



txakolin
eguna

20. URTEURRENA
ANIVERSARIO

XX. Txakolin Eguna Amurrion

BI HAMARKADAKO IBILBIDEARI TOPA

**GEHIGARRI
BEREZIA**

Txakolin eguna

Botila gutxiago, baina aparteko kalitateko txakolinarekin

Ohikoan baino askoz mahats kopuru txikiagoa jaso zuten iazko udazkenean Arabako Txakolina Jatorrizko Izendapeneko upategiek. Horrek eragin zuzena izan du ekoiztu ahal izan duten botila kopuruan, baina ez ordea kalitatean. Bildutako mahatsa “oso ona” dela ebatzi dute adituek.

Testua

Txabi Alvarado Bañares

Jaitsiera nabarmena izan du Arabako Txakolinaren uztak. 373.024 kilo mahats jaso dituzte guztira, 2016an 659.126 kilo jaso zituzten bitartean. %43ko jaitsiera eman dela esan nahi du horrek. 345.000 txakolin botila ekoiztu ahal izan dituzte lortutako mahats kopuruarekin.

Hainbat faktorek eragin dute uztaren txikiagotzean, Jatorrizko Izendapenaren arduradunen arabera. Iazko martxoan eta apirilean egondako izozteak izan dira kausa nagusia. Maiatzean eta ekainean egondako harri-erauntsiek ere eragina izan dute. “Hortaz gain, mahasti askok mildiu gaixotasuna pairatu dute”, azaldu du Jose Antonio Merinok. Jatorrizko Izendapenaren gerenteak ondorioztatu du “klima aldaketak” eragina izan duela emaitzan. Hala ere, Merinok espero du horrek ez baldintzatzea datozen urteetako uztak: “Zelaien egoera normala dela ikusten dugu, eta horrela jarraitzea espero dugu”.

Aipatutako faktoreak medio, irailaren 19an ekin zioten mahats-bilketari, ohikoan baino 20 egun lehenago.

Kalitatea, “oso ona”

Hala ere, jasotako mahatsaren kalitatea “oso ona” dela azpi-



Izozteek eragin zuzena izan dute uztaren txikiagotzean. Arabako Txakolina

marratu du Merinok. Sailkapen hori eman dio uztari Jatorrizko Izendapenarekiko independentea den aditu talde batek. “Eurek dute eskumen osoa egokien ikusten duten sailkapena jartzeko”, ziurtatu du gerenteak. “Nik uste nuen aurten ‘Bikain’ mailara iritsiko ginela, baina azkenean ‘Oso ona’ bezala sailkatu dute espezialistek”.

Merinok nabarmendu du aniztasun handia dagoela eskualdeko upategietan. “Badaude txakolin

Maiatzaren 20an ospatuko da XX. Txakolin Eguna, Amurrion

mota bat baino gehiago ekoizten duten txakolindegia. Fruta-gustukoak dira gehienak, freskoak eta oso homogeneousak, ahoan er-tzik sortzen ez dutenak”.

Txakolin eguna, hilaren 20an

Aurtengo uztaren nondik norakoak gertutik ezagutu eta dastatzeko aukera paregabea egongo da datorren maiatzaren 20an Amurrion, Txakolin Egunaren XX. edizioa ospatuko baita egun horretan herrian, urtero bezala.

TXAKOLIN EGUNEKO EGITARAUA

11:30 // **Ohorezko aurrekua eta Txakolin eguna** 2018 saria ematea udaletxeko udalbatza-aretoan

12:00 // **Txupinazoa eta jai-barrutiaren irekiera**



12:00etatik aurrera **2017ko txakolinaren eta pintxoaren dastaketa** (baserriko Labeldun oilaskoa, Labeldun okelarekin egindako hanburgesak, Labeldun txerri-saiheskia, burrun-tzi-pintxoak, odolostea, orotariko pintxoak, Arabako patata elaboratua, Txustarra txanpiñoak, Amurrioko txistorra, Galiziako arrantza iraunkorreko itsaskia Fresco y del Mar-en eskutik, eta Eko Taloa-ren talo eta talotxoak), txartelak aldeztatik erositako dagokion standean

Aiaraldeko V. Garrafa Txapelketa Txakolin arabarrarekin, jai eremuan



Artisau-produktuen erakusketa eta salmenta Kalejira Urduñako Santa Zezilia fanfarrearekin

