



# Informationssossier

## D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA

■ Regulator ■  
Consejo **Bizkai-  
ko Txakolina.** Denominación  
■ de Origen ■

**Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung**  
Jägerhofstr. 32, 40479 Düsseldorf  
Tel. +49 (0) 211 49366-31/32/33  
Fax: +49 (0) 211 4936635  
[vinos.dusseldorf@mcx.es](mailto:vinos.dusseldorf@mcx.es)  
[www.wein-aus-spanien.org](http://www.wein-aus-spanien.org)

**ICEX**

# D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA

## **INHALTSVERZEICHNIS**

DIE REGION	4
GESCHICHTE	5
KLIMA	5
DIE BODENVERHÄLTNISSE	6
DIE REBSORTEN	6
WEINGESETZ, KONTROLLAUSSCHUß UND QUALITÄTSKONTROLLE	8
WEINJAHRGÄNGE	9
PRODUKTION	10
EXPORT	10
TOURISTISCHE UND GASTRONOMISCHE TIPS	11
BÜCHER UND ANDERE LITERATUR	11
WICHTIGE ANSCHRIFTEN	12
WEINMACHER	13

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA

---

### Die Region

Bizkaiko Txakolina ist die einzige Herkunftsbezeichnung von Vizcaya. Diese Provinz liegt am Nordosten des Baskenlandes und hat eine große Fläche, die neben dem Kantabrischen Meer liegt.



Diese Provinz hat eine starke industrielle und städtische Entwicklung. Dadurch dass die Landwirte eine große Anstrengung für den Erhalt des traditionellen Anbaus gemacht haben, spielt die Landwirtschaft eine wichtige Rolle.

Wegen der geographischen Vielfalt enthält diese Herkunftsbezeichnung nicht nur die weiße und typische Txakoli, sondern auch das Rose und Rote Txakoli. Eigentlich wachsen die Weinstöcke sowohl in der Küste als auch im Landesinneren.

Traditionelles Anbauland für Txakoli der D.O. Bizkaiko Txakolina sind die folgenden Orte: An erster Stelle kommt das Uribe Gebiet, wo das Tal des Txori-Herris hervorsteht. Ausserdem ist das Urdaibais Gebiet, wo das Txakoli aus Gernika stammt, sehr bekannt. An dritter Position steht das Encartaciones Gebiet, wo die berühmte Txakoli aus Balmaseda und Goredexola hergestellt wird. An vierter Stelle steht das Duranguesados Gebiet, bei dem das Txakoli aus Elorrio und Amorebieta einen guten Ruf genießen.

Das Txakoli der Weinstöcke, die in der Nähe von der Küste wachsen, hat die charakteristische Säure und gelbe Farbe. Auf der anderen Seite hat das rote Txakoli eine starke Farbe und, wie das weisse Txakoli, eine niedrige Gradeinteilung, die zwischen 8,5 und 9,5 Grad Celsius ist.



Ausserdem experimentieren manche Kellereien mit trockenen Trauben, um ein neuartiges Txakoli zu erschaffen.

### Geschichte

Seit dem 12. und 13. Jahrhundert hat der Weinbau für die Selbstversorgung und örtlich Verbrauch angefangen. Im 14. Jahrhundert waren verschiedene Orte, Zum Beispiel: Lekeitio 1338, Bilbao 1399 und Portugalete 1459, die den regionalen Wein vor ausländische Weinen geschützt haben.



Im Mitte des 17. Jahrhundert erscheinen die ersten schriftlichen Referenzen über Txakoli in Gordexola und Balmaseda. Das Wort Txakoli ist seitdem in späteren Texten benutzt worden.

Im 19. Jahrhundert erreichte die Anbaufläche 2874 Hektar aber heutzutage liegen sie nur bei 300 Hektar. Aufgrund verschiedener Plagen, zum Beispiel Oidium und Mehltau, ist die Anbaufläche kleiner geworden.

