Bodega Talleri propone sumergirse en el mundo del txakoli a través de sus experiencias de enoturismo

La bodega Talleri, cooperativa de productores de txakoli en Bizkaia, ofrece visitas guiadas a sus instalaciones para conocer de primera mano el proceso de elaboración del vino desde la recogida de la uva hasta su degustación en la copa

Talleri nació en 2007 fruto de la unión de pequeños productores vinícolas de la zona de Txorierrri y Busturia, que veían peligrar su supervivencia por separado en un mercado con mucha competencia. Desde que la bodega abrió sus puertas en 2012, incluyeron las visitas guiadas en su propuesta para dar a conocer de primera mano su producto, el Txakoli Bitxia.

“Desde el inicio abrimos las puertas de nuestra casa para que quien quisiese pudiese conocer lo que hacíamos en la bodega; las visitas entonces eran más sencillas y poco a poco hemos ido ampliando la gama y las opciones” dice Maider Zalduondo, responsable de enoturismo de la bodega.

Hoy aúnan tradición e innovación y realizan varios tipos de visitas que invitan a conocer de cerca el mundo del txakoli y su proceso de elaboración acompañándolo de una experiencia gastronómica.

La visita Bitxia consiste en una visita guiada a la bodega con una explicación del proceso de elaboración y una cata maridaje de tres tipos de txakoli acompañados de productos de la zona como anchoas de Bermeo o queso Idiazabal, a lo que se suma una degustación de licores.

El segundo tipo de visita desplaza la realización de la cata al viñedo, situando la acción en el origen del producto y dándole un gran atractivo agro. En invierno, cuando el tiempo no acompaña a pasear por el viñedo, realizan un workshop de talo con txakoli que también tiene mucho encanto, ya que se enseña al visitante a elaborar in situ este producto.

La tercera es una ruta de senderismo entre viñas que incluye el almuerzo y la cata de txakolis en el viñedo y visita a las instalaciones a la vuelta del paseo.

Las tres opciones tienen gran acogida, aunque la visita estrella es la Bitxia, ya que se adapta a cualquier tipo de grupo, que suelen ser de unas 10 personas.

Aunque la mayoría de participantes en las catas suelen ser grupos de amigos o familias de la provincia, dan la posibilidad a las parejas a que puedan participar, disponiendo de un sábado al mes para este propósito. También reciben muchas visitas de extranjeros que quieren conocer cómo se elabora el txakoli y de paso hacer turismo por la zona de Gernika o Urdaibai.

Entre sus caldos se encuentran cuatro tipos de txakoli: Bitxia txakolina, fresco, afrutado y ágil; Bitxia fermentado en barrica, con aromas nobles, potente y complejo, recomendado para carnes blancas por ejemplo; el txakoli TX 16, una edición limitada de 6800 botellas, con aromas más cremosos y maduros, redondo en boca, perfecto para pescados al horno o risottos; y el rosado Oilar Begi, un vino de producción limitada con un toque de frutos del bosque y un recuerdo vegetal, ideal para mariscos y ensaladas.

En las visitas guiadas se catan tres de estos vinos. La bodega ofrece también la posibilidad de realizar catas a medida y en varios idiomas.

Para más información y reservas llamar al 94 465 16 89 o enviar un correo electrónico a info@bodegatalleri.com

Datos de contacto:

Spb_Servicios periodísticos

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Gastronomía País Vasco](#) [Entretenimiento](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>