13:00 // **Garrafen aurkezpena** epaileen



aurrean, balorazioa egin dezaten

13:30 // **Garrafa txapelketaren sari banaketa**

11:30-17:00 // **Mahai luzeekin hornituriko dastaketa-karpa** Juan de Urrutia Plazan. Bertan, jai-barrutian eskuratutako errazioak eta pintxoak dastatu ahal izango dira. Txartelak antolakuntzaren txartel-standean eskuratu ahal izango dira

15:30-17:30 // **Erromeria**

DATUTAN

20 aldiz antolatu dute Txakolin Eguna. Eskualdeko 7 upategik hartuko dute parte

%43ko jaitsiera eman da Arabako Txakolinaren uztan, izozte eta gaixotasunen eraginez

345 mila ardo-botila ekoitziko dituzte Jatorrizko Izendapeneko upategiek aurten

OSO ONA da aurtengo txakolin uzta, Jatorrizko Izendapenaren produktuak baloratzeaz arduratzen den aditu taldearen arabera



ARZABRO TXAKOLINA

Ekoizpen ekologikotik ahalik eta hurbilen



Delikan, Gorobel mendi-lerroaren azpian alegia, kokatuta dago Arzabro upategia. Sei lur hektarea ustiatzen dituzte eta txakolina ekoizteko bere filosofia oso argia da: ahalik eta modu naturalean egitea.

Izan ere, zenbait tratamendu erabiltzen badute ere, saiatzen dira produkzio ekologikotik ahalik eta gertuen egoten. Angelines Villate Ugartek, enpresako arduradunetako batek, azaldu du euren politika eredu osasuntsuena jarraitzea dela, bai ingurugiroari zein kontsumitzaileari dagokienez, eta nekazaritza integratua baliatzen dutela horretarako. Horrela funtzionatzeko prestatu zuten baserria 2009an; ardo zuriaren ziklo osoa bertan egiteko; mahastitik hasita botilatze prozesura arte.

18 urteko ibilbidea

Delikakoak 2000. urtetik daude txakolinaren munduan eta 2010ean zabaldu zuten upategia. Landa eremuko familia izan dira betidanik eta nekazaritzarako erabiltzen ez zituzten lursailak bideratu zituzten mahastiak landatzera, ikusita txakolinaren mundua berpizten ari zela. Ahalegin horren ondorioak sumatzeko ez dute asko itxaron behar izan, eta urte gutxitan bistako emaitzak lortu dituzte.

Ibilbide horretan merkatuan tokia egin dute. Araban asko saltzen duten arren, ia gehiena esportatzen dute eta Estatu Batuetan, Mexikon, Puerto Ricon, Kanadan, Belgikan, Norvegian, Frantzian, Suedian edo Ingalaterran sal-

tzen dituzte euren produktuak. Hala ere, mundua txiki geratzen ari zaie eta hurrengo erronka da Txina eta Japonen ere ezagunak izatea euren ardoak, produktuak ahalik eta muga gehien zeharkatu ditzan. Berez, ez da ahaztu behar txakolina oso ondo uztartzen dela gastronomiarekin eta sukaldari askok nabarmendu dutela zein ondo nahasten diren ardo horren zaporea eta sushia, esaterako.

Hortaz, Delikan sorturiko Harria, Ametza eta Luzia de Ripa ardoak planetarengueografia ezagutzeko prest daude. Horiek produzitzeko ez dira beti mahasti berak baliatzen. Adibidez, Ametza Hondarribi Zuriko barietateek osatzen dute %95ean eta Izpiriotta Txipiakoek -edo petit manseng- %5ean. Harriari dagokionez, %100 da Hondarribi Zuri, eta Luzia de Ripa, aldiz, aldakorragoa da: %80an edota %90an Hondarribi Zuri izan liteke eta %10ean edo %20an Izpiriotta Txipia.

Bisitak

Euren txakolinak ez ezik, atea ere ireki dituzte kanpora begira eta opor garaian, bereziki, bisitak egiten dituzte nahi duenak ezagutu ditzan instalazioak.

Gehienbat, turistek jotzen dute Delikara eta ardoa zein bestelako tokiko produktuak eskaintzen dizkiete; gazta, gildak... Oro har, 15 edo 20 laguneko taldeak bertaratzen dira, baina 30 pertsonentzako lekua dute Arzabro upategian.

