

GETARIAKO TXAKOLINA

Gipuzkoan, Getaria eta Zarauzko herrietako malda berdeetan, itsasoaren freskuraz kulunkatuak, **GETARIAKO TXAKOLINA** emango duten mahastiak lantzen dira.

Getariako txakolina berezko nortasuna duen ardo bat baino gehiago da. Mendeetan zehar mantendu den kultur eta tradizio baten jasotzailea dugu eta Euskal Herriko ohitura eta bizitzan ahotsa duen elementua.

Historikoki, euskal kostaldean landua izan bada ere,

pixkanaka lurralde hauek murrizten joan dira Getaria eta Zarautza, zeinek mantendu duten egungo 177 hektarea mahasti.



RELACION DE BODEGAS

ADSCRITAS A LA D.O. GETARIAKO TXAKOLINA
OFICINA EN GETARIA: Parque Aldamar, 4 bajo
Tfno. y Fax 943.14.03.83 - **20808 GETARIA** (Gipuzkoa)
www.getariakotxakolina.com - E-mail: info@getariakotxakolina.com

GETARIA 20808

AGERRE

Agerre baserria
Tfno. y fax: 943.14.04.46

AIZPURUA

San Prudencio Auzoa, 36
Tfno: 943.58.09.22
Tfno: 943.14.06.96

AKARREGI TXIKI

Akarregi Txiki baserria
Tfno.: 943.14.07.26

AMEZTOI

B^o Eitzaga, 10
Apdo. 246 de Zarautz
Tfno. y Fax: 943.14.09.18

ETXETXO

Etxetxo baserria
Tfno.: 943.14.00.85

ZARAUTZ 20800

ARREGI

Talai Mendi Auzoa, 727
Apdo. 155
Tfno.y Fax: 943.58.08.35

BASA LORE

Basa Lore baserria
Tfno.: 943.13.22.31

EIZAGUIRRE

Polígono Abendaño, 10
Tfno.y Fax: 943.13.03.03

AIA 20809

ZUDUGARAI

Ctra. Zarautz-Aia - B^o Laurgain
Tfno.: 943.83.03.86
Tfn.: 943.83.59.52

GAINTZA

Gaintza baserria
Tfno.: 943.14.00.32

GAÑETA

Agerre Goikoa baserria
Tfno: 943.14.01.74

TXOMIN ETXANIZ

Gurutze baserria
Tfno. y Fax: 943.14.07.02
Nagusia Kalea, 42
Tfno.: 943.14.04.74

ULACIA

Cristobal Balenciaga, 9 bajo
Tfno.: 943.14.08.93

REZABAL

Itsas Begi 628
Buzón, 99
Tfno. y Fax: 943.58.08.99

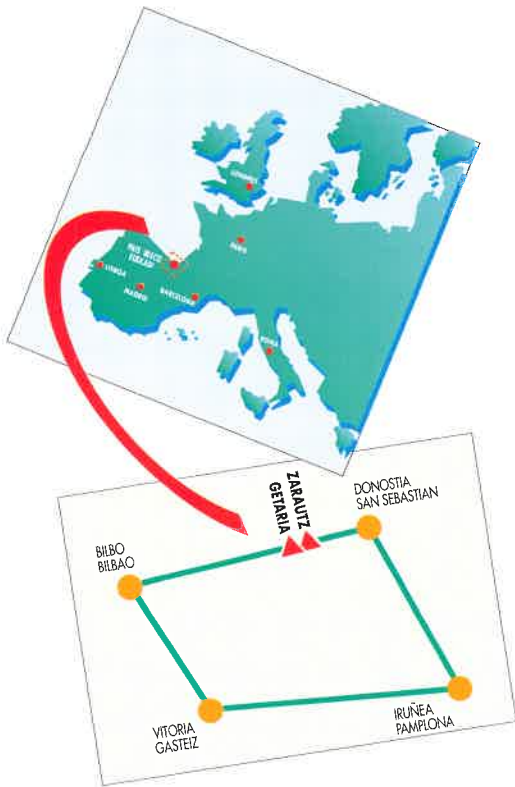
SANTARBA

Santa Barbara Bidea, 20
Tfno: 943.14.04.52

TALAI-BERRI

Talai Mendi Auzoa, 728
Apdo. 184
Tfno. y Fax: 943.13.27.50

SITUACION



GETARIAKO TXAKOLINA

En las verdes laderas emparradas de los municipios costeros de Getaria y Zarautz, en Gipuzkoa, y acunados por la brisa del mar, son cultivados los viñedos con los que se elabora el Txakoli de Getaria - GETARIAKO TXAKOLINA.

