



Arabar Errioxa Rioja Alavesa



BASQUE
WINE

Baldintza onenak
goi-mailako ardo
batentzat

Arabako Errioxa Errioxa Jatorri Deitura Kalifikatua aitortutako azpizona bat da. Euskadiko hegoaldean dago, eta Arabako Errioxak mahatsa landatzeko baldintza egokienak betetzen ditu, lurzorura eta klimara egokitzeko gaitasuna baitu.

El privilegio de tener un vino de clase mundial

Rioja Alavesa es una subzona reconocida en la Denominación de Origen Calificada Rioja. Situada al sur de Euskadi, Rioja Alavesa reúne las condiciones más favorables para el cultivo de la uva, por su capacidad para adaptarse al suelo y al clima.



Nola zerbitzatu / *Cómo servirlo*

Ardo zuri freskoa, ondu gabea: 8 °C - 10 °C.
Vino blanco fresco sin crianza: 8 °C - 10 °C.

Ardo zuri ondua: 10 °C - 12 °C.
Vino blanco envejecido: 10 °C - 12 °C.

Ardo gorria: 10 °C - 12 °C.
Vino Rosado: 10 °C - 12 °C.

Ardo beltz ondu gabea: 12 °C - 14 °C.
Vino tinto joven sin crianza: 12 °C - 14 °C.

Ardo beltz ondua: 16 °C - 18 °C.
Vino tinto envejecido: 16 °C - 18 °C.





Ardo Beltza / *Vino Tinto*

1- Arabar Errioxako beratze karbonikoa edo metodo tradizionala. Mahats-mordo osoa erabiltzen denez, kolore biziko ardoak lortzen dira. Sudurrean fruta-ukituak dituzte, fruitu gorrien oroigarriekin, eta ahoan arinak eta atseginak dira. Freskotasuna mantentze aldera, urtean edo bi urtera kontsumitzea gomendatzen da.

1-Mediante maceración carbónica o método tradicional de Rioja Alavesa. Por su peculiar método de elaborar con el racimo entero, conseguimos vinos con mucho color, afrutados en nariz con recuerdos a frutos rojos y ligeros y agradables en boca. Con el fin de apreciar su frescura, son vinos que se recomienda consumir al año o al de dos años.

2- Barrikan, eta gero botilan zahartutako ardoak. Aurreko elaborazio-metodoarekin ez bezala, normalean mahats-mordoaren txortanak kentzen dira. Aroma-konplexutasun handiko ardoak dira. Ahoan egituratuak dira, nortasun handikoak eta ohiko azidotasuna oso ondo orekatua dutenak.

2-Los vinos envejecidos en barrica y después en botella. A diferencia del anterior método de elaboración, en este caso, normalmente se despalilla la uva. Son vinos con mucha complejidad aromática. En boca son estructurados, con mucha personalidad y con una acidez típica muy bien equilibrada.

Ardo Gorria / *Vino Rosado*

Ekoizpena oso altua ez bada ere, ardo gorri ezberdinak aurki ditzakegu. Ahoan arinak diren arrosa zurbil kolorekoak, edota gorri-mugurdi koloreko biziagoak, ahoan bolumen handiagokoak.

Aunque no es una producción muy alta, nos encontramos distintos estilos de rosados. Los de color pálido rosados y ligeros en boca a rosados con un color más intenso, un color rojo-frambuesa y con más volumen en boca.

Ardo Zuria / *Vino Blanco*

Arabar Errioxan ardo mota horren ekoizpena nabarmen hazi da. Estilo ugarikoak daude: ondu gabeko ardo txuri fresko eta usaintsuetatik hasi, eta upelean hartzitu eta zahartutako zurietaraino, upategian denbora batez ondu ondoren merkaturatzen direnak.

