

Disfruta
con su **txakoli** y
su **gastronomía**

AIARALDEA
EL DESTINO ES EL PAISAJE

Podríamos decir que el **Txakoli** es el fruto que mejor define la identidad de esta comarca formando parte de su variado paisaje y su rica y reconocida gastronomía.

Este vino se produce en **bodegas familiares** con peculiaridades propias cada una y con un modo de hacer heredado al que se suma los conocimientos adquiridos.

No hay mejor manera de conocerlo de cerca que **visitando alguna de estas bodegas** donde gustosamente te enseñarán cómo son los procesos de elaboración y te permitirá probarlo en su perfecto estado.

Y, por supuesto, demándalo en cualquiera de los **restaurantes** o las **ferias** que anualmente se celebran para dar a conocer mejor este peculiar y exquisito vino

Pero si quieres conocerlo, en la **Ruta del Txakoli de Aiaraldea** puedes disfrutar de experiencias únicas con visitas guiadas a bodegas, actividades paralelas y degustaciones y catas.



Bodegas de Txakoli

- 1 Artomaña (610 33 41 37)
- 2 Astobiza (607 40 03 21)
- 3 Beldui (685 75 76 48)
- 4 Garate (659 06 03 91)
- 5 Txikubin (Torre de Murga) (659 010 617)



Patrimonio Histórico

AYALA / AIARA

- 1 Luiaondo Árbol Malato
- 2 Murga Casa-Torre
- 3 Olabezar Campo de Saraube
- 4 Quejana / Kexaa Conjunto Monumental
- 5 Añes Portada románica de San Vicente

AMURRIO

- 6 Retablo Iglesia de Santa María
- 7 Torre Mariaka
- 8 Yacimiento romano de Elexazar

ARTZINIEGA

- 9 Casa-Torre Ortiz de Molinillo y Velasco
- 10 Casco histórico
- 11 Portada Convento Agustinas
- 12 Fragua de Pablo Respaldiza
- 13 Santuario de Ntra. Sra. de la Encina

LAUDIO / LLODIO

- 14 Palacio, puente y ferrería de Anuntzibai
- 15 Palacio Katuxa
- 16 Parque Lamuza
- 17 Ermualde
- 18 Torre de Ugarte

OKONDO

- 19 Iglesia San Román



Patrimonio Natural

- 1 Salto del Nervión
- 2 Sierra Salvada (Pico Fraile, Txarlarzo, Tologorri y Ungino)
- 3 Pantano de Maroño
- 4 Esquina de Rubén
- 5 Ermita de Etxaurren en Menoio
- 6 Ganekogorta



Rutas

- 1 GR 284 Camino Real de la Sopeña
- 2 Parque Lineal del Nervión
- 3 Ruta Cinturón de Hierro
- 4 PR-A 37 Aspaltza Circular



Birding

- 1 Sierra Salvada



Museos

- 1 Amurrio Museo del Licor Manuel Acha (945 39 37 04)
- 2 Artziniega Artziniega Museoa-Etnográfico (945 39 62 10)
- 3 Artziniega Taller-museo Santxotena (945 39 66 64)
- 4 Artziniega Museo de Arte Sacro (945 39 60 66)

Lehentasuneko jarduketa eremuak, Eusko Jaurlaritzaren finantzaketarekin.
Zonas de Actuación Preferente con la financiación de Gobierno Vasco.



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

araba álava
foru aldundia diputación foral



INFORMACIÓN

Amurrio (945 39 37 04)
Laudio/Llodio (94 403 49 30)



www.aiaraldea.org



Viñedos de txakoli y Sierra Salvada

Ya desde el siglo IX se tiene constancia de que **el txakoli**, ese vino afrutado con un ligero toque ácido, algo de carbónico y que gusta tomar frío, aparece en citas, dando fe de su ancestral existencia.

