

EUSKADIKO
ENOGASTRONOMIA
MUSEO ETA
GUNEEN SAREA



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

RED DE
MUSEOS Y CENTROS
ENOGASTRONÓMICOS
DE EUSKADI



- Bilbao
- Donostia/
San Sebastián
- Vitoria-Gasteiz
- Casa de Juntas
de Gernika
- Puente
Bizkaia
- San Juan de
Gaztelugatxe
- Museo Balenciaga
- Santuario de Lotoia
- Laguardia

www.turismo.euskadi.eus

EUSKADI



EUSKO JAURLARITZA
ERAZKUNTZA, LANAREN
ETA LEHIAKUNTZAREN
ERAKUNTZA

GOBIERNO VASCO
DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA,
INDUSTRIA Y COMERCIO

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia
Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

Caseario Museo Igartubeti
Igartubeti Baserri Museoa
Carretera Ezkio km 1 • 20709 Ezkio-Iizaso (Gipuzkoa)
T.: 943 722 978
@: igartubeti@gipuzkoa.eus

Centro D'Elikatuz Zentroa
Santa María, 24 • 20240 Ordizia (Gipuzkoa)
T.: 943 882 290
@: delikatuz@ordizia.eus

Gaztaren Interpretazio Zentrua
Centro de Interpretación del Queso
Kale Nagusia, 37 • 20213 Idiazabal (Gipuzkoa)
T.: 943 163 203
@: info@idiazabalturismo.com

Gorrotxategi
Konfiteri Museoa / Museo de la Confitería
Lebuaga Kalea • 20400 Tolosa (Gipuzkoa)
T.: 943 697 413
@: tour@tolosaldea.eus

Sagardotxoa
Euskal Sagardoaren Museoa/Museo de la Sidra Vasca
Kale Nagusia 48 • 20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
T.: 943 550 575
@: info@sagardotxoa.eus

Txakolinguena
Basgoko Bides Nagusia, 3 • 48130 Bakio (Bizkaia)
T.: 94 602 85 13
@: txakolinguena@bizkaia.eus

Villa-Lucía Ardoaren Gune Tematikoa
Centro Temático del Vino Villa-Lucía
Ctra. Logroño, s/n • 01300 Laguardia (Álava)
T.: 945 600 032
@: museo@villa-lucia.com
@: reservas@villa-lucia.com