La producción de este tipo de vino ha aumentado considerablemente en Rioja Alavesa. Su estilo varía entre blancos frescos y aromáticos sin ningún tipo de crianza, y blancos fermentados y envejecidos en barrica que salen al mercado una vez transcurrido un tiempo en la bodega.





Jatorria / Origen

Oso erraza da Arabako Errioxako Basque Wine ardoak identifikatzea. Es muy fácil identificar los vinos amparados por Basque Wine de Rioja Alavesa.

Mahasti berezia / Viñedo singular

Mahasti zehatzetatik datozen ardoak, udalerrria baino hedadura txikiagoa dutenak. Ezaugarri agrogeologiko eta klimatologiko eksklusiboak dituzten lursailak dira, eta horrek bereizten ditu gainerako ardoengandik.

Vinos procedentes de viñedos específicos cuya extensión es inferior al municipio. Son terruños cuyas exclusivas características agrogeológicas y climatológicas hacen que difieran de otros del mismo entorno.



Udalerriko ardoak / Vinos de Municipio

Ardoen mahatsa Arabako Errioxan (Errioxa JDK) integratutako udalerrri batetik dator oso-osorik, baina, salbuespen gisa, udalerrri mugakideetako mahastietako mahatsa sar dezakete, gehienez ere %15ean. Elaborazioa, hazkuntza eta botilaratzea ere udalerrrian egin behar dira.

Vinos cuya uva procede íntegramente de un municipio integrado en Rioja Alavesa (DOCa Rioja), aunque de forma excepcional puede incorporarse hasta un 15% de uva procedente de viñedos de municipios limítrofes. La elaboración, la crianza y el embotellado deben realizarse también dentro del término municipal.





Arabar Errioxako Zonaldeko ardoak / *Vinos de Zona Rioja Alavesa*

Arabar Errioxan egindako, zahartutako eta botilaratutako ardoak. Gu-
txienez, mahatsen %85 Arabar Errioxakoa izan behar dute.

*Vinos elaborados, envejecidos y embotellados en Rioja Alavesa. Como mí-
mo con un 85% de uva procedente de Rioja Alavesa.*



Ontzea / *Envejecimiento*

Urtekoa / *Genérico*



Ondua / *Crianza*



Erreserba / *Reserva*



Erreserba Handikoa / *Gran Reserva*



Datuak / *Datos (2019)*



119 upategi

119 bodegas



13.090 hektarea mahasti

13.090 hectáreas de
viñedos



Urtean 28.000.000 litro

28.000.000 litros anuales



73.500.000 kilo mahats

73.500.000 kilos de
uva



Arabako Txakolina



BASQUE
WINE

XIX. mendean ia
desagertutako uzta
berreskuratzen

*Recuperando los
cultivos que casi
desaparecieron en
el siglo XIX*

Arabako Txakolina Jatorri Deituraren Kontseilu Arautzaileak babestutako ardoa da, guztietan txikiena eta gazteena. Kontraetiketatik bereiztu daiteke.

Es el vino amparado por el Consejo Regulador de la D. O. Arabako Txakolina, la más joven y pequeña. Lo reconoceremos por su contraetiqueta.

Nola zerbitzatu / *Cómo servirlo* :



Kopan Zerbitzatu, eskantziatu gabe

Servir en copa y sin escanciar



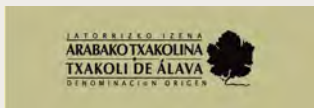
Botila irekitzean, izotzontzi batean jaso, ur eta izotz ugarirekin

Al abrir la botella, mantenerla en cubitera, con abundante agua y hielo



Ondu gabeko txakolin gaztea: 8-10°
Ondutakoa: 10-12°

*Txakoli joven sin crianza: 8-10°
Envejecido en lías/barrica: 10-12°*





Txakolin Zuria / Txakolí Blanco

Ekoizpenaren % 97 baino gehiago zuria da. Urtera edo 2 urtera kontsumitzea gomendatzen da. Azken urteetan ligetan ondutako txakolinen, eta barrikan edo beste material batzuetan hartzitutako eta ondutako txakolinen produkzioa hazi egin da.