### Klima

Da die Weinstöcke in der gesamten Provinz von Vizcaya wachsen, variiert das Klima leicht. Eigentlich haben die Weinstöcke, die in der Nähe von der Küste sind, ein Atlantisches Klima aber die Weinstöcke, die im Landesinneren gepflanzt werden, haben ein Kontinentalklima.

Die Durchschnittstemperatur ist in Vizcaya 12 Grad Celsius und manchmal gibt es Frost und Hagel. Aufgrund des Meers, sind die Temperaturen im Sommer mild, so dass die Trauben langsam reifen können.

Was Niederschläge betrifft, es regnet während des Jahres aber der Regen ist häufiger im Frühling und im Herbst. Außerdem erreichen die Jahresniederschläge circa 1.200 und 1.300mm.

Auf der anderen Seite, beläuft sich die Sonneneinstrahlung um circa 1.700 Stunden. Diese Fläche bekommt wenig Licht, weil es oft regnet. Obwohl die Niederschlagfrequenz sehr hoch ist, bekommen die Weinstöcke viel Licht, da sie eine spezielle Orientierung haben. Eigentlich sind die Weinstöcke nach-Südosten gepflanzt

Zuletzt setzt häufig im Herbst der Südwind ein, der die Reifung der Trauben begünstigt.

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA

---

### Die Bodenverhältnisse

Die Herkunftsbezeichnung Bizkaiako Txakolina umfasst alle Gemeindegebiete von der Provinz. Die Weinstöcke wachsen im Bergabhang, so dass sie gegen den Nordwind geschützt sind. Aufgrund dieser Stellung bekommen die Weinstöcke viel Licht um die Trauben reifen zu lassen. Normalerweise, haben die Anbauflächen eine Höhe zwischen 50 und 200 Metern

An der Küste sind die Weinstöcke im höheren Steinpfosten gepflanzt und in dem Landesinneren sind die Weinstöcke oft mit dem Spanisches Weinstocksystem gepflanzt, dass heisst espaldera. Eigentlich sind die Massnahme vom Pflanzungrahmen, zwischen 3x1, 5m und 2,5 und 1,10 Metern.

Die Böden, die in der Nähe von der Küste liegen, sind Lehmböden aber die Böden, die im Landesinneren sind vielfältig. Normalerweise haben die Böden eine geringe Tiefe und sind ein bisschen säurehaltig.

### Die Rebsorten

Es gibt zwei Rebsorten, die für die Herstellung das Txakoli verwendet werden. Auf der einen Seite gibt es die Rebsorten, die bei der Herkunftsbezeichnung empfohlen werden und auf der anderen Seite die Rebsorten, die offiziell verwendet werden.

Die Trauben, die bei der Herkunftsbezeichnung empfohlen werden, sind Hondarrabi Zuri und Petit Courbu (auf Baskisch Hondarrabi Zuri Zerratia) für das weisse Txakoli und Hondarrabi Beltza für das rote Txakoli.



Die folgenden Trauben werden offiziell verwendet: Folle Blanche (auf Baskisch Mune Mahatsa), Gros Manseng (auf Baskisch Izkiriota), Petit Manseng (auf Baskisch Izkiriota Ttipi), Riesling und Chardonnay. Die Verordnung erlaubt nur ein 20 Prozent von den vorigen Trauben für die Herstellung des Txakolis zu nutzen.

In den Nächsten Paragrafen ist eine kurze Beschreibung der Trauben:



## INFORMATIONSDOSSIER D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA

---

### *Hondarrabi Zuri*

Diese Traube ist weiß und sie ist die Haupttraube für die Herstellung des weißen Txakolis. Außerdem wächst diese Traube in der Nähe von der Küste. Wenn ein guter Weinbau gemacht ist, ist es der Ausdruck dieser Rebsorte ihr aromatisches Potenzial.

### *Hondarrabi Zuri Zerratia:*

Diese Traube ist auch weiss und sie gehört zu der Familie der vorherigen Traube. Der Unterschied, zwischen dieser Traube und der vorherigen ist, dass die Traube geschlossen ist. Ausserdem tragen pflanzlichen Aromas mit bitteren Aufzeichnungen bei.