EUSKADIKO ENOGASTRONOMIA MUSEO ETA GUNEEN SAREA

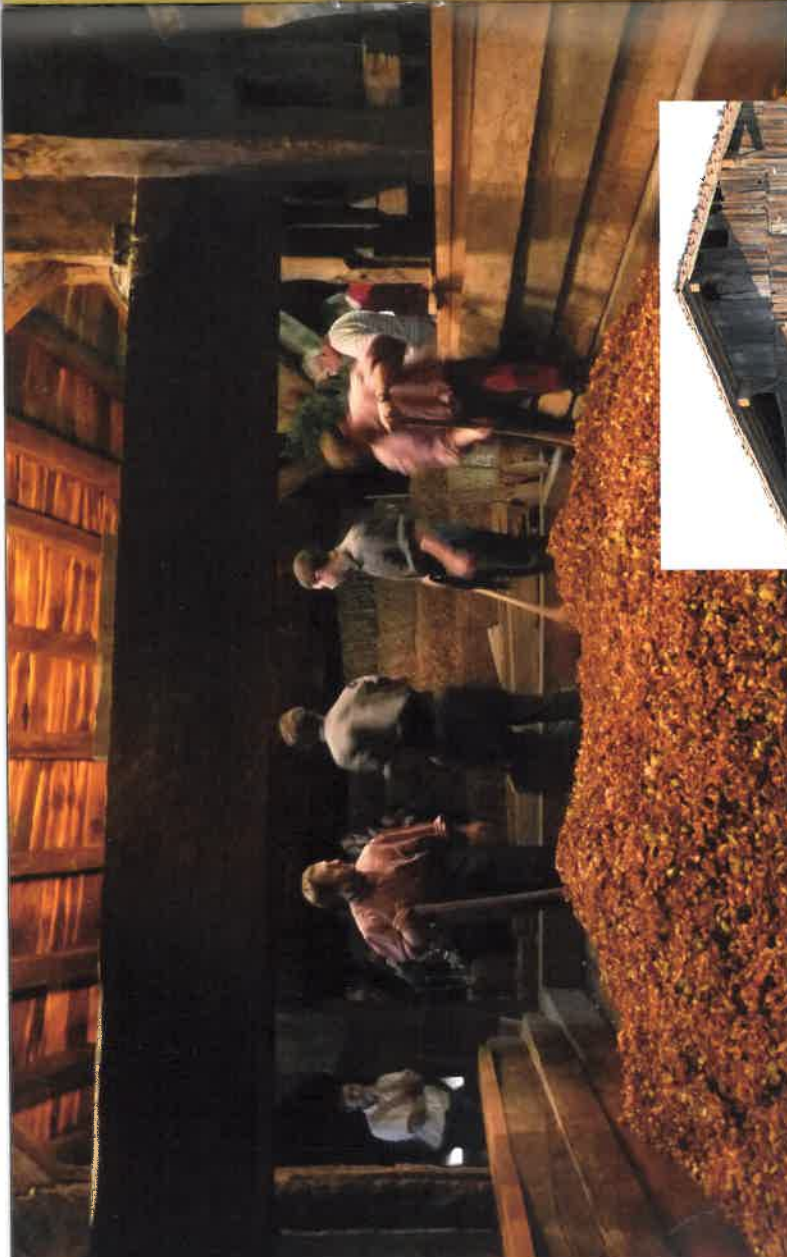


EUSKADI
BASQUE COUNTRY

RED DE MUSEOS Y CENTROS ENOGASTRONÓMICOS DE EUSKADI

Euskadiko Enogastronomia Espazio, Zentru eta Museoen Sarea ezagutzera gonbidatzen zaituzte gure gastronomia gehiago ezagutzeko. Bere zelharkatu, ardoa, txakolina, sagardoa, gazta txokolatea lantzen duten pertsonekin batera. Instalazioak bisitatu, bere historia ezagutu eta lurraldeko aitxor txiki hauek dastatu.

Descubre más sobre nuestra gastronomía, y los Museos, Centros y Espacios Enogastronómicos de Euskadi. Atraviesa sus puertas y déjate llevar por la sabiduría de aquellos que elaboran vino, txakoli, sidra, queso o chocolate. Visita sus instalaciones, conoce su historia y degusta pequeños tesoros de nuestra tierra.



Casero Museo Igartubeti
Igartubeti Baserri Museoa
Ezkio-Itsaso (Urola Garaia)
www.igartubetibaserria.eus

Gerturatu Euskal baserrien inguruko bizimodu eta historia ezagutzera. Zurezko jatorrizko euzkura duen Igartubeti Baserriak, sagardo dolare bat dauka bere barnealdean. XVI. mendeko euzkura hau marxan jartzeak, sagarraren usainaz gozatzeak, produktua dastatzeko aukerak edota orain dela mende batzuetako eguneko lan eta bizimodua ezagutzeak, ekintza ahaztezin bat izatea egiten duite.

Acércate a la historia y evolución de los caseríos vascos y sus modos de vida. El Caserío Igartubeti, formado por una estructura original de madera excelentemente conservada, tiene en su interior un gran lagar de sidra. Poner en funcionamiento esta estructura de madera del siglo XVI, el aroma de la manzana y su primer mosto, la actividad cotidiana de hace siglos... hacen impresionante e inolvidable esta actividad.



Esperientziak

Bisita gidatuak

Ezagutu Igartubeti baserria, bikain mantendutako bere jatorrizko egurrezko egitura eta dolara kugaria, gure ezberdinetatik eskaintzen dugun bisitari.

Interpretazio zentroan, Igartubeti baserriko familia eta auzotarraren ahotsean bitartez, euskal baserrien historia, bilakaera eta baserriarren bizimodua gogora ekartzen dira.

Sagardo astea

Urrian, sagar prentisaketaz goza ezazu, baserriaren ohiko prozedura jarraituz, dolareko lanaren berri zuzenean eta zehatz-mehatz eskaintzen duguz. XVI. mendeko zurezko egitura hau indarrez, bihurtzea, sagarraren usaina eta lehen muztogaren lurruna, aspaldiko lan baten lekuko izatea... esperientzia honetan dena da zirraragarri.

Barrikotea

Sagar zukua fermentatu ondoren, martxoan, barrikotean, sagardoa dastatu bertsolariek eta trikitilarek giroa alaituz.

Galleta ekologikoak egiten ikasteko tailerra

Familian irina, azukrea eta gurina nahastuz egun zure galleta ekologikoak.

Gastronomi tailerak eta dastaketak

Goza ezazu baserriarek eskaintzen dizkuzuen produktu gastronomikoetatik, sagarraz, gaztaz, sagardoaz, Igartubetin antolatzen ditugun jarduerak ezberdinetan.

Experienciak

Visitas guiadas

Descubre el caserío Igartubeti, excelentemente conservada y su visita por sus diferentes estancias. En el centro de interpretación, a través de los vecinos de Igartubeti, revive la vida cotidiana de sus habitantes.

Semana de la Sidra

En octubre, disfruta de esta actividad siguiendo el procedimiento tradicional de funcionamiento esta estructura de manzana, el aroma del primer mosto de hace siglos, hacen impresionantes.

Barrikote

Tras el proceso de fermentación del azúcar en compañía de bertsolaris y trikitilari.

Taller de elaboración de galleta

Elabora en familia tus propias galletas ecológicas.

Talleres y degustaciones gastronómicas

Disfruta de nuestros productos gastronómicos, como el queso, las baserriarras, la manzana, el queso, que se organizan en Igartubeti.



