolina présentent leurs txakolis dans une ambiance festive.

• MARCHÉ DE SAN LORENZO DE ALGORTA/GETXO

Ce populaire marché agricole se tient chaque année le **10 août** et offre l'opportunité de se balader entre les étals de légumes et de produits frais, tout en achetant et dégustant les spécialités de la gastronomie basque. Une excellente occasion d'acheter du txakoli.

• FOIRE AGRICOLE DE MUSKIZ

Point de rencontre traditionnel entre producteurs, où vous pourrez déguster des txakolis de différentes régions de Bizkaia ainsi que d'autres produits locaux. Elle se tient en **septembre**.

• MAHASTI ARTEAN

Festival gastronomique et culturel organisé en **septembre** et qui allie gastronomie, culture et nature. Un festival engagé pour la durabilité et l'environnement, organisé dans les vignobles incomparables des différentes régions de Bizkaia.



Mahasti Artean

• OCTOBRE GASTRONOMIQUE À URIBE

Le canton d'Uribe offre la possibilité de réaliser différentes activités œnogastronomiques comme des dégustations de txakoli ou des dégustations et des ateliers d'élaboration d'autres produits locaux (talos, bière artisanale...).

• TXIKITEROEN FESTA (FÊTE DES TXIKITEROS)

Le **11 octobre** les txikiteros (groupe d'amateurs de vin en petits verres) rendent hommage à la Vierge de Begoña (dite l'Amatxu de Begoña), sainte patronne de Bilbao. À cette occasion, d'innombrables activités ont lieu dans la vieille ville de Bilbao.

• FÊTE DES VENDANGES DE BALMASEDA

Le **troisième dimanche d'octobre** Balmaseda célèbre sa Fête des Vendanges à laquelle participent les caves rattachées à l'Appellation d'Origine Bizkaiko Txakolina. Des dégustations commentées de txakoli, des ateliers pour enfants et de la musique live, entre autres, sont organisés.

• DERNIER LUNDI D'OCTOBRE À GERNIKA

Des producteurs de toute Bizkaia viennent sur ce marché. Quelque 900 étals sont installés en plein centre de Gernika à l'occasion de cet événement.

• MARCHÉ DE SANTO TOMÁS

Les baserritarras (ou habitants des hameaux) se rendent à Bilbao avec leurs meilleurs produits. Plus de cent mille personnes assistent à cette foire qui se tient le **21 décembre** à l'Arenal et sur la Plaza Nueva de Bilbao.

Txa
koli

Vous allez adorer DÉGUSTER

Tournée DE PINTXOS ET TXAKOLI

Une tradition purement basque. Ils sont apparus sur les comptoirs des bars par nécessité, pour accompagner le vin que l'on buvait. Petit à petit, ils sont devenus indispensables... Très attirants, ils rendaient le parcours à suivre beaucoup plus attractif.

De plus en plus raffinés, les « pintxos » exigent désormais d'être accompagnés du vin qui s'accorde le mieux, dont l'incontournable txakoli. L'habitude de faire « la tournée des pintxos » se pratique partout dans notre territoire, dans une ambiance où gastronomie et convivialité font bon ménage. Il existe dans certaines zones des routes des « pintxos », chacune ayant son propre style, selon le même principe que les itinéraires de « txikiteo ». Participez de cette expérience et savourez quelques-uns de ces délices de la « cuisine en miniature ».

On peut affirmer que tous les villages de Bizkaia ont une zone pour prendre un verre ou « txikitear » ou « potear ».

Quel que soit le moment de l'année, les rues se remplissent de gens désireux de passer un bon moment avec leurs amis ou leurs proches tout en parcourant la route des pintxos avec un bon txakoli. Vivre cette ambiance, c'est se mêler à la population locale pour profiter d'une promenade très typique, à ne pas manquer si vous voulez connaître nos coutumes.

À Bilbao, parcourez la **Vieille ville, Deusto** et les rues **Licenciado Poza, Ledesma, García Rivero** et **Diputación**.

En Bizkaia, dans les villages de **l'intérieur** ou sur la **côte**, vous trouverez une ou plusieurs rues, généralement dans la vieille ville, avec une atmosphère très authentique où vous pourrez boire du txakoli avec l'une des spécialités gastronomiques en miniature proposées.

