

CHACOLÍ BURGALÉS

UN VINO CON CARÁCTER TRADICIONAL

También conocido como «vino verde» de la Bureba y de las Montañas norteñas, este caldo goza de excelente calidad e importancia histórica en la gastronomía de la provincia. Ya en el siglo III, durante la época romana, hay indicios de cultivo de vides y la existencia de plantaciones de viñas en el norte de Burgos en los siglos IX, X y XI que dieron lugar a denominarle inicialmente como «vino heroico», debido a los incontables obstáculos de desarrollo y comercialización que tuvo que superar.



CHACOLÍ DE BURGOS

Es un vino joven, normalmente blanco, producido en bodegas del norte de nuestra provincia habitualmente mediante métodos tradicionales y artesanales. Tiene sabor ácido y refrescante con suaves y originales aromas de hierbas y frutas con un contenido natural de gas carbónico disuelto, que produce un característico y delicado ruido al descorche. Antes de consumirlo se escancia, como se hace con la sidra, esto es debido a que antiguamente no se filtraba ni clarificaba. Se sirve a distancia sobre vaso ancho y ha de consumirse mientras el borde de espuma que se forma al verterlo no desaparece.

EL VINO «CHACOLÍN»

El vino chacolín elaborado en el norte de Burgos tenía un tono rosado y se denominaba «Ojo de Gallo». Hablamos de «Vino» pese a que no supera los 7º, dos por debajo del mínimo exigido para merecer tal consideración según el Estatuto de la Viña de 1970 que hizo una excepción, donde se definía como «vinos enverados y chacolies» a los procedentes de uvas que por sus condiciones climáticas propias de determinadas comarcas no maduran normalmente. Su graduación alcohólica natural puede ser inferior a 9º.

En 1867 el cultivo de uva en el Valle de Mena ocupaba una superficie de más de 91 Ha, al igual que Miranda, no pocos pueblos de las cuencas de los ríos Omecillo y Ebro blasonaban de su chacolí autóctono: Ameyugo, Ayuelas, Rivabellosa, Salcedo, Santa Gadea, Villabezana, Villanueva Soportilla...

DÍA DEL CHACOLÍ

En el marco de la Feria de Artesanía en el mes de mayo, tiene lugar la presentación de la cosecha de chacolís del año, elaborados por la Asociación de Amigos del Chacolí del Valle de Mena.



Con la realización de esta actividad, el Ayuntamiento del Valle de Mena y el colectivo de pequeños productores de chacolí mantienen su interés por potenciar la recuperación y promoción de un vino peculiar.

CHACOLÍ CON «CH»

La «Ch» de Término de Miranda ha encontrado un hueco entre los consumidores de chacolí por su calidad. Poco a poco se van aglutinando más productores en torno a la «Asociación de Viticultores Alto Ebro». La bodega «Término de Miranda» vende sus productos principalmente en Burgos, pero pretende expandirse para que el resto de la región conozca este vino. El objetivo último es la recuperación y puesta en valor de la tradición vitivinícola mirandesa, recuperando el vino elaborado tradicionalmente en el norte de Burgos desde hace varios siglos.

VISITAS Y CATA-DEGUSTACIÓN:
T. 663 055 878
reservas@terminodemiranda.es
www.terminodemiranda.es



ferias gastronómicas

FECHAS

Abril
Febrero
Mayo
Julio
Agosto
Septiembre

DENOMINACIÓN FERIA

Pincho de Primavera
Feria de la Matanza
Feria de Artesanía y Chacolí
Concurso de Pinchos del Valle de Mena
Concurso Caballo Hispano-Bretón
Feria de Artesanía
Feria Agroalimentaria

LOCALIDAD

Miranda de Ebro
Villasana de Mena
Villasana de Mena
Villasana de Mena
Criales de Losa
Quincoces de Yuso
Miranda de Ebro



CHACOMENA

El Blanco Otaola Chacomena está elaborado en el barrio menés de El Berrón-Arla, en Valle de Mena, con una producción anual de 3.000 litros de chacolí, entre este vino blanco y el clarete denominado Ojogallo. Las viñas que la familia Otaola cuida con esmero durante todo el año para que la humedad no se acumule y acabe con la cosecha, están plantadas en su mayoría en una pronunciada pendiente, desde la que se otea el vecino País Vasco.

Junto a otros productores del Valle de Mena integrantes en la Asociación de Amigos del Chacolí del Valle de Mena desde 2005, siguen preservando esa pequeña parte de nuestra historia que se esconde entre los verdes valles y las montañas del norte de Burgos.

T. 946 391 340 - El Berrón

RUTA DEL CHACOLÍ BURGALÉS

Embalses, saltos de agua, románico y valles fronterizos



Diputación de Burgos

Burgos
alimenta

RUTA DEL CHACOLÍ BURGALÉS

qué visitar



El río Ebro protagonista de la ciudad de Miranda de Ebro se hace más visible en este recorrido. Siguiendo su corriente a la inversa, descubrimos un hermoso paisaje salpicado de saltos de agua, cascadas naturales, donde se confunden localidades vascas y burgalesas. El perfecto ejemplo de este encuentro de culturas se ve reflejado al final de la ruta: el Valle de Mena mayor productor de chacolí burgalés.