El 97% de la producción es Txakolí blanco fresco de consumo recomendado entre el año y los 2 años. En los últimos años ha aumentado la producción de txakolís blancos con crianza en lías o fermentados y envejecidos en barricas y en otros materiales, como en depósito de hormigón.

Txakolin Gorria / Txakolí Rosado

Txakolin gorrien ekoizpena oso baxua da.

La producción de txakolis rosados es muy baja.

Txakolin Beltza / Txakolí Tinto

Gaur egun, txakolin beltza ekoizten duen upategi bakarra dago.

A día de hoy, existe solo una bodega que elabora txakoli tinto.

Ardo Bereziak / Vinos Especiales

Apardunen eta Arabako txakolinaren kontseilu arautzaileak ardo berezi gisa babestutako mahats-bilketa berantiarren ekoizpena ere baxua da.

La producción de espumosos y vendimias tardías amparados como vinos especiales por el consejo regulador del txakolí de Araba es testimonial.

Datuak / Datos (2020)



8 upategi

8 bodegas



99 hektarea mahasti

99 hectáreas de viñedos



Urtean 503.250 litro

503.250 litros anuales



718.454 kilo mahats

718.454 kilos de uva





Bizkaiko Txakolina



BASQUE
WINE

Upategi txikien gutuziak

Manjares de pequeñas explotaciones

Jatorri Deituraren Kontseilu Araztzaileak babestutako ardoa da, Bizkaian ekoiztutakoa. Kontraetiketatik bereiztu ahal izango dugu.

Es el vino amparado por el Consejo Regulador de la D. O. Bizkaiko Txakolina producido en el territorio de Bizkaia. Lo reconoceremos por su contraetiqueta.

Nola zerbitzatu / Cómo servirlo :



Kopan Zerbitzatu, eskantziatu gabe

Servir en copa y sin escanciar



Botila irekitzean, izotzontzi batean jaso, ur eta izotz ugarirekin

Al abrir la botella, mantenerla en cubitera, con abundante agua y hielo



Ondu gabeko txakolin gaztea: 8-10°
Ondutakoa: 10-12°

*Txakoli joven sin crianza: 8-10°
Envejecido en lías/barrica: 10-12°*



Txakolin Zuria / *Txakolí Blanco*



Ekoizpenaren % 97 baino gehiago da. Urtera edo 2 urtera kontsumitzea gomendatzen da. Neurri txikiagoan izan arren, badira mota gehiago: hondoetan ondutakoak, barrikan hartzitutakoak, barrikan edo beste material batzuetan ondutakoak. Azken hauekin gordetzeko ahalmen handia duten txakolin konplexuagoak lortzen dira.

Más del 97% de la producción es txakoli blanco. Se recomienda consumir al año o al de 2 años. En menor medida también hay: envejecidos en lías, los fermentados en barrica, los envejecidos en barrica o en otros materiales, con los que se consiguen txakolis más complejos y con potencial de guarda.

Txakolin Gorria / *Txakolí Rosado*

Txakolin gorri edo "oilar begi" deiturikoen Hondarrabi beltza mahats barietatea dute, gutxienez %50ean.

También apodado "Ojo de Gallo", contiene en al menos un 50% la variedad de uva tinta, la Hondarrabi Beltza.

Txakolin Beltza / *Txakolí Tinto*

Gutxi ekoizten da, Hondarrabi Beltza mahats barietatearekin.

Se producen una cantidad pequeña, con la variedad Hondarrabi Beltza.

Ardo Bereziak / *Vinos Especiales*

Txakolinaren beste jatorri-deituretan bezala, mahats berantiarrak eta ardo apardunak ere arautzen ditu legediak.

Como los otros Consejos Reguladores de txakolis, la legislación también ampara como vinos especiales los espumosos y vendimias tardías.