Le mot « pintxo » vient du verbe piquer car, historiquement, ces délices étaient servis piqués avec un cure-dent sur une tranche de pain.

Contrairement aux tapas, qui sont généralement servies sur une assiette et qui se mangent à l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette, le pintxo se mange généralement directement et en à peine deux bouchées. Mais, avouons-le, en réalité vous allez vite réaliser que l'on appelle pintxo tous ce qui est servi au comptoir en Euskadi, quel que soit le mode de consommation. En effet, dans cette scène de la gastronomie basque, il y a eu une évolution considérable vers de nouvelles approches qui témoignent d'une grande qualité et d'une élaboration culinaire soignée.

Un territoire ÉTOILÉ

N'hésitez pas à chercher l'alliance gastronomique parfaite. La Bizkaia dispose d'excellents restaurants pour ce faire, dont de nombreux restaurants étoilés, la plus haute distinction au niveau gastronomique international.

BILBAO
BIZKAIA

A
GOOD
IDEA !

Conseil pour une bonne DÉGUSTATION DU TXAKOLI

52

Quel que soit l'endroit où vous le dégusterez, notamment lors d'une visite de cave ou d'une dégustation organisée, vous recevrez les consignes nécessaires pour mieux apprécier toutes les qualités organoleptiques du txakoli. Bien que le territoire de Bizkaia et du Pays Basque ne soit pas très vaste, vous pourrez déguster des vins différents en fonction de la zone, de la proximité de la mer ou des différences de production de chaque cave.

Laissez-vous séduire et mettez vos sens en action. Vous remarquerez de nouveaux arômes, même inconnus, des saveurs fruitées, acides, salées et amères, qui témoignent de la complexité de ces vins, et vous découvrirez, avec chaque vin, des tonalités différentes.

Appropriiez-vous de tout ce que vous apprendrez et apportez votre touche personnelle en le partageant avec ceux qui vous entourent.

53



LES YEUX

Prenez un verre de taille moyenne, remplissez-le jusqu'au tiers de sa capacité, pour mieux le manipuler et observez sa couleur. Dans les vins blancs millésimés, la palette de couleurs va du jaune pâle au jaune paille, en passant par le jaune vert et le jaune vert pâle. La luminosité et la limpidité sont également des caractéristiques à apprécier.



LE NEZ

On mesure l'intensité aromatique d'un vin en l'approchant du nez. Agitez le verre pour l'aérer et humez à nouveau le vin ; essayez de déterminer s'il y a une variation dans les arômes perçus précédemment. Dans un jeune txakoli, on retrouve des arômes de fruits blancs (pomme, poire), d'agrumes (citron, pamplemousse, orange) ; des arômes herbacés (fenouil, herbe coupée, herbe fraîche) ; des arômes de fruits exotiques (ananas, banane et litchi) ; ou encore des arômes floraux (aubépine, acacia, tilleul et miel).



LA BOUCHE

Faites tourner une petite quantité de vin dans la bouche. Vous apprécierez sa douceur sur le bout de la langue, conférée par les sucres et l'alcool. Apportées par les acides du vin, les saveurs acides, qui transmettent la fraîcheur, son ressenties sur les côtés de la langue. Le goût salé, perçu sur les bords, est dû aux sels minéraux et aux acides organiques du Hondarrabi Zuri. L'amertume est détectée dans la zone centrale, à l'extrémité de la langue.



On les appelle TOP parce qu'il n'y a rien de mieux. Des lieux à visiter, à savourer, à découvrir, à vivre absolument ! Une collection d'expériences que nous avons qualifié d'essentielles, parce qu'elles méritent le détour lors de votre séjour chez nous. Notez-les dans votre programme et une fois rentrés chez vous, racontez-les.

GASTRONOMIE d'excellence

Vous êtes dans un pays où la gastronomie fait partie de l'identité locale. Régalez-vous dans des restaurants étoilés, des rôtisseries, des petits restaurants, des caves ou des fermes....



Au musée MUSÉE DU TXAKOLI TXAKOLINGUNEA

La visite de ce musée vous donnera la possibilité de connaître tous les aspects de ce vin mystérieux, son histoire et ses cépages mais également de déguster différents txakolis de Bizkaia.