El Txakoli de Getaria es algo más que un vino con una personalidad propia. Es el heredero de una cultura y una tradición mantenida durante siglos y elemento con voz propia en la vida y costumbres del pueblo vasco.

Histórica y secularmente cultivado en toda la costa vasca, ha ido reduciendo y concentrándose a los municipios de Getaria y Zarautz, que han mantenido las cerca de 177 Hectáreas de viñedos actuales.



TRADIZIOZ ARDO GAZTE BAT

Bertako bi aukerak, bata Hondarrabi Zuria, mahastiaren %85 dena eta Hondarrabi Beltza, gainontzeko %15, dira lantzen diren mahatsonduak. Beti luze eta garai, eguzkiaren izpien bila, Getariako txakolina egin ahal izateko mahatsak beharrezko duen heldutasun oreka lor dezan.

Udazken hasieran, azukre eta garraztasun oreka bilatuaz egindako mahasbiltze zainduak lortzen dute

Txakolina: guzti hau, prentsa eta hartzidurazko egungo teknologiaz tajaturiko laborazio sakon batekin.



EN EL VASO Y EN LA CAZUELA

Integrado en la gran tradición gastronómica vasca, el TXAKOLI DE GETARIA, es la bebida ideal y acompañante de los pescados y mariscos de nuestras costas. Bien asados o en salsas, todos ellos se conjugan perfectamente con el Txakoli, ofreciendo al degustador y comensal una profunda y exquisita experiencia gastronómica.

Pero es probablemente con un pescado, la anchoa en salazón, con la que nosotros, los cosecheros del Txakoli de Getaria se lo ofrecemos, si nos visita en alguna de nuestras bodegas de Getaria, Zarautz y Aia.



EDALONTZIAN ETA KAZOLAN

Euskal gastronomi tradizioan kokatuz, **GETARIAKO TXAKOLINA**, gure kostaldeko arrain eta itsaskien lagungarri ezin hobeia dugu. Ongi erreak edo-ta saltsan, denak bat datoz txakolinarekin, jaleari gastronomi esperientzia zoragarria eskainiz.

Baina guk, Getariako mahastizaleok, Getaria, Zarautz eta Aiako bodegak ikustera etortzen bazara, arrain berezi batekin eskainiko dizugu, gazitutako antxoarekin alegia.

*Txakolin, txakolin,
txakolinak on egin.
Guztiok edaigun
elkarrekin.*

*Eskuan jasotzen dut
maitasunez,
gure mahasti gorrian
gure gogo biziaren
agergarri denez.*

*Ezkura eskaintzen dut
atseginez,
gure mahastien ardo,
gure gogoen bero
suhartua denez.*

B. Gandiaga

UN VINO JOVEN POR TRADICION

Dos variedades autóctonas, la *Hondarrabi Zuri*, que supone el 85% del viñedo, y la *Hondarrabi Beltza*, el 15% restante, son las cepas que cultivadas en emparrados altos y extendidos, buscando la máxima insolación para alcanzar una equilibrada madurez, producen las uvas con las que se elabora el Txakoli de Getaria.

Unas cuidadas vendimias a comienzos de otoño, buscando el equilibrio de azúcares y acidez, junto a una esmerada elaboración en virgen, con las más modernas tecnologías de prensado y de fermentación producen el Txakoli.



MAISU LAN BAT

Txakolinak, oraindik ere, tradizio eta nortasunarekiko kultua mantentzen duen ardo da, aldaketarik gabe eta aihen beretan laborazio berezia izaten duelarik botilatuaren unerarte.

Ondorioa ardo zuri, gazte eta fruitatua da. Graduazio erdikoa (9,5° - 11,5°) eta berezko garratzasuna duena. Oso ardo pertsonala eta berezi da. Fresku zerbitzatu behar da eta ohi da basora gorantzik bota, karbono-orratz txikiekin batera, bere laborazio bereziaren ondorioak, bere lurrin aukera osoa aska dezan.



