

publicidad

29 de Noviembre, 12:45 pm

Regístrate Inicia sesión

 Buscar un valor, texto, noticias...

[Inicio](#)
[Noticias](#)
[Cotizaciones](#)
[Análisis Técnico](#)
[Finanzas Personales](#)
[Opinión](#)
[Comunidad](#)
[Estilo](#)
[XL Semanal](#)
[Magazine](#)
[Firmas](#)
[Conocer](#)
[Ella & Él](#)
XLSemanal

VINOS

Los mejores maridajes de Euskadi

11/11/2012 por Jon P. Garmendia

La gastronomía vasca ha sido, y es, emblema y embajadora de Euskadi durante muchos años.

Comentar



 Twittear

22

 Recomendar

21

0

 Share


Los mejores maridajes de Euskadi

Productos 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 matorana tinta, para los tintos, y viura, malvasía, garnacha blanca, tempranillo blanco, matorana 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 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).

publicidad

RACE 6 GANA un lavado de coche
 INFÓRMATE AHORA - clic aquí - o si lo prefieres LLÁMANOS AL 900 80 00 13

publicidad

DESTACAMOS



Tres valores cíclicos y dos defensivos para una cartera a prueba de sustos

Los analistas de Cortal Consors ofrecen una cartera de cinco...



Desmontando las condiciones de Bruselas a la banca nacionalizada

Empleados, accionistas, tenedores de preferentes serán los...



Un puñado de acciones españolas que triunfarán en 2013

Morgan Stanley incrementa su exposición a la periferia de...

ENVÍA TU CONSULTA

Consultorio de Análisis Técnico

Envía tus consultas a Josep Codina. Las preguntas seleccionadas serán respondidas durante el fin de semana [realiza tu consulta](#)

publicidad

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, txakolí o la sidra, con los principales platos de la cocina vasca.

Rioja Alavesa, cultura bodega a bodega. La propuesta comienza en Rioja Alavesa, comarca que ha sido paso histórico de cientos de pueblos y con una rica huella en el territorio: dólmenes, viñas, olivos y conjuntos arquitectónicos, necrópolis, ermitas, puentes, caminos, calados y bodegas... Todo ello enmarcado en una naturaleza espectacular que ha obligado a situar los viñedos en terrazas y pendientes suaves, con suelos arcillosos y calcáreos que conceden a uvas y vinos unas especiales características en la elaboración de crianzas y reservas. Se cultivan cerca de trece mil hectáreas de viñedos que producen unos excelentes crianzas, reservas y vinos de año, merecedores de los primeros puestos en los certámenes enológicos internacionales. Además de las obras de arquitectos como Mazières, Calatrava, Aspiazu, Gehry o Marino, entre otros... te sorprenderán los calados y bodegas familiares de Laguardia, Lapuebla de Labarca, Leza o Navaridas, aunque no estén respaldados por grandes firmas. Carga tus pilas mientras disfrutas de sus caldos y degusta alguno de sus platos típicos, como las patatas a la riojana o las chuletilas de cordero; o propuestas más vanguardistas e innovadoras, elaboradas por cocineros que se esmeran en dar un toque especial a la tradición de la cocina vasco-riojana.

Txakolí, el vino creado con el aire del Golfo de Bizkaia. Los templados y húmedos aires del Golfo de Bizkaia impulsan en Euskadi el cultivo de atractivas viñas destinadas al txakolí. Con tres denominaciones de origen diferentes es reclamado por los sofisticados e innovadores mercados internacionales del vino. Su sabor difiere de todo. De atractivo y ácido carácter, hay quien dice que se entiende bien con los pescados. Conoce la historia de este vino milenario y el arte de la pesca convirtiéndote en un verdadero marinero. Aprenderás el manejo de las herramientas de pesca, el funcionamiento de los permisos y las técnicas tradicionales de pesca que podrás poner en práctica bajo la supervisión del patrón. Admira la belleza del litoral vasco, de sus acantilados, mientras compartes con el patrón historias y leyendas del mar. De vuelta a tierra firme te esperará un menú degustación acompañado de txakolí en un restaurante cuidadosamente seleccionado, donde te servirán el pescado más fresco: cabracho, rape, rodaballo, merluza, bonito...