1 MIRANDA DE EBRO

Tras el espectacular **desfiladero de Pancorbo**, aparece Miranda con su caudaloso río Ebro. Su casco antiguo, insuficiente en su desarrollo industrial, se expandió con fuerza por ambas márgenes del río. En el paseo por sus calles se descubren las bien sustentadas casas de las Cadenas o de los Urbina, así como el recién recuperado jardín botánico en torno a los restos de su castillo medieval. Saborear la gastronomía mirandesa es un placer, ya que ha sabido aunar con acierto, elementos de la cocina castellana, riojana y vasca.



2 SANTA GADEA DEL CID

En torno a la Puebla de Arganzón y Treviño encontramos hermosos paisajes naturales como **Las Gobas de Laño** e iglesias románicas como la **ermita de San Vicentejo**, además de conjuntos de arquitectura popular que recuerdan el caserío vasco. Las fondas y mesones de estas localidades conjugan sabores de la tierra y el mar.

3 HERRÁN

Villa amurallada que conserva el trazado de sus calles y el diseño de sus bien conservadas casas medie-

vales; muy cerca de la villa se encuentra el **Monasterio del Espino** y desde la BU-525 se accede a **Valpuesta** —Cuna del Castellano— un monasterio en el cual, al inicio de la Reconquista y a la sombra de sus muros, los monjes Amanuenses escribieron el cartulario más antiguo de la península Ibérica del que se tiene noticia.



4 PEDROSA DE TOBALINA

Poderoso desfiladero de paredes calizas horadado por el río Ebro donde se pueden practicar actividades de aventura. Destaca por su gran valor paisajístico y su bio-

diversidad, lo que le ha llevado a ser declarado LIC (Lugar de Interés Comunitario) y ZEPA (Zona de Especial Protección para la Aves) por la Comunidad Europea y también pertenece a la Red Natura 2000.



5 SAN PANTALEÓN DE LOSA

Dentro del Valle de Tobalina es el punto de partida para practicar senderismo por las **Hoces del Río Purón** (desde la localidad de Herrán hasta Ribera en Álava). Por su desfiladero pasa una importante calzada romana, vía de comunicación entre la meseta castellana y el norte de la península Ibérica.



6 PUERTO DE ANGULO

Su espectacular **cascada del río Jerea**, es conocida por ser una de las más fotografiadas de esta provincia siendo también, apta para el baño.



7 VILLASANA DE MENA

En un maravilloso paraje, sobre un crestone rocoso bien destacado, donde su ermita domina el caserío de la villa; todo el conjunto recuer-

da a la proa de un barco. La original portada románica, en la que aparece un hombre-soldado (atlante) a modo de columna, dio lugar al relato de las leyendas del Santo Grial, las cuales cuentan que pudo estar custodiado en esta ermita.



8 MONTE SANTIAGO

Pasando San Llorente de Losa, el desvío hacia Berberana (BU-552) es una opción para acceder al Hayedo del Monte Santiago, declarado Monumento Natural. Desde el mirador se puede contemplar el espectacular **Salto del Nervión**. En Zaballa de Losa Quesos Ugala, ofrece talleres de elaboración de queso.



9 CONDADO DE TREVIÑO

Dentro del Valle de Angulo destaca la **Cascada de San Miguel** en un paraje rodeado por abruptas montañas y frondosos hayedos. Diversas cascadas y saltos de agua están integrados en pequeños núcleos de población, en los que podemos encontrar excelentes ejemplos de arquitectura tradicional junto a torres y edificaciones de gran porte cuyo origen parece situarse en la época bajomedieval.



MÁS INFORMACIÓN

MIRANDA DE EBRO: *Visitas guiadas.* T. 947 320 303 www.mirandadeebro.es

TREVIÑO: www.condadodetreviño.es

EL TERNERO (Miranda de Ebro): *Enoturismo-Hacienda Ternero.* *Visitas:* T. 941 320 021

VALPUESTA: www.valpuesta.com

CRIALES DE LOSA: *Centro de Interpretación del Caballo Losino.* www.caballolosino.com

VILLASANA DE MENA: *Información de turismo y visitas al Patrimonio Local.* T. 947 141 341 www.turismovalledemena.es

BERBERANA: *Casa del Parque Monte Santiago – Salto del Nervión.* www.patrimoniomontesantiago.org

TURISMO ACTIVO PANGUSION (Valle de Tobalina): *Azulair globos* T. 687 247 962 www.azulairglobos.es

Turismo Las Merindades: www.lasmerindades.com

PRODUCTOS DE LA ZONA

MIRANDA DE EBRO
Bodegas Término de Miranda
Camino la Navarra 100-A
www.terminodemiranda.es

EL BERRÓN
Bodegas Chacomena (J.Otaola e hijos) T. 946 391 340 - bodegaoturag@yahoo.es

MERCADILLO DE MENA
Restaurante Don Pablo T. 947 126 663 *cocido Menés elaborado con chacolí*
www.grupodonpablo.com