LA CALIDAD COMO VEHICULO

Fruto del esfuerzo de recuperación y de calidad llevado a cabo conjuntamente por los cosecheros y la administración vasca, en 1989 fue reconocido el Txakoli de Getaria como DENOMINACION DE ORIGEN con el nombre de GETARIAKO TXAKOLINA. Es actualmente la Denominación de Origen más pequeña en extensión del estado español.

Desde su sede en Getaria, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen, vela para que el origen de las uvas autóctonas, su cuidadosa elaboración y control de calidad, se aunan para ofrecerle al consumidor la garantía del Txakoli de Getaria.

Esta garantía queda reflejada por el Sello de la Denominación de Origen "GETARIAKO TXAKOLINA" incorporada en la etiqueta de cada cosechero, así como en el precinto sellado con la numeración de serie controlada.



"Mahasti Jaun"

KALITATEA HEDAPENEZKO IBILGAILUA

Kalitatearen eta biltza esfortzuaren fruitua, mahastizale eta Euskal Administrazioaren arteko laguntzaz egina, 1989 urtean Getariako Txakolinaren izenak Jatorrizko Izendapena onartzea izan zen. Gaur egun, Estatu Espainoleko lurralde txikiena duen Jatorrizko Izendapena.



Getarian duen sedetik, Jatorrizko Izendapenaren Kontseilu Erregulatzailera alegia, zaintzen da bertako mahatsen jatorria eta laborazio zaindua eta kalitatezko kontrola egin daitezen, horrela Getariako Txakolina eskaintzerakoan bermatua izan dadin.

Mahastizale bakoitzak etiketan ezarritako "GETARIAKO TXAKOLINA" Jatorrizko Izendapenaren Zigiluak bermatzen du hau, halaber ere zigiluzko prezintuaren kontrolezko sailaren zenbakiak.

UNA TAREA DE MAESTROS

El txakoli es un vino que aún mantiene el culto a la tradición y a la personalidad, con una peculiar elaboración sobre sus propias lías sin trasiegos hasta el momento del embotellado.

El resultado es un vino blanco, joven y afrutado. De graduación moderada (9,50° - 11,5°) y con una leve acidez característica. Es un vino muy personal y diferenciado. Hay que servirlo fresco y es costumbre romperlo en vaso, de manera que desprenda junto con pequeñas agujas de carbónico, fruto de su peculiar elaboración, toda la gama de sus aromas varietales.