Arzabro
TXAKOLINA

URRUTI AUZOA, 85 - 01468 DELIKA (ARABA) / 649 390 942
WWW.ARZABROTXAKOLINA.COM / INFO@ARZABROTXAKOLINA.COM



ASTOBIZA TXAKOLINA

Okondotik mundura salto egin duen ardoa

Munduko txoko askotara iritsi da Astobiza txakolina. Lau kontinenteetan dago presente, 25 herrialdeetan guztira. Estatu Batuetan, Brasilen, Australian, Perun, Errusian, Finlandian edota Txinan izan dute Okondon ekoiztutako edari horren berri. Japonen presentzia esanguratsua lortu dute, Iroha Wines-ekin elkarlanean. Izan ere, Astobiza txakolina bereziki ona da sashimi eta sushiarekin batera edateko.

karik baliatzen, eta mekanizazioa ahalik eta gehien murrizten ahalegintzen dira. Eskuz egiten da ekoizpenaren zatirik handiena: eskuz jasotzen dira mahatsak, upategiaren alboan dauden mahastietatik. Hiru mahats mota ekoizten dituzte, hiru tokikoak: Ondarribi Zuri, Ondarribi Zuri Zerratie eta Izkiriota.

Sari ugari

Hainbat sari eta errekonozimendu eskuratu ditu Astobiza txakolinak, bere aparteko kalitatearen seinale. Decanter aldizkari britainiar espezializatuak, adibidez, "Euskal Herriko txakolin onena" izendatu du Okondoko upategiak ekoiztutako "Malkoa 2015" ardoa.

Ardo berezia

Faktore askorengatik da berezia Astobiza txakolina. "Jasangarritasuna" da upategiaren printzipio garrantzitsuenetakoa bat. Ez dute naturarekiko erasokorrak den tekni-



Malkoa, prozesu berritzaile baten fruitua

Malkoa izena jarri diote Astobizta txakolindegiko sorkuntza berriri. Txakoli berezi bat da, prozesu propio bat jarraituz ekoiztutakoa. 2015ean eskuz jasotako Ondarribi Zuri motako mahatsekin eginda dago. 20 hilabete igaro zituen ardoak hormigoizko biltegi batean.

Bertan legamiak etengabe mugitzen dira, egunaren eta gauaren artean dagoen aldaketa termikoaren eraginez. "Denboraren poderioz, ardoa bere kasa egonkortu eta bolumena irabazten du, gaintzeko osagaiekin integratuaz", azaldu dute Astobiza upategiko arduradunek. Hogei hilabete horiek igarota botilaratu zuten ardoa, 750 mililitroko 6,516 botila ekoitzi az guztira.

Kontserbazio gaitasun handia

Txakoli berezia da Malkoa, ekoizleek nabarmendu dutenez. "Oso zapore konplexua du, lurrin espezializatu eta baltsamikoak nagusitzen dira", azaldu dute. Zitriko eta belar fresko lurrintsuen kutsua du baita ere, nabarmendu dutenez.

Malkoa txakolinak badu beste ezaugarri berezi bat: denbora asko igaro dezakeela botilaratuta bere ezaugarrietako bat bera ere galdu gabe. Astobizako kideek adierazi dute aurten edo hementik bost urtera kontsumitu daitekeela, ederki kontserbatzen den edaria delako. "Malkoa txakolina itsasoko produktu gordinekin edo gutxi kuzinatutakoekin batera dastatzea gomendatzen dugu, kopa zabal batean 10 gradura zerbitzatuaz".



ASTOBIZA

JANDIOLA ENTITATEA 16, OKONDO / 945 89 85 16
WWW.ASTOBIZA.ES / COMERCIAL@ASTOBIZA.ES

elkarritzeta

“Jatorrizko Izendapena zoro ameslari batzuen burutazioa zela uste zuen jendeak”



JOSE ANTONIO MERINO (Bilbo, 1960) DA ARABAKO TXAKOLINAREN IDAZKARI NAGUSIA ETA KUDEATZAILEA. AURTEN 20 URTE BETEKO DITU TXAKOLIN EGUNAK.

