

Route 10 : Œnotourisme Txakoli de Biscaye, un vin de chez nous

Bien que les baseritarras (habitants de fermes) ont commencé la production de ce vin ayant pour seul objectif la consommation propre ou locale, au début du XXème siècle, sa présence était déjà très enracinée dans la culture et dans la société basque. Le txakoli est un vin jeune et fruité très spécial. D'une part, la particularité de ses vignobles proches de la mer, cultivés sur des palissages et des hauteurs atypiques pour la production de vins, mais avec une inclinaison spéciale pour mieux profiter de la lumière du soleil et des bontés du climat humide et tempéré. Et d'autre part, ses processus d'élaboration, qui ont évolué depuis les méthodes les plus traditionnelles jusqu'aux technologies les plus innovatrices. La culture « txakolinera » raconte qu'il faut déguster ce vin, la plupart sont blancs, dans la propre cave, ainsi qu'ici vous trouverez treize caves où vous pourrez réserver des visites guidées et profiter de l'expérience unique de déguster ce produit avec l'appellation d'origine.



BUSTURIALDEA

1_BODEGA ITSASMENDI

Barrio Arane, 3. Gernika-Lumo.
+34 946 270 316
info@bodegasitsasmendi.com
www.bodegasitsasmendi.com

2_BODEGA BERROJA

Route de Zugastietia à Balcón de Biscaye, Barrio Berroja (Ajuria). Muxika.
+34 944 106 254.
txakoli@bodegaberroja.com
www.bodegaberroja.com

3_BODEGA MERRUTXU

Barrio Arboliz 15. Ibarrangelu.
info@merrutxu.com
+34 94 627 64 35 / +34 626860395
www.nekatur.net/merrutxu

4_BODEGA AMUNATEGI

Barrio Bartolomé, 57. Busturia.
+34 685 737 398
anton.aranburu@gmail.com
Web: www.amunategi.eu

5_BODEGA TALLERI

B° Erroteta s/n. Morga.
+34 944 651 689 / +34 688 684 654
info@bodegatalleri.com
www.bodegatalleri.com

LEA ARTIBAI – DURANGALDEA

6_BODEGA AXPE

Barrio Atxondoa, 13, Caserío Axpe. Markina-Xemein.
946 168 285 / 655 734 625
axpesagardotegia@yahoo.es
www.axpesagardotegia.es

URIBE

7_BODEGA GORKA IZAGIRRE

Restaurant Azurmendi (3 étoiles Michelin)
Barrio Legina s/n (sortie 25 sur la N-637, en direction de l'aéroport de Bilbao). Larrabetzu.
+34 946 742 706 / Azurmendi: +34 944 558 866
txakoli@gorkaizagirre.com
www.gorkaizagirre.com

8_MAGALARTE LEZAMA

B° Garaioitza 92 BIS. Lezama.
+34944 556 508 / +34 636 621 455
www.magalartezamatxakolina.com

9_DONIENE GORRONDONA

Gibelorratzagako San Pelaiu, 1. Bakio.
+34 946 194 795
gorrondona@donienegorrondona.com
www.donienegorrondona.com

10_BASARTE

Urkitzaurrealde, 4. Caserío Basarte 48130 Bakio, Bizkaia
Teléfono: +34 605 026 115
basarte@basarte.net
www.basarte.net

11_ZABALA

Elexalde 5D, Bakio Bizkaia
Tel.: +34 946193374-656767954
Fax: +34 946193374
zabalatxakolina@gmail.com

12_BODEGA URIARTE

Caserío Eguzkitza 42 (Barrio Acillona). Gamiz-Fika.
Tel.: +34 946 153 140 Móvil: +34 659 674 595
info@txakoli-uriarte.com
www.txakoli-uriarte.com

13_TXAKOLI - BUTROI - BODEGA

Igartua Auzoa, 25, 48110 Gatika, Bizkaia
Tel.1: +34 618 160 514 · Tel.2: +34 639 469 738
txakoli@butroi.com
www.butroi.com

14_BODEGA MAGALARTE

Barrio Arteaga, 107, 48170 Arteaga - San Martin (Zamudio), BI
Tel.: +34 944 52 14 31
bodegamagalartezamudio.com
www.bodegamagalartezamudio.com

15_MENDILIBE JAUREGIA

Siège de DO Bizkaiko Txakolina Mendibile, 42. Leioa.
+34 946 001 950
restaurante@mendibilejauregia.com
www.mendibilejauregia.com

ARRATIA-NEBRIÓN

16_GURE AHALEGINAK

Barrio Ibazurra, 1. Orduña.
+34 605 746 277
maitedurana@gureahaleginak.com
www.gureahaleginak.com

LAS ENCARTACIONES

17_BODEGA VIRGEN DE LOREA

Barrio Lorea s/n. Otxaran-Zalla.
+34 944 234 035
ajuriaguerra@spankor.com
www.bodegasvirgendelorea.com

TXAKOLIBUS-BEERBUS

Le « TxakoliBus-BeerBus » de Uribe rapproche les amateurs du vin à la culture du Txakoli, vin ambassadeur de notre terre. Tout au long du voyage, divers crus des différentes caves de la route seront dégustés. Pendant le parcours, vous visiterez des lieux au grand intérêt patrimonial, des visites qui incluent un guide touristique. À la fin des visites, du temps libre pour manger sera proposé (non inclus dans le prix) dans divers restaurants de la zone et pour déguster la gastronomie riche du pays.