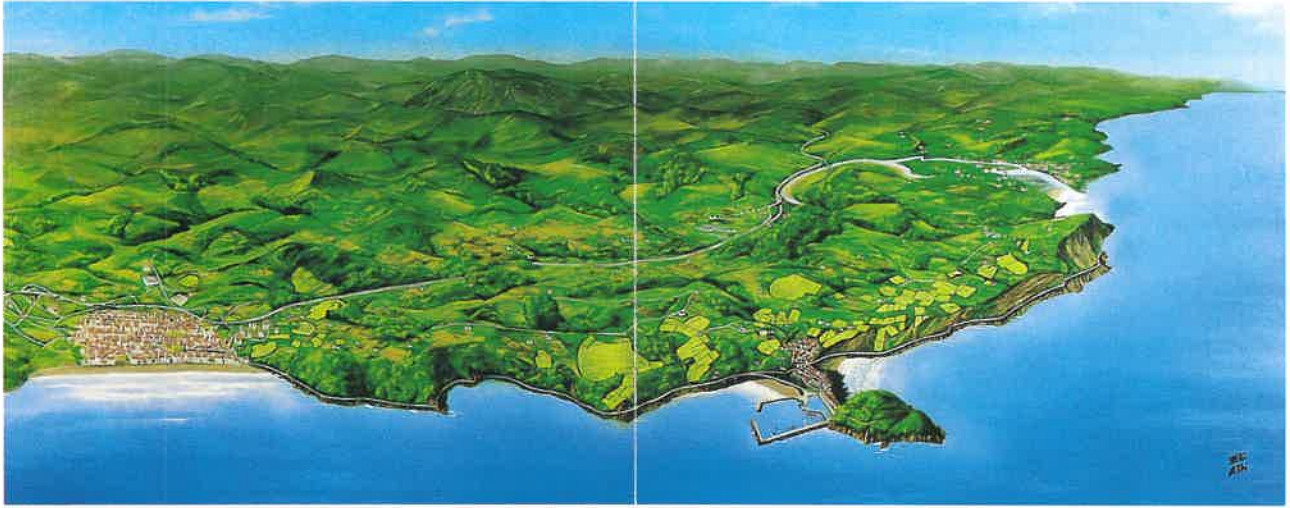


Jatorrizko Izendapenaren Sede

GETARIKO TXAKOLINA

GETARIKO TXAKOLINA

ZARAUZ



GETARIA



AIA





Getariako Txakolina

DENOMINACION DE ORIGEN



Getariako Txakolina egiteko aukera eskaintzen duten mahastiak Getaria, Aia eta Zarautz eta Gipuzkoa osoko mahats-parrez beteriko mendi-mazeletan lantzen dira, itsasoko haize leunak gozatuak.

Los viñedos con los que se elabora el Txakoli de Getaria-Getariako Txakolina son cultivados en las verdes laderas emparradas de Getaria, Aia y Zarautz, y actualmente en todo el territorio de Gipuzkoa.

Les vignes avec lesquelles est élaboré le Txakoli Getaria-Getariako Txakolina sont cultivées en espalier sur les versants verdoyants de Getaria, Aia et Zarautz et l'ensemble du territoire de Gipuzkoa, bercées par la brise de la mer.

The vineyards that produce Txakoli de Getaria-Getariako Txakolina are grown on the arbors that line the green slopes of Getaria, Aia and Zarautz and the entire territory of Gipuzkoa, swaying gently the sea breeze.

C.R.D.O. Getariako Txakolina: Parque Aldamar, 4 bajo. 20808 Getaria -Gipuzkoa-
Tel. 943 14 03 83 fax. 943 89 60 30 | info@getariakotxakolina.com | www.getariakotxakolina.com

Getariako Txakolina

Txakolina ardo zuria, gaztea eta fruta-gustukoa da, bertako bi mahats-barietatez sortua Hondarrabi Zuri (%95) eta Hondarrabi Beltza (%5). Erdi-mailako graduazioa (10,5° - 11°) eta bere nortasunaren parte den garratzasun-puntua dituenortasun handiko ardoa dugun. Fresko zerbitzatu behar da, eta mahatsgintza bereziaren ondorioz, orratz karboniko txikiekin batera, bere lurri-sorta guztia askatzen du.

El Txakoli de Getaria

El Txakoli es un vino blanco, joven y afrutado, elaborado con las variedades autóctonas Hondarrabi Zuri (95%) y Hondarrabi Beltza (5%). De graduación moderada (10,5° - 11°) y con una leve acidez característica. Es un vino muy característico y diferenciado. Hay que servirlo fresco, y desprende junto con pequeñas agujas de carbónico, fruto de su peculiar elaboración, toda su gama de aromas.

Le Txakoli de Getaria

Le Txakoli est un vin blanc, jeune et fruité, élaboré avec les variétés autochtones Hondarrabi Zuri (95%) et Hondarrabi Beltza (5%). Son degré d'alcoolisation est modéré (10,5°-11°) et il possède une légère acidité caractéristique. C'est un vin de caractère, bien différencié. Il doit être servi frais, il dégagera alors toute sa gamme d'arômes, en même temps que de petites pointes de gaz carbonique, fruit de son élaboration particulière.

Getaria's Txakoli

Txakoli is a young, fruity white wine produced from these two vines Hondarrabi Zuri (95%) and Hondarrabi Beltza (5%). It has a medium alcohol content (10,5° - 11°) and a slight characteristic acidity. This is a wine with a clearly differentiated character. It should be served chilled. As a result of the fermentation process, this wine is slightly sparkling, producing a tingle on the palate and a full range of aromas.