ARABAKO TXAKOLINA JATORRIZKO IZENDAPENA DUTEN UPATEGIAK:

ARZABRO TXAKOLINA
URRUTI AUZOA,85
DELIKA. 649 390 942
www.arzabrotxakolina.com

UNO TXAKOLINA
GOIANEA UPATEGIA,
KALTZADAKO INDUSTRIALDEA,
SARATXO. 609 884 826
www.txakoliuno.com

BELDUI TXAKOLINA
BELDUI BASERRIA,
LAUDIO. 685 75 76 48
www.beldui.com

GARATE TXAKOLINA
GARATE GAINA, LAUDIO
659 06 03 91
www.txakoligarate.com

ARTOMAÑA TXAKOLINA
MASALARREINA Z/G,
ARTOMAÑA 620 00 74 52
www.artomanatxakolina.com

SEÑORÍO DE ASTOBIZA
JANDIOLA AUZOA, 16
OKONDO 945 89 85 16
www.astobiza.es

TXIKUBIN TXAKOLINA
EL PALACIO AUZOA 39,
MURGA
txakoli@torredemurga.com
www.txakolitxikubin.com

Informazio gehiago:
www.txakolidealava.com

Testua
Txabi Alvarado Bañares

20 urte igaro dira Txakolin Eguna martxan jarri zenutetik. Nola sortu zen?

Duela 20 urte egin zen Txakolin Eguna lehenbiziko aldiz, oraindik Jatorrizko Izendapena sortu gabe zegoela. Txakolina tradizio handiko produktua zen eskualdean, baina ez zen ezaguna. Produktuari ikusgarritasuna ematea izan zen Jatorrizko Izendapenaren sortzaileen helburua -ni ez nengoen garai hartan ekimenean sartuta-.

Ez zuten arrakasta asko izatea espero. Garai hartan upategi bakarra zegoen eskualdean eta jendeak uste zuen egitasmoa zoro ameslari batzuen burutazioa baino ez zela. Baina eskualdean bazegoen ardo mota horrekiko tradizioa, Erdi Aroan egon ziren txakolin ekoizleak. Egon ziren garaiak zeintzuetan eskualdean 500 mahasti hektarea egotera iritsi ziren.

Aurrekari horien ondorioz sor-

tu zen Txakolin Eguna, 1998an. Amurrion egin zen, herrian bazeagoelako upategi txiki bat, baina eskualde osora zabaltzea izan zen asmoa. Jaiaren lehen edizioa xumea izan zen, botila gutxirekin. 2002an lortu zen Jatorrizko Izendapena martxan jartzea, eta horrek seriotasun puntu bat eman zion proiektuari. Upategi berriak sortzen hasi ziren eta gaur egun zazpi daude. 18.000 litro ekoiztetik 600.000 botila ekoiztera igaro gara.

Aurtun, baina, 380.000 botila inguru izango ditugu, eguraldiak uztan eragin handia izan duelako. Baina etorkizunean milioi bat botila ekoitzi nahiko genituzke.

Egindako ibilbidearen balorazio positiboa egingo duzue, beraz.

Noski, erabateko arrakasta izan du. Eskualdeko turismoak garen handia izan du ardoari esker, aberastasun handia ekarri du txakolinak. Jatorrizko Izendapenaren parte diren bost udalerrirentzat onuragarria da ardoaren

turismotik datorren dirua. Oso positiboa izan da dena, dudarik gabe.

“Milioi bat botila ekoiztera iristea da gure etorkizunerako helburua”

Nola ikusten duzu Jatorrizko Izendapenaren etorkizuna?

Baikor ikusten dut ardoen etorkizuna, eta ardo zuriena askoz gehiago, horiek baitira munduan gehien edaten direnak. Kalitatezko produktu batekin posizionatzeko hautua egin dugu, eta orain errekonozimendua jasotzen ari gara penintsulako zein atzerriko merkatuetan. Tokia egiten ari gara Estatu Batuetako, Mexikoko, Japoniako edo Europako iparraldeko herrialdeetan. Ingalaterran

ere sartu berri gara, Brexita egon arren. Jatorrizko Izendapen txikia da gurea eta ez dugu uste arazorik izango dugunik produktu honekin aurrera jarraitzeko.

Nazioartean dago etorkizuna, beraz?