Visite d'une CAVE

Majestueuses, modernes, traditionnelles... vous avez le choix ! Dénichez-les sur votre itinéraire ou choisissez le style qui vous convient le mieux. Ce qui est garanti, c'est la gentillesse de ceux qui produisent ce vin, des gens passionnés de leur métier qui seront ravis de tout vous raconter.



SORTIR pintxos et txakoli

Une expérience à ne pas manquer est de sortir prendre des pintxos à Bilbao ou dans n'importe quelle autre ville de Bizkaia et d'accompagner les excellents pintxos d'un txakoli.

Quand vous verrez les comptoirs des bars, ce sera plus fort que vous ! Et bien sûr, vous ne le regretterez pas. Vous allez en redemander !



Connaître les VIGNOBLES

En plus de connaître les processus de production, il est très intéressant de tout savoir sur le cycle végétatif de la vigne, l'influence du climat et les caractéristiques géologiques des sols où sont plantés les vignobles. Certains domaines proposent des visites de leurs vignobles. Renseignez-vous !



Partez faire la FÊTE

Parce que la meilleure façon de connaître le txakoli consiste à le déguster et le partager avec les gens d'ici, à l'occasion de toutes les célébrations festives organisées autour de ce vin.



Prenez quelques BOUTEILLES

Rien de tel, comme souvenir, que d'acheter quelques bouteilles et les ramener à la maison pour les partager avec vos proches tout en leur racontant vos expériences. Vous ferez des jaloux !

Faisons une DÉGUSTATION

Rien de plus intéressant, car le txakoli est un vin plein de mystères, de particularités et de propriétés qui le rendent spécial et le différencient des autres vins. De plus, vous pourrez découvrir les différents styles de production, ainsi que les txakolis rosés ou rouges.



RANDONNÉE entre les vignes

Sur la côte ou à l'intérieur des terres, le paysage de Bizkaia présente de nombreux attraits. L'un d'eux consiste à se promener dans les montagnes et les collines plantées de vignes et contempler ces belles étendues qui changent de couleur au fil des saisons.



Pour un séjour plus **DURABLE** **ET RESPONSABLE**

Rien de plus simple. Visitez, profitez, partagez et le tout de manière responsable, de sorte que votre séjour soit une expérience qui aille au-delà de votre propre plaisir, en sachant que vous avez contribué à préserver l'environnement et au développement durable local.



- Visitez l'intérieur en dehors de la haute saison : Bizkaia est ouverte toute l'année.
- Utilisez les transports en commun autant que possible : vous n'aurez pas à vous soucier du stationnement et les émissions de CO₂/ empreinte carbone seront minimisées.
- Profitez des espaces de manière responsable.
- Utilisez des emballages respectueux de l'environnement : boîtes à lunch, gourdes... réutilisables.



- Utiliser les bacs de tri pour jeter les déchets générés lors des visites.



Déchets en général



Matière organique



Verre



Emballages en plastique et en métal



Papier



- Participez et intégrez-vous aux traditions et aux festivals locaux.
- Prononcez quelques mots en basque.
- Goûtez aux produits locaux.
- Achetez des produits locaux.

DÉCALOGUE DE L'ŒNOTOURISME DE BILBAO BIZKAIA

Non contents d'offrir un produit extraordinaire dans leurs installations et pour proposer une expérience conviviale et inoubliable, nos vigneron·s s'engagent à respecter le décalogue qui les invite à :

1. Encourager des expériences gastronomiques et œnotouristiques autour du txakoli.
2. Inclure le txakoli dans toutes les cartes et menus de Bizkaia.
3. Aspirer à l'excellence dans la formation en gastronomie et en œnotourisme.
4. Pratiquer et encourager le respect de l'environnement et du territoire txakoli.
5. Collaborer avec les agents du secteur.
6. Communiquer le caractère unique du txakoli dans leurs discours et leurs produits touristiques.
7. Faciliter l'expérience des visiteurs.
8. Partager leur histoire.
9. Rendre l'expérience œnotouristique agréable, créer une expérience.
10. Concevoir des propositions qui associent notre txakoli à l'environnement.

