

Un vino con identidad vasca

EL Txakoli

Descubre
este vino único



Por un turismo
más sostenible
y responsable

**OBJETIVO 5
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE**



BILBAO BIZKAIA



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

www.bilbaobizkaiaocard.com

Edición: Noviembre 2024, Tercera edición.

Edita: Bilbao Bizkaia be Basque en colaboración con Bilbao Metrópoli 30.

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

D.L. LG BI01553-2024



La historia


Marca de nuestra identidad

Mirando al mar o a las montañas

La elaboración




Fiestas del Txakoli de Bizkaia



El Txakoli de Bizkaia.
¿Cómo es este vino?

10 itinerarios para
descubrir nuestro txakoli

Recomendaciones para
visitar una bodega



Nos vamos de pintxos y txakoli

En perfecto maridaje con
la gastronomía vasca

Cómo hacer una buena cata

Todo lo que
no puedes
perderte en
9 propuestas

Cómo contribuir al
mantenimiento del entorno
y la sostenibilidad local

Direcciones,
teléfonos,
enlaces...
entérate
de todo



4

LA HISTORIA

de este vino singular y excelente

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

es que el origen de la producción del txakoli se ceñía al consumo en los caseríos, donde se elaboraba de manera artesanal.

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

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

Hasta la década de los años 80, durante el siglo XX, el txakoli deja de elaborarse a excepción de lo producido en algunos





5

No dejes de visitar el Museo del Txakoli, Txakolingunea, para conocer las características, historia y tradición del txakoli.

caseríos. Al haber cada vez menos productores, los viñedos quedaron más dispersos por la geografía bizkaína. Para mantener de alguna forma la producción dentro de una situación económica delicada, se emplearon uvas más productivas que la autóctona Hondarrabi Zuri, pero menos adecuadas para la elaboración de txakoli. Esto hizo que la calidad del vino no fuese la habitual durante gran parte del siglo XX.

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



MARCA

de nuestra identidad

Tenemos ante nosotros al perfecto embajador de la cultura y la gastronomía de Bizkaia y al mejor anfitrión para todas aquellas personas que venís a visitar este inimitable territorio histórico. Estamos ante un vino que ha sabido transformarse y adaptarse a nuestros tiempos: el txakolí se ha convertido en un nuevo faro de la calidad en Bizkaia, dejando atrás la producción dirigida exclusivamente al consumo en los caseríos y abriéndose al mundo para ser considerado como uno de los mejores.

Sin lugar a duda, sujetar una botella de Bizkaiko Txakolina es tener la mejor de las Bizkaias entre las manos.





Mirando al **MAR O A LAS MONTAÑAS**

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

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





LA VENDIMIA

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



DESPALILLADO

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

PRENSADO

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



La ELABORACIÓN



9

DESFANGADO

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

FERMENTACIÓN

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

TRASIEGOS

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

CLARIFICACIÓN, ESTABILIZACIÓN EN FRÍO Y FILTRADO

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

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




TXAKOLI DE BIZKAIA

¿Cómo es este vino?

10





El txakoli de Bizkaia es un vino con nombre propio y una historia milenaria que históricamente ha desempeñado un papel crucial en la cultura y economía de la región. A lo largo de los siglos, el txakoli ha experimentado períodos de esplendor y declive, emergiendo hoy en día como un vino de calidad que celebra el rico legado vitivinícola de Bizkaia.

Estamos ante un vino fruto de la viticultura típicamente atlántica que nace de variedades de uva autóctonas como la Hondarrabi Zuria, Hondarrabi Zuri Zerratia y la Hondarrabi Beltza. Las condiciones climáticas típicas de una Bizkaia húmeda y templada son en esencia las que dan a este vino unos rasgos que desde el principio lo hacen único.

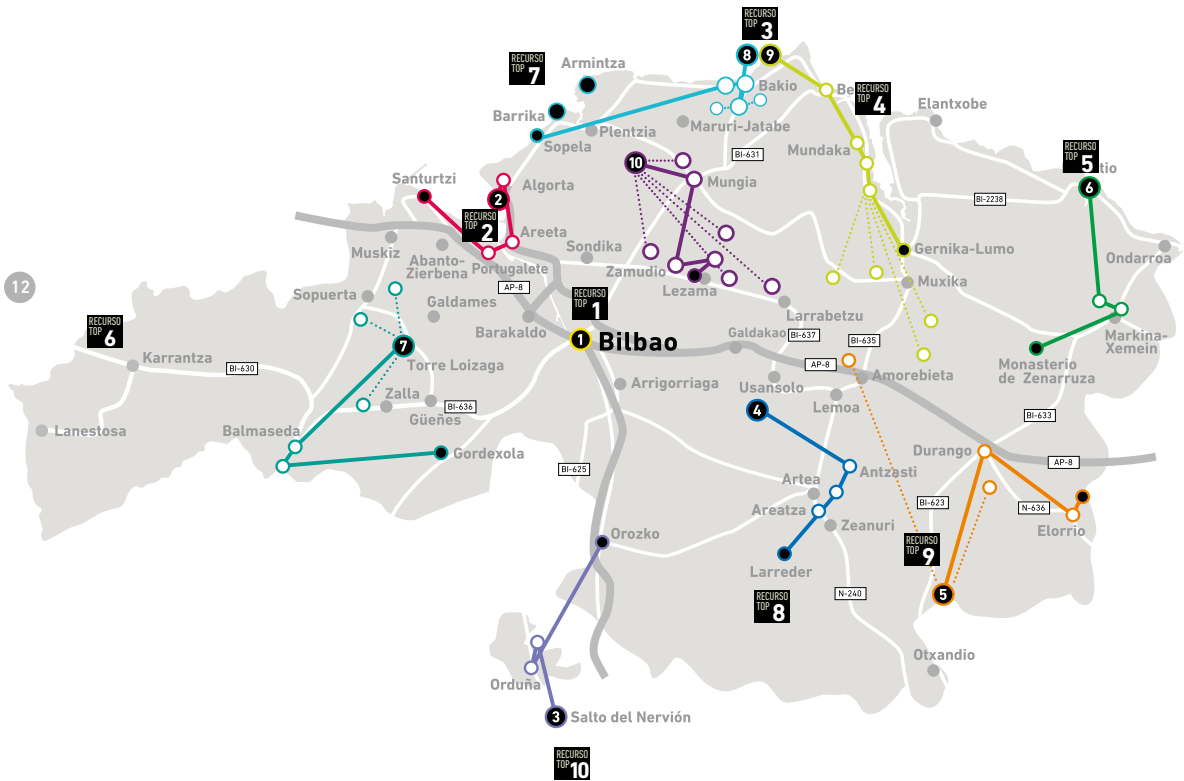
Aunque la elaboración es principalmente de txakoli blanco, también podemos encontrar txakolis rosados y tintos en sus diferentes estilos de elaboración. Desde los vinos de añada, más frescos, hasta los txakolis bereziak, donde encontraremos vinos fermentados en barrica o con crianza sobre lías.

No nos podemos olvidar de los vinos espumosos y de vendimia tardía que, aunque no son llamados txakoli están amparados por la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina.



10 ITINERARIOS

Para descubrir nuestro txakoli, hemos diseñado los 10 itinerarios que componen la "Ruta del Txakoli de Bizkaia" y recorren los lugares y paisajes más emblemáticos de la geografía bizkaína a través del txakoli como producto estrella. ¡Descubre, visita, contempla y sobre todo disfruta de ellos!



RECURSOS TOP

10 Iconos turísticos



ITINERARIO

1

BILBAO y la época dorada del txakoli

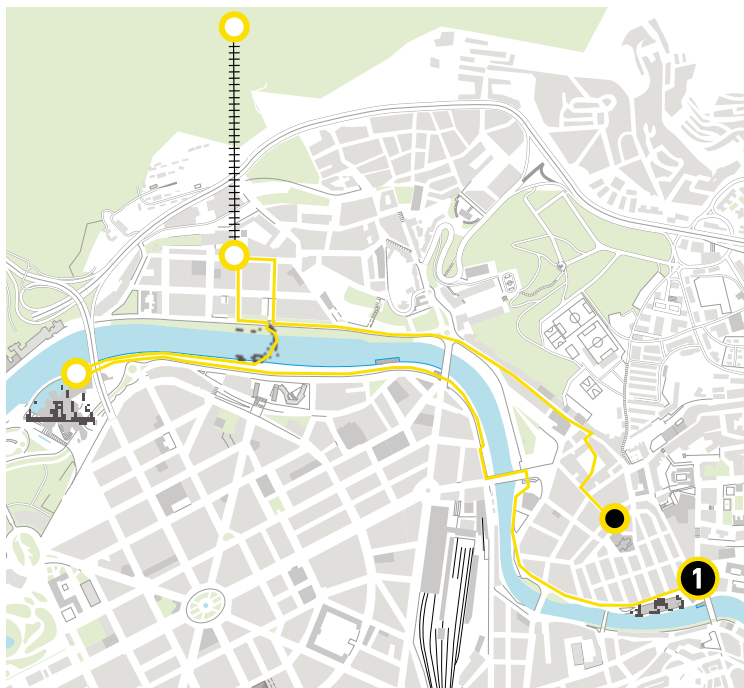
14

DATOS TÉCNICOS:

- **Duración:**
1 Día
- **Lugar inicio y fin:**
Bilbao
- **Eje geográfico:**
Urbano
- **Territorio o comarca:**
Bilbao



Mercado de la Ribera





En este recorrido por Bilbao, te invitamos a sumergirte en la auténtica esencia de la capital de Bizkaia. Una villa llena de historia, cultura y sabores únicos. Te invitamos a explorar sus rincones más emblemáticos y descubrir la riqueza de su gastronomía local, mientras imaginas los antiguos viñedos que solían cubrir la ría y viajas en el tiempo a la época dorada de los antiguos "chacolines".

15

ETAPA 1 MERCADO DE LA RIBERA

Comenzamos nuestro recorrido en el **Mercado de la Ribera**, el lugar ideal para encontrar productos frescos y locales en el que fue hasta hace pocos años, el mercado cubierto más grande de Europa.

Disfruta de una experiencia única paseando por sus puestos, descubriendo la amplia oferta de productos de temporada recién llegados de los caseríos o del mar... Y quizás incluso comprando alguna que otra vianda para maridar con el txakoli.

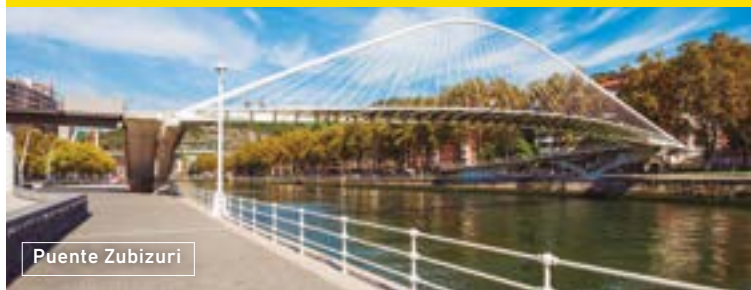
Y si te ha entrado el hambre, prueba algún pintxo de los gas-trobares que hay en el mercado. Coge fuerzas, que nos vamos de paseo.

ETAPA 2 - RÍA DE BILBAO

Seguimos nuestro recorrido por **la Ría de Bilbao**. Con la llegada de la industrialización, los viñedos de la ría desaparecieron. Pero te animamos a que juegues a imaginartelos mientras haces este bonito paseo por la orilla de la ría a pie o en tranvía. De camino, no te pierdas la oportunidad de disfrutar de un **helado artesanal de txakoli en la helade-**

ría Nossi-Bé, abierta desde 1975 en un local de 1911, que aún mantiene la decoración original. Durante el recorrido encontrarás un gran protagonista: el famoso **Museo Guggenheim**. Si aún no lo has visitado, no te pierdas la oportunidad de disfrutar de su impresionante arquitectura y las exposiciones de arte contemporáneo que alberga.

CURIOSIDAD: ¿Sabías que desde el siglo XIV hasta el siglo XIX, las riberas de la ría de Bilbao estuvieron cubiertas de viñedos y emparrados?



Puente Zubizuri





Mercado de la Ribera

16

ETAPA 3 PUENTE ZUBIZURI Y FUNICULAR DE ARTXANDA

Una vez hechas cientos de fotos junto al Guggenheim, toca subir a las alturas.

Cruzamos el **puente Zubizuri** diseñado por Santiago Calatrava para ir hacia la **estación del funicular que nos lleva al monte Artxanda**. Allí podemos disfrutar de unas vistas espectaculares de Bilbao y revivir la historia del txakoli en la villa.