Getariako Txakolina

DENOMINACION DE ORIGEN



Upategiak, Bodegas, Caves, Wineries

Bertan dastatu · Degustación · Dégustation · Tasting

Bertan erosi · Venta directa · Vente directe · Direct sales



1) Agerre

943 14 04 46
 agerre@agerretxakolina.com
 www.agerretxakolina.com
 Agerre baserria,
 Askizu auzoa
 GETARIA



2) Aizpurua

943 14 06 96 / 943 58 09 22
 aizpuruaaiaile@yahoo.es
 www.txakoli.aizpurua.com
 Carretera Meagas
 GETARIA



3) Akarregi Txiki

689 03 57 89
 lasaldeelarte@hotmail.com
 www.akarregitxiki.com
 Akarregi-Txiki baserria,
 Akarregi auzoa
 GETARIA



4) Ameztoi

943 14 09 18
 ameztoi@txakoliameztoi.com
 www.txakoliameztoi.com
 Eitzaga auzoa, 10
 GETARIA



5) Arregi

943 58 08 35
 info@txakoiarregi.com
 www.txakoiarregi.com
 Taimendi auzoa, 727
 (Junto al Camping)
 ZARAUTZ



6) Basa Lore

943 13 22 31
 basa-lore@mixmail.com
 www.basalore.com
 Basa Lore baserria,
 Santa Barbara auzoa, 1
 ZARAUTZ



7) Bengoetxe

943 88 49 55
 inakietxebemia@hotmail.es
 www.txakolibengoetxe.com
 Bengoetxe baserria
 OLABERRIA



8) Eizaguirre

943 13 03 03
 eizaguirre@eizaguirretxakoli.com
 www.eizaguirretxakoli.com
 Azpeti bidea, 18
 ZARAUTZ



9) Elkano

600 80 02 59 / 652 73 07 25
 ximerakoria@hotmail.es
 www.txakolielkano.com
 Elkano Etxea
 Eitzaga auzoa
 GETARIA



10) Etxetxo

943 14 00 85
 oier@etxetxo.com
 www.etxetxo.com
 Etxetxo baserria,
 San Prudentzio auzoa
 GETARIA



11) Gorosti

670 40 84 39
 gorostibodega@hotmail.com
 www.flyschtxakolina.com
 Elorriaga auzoa, Itziar
 DEBA



12) Gaintza

943 14 00 32
 info@gaintza.com
 www.gaintza.com
 Gaintza baserria
 Akarregi auzoa
 GETARIA



13) Gañeta

943 14 01 74
 gainetaxakolina@gmail.com
 Agerre Goikoa baserria,
 Askizu auzoa
 GETARIA



14) Hiruzta

943 64 66 89
 info@hiruzta.com
 www.hiruzta.com
 Jaizubia, 266
 HONDARRIBIA



15) Kataide

943 77 19 13
 arregui.her@telefonica.net
 Egi Haundi baserria
 ARRASATE



16) K5 Argiñano

943 24 00 05
 bodega@txakolina-k5.com
 www.txakolina-k5.com
 Andatza auzoa, parcela 9
 AIA



17) Mokoroa

943 83 39 25
 bodega@txakolimokoroa.com
 www.txakolimokoroa.com
 Kortaburu baserria,
 Urteta auzoa
 ZARAUTZ



18) Rezabal

943 58 08 99
 info@txakolirezabal.com
 www.txakolirezabal.com
 Itsas Begi Etxea, 628
 ZARAUTZ



19) Sagamiña

943 60 32 25
 txakolisagamiña@live.com
 www.sagamiña.com
 Sagamiña baserria
 MUTRIKU



20) Santarba

943 14 04 52
 santarba-txakolindegia@hotmail.es
 Santa Barbara bidea, 7
 ZARAUTZ



21) Talai Berri

943 13 27 50
 info@talaiberri.com
 www.talaiberri.com
 Taimendi auzoa, 728
 (Junto al Camping)
 ZARAUTZ



22) Txomin Etxaniz

943 14 07 02
 txakoli@txominetxaniz.com
 www.txominetxaniz.com
 Eitzaga auzoa, 21
 GETARIA



23) Ulacia

943 14 08 93
 nicolasulacia@euskalnet.net
 www.ulacia.com
 Carretera Meagas
 GETARIA