Visita virtual

Bisita birtuala

Erreserbak / Reservas

943 722 978

igartubeti@gipuzkoa.eus



Esperientziak



- **Deikatu zentroko bisita gidatua**
Deikatu Zentroko bisita gidatua, elikadura, nutrizio eta gastronomi gureak ezagutzeko. Zure zentzumen guztxekin gozatuko dizu bisita honetan eta elikadura osasuntsu eta orekatu bat lortzen ikusiko duzu.
- **Ordiziako azoka, zentzumenez oparia Esperientzia**
Esperientzi honetan sukaldari batek lagunduko du azokara eta bere laguntzarekin bertako produktuak eta bere ekizteak ezagutuko dituzu. Jakia aukaratu. Deikatu zentroan dagoen sukaldari sukaldariekin prestatuko dituzu. Esperientzia bukatzeko jaki hauek dastatuko ditugu.
- **Ordiziako azoka eta bere produktuen ibilbidea**
Ibilbide honetan, batz ere taldean egiteko antolatuta dagoena, Ordiziako azoka eta Deikatu Zentroa ezagutuko dira. Ondoren Ordiziako jateko batean menu osasungarri bat dastatzen da eta eguna bukatzeko idiazabal gazta egiten duen gaztartegegi bat bisitatu da.
- **Deikatu Zentroko bisita gidatua + gaztandegi batera bisita**
Deikatu zentroko bisita gidatua, gaztandegi bateko bistarekin osatu daiteke. Gaztandegian Idiazabal gazta nola egiten den ikusiko dugu.
- **Deikatu Zentroko bisita gidatua + bazkaria sagardotegi batean**
Deikatu zentroko bisita gidatua, sagardotegi batean bazkari batekin osatu daiteke. Sagardotegian sagardoa nola egiten den azalduko ditugute.
- **Idiazabal Gaztaren Ibilbidea, GR 283**
Ibilbide honetako etapa bat Ordizian bukatzen da. Herri hiriak izugarriko jolasa du Idiazabal gaztaren, astenaz, enero ospatzen den azokagatik eta urtean zehar egiten diren azoka bereziengatik.
- **Dastaketa gidatuak**
Urtean zehar Deikatu Zentroan dastaketa gidatu ezberdinak antolatzen dira: gazta, sidra, txakolina, azoka, barazkiak,...

Erreserbak / Reservas
943 882 280
delikatuz@ordizia.eus

Experiencias

- **Visita guiada del Centro D'elikatuz**
Visita guiada del Centro D'elikatuz, centro referencial de alimentación, nutrición y gastronomía. Disfrutará todos los sentidos y aprenderá a alimentarse de forma equilibrada.
- **Experiencia gastronómica Mercado de Ordizia**
En esta experiencia un cocinero te acompañará al mercado de primera mano a los productores y sus productos. Una vez elegidos los mejores productos de nuestro mercado D'elikatuz ayudarás al cocinero a prepararlos. Terminar la visita es degustando los productos referidos.
- **Ruta del Mercado de Ordizia y sus productos**
En esta ruta, organizada sobre todo para grupos, se degustará de los mercados, el centro D'elikatuz, se degustará en un restaurante de Ordizia y se termina el día con una visita a la Denominación de Origen Idiazabal.
- **Visita guiada del Centro D'elikatuz + visita a un queso**
Se puede combinar la visita guiada del Centro D'elikatuz a una quesería tradicional para conocer el proceso artesanal del queso Idiazabal.
- **Visita guiada del Centro D'elikatuz + comida en un restaurante**
La visita del Centro D'elikatuz se puede complementar con una comida en una sidrería típica donde nos explicarán el proceso de elaboración de la sidra y utilizarán para elaborar sidra de forma artesanal.
- **Ruta del Queso Idiazabal GR 283**
Una de las etapas de la ruta GR283 Ruta del Queso Idiazabal en Ordizia, pueblo ligado al queso Idiazabal por su tradición y por las diferentes ferias extraordinarias que se celebran cada año y que tienen como protagonista al queso Idiazabal.
- **Catas comentadas**
En el Centro D'elikatuz a lo largo del año se organizan catas comentadas: queso, sidra, vinos, otros productos...

Visita virtual
Bisita birtuala

Un espacio para el paladar y la salud. Conoce las texturas y sabores de la tierra y las cualidades de nuestros grupos organizados. El espacio está pensado tanto para grupos organizados como para familias o personas a título individual. Además aquellos que quieran conocer más a fondo la comarca del Goierri podrán hacerlo a través del centro de interpretación de la comarca, ubicado en la planta baja.

Un espazio arrosabarrako espazioa. Gure produktuen ezaugarriak eraldetako zapora eta egiturak ezagutu. Familientzako, zein taldeko edo taldeentzako zentrua da. Goierri eskualdeko espazio zehatzago bat nahi dutenentzako, behetako solairuan en interpretazio zentruaren bitartez jaso dezakete zentrua.

Centro D'Elikatuz Zentroa
Goierri
delikatuz.com





taren Interpretazio Zentrua
tro de Interpretación del Queso
zabal (Goierri)
v.idiazabalturismo.com

agauak, ongietorria ematen digu, gaztaren historia eta
razio prozesua azalduz. Bisita, artzain txabola tradizional
ín, ardi latxaren inguruko informazio panelekin, Aralar
izkorriko artzainekin, Gazta Egunarekin eta Idiazabal
rizko Deiturarekin osatzen da. Bukatzeko, dastaketa
zio bat dago, ikasitakoa praktikan jartzeko asmoarekin.



El ratón izal nos da la bienvenida y nos cuenta la historia
del queso Idiazabal, su proceso de elaboración,... La visita
se completa con una reproducción de una tradicional
txabola de pastor, paneles explicativos sobre la oveja latxa
y caranzana, los Pastos de Aralar y Aizkorri, el Gazta Eguna
y la Denominación de Origen Idiazabal. El final: un espacio
dedicado a la degustación para profundizar y poner en
práctica lo aprendido.