Funicular

ETAPA 4 MONTE ARTXANDA

El **monte Artxanda** fue a finales del siglo XIX y primeros años del siglo XX un lugar de ocio y diversión para la gente de Bilbao con una nueva cultura que surgió en torno a los "txakolies" o "chacolines". Unos caseríos con merenderos al aire libre donde se elaboraba txakoli. Las familias y grupos de amigos y amigas se congregaban a la som-

bra de las vides para disfrutar del txakoli junto con platos como bacalao, chipirones, angulas y otros manjares. Los "txakolies" se convirtieron en espacios muy populares donde se creaba un ambiente festivo y ameno.

Muchos de ellos evolucionaron para convertirse en reconocidos restaurantes de la época y aún perduran. Te animamos a que aproveches para tomar tu almuerzo en alguno de ellos.



Pintos



ETAPA 5

CASCO VIEJO

Tras este viaje al pasado y disfrutando de grandes vistas, dirígete hacia al **Casco Viejo** de Bilbao. Si te gusta andar, puedes bajar a pie, son unos 3 km. aproximadamente en un bonito paseo. Si no, coge de nuevo el funicular para la bajada.

ETAPA 6

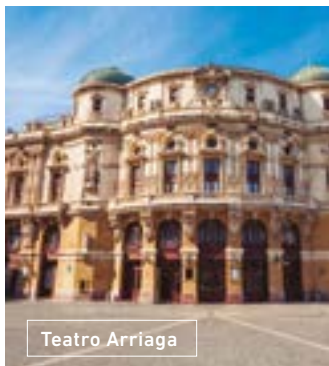
CASCO VIEJO / COMPRAS

Puedes seguir la tarde descubriendo rincones o de **compras por el Casco Viejo**, donde podrás encontrar una gran variedad de comercios de todo tipo. Desde marcas de moda hasta antiguas tiendas tradicionales que ofrecen productos de artesanía únicos y especiales.

ETAPA 7

CASCO VIEJO / SORGINZULO

Si te apetece, quédate por el Casco Viejo a picar unos **pintxos para cenar**. Encontrarás infinidad de locales donde disfrutar de la tradicional gastronomía local maridada con un buen txakoli. Incluso puedes animarte a probar la sangría de txakoli en el Sorginzulo.



Teatro Arriaga



La Carola

A
GOOD
IDEA!

ALTERNATIVAS

- Si ya conoces o has estado en el Museo Guggenheim, sigue el paseo hasta **Itsasmuseum Bilbao** o disfruta de un **paseo en barco por la ría con Bilboats**.
- También puedes visitar el estadio **San Mamés** y, muy cerca del Guggenheim, el **Museo de Bellas Artes**.



Museo de Bellas Artes

17

ENLACES DE INTERÉS

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



DE PUERTO a puerto por el Gran Bilbao

18

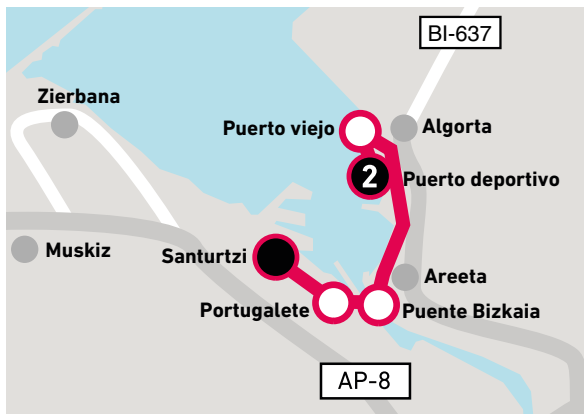
En esta ruta, tendrás la oportunidad de explorar algunos de los lugares más fascinantes e interesantes del Gran Bilbao y descubrirás la rica historia y la cultura única de la zona.

Nuestro recorrido comienza en el encantador municipio de Getxo, conocido por sus impresionantes paisajes costeros y playas, así como por las magníficas villas y palacetes que fueron construidos en el siglo XIX como lugares de veraneo para la aristocracia y la alta burguesía. Pero la historia de Getxo se remonta a la Edad Media, y durante muchos años la pesca, el pastoreo y la agricultura fueron las principales actividades económicas de la zona. Y sí, acertaste, el txakoli y el cultivo de la vid, también estuvieron presentes en los caseríos de Getxo. Y de esto existen evidencias, al menos desde el siglo XVII.

La actividad marinera y mercantil del Puerto de Bilbao, también influyó al Gran Bilbao con un aumento de la población y un florecimiento de su economía, pero también un retroceso en el cultivo de la vid.

DATOS TÉCNICOS:

- **Duración:**
1 Día
- **Lugar inicio y fin:**
Getxo-Santurtzi
- **Eje geográfico:**
Urbano-Costa
- **Territorio o comarca:**
Gran Bilbao



ETAPA 1

PUERTO DEPORTIVO DE GETXO

Comienza la jornada en el **Puerto Deportivo de Getxo** con un **paseo en velero por la costa** que, dependiendo de la travesía elegida, te dará la oportunidad de disfrutar de las fantásticas vistas que cuenta este municipio tanto hacia el Abra y la ría de Bilbao, el Puerto Viejo o los impresionantes acantilados de Punta Galea. Durante el recorrido podrás disfrutar de una cata de txakoli a bordo. Existen diferentes empresas que ofrecen el recorrido para grupos privados, así como barcos con salidas regulares.

CURIOSIDAD: ¿Sabías que el mar es un elemento clave en la elaboración del txakoli en la costa bizkaína? Le otorga al vino una marcada influencia atlántica que podemos percibir en su carácter fresco y refrescante y además contribuye a que el clima sea de temperaturas más suaves, ideal para el desarrollo vegetativo de los viñedos.

ETAPA 2

PLAYA DE EREAGA

PUERTO VIEJO DE GETXO

Tras la experiencia a bordo y de nuevo en tierra firme, caminaremos a lo largo de la **playa de Ereaga** para llegar al carismático **Puerto Viejo de Getxo**. Este pintoresco puerto todavía mantiene su encanto de antaño y se conserva como una pequeña villa de pescadores.



Puerto Viejo Algorta

Aquí, te proponemos que aproveches para **comer y disfrutes de la gastronomía** local acompañada de un txakoli fresquito. Hay numerosos bares con vistas al mar donde podrás probar una enorme variedad de pintxos o restaurantes locales en los alrededores del puerto, si prefieres algo más contundente.



Paseo grandes villas

ETAPA 3

PASEO DE LAS GRANDES VILLAS

Después de disfrutar de la comida, te recomendamos un agradable paseo, caminando siempre con el mar a tu derecha, por el **Paseo de las Grandes Villas**, donde podrás admirar los majestuosos palacetes construidos en los siglos XIX y XX frente al mar y que te trasladarán a los años dorados de Getxo. Existe un **recorrido autoguiado** con paneles interpretativos que hacen este recorrido muy ameno e informativo.

ETAPA 4

PUENTE COLGANTE DE BIZKAIA

Tras unos 3 km. de paseo, llegarás al impresionante **Puente Colgante de Bizkaia**, uno de los puentes transbordadores más antiguos del mundo, que une las dos márgenes de la ría. Inaugurado en 1893 fue el primer puente transbordador del planeta, y unió las dos márgenes de la ría, un hecho revolucionario para la sociedad de la época y el desarrollo de la zona.

Es Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y una muestra de la revolución industrial que se produjo en la zona.

Te invitamos a cruzar el puente, ya sea en la barquilla colgante o bien utilizando la pasarela superior, a la que se accede a través de un ascensor. Podrás disfrutar de unas vistas espectaculares del entorno.

ETAPA 5

PORTUGALETE

Al otro lado del puente, te espera la histórica y noble villa de **Portugalete**, conocida como la "villa jarrillera" por las pequeñas jarras de barro utilizadas para servir el txakoli producido en el municipio entre los siglos XV y XVIII.

Un dato curioso de Portugalete es la ordenanza que existía en el siglo XV que prohibía traer vino de fuera, hasta que no se acabase el txakoli local. Fue una localidad muy importante en la producción de txakoli.

Portugalete también destacó por su actividad pesquera y de comercio marítimo. E incluso llegó a ser lugar de veraneo de burguesía y realeza en el siglo XIX. Podremos observar este esplendor en edificaciones junto al Puente Colgante si continuamos nuestro **paseo hacia el Muelle de Hierro**. Considerado como otra de las grandes obras de ingeniería del siglo XIX. No te pierdas el mareómetro, destinado a registrar el nivel de las mareas.



Portugalete



ETAPA 6 SANTURTZI

Si te apetece seguir caminando, puedes seguir el paseo del muelle y en unos 15-20 min. llegarás a **Santurtzi**. Otro de los municipios clave en la elaboración del txakoli en el pasado.

El Barrio de las Viñas es uno de los legados de la época. Aunque al realizar el ensanche del municipio en el siglo XX, los viñedos desaparecieron.

Te recomendamos acercarte hasta el **puerto pesquero** donde podrás empaparte de la historia marítima de Santurtzi y de la Bahía del Abra, para recordar la importante actividad y comercio, (incluido del txakoli) que ha vivido este espacio.

20



Santurtzi

Tras la larga caminata, toca retomar fuerzas degustando las **tradicionales sardinillas asadas de Santurtzi** acompañadas de una copa de txakoli.

¡No olvides sacarte una foto con la **estatua de la sardinera!**

CURIOSIDAD: Quizás te sorprenda este dato. En la década de 1860, Santurtzi llegó a ser el mayor productor de txakoli de Bizkaia.



ALTERNATIVAS

- Si pasas más días por la zona, en **Getxo existen numerosas actividades** que puedes realizar.
- Si te apetece más un paseo en mayor contacto con la naturaleza, te proponemos **la Ruta de los Acantilados**, que ofrece las mejores vistas panorámicas de la bahía del Abra y atraviesa varios puntos de interés de Getxo.
- También conviene **visitar Mendibile Jauregia**, un palacio que data de finales del siglo XVII y que alberga, entre otras cosas, la Sede del Consejo Regulador de la D.O. Bizkaiko Txakolina, la entidad que se encarga de velar por la autenticidad de los vinos elaborados por las bodegas adscritas. También cuenta con un espacio expositivo donde se muestran, mediante un sistema de paneles y vídeos, los detalles de la elaboración, historia y cultura de este gran vino.

RECOMENDACIONES

- Puedes descargar la APP "**El Puerto Viejo de casa en casa**" para conocer la historia y peculiaridades de esta zona a través de sus calles, casas y rincones.
- Existe una **ruta autoguiada para realizar el Paseo de las grandes villas de Getxo**.
- En Santurtzi puedes visitar el **Museo del Mar y el Barco - Museo Agurtza**

ENLACES DE INTERÉS

- www.getxo.eus/
- www.portugalete.org/es-ES/Turismo
- www.visitsanturtzi.eus/
- www.visitioia.eus/el-txakoli/



ITINERARIO

3

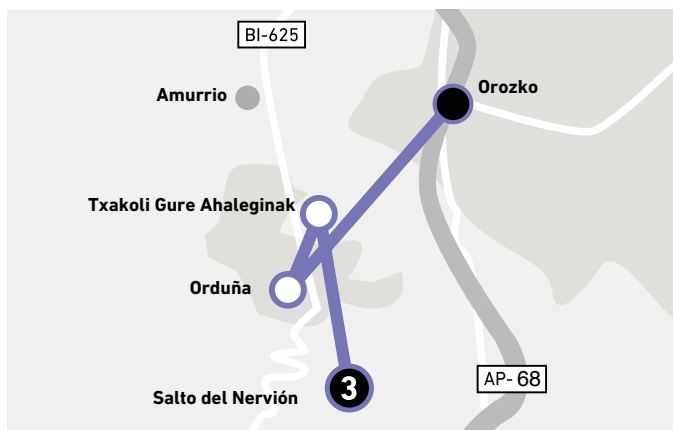
VINO naturaleza y paisaje

21

¿Eres amante del txakoli y te apasiona explorar paisajes y lugares en la naturaleza? Entonces, esta emocionante ruta que incluye el Salto del Nervión es para ti. Este itinerario te llevará a través de paisajes impresionantes y te permitirá adentrarte en el mundo del txakoli.

DATOS TÉCNICOS:

- **Duración:**
1 Día
- **Lugar inicio y fin:**
Salto del Nervión-Orozko
- **Eje geográfico:**
Interior
- **Territorio o comarca:**
Orduña-Gorbeia





Txakoli Gure Ahaleginak

>> ITINERARIO

3

ETAPA 1

SALTO DEL NERVIÓN

22

Iniciamos el día visitando el **Salto del Nervión**, uno de los tesoros naturales más espectaculares de la comarca de Arratia-Nervión.

El Salto del Nervión es el mayor salto de agua de la Península Ibérica, con sus 222 m de caída libre. Y donde nace la arteria principal de Bilbao, el río Nervión.

Es difícil ver la cascada con agua excepto en momentos concretos del año. Pero con agua o sin ella el paisaje te dejará sin aliento.

El acceso por el impresionante **puerto de Orduña** es el más sencillo para llegar al Salto del Nervión.