24) Upaingoa

948 78 22 55 / 670 28 80 86
 administracion@naparake.com
 www.upain.es
 Zañartuko auzoa
 ONATI



25) Urki

607 73 28 73
 info@urkibakolina.com
 www.urkibakolina.com
 Urkidi baserria,
 Askizu auzoa
 GETARIA



26) Zudugarai

943 83 03 66
 txakolizudugarai@euskalnet.net
 www.txakolizudugarai.com
 Cira, Zarautz-Aia
 AIA

1.- ZUDUGARAI (Aia)

2.- TALAIBERRI (Zarauz)

3.- ARREGI (Zarauz)

4.- REZABAL (Zarauz)

5.- EIZAGUI

ZUDUGARAI

TALAI BERRI
Hondarribi zuri

ARREGI

Rezabal
2005

Eiza



Getariako Txakolina
IBILBIDEA · RUTA · ROUTE

Txomin Etxaniz
GETARIA 2005

AIZPURUA. B
COSECHA 2005

ULACIA

GAINITZA

AKARREC

10.- GURUTZE (Getaria)

11.- AIZPURUA (Getaria)

12.- ULACIA (Getaria)

13.- GAINITZA (Getaria)

14.- AKARREC

RE (Zarautz)

6.- SANTARBA (Zarautz)

7.- BASA LORE (Zarautz)

8.- T. ETXANIZ (Getaria)

9.- AMEZTOI (Getaria)

Quirre
Txakolina
ZARAUTZ - ESPAÑA
11% Vol.

Santarba
Txakolina
ZARAUTZ - ESPAÑA
11% Vol.

BASA LORE
Txakolina
ZARAUTZ - ESPAÑA
11% Vol.

Txomin Etxaniz
GETARIA 2005
Txakolina
11% Vol.

Ameztoi
Txakolina
GETARIA 2005
11% Vol.



Txiki
Txakolina
GETARIA 2005
11% Vol.

Etxetxo
Txakolina
GETARIA 2005
11% Vol.

Urki
Txakolina
GETARIA 2005
11% Vol.

AGERRE
Txakolina
GETARIA 2005
11% Vol.

GAÑETA
Txakolina
GETARIA 2005
11% Vol.

TXIKI (Getaria)

15.- ETXETXO (Getaria)

16.- URKI (Getaria)

17.- AGERRE (Getaria)

18.- GAÑETA (Getaria)



327 HEKTAREA · HECTÁREAS · HECTARES

Seinalazaturik dagoen ibilbidean barrena, gainera, Getariako Txakolina egiteko lantzen diren 327 hektarea mahasti ikusiz gozatuko duzue. Egiten den Getariako Txakolin gehiena zuria da eta, laborantza zein ardogintza mota bereziaren bidez ekoizten delarik, XII. mendetik lantzen da, gutxienez.

Follow the route's signs to see the 327 hectares of vines, mainly growing white grapes, used to make Txakoli from Getaria, following a peculiar form of cultivation and production since the 12 century.

A lo largo de esta ruta señalizada, podrá asimismo disfrutar de las 327 hectareas de viñedos con las que se elabora el Txakoli de Getaria, vino blanco en su mayoría y que es el fruto de un cultivo y una elaboración peculiar, del que se tiene constancia desde el siglo XII.

Tout au long de cet itinéraire balisé, vous pourrez aussi découvrir les 327 hectares de vignes qui servent à l'élaboration du Txakoli de Getaria, un vin principalement blanc qui est le résultat d'une culture et d'une élaboration particulières, dont les origines remontent au XIIIe siècle.



