

A.H. | GETARIA

El caserío Akarregi Txiki de Getaria lleva elaborando txakoli desde antiguo, aunque fue en el año 1996 cuando se creó la nueva bodega de la mano de las familias de Akarregi Txiki y Lasalde, socias en esta exitosa iniciativa. Cuenta con todas las innovaciones técnicas que, hoy por hoy, exige la elaboración de unos caldos de calidad, como los modernos equipos de frío o las prensas neumáticas de nueva generación.

Iker Eizmendi, enólogo y continuador del negocio familiar, opina que «la limpieza y el control de la temperatura a la que deben estar y queremos que estén los caldos son cuestiones importantes» a la hora de conseguir un txakoli óptimo. Otros factores para lograr un buen txakoli son, a su juicio, las innovaciones en las tareas de trasiego y embotellado: «Pasar el vino de una cuba a otra o embotellarlo sin revolucionarlo demasiado es, según nuestra experiencia, un modo para que el txakoli conserve mejor sus aromas».

A partir de 1997, fecha en la que nace la denominación de origen Getariako Txakolina, la actividad de la bodega va creciendo, pasando de las originarias 2 hectáreas de viñedo –en parra, aún hoy en día– y la producción de entre 8.000 y

Los secretos de un txakoli de calidad



Iker Eizmendi, enólogo de la bodega Akarregi Txiki de Getaria, sostiene una botella de su nuevo txakoli rosado.
Gorka RUBIO | ARGAZKI PRESS

10.000 botellas a las 16 hectáreas actuales que posibilitan una producción de 170.000 botellas anuales. Su comercialización tiene como destino principal Gipuzkoa, aunque también llegan a mercados tan lejanos como Japón y Venezuela.

TXAKOLI ROSADO

La bodega Akarregi Txiki produce tres marcas propias de

txakoli: Akarregi Txiki, Lasalde y, desde 2015, el nuevo txakoli rosado, estando las tres reconocidos por la denominación de origen Getariako Txakolina, una garantía en el origen autóctono de las uvas, una cuidada elaboración y un exhaustivo control de calidad.

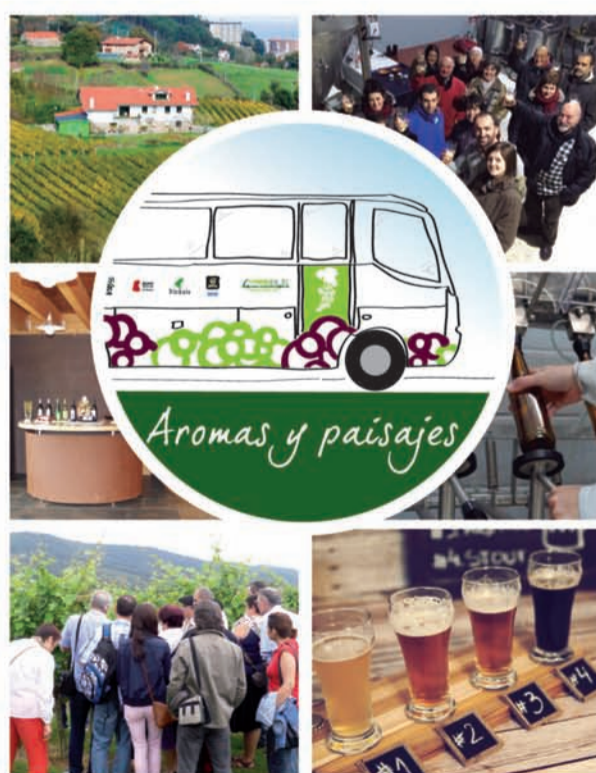
El Txakoli Akarregi Txiki es un vino nacido en los viñedos de las verdes laderas emparra-

das de Getaria, fermentado en cubas de acero inoxidable durante tres meses como mínimo y elaborado en un 95% con uva Ondarrabi zuri y un 5% de Ondarrabi beltza.