Empieza la ruta desde la casa del Parque, en el último parking habilitado del monte Santiago, donde puedes dejar el vehículo. Desde allí en tan solo 30 minutos caminando llegarás hasta el impresionante **mirador del Nervión**.

Si te gusta caminar, te recomendamos que sigas la **ruta circular de 7 km** que te llevará a través de paisajes impre-

sionantes y te permitirá disfrutar de la belleza natural del entorno. A lo largo de esta ruta circular, caminarás por senderos bien señalizados y rodeados de exuberante vegetación. A medida que avanzas, podrás disfrutar de espectaculares vistas panorámicas del valle.

ETAPA 2

TXAKOLI GURE AHALEGINAK

Después de completar la ruta, regresa a Orduña para adentrarte en el mundo del txakoli. Esta ciudad es un referente en la elaboración del txakoli, que ya se producía en la comarca desde la Edad Media.

Te animamos a disfrutar de una visita en **Txakoli Gure Ahaleginak**, una bodega emblemática ubicada a las afueras de Orduña, en un entorno totalmente

espectacular. Descubre los secretos de la elaboración del txakoli, mientras aprendes sobre el proceso de producción en esta bodega familiar y tienes la oportunidad de degustar diferentes variedades de este exquisito vino. Más info: www.gureahaleginak.com/

ETAPA 3

ORDUÑA-COMIDA

Es hora de disfrutar de una deliciosa comida en uno de los **restaurantes locales de Orduña**, donde puedes maridar platos tradicionales con el excelente txakoli de la zona. Déjate llevar por los sabores auténticos y la hospitalidad local mientras te sumerges en la rica cultura gastronómica de la región.



Orduña



ETAPA 4 ORDUÑA-PASEO

Para bajar la comida, date un **paseo por Orduña**. Rodeado de majestuosas montañas, el casco histórico de esta ciudad declarado conjunto histórico monumental, te sorprenderá en cada esquina con su rica historia y su patrimonio arquitectónico.

Si te apetece adentrarte en la historia de Orduña, existen unas interesantes **audioguías** que puedes descargar en la web.

CURIOSIDAD: Un dato curioso que quizás te resulte sorprendente. Orduña es la única población con título de ciudad en Bizkaia.

ETAPA 5 OROZKO

Te recomendamos que continúes la ruta en **Orozko**, un lugar conocido por su tradición en la producción de txakoli y por sus famosas **garrafas de limonada de txakoli**.

Orozko tiene un entorno espectacular y cuenta con decenas de barrios dispersos por el valle, repletos de encanto. Te recomendamos que pasees por sus calles y te acerques hasta la plaza del ayuntamiento. Es en estos espacios donde la burguesía de Orozko, propietaria de industrias ferrosas y molinerías erigieron sus palacios barrocos y neoclásicos a lo largo de los siglos XVIII y XIX, además de grandes casonas.

Orozko está muy vinculado históricamente a la industria del hielo. Ya que desde el siglo XVI hasta mediados del siglo XX los "neveros" situados en los montes que rodean el municipio suministraban hielo a Bilbao y gran parte de Bizkaia, para la conservación de alimentos y la elaboración de helado.

Si visitas la zona durante las **fiestas patronales de San Antolín**, a principios de septiembre, no te pierdas el famoso **Concurso de Limonada de txakoli**, una bebida única.

Este tradicional granizado, elaborado a base de txakoli blanco, hielo picado, azúcar y limón, que fue muy popular en toda Bizkaia hasta mediados del siglo XX, se elaboraba en las "garrafas", unas heladeras de madera tradicionales con manivela. Tiene un gran arraigo en Orozko por la importancia del hielo en la historia del municipio.



Parapente

A
GOOD!
IDEA

ALTERNATIVAS

- Si ya conoces el Salto del Nervión o puedes quedarte algún día más por la zona, te recomendamos que hagas algunas de sus rutas como llegar hasta el **Ojo de Atxulaur**, entrada natural a **Biotopo de Itzina** o caminar hasta el **menhir de Kurtzegan**, que, con sus más de 5 metros, es el más alto del Estado.
- Si te gusta la adrenalina, puedes animarte a practicar el **Parapente en el Salto del Nervión**.
- En Orozko, te recomendamos una visita al **Museo Etnográfico**
- Si prefieres cuidarte y descansar, el **Hotel-Balneario de Orduña** que ocupa un edificio del siglo XVIII y está ubicado en el centro de la localidad, dispone de gimnasio, sauna, spa con servicios de masajes y piscina con chorros subacuáticos y agua mineral.

23

ENLACES DE INTERÉS

- 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.es/
- www.gorbeiaeuskadi.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 y vida rural entre montañas

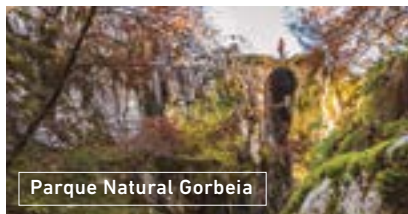
24

Esta ruta te llevará a explorar una combinación de impresionantes paisajes naturales y cultura local.

En la comarca de Gorbela encontrarás una combinación ideal de belleza natural, historia y cultura vasca. Una experiencia única y auténtica en el corazón de Bizkaia. Dominada por el imponente monte Gorbea, el pico más alto de Euskadi, con sus 1.481 metros de altura, podrás realizar increíbles rutas de senderismo. Recorrer encantadores pueblos. Adentrarte en las tradiciones y cultura local. Y degustar la exquisita gastronomía maridada con el txakoli de pequeñas bodegas que existen por la zona de Areatza.

DATOS TÉCNICOS:

- **Duración:**
1 Día
- **Lugar inicio y fin:**
Bodega Galanta - Areatza
- **Eje geográfico:**
Interior
- **Territorio o comarca:**
Gorbeia



Parque Natural Gorbeia



ETAPA 1 BODEGA GALANTA

La **Bodega Berez Galanta** se sitúa sobre una colina del barrio Arteta, rodeada de 12 has de viñedo en la localidad de Usansolo. Descubre su txakoli y su espacio de elaboración e historia, además del entorno natural que les rodea, desde sus viñedos, su terraza o desde la cristalera que rodea su comedor donde, puedes disfrutar unas vistas increíbles del entorno.

www.txakoligalanta.com



Bodega Berez Galanta

ETAPA 2 ANTZASTI MUSEOA

La próxima parada te llevará unos 20 minutos en coche, a la **Antzasti Eus-kaldunon Etxea**, un caserío tradicional vasco donde descubrirás la vida tradicional del baserri en contraste con la vivienda moderna y urbana que ha evolucionado debido al desarrollo industrial. Aprenderás sobre las tradiciones locales y la importancia de preservar la cultura vasca.

El caserío cuenta con una tienda y zona de degustación donde puedes adquirir productos locales y disfrutar de una degustación que incluye, por supuesto, el txakoli de la zona.

Para visitar el espacio es necesario concertar cita previa.

www.antzasti.eus/

ETAPA 3 - RESTAURANTE GARENA

Para la comida, te proponemos un lugar muy especial, situado en un baserri a tan sólo 5 minutos del centro de Areatza - en el barrio Iturriotz de Dima, con unas vistas privilegiadas al valle y las montañas y rodeado de viñedos: el **Restaurante Garena**.

Una experiencia gastronómica donde la cocina más innovadora se fusiona con recetas tradicionales de hace 500 años.

Este restaurante no solo ofrece exquisitos platos locales y de cercanía, sino que también es un productor de txakoli, por lo que podrás maridarlos con el almuerzo y disfrutar de una deliciosa comida acompañada de los paisajes de viñedos que rodean el lugar. Más info: www.garena.restaurant

ETAPA 4 AREATZA+PARKETXE DE AREATZA

Continúa el recorrido con un agradable **paseo por Areatza**, una encantadora villa medieval. Sus calles empedradas y su arquitectura tradicional te transportarán a tiempos pasados. Podrás admirar los antiguos edificios y sumergirte en la historia de este pintoresco pueblo. Su casco urbano está declarado Bien Cultural con la categoría de Conjunto Monumental y cuenta con un patrimonio arquitectónico de gran interés.

Cuando llegues a la plaza, te recomendamos también la visita al **Parquetxe de Areatza**, el **Centro de Interpretación del Parque Natural de Gorbeia** correspondiente al Territorio de Bizkaia. Un espacio de tres plantas simulando una ascensión hasta la mítica Cruz de Gorbea, que te permitirá descubrir diferentes exposiciones acerca del Parque Natural más extenso de Euskadi.

Te recomendamos que realices la visita audioguiada por el casco histórico de Areatza. O bien con la ayuda de tu móvil y un QR o solicitando gratuitamente una audioguía en el parquetxe podrás conocer la historia y los edificios más emblemáticos de esta preciosa villa.

ETAPA 5 - PASEO LARREDER

Termina la jornada con una preciosa caminata por la **Ruta Larreder en Areatza**. Este itinerario, que ofrece una ruta circular de 3.7 km y dificultad baja, te llevará a través de las faldas del monte Gorbeia, mientras descubres vestigios del pasado, como un dolmen, un nevero y un calero. También tendrás la oportunidad de ver un pequeño humedal y disfrutar de las impresionantes vistas panorámicas que ofrece este entorno natural.

CURIOSIDAD: Si visitas la zona en otoño, visita alguno de los hayedos, como el de Otzarreta. Te aseguramos que es un bosque mágico.



BILBAO
BIZKAIA

Balneario Areatza



Otzarreta

A
GOOD
IDEA!

25

ALTERNATIVAS

- Si te apetece hacer otras **rutas de senderismo** o estás varios días por la zona, echa un vistazo a las diferentes rutas.
- En plena falda del Parque Natural de Gorbeia, el **hotel balneario Areatza** es el enclave ideal para quien quiera disfrutar de un paraje natural todavía virgen. Ofrece los mejores tratamientos para el relax, y sus aguas minero-medicinales están especialmente indicadas para tratamientos dermatológicos y reumáticos.

ENLACES DE INTERÉS

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



NATURALEZA

mitología y txakoli

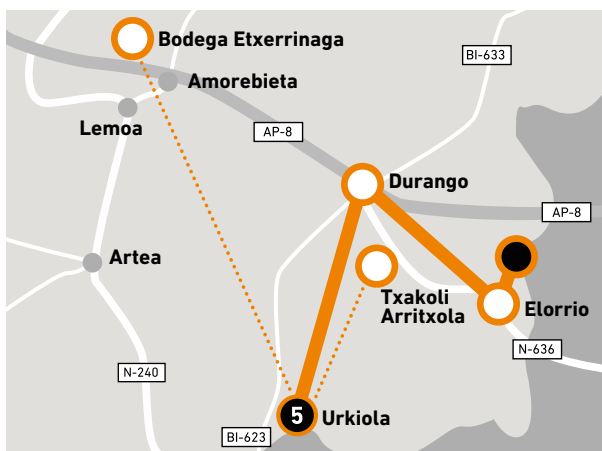
26

Sumérgete en un viaje fascinante por la zona de Durangaldea. Una comarca de Bizkaia con una arraigada identidad. Donde la exuberante naturaleza, la magia de la mitología y la vibrante cultura del txakoli se entrelazan.

Durangaldea está impregnada de leyendas de lamias y seres mitológicos, pero sobre todo de la presencia de Mari, la diosa vasca de la Tierra y la Naturaleza. Mari habita en todas las montañas vascas, pero una cueva en el monte Anboto es su morada más importante. Se dice que cuando las nubes rodean la cumbre del Anboto, es porque Mari está en "casa".

DATOS TÉCNICOS:

- **Duración:**
1 Día
- **Lugar inicio y fin:**
Urkiola-Elorrio
- **Eje geográfico:**
Interior
- **Territorio o comarca:**
Durangaldea





Santuario Urkiola

CURIOSIDAD: Uno de los aspectos más curiosos del Santuario es una peculiar piedra que se encuentra frente a él. Aunque los lugareños creen que se trata de un meteorito, en realidad es un mineral de hierro. Según la leyenda local, si los solteros y solteras dan vueltas alrededor de la piedra, atraerán la buena fortuna y encontrarán a su pareja ideal. Es un rito que ha pasado de generación en generación, y mucha gente aún cree en su poder mágico.



Visita a Bodega

ETAPA 1 SANTUARIO DE URKIOLA

Comienza tu ruta en el **Santuario de Urkiola**, un lugar sagrado rodeado de montañas majestuosas y de gran importancia histórica y espiritual que data de los siglos VIII-XI. Antes de la llegada del Cristianismo, este sitio ya era considerado sagrado por nuestros antepasados.

A escasos metros del Santuario de Urkiola y atravesando un bonito bosque encontrarás el **Mirador Tres Cruces**.

Acércate a este mirador. Contempla la belleza panorámica de los alrededores y maravíllate con la vastedad de la naturaleza que te rodea.

Frente al mirador, encontrarás un panel de interpretación que te ayudará a identificar los montes que te rodean.