Datuak / *Datos (2020)*



39 upategi

39 bodegas



426 hektarea mahasti

426 hectáreas de viñedos



Urtean 1.557.344 litro

1.557.344 litros anuales



2.358.757 kilo mahats

2.358.757 kilos de uva



Getariako Txakolina



BASQUE
WINE

Ekoizpen-kate ia osoa, itsasotik km 1 baina gutxiagora

Casi toda la cadena productiva, a menos de 1km del mar

Getariako Txakolina Jatorri Deituraren Kontseilu Arautzaileak babestutako ardoa da. Botila lepoko kontraetiketatik bereiztu ahal izango dugu. 2007-tik, produkzioa Gipuzkoa osoan.

Es el vino amparado por la Denominación de Origen Getariako Txakolina. Lo reconoceremos por la contraetiqueta colocada en el cuello de la botella. Desde 2007, se produce en toda Guipúzcoa.

Nola zerbitzatu / *Cómo servirlo* :



Kopan zerbitzatu eskantziatu gabe edo 10zm-tara eskantziatuta

Servir en copa sin escanciar o escanciándolo a 10cms



Botila irekitzean, izotzontzi batean jaso, ur eta izotz ugarirekin

Al abrir la botella, mantenerla en cubitera, con abundante agua y hielo



Ondu gabeko txakolin gaztea: 8-10°
Ondutakoa: 10-12°

*Txakoli joven sin crianza: 8-10°
Envejecido en lías/barrica: 10-12°*

Getariako Txakolina



DENOMINACION DE ORIGEN



Getariako Txakolina
DENOMINACION DE ORIGEN
2019



Txakolin Zuria / *Txakolí Blanco*

Txakolin zuri gazteak, ardo estiloagatik, txakolinaren beste jatorri-deiturrekiko homogeneoenak dira. Neurri txikiagoan, zahartutako txakolinak egiten dira, upeletan edo beste material batzuetan hartzitu eta onduta.

Los txakolís blancos jóvenes, por el estilo de vino, son los más homogéneos respecto a las otras D.O. de txakolí. Se elaboran en menor medida, txakolís envejecidos en lías o fermentados y criados en barricas y en otros materiales.

Txakolin Gorria / *Txakolí Rosado*

Txakolin gorrien ekoizpena gero eta handiagoa da, batez ere esportaziora zuzenduta daudenak.

Cada vez es mayor la producción de los txakolís rosados bajo esta Denominación de Origen, dirigidos mayoritariamente a la exportación.

Txakolin Beltza / *Txakolí Tinto*

Inguruko txakolin beltzaren ekoizpena testigantzakoa da.

La producción del txakolí tinto en la zona es testimonial.

Ardo Bereziak / *Vinos Especiales*

Txakolinaren beste jatorri-deituretan bezala, mahats berantiarrak eta ardo apardunak ere arautzen ditu legediak. Apardunak egiten dituzten upeltegien ekoizpena handitu egin da azken urteotan.

Como en las otras D.O. de txakolís, la legislación también ampara como vinos especiales las vendimias tardías y vinos espumosos. La producción de bodegas que elaboran espumosos ha aumentado estos últimos años.

Datuak / *Datos (2020)*



34 upategi

34 bodegas



440 hektarea mahasti

440 hectáreas de viñedos



Urtean 3.002.200 litro

3.002.200 litros anuales



4.353.048 kilo mahats

4.353.048 kilos de uva





Bertako sagarren aniztasuna

Jatorri-deitura duen sagardo naturala da, % 100 Euskal Herriko sagarekin egina. Kontraetiketatik edo kapsula gorri / urre kolorekoetatik (premium) ezagutuko dugu.

Sidra de manzanas autéctonas

Es una sidra natural con Denominación de Origen, elaborada 100% con manzanas del País Vasco. Lo reconoceremos por su contraetiqueta o por su cápsula roja o dorada (premium).