GAZTEA · JOVEN · YOUNG · JEUNE

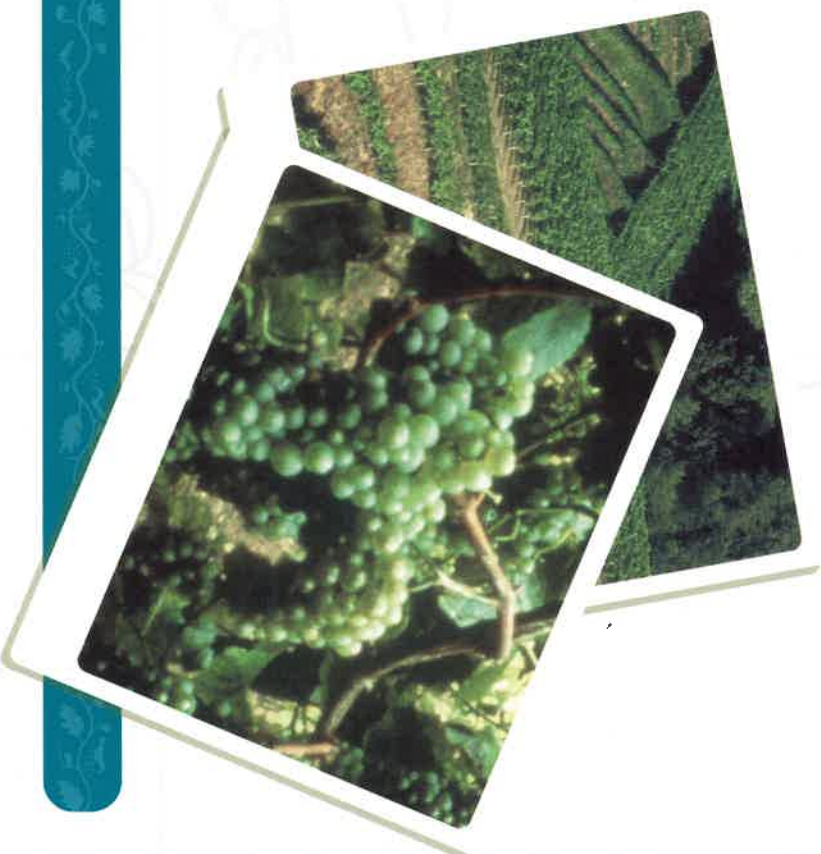
Gaztea, fruta-gustukoa eta freskoa, Getariako Txakolina, batez ere, Hondarribi Zuri barietateaz lantzen da eta lagun estimatua dute hasierako plater guztiek, itsaskiek, arrainek eta okel zuriek. Bereziki gomendagarria da gure kaietako antxoia eta hegaluzeekin batera hartzea.

Joven, disfrutado y fresco, el Txakoli de Getaria se elabora fundamentalmente con la variedad Hondarribi Zuri y acompaña espléndidamente a todo tipo de entrantes, mariscos, pescados y carnes blancas. Recomendamos hacerlo con las anchoas y bonitos de nuestros puertos.





Young, fruity and fresh, Txakoli from Getaria is fundamentally made from the Hondarribi Zuri grape variety and provides a splendid accompaniment for all types of starters, seafood, fish and white meat. We recommend drinking it alongside the anchovies and tuna caught off our shores.

Jeune, fruité et frais, le Txakoli de Getaria est élaboré fondamentalement à partir du cépage Hondarribi Zuri et accompagne à la perfection tout type de hors d'œuvre, fruits de mer, poissons et viandes blanches. Nous vous le recommandons particulièrement pour savourer les anchois et les thons de nos ports.



ZUDUGARAI Ctra. Zarautz-Aia, Lauzgain Auzoa · 20809 Aia · txakolizudugarai@euskalnet.net
 TALAI BERRI Tolaimendi 728, junto al Gran Camping · 20800 Zarautz · info@talaiberri.com
 ARREGI Tolaimendi Auzoa 727 · 20800 Zarautz · txakoliarregi@terra.es
 REZABAL Ixos Begi etxea 628 · 20800 Zarautz · rezabal_txakolina@yahoo.es
 EIZAGUIRRE Abendoño kalea 10 · 20800 Zarautz · eizaguirre@hotmail.com
 SANTARBA Santa Barbara Bidea · 20800 Zarautz
 BASA LORE Basa Lore Baserria, Santa Barbara Auzoa · 20800 Zarautz · basalore@mixmail.com
 TXOMIN EIXANIZ Eitzoga Auzoa 21 · 20808 Getaria · txakoli@txominexaniz.com
 AMEZTOI Eitzoga Auzoa 10 · 20808 Getaria · ameztoi@txakolimeztoi.com
 TXOMIN EIXANIZ Gurutze baserria · 20808 Getaria · txakoli@txominexaniz.com
 AIZPURUA Carretera Meagas · 20808 Getaria · 943.58.09.22
 ULACIA Cristóbal Balenciaga 9 · 20808 Getaria
 GAINITZA Gaintza Baserria · 20808 Getaria · josebalazkano@gmail.com
 AKARREGI TXIKI Akarregi-Txiki Baserria, Akarregi Auzoa · 20808 Getaria
 ETXETXO Etxetxo Baserria, San Prudentzio Auzoa · 20808 Getaria · etxetxo@euskalnet.net
 URKI Urkidi Baserria, Askizu Auzoa · 20808 Getaria · gardian@hotmail.com
 AGERRE Agerre Baserria, Askizu Auzoa · 20808 Getaria · txakaguerre@terra.es
 GAÑETA Agerre Goikoa Baserria, Askizu Auzoa · 20808 Getaria