ETAPA 2 PARQUE NATURAL DE URKIOLA

Te animamos a que te adentres en la naturaleza virgen de Urkiola con alguna actividad al aire libre. Puedes elegir entre una gran variedad de opciones: explorar senderos naturales bien sea caminando, en bici o a caballo. Desafiar tus habilidades con la escalada o la orientación. Vivir en primera persona labores tradicionales como el pastoreo, actividades en familia... Sea cual sea tu elección, te sumergirás en la magia de este entorno natural único.

ETAPA 3 VISITA BODEGA DE TXAKOLI (varias opciones a elegir)

Tras una mañana en la naturaleza, sumérgete en el mundo del txakoli.

En esta zona tienes varias **bodegas a elegir**.

En **Txakoli Arritxola** en Durango puedes aprender sobre el proceso de producción y la historia del txakoli en su museo y descubrir la conexión de la diosa Mari con esta tradición vitivinícola.

www.txakoliarritxola.com/

Otra opción es **Bodega Etxerriaga**, en Amorebieta. Una pequeña bodega familiar en un caserío que ofrece una experiencia muy especial puesto que elabora tanto txakoli como sidra. Podrás catar ambos y pasear entre viñedos y manzanos.

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





>> ITINERARIO

5

ETAPA 4 DURANGO-COMIDA

Llegada la hora del almuerzo, te recomendamos diferentes opciones en función de la bodega que hayas elegido. Puedes elegir comer en alguno de los **restaurantes de Durango**. Otra opción es Amorebieta o bien la **Bodega Etxerriaga** donde también puedes degustar algunos de los productos que cultivan en su caserío.

ETAPA 5 DURANGO-VISITA

Tras la comida, explora las **calles históricas de Durango** y su encanto medieval. Sigue el **recorrido audio-guiado** para descubrir los secretos mejor guardados de la ciudad y visita los puntos de interés más destacados. Además, si te apetece podrás

realizar algunas **compras de productos de la comarca en las tiendas locales**.

ETAPA 6 ELORRIO

Termina la ruta con una **visita por Elorrio**. El casco antiguo de Elorrio es un verdadero tesoro, con calles empedradas, palacios y casas señoriales como la Casa Lariz y monumentos imponentes como la Basílica de la Purísima Concepción que destaca por su belleza arquitectónica y su importancia histórica.

ETAPA 7 NECRÓPOLIS DE ARGINETA

Si aún tienes un poco de tiempo y todavía no ha anochecido, no te pierdas una visita a la **Necrópolis de Argineta**, en el barrio de Zenita, a las afueras de Elorrio. Es el conjunto funerario de estas características

más importante del País Vasco con un conjunto de estelas y sepulcros datados entre los siglos VII y VIII d.C. Un sitio arqueológico fascinante que te transportará al pasado mientras aprendes sobre las antiguas tradiciones funerarias.



ALTERNATIVAS

Si viajas en familia tienes una gran variedad de opciones para disfrutar en esta zona:

- Juego para visitar Durango en familia.
- La Vía verde de Arrazola.
- La actividad de Pastor por un día.
- Belaze zaporeak.

ENLACES DE INTERÉS

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

A
GOOD
IDEA!

Pastor por un día



ITINERARIO

6

DEL MAR a los viñedos de Lea Artibai

29

Descubre una ruta llena de encanto costero en la que el txakoli se fusiona con cultura, gastronomía e historias maríneas. Desde la visita a un pintoresco puerto hasta los lugares históricos, pasando por la degustación de txakoli en un productor local, este recorrido te llevará a visitar lugares emblemáticos como Lekeitio o el Monasterio de Ziortza (Zenarruza) mientras descubres la tradición vinícola de la región.

DATOS TÉCNICOS:

- **Duración:**
1 Día
- **Lugar inicio y fin:**
Lekeitio-Monasterio de Ziortza (Zenarruza)
- **Eje geográfico:**
Interior-Costa
- **Territorio o comarca:**
Lea-Artibai





Lekeitio

>> ITINERARIO

6

30

ETAPA 1

LEKEITIO-FARO DE SANTA KATALINA

Comienza tu ruta en **Lekeitio**. Continúa tu ruta hacia el emblemático **Faro de Santa Catalina**, desde donde disfrutarás de impresionantes vistas panorámicas de la costa y el mar. Puedes consultar si el Centro de Interpretación del faro está abierto, y en ese caso disfrutar de una visita para conocer más detalles sobre su historia y su importancia para la navegación desde la antigüedad.

CURIOSIDAD: En tiempos pasados, las antiguas ordenanzas municipales en Lekeitio establecían una curiosa prohibición: se prohibía el consumo del vino de Rioja que llegaba a través de la Ruta del Vino y del Pescado, hasta que se hubiera agotado el txakoli local.

ETAPA 2

LEKEITIO-PUERTO

No olvides explorar el animado **puerto de Lekeitio**, un lugar que en su día fue crucial para la comercialización del txakoli, ya que el vino se transportaba antiguamente en barcos que partían del puerto.

El puerto de Lekeitio es un centro de actividad pesquera, donde los pescadores locales salen a faenar y traen de vuelta sus capturas frescas. Puedes observar cómo los barcos de pesca descargan sus capturas y vivir la auténtica experiencia pesquera.

En los alrededores del puerto, también hay una gran variedad de bares y restaurantes donde degustar deliciosos platos de mariscos y pescados frescos que maridan perfectamente con el txakoli.

ETAPA 3

LEKEITIO-CASCO HISTÓRICO

Adéntrate por las calles empedradas del **casco histórico de Lekeitio** y descubre la riqueza cultural y arquitectónica de esta encantadora villa marinera.

Si te apetece una visita guiada para conocer mejor la historia de la localidad puedes reservarla en la oficina de turismo.

ETAPA 4

TXAKOLI AXPE-MARKINA XEMEIN

Deja Lekeitio y la costa, para dirigirte hacia el interior, a los viñedos de Markina-Xemein, y visitar **Txakoli Axpe**, un productor local de txakoli y sidra.

Realiza una visita guiada por sus viñedos y bodega y aprende sobre el proceso de elaboración de este vino. Al finalizar, te recomendamos que te quedes allí mismo a comer, disfrutando de un menú de sidrería. No te olvides de pedir el sorbete de limón con txakoli, una especialidad de la casa. Más info: www.axpesagardotegia.es/



Monasterio de Ziortza (Zenarruza)





ETAPA 5

ERMITA SAN MIGUEL DE ARRETXINAGA

Muy cerquita del caserío, a tan solo 5 minutos en coche, puedes encontrar la ermita San Miguel de Arretxinaga. La **ermita de San Miguel de Arretxinaga** constituye un ejemplo único entre los templos del País Vasco y es una rareza también en el ámbito de la Cristiandad Occidental.

Lo más peculiar de la ermita son las tres enormes piedras de más de 40 millones de años que fruto de una rareza natural, se sujetan entre ellas formando una especie de pequeña capilla que acoge al arcángel San Miguel.

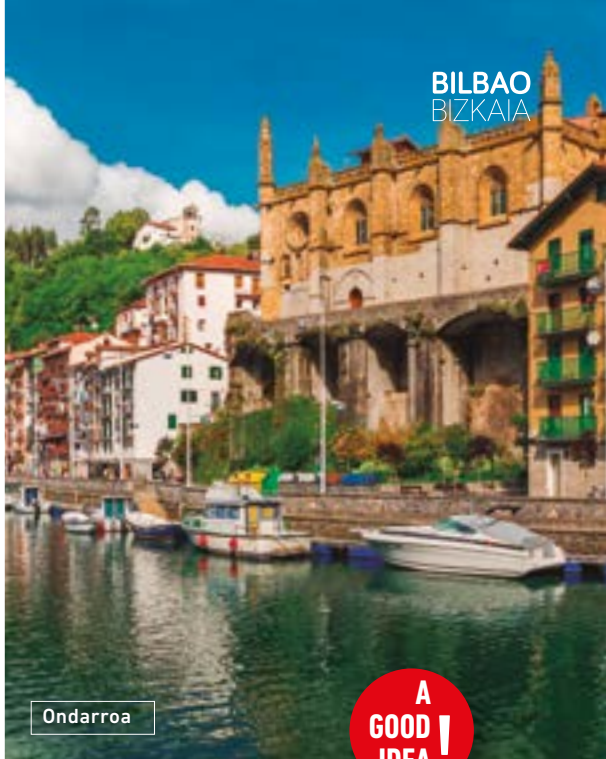
ETAPA 6

MONASTERIO DE ZIORTZA (ZENARRUZA)

Concluye tu ruta con una visita al **Monasterio de Ziortza (Zenarruza)**, situado en un enclave espectacular, muy cerquita de la localidad de Bolívar.

El Monasterio, está declarado Monumento Nacional de Euskadi y fue una antigua colegiata muy importante en el Camino de Santiago por la Costa durante la Edad Media y el Renacimiento. El conjunto monástico incluye una iglesia góticorenacentista del siglo XV, con un destacado retablo plateresco en su altar mayor, un hermoso claustro del siglo XVI y diversas dependencias.

Antiguamente, los monasterios fueron grandes impulsores de la elaboración de vino, pero hoy en día los monjes del monasterio se dedican a la repostería y tienen una tienda donde puedes adquirir sus productos.



BILBAO
BIZKAIA

Ondarroa

A
GOOD
IDEA!

31

ALTERNATIVAS

- Otra alternativa después de comer en Txakoli Axpe, puede ser volver a la costa y **visitar Ondarroa**. Un pueblo marinero con mucha identidad donde puedes visitar su casco histórico y su puerto pesquero.
- Si te gustan las **actividades acuáticas**, en la zona tienes diferentes opciones para elegir.
- Muy cerca del Monasterio de Ziortza (Zenarruza), está el **Museo Simón Bolívar**, en la localidad de Ziortza-Bolíbar, lugar de los antepasados de Bolívar. En el museo puedes aprender sobre la vida de los vizcaínos en la Edad Media y sobre la trayectoria de Simón Bolívar, conocido como el "Libertador" de varias naciones de América.

ENLACES DE INTERÉS

- www.lekeioturismo.eus/es/
- www.ondarroa.eus/es-ES/Conoce_Ondarroa/
- www.leaartibaiturismo.com/
- www.simonbolivarmuseoa.com/
- www.monasteriozenarruza.net/
- www.markinaxemeinturismoa.eus/es/



TRADICIÓN vinícola y cultural

32

Hoy vamos a sumergirnos en el fascinante mundo del txakoli en Enkarterri. Esta comarca ha sido una verdadera joya para la producción de este vino, compitiendo con las zonas costeras más famosas como Bakio. En las épocas doradas, durante los siglos XVIII-XIX, se cosechaban en esta comarca alrededor de 90.000 cántaras de txakoli, lo que equivale a unos asombrosos ¡1.400.000 litros!

Un ejemplo claro de la pasión que se vive por el txakoli y que se remonta a la Edad Media, lo encontramos en Zalla, donde más de treinta viticultores se dedican apasionadamente a cultivar esta joya vinícola. Pero esta comarca encierra también otros muchos tesoros, además del txakoli. Esta ruta por las Encartaciones te llevará a descubrir la tradición vinícola y además el rico legado histórico y cultural de esta comarca.

CURIOSIDAD: Su ubicación en el interior de Bizkaia, otorga características climáticas únicas a los txakolis de esta comarca.

DATOS TÉCNICOS:

- **Duración:**
1 Día
- **Lugar inicio y fin:**
Torre Loizaga (Galdames)-Gordexola
- **Eje geográfico:**
Interior
- **Territorio o comarca:**
Enkarterri



ETAPA 1

TORRE LOIZAGA

La ruta comienza con la **visita a Torre Loizaga (Galdames)**, ubicada en un entorno espectacular y rodeada de bonitos viñedos.

La torre es una impresionante fortaleza medieval que esconde un tesoro muy especial: una magnífica colección de automóviles clásicos y antiguos. Lo más sorprendente es que aquí se encuentra la colección de Rolls-Royce más completa de toda Europa, con todos los modelos fabricados entre 1910 y 1990. Si te gusta el mundo del automóvil, puedes visitar la exposición los domingos y festivos.

ETAPA 2

VISITA A BODEGA DE TXAKOLI (varias opciones a elegir)

Muy cerquita de aquí, hay una bodega que produce un txakoli con el nombre de la torre, **Bodegas de Galdames**. Esta es una de las bodegas que puedes visitar hoy y es ideal para combinar tras la visita a Torre Loizaga. Puedes hacer una visita guiada y una cata degustación de varios vinos con un aperitivo. También suelen ofrecer comidas, por lo que te recomendamos que visites la web para ver las posibilidades. Más info: www.vinasulibarria.com/



Bodegas de Galdames

Otra opción puede ser **Bodegas Virgen de Lorea** en Zalla. Una bodega repleta de historia que se remonta a finales del siglo XVII y sita en una casa de indios en un espectacular entorno, con el viñedo de txakoli de mayor dimensión en Euskadi. Más info: www.bodegasvirgendelorea.com/

También podemos visitar el **Txakoli Txurruta** que nace de sus viñedos de Sopuerta. Allí disponen de un salón al aire libre y dos salas cerradas, por si el tiempo no acompaña, donde podrás descubrir su historia y catar su txakoli y vermut, acompañados de deliciosos pintxos, además de poder pasear por sus viñedos, un oasis en medio de la naturaleza y muy cerca de Bilbao.

www.txurrutvermut.com/catas.php

ETAPA 3

BALMASEDA-COMIDA

Después de degustar los sabores del txakoli, dirígete a **Balmaseda para una deliciosa comida**. Balmaseda cuenta también con una importante tradición txakolinera. En el siglo XV había casi un 50% de su superficie plantada con viñedo.