Turismo de la sidra: el txotx. En un viaje a Euskadi no puede faltar la visita a una sidrería, donde lo tradicional es comer de pie, abriendo espitas y cantando. La costumbre del txotx! tiene su inicio en las catas de diversas sidras previas a su compra por un cliente. Acércate a alguna de las sidrerías en las comarcas de San Sebastián, Tolosa, Legorreta, Aramaio y Gernika-Lumo donde disfrutarás de la experiencia de este ritual llenando el vaso de sidra directamente desde la kupela (barrica), mientras degustas un menú típico compuesto de tortilla de bacalao, bacalao en salsa, frito o con pimientos y chuletón a la brasa, y de postre, queso con membrillo y nueces. Además, si quieres conocer el proceso de elaboración de este caldo, en Ezkio-Itsaso, el Caserío-Museo Igartubeiti ofrece diversas actividades lúdicas relacionadas con la manzana y la sidra.

Cocina única y tú, el protagonista. Si tus preferencias se decantan más exclusivamente por la gastronomía, sin duda Euskadi es un referente de la mejor y si verdaderamente quieres descubrir los secretos de la cocina vasca saca el chef que llevas dentro. A través de diferentes experiencias puedes descubrir, en un ambiente ameno y divertido, la pasión y el cariño que requiere la buena cocina, aconsejado por destacados chefs locales que te enseñarán a preparar los más elogiados platos vascos. Escoge el que mejor vaya contigo.

Una vuelta por mercados y sociedades gastronómicas. Observa cómo los vascos disfrutan de su visita a los mercados y tiendas donde, con ojo crítico, miran, comparan y eligen los productos de mayor calidad. Entre los mercados destacan los de San Sebastián, Ordizia, Tolosa, Bilbao, Gernika y Vitoria-Gasteiz. Visita el mercado más famoso y antiguo, el de Ordizia, que se viene celebrando de manera ininterrumpida, todos los miércoles desde el año 1512. Aquí, acompañado de un chef local, escogerás tus ingredientes entre la variedad de productos. Cuando tengas en tu poder todo lo necesario para elaborar un menú saludable, te llevarán a una sociedad gastronómica, un privilegio al alcance de muy pocos, donde el cocinero te enseñará a prepararlos y compartirá contigo diferentes consejos nutricionales mientras los degustas.

Descubre la cocina tradicional. El mar Cantábrico aporta a la gastronomía vasca productos verdaderamente exquisitos: la merluza de anzuelo, el bonito del norte, el rape, las anchoas, los txitarros, el bacalao, los txipirones... o cualquier otra especie que los arrantzales (marineros vascos) traigan a puerto. A los pies del monte Jaizkibel, en una terraza situada literalmente al borde del mar en la plaza del singular Casco Histórico de Pasai Donibane, el cocinero y equipo del restaurante Ziaboga te abrirán las puertas de un taller de elaboración de los platos más famosos de la cocina tradicional vasca, como las kokotxas al pil-pil, los chipirones en su tinta o la merluza en salsa verde. Ponte el delantal y selecciona los mejores productos de temporada entre alcachofas, anchoas, bonito y muchos más. Con los platos recién cocinados y el mantel sobre la mesa, pasarás al comedor a disfrutar de un suculento menú en un ambiente cálido y distendido, cargado de

COMPARADOR BANCARIO

- **Comparar depósitos** (http://ahorro.finanzas.com/depositos/comparador/?utm_source=ahorro.finanzas.com&utm_medium=widgets&utm_campaign=service-box)
- **Comparar cuentas** (http://ahorro.finanzas.com/cuentas/comparador/?utm_source=ahorro.finanzas.com&utm_medium=widgets&utm_campaign=service-box)
- **Comparar hipotecas** (<http://ahorro.finanzas.com/hipoteca/comparador>)

[Comparar depósitos, cuentas, hipotecas,...](#)

