



# Los mejores maridajes de Euskadi

La gastronomía vasca ha sido, y es, emblema y embajadora de Euskadi durante muchos años. A diferencia de otras, la vasca es una 'cocina de autores' más que de autor, por lo que supone de 'cultura gastronómica' y porque involucra a toda la cadena alimentaria y a la propia sociedad. Además, está basada en materias primas propias del territorio.

POR Jon P. Garmendia

**P**roductos vascos, de calidad. En Euskadi el mar y la tierra han sido generosos con sus materias. El Cantábrico aporta a la gastronomía vasca productos verdaderamente exquisitos y tierra adentro su origen garantiza una calidad extraordinaria, reconocida además por un distintivo propio: 'Eusko Label'.

Descubre, como han hecho

recientemente los prestigiosos World Cheese Awards, los quesos vascos, pero también los productos de la huerta: los pimientos, las alubias, las guindillas, la patata alavesa, la lechuga y el tomate del país.

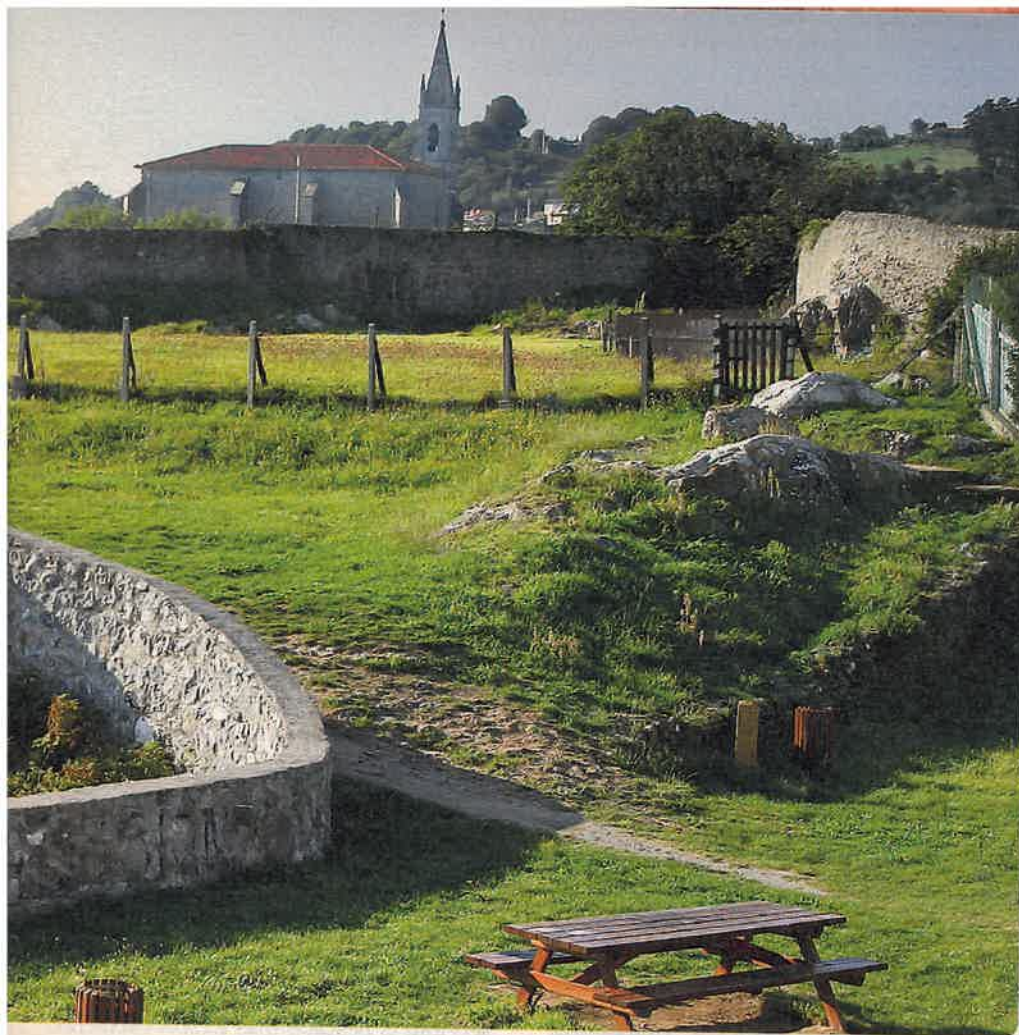
Además Euskadi cuenta con unos excelentes vinos, tintos y blancos, de fama internacional. Los caldos de Rioja Alavesa, con denominación de origen calificada desde 1991, son muy apreciados. Si bien el 79% del vino que se produce en esta comarca es tempranillo, son varias las principales variedades de uva autorizadas para su elaboración: la garnacha, graciano, mazuelo y maturana tinta, para los

tintos, y viura, malvasía, garnacha blanca, tempranillo blanco, maturana blanca, turruntés, chardonnay, sauvignon blanc y verdejo, para los blancos.

No todo el vino vasco es de Rioja Alavesa. El cultivo de atractivas viñas destinadas al txakolí, a lo largo de la costa: en Getaria, Bizkaia, pero también en el interior, en Aiara y en Gernika, viene de antiguo. No obstante, desde hace veinte años, con su inclusión en las denominaciones de origen, se inició una creciente y positiva evolución de este vino. De color blanco, aunque

### ◀ La belleza del paisaje.

En Euskadi, el viajero, además de contemplar un paisaje único, puede disfrutar de su gastronomía probando sus pintxos o recetas típicas.



también tinto y rosado, con carácter y con una creciente presencia en las mesas de todo el mundo, el txakolí se elabora con uvas Hondarribia txuri y beltz, y munemahatsa.

No podemos olvidarnos tampoco de la sidra, presente en los caseríos vascos desde hace siglos. Esta bebida familiar de la zona interior de Euskadi ha pasado a formar parte de la cultura gastronómica vasca a través de las sagardotegis (sidrerías).

#### Mil y una experiencias gastronómicas.

Toda esta riqueza gastronómica, además de degustarla en cualquier rincón, se puede experimentar. En Euskadi el viajero puede, si quiere, vivir experiencias singulares que le permitirán saborearla de otra manera: desde acompañar a los arrantzales (pescadores) en sus faenas en la mar; ayudar a los baserritarras (caseros) en sus labores

de producción de queso, elaboración de sidra, miel, mermelada...; recorrer la ruta del vino de Rioja Alavesa y visitar diferentes bodegas, tradicionales y de vanguardia; realizar catas en bodegas de txakolí; comer en una sidrería; aprender el arte de la cocina con chefs de prestigio; participar en talleres de cocina, visitar mercados, ...

.....  
**Los mejores recorridos enogastronómicos.** Conoce la gastronomía vasca en un recorrido por los principales lugares en los que disfrutar de planes enogastronómicos diferentes, en función de tus gustos y apetencias. Saborea los maridajes de los mejores vinos, de Rioja Alavesa, ▶

**"Generosidad de mar y tierra, sabiduría y tradición dan rango internacional a la gastronomía vasca"**