Te recomendamos que pruebes el plato más destacado de la **gastronomía local: las "Putxeras"**. Un cocido tradicional y contundente a base de alubias, tocino, morcilla y chorizo, cuyo origen se remonta al siglo XIX, cuando los maquinistas del ferrocarril Bilbao-La Robla lo cocinaban en una olla metálica con el calor del carbón de las máquinas de tren. Existe un popular concurso de Putxeras que se celebra el 23 de octubre desde hace décadas.



Balmaseda



Bodegas Virgen de Lorea





Txakoli Txurruta

>> ITINERARIO **7**

ETAPA 4 BALMASEDA-CASCO HISTÓRICO

Tras la comida, llega el momento de **explorar Balmaseda**, la primera villa fundada en Bizkaia.

34

Pasea por su **casco histórico** declarado Bien de Interés Cultural. Al recorrer sus estrechas calles, podrás maravillarte con la belleza de la plaza San Severino, el emblemático Puente viejo, numerosos palacetes, así como el Convento de Santa Clara incluso podrás descubrir las ruinas de su antigua castillo.

Balmaseda celebra numerosas tradiciones y festividades que reflejan su rico legado histórico y cultural. Como el animado mercado medieval, la impresionante Pasión Viviente de Semana Santa y las festividades en honor a San Severino.

Si deseas adentrarte aún más en la atmósfera medieval de Balmaseda, te

recomendamos vivir una **experiencia de realidad virtual**. A través de esta fascinante experiencia, podrás viajar en el tiempo y ver cómo era la villa en el pasado.

Puedes realizarla bajándote la App o bien combinándolo con unas gafas de realidad virtual que debes reservar en la oficina de turismo.

ETAPA 5 LA ENCARTADA FABRIKA-MUSEOA

Estando en Balmaseda, no dejes de visitar **La Encartada Fabrika Museoa** a menos de 2 km del casco histórico. Es una antigua fábrica textil del siglo XIX, que durante 100 años se dedicó a la producción de diferentes artículos de lana, siendo su principal producto las boinas.

La fábrica está hoy convertida en un interesante **museo** y durante la visita podrás hacer un viaje a los inicios de la industrialización en Euskadi.

Se sabe que, además de la producción de boinas, los propieta-

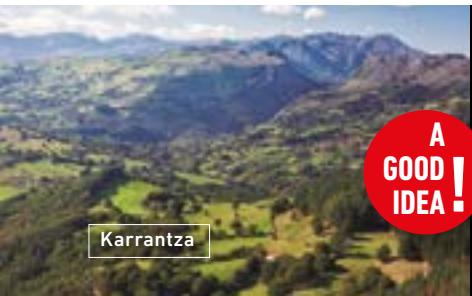
rios de la fábrica también elaboraban txakoli. Un testimonio de ello es un antiguo lagar encontrado en la zona.

ETAPA 6 CASA DE INDIANOS EN GORDEXOLA

Para finalizar la **ruta**, te proponemos descubrir la **arquitectura civil de los indianos**.

Estas mansiones de indianos se encuentran dispersas por toda la comarca, pero en esta ocasión te sugerimos visitar las casas de **Gordexola**, muy cerca de Balmaseda.

Estas impresionantes residencias son un testimonio vivo de la historia y la influencia de los indianos, emigrantes vizcaínos que regresaron a su tierra natal después de hacer fortuna en América, dejando un legado arquitectónico único. Sus fachadas coloridas, los detalles ornamentales y los hermosos jardines te transportarán a otra época y te permitirán apreciar la opulencia y el gusto por el lujo que caracterizaban a los indianos.



Karrantza

A GOOD IDEA!

ALTERNATIVAS

- Acércate a **Karrantza** y **Lanestosa**, si te apetece ver más casas de indianos. En **Karrantza** se puede realizar la visita guiada "el sueño indiano".

ENLACES DE INTERÉS

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



ITINERARIO

8

ACANTILADOS viñedos y playas de surf

Con este itinerario descubrirás paisajes impresionantes, playas vírgenes y fascinantes formaciones geológicas. Pasarás por algunos escenarios de la serie Juego de Tronos, como la playa Muriola de Barrika o San Juan de Gaztelugatxe. Y descubrirás una tierra fuertemente vinculada al txakoli.

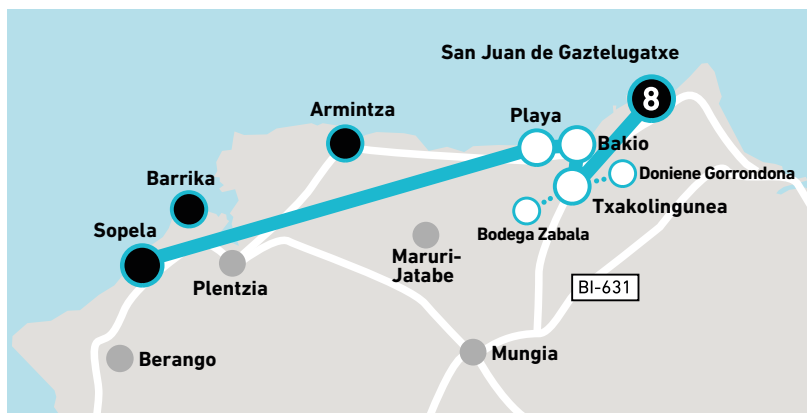
En el pasado, estas tierras albergaban grandes plantaciones de viñedos que se extendían a lo largo de toda la costa, convirtiendo la comarca de Uribe, junto con la de Urdaibai, en un importante centro de producción de txakoli.

El carácter de los vinos costeros está moldeado por la influencia del viento y la brisa marina en los viñedos. Aportando a las uvas y futuros vinos unas características muy especiales, como frescura y ligereza.

CURIOSIDAD: Sorprendentemente, también se cultivaban cítricos en esta región. El salitre presente en el ambiente marino evitaba las heladas y hacía de esta zona un lugar ideal para el cultivo de cítricos. Estos cítricos se embarcaban junto al txakoli en los barcos, ya que su consumo ayudaba a prevenir enfermedades a bordo.

DATOS TÉCNICOS:

- **Duración:**
1 Día
- **Lugar inicio y fin:**
San Juan de Gaztelugatxe-Flysch
- **Eje geográfico:**
Costa
- **Territorio o comarca:**
Uribe





San Juan de Gaztelugatxe

>>

ITINERARIO

8

36

ETAPA 1

SAN JUAN DE GAZTELUGATXE

Comienza tu ruta costera en **San Juan de Gaztelugatxe**. Hay varios miradores para disfrutar de este lugar emblemático y cautivador.

Si estás en buena forma física y has empezado la ruta pronto, puedes subir los 241 escalones hasta la ermita ubicada en la cima de este islote rocoso y maravillarte con las impresionantes vistas.

Te recomendamos planificar la visita con antelación y considerar ir temprano por la mañana, en días menos concurridos o fuera de la temporada alta para disfrutar plenamente de su encanto y tranquilidad.

Para poder acceder es indispensable disponer de un ticket de acceso gratuito.

San Juan de Gaztelugatxe es un lugar mágico que también ha sido escenario de Juego de Tronos, estando allí ubicado el castillo de Rocadragón.

ETAPA 2

BAKIO MUSEO DEL TXAKOLI-TXAKOLINGUEA

La jornada continua en Bakio, para descubrir mucho más sobre el fascinante mundo del txakoli en una visita obligada para cualquier amante del vino: el **Museo del Txakoli-Txakolinguea de Bizkaia**.

Podrás conocer los orígenes, características y secretos del Txakoli a través de audiovisuales y elementos interactivos, aprendiendo de una manera entretenida y muy educativa

Además, en las diferentes opciones de visita que ofrece el museo, podrás degustar diferentes txakolis de Bizkaia, acompañados de dos de los pintxos típicos vascos, la gilda y el queso Idiazabal. El museo cuenta también con una pequeña tienda donde podrás adquirir los diferentes tipos de txakolis de todas las comarcas de Bizkaia.

ETAPA 3

VISITA A BODEGA DE TXAKOLI (varias opciones a elegir)

En Bakio visita alguna de las **bodegas** que ofrecen experiencias de enoturismo. Además de aprender sobre la tradición txakolinera y disfrutar de bonitos paisa-

jes de viñedos, podrás catar los txakolis que se elaboran mirando al mar. Y quizás te sorprenda al descubrir que también existe txakoli tinto.

Puedes elegir entre Bodegas Doniene Gorrondonga o Bodegas Zabala

En **Doniene Gorrondonga** podrás pasear por unos viñedos muy especiales que miran al mar y a los valles del interior. La bodega está situada en un antiguo caserío y ofrece diferentes tipos de catas y visitas. Más info: www.donienegorrondonga.com

Zabala es una bodega familiar moderna y de nueva construcción. Está localizada en un bonito paisaje entre colinas y rodeada de viñedos, algunos con más de 100 años de antigüedad. Ofrecen la posibilidad de visita con cata de sus vinos. Mas info: www.zabalatxakolina.com/



Bodega Zabala





Doniende Gorrondona

ETAPA 4 BAKIO-COMIDA

Tras la visita a la bodega, es hora de recargar energías con una deliciosa **comida en Bakio**. Este pueblo costero te ofrece una gran variedad de restaurantes donde podrás degustar platos tradicionales de la gastronomía vasca, como pescados frescos y mariscos que maridan a la perfección con el txakoli.

ETAPA 5 BAKIO-PLAYA

Bakio, además de ser conocida por el txakoli, es también un enclave turístico muy importante gracias a su playa. Así, para finalizar tu visita a Bakio, te recomendamos un apacible **paseo por su impresionante playa**, la más larga de Bizkaia.



Durante el paseo también encontrarás referencias al txakoli, en el **Monumento al txakoli** de Néstor Basterretxea.

ETAPA 6 TOURING SOPELA, BARRIKA, ARMINTZA

Te proponemos que acabes la jornada explorando **la costa vizcaína** en una ruta **de touring** que empieza por **Sopela**.

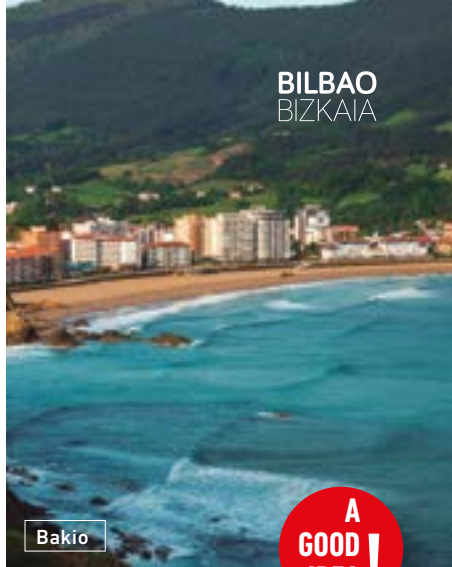
Desde aquí, recorriendo impresionantes playas y acantilados, descubre uno de los elementos más preciados de nuestra costa y un tesoro geológico: el **Flysch**.

El flysch es una formación geológica compuesta por capas alternas de rocas en el mar, resultado de los movimientos tectónicos de la corteza terrestre a lo largo de millones de años.

En las localidades de **Sopela, Barrika y Armintza**, es donde mejor se puede apreciar la belleza y la peculiaridad de esta formación geológica.

Este fenómeno geológico te dejará sin aliento con sus formaciones rocosas únicas y las espectaculares vistas junto al mar.

Calcula unas cuantas paradas para poder hacer fotos a estos increíbles paisajes.



Bakio

A
GOOD
IDEA

ALTERNATIVAS

- **Bakio** es un conocido enclave para el surf. Puedes tomar alguna **clase de surf** en algunas de las escuelas que hay en Bakio.

37

RECOMENDACIONES:

- Si quieres subir hasta la ermita de **San Juan de Gaztelugatxe**, madruga un poco y recuerda reservar ticket.
- El **19 de marzo se celebra la Fiesta de San José en Bakio con la presentación anual de la cosecha de txakoli**.
- En toda la comarca de Uribe tienes una red de **miradores con increíbles vistas** panorámicas.