Bai, ez dago beste aukerarik. Jatorrizko Izendapenean dauden upategien erdia oso lan garrantzitsu eta ona egiten ari dira nazioarteko azoketara Eusko Jaurlaritzarekin edo euren kabuz bertaratuta. Lan horrek bere fruituak ditu, nazioarteko merkatuetan kokatzeko balio duelako. Horretan gabilta. Ez da merkea, baina inbertitu beharra dago.

Zer topatuko du apirilaren 20an Amurrion gerturatzen denak?

Azoka gastronomiko bat. Tokiko produktuen postuak egongo dira, txakolinekin batera. Txakolina produktu bezala indartzea izango da gure helburua, azokan erosi ahaliko diren jakien osagarri ona dela erakutsiaz.

elkarriketa

“Gaur egun 60 hektarea mahasti daude Aiaraldean eta antzina 1000, orain kalitatea hobesten da, eta ez kopurua”

JUANJO HIDALGO (Laudio, 1961) TXAKOLINARI BURUZKO LIBURUA IDATZI ZUEN 2009AN. ORDUZ GEROZTIK EZ DIO UTZI DATU GEHIAGO BILTZEARI.

Testua
Aitor Aspuru Saez

Orain ardo preziatua da txakolina, baina antzina ez zen horrela, ezta?

Ez, garai hartako txakolina nahiko kaskarra zen eta hemendik ia ez zen ateratzen. Eskualdean kontsumitzekoa zen eta kontserbazioa ez zen bat ere iraunkorra, berehala edan behar zen, urte osoa ez baitzuen irauten.

Antzina 1000 hektarea erabiltzen ziren mahastiak landatzeko Aiaraldean eta egun 60 hektarea inguru besterik ez dira. Gehienbat, XVIII. mendean eta XIX. mendean hasierako uztak oso handiak ziren. Kopuru ikaragarria zen eta hemen edan behar zen. Hemengo taberna guztiek saldu behar zuten. Ez ziren taberna asko, baimengutxi ematen zituzten eta. Esaterako, Amurrión bi zeuden eta Urduñan eta Laudion baten bat ere. Tokiko erakundeek babesten zuten txakolina ordenantzen bitartez, eta derrigorrezkoa zen hemengo txakolina kontsumitzea, kanpoko ardoak ekarri baino lehen. Tabernetan zozketa bidez hautatzen ziren lehenago irekitzen ziren kupelak.

Aintzat hartu beharra dago txakolinaren ekoizpena oso garrantzitsua zela eskualdeko ekonomian eta babesten zutela. Aipu bitxia eta polita dago Amurrioko dokumentuetan. Bertan azaltzen dute Gabonetan baimena ematen zietela herritarrei Errioxako edo Nafarroako ardo zuria kontsumitzeko, baina, bestela, tokiko txakolina hartu behar zuten. Urte osoan hemengo ardo edan ostean, kanpoko ardoaz gozatzen uzten zieten, hemengo oso garrantza baitzen.

Edari alkoholadunen bilakera handia izan zen eskualdean mende gutxitan. Nolakoa izan zen prozesua?

Erdi Aroan ardo existitzen zen hemen. Adibidez, dokumentu oso

zaharrak ditugu hori adierazten dutenak; IX. eta X. mendekoak, alegia. Hori bai, monasterioei eta gazteluei lotuta. Ardo zegoen boteretik eta nobleetik hurbil. Edonola ere, hemen sagardo edaleak ginen. Sagardoa ekoizten eta kontsumitzen zen baserri munduan.