Esperientziak

- **Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentroaren bisita gidatua**
Zentroak bisita gidatuak eskaintzen ditu. Bisita hauek gazta dastaketa
batekin osatzen dira bai urarekin, ardoarekin edo txakolinarekin.
- **Idiazabal Lurraldeko Gastronomi Esperientzia**
Esperientzi honen bitartez gaztandegi bat ezagutuko du. Gaztandegian
Idiazabal gazta artisaun erara nola egiten den ikusteko aukera izango da.
- **Bisita hau gazta dastaketa batekin osatzen da.**
- **Idiazabal Gazta eta sagardoaren ibilbidea**
Ibilbide honetan gure lurraldeko bi jaki ezagutzeko aukera izango
dugu: gazta eta sagardoa. Bisitak egun eta jaki hauek dastatuko ditugu.
- **Gazta eta txakolinarekin maridajea**
Gipuzkoako sumilleren arteko hoberenartiko baten eskutik Idiazabal
gazta eta Olaberriko txakoli ekologikoen maridajea egingo da.
- **Bihurtu zaitzez artzai Esperientzia**
Mendiira lgo eta egun bat pasatu artzain batekin. Bere eguneroko bizitza
ezagutuko dituzu eta bere eginkizunetan lagunduko dituzu, aspaldiko
larrubide hau ezagutuz. Aralariko Parke Naturaleko toki ikusgarri batean.
- **Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentroaren bisita gidatua + bazkaria**
sagardotegi batean
Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentroaren bisita gidatua betiko
sagardotegi batean bazkari batekin osatzen da. Sagardotegian sagardoa
nola egiten den ere azalduko digute.
- **Idiazabal Gaztaren Ibilbidea GR 283**
Idiazabal Gaztaren ematen dion izena ibilbide honi eta moski, Idiazabal
herriak pasatzen da ibilbide hau. Ibilbidea egiteko behar den informazioa
www.idiazabalgaztarenibilbidea.com edo Idiazabal Gaztaren Zentroaren
aurkitu dezakezu.
- **Dastaketa gidatuak**
Idiazabal Gaztaren Zentrotik urtean zehar dastaketa ezberdinak antolatzen
dira: gazta, gazta eta txakolina, ardoak...

Erreserbak / Reservas

- 943 188 263
- info@idiazabalturismo.com



Visita virtual

Bisita birtuala

Experiencias

- **Visita guiada del Centro de Interpretación del Queso**
El Centro ofrece la visita guiada del mismo a través de la degustación de queso con agua o vino o txakoli.
- **Experiencia gastronómica Territorio Idiazabal**
Mediante esta experiencia se visitará una quesería artesanal de manera artesanal. La visita incluye la degustación de queso y bebida.
- **Ruta de la Sidra y el Queso Idiazabal**
En esta ruta se puede conocer el proceso de elaboración de productos que nos unen a nuestra tierra como el queso Idiazabal y la sidra.
- **Maridaje queso y txakoli**
De la mano de uno de los mejores sumilleres de Gipuzkoa se realizará un maridaje entre queso Idiazabal y txakoli ecológico del pueblo de Olaberria.
- **Experiencia conviértete en pastor por un día**
Sube a la montaña y convive con un pastor en su día a día de este oficio ancestral y podrás ayudar a realizar algunas de las tareas del Parque Natural de Oibar.
- **Visita guiada del Centro de Interpretación del Queso en una sidrería**
La visita del Centro de Interpretación se completa en una sidrería típica donde además nos explican el proceso de elaboración artesanal de su sidra.
- **Ruta del Queso Idiazabal GR 283**
El queso Idiazabal es quien da nombre a este itinerario por lo que la información necesaria para realizar esta ruta la encontrarás en www.idiazabalgaztarenibilbidea.com o en el propio Centro de Interpretación.
- **Catas comentadas**
Desde el Centro de Interpretación, a lo largo del año se realizan catas comentadas de queso, de queso y vino, de queso y txakoli.

Esperientziak

"Gorrotxategi, tradizio gozoa"

Konfiteri Museoa bisitatzeko ostean Tolosako leialak egiten ikasteko ikaslaria Raita Gorrotxategiren eskutik.

Larunbatetan 11:00etatik 13:30etara aurrez erreserbatuta.

Bisita gidatuek

Gorrotxategi Museoa aurrez hitzartutako bisita gidatuen bitartez ezagutzeko aukera izango duzue, gozozgintzaren sekretuak ezagutu eta Tolosako historia gozoaren parte sentiaraziko zaitugu.

Visita virtual
Bisita birtuala



Experiencias

"Gorrotxategi, dulce tradición"

Después de visitar el Museo de la confitería apron- tejas de Tolosa de la mano de Raita Gorrotxategi, sabrás de 11:00 a 13:30 con cita previa.

Visitas guiadas

Tendrás la oportunidad de conocer el Museo Gorrotxategi guiada reservada con antelación, descubrirás la historia y te haremos sentir parte de la historia dulce de Tolosa.