ENLACES DE INTERÉS

- 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



ENTRE PUERTOS

balleneros, parrales y reservas naturales

38

DATOS TÉCNICOS:

- **Duración:**
1 Día
- **Lugar inicio y fin:**
San Juan de Gaztelugatxe (Bermeo)-Gernika
- **Eje geográfico:**
Costa-Interior
- **Territorio o comarca:**
Urdaibai





En esta ruta por Urdaibai, te sumergirás en un entorno natural de extraordinaria belleza y descubrirás el compromiso de sus habitantes con la sostenibilidad y su respeto a la naturaleza.

Urdaibai es el único espacio natural de Euskadi adherido a la Carta Europea de Turismo Sostenible, lo que demuestra su compromiso con un desarrollo turístico sostenible y responsable.

Con el honor de ser la única Reserva de la Biosfera de Euskadi, Urdaibai destaca por su patrimonio natural, cultural y gastronómico. Aquí, las bodegas que hacen enoturismo apuestan fuertemente por la sostenibilidad, asegurando que la producción de txakoli se realice en armonía con la naturaleza.

39

ETAPA 1 BERMEO

El itinerario comienza con una bonita ruta de **touring por la costa**, empezando en **San Juan de Gaztelugatxe** para dirigirnos a la pintoresca localidad de **Bermeo**, considerado uno de los puertos pesqueros más importantes y hermosos de Bizkaia. El puerto, con su animada actividad, es el corazón del municipio y ha dado forma al encantador **casco histórico** que lo rodea.

Explora a pie el casco histórico, sumergiéndote en su atmósfera marítima y descubriendo la esencia de Bermeo en la emblemática Torre Ercilla alberga el **Museo del Pescador** (Arrantzaleen Museoa), donde podrás aprender sobre las tradiciones pesqueras de este pueblo costero y conocer más sobre su rica historia. La

relación de los balleneros con el txakoli la encontramos también con otro curioso dato. Ya que muchos de los viticultores de la zona, para hacer emparrados utilizaban huesos de ballena que los marineros traían a tierra.

CURIOSIDAD: ¿Sabías que era habitual en el pasado que los barcos balleneros llevaran abundantes cantidades de sidra y txakoli a bordo? Durante los siglos XVI y XVII, los barcos pesqueros y balleneros vascos hacían travesías que duraban meses a lugares como Groenlandia y Terranova en Canadá, para la pesca del bacalao y la ballena. En aquella época, al no poder conservarse de forma adecuada, el agua se corrompía muy rápidamente y desarrollaba multitud de enfermedades. Así que era más seguro beber vino y sidra.



Bermeo





Bodega Berroja

ETAPA 2 -MUNDAKA

La siguiente parada es el encantador municipio de **Mundaka**, otro pintoresco pueblo marinero que también tuvo una próspera tradición txakolinera en el pasado.

Además de pasear por su acogedor centro histórico y el puerto, te recomendamos hacer una parada en la ermita de Santa Catalina, ubicada en un pequeño promontorio junto al mar. Desde este punto privilegiado, podrás disfrutar de una vista espectacular.

Mundaka es especialmente conocida por su famosa ola izquierda, lo que la convierte en un destino de renombre mundial para los amantes del surf de todo el mundo.

ETAPA 3 MIRADOR DE LA ISLA DE TXATXARRAMENDI

Continuando tu viaje por la costa, llegarás a Sukarrieta, donde te invitamos a disfrutar de una de las vistas más impresionantes de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai en el **Mirador de la Isla de Txatxarramendi**. Desde este punto privilegiado, podrás maravillarte con la belleza del paisaje natural que nos rodea.

Al contemplar esta panorámica, podrás apreciar la inmensa belleza de Urdaibai y comprender la importancia de cuidar y proteger este espacio natural tan extraordinario

ETAPA 4 EKOETXEA URDAIBAI EN BUSTURIA

Si has empezado la ruta pronto y tienes tiempo, te proponemos seguir hasta el **Ekoetxea Urdaibai en Busturia** para conocer más a fondo esta Reserva de la Biosfera.

Ekoetxea Urdaibai es un centro dedicado a la biodiversidad de la Reserva de la Biosfera. Aquí podremos apreciar y valorar la riqueza natural que alberga, así como comprender la importancia de conservar y proteger su biodiversidad única. Será una oportunidad para reconectar con la naturaleza y tomar conciencia de la necesidad de preservarla para las generaciones futuras.

Una de las joyas del Ekoetxea Urdaibai es su torre de observación, desde donde puedes disfrutar de una vista panorámica de 360 grados de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai.

En este centro también suelen desarrollarse talleres infantiles y para adultos y actividades que incluyen catas y degustaciones de txakoli, por lo que te recomendamos que consultes su agenda.

En Busturia también encontramos un elemento arquitectónico muy singular y característico directamente ligado al txakoli. Se trata de los parrales de Busturia: curiosas pilastras troncocónicas construidas en caminos rurales públicos y utilizadas para dar soporte a las parras de las uvas del txakoli.

ETAPA 5 VISITA A BODEGA DE TXAKOLI (varias opciones a elegir)

Una vez conocido el entorno y las particularidades del mismo, llega el momento de acercarte a **visitar una bodega de txakoli**. Allí, además de las características de este vino y su elaboración, aprenderás las singularidades que le aporta este territorio tan especial.

Te proponemos distintas opciones de productores de txakoli en la comarca que ofrecen visitas de forma regular como: **Bodega Berroja** es una bodega rodeada de espectaculares viñedos de montaña en el barrio de Berroja de Muxika. Durante la visita, además de la cata de sus vinos, puedes disfrutar de vistas privilegiadas de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai en su "Balcón de Urdaibai", desde donde podrás observar todos los puntos más importantes de la reserva. También ofrecen maridajes con gastronomía. Más info: www.bodegaberroja.com/enoturismo/

Bodega Talleri Berria fue construida en 2011, sobre el terreno donde se situaba una antigua tejera. Está en Morga, cuenta con un diseño innovador y una arquitectura vanguardista, además de una ubicación privilegiada en pleno Camino de Santiago. Más info: www.bodegatalleri.com/enoturismo/

Bodegas Itsasmendi es una bodega muy innovadora en Gernika-Lumo en constante evolución y que incluso cuenta con una sala de I+D. Elaboran una gama muy amplia de vinos y ofrecen una gran variedad de actividades de enoturismo y una completa agenda de eventos. Más info: www.bodegasitsasmendi.com/

En **Bodegas Lapazaran** puedes descubrir los secretos del txakoli en una bodega muy familiar en un entorno espectacular de viñedos rodeados de majestuosas montañas. www.lapazaran.com/

Las cuatro bodegas están situadas en un paisaje y entorno espectacular y cuentan con una diversa oferta de visitas, catas e incluso experiencias gastronómicas. Echa un vistazo a sus webs para ver cual de ellas te apetece más.





Bodegas Itsasmendi

ETAPA 6

GERNIKA-COMIDA

Después de una interesante mañana por la costa, llega la hora de comer, para lo que te proponemos acercarte a **comer a Gernika**, otra población con una importante tradición txakolinera. Encontrarás numerosos restaurantes donde comer. No dejes de probar los auténticos pimientos de Gernika. Fritos y con un poco de sal, son una delicia para maridar con un buen txakoli.

En Gernika todos los lunes se celebra uno de los mercados de productos locales y de temporada más tradicionales e importantes de Bizkaia.



Árbol y Casa de Juntas de Gernika

ETAPA 7

GERNIKA-VISITA

Una vez recuperadas las fuerzas y para finalizar la ruta, **visita Gernika** y algunos de sus recursos turísticos más importantes como la Casa de Juntas y el Árbol, Euskal Herria Museoa, el Museo de la Paz o el gran mural del "Guernica" de Picasso.

Si te gusta aprender hasta el más mínimo detalle, te recomendamos reservar una de las visitas guiadas "Memori Tour" que ofrece el Museo de la Paz, con 4 temáticas distintas.



Ea

ALTERNATIVAS

- La Reserva de la Biosfera de Urdaibai es una zona de gran riqueza ornitológica. En Gautegiz-Arteaga podéis visitar el Urdaibai **Bird Center**, un museo vivo de la naturaleza conocido como el aeropuerto de las aves.
- Si eres una persona activa, tienes muchas opciones de **actividades al aire libre** como surf, piraguas, rutas en bici, paseos en barco, senderismo....
- Si tienes más tiempo para recorrer la zona te animamos a descubrir la costa de la margen derecha de la ría: **Ea, Elantxobe, playas Laida y Laga...**



Bosque de Oma



Elantxobe

41

RECOMENDACIONES:

- En la comarca se encuentran espacios tan interesantes como la **cueva de Santimamiñe**, el **Bosque de Oma** (imprescindible realizar reserva previa), El poblado Romano de Forua o el Oppidum de Arrola.
- Por toda la comarca existen diferentes **miradores con increíbles vistas panorámicas** para admirar la belleza del entorno.
- Aunque el **mercado de Gernika** se celebra **todos lunes, el primer y último lunes de Octubre se celebran dos ferias ganaderas y agrícolas muy importantes**. Te recomendamos llegar en transporte público ya que el aparcamiento suele ser muy complicado en estos días.

ENLACES DE INTERÉS

- www.bizibermeo.eus/
- www.mundakaturismo.com/
- www.turismourdaibai.com/es/
- www.gernikainfo.eus
- www.bizkaikoa.bizkaia.eus/e
- www.museodelapaz.org/visitas
- www.bizkaikoa.bizkaia.eus/EuskalHerriaMuseoa
- www.birdcenter.org/
- www.tiketa.eus/gaztelugatxe/
- www.bizkaia.eus/es/web/bosque-oma-basoa/reserva-de-entradas



ITINERARIO

10

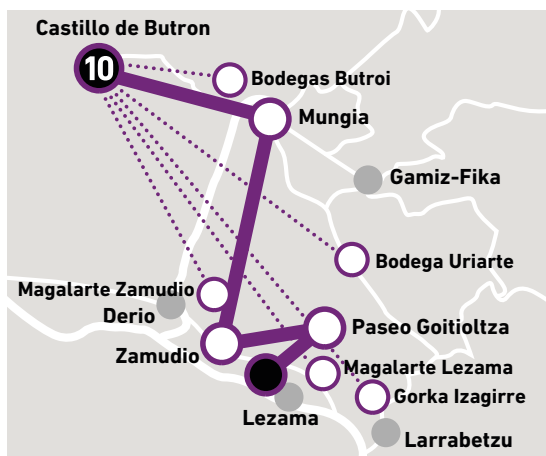
VIÑEDOS torres y castillos

42

El txakoli, una bebida con raíces que se remontan a la Edad Media, será tu compañero en esta ruta mientras descubres los encantos de los rincones medievales más pintorescos. Te adentrarás en la fascinante comarca de Uribe a través de su Ruta Medieval, que te conducirá a lo largo del patrimonio medieval más destacado de la comarca, repleto de torres, fortalezas y castillos.

DATOS TÉCNICOS:

- **Duración:**
1 Día
- **Lugar inicio y fin:**
Gatika-Lezama
- **Eje geográfico:**
Interior
- **Territorio o comarca:**
Uribe





Magalarte Lezama

ETAPA 1 CASTILLO DE BUTRÓN

La ruta comienza con una visita al exterior del imponente **Castillo de Butrón**, ubicado en el municipio de Gatika.

Este castillo rodeado por un impresionante bosque de robles parece sacado de un cuento. Su origen se remonta al siglo XIII, cuando simplemente era una modesta casa-torre residencia de los señores de Butrón. Para convertirse en un castillo inexpugnable y único en Bizkaia en el siglo XIV.

Actualmente no puede visitarse su interior, pero la visita merece mucho la pena. Además, en los alrededores puedes disfrutar de un agradable paseo en un entorno de gran valor ecológico.

ETAPA 2 VISITA A BODEGA DE TXAKOLI (varias opciones a elegir)

Tras explorar los bonitos paisajes de estos valles y adentrarte en la vida de la Edad Media, es el momento de acercarte a una **bodega de txakoli**, para descubrir los secretos de este vino con tanto carácter y con tanta tradición en esta comarca. Existen varios productores de txakoli en la comarca que ofrecen visitas, por lo que puedes escoger entre varias bodegas visitables:

Magalarte Zamudio, una pequeña bodega familiar con una larga tradición vinícola que se remonta al siglo

XIX. Actualmente es la sexta generación quien sigue el legado familiar de la elaboración del txakoli desde hace 100 años. Visitar esta bodega es conocer la historia de esta familia mientras catas sus vinos entre viñedos. Ofrecen visitas con diferentes tipos de catas.

www.bodegamagalartezamudio.com/enoturismo/

Magalarte Lezama es una bodega con un gran arraigo en la elaboración del txakoli y que comparte su origen familiar en el siglo XIX con la bodega anterior. Está ubicada en un caserío de Lezama entre viñedos por los que podrás pasear durante la visita y la cata de vinos, mientras viajas al pasado con las historias familiares.

www.magalartelezamatxakolina.com/

Gorka Izagirre es una bodega familiar ubicada entre viñedos en Larrabetzu. Está ubicada dentro del complejo gastronómico de Azurmendi. Ofrece visitas guiadas que incluyen una cata maridada con diferentes productos inspirada en el tradicional "hamaiketako". www.gorkaizagirre.com/visitas-catas-bodega/

Si quieres disfrutar de una experiencia gastronómica con 3 estrellas Michelin, tras la visita a la bodega puedes comer en el **restaurante Azurmendi de Eneko Atxa** que está junto a la bodega

www.azurmendi.restaurant/

Otra buena opción es **Bodegas Butroi** www.butroi.com/, que ofrece visitas para grupos. Si decides visitar esta bodega, por cercanía te recomendamos verla después del Castillo de Butrón, antes de visitar Mungia.