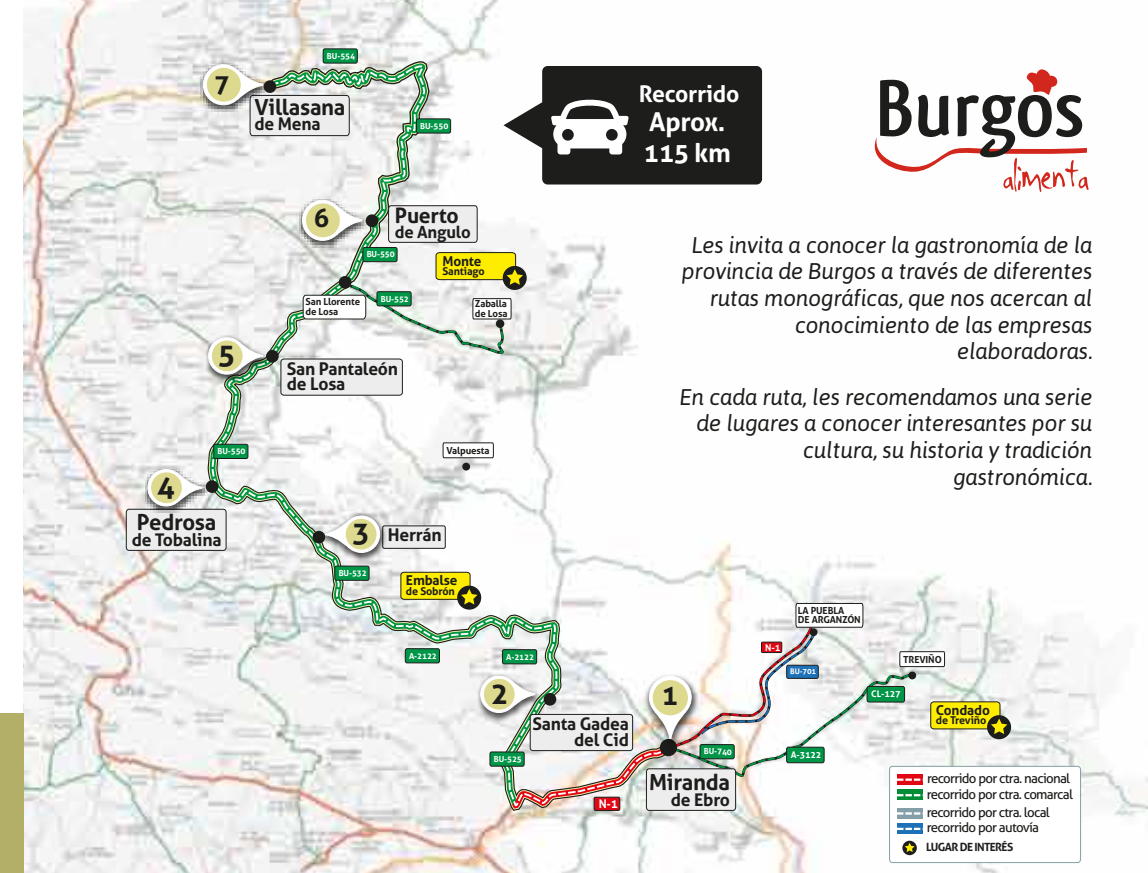
INFORMACIÓN ACTUALIZADA

PRODUCTOS DE LA ZONA

MIRANDA DE EBRO
Bodegas Término de Miranda
Camino la Navarra 100-A
www.terminodemiranda.es

EL BERRÓN
Bodegas Chacomena (J.Otaola e hijos) T. 946 391 340 - bodegaoturag@yahoo.es

MERCADILLO DE MENA
Restaurante Don Pablo T. 947 126 663 *cocido Menés elaborado con chacolí*
www.grupodonpablo.com



Recorrido Aprox. 115 km

Burgos alimenta

Les invita a conocer la gastronomía de la provincia de Burgos a través de diferentes rutas monográficas, que nos acercan al conocimiento de las empresas elaboradoras.

En cada ruta, les recomendamos una serie de lugares a conocer interesantes por su cultura, su historia y tradición gastronómica.

OTRA GASTRONOMÍA DE LA ZONA

ALUBIAS
Valle de Losa: *Alubia Losina* T. 947 194 071 www.alubialosina.com

PAN Y DULCES
Maltranilla: *Horno Ortíz* T. 617 063 263

QUESO
Zaballa de Losa: *Quesos Ugala: Explotación caprina y quesería* www.artesanosmerindades.com

VINO D.O RIOJA - ENOTURISMO
EL TERNERO (Miranda de Ebro): *Única Bodega burgalesa con D.O. Rioja. Reserva visitas:* T. 941 320 021 - www.elternero.com

@burgosalimenta Burgos Alimenta

Si desea aparecer en los listados de información de Burgos Alimenta puede enviarnos un correo electrónico a burgosalimenta@diputaciondeburgos.es

RUTA DEL CHACOLÍ BURGALÉS www.burgosalimenta.com