Erreserbak / Reservas

943 697 413
tour@tolosaldea.eus



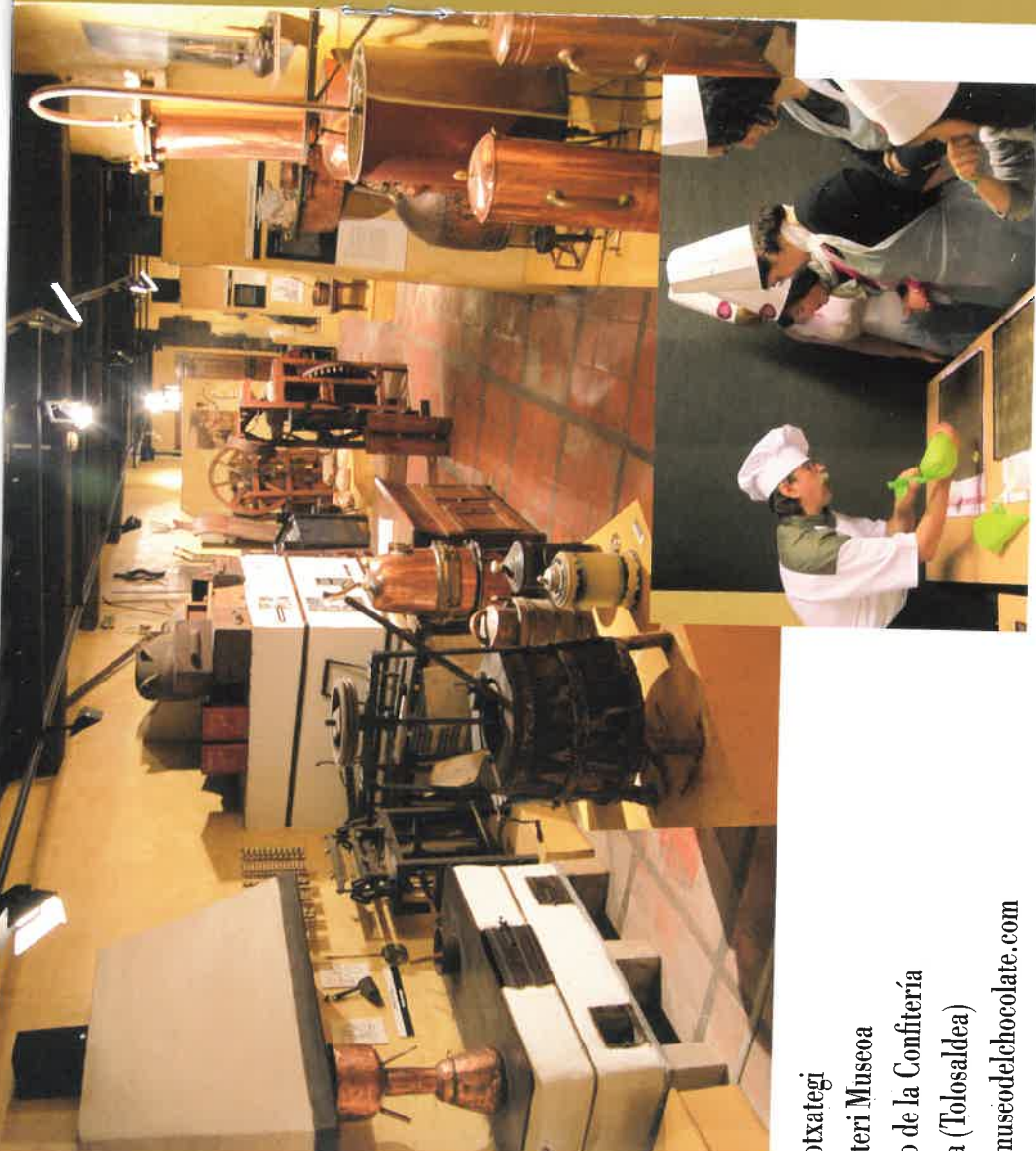
otxategi
iteri Museoa
o de la Confitería
a (Tolosaldea)
museodelchocolate.com

utako XVII. mendeko XAXU gozo-denda eraitsi zenean, a Gorrotxategik, urteetan zehar berak eta bere familiak lako lanerako tresnekin batera, Gozotegi Museo bat ea erabaki zuten, etnografiak herrialdeetan zeukan ziaz kontzistente izanik.

giak, egunerokotasuneko elaborazio teknika berriak zituen, txokolatearen elaborazioan, txigortu kafean, an, izozki, azukre-koskor, gozoki etb-etan bereiztuz. tean, 400 pieza baino gehiago zituen bilduma, gaur o zentzura bidali eta baldintza egokietan jarri zen, honen inguruko informazioa zehatzago bat eskeiniz.

Quando por su estado ruinoso se estaba derribando la antigua confitería XAXU del s. XVII, José M^a Gorrotxategi, consciente de la importancia de la etnografía en la historia de los pueblos, decidió crear el Museo de Confitería con los útiles de trabajo que a lo largo de los años él y su familia habían conservado.

La confitería fue agregando a su quehacer tradicional nuevas elaboraciones, destacando la elaboración del chocolate, tostado de café, resolis y licores, helados, azucarillos, caramelos, pastelería etc. En 1991 la colección, de más de 400 piezas, es trasladada a su actual emplazamiento donde se ha articulado en 11 secciones temáticas y se le ha dotado de condiciones museográficas adecuadas.





Sagardoetxea - Euskal Sagardoaren Museoa

Museo de la Sidra Vasca

Astigarraga (Donostialdea)

www.sagardoetxea.eus

Sagarra eta sagardoaren kulturaren barneratzeko hiru gune dituen museoa.