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

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



Bodega Gorka Izagirre





Visita a Bodega



Larrabetzu

>> ITINERARIO

10

ETAPA 3 MUNGIA

Si dispones de tiempo, te recomendamos hacer una **parada en Mungia** durante tu recorrido.

44

Aquí encontrarás otro de los puntos de la Ruta Medieval: **Torrebillera**

Además, en Mungia está ubicado el baserri (caserío) más antiguo de Bizkaia - **Landetxo Goikoa**, construido en 1510. El caserío ofrece visitas guiadas y está habilitado como centro de interpretación de la mitología vasca "Izenaduba Basoa".

ETAPA 4 ZAMUDIO-COMIDA

La siguiente parada es Zamudio. Esta localidad de Txorierni ha sabido adaptarse y mantener vivas sus tradiciones y patrimonio, como es el ejemplo de sus afamados productos gastronómicos: la sidra y el txakoli, cuya primera evidencia escrita data de 1679.

Zamudio es también zona de paso del Camino de Santiago de la Costa. Si hacemos una parada en el barrio de Arteaga descubriremos su centro histórico donde se concentran los edificios de mayor interés, o pode-

mos acercarnos hasta la **Torre de Zamudio**, edificio defensivo de época medieval que se sitúa junto a la iglesia parroquial y que actualmente alberga la biblioteca municipal. Para comer, te proponemos la amplia oferta gastronómica de sus asadores y restaurantes.

ETAPA 5 LEZAMA-PASEO GOITIOLTZA

Para bajar la comida, nada mejor que realizar el **Paseo Goitoltza**, también en Lezama. Un paseo de baja dificultad de 7,7 km. que discurre entre viñedos de txakoli y caseríos.

ETAPA 6 LEZAMA-CAMPOS ENTRENAMIENTO DEL ATHLETIC DE BILBAO

Este paseo finaliza en los **campos de entrenamientos del Athletic en Lezama**. Si eres un fan del fútbol o del equipo, no puedes perderte una visita a estas instalaciones. En este campo de Lezama está el arco del antiguo campo de San Mamés.

CURIOSIDAD: A veces se realizan jornadas de puertas y entrenamientos abiertos al público y en verano se realiza un Campus del Athletic para los más pequeños.

ALTERNATIVAS

- Si te apetece o tienes más días, puedes seguir recorriendo la **Ruta Medieval** visitando el Palacio Anguleri en Larrabetzu o acercarte al **mercado con productos gastronómicos** de la zona que se celebra los primeros sábados de cada mes en **Zamudio**.

RECOMENDACIONES

- En primavera y en diferentes fechas, suele celebrarse el Día del Txakoli en las localidades de Lezama y en Larrabetzu.
- Echa un vistazo todos los miradores que hay en la zona para disfrutar de los paisajes.

ENLACES DE INTERÉS

- 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/



BODEGAS incluidas

- 3** **GURE AHALEGINAK** | ORDUÑA
658 744 181 - www.gureahaleginak.com
- 4** **BEREZ GALANTA** | GALDAKAO
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** **BODEGAS DE GALDAMES** | GALDAMES
627 99 20 63 - www.vinasulibbarria.com
TXURRUTA TXAKOLINA | SOPUERTA
610 268 289 - www.txurрутvermut.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.artizarenoturismo.com
LAPAZARAN / MUXIKA - 630 09 90 53
www.bizkaikotxakolina.eus/bodegas/lapazaran/
TALLER BERRIA / MORGÁ
946 13 83 18 - www.bodegatalleri.com
- 10** **BUTROI** | GATIKA
639 469 738 - www.butroi.com
GORKA IZAGIRRE | LARRABETZU
606206651- www.gorkaizagirre.com
MAGALARTE LEZAMA | LEZAMA - 672 249 868
www.magalarতেzamatzakolina.com
MAGALARTE ZAMUDIO | ZAMUDIO | 944 52 14 31
www.bodegamagalarতেzamudio.com
URIARTE | GAMIZ-FIKA - 946 153 140
www.bizkaikotxakolina.eus/bodegas/uriarte/

RECOMENDACIONES para visitar una bodega

- ✓ RESERVA SIEMPRE CON ANTELACIÓN**
La mayoría de bodegas necesitan reserva previa. Reserva siempre por adelantado para asegurarte de que puedes visitar la bodega.
- ✓ COMPRUEBA GRUPO MÍNIMO**
Algunas bodegas precisan de un grupo mínimo de personas para poder realizar la visita. Infórmate con antelación.
- ✓ REVISLA LA ÉPOCA DE VISITAS**
Aunque hay épocas de especial belleza como la época de vendimias, algunas bodegas cierran las visitas debido a la carga de trabajo. Tenlo en cuenta.
- ✓ REPITE**
Cada bodega tiene su propia historia, personalidad y filosofía. Y cada ruta es única, por lo que te animamos a realizar más de un itinerario.
- ✓ VISITA CON RESPETO**
El amor por la tierra, las tradiciones y el legado familiar forman parte de la mayoría de las bodegas, respétalo.
- ✓ EXPERIENCIAS AUTÉNTICAS**
La mayoría de las bodegas de txakoli son bodegas pequeñas, donde podrás degustar el vino junto a quien lo trabaja desde el viñedo hasta la copa. Prepárate para vivir toda una experiencia local.



A
GOOD
IDEA!

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



FIESTAS

del Txakoli de Bizkaia

• BIZKAIKO TXAKOLINAREN EGUNA

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

• BRANKE JAIA

Entre **abril** y **mayo**, en el Palacio Mendibile (Leioa), sede del Consejo Regulador de la D.O. Bizkaiko Txakolina, se celebra a principios de año la presentación de la cosecha anual.

• FIESTA DEL TXAKOLI EN BAKIO

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

• LARRABETZU TXAKOLI EGUNA

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

• DÍA DEL TXAKOLI EN URDAIBAI

Feria en la que hay posibilidad de cata y degustación de queso y txakoli de la comarca. Se celebra el **primer sábado de junio** en Gernika-Lumo.

• LEZAMAKO TXAKOLI EGUNA

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

• FERIA AGRÍCOLA DE MUSKIZ

Punto de encuentro tradicional entre productores, donde degustar txakolis de diferentes zonas de Bizkaia acompañados de otros productos locales. Se celebra en **septiembre**.

• OCTUBRE GASTRONÓMICO DE URIBE

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

• TXIKITEROEN FESTA (FIESTA DE LOS TXIKITEROS)

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

• FIESTA DE LA VENDIMIA DE BALMASEDA

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

• ÚLTIMO LUNES DE OCTUBRE DE GERNIKA

A este mercado acuden productores de todo Bizkaia. La gran cita tiene lugar en el centro de Gernika con cerca de 900 puestos.

• TXAKOLI EGUNA EN MUNDAKA

Todos los años, el **primer puente de diciembre**, se celebra una pequeña feria con degustaciones de txakoli y productos locales.

• MERCADO DE SANTO TOMÁS

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

• MAHASTI ARTEAN

Festival gastro-cultural que se celebra en **septiembre** y que aúna gastronomía, cultura y naturaleza. Un festival comprometido con la sostenibilidad y el medio ambiente, celebrado en los incomparables viñedos de las diferentes comarcas de Bizkaia.

• PORTUGALETE BIZKAIKO TXAKOLINA FEST

La villa jarrillera se llena durante un **fin de semana de junio** de música, gastronomía y una variada muestra de Bizkaiko Txakolina.



Nos vamos de **PINTXOS Y TXAKOLI**



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

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

Se puede decir que todos los pueblos de Bizkaia tienen una zona donde "txikitear" que también se llama "potear".

Durante cualquier época del año, las calles se llenan de gente que quiere pasar un rato animado con sus amistades y familiares mientras realiza una ruta de pintxos acompañados de un buen txakoli. Vivir este ambiente es mezclarse con la gente de aquí para disfrutar de un paseo de lo más típico que no te podrás perder si quieres conocer nuestras costumbres.

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

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

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

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



En perfecto
MARIDAJE
con la gastronomía
vasca





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

quier plato, incluso a la moderna cocina internacional como el sushi japonés o la más sofisticada gastronomía de autor.

¿Quién dijo que el txakoli es un vino de año? Los txakolis de la categoría bereziak, son vinos con una crianza mínima de cinco meses, criados con sus lías o fermentados en barrica. Hay txakolis blancos, rosados y tintos. Además, también puedes encontrar otras elaboraciones como espumosos o vendimias tardías. Una amplia gama de vinos para disfrutar de una experiencia gastronómica única.



Un territorio CON ESTRELLAS

No dudes en buscar tu perfecto maridaje y aprovecha que Bizkaia cuenta con grandes restaurantes donde podrás disfrutarlo, incluyendo también los numerosos establecimientos con estrella Michelin, posiblemente la mayor distinción a nivel gastronómico internacional.



**A
GOOD
IDEA!**





Cómo hacer una buena CATA DE TXAKOLI



FASE VISUAL

Se coge una copa de tamaño medio, la llenamos hasta un tercio de su capacidad, para manejarla mejor, y observamos el color. En los vinos blancos de añada, vemos que el pantone de color es el siguiente: amarillo pálido, amarillo pálido verdoso, amarillo verdoso, amarillo pajizo.

El brillo y la transparencia son otra de las características a apreciar.



FASE OLFATIVA

Medimos su intensidad aromática acercándonos el vino a la nariz. Agitamos la copa para airear y volvemos a oler el vino, notando si existe variación en los olores antes percibidos.

Algunos de los recuerdos aromáticos que podemos encontrar en un txakoli joven pueden ser: aromas fruta blanca: manzana, pera; aromas frutales cítricos: limón, pomelo, naranja; aromas herbáceos: hinojo, hierba cortada, hierba fresca; aromas a frutas exóticas: piña, plátano y lichi; aromas florales: espino blanco, acacia, tilo y miel.



BOCA

Removemos una pequeña cantidad de vino en la boca. El dulce lo apreciaremos en la punta de la lengua y proviene de los azúcares y el alcohol. Los sabores ácidos que nos transmiten frescor se sienten en los laterales de la lengua y son aportados por los ácidos del vino. El salado se percibe en los bordes y lo causan las sales minerales y los ácidos orgánicos de la Hondarrabi Zuri. El amargo se detecta en la zona central del final de la lengua.





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

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

Déjate llevar y pon tus sentidos en funcionamiento. Notarás aromas nuevos, incluso desconocidos, sabores afrutados, ácidos, salados y amargos, que denotan la complejidad de estos vinos, y verás diferentes tonalidades que te irás descubriendo cada vino. Haz tuyo todo lo que aprendas y aporta tu subjetividad poniéndola en común con quienes te rodean.



TOP TXAKOLI

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

GASTRONOMÍA de excelencia

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

54

De visita a una **BODEGA**

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



Conocer cómo son los **VIÑEDOS**

Además de conocer los procesos de elaboración, es muy interesante conocer el ciclo vegetativo de la vid, la influencia del clima y las características geológicas de los suelos donde se asientan los viñedos. Algunas bodegas ofrecen visitas a sus viñedos. Pregunta por qué algunas bodegas ofrecen estas visitas.



Vamos a hacer una **CATA**

Es muy interesante, porque el txakoli es un vino lleno de misterios, peculiaridades y propiedades que lo hacen especial y lo diferencian de otros vinos. Además, podrás conocer los diferentes estilos de elaboración, así como txakolis rosados o tintos.





De museo
**MUSEO DEL TXAKOLI
TXAKOLINGUNEA**

Visitar este museo te dará la opción de conocer todos los aspectos de este misterioso vino, su historia y sus variedades y además, te permitirá catar diferentes txakolis de Bizkaia.

POTEANDO de pintxos y txakoli

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

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



Nos vamos de
FIESTA

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



Nos llevamos unas
BOTELLAS

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

SENDERISMO
entre viñedos

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



Por un viaje más **SOSTENIBLE** **Y RESPONSABLE**

56

Es así de fácil, visitar, gozar, compartir y todo de una manera responsable, haciendo de tu viaje una experiencia que va más allá del propio disfrute sabiendo que has contribuido al mantenimiento del entorno y la sostenibilidad local.