### *Hondarrabi Beltza:*

Die rote Hondarrabi Beltztraube wird nicht nur für das Weissetxakoli sondern auch für das Rosentxakoli verwendet. Die Weine, die diese Trauben beinhalten, haben ein Obstaroma, das an grünen Pfeffer erinnern. Wegen der agronomischen Anforderungen, ist die Anbaufläche von dieser Traube klein. Ausserdem wird sie in der Nähe von der Küste und in geschützten Flächen gepflanzt. Eigentlich wird sie sehr oft in Bakio gepflanzt.

### *Mune Mahatsa (Folle Blanche)*

Diese Traube ist weiß und hat ein frischefrüchte Aroma. Seit geraumer Zeit wird diese Traube für die Herstellung des Txakolis verwendet. Deshalb wird sie in manchen Kellereien als einheimische Arte betrachtet.

Im nächsten Paragrafen ist eine kurze Beschreibung der Txakolisorte, die in der Herkunftsbezeichnung Bizkaiako Txakolina mit einzubeziehen ist:

### *Txakoli Blanco*

Das Weissetxakoli beläuft sich auf zwischen 85 und 90 Prozent der vollständigen Produktion. Normalerweise wird für die Herstellung des WeisseTxakolis die Trauben Hondarrabi Zuri und Hondarrabi Zuri Zerratia verwendet. Da die vorherigen Trauben weiss sind, hat das Txakoli eine strohgelbe Farbe mit einem grünlichem Touch

Die vorrangigen Aromen haben eine mittlere Intensität, die eine weite Palette des o.g. Touchs haben. Eigentlich herrscht der Touch den Früchte und gleichzeitig den krautartig Touch vor. Im Mund hat das Txakoli einen sauren, frischen und ausgeglichenen Geschmack. Das letzte Gefühl im Mund ist hartnäckig und später kann ein bitterer Geschmack erscheinen.

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA

---

### *Txakoli Blanco Fermentado en Barrica:*

Diese Txakoli ist mit weißen Trauben, die auf sonnigen Grundstücken wachsen. Nach der Weinlese gären die Trauben in Eichen Fässer. Das Txakoli hat eine Farbpalette, die von strohgelb bis blassgelb ist. Außerdem haben die Aromen eine mittel oder starke Intensität, die einen Früchtouch und Blumentouch haben. Im Mund sind sie frisch, ausgeglichen und vielschichtig. Später hinterlässt das Txakoli einen fruchtigen, balsamischen Nachgeschmack.

### *Txakoli Rosado:*

Die Rosétxakoli ist normalerweise in dem Baskenland „Ojo de Gallo“ genannt. Um dieses Txakoli herzustellen, muss man mindestens 50% Prozent von den Trauben Hondarrabi Beltza verwenden.

Die Farbe dieser Txakoli ist rosé mit Blasserdbeeretouchs. Außerdem erinnert das Aroma an sowohl kleine und Wildfrüchte als auch an die Gerüche des Gemüselandes. Im Mund hat es einen leichten Körper und lässt einem fruchtigen und langen Nachgeschmack.

### *Txakoli Tinto:*

Das Rotetxakoli wird mit den roten Trauben Hondarrabi Beltza hergestellt. Dieses Txakoli ist jung und hat eine grelle rote Farbe, die einen Kirschetouchs und Violettouchs hat. Die vorrangigen Aromen stechen für ihre große Intensität, die einen Kleinfrüchtetouchs, und grünen Pfeffertouchs haben, hervor.

Im Mund haben diese Txakoli eine Mitellkörper und sie lassen einen fruchtigen Nachgeschmack.

## **Weingesetz, Kontrollausschuß, Qualitätskontrolle**

1993 hat die Regierung des Baskenlandes die Herkunftsbezeichnung Bizkaiako Txakolina in der 7. Mai Verordnung gesetzlich anerkannt. (B.O.P.V nº 88, jueves 13 de mayo de 1993). Ein Jahr später erkannte die Spanische Regierung in der 2. November Verordnung (B.O.E. de 11 de noviembre de 1994) an.