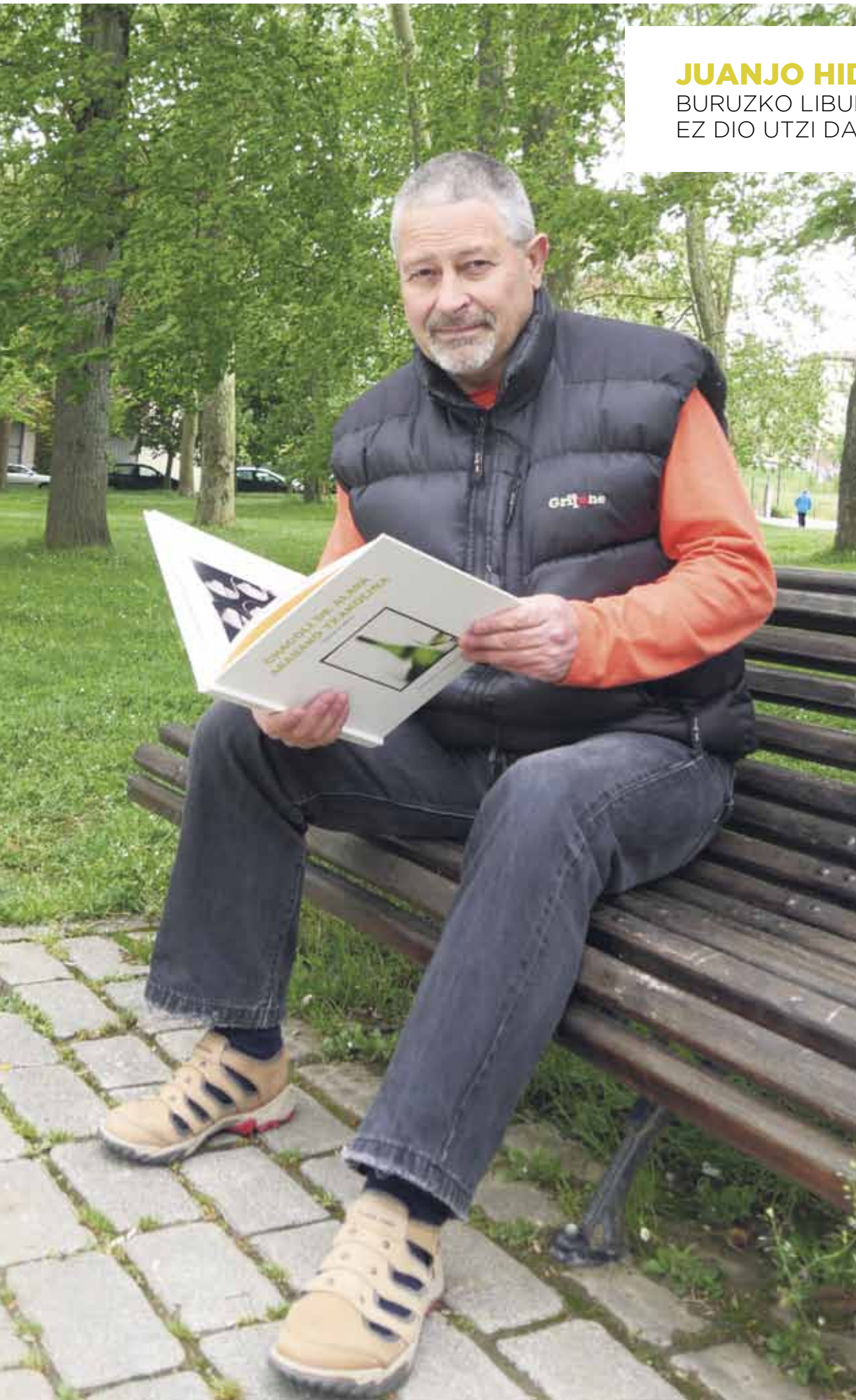
Hala eta guztiz ere, ardo ekonomia eta negozioa zenez, baserrietan hasi ziren XVIII. mendean, batik bat, mahastiak landatzen. Batez ere, hirietan jendeak gero eta gehiago eskatzen zuelako ardo.

Sagarrondoak kendu eta mahastiak landatu zituzten. Ikertzeardago, baina horrekin topatzen ari gara baserri munduan. Sagardo dolareak desagertu ziren eta ardo ekoizteko dolareak agertu ziren. Hori datatua dago, 1720an, adibidez.

Duela gutxi ikerketa historiko eta zientifikoa gauzatu duzu eta frogatu duzu mahastien aniztasuna oso handia zela.

Lehen arauak bestelakoak ziren eta ekoizpena ez zegoen neurtuta. Arabako Txakolinaren Izendapenaren erregulazioak ezartzen du 3 edo 4 barietate (Hondarribi zuri edo beltza eta Izpuriotta Txipia edo petit maseng, nagusiki) besterik ezin direla erabili, baina antzina pilo zegoen. Batzuk desagertu dira edo pista galdu diegu, baina bage-nekien, egun ere ikusten direlako, baserrietako hego-ekialdeko fatxada nagusietan -eguzkitsuenetan- mahastiak zeudela. Askotan etxe-koek jateko, baina baita ardo egiteko ere. Mahasti horien DNA ikertu dugu eta emaitzak bitxiak dira: barietate handia zegoen eta oso bereziak, urrunetik ekarriak eta oso zaharrak; batzuk XV. mendekoak.