- Visitar el interior fuera de temporada alta: Bizkaia está abierta todo el año.
- Usar, en la medida de lo posible, el transporte público: podrás despreocuparte de buscar aparcamiento y se reducirán las emisiones de CO2/la huella de carbono.
- Disfrutar de los espacios de manera responsable.
- Utilizar envases ambientalmente friendly: tarteras, cantimploras... reutilizables.



- Utilizar los contenedores para verter la basura generada durante tu visita.



Desechos en general



Orgánico



Vidrio



Plásticos y envases metálicos



Papel



- Integrarte en las tradiciones y fiestas locales.
- Decir alguna que otra palabra en Euskara.
- Degustar los productos de proximidad y Km0.
- Comprar productos locales.

DECÁLOGO DEL ENOTURISMO DE BILBAO BIZKAIA

Además de ofrecer un extraordinario producto en sus instalaciones nuestros bodegueros, con el fin de brindar una experiencia única, nos ofrecen su compromiso con el cumplimiento de su decálogo para ofrecer una experiencia inolvidable y acogedora:

1. Promueve iniciativas gastronómicas y enoturísticas con el txakoli como protagonista.
2. El txakoli, omnipresente en todas las cartas y menús de Bizkaia.
3. Aspira a la excelencia en la formación sobre gastronomía y enoturismo.
4. Practica y promueve respeto por el entorno y el territorio del txakoli.
5. Colabora con agentes del sector.
6. Comunica en tu discurso y producto turístico la singularidad del txakoli.
7. Pónselo fácil a quienes nos visitan.
8. Comparte tu historia.
9. Haz la experiencia de enoturismo amena, crea una experiencia.
10. Diseña propuestas que mariden nuestro txakoli con el entorno.



OFICINAS DE TURISMO

BILBAO

BILBAO TURISMO

-  Plaza Circular, 1 Edificio Terminus
944 795 760
-  Alameda de Mazarredo 66
(Junto a Guggenheim Bilbao)
- Aeropuerto 944 031 444

BIZKAIA

BAKIO

946 193 395 · www.bakio.eus

BALMASEDA - ENKARTUR

946 802 976 · www.visitenkarterri.com

BERMEO

946 179 154 · www.bizibermeo.eus

DURANGO

946 033 938 · www.turismodurango.net

ELORRIO

946 820 164 · www.elorrioturismo.eus

GERNIKA-LUMO

946 255 892 · www.gernikainfo.eus

GETXO

944 910 800 · www.getxo.eus/turismo

PIT - Punto de información Turística

De marzo a diciembre · 615 75 62 90

GORLIZ

946 774 348 · www.visitgorliz.eus

KARRANTZA-HARANA

946 806 928 · www.karrantza.org

LEKEITIO

946 844 017 · www.lekeitioturismo.eus

MUNDAKA

946 177 201 · www.mundakaturismo.com

ONDARROA

946 831 951 · www.ondarroa.eus

ORDUÑA

945 384 384 · www.ordunaturismo.com

OROZKO

946 122 695 · www.gorbeiaeuskadi.com

PLENTZIA

946 774 199 · www.visitplentzia.com

PORTUGALETE

944 729 314 · www.portugalete.org

SANTURTZI

944 839 494 · www.visitsanturtzi.eus

SESTAO

944 070 985 · www.sestao.eus

SOPELA

944 065 519 · https://turismo.sopela.eus/

ZIERBENA (La Arena)

662 547 468 · www.zierbena.net
(apertura estacional/puntual)

TRANSPORTE

AEROPUERTO

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

CRUCERO Y FERRY

Ferry Bilbao-Portsmouth / Ferry Bilbao-Rosslare
902 108 147 · www.brittany-ferries.es

TRENES

RENFE. Estación de Abando Indalecio Prieto
Plaza Circular, 2

Tel. atención al cliente ADIF 912 432 343

Tel. atención al cliente RENFE Bilbao

944 879 222

Tel. atención al cliente RENFE 912 320 320

www.renfe.com / www.adif.es

EUSKOTREN

Teléfono Atención al cliente 944 333 333

www.euskotren.eus · 944 019 900

FEVE. Estación de la Concordia

Calle de Bailén 2

AUTOBUSES

Bilbao Intermodal (Estación de autobuses)

C/ Gurtubai 1 · 944 395 077

www.bilbaointermodal.eus

Bilbobus (Autobuses municipales)

946 855 000 / 944 790 981

www.bilbao.eus/bilbobus

Bizkaibus (Autobuses, provincia y aeropuerto)

946 125 555 · www.bizkaia.eus

METRO BILBAO

946 855 000 · www.metrobilbao.eus

TRANVÍA

944 333 333 · www.euskotren.eus

TAXIS

Radio Taxi Bilbao

944 448 888 · www.taxibilbao.com

Tele Taxi

944 102 121 · www.teletaxibilbao.com

Radio Taxi Nervión

944 269 026 · www.radiotaxinervion.com

BIZKAITAXI

94 491 53 53 · www.bizkaitaxi.eus

SERVICIO

PRÉSTAMO DE BICICLETAS

BILBAOBIZI

946 564 905 · www.bilbaobizi.bilbao.eus

BIZKAIBIZI

944943426 · www.bizkaibizi.eus

GENERAL

EMERGENCIAS 112

INFORMACIÓN GENERAL 010

(para llamadas desde dentro

del término municipal de Bilbao)

944 010 010 (para llamadas desde

fuera del término municipal de Bilbao)

OFICINA CUERPO CONSULAR

944 706 426

ATENCIÓN CIUDADANA

AYTO BILBAO

944 204 200

INFORMACIÓN

GENERAL CARRETERAS

011

OBJETOS PERDIDOS

944 204 981 / 944 205 000

ALOJAMIENTOS

NEKATUR/AGROTURISMOS

943 327 090 · www.nekatur.net

946 870 402 (Ihobe) · www.ekoetxea.eus

ASOCIACIÓN HOTELERA

www.destinobilbao.com

XARMA, Asociación

de Alojamientos

con Encanto de Euskadi

www.xarmahotels.com

MUSEOS EN BILBAO
MUSEO GUGGENHEIM BILBAO

www.guggenheim-bilbao.eus · 944 359 000

MUSEO DE BELLAS ARTES

www.bilbaomuseoa.eus · 944 396 060

MUSEO DE ARTE SACRO

www.eleizmuseum.eus · 944 320 125

ITSASMUSEUM BILBAO

www.itsasmuseum.eus · 946 085 500

MUSEO DE PASOS DE SEMANA SANTA

www.museodepasosbilbao.com · 944 150 433

MUSEO TAURINO DE BILBAO

www.bilbao.bmfitoros.com · 944 448 698

MUSEO VASCO / EUSKAL MUSEOA

www.euskalmuseoa.eus · 944 155 423

MUSEO DE REPRODUCCIONES ARTISTICAS

www.bilbokoberreginenmuseoa.eus/es
946 790 255

ATHLETIC CLUB MUSEOA

www.sanmames.athletic-club.eus/museo
944 661 100

EUSKARAREN ETXEA

www.euskararenetxea.eus · 944 028 081

ARKEOLOGIA MUSEOA

www.Bizkaikoa.bizkaia.eus/arkeologimuseoa
944 040 900

MUSEOS EN BIZKAIA
EN LA COSTA
ARRANTZALEEN MUSEOA (Museo del Pescador)

Bermeo · 946 881 171
www.Bizkaikoa.bizkaia.eus/arrantzaleenmuseoa

MUSEO PLASENTIA DE BUTRÓN

Plentzia · www.museoplentzia.org
94 677 37 25

RIALIA MUSEO DE LA INDUSTRIA

Portugalete · www.portugalete.org/es-ES/Rialia
944 729 200

SANTURTZI ITSAS MUSEOA

www.visitsanturtzi.eus · 944 839 494

BARCO-MUSEO AGURTZA

www.visitsanturtzi.eus · 944 839 494

PUENTE BIZKAIA

Las Arenas (Getxo) /Portugalete
www.puente-colgante.com · 944 801 012

GALERÍAS PUNTA BEGOÑA

Getxo · www.puntabegonagetxo.eus

URDAIBAI BIRD CENTER

Cautegiz-Arteaga · www.birdcenter.org
699 839 202

EKOETXEA URDAIBAI

Busturia · www.ekoetxea.eus · 946 051 275

MUSEO DEL TXAKOLI-TXAKOLINGUNEA

Bakio · www.bizkaikoa.bizkaia.eus/txakolingunea
946 028 513

FARO DE SANTA CATALINA

Lekeitio · www.lekeitioturismo.eus/es
946 844 017

EN EL INTERIOR
MUSEO SIMÓN BOLÍVAR

Ziortza-Bolibar · www.simonbolivarmuseoa.com ·
946 164 114

MUSEO DE ARTE E HISTORIA DE DURANGO

Durango · www.durangomuseoa.eus
946 030 020

MUSEO DE LAS ENCARTACIONES

Sopuerta · www.enkarterrimuseoa.eus
946 504 488

FERRERÍA DE EL POBAL

Muskiz · www.Bizkaikoa.bizkaia.eus/elpobal
629 271 516

MUSEO EUSKAL HERRIA

Gernika-Lumo · 946 255 451
www.Bizkaikoa.bizkaia.eus/euskalherriamuseoa

FUNDACIÓN MUSEO DE LA PAZ DE GERNIKA

Gernika-Lumo · www.museodelapaz.org
946 270 213

CASA DE JUNTAS DE GERNIKA

Gernika-Lumo · www.gernika-lumo.eus
946 270 200

BASONDO

Refugio de la fauna salvaje de Urdaibai, Kortezubi
www.basondo.com · 946 254 436

MUSEO VASCO DE LA HISTORIA DE LA MEDICINA Y DE LAS CIENCIAS "JOSÉ LUIS GOTI"

Leioa · www.ehu.eus · 946 012 000

MUSEO DE OROZKO

Orozko · www.ozokomuseoa.eus · 946 339 823
MUSEO DE LA MINERÍA DEL PAÍS VASCO

Gallarta · www.meatzaldea.eus · 946 363 682
MUSEO DE LA HISTORIA DE BALMADESA

Balmaseda · www.visitenkarterrri.com
946 802 976

LA ENCARTADA FABRIKA MUSEOA

Balmaseda · www.Bizkaikoa.bizkaia.eus/aencartada
946 800 778

MUSEO VALENTÍN DE BERRIOTXOA

Elorrio · www.visitelorrio.com · 946 820 164

TORRE LOIZAGA. MUSEO DE COCHES ANTIGUOS Y CLÁSICOS

Galdames · www.torreloizaga.com
672 248 759

MUSEO MEMORIAL DEL CINTURÓN DE HIERRO

Berango · www.cinturondehierro.eus
946 682 143

MUSEO ANTZASTI

Dima · Artaun Auzoa, 35, 48141,
www.antzasti.eus · 628 32 22 75

MUSEO DE ORDUÑA /

ORDUÑA HIRIA MUSEOA
Orduña · ordunahiria.org · 635 751436

KARPIN FAUNA CENTRO

DE ACOGIDA DE FAUNA SALVAJE
Karrantza · www.bbkkarpinfauna.eus
946 107 066

HONTZA MUSEOA FUNDAZIOA

Mañaria · www.hontzamuseoa.eus
946 216 555

IZENADUBA BASOA

Parque mitológico vasco. Olentzeroren etxea
Mungia · Caserío Landetxo Goikoa Baserria
www.izenaduba.com · 946 740 061

DOLOMITAS FÁBRICA MUSEO

Karrantza · www.visitenkarterrri.com
946 806 928

CENTRO DE INTERPRETACIÓN
KONTZEJU ZAHARRA

Markina Xemein
www.learitbaiturismo.com/es/hacer/detalle/
kontzeju-zaharra · 618 595 593

CASTILLO DE MUÑATONES

Muskiz · www.Bizkaikoa.bizkaia.eus
629 271 516

ANGURRETA HARROBIA ERTE ESPAZIOA

Mañaria · angurreta@gmail.com

ESPACIOS NATURALES
RESERVA DE LA BIOSFERA DE URDAIBAI

www.urdaibai.eus · Tel: 94 403 23 60
946 870 402 (hobe) · www.ekoetxea.eus

PARQUE NATURAL DE GORBEIA

946 122 695
www.gorbeiaeskadi.com

PARQUE NATURAL DE URKIOLA

946 814 155 · www.urkiola.net

PARQUE NATURAL DE ARMAÑÓN

946 560 079 · www.visitenkarterrri.com

CUEVA DE POZALAGUA

www.cuevadepozalagua.eus

CUEVA DE SANTIMAMIÑE

www.Bizkaikoa.bizkaia.eus/santimamiñe
BOSQUE DE OMA
www.Bizkaia.eus/bosque-oma





Ruta del Txakoli de Bizkaia



Descarga este folleto



bilbaoturismo.net
visitbiscay.eus



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

BILBAO
BIZKAIA
be basque