

Las Bodegas

en

ATAVA

¡ Salud !

Araba  *Alava*

mucho.más.cerca.

EL TXAKOLI

Vino de tierras negras regadas por lluvias abundantes, se elabora en la Cuadrilla de Ayala con la variedad autóctona de uva Hondarrabi Zuri. Documentos medievales atestiguan que este cultivo vitivinícola se remonta al menos al S. X. Un detalle de interés para el visitante es que la uva no sólo se cultiva en campos de viñedos, sino también en parras que sombrean las fachadas de los caseríos, utilizándose generalmente la cosecha de estas últimas para el propio consumo doméstico.

Se trata de un vino joven de color amarillo paja, brillante, de intensos aromas frutales, de acidez equilibrada y marcada personalidad. Su temperatura ideal de consumo está entre los 8 y los 11 grados. Se suele beber como aperitivo y para acompañar verduras, pescados, mariscos, carnes blancas, quesos...



LA SIDRA

Las variedades de manzana que producen la mejor sidra precisan del clima lluvioso del Cantábrico y soportan mal los inviernos fríos, con frecuentes heladas. En Álava se cultivan en las Cuadrillas de Zuñu y Ayala, donde aún se utilizan las tradicionales prensas de madera para elaborar la sidra para consumo doméstico. Pero por todo el territorio se reparten las sidrerías, locales donde degustar esta rica bebida acompañando a comidas sencillas y sabrosas (chuletillas, morcillas, revuelto de bacalao...) es la mejor excusa para reunirse con los amigos a disfrutar en alegre compañía.



Álava  Álava
mucho.más.cerca.