 Berton dostatu · Degustación · Dégustation · Tasting

943.83.03.86
 943.13.27.50   ZUDUGARAI
 943.58.08.35 TALAI BERRI
 943.58.08.99 ARREGI
 620.77.90.25 REZABAL
 943.14.04.52 EIZAGUIRRE
 943.13.22.31 SANTARBA
 943.14.07.02 BASA LORE
 943.14.09.18 TXOMIN EIXANIZ
 943.14.07.02 AMEZTOI
 943.14.06.96 GURUTZE
 943.14.08.93 AIZPURUA
 943.14.00.32 ULACIA
 689.03.57.89 GAINITZA
 943.14.00.85 AKARREGI TXIKI
 943.14.00.49 ETXETXO
 943.14.04.46 URKI
 943.14.01.74 AGERRE
 GAÑETA

 Berton erosi · Venta directa · Vente directe · Direct sales

IBILBIDEA · RUTA · ROUTE



Txakolina egiten duten txakolindegi guztiak barne hartzen dituen ibilbide honek, upeldegia bistatzeko, txakolina dastatzeko eta gure ardoa erosteko aukera eskaintzen dizue. Ibilbidea, egoitza Getarian duen Getariako Txakolina Jatorri Deiturak babestua da.

Esta ruta, a lo largo de su trayecto abarca a todas las bodegas elaboradoras de Txakoli, brindándoles la oportunidad de visitar, degustar y comprar nuestro vino. Está amparada por la Denominación de Origen Getariako Txakolina con sede en Getaria.

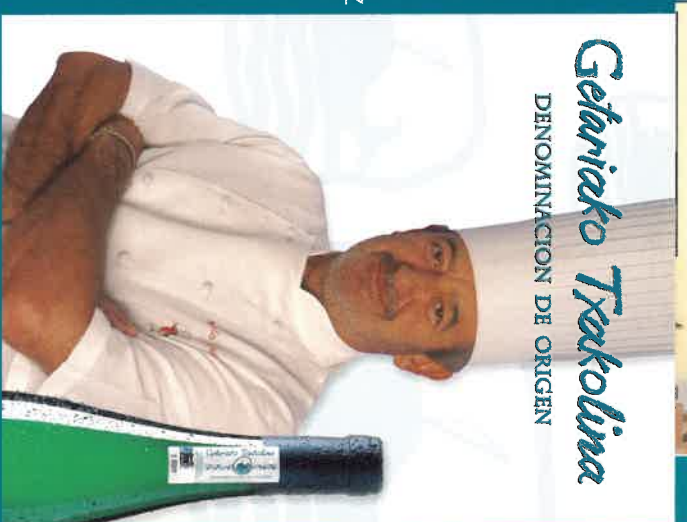
This route will include all the wineries making Txakoli along its way, providing you with the chance to visit, taste and buy our wine. The route is supported by the Getariako Txakolina Denomination of Origin which is based in Getaria.

Cet itinéraire inclut dans son trajet la visite de toutes les caves productrices du vin de Txakoli, vous donnant ainsi l'opportunité de déguster et d'acheter notre vin. Il bénéficie de l'approbation du Conseil de Régulation de l'Appellation d'Origine Getariako Txakolina, dont le siège se trouve à Getaria.



IBILBIDEA · RUTA · ROUTE

IBILBIDEA · RUTA · ROUTE



IBILBIDEA · RUTA · ROUTE