## INFORMATIONSDOSSIER D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA

---

2006 war die Verordnung erheblich modifiziert. Auf der einen Seite war die Verordnung modifiziert worden um es an die neuen Staatsnormen anzupassen. Auf der anderen Seite war die Verordnung modifiziert um es den Baskischen Gesetz zum anzupassen.

Was das Kontrollsystem betrifft, dass die Herkunftsbezeichnung festsetzt hat, gibt es zwei Phasen. Zuerst ist eine Überprüfung der Verordnung gemacht worden. Diese Überprüfung wird bei der Stiftung Kalitatea gemacht, die eine äußerliche Kontrollkörperschaft ist. Diese Kontrollkörperschaft ist bei dem Kontrollausschuss eingestellt. Sie macht den Audits der Kellereien, so dass die Kellereien die Verordnung ausführen. Wenn die Kellerei in allen Punkten, die Verordnung ausführt, dann bekommt sie ein Zertifikat, die die Herkunftsbezeichnung abgibt.



Wenn die Kellerei das Zertifikat hat, muss sie die zweite Kontrollphase machen. Die zweite Kontrollphase besteht aus einer organoleptischen Kontrolle, die bei einem Weinprobekomitte gemacht wird. Die organoleptische Kontrolle hat zwei Prüfungen. Zuerst wird eine chemische Analyse und danach eine organoleptische Weinprobe durchgeführt, an der fünf Experten von dem Bizkaiako Txakolina teilnehmen.

Die Kellereien, die die zweite Kontrollphasen bestehen, bekommen das numerische Etikett von der Herkunftsbezeichnung Bizkaiako Txakolina

### Weinjahrgänge

In der nächsten Tafel zeigt die Beurteilung des Jahres.

Jahr	Beurteilung
1995	gut
1996	gut
1997	gut
1998	gut
1999	sehr gut
2000	gut
2001	sehr gut
2002	gut
2003	sehr gut
2004	sehr gut

Quelle: Spanisches Landwirtschaftsministerium

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA

---

### Produktion

Während der letzten 15 Jahre ist das Bizkaiako Txakolina sowohl an Anbaufläche als auch in Qualität gewachsen. In der nächsten Tabelle wird die Entwicklung der Kellereien, Hersteller, Fläche und Volumen angezeigt.

Jahr	Kellereien	Hersteller	Fläche. (ha)	Volumen (liter)
1.994	28	125	60	140.000
1.995	40	142	60	160.000
1.996	47	156	85	210.000
1.997	49	167	95	190.000
1.998	59	189	120	263.500
1.999	61	198	135	413.400
2.000	64	232	155	458.125
2.001	69	254	160	453.775
2.002	72	272	175	526.037
2.003	73	260	190	687.830
2.004	68	281	210	855.474
2.005	64	281	210	958.571
2.006	61	281	214	939.400
2.007	58	286	240	905.186
2.008	56	291	276	1.073.525

Quelle: D.O. Bizkaiako Txakolina

Die Herkunftsbezeichnung Bizkaiako Txakolina setzt sich als Ziel für 2010 eine Anbaufläche von 400 Hektar.

### Export

Die Ausfuhr des Herkunftsbezeichnung Bizkaiako Txakolina hat eine zunehmende Entwicklung. Eigentlich belief sich die Ausfuhr im Jahr 2003 auf 30 Hektoliter und im Jahr 2007 auf 333 Hektoliter.

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA

---

### Touristische und gastronomische Tips

Die Weinstöcke der Bizkaiako Txakolinas wachsen sowohl an der Küste als auch im Landesinneren. Uribes Gebiet liegt am Osten der Bilbao und am Westem der Bustura. Die Landschaft ist ländlich mit Hügeln und grünen Wiesen. Die Strände von Barrika, Mañakoz und Sospelana werden während des Sommers viel besucht. während Ausserdem ist sehr empfehlenswert die Butron Burg zu besuchen.



In Urdabais Gebiet stecht Gernika hervor, weil dort das Denkmal des Friedens ist. Dieses Denkmal ist von Eduardo Chillida, der ein sehr bekannter Bildhauer ist. Ausserdem gibt es das Parlament der Provinz Vizcaya, wo der berühmte Baum von Gernika ist.