- **Sagastia:** sagararen kultura modu pedagogiko eta dinamiko batean ezagutzeko aukera ematen du. Urte sasoi bakoitzean ekintza ezberdinak egiten dira.
- **Museo gunea:** sagardoaren historia, kultura, erriak eta ohiturak eta elaborazio prozesua ezagutzeko gunea.
- **Dastalekia:** sagardoa txotx-etik eta beste produktu batzuk dastatzeko gunea: edalontzia hartzeko modua, ikusmen azterketa, kolore ezberdinen esanahiak eta zapore ezberdinen bereizketa.

Tres espazioak diferentziatzen dira, bakoitza bereizita, baina guztiak elkarrekin lotuta daude. **Tres espazioak diferentziatzen dira, bakoitza bereizita, baina guztiak elkarrekin lotuta daude.**

- **El manzanal:** un espacio al aire libre donde apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana.
- **Espacio museístico:** Historia, cultura, ritos y costumbres y proceso de elaboración de la sidra.
- **Centro de degustación y de cata:** Cata de la sidra al txotx y de otros productos: modo de coger el vaso, inclinación para conseguir un buen granillo o "txinparta", visualización del tono, significado de los diferentes colores y distinción de los aromas.



Esperientziak

Sagardoetxeako bisita

Sagardoetxea, enbalduraren identitate eta ohituraren zainaria den sagardoaren kulturaz gozatzeko gunea da. Naturarekin kontaktuan eta ikusiaz, ukituaz eta dastatuz gauzak ikasteko gunea.

Sagardoetxeako bisita eta bazkari/afaria sagardotegian

Sagardoetxeako bisita eta bazkari/afaria sagardotegian Sagardoaren kulturaren barneratzeko aukera paregabea izango duzu. Sagardoetxeako bistaren ostean sagardotegian bazkaidu edo afalduz. Jar ezazu praktikan ikasteko eta gozatu txotx-aren erriak!

Sagardoa eta Itsasoa

Balearen arantzaaren abenturak gogora ekarriko dituzu eta itsasoak sagardoarekin duen lotura ezagutuko dituzu museoak bisitatuz, Itsasoan ibiliz eta sagardotegian bazkalduz. Donostiako edo Pasaiako badia zozargariak zain dituzu.

Sagardoa eta gazta

Idiazabalgo gazta eta sagardoaren jatorria eta elaborazio prozesua ezagutzeko gailu, produktu gastronomiko hauen dastaketa egiteko aukera izango duzu museo, gaztandegi eta sagardotegietan.

Sagardotegietako bisita gidatuak

Sagardotegi bateko instalazioak bisitatu eta bertako sagardoaren elaborazio prozesua ezagutuko dituzu. Amaitzeko, sagardo dastaketa gidatuz gozatuko duzu.

Probaketa, sagardotegietako bisita gidatuak

Sagardotegia beraien eskutik dastaketa gidatu bat egingo duzu onte prozesu ezberdinetan dauden sagardoak txotx-etik dastatu eta beren arteko ezberdintasunak ezagutzeko.

Santilagomendiko Sagardo Bidea

3 ordutan eta Santilagomendiko puntu esanguratsuenetan zehar oniezt egiteko ibilbidea. 8 geldialdi tematikoz osatua dago eta ibilbidean zehar sagardoaren kultura, bertako basearen historia, bertako bizilagunen bizimodua, etab. ezagutuko dituzu.

Erreserbak / Reservas

- 943 550 575
- info@sagardoetxea.eus



Experiencia



Visita virtual

Bisita birtuala

Visita a Sagardoetxea

Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la identidad de los vascos y aprender en contacto con la naturaleza.

Visita a Sagardoetxea y comida/cena

Una oportunidad idónea para adonde culminar la jornada con una comida práctica todo lo aprendido y disfrutar.

La sidra y el mar

Revivirás la aventura de la caza de la sidra visitando museos, con un recorrido por las preciosas bahías de la zona.

La sidra y el queso

Además de conocer el origen y el proceso de elaboración de la sidra, disfrutarás de la gastronomía en museos, queserías y restaurantes.

Visitas guiadas en sidrerías

Visitarás las instalaciones de una sidrería completa de elaboración de la sidra, desde la recolección hasta la cata guiada de sidra.

Probaketa, catas guiadas en sidrerías

Realizarás una cata guiada en una sidrería donde degustarás sidras en diferentes variedades para conocer sus diferencias.

Paseo temático de 3 horas para recomendar

Santilagomendi. A través de sus 8 puntos de parada conocerás la cultura de la sidra, la historia de la zona y de sus habitantes, etc.



Esperientziak

Ikus-entzunezko interaktiboen bitartez Bakioko Txakolinguenea txakolinaren ardo berezi, bakar eta nortasun handiko honen, ezaugarriak eta ekoizte prozesuaren gora-beheren berri jakiteko bidea eskaintzen digu. Bertan izanda jakingo dugu azken urteotan aurrekoa aldatzeraino txakolinak berak eta upategiek izan duten historia eta garapenaz. Beti ere tradizioarekiko loturak askatu barik eta ohiko ekoizpenak hobatzeko aldera, ekinez eta ahalginez, teknologia bernek eskaintzen dituzten onurak eta abantailak erabiliz lortu ahal izan du goreneko mailatan onarpena eta izen ona ardo honek. Honekin batera ikusiko dugu zelan, txakolin zuria izan arren ezagunera eta ekotziera, badiraia upategiak txakolin gorria edo ojo de gallo deritzona edo beltza egiten dituenak. Txakolinon produktzioa txikiagoa izan arren ez dira zura baino gutxiago, honen antzera nortasun handikoak eta bereziak baino.