Nola zerbitzatu / *Cómo servirlo* :



Kopan zerbitzatu eskantziatu gabe edo 10zm-tara eskantziatuta

Servir en copa sin escanciar o escanciándolo a 10cms



Astindu botila ireki aurretik.

Agitar la botella suavemente antes de abrirla.



Temperatura freskoan zerbitzatu: 10-12°

Servir fresca pero no muy fría: 10-12°

euskal
sagardoa 
Sidra natural del País Vasco





Sagardo Motak / *Tipos de Sidra*

Sagardo naturala denez, ez da iragazten eta ez zaio CO2, ura edo azukrerik eransten; alkohol graduazio baxua du, % 5-6 artean.

Sagardo naturalaren eta bere kalitatearen bilakaera, egokitzapena eta estilo aldaketa garrantzitsuak izan dira azken urteotan. Merkatuan hainbat sagardo mota aurki ditzakegu, sagarrondoetako lanei eta sagar bariatateen aniztasunari esker: sagardo fresko, arin eta atseginetatik, ahoan egitura handiagoa duten sagardo konplexuagoetara.

Euskal Sagardoak bertako 115 sagar mota erabiltzen ditu: garratzak, mingotsak eta azido-mingotsak. Horietatik, 24 dira erabilienak.

Al ser sidra natural, no se filtra y no se le adiciona CO2, agua, ni azúcar; y tiene una graduación alcohólica baja, entre 5-6 % de alcohol.

La evolución, adaptación y el cambio del estilo de la sidra natural y de su calidad ha sido importante estos últimos años. En el mercado podemos encontrar distintos tipos de sidra, desde sidras frescas, ligeras y agradables a sidras más complejas y con mayor estructura en boca gracias al trabajo en el manzanal y a las distintas variedades de manzana.

Euskal Sagardoa tiene un total de 115 variedades de manzana autóctonas, entre ácidas, amargas, y acido-amargas. De todas ellas, son 24 las más utilizadas.

Datuak / *Datos (2020)*



48 sagardotegi

48 sidrerías



474 hektarea sagasti

474 hectáreas de manzanos



Urtean 1.200.000 litro

1.200.000 litros anuales



2.000.000 kilo sagar

2.000.000 kilos de manzana



Basque Beer



BASQUE WINE

Estilo aniztasuna,
esperimentazioaren
fruitu

Euskadin ekoiztiko garagardo mota desberdinak, lehengaiak eta tokiko hornitzaileak lehenetsiz, gehigarri eta kontserbagarri artifizialik gabe.

*Fruto de explorar,
experimentar y
redescubrir*

Distintos estilos de cerveza producidas en Euskadi priorizando la materia prima y proveedores locales, y sin aditivos ni conservantes artificiales.

Nola zerbitzatu / *Cómo servirlo* :



Txorrota-Grifo

Lehen aparra baztertu
Descarta la primera espuma

45°-ra inklinatuta zerbitzatu barrualdetik
Servir por el interior, inclinado a 45°

%80a bete eta itxi txorrota
Llenar hasta el 80% y cerrar grifo

Ertzeraino aparra gehitu
Añadir espuma hasta el borde



Botila-Botella

45°-ra inklinatuta, barrualdetik zerbitzatu botilaren %75
Servir el 75% de la botella por el interior, inclinado a 45°

Jarri ontzia zutik eta zerbitzatu gainerakoa, aparra sortzeko.
Colocar el recipiente de pie y servir el resto para crear la espuma.





Basque Beer Garagardoak / Cervezas Basque Beer



Datuak / Datos (2020)



17 garagardogile

17 cerveceras



292 garagardo mota

292 tipos de cerveza



Urtean 1.000.000 litro

1.000.000 litros anuales



Kontsumoaren %2a Euskadin

2% del consumo en Euskadi