In Encartaciones Gebiet kann man das Heilbad von Carranza und Buitrera de Salduero finden. Ausserdem ist dort der Carpin Park und es gibt viele Höhlen, zum Beispiel: in Pozalagua, Arezana und Venta Iaperra.

Was das Duranguesados Gebiet betrifft, ist dieser Ort sehr empfehlenswert für die Leute, die das Wandern mögen. Man kann nicht nur das schöne Atxondo Tal finden, sondern auch durch das Urkiola Naturschutzgebiet, das 5768 Hektar hat, gehen.

### Bücher und andere Literatur

Die besten Informationen über Txakoli aus Bizkaia erhält man über den angegebenen Spanien-Weinführer. Außerdem gibt es eine spezielle Buchpublikation zu Txakoli. Die angegebenen Bücher enthalten jedoch informative Beiträge.

#### **Chacolí=Txakolina**

Mikel Corcuera, Manuel González

Editorial Nerea, 2007

#### **Spanien Weinführer**

Madrid, 435 Seiten

Übersetzung des Instituts für Außenhandel ICEX, erhältlich über die Handelsabteilung des Spanischen Generalkonsulats, Düsseldorf

### **Atlas der spanischen Weine**

Hubrecht Duijker

Hallwag-Verlag 1992,

großformatig, 240 Seiten

### **Spaniens Weine**

Jan Read

Hallwag-Verlag 1995

Taschenführer, 215 Seiten

### **Wichtige Anschriften**

#### **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bizkaiako Txakolina**

Caserío Mendibile,

Barrio Mendibile, 42, 48940 Leioa

Vizcaya

Tfno.: 94 - 607 60 71

Fax.: 94 - 607 60 72

E-mail: [info@bizkaikotxakolina.org](mailto:info@bizkaikotxakolina.org)

<http://www.bizkaikotxakolina.org>

#### **Spanisches Generalkonsulat, Handelsabteilung**

Jägerhofstraße, 32

40479 Düsseldorf

Tel.: 0211-4936631/32/33 Fax: 0211-4936635

E-mail: [vinos.dusseldorf@mcx.es](mailto:vinos.dusseldorf@mcx.es)

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA

---

### Der Weinmacher

#### **Bodegas Virgen de Lorea**

Adresse: Barrio Lorea S/n 48860 Otxaran-Zalla

Tel: 94 423 40 35

Email: [ajuriaguerra@spankor.com](mailto:ajuriaguerra@spankor.com)