Ha pasado por numerosas vicisitudes que llegaron a casi eliminar su producción hasta comienzos del siglo XX donde empezó a tomar fuerza gracias a personas emprendedoras y salvaguardas de las tradiciones de la comarca.

Se elabora principalmente con la variedad de uva "**Hondarribi zuri**", uva blanca originaria del País Vasco, y se cría normalmente en parras o espalderas para alejar el fruto del suelo. La vendimia es manual y la fermentación se hace en depósitos de acero inoxidable.

Dentro de la comarca de Aiaraldea, y de la **Ruta del Txakoli**, las poblaciones productoras son las alavesas de Artziniega, Ayala/Aiara, Ludio/Llodio, Okondo y Amurrio que pertenecen a la **D.O. Arabako Txakolina / Txakoli de Álava**.

El txakoli va a estar presente en cualquiera de tus experiencias gastronómicas en esta comarca, bien sea disfrutando de los afamados **pintxos**, esa cocina en miniatura, o en cualquiera de los restaurantes o bares.

En Aiaraldea vas a encontrar espectaculares caseríos, casas solariegas y restaurantes que te van a proporcionar un disfrute gastronómico de primera calidad.

El Txakoli además, construye un espléndido paisaje que es identidad de esta tierra vasca, con lo que tienes asegurada una estancia rodeada de naturaleza por los cuatro costados.

Si coincide que estás a finales de mayo por Aiaraldea, acércate a la localidad de Amurrio a celebrar el **Txakolin Eguna**. Un día de feria donde las diferentes bodegas exponen sus vinos junto a productores y productoras de queso, dulces y productos de artesanía mientras se animan las calles con música del folclore vasco.

La propuesta, en definitiva, es que descubras las bodegas, que disfrutes de la excelente gastronomía, mejor acompañada de un txakoli frío, que descanses en los inmejorables alojamientos enclavados, en muchas ocasiones, en parajes rodeados de naturaleza y que aproveches para comprar y llevar a tu origen los productos de artesanía o gastronómicos de esta sorprendente y muchas veces, desconocida comarca.



Murga, Casa-Torre



La Ruta del Txakoli

La **Ruta del Txakoli de Aiaraldea** te permitirá disfrutar de una experiencia enogastronómica única. Bajo esta marca se asocian **txakolinerías, restaurantes, alojamientos, tiendas y oficinas de turismo** que te ayudarán a descubrir y degustar la calidad de nuestros productos locales y entre ellos y como agente conductor, el txakoli.

Bajo esta marca se organizan además numerosas actividades que te permitirán disfrutar aún más, si cabe, de esta **experiencia que une** la cultura, las tradiciones y el disfrute enogastronómico. Si vas a venir, infórmate antes para poder disfrutar de alguna de ellas.



La gastronomía como experiencia



Y si decíamos que **el Txakoli** marcaba de alguna manera la identidad de la comarca de **Aiaraldea**, no podemos olvidar que su calidad gastronómica es igualmente excelente teniendo en cuenta que contribuye a lo que es la **Gastronomía Vasca**, reconocida internacionalmente. Las recetas de bacalao, los chuletones, las alubias y demás productos de la huerta de primerísima calidad, podrás encontrarlos en cualquiera de sus restaurantes, caseríos gastronómicos o las barras de **pintxos** de sus bares y tabernas.



Así que te proponemos maridar el fresco txakoli con alguno de los productos más cercanos y significativos de la comarca como son sus **morcillas** y **chorizos**, su **queso** y sus **panes caseros**. No olvidamos tampoco **la miel** y **los dulces** típicos.

Y si hablamos de quesos, son varias las queserías con sus productos de **D.O. Idiazabal** procedente de las **ovejas "latxas"** autóctonas de la zona.

Puedes animarte a visitar alguna de ellas. Te va a parecer muy interesante el proceso de elaboración del queso a la vez que podrás degustar sus diferentes variedades.



Experiencias gastronómicas que no te puedes perder