INFOSPRATIQUES

BILBAO TURISMO
www.bilbaoturismo.net
TURISMO BIZKAIA
www.visitbiscay.eus
EUSKADI TURISMO
www.turismo.euskadi.eus

OFFICES DE TOURISME

BILBAO

- BILBAO TURISMO**
 • Plaza Circular, 1 Edificio Terminus · +34 944 795 760
 • Alameda de Mazarredo 66 (À côté du musée Guggenheim Bilbao)
 • Aéroport +34 944 031 444

BIZKAIA

- BAKIO**
+34 946 193 395 · www.bakio.org
- BALMASEDA - ENKARTUR**
+34 946 802 976 · www.visitenkarterri.com
- BERMEO**
+34 946 179 154 · www.bizbermeo.eus
- DURANGO**
+34 946 033 938 · www.turismodurango.net
- ELORRIO**
+34 946 820 164 · www.elorrioturismo.eus
- GERNIKA-LUMO**
+34 946 255 892 · www.gernikainfo.eus
- GETXO**
+34 944 910 800 · www.getxo.eus/turismo
PIT - Point d'Information Touristique
De mars à décembre · +34 615 756 290

- GORLIZ**
+34 946 774 348 · www.visitgorliz.eus
- KARRANTZA-HARANA**
+34 946 806 928 · www.karrantza.org

- LEKEITIO**
+34 946 844 017 · www.lekeitioturismo.eus
- MUNDAKA**
+34 946 177 201 · www.mundakaturismo.com

- ONDARROA**
+34 946 831 951 · www.ondarroa.eus
- ORDUÑA**
+34 945 384 384 · www.ordunaturismo.com

- OROZKO**
+34 946 122 695 · www.gorbeiaeuskaadi.com
- PLENTZIA**
+34 946 774 199 · www.visitplentzia.com

- PORTUGALETE**
+34 944 729 314 · www.portugalete.org
- SANTURTZI**
+34 944 839 494 · www.turismo.santurtzi.net

- SESTAO**
+34 944 070 985 · www.sestao.eus
- SOPELA**
+34 944 065 519 · https://turismo.sopela.eus/

- ZIERBENA (La Arena)**
+34 662 547 468 · www.zierbena.net
(ouverture saisonnière/ponctuelle)



TRANSPORT

AÉROPORT
Bilbao-Loiu · +34 913 211 000 (AENA)
www.aena.es/es/bilbao.html

BÂTEAUX DE CROISIÈRE ET FERRY
Ferry Bilbao-Portsmouth +34 902 108 147
www.brittany-ferries.es

TRAINS
RENFE. Gare d'Abando Indalecio Prieto
Plaza Circular, 2 ·
Téléphone service clientèle ADIF +34 912 432 343
Téléphone service clientèle RENFE Bilbao +34 944 879 222
Téléphone service clientèle RENFE +34 912 320 320
www.renfe.com / www.adif.es

EUSKOTREN
Téléphone service clientèle +34 944 333 333
www.euskotren.eus · +34 944 019 900

FEVE. Gare de la Concordia
Calle de Bailén 2

BUS
Bilbao Intermodal (Gare routière)
Calle Gurtubai 1 · +34 944 395 077 · www.bilbaointermodal.eus

Bilbobus (Bus municipaux)
+34 946 855 000 / +34 944 790 981
www.bilbao.net/bilbobus

Bizkaibus (Bus, province et aéroport)
+34 946 125 555 · www.bizkaia.eus

MÉTRO BILBAO
+34 946 855 000 · www.metrobilbao.eus

TRAMWAY
+34 944 333 333 · www.euskotren.eus

TAXIS
Radio Taxi Bilbao
+34 944 448 888 · www.taxibilbao.com

Tele Taxi
+34 944 102 121 · www.teletaxibilbao.com

Radio Taxi Nervión
+34 944 269 026 · www.radiotaxinervion.com

À Getxo :
BIZKAITAXI
www.bizkaitaxi.eus / +34 944 915 353

GETXOBIZI
www.nextbike.es / +34 900 293 551

SERVICE DE LOCATION DE VÉLOS
Bilbaobizi
+34 946 564 905 · www.bilbaobizi.bilbao.eus