Marken: Txakoli Aretxaga und Txakoli Señorío de Otxaran

#### **Abarako Txakolina**

Adresse: Plaza Mikel Deuna, 2- Caserío Abaro 48180 Loiu

Tel: 94 453 37 90

Marke: Abarako Txakolina

#### **Abio Txakolina S.L**

Adresse: Barrio Elexalde, 5 Caserío Basigo 48 130 Bakio

Tel: 94 619 43 45

Marke: Abio Txakolina

#### **Txakoli Agirre-Llona**

Adresse: Barrio Garaioltza, 178 Caserío Olagoien 48 196 Lezama

Tel: 94 455 62 72

Marke: Agirre-Llona Blanco, Agirre-Llona Tinto, Aguirre-Llona Rosado

#### **Txakoli Aitabitxi**

Adresse: Barrio Goitioitza, 45 Caserío Zugastibbarri 48.196 Lezama

Tel: 94 455 65 54

Marke:Txakoli Aitabitxi

#### **Amezketako Txakolina**

Adresse: Santa Marina, 4 48.215 Iurreta

Tel: 94 681 38 00

Marke:Txakoli Amezketako

## **INFORMATIONSDOSSIER D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA**

---

### **Txakoli Amunategi**

Adresse: Barrio San Bartolomé, 57 48350

Tel: 94 687 00 24

Marke: Txakoli Amunategi

### **La Antigua Txakolina**

Adresse: Burgos Kalea, 20-Bajo 48460 Orduña

Tel: 945 38 40 97

Marke:Txakoli Antiguako Ama

### **Txakoli Aresti**

Adresse:Camino Etxebazarra-Mesone 1 48950 Erandio

Tel: 94 467 48 44

Marke: Txakoli Aresti

### **Txakoli Aretxaena**

Adresse: San Esteban bidea, 4 48180 Loiu

Tel: 645 007 886

Marke: Txakoli Aretxaena

### **Bodega Arkotxes:**

Adresse: Barrio Daño, 3 Caserío Arkotxagane 48170

Tel: 94 452 11 48

Marke:Txakoli Arkotxes

### **Bodega Arritxola:**

Adresse: C/ Eguzkitza, 20 48200

Tel/ Fax: 94 681 38 73

Marke: Arritxola Etxekoa



## **INFORMATIONSDOSSIER D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA**

---

### **Bodega Artxanda**

Adresse: San Roke Behekoa, 11 Artxanda 48150 Sondika

Tel: 94 445 86 31

Marke: Txakoli Artxanda

### **Aurregoiti Txakolina**

Adresse: Lauroeta Etorbidea, 27 48180 Loiu

Tel: 94 453 24 40

Marke: Txakoli Aurregoiti

### **Txakoli Axpe**

Adresse: Barrio Atxondoa, 13 –Caserío Axpe 48270 Markina-Xemein

Tel: 94 616 82 85

Marke Txakoli Axpe

### **Txakoli Ayarza**

Adresse: Barrio Aretxalde, 48196 Lezama

Tel: 94 453 24 40

Marke: Txakoli Ayarza

### **Basabe Upategia**

Adresse: Zamakoa, 23 A- Dpto 2 48960 Galdakao

Tel: 635 732 281

Marke: Txakoli Basabe

### **Basalbeitiko Txakolina**

Adresse: Barrio Goitioltza, 37 –Caserío Basalbeiti 48196 Lezama

Tel: 94 455 61 46

Marke: Txakoli Basalbeitiko

## **INFORMATIONSDOSSIER D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA**

---

### **Basigoko Txakolina**

Adresse: Basigo Bide Nagusia, 76 48130 Bakio

Tel: 94 619 42 71

Marke: Txakoli Basigo

### **Bodega Berroja**

Adresse: Ctra. Zugastieta. Balcón de Bizkaia Ajuria Barrio Berroja 12 48392 Muxika Vizcaya