MEJORES PRODUCTOS BANCARIOS

Tarjetas

- **Citi Oro Citibank** (http://ahorro.finanzas.com/tarjetas/citibank/tarjeta-citi-oro/?utm_source=ahorro.finanzas.com&utm_medium=widgets&utm_campaign=std-mejores-productos)
★★★★★
- **Visa Oro ING** (http://ahorro.finanzas.com/tarjetas/ing/visa-oro/?utm_source=ahorro.finanzas.com)
- **Hipotecas** (http://ahorro.finanzas.com/hipoteca/comparador/?utm_source=ahorro.finanzas.com&utm_medium=widgets&utm_campaign=std-mejores-productos)
- **Cuentas** (http://ahorro.finanzas.com/cuentas/comparador/?utm_source=ahorro.finanzas.com)

[Comparar depósitos, cuentas, hipotecas,...](#)

Publicidad

RACE Seguro de Coche -40%

Consigue un 40% de descuento en el seguro del coche. Infórmate

www.race.es

Comparador Seguros Coche

Compara hasta 30 seguros de coche y AHORRA hasta un 50% en apenas 3 min. ¡Calcula precios!

www.acierto.com

Cámbiate a Néctar!

Sin carencias si vienes de otra compañía. Las mejores coberturas. Calcula tu presupuesto.

www.nectar.es/cambiate



anécdotas y con vistas a la bahía y al ir y venir de los barcos.

Basque Culinary Center: espacio para aprender, entretenerse y disfrutar. Y como muestra de la importancia de la cocina en la cultura vasca, recientemente se ha inaugurado la primera facultad de ciencias gastronómicas de España: el Basque Culinary Center, que acoge a las primeras promociones del grado universitario oficial en Gastronomía y Artes Culinarias de la Universidad de Mondragón. El alumnado procede de todo el mundo y sus profesores son los primeros espadas de la cocina vasca. Si tú también quieres profundizar en tus conocimientos y habilidades sobre gastronomía déjate seducir por alguno de los cursos, aptos para todos los niveles, que esta prestigiosa Universidad ofrece para los aficionados. Todos los cursos son prácticos y cocinarás con los chefs suculentos platos que podrás degustar o llevártelos a casa; todo ello en unas instalaciones singulares pensadas para aprender más y más.

Información: www.euskaditurismo.net.

Comentar Twittear 22 Recomendar 21 Share 0

PUESTOS DIRECTIVOS EN EL SECTOR FINANCIERO [VER OFERTAS AQUÍ](#)

Publicidad

Técnico en Administración y Finanzas

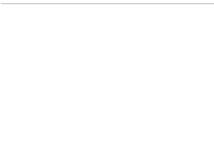
Curso CEAC Finanzas
Técnico Admon y Finanzas CEAC.
¡Aprende a tu ritmo desde casa!
www.ceac.es/finanzas



Oferta Seguro de Moto
Ahorra hasta un 35% al contratarlo con Nuez Seguros. ¡Llévate el de hogar y coche Gratis!
www.SegurosNuez.es



Hogar-Soluciones
Servicios de Fontanería y Reparaciones del Hogar ¡Solicita tu presupuesto sin compromiso!
www.hogar-soluciones.es



Iniciar sesión con

Añadir comentario



Por favor espere...

La actualización en tiempo real está **pausada**. [\(Continuar\)](#)

Mostrando 0 comentarios

Ordenar por los más recientes primero

M [Suscríbete por correo electrónico](#) S [RSS](#)

Inicio	Noticias	Cotizaciones	Análisis Técnico	Finanzas Personales	Opinión	Comunidad	Estilo	XL Semanal	Quiénes somos
Ampliación de Popular	Última hora	Ibex-35	El efecto Codina	Fondos de Inversión				Magazine	Contacto
Desahucios	Mercados	Mercado Continuo	Informes	Calculadoras				Firmas	Aviso legal
Prima de riesgo	Empresas	Índices bursátiles	Rankings	Consumo				Conocer	Política de privacidad
Crisis de deuda	Economía	Mercado Alternativo	Consultorio	Hipotecas				Ella & Él	RSS
Grecia	Vivienda	Bursátil		Depósitos					
Crisis en Portugal	Empleo	Divisas							
Manuales	Agenda macro	Materias Primas							
Inversión		ETFs							
Headhunters		Warrants							
		Dónde Invertir							

Cotizaciones de mercados facilitadas por **Infobolsa**