GÉNÉRALITÉS

URGENCES 112
INFORMATIONS GÉNÉRALES 010
(pour les appels depuis Bilbao intramuros)
+34 944 010 010 (pour les appels passés depuis l'extérieur de Bilbao)

BUREAU CONSULAIRE
+34 944 706 426

BUREAU D'ATTENTION AUX CITOYENS MAIRIE BILBAO
+34 944 204 200

INFORMATIONS ROUTIÈRES
011

OBJETS PERDUS
+34 944 204 981 / +34 944 205 000

LOGEMENTS

NEKATUR / GÎTES RURAUX
+34 943 327 090 · www.nekatur.net
+34 946 870 402 (hobe) · www.ekoetxea.eus

ASSOCIATION HÔTELLIÈRE
www.destinobilbao.com

XARMA, Association des Logements de Charme
d'Euskadi
www.xarmahotels.com

MUSÉES À BILBAO

MUSÉE GUGGENHEIM BILBAO
www.guggenheim-bilbao.eus · +34 944 359 000

MUSÉE DES BEAUX-ARTS
www.bilbaomuseoa.eus · +34 944 396 060

MUSÉE D'ART SACRÉ
www.eleizmuseoa.com · +34 944 320 125

ITSASMUSEUM BILBAO
www.itsasmuseum.eus · +34 946 085 500

MUSÉE DES CHARS DE LA SEMAINE SAINTE
www.museodepasosbilbao.com · +34 944 150 433

MUSÉE TAURIN DE BILBAO
www.bilbao.bmiforos.com · +34 944 448 698

MUSÉE BASQUE / EUSKAL MUSEOA
www.euskalmuseoa.eus · +34 944 155 423

MUSÉE DES REPRODUCTIONS ARTISTIQUES
www.bilbokoberreginmuseoa.eus/es · +34 946 790 255

MUSÉE ATHLETIC CLUB
www.sanmames.athletic-club.eus/museo · +34 944 661 100

EUSKARAREN ETXEA
www.euskararenetxea.eus · +34 944 028 081

MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE
www.bizkaikoa.bizkaia.eus · +34 944 040 990

MUSÉES EN BISCAYE

SUR LA CÔTE

ARRANTZALEEN MUSEOA (Musée du Pêcheur)
Bermeo · www.bizkaikoa.bizkaia.eus · +34 946 881 171

MUSÉE PLASENTIA DE BUTRÓN
Plentzia · www.museoplentzia.org · +34 946 773 725

RIALIA MUSÉE DE L'INDUSTRIE
Portugalete · www.portugalete.org/es-ES/Rialia · +34 944 729 200

SANTURTZI ITSAS MUSEOA
www.visitsanturtzi.eus · +34 944 839 494

BÂTEAU-MUSÉE AGURTZA
www.visitsanturtzi.eus · +34 944 839 494

PONT DE BISCAYE
Las Arenas (Getxo) / Portugalete
www.puente-colgante.com · +34 944 801 012

GALERIES PUNTA BEGOÑA
Getxo · www.puntabegonagetxo.eus

URDAIBAI BIRD CENTER
Gautegiz-Arteaga · www.birdcenter.org · +34 699 839 202

EKOETXEA URDAIBAI
Busturia · www.ekoetxea.eus · +34 946 051 275

MUSÉE DU TXAKOLI-TXAKOLINGUEA
Bakio · www.bizkaikoa.bizkaia.eus/bakolingunea · +34 946 028 513

PHARE DE SANTA CATALINA
Lekeitio · www.lekeitioturismo.eus/es · +34 946 844 017

À L'INTÉRIEUR DES TERRES

MUSÉE SIMÓN BOLÍVAR
Zortza-Bolibar · www.simonbolivarmuseoa.com · +34 946 164 114

MUSÉE D'ART ET D'HISTOIRE DE DURANGO
Durango · www.durangomuseoa.eus · +34 946 030 020

MUSÉE DE LAS ENCARTACIONES
Sopuerta · www.enkartermuseoa.eus · +34 946 504 488

FORGE EL POBAL
Musikiz · www.bizkaikoa.bizkaia.eus · +34 629 271 516

MUSÉE EUSKAL HERRIA
Gernika-Lumo · www.bizkaikoa.bizkaia.eus · +34 946 255 451

FONDATION MUSÉE DE LA PAIX DE GERNIKA
Gernika-Lumo · www.museodelapaz.org · +34 946 270 213