Tel

Marke: Agirre, Txakoli Erakatxo, Berroia

### **Bikandi Txakolina**

Adresse: Artabila 5 48200 Durango

Tel: 94 681 65 19

Marke: Txakoli Bikandi

### **Txakoli Eguzkialde**

Adresse: Haro Plaza, 4 7 48006 Bilbao

Tel: 94 424 36 27

Marke: Txakoli Eguzkialde

### **Bodega Elizalde**

Adresse: Bº Mendraka 1 48 230 Elorrio Vizcaya

Tel: 94 682 00 00

Marke: Mendraka

### **Txakoli Erdikoetxe**

Adresse: Barrio Kortederra 10 48960 Galdakao

Tel: 94 457 32 85

Marke: Txakoli Erdikoetxe

## **INFORMATIONSDOSSIER D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA**

---

### **Txakoli Etxeandia**

Adresse: Barrio Ergoien, 51 Caserío Adaigan 48113 Gamiz Fika

Tel: 94 615 30 18

Marke: Txacoli Etxeandia Blanco und Txakoli Etxeandia Rosado

### **Bodega Etxebarria**

Adresse: Barrio Igartua s/n C Txoñebarri 48110 Gatika Vizcaya

Tel: 94 674 20 10

Marke: Etxebarria

### **Garkalde Txakolina**

Adresse: Barrio Goitoltza, 8 Caserío Garkalde 48196 Lezama

Tel: 94 455 64 12

Marke: Txakoli Garkalde

### **Garratz Txakolina S.L**

Adresse: Iñigo Lopez de Haro 2 4H 48300 Gernika

Tel: 94 625 50 21

Marke: Txakoli Garratz

### **Gorgana Txakolina**

Adresse: Barrio Mendieta, 44 Caserío Gorgana 48320 Ajangiz

Tel: 94 625 30 80

Marke: Txakoli Gorgana

### **Txakoli Gorostizaga**

Adresse: Arene 8 48498 Arrakudiaga

Tel: 94 648 16 22

Marke: Txakoli Gorostizaga

## **INFORMATIONSDOSSIER D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA**

---

### **Bodegas Gurrutxaga**

Adresse: Baurdo Auzoa s/n 48289 Mendexa

Tel: 94 684 49 37

Marke: Txakoli Gurrutxaga Blanco und Txakoli Gurrutxaga Rosado

### **Txakoli Isasi**

Adresse: Juan Calzada 65 48300 Gernika

Tel: 94 625 10 69

Marke: Txakoli Isasi

### **Txakoli Itsasmendi**

Adresse: B° Arane 3 48300 Gernika Vizcaya

Tel: 94 627 03 16

Fax: 94 625 10 32

Marken: Itsasmendi Blanco Joven, Itsasmendi nr7 und Itsasmendi Urezti

### **Bodega Iturralde**

Adresse: Barrio Regina s/n 48195 Larrabetzu Vizcaya

Tel: 94 674 27 06

Fax: 94 674 12 21

Marken: Txakoli Etxano Jáuregui, Txakoli Haizea, Txakoli Marko, Txakoli Nekesolo, Gorka I-zaguirre, Txakoli Larrondo, Txakoli Munetaberri