El Txakoli Lasalde, con la misma proporción de uvas que el anterior, es un vino de gran calidad nacido «de la unión de unas cuidadas vendimias a comienzos de otoño junto a una esmerada elaboración en virgen, con las más modernas tecnologías de prensado y de fermentación». Este producto, denominado txakoli berezia, es fermentado en cubas de acero inoxidable durante cinco meses como mínimo con uvas anteriormente seleccionadas para obtenerlo. Como el Akarregi Txiki, su graduación alcohólica se sitúa entre los 10 y los 11,5°.

A fines de 2015, la bodega Akarregi Txiki presentó y lanzó al mercado su último producto, el txakoli rosado: «El año pasado ya produjimos 500 litros que, en este, se han convertido en 3.000. Se trata de un rosado con fina burbuja, de aroma intenso y fresco, en boca alegre y burbujeante y suave, elaborado con una mezcla de Ondarrabi zuri y beltza casi al 50%», explica Iker Eizmendi.

«En Euskal Herria, aunque hay gente que le agrada y lo compra, su comercialización está resultando complicada, algo que no sucede en el mercado de Estados Unidos, donde está teniendo muy buena aceptación», concluye.



Aromas y paisajes

TXAKOLIBUS
uribeBUS

21 MAYO. Visita: Larrabetzu. Magalarte Lezama Txakolina (Lezama). Ados Basarte Txakolina (Bakio). **Comida:** Bakio.
16 JULIO. Visita: Mungia. Butroi Txakolina (Gatika). Magalarte Zamudio Txakolina (Zamudio). **Comida:** Erandio.
13 AGOSTO. Visita: Bakio. Txakolingunea (Bakio). Abio Txakolina (Bakio). **Comida:** Armintza / Gorliz.
17 SEPTIEMBRE. Visita: Fika. Zabala Txakolina (Bakio). Crusoe Treasure (Plentzia). **Comida:** Plentzia.

PUNTOS DE ORIGEN

• VITORIA-GASTEIZ Madre Vedruna (parada autobús, lateral Marianistas).....8:30 h.
• BILBAO Plaza Moyua (Banco Santander).....9:30 h.
• MUNGIA (parada bus Ayuntamiento).....9:50 h.

INFORMACIÓN Y VENTA

S.T.I. SERVICIOS TURÍSTICOS INTEGRALES. servitur@stipaisvasco.com • 946 071 707

ITINERARIOS Y HORARIOS

10:00 - 14:00. Visita guiada al municipio, patrimonio y bodegas con degustaciones de txakoli/vino y productos de la zona. Consultar descripción de cada salida en el calendario anexo. Visitas guiadas en castellano.
14:15. Traslado al/los municipio/s (a elección del cliente según calendario) para tiempo libre, ALMUERZO (no incluido en el precio del billete).
18:00. Regreso del Txakolibus hacia los puntos de origen.

LOS PRECIOS INCLUYEN

• Servicio de Autocar Txakolibus/Beer Bus desde origen ida y vuelta.
• Recorrido panorámico por Uribe.
• Guía acompañante hasta mediodía.
• Visita guiada a municipios, patrimonio y bodegas de Uribe con degustación de txakoli/cerveza (según calendario).

Precios por persona IVA incluido. Los menores de edad deberán ir acompañados por un adulto. El billete deberá presentarse a petición del personal de la compañía. Servicio operado por Autobuses Hnos. Arriaga, S.A. (A-01020080) Vitoria-Gasteiz.

BEERBUS
uribeBUS

18 JUNIO. Visita: Arrieta. Cerveza Urban Beer Garagardoa (Zamudio). Cerveza Etxeandia Garardauak (Urduliz). **Comida:** Sopela / Berango.

15 OCTUBRE. Visita: Plentzia. Cerveza Tito Blas Garagardoa (Gorliz). Cerveza Boga Garagardoa (Mungia). **Comida:** Mungia.

PRECIOS

Salida	Adultos	11-17 y mayores 65	Hasta 10
BILBAO / MUNGIA	23,00€	15,00€	5,00€
VITORIA-GASTEIZ	28,00€	18,00€	

Uribe



Bizkaia



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



www.uribe.eu