MAISON DES ASSEMBLÉES DE GERNIKA
Gernika-Lumo · www.gernika-lumo.eus · +34 946 270 200

BASONDO
Refuge de la faune sauvage d'Urdaibai, Kortezubi
www.basondo.com · +34 946 254 436

MUSÉE BASQUE DE L'HISTOIRE DE LA MÉDECINE ET DES SCIENCES « JOSÉ LUIS GOTI »
Leioa · www.ehu.eus · +34 946 012 000

MUSÉE D'OROZKO
Orozko · www.ozokomuseoa.eus · +34 946 339 823

MUSÉE DE LA MINE DU PAYS BASQUE
Gallarta · www.meatzaldea.eus · +34 946 363 682

MUSÉE DE L'HISTOIRE DE BALMASEDA
Balmaseda · www.visitenkarterri.com · +34 946 802 976

LA ENCARTADA FABRIKA MUSEOA
Balmaseda · www.bizkaikoa.bizkaia.eus · +34 946 800 778

MUSÉE VALENTÍN DE BERRIOTXOA
Elorrio · www.visitelorrio.com · +34 946 820 164

TOUR LOIZAGA. MUSÉE DE VOITURES ANCIENNES ET CLASSIQUES
Galdames · www.torrelloizaga.com · +34 672 248 759

MUSÉE MÉMORIAL DE LA CEINTURE DE FER
Berango · www.cinturondehierro.eus · +34 946 682 143

MUSÉE ANTZASTI
Dima · www.antzasti.eus · +34 628 322 275

MUSÉE D'ORDUÑA / ORDUÑA HIRIA MUSEOA
Orduña · orduñahiria.org · +34 635 751 436

KARPIN FAUNA CENTRE D'ACCUEIL DE LA FAUNE SAUVAGE.
Karrantza
www.bkkarpinfauna.eus
+34 946 107 066

HONTZA MUSEOA FUNDAZIOA.
Mañaria · www.hontzamuseoa.eus · +34 946 216 555

IZENADUBA BASOA
Parc thématique de la mythologie basque. Olientzeroren etxea
Mungia · Ferme Landetxo Goikoa Baseria
www.izenaduba.com · +34 946 740 061

MUSÉE DOLOMITAS
Karrantza · www.visitenkarterri.com · +34 946 806 928

CENTRE D'INTERPRÉTATION KONTEJU ZAHARRA
Markina Xemein · www.learlibalturismo.com/es/hacer/detalle/kontzejuzaharra · +34 618 595 593

CHÂTEAU DE MUÑATONES
Musikiz · www.visitenkarterri.com · +34 629 271 516

ANGURRETA HARROBIA ARTE ESPAZIOA
Mañaria · angurreta@gmail.com

ESPACES NATURELS

RÉSERVE DE LA BIOSPHERE D'URDAIBAI
www.urdaibai.eus · Tél : +34 944 032 360
+34 946 870 402 (hobe) · www.ekoetxea.eus

RÉSERVE NATURELLE DE GORBEIA
+34 946 122 695 · www.gorbeiaeuskaadi.com

RÉSERVE NATURELLE D'URKIOLA
+34 946 814 155 · www.urkiola.net

RÉSERVE NATURELLE D'ARMAÑÓN
+34 946 560 079 · www.visitenkarterri.com

GROTTE DE POZALAGUA
www.cuevadepozalagua.eus

GROTTE DE SANTIMAMIÑE
santimamiñe.com

FORÊT D'OMA
www.bizkaia.eus/es/web/bosque-oma-basoa



Bilbao

Bizkaia
foru aldundia
diputación foral



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

TURISMO, MERKATARITZA
ETA KONTSUMO GAIAK
DEPARTAMENTO DE TURISMO,
COMERCIO Y CONSUMO



Route du Txakoli de Bizkaia



Téléchargez cette brochure



visitbiscay.eus
bilbaoturismo.net



BILBAO
BIZKAIA
be basque

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