Les six caves de Txakoli participent à cette activité, le Txakolingunea (Musée du Txakoli), la cave Submarina (Cave Crusoe Treasure) et quatre producteurs de bière artisanale.

Départs : Depuis Bilbao, Mungia et Vitoria-Gasteiz.

Saison : De mai à octobre
www.uribe.eu/txakolibus

FÊTES DU TXAKOLI DE BISCAYE

• Bizkaiko Txakolinaren Eguna :

Le Conseil de régulation d'appellation d'origine Bizkaiko Txakolina célèbre la vendange en nommant de nouveaux ambassadeurs du txakoli à des personnages célèbres du pays, dans une fête qui chaque année contient une scène différente. L'acte se réalise toujours le premier dimanche après la festività de San Isidro Labrador.

• **Txikiteroen festa** (Fête des txikiteros) : Le 11 octobre, les txikiteros (équipe d'amateurs du vin en petit verre) rendent hommage à la Vierge de Begoña (La Amatu de Begoña), patronne de Bilbao. Cette rencontre accueille une multitude d'activités ludiques dans le Vieux quartier de Bilbao.

• **Marché de Santo Tomás** : Les baseritarras (habitants des fermes) descendent à Bilbao avec leurs meilleurs produits. Plus de cent mille

personnes assistent à cette foire célébrée le 21 décembre, à el Arenal et sur la place Nueva de Bilbao.

• **Dernier lundi de Gernika** : Des producteurs de toute la région de Busturialdea se rendent à ce marché. Le grand rendez-vous a lieu le dernier lundi d'octobre dans le centre de Gernika avec près de 900 stands de produits autochtones de la zone, y compris le txakoli.

• **Fête du Txakoli de Bakio** : Le 19 mars, pendant la foire traditionnelle de San José, Bakio célèbre la fête du Txakoli. Les caves de la zone exposent leurs produits dans divers stands.

• **Foire de présentation de Mendibile**. Au Palais Mendibile (Leioa), siège du Conseil de régulation de l'appellation d'origine Bizkaiko Txakolina, la présentation des caves de txakolis de la vendange annuelle est célébrée en début d'année.

• **Larrabetzu Txakoli Eguna** : À la fin du mois de mars, le Txakoli Eguna est célébré à Larrabetzu. Une fête qui est organisée par les caves de la zone avec appellation d'origine Bizkaiko Txakolina.

• **Jour du Txakoli de Urdaibai** : Une foire ayant la possibilité de déguster et de savourer du fromage et du txakoli de Urdaibai avec appellation d'origine Bizkaiko Txakolina. Elle est célébrée le premier samedi de juin.

• **Lezamako Txakoli Eguna** : Tous les ans, à la fin du mois de juin, la fête du txakoli de Lezama est célébrée. Les caves inscrites dans l'appellation d'origine Bizkaiko Txakolina présentent leurs txakolis dans une ambiance festive.

• **Octobre gastronomique de Uribe**. Du 1er au 31 octobre, la région de Uribe donne l'occasion de réaliser diverses activités œnogastronomiques qui, en plus des dégustations de txakoli, incluent la dégustation et les ateliers d'élaboration de plusieurs produits locaux : le talo, la bière artisanale...

TXAKOLINGUNEA

Le Musée du Txakoli, le Txakolingunea, se trouve à l'entrée de Bakio, localité de référence dans l'élaboration de ce vin jeune et fruité. Au moyen des médias audiovisuels et de la technologie interactive, le Txakolingunea nous donne l'occasion de nous plonger dans la culture txakolinera et de connaître de plus près ses caractéristiques particulières.



Nous connaissons l'histoire du txakoli et son évolution dans les derniers temps. Depuis ses origines dans les valeurs de la production traditionnelle du baserri (ferme) jusqu'à l'introduction des derniers progrès technologiques. De plus, nous découvrirons que bien que le txakoli le plus célèbre soit le blanc, il existe des caves qui commercialisent aussi le txakoli rosé ou rouge qui, malgré leur production en petite quantité, sont aussi des txakolis spéciaux et de qualité.

Basigoko Bide Nagusia, 3. Bakio.
+34 94 602 85 13 / +34 94 619 33 95
txakolingunea@bizkaia.eus
www.bizkaikoa.bizkaia.eus