Oro har, uste dugu baserri mundua oso itxia zela, baina aberastasuna hor dago. Aberastasun horrek harritu nau. Oso ikerketa polita izan da eta laster Aranzadi Zientzia aldizkarian argitaratuko dugu testu bat horri buruz.



ARTOMAÑA TXAKOLINA

“Bikain” sailkapena lortu duen bakararra

Eguraldiak eragina izan du Artomaña Txakolinaren 2017ko uztan. Izozteen eraginez mahats kantitate gutxiago jaso dute, baina kalitate “ezin hobekoa”. “Arabako Txakolina izendapenako ‘Bikain’ sailkapena lortu duen upategi bakararra izan gara”, nabarmendu dute Artomañako kideek.

Munduan barrena

Munduko hainbat txokotan izan dute Artomañan ekoiztutako ardoaren berri. Xarmant Txakolina, adibidez, geroz eta presentzia eta arrakasta handiagoa lortzen ari da Estatu Batuetan. New Yorkeko jatetxe ospetsuenetan zerbitzatzen dute dagoeneko.

Aitortza eta sari ugari

Arrakasta handia lortu du baita ere Eukeni Txakolinak, baina munduaren beste puntan; Japonian, hain zuzen. Bi sari eskuratu zituen ardoak *Cathay Pacific Hong Kong International Wine & Spirits Competition* norgehiagokan, zilarrezkoa bata eta brontzezkoa bestea. Asiako jakiekin hobekien uztartzen diren edariak baloratu zituzten bertan. Bi platerekin fusionatu zuten Artomañako txakolina lehiaketa horretan: Tailan-

diako oilasko gisatuzko erreze-ta batekin eta Japonen oso tradizionala den jaki batekin: ain-gira plantxan.

Londresen ere aitortza garrantzitsu bat eskuratu zuen edariak iaz: *London Wine Fair*-eko IWSC sari ospetsua. *International Wine Guide Awards* txapelketa prestigiotsuan ere saritu dute Artomañako upategia, zilarrezko domina eskuratu baitu ardo txuri onenaren kategorian.

30 urteko ibilbidea

Aurten 30 urte betetzen dira Artomaña Txakolinak bere ibilbidea hasi zuenetik. 2005ean, aldiz, etapa berri bati heldu zion proiektuak. Upategi berria ireki zuten urte horretan, teknologia modernoekin hornituta. Sei hektarea izatetik 20 hektarea ustiatzera pasa ziren orduan. Modu horretan egonkortu zuten hiru belaunalditan zehar garatutako proiektua.

Gauzak hala, Artomañakoek esperientzia handia dute lehen sektorean eta ardogintzan. Kalitatea eta ingurugiroaren zaintza uztartzen dituzte, “berrikuntza izpiritua” mantenduta betiere. Eginiko lanaren uztadira upategian mimo handiz ekoizten dituen ardoak.



Kiriki, upeletik ahora zuzenean

Egitasmo berria dute esku artean Artomaña Txakolineko kideek: Kiriki txakolina. Eukeni txakolinaren kalitate berbera duen ardoa da, baina badu berezitasun nabarmen bat: ez duela tratamendurik. “Kupelatik ahora doa zuzenean”, nabarmendu dute.

Hainbat txakolin mota ekoizten dituzte Artomañako upategian. Eukeni da izarra, munduan barrena sari gehien irabazi dituen. Baina ardo bakoitzak bere berezitasunak ditu. “Xarmant Txakolina, adibidez, oso berezia da guretzat”, azaldu du Jon Ortuzarrek, “hori izan baitzen Jatorrizko Izendapenean duela 25 urte merkatura atera zen lehenengo marka”.



MASALARREINA Z/G, ARTOMAÑA (AMURRIO) / 620 00 74 52

INFO@ARTOMANATXAKOLINA.COM / WWW.ARTOMANATXAKOLINA.COM

AIARA TXAKOLINAREN LURRA

Aiaraldea, pasaia bat zapore bakoitzeko



visit
araba  alava

alava
turismo.
eus



Araba da erromka