Bisitak Txakolinguenera

Hain berezia den ardo honen berri gehiago izateko eta apur bat gehiago hurbiltzeko erabili dezakegu Txakolinguenea

Txakolin upategietara bisitak

Txakolinaren sortzen den lekuan bertatik bertara ikusteko upategi eta mahasielara bisitak

Txakolin dastalekietak

Txakolinguenera bisita amaitu ondoren txakolina dastatzeko aukera izango dugu

Azaldutako katak sumieren eskutik, zeintzuk erakutsiko dituguten txakolina hobeto ezagutzen

Aldi baterako erakusketak, hainbat gaur/lotuak

Jardumaldi didaktikoak: etxeko txikienei zuzenduriko umantzeko ekintza didaktikoak

Erreserbak / Reservas

946 028 513 / 946 193 395

txakolinguenea@bizkaia.eus

Bakioko historiaz gozatu eta berezko nortasuna duen txakolinaren ezaugarri eta elaborazio prozesua ezagutzeko espazio bat da. Erabilitako mahatsa, produktua landatzen den lurraldearen ezaugarriak, eguraldiaren berezitasunak eta beste hainbat ezaugarri dira, txakolina berezko izaera duen ardo berezi, eta bakarra izatearen arrazoia.

Es un espacio donde poder disfrutar de la historia de Bako y conocer más de cerca las características y el proceso de elaboración de un vino con identidad propia: el txakoli. La variedad de uva utilizada en su elaboración, las características orográficas del terreno en el que se plantan las vides, las particulares condiciones climáticas y un largo etcétera de motivos que hacen del txakoli un vino singular, único y con carácter propio.

Txakolinguenea

Bakio (UrIBE)

www.bizkaikoa.bizkaia.eus

Experiencia



Visita virtual

Bisita birtuala

Mediante medios audiovisuales e interactivos ofrece la posibilidad de conocer la elaboración del txakoli, un vino singular. Conoceremos la historia y la evolución, ido transformando al txakoli y a las bodegas. Los valores de la tradición, no reniegan de los últimos avances tecnológicos de tradición y prestigio. Asimismo comprobaremos que más conocido y el que cuenta con una tradición también elaboran el txakoli rosado u "ojo de gallo" con una menor producción no dejan de

Visita al Txakolinguenea

Txakolinguenea es un centro de interpretación un poco más a este vino tan peculiar.

Visita a las bodegas de txakoli

Visitar las bodegas y sus viñas para elaborar.

Degustación de txakoli

Una vez finalizada la visita al Txakolinguenea

Catas comentadas de la mano de un profesional para conocer un poco más del txakoli.

Exposiciones temporales de temática relacionada con el txakoli.

Actividades didácticas: talleres infantiles de la casa.





Villa-Lucia, Ardoaren Gune Tematikoa
Centro Temático del Vino Villa-Lucía
Laguardia (Rioja Alavesa)
www.villa-lucia.com

Samaniego alegiariak zuen jostetarako finkan dago, lorategi botaniko batez inguratuta. Museo honetan, ardoaren inguruko erritu eta historiaren berri emango dizute, era atsegin eta interaktibo batean: ikus-entzuneko efektuak, lurrin, usain eta kolore kata bertualak, informazio panelak, lanbideen aintzепенak, maketak, tresnak eta ologramak. Atzerriko hainbait sari jaso dituen "ametsetako lurraldean" ("En tierra de sueños") izeneko 4D zentzumen-esperientziarekin, Arabar Errioxako eskualdea ezagutzuz joango zara.

Se encuentra en la antigua finca de recreo del fabulista Samaniego y está rodeado por un jardín botánico. Dentro del museo te explicarán la historia y los rituales del vino de un modo muy ameno e interactivo: efectos audiovisuales; catas virtuales de aromas, olores y colores; paneles didácticos; representación de los oficios en añorantes rincones; maquetas, utensilios, hologramas, ayudas interactivas para los más curiosos. Con la innovadora experiencia sensorial 4D "En tierra de sueños", (galardonada por numerosos premios internacionales) irás descubriendo la comarca de Rioja Alavesa.

Esperientziak

Bisita gidatua eta dastamen

Ardoaren museora bisita egiten dituenek ezagutza oparoa jasoko dute mahastiartzeaz, ardojintzaren prozeduraz baina ardoaren merkatuareaz ere. Enologiaren eta upelgilearen lanak ezagutuko dituzte, halaber, gura dastamen bertualaren usain, kolore eta zapatearen jolas egingo dute.

4 D ametsen lurraldean

Paula erre-jubilo gaztea eta zizela da, eta ardojintzaren Arabar Errioxara joan da gundumaldi batzaren parte hartzera. Bizitza larri hartzen duen horretakoa izanik, inguruan diren plazaz txikiak dastatzeko astirik ez du izan...