### **Txakoli Itxaso**

Adresse: Barrio Pago 5, 4 Dcha 48170 Zamudio

Tel: 94 452 01 45

Marke: Txakoli Itxaso

### **Kandi SAT**

Adresse: Barrio Ugarte Goikoa, 12 48392 Muxika

Tel: 94 625 80 40

Marke: Txakoli Kandi

## **INFORMATIONSDOSSIER D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA**

---

### **Txakoli Kerixene**

Adresse: Barrio Orueta 6 48314 Gauteiz Arteaga

Tel: 94 625 68 61

Marke: Txakoli Kerixene

### **Kokolo Txakolina**

Adresse: Sabino Arana 9 3 izda 48013 Bilbao

Tel: 94 427 64 69

Marke: Txakoli Kokolo

### **Txakoli Kukutxe**

Adresse: Axpe Auzoa 85 bis Kukutxe Baserria

Tel: 619 015 322

Marke: Txakoli Kukutze

### **Txakoli Larrabe**

Adresse: Barrio Garaioltza 103, Caserío Usategi

Tel: 94 45 64 91

Marke: Txakoli Larrabe

### **Larrabetzuko Torre**

Adresse: Barrio Zubialdea 22 Caserío Torre 48195 Larrabetzu

Tel: 94 455 80 95

Marke: Txakoli Larrabetzuko Torre

### **Txakoli Larringan**

Adresse: Barrio Mendiola 54, Caserío Larringan 48220 Abadino

Tel: 94 620 36 80

Marke: Txakoli Larringan

## **INFORMATIONSDOSSIER D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA**

---

### **Txakoli Llerena**

Adresse: Eras de Polanco 13 48460 Orduna

Tel: 945 38 43 00

Marke Txakoli Llerena

### **Luisarre Txakolina**

Adresse: Barrio Garaioltza 87 Caserío Luisarre

Tel: 94 455 65 41

Marke: Txakoli Luisarre

### **Txakoli Lurraska**

Adresse: Barrio Kanpantxu s/n Caserío Lurraska 48320 Arjangiz

Tel: 94 625 72 45

Marke: Txakoli Lurraska

### **Txakoli Mardaras**

Adresse: Jule Auzoa 10 Altxaga Baserria 48112 Maruri

Tel: 94 674 21 18

Marke: Txakoli Mardaras

### **Txakoli Markoleta**

Adresse: Markoleta 2 1 izda 48820 La Quadra

Tel: 94 669 32 68

Marke: Txakoli Markoleta

### **Merrutxu**

Adresse: Barrio Arboliz C/ Merrutxu 15 48311 Ibarrangelu

Tel: 94 627 64 35

Marke: Txakoli Merrutxu



## **INFORMATIONSDOSSIER D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA**

---

### **Txakoli Oletxe**

Adresse: Barrio Arteaga 23 Caserío Oloetxebarri 48170 Zamudio

Tel: 94 452 03 05

Marke Txakoli Oletxe

### **Txakoli Omabeiti**

Adresse: Barrio Basondo 12 Caserío Omabeiti

Tel:94 625 45 54

Marke: Txakoli Omabeiti

### **Otxanduri Txakolina**

Adresse: c/ Otxanduri Behekoa 41 48498 Arrakundiaga

Tel: 94 648 17 69

Marke: Txakoli Otxanduri

### **Txakoli Pipas**

Adresse: Piedade Kalea 15 48280 Lekeitio

Tel: 94 684 1179

Marke: Txakoli Pipas

### **Txakoli Sasikoetxe**

Adresse: Barrio Basaras 11 Sasikoetxe 48195 Larrabetzu

Tel: 94 655 89 52

Marke: Txakoli Sasikoetxe

### **Txakoli Sasines**

Adresse: Barrio Bersonaga 33 Caserio Sasines 48195 Larrabetzu

Tel: 94 455 81 96

Marke: Txakoli Sasines Rosado

## **INFORMATIONSDOSSIER D.O. BIZKAIAKO TXAKOLINA**

---

### **Solaun Txakolina**

Adresse: Barrio Arretxalde 133 48196 Lezama

Tel: 94 455 61 54

Marke: Txakoli Solaun

### **Torretxoko Txakolina**

Adresse: Barrio Arretxalde 32 48196 Lezama

Tel: 94 455 62 39

Marke: Txakoli Torreko

### **Bodega Txabarri**

Adresse: Muneron 17 Aranguren 48850 Zalla Vizcaya

Tel/Fax: 94 639 09 47

Marken: Txabarri Blanco, Txabarri Rosado, Txabarri Blanco Extra, Txabarri Tinto

### **Bodega Uriarte**

Adresse: Barrio Arcillona 42 Caserío Eguzkiza 48113 Gamiz/Fika Vizcaya

Tel: 94 615 31 40

Fax: 94 615 35 35

Marke: Uriarte Blanco, Uriarte Rosado, Uriarte Especial, Uriarte Tinto

### **Txakoli Uriondo**

Adresse: Uriondo auzoa 2 48480 Zaratamo

Tel: 94 671 18 70

Marke: Txakoli Uriondo

### **Txakoli Zabalondo**

Adresse: San Isidro 1 1A 48992 Getxo Vizcaya

Tel: 94 460 37 88

Marke: Txakoli Zabalondo

### **Doniene Gorrondona**

Adresse: Gibelorratzagako San Pelaio1 48130 Bakio Vizcaya

Tel: 94 619 47 95

Fax: 94 619 58 31

Web: [www.donienegorrondona.com](http://www.donienegorrondona.com)

Email: gorrondona@donienegorrondona.com

Marken Doniene Orujo de Hierbas, Doniene Espumoso, Doniene Orujo Blanco, Gorrondona Tinto, Doniene Blanco, Doniene Barrica, Gorrondona Blanco

### **Magalarte Lezama**

Adresse: Barrio Garaioltza 92 bis 48196 Lezama Vizcaya

Tel/Fax: 94 455 65 08

Marke: Magalarte Lezama, Magalarte Lezama Fermentado

### **Magalarte Zamudio**

Adresse: Arteaga Auzoa 107 48170 Zamudio Vizcaya

Tel: 94 452 14 31

Marke: Txakoli Artebakarra, Magalarte Zamudio

### **Gure Ahaleginak**

Adresse: Barrio Ibazurra 1 48460 Orduna

Tel: 605 746 277

Email: maitedurana@gureahaleginak.com

Marken: Txakoli Gure Ahaleginak und Txakoli Ostebi.