Ardoaren mundua eta gazteenak

Gazteenek kultura eta ardoaren munduarekin egun dezaketelarik ezkontza bikaina. Zentzumen pertzepzioaren atariko ikasketa, taler didaktikoak, "Ametsen lurraldean" 4D bizipena, zentzurrien jolasak eta muzilo zain mahatsen dastamenak umé eta gaztekoen gozorako izango dira.

Ardo-dastamenaren hasieraren ikastaroa

Ikastaroan ardo dastamentaren lurtegiak eta teknikak ezagutuko dira baita hainbat upelgileko ardo ezberdinak ere. Halaber, Errioxako Jatorri Kalifikatuaren Zentzupeneko (DOC) ardoen saltak dakartzan sentisazioak deskribatzen lagunduko duten hizkera jasoko da.

Gymkhana Enogastronomikoa

Taldekoak jolas jardura honen xedea aldea ez azk ardoaz eta gastronomiaz ezagutza orokor batzuk jasotzen duen taldeari osotasuna ere eman nahi dio.

Mahastiaren bizipena, xirmendutian erre eta erre gabe

Ezagutu ezazu mahatsondoa bertan lurra, klima, lurzoria, inausketa, eta nekazaria mahastian an dela udaberriko inausketa, puntia mozketak, mahats-bakarretak, dastamena, mahats-bilketa eta abar.

Patxaranaren sekretuak xirmendutian erre

Programa honen zara nahi du, Arabar Errioxako "AJPA", ezeko patxarara aurkitzen eta egiten laguntzea, eta basararen ezaugarri eta nolaketusirik ezagutaraztea, digestibaren lagun den patxar honen osagaiarekin batera.

Erreserbak / Reservas

- 945 600 032 / 945 246 409
- museo@villa-lucia.com / reservas@villa-lucia.com
- eventos@villa-lucia.com



Experiencia

Visita guiada y degustación
 Las personas que realicen la visita al museo tendrán un conocimiento general sobre todo el mundo del vino y los procesos de vinificación y trabajo del enólogo y el tonelero y aromas, colores y sabores en nuestros vinos.

En Tierra de Sueños 4D

Paula es una ejecutiva, joven y agresiva de Rioja Alavesa, para asistir como parte de su vida no dispone de tiempo, por lo que el mundo del vino y los más jóvenes le ofrecen un mundo perfecto entre la cultura y el vino.

El mundo del vino y los más jóvenes
 Un mundo perfecto entre la cultura y el vino. Aprenderás de umbrales de percepción y experimentación con diferentes vinos y aromas de mostos o de uvas harán las delicias de tu paladar.

Curso de iniciación a la cata

En ellos los participantes podrán conocer y experimentar con diferentes vinos y aromas de mostos o de uvas harán las delicias de tu paladar.

Gymkhana Enogastronomica

Esta actividad lúdica por equipos tiene como objetivo adquirir unos conocimientos generales sobre el mundo del vino y los procesos de vinificación y trabajo del enólogo y el tonelero y aromas, colores y sabores en nuestros vinos.

Experiencia en viñedo con o sin patxara

Conoce de primera mano y a pie de viña la actividad que el agricultor realiza en la viña y la tarea que el enólogo realiza en la bodega, ya sea la poda, el aclareo, cata de uvas, vendimia, etc.

Los secretos del Patxaran con patxara

Este programa pretende descubrir y conocer de primera mano y a pie de viña los secretos de "AJPA" de Rioja Alavesa y diferentes tipologías de las plantas de este elixir digestivo.



Visita virtual

Bisita virtuala

Donostia/San Sebastián

Bilbao

Bakio

Astigarraga

Tolosa

Ezkio-Itsaso

Ordizia

Idiazabal

Vitoria-Gasteiz

Laguardia

Beste Museo batzuk

Otros museos de interés

- Sosoaga Dolarea / Lagar de Sosoaga
Lekeitio (Lea Aritbai) - www.lekeitio.org
- Marierrota Itsasadi erota / Molino de mareas
Lekeitio (Lea Aritbai) - www.lekeitio.org
- Eztiaren Museoa / Museo de la miel
Zuia (Cuadrilla de Zuia) - www.cuadrillazuia.com
- Gatz Museoa / Museo de la sal
Leintz Gatzaga (Debagoiena) - www.leintzgatza.com
- Likorearen Museoa / Museo del licor
Amurrio (Aiarádea) - www.destflerasacha.com

	D'Ezkuz Ordizia (Gipuzkoa)	Gazta/Quezo Idiazabal (Gipuzkoa)	Gorokategi Tolosa (Gipuzkoa)	Sagardotegia Astigarraga (Gipuzkoa)	Bilbao	Txakolinenea Bakio (Bizkaia)	Vitoria Gasteiz	Villa/Lucia Laguardia (Álava)
Artubeltz Ezkio-Itsaso	52	49	25	5	101	116	98	166
	14	15	28	51	79	95	57	125
	14	9	16	38	87	102	72	140
	15	9	24	46	89	105	64	131
	28	24		24	115	130	87	154
	51	46	24		102	118	100	165
	79	89	115	102		29	61	114
	95	105	130	118	29		91	143
	57	64	87	100	61	91		49
	125	131	154	165	114	143	49	

Museo eta hiri garrantzitsuenen arteko distantziak

Distancias entre museos y ciudades más importantes