

# BERMUT ONENEN IBILBIDEA



## Ezagutu Bilboko bermut onenak ibilbide zoragarri honetan

Bermuta edari aromatizatua baino askoz gehiago da; erritual bat da, ondo zerbitzatutako kopa baten eta isats errazio baten, gilda baten edo zure pintxorik gustukoenaren inguruan konpainia onean gozatzeko une bat. Bilbon, bermutaren ordua sakratua da, eta tradizio horrek aperitibo hau bere bertsiorik zaindu eta dotoreenean dastatzera gonbidatzen gaitu. Lokal batzuek ohitura hori arte mailara igo dute, eta pertsonalitatez betetako bermuta eta marianitoak (bertsio laburra) prestatu dituzte, botanikarien eta beste likore batzuen mix-ari esker. Gaur, Bilboko bermut onenak ezagutzera gonbidatzen zaitugu. Aperitibo hau protagonista duten tabernak ezagutuko ditugu, eta zurrut bakoitza esperientzia bat izango da.

Bermuta belar eta espeziekin beratutako ardoa da, eta zaporea gozoaren eta mikatzaren artean mugitzen da, prestaketaren arabera. Kopa bakoitzean arreta handiz prestatzen dutenen maisutasuna ezkututzen da, eta, kasu batzuetan, onenen artean bereizten dituen errekonozimendu batekin. Ibilbide honetako tabernak bisitatzea baino plan erakargarriagorik ez dago, Don Diegoko hiribilduko bermut gozoenen ñabardurak eta usainak ezagutzeko.

Zazpi Kaleetatik Indautxuraino, lokal bakoitzak bere zigilua inprimatzen du eta kopa bakoitza alkimista baten arretarekin tratatzen da oreka perfektua bilatuz. Bermutaren ibilbide hau jarraitzera gonbidatzen zaitugu, detaile bakoitza bere prestaketan zaintzen duten lokalekin harrিতa uztera eta ondo zerbitzatutako marianito batekin topa egitera.

Jarraian, bermuta bere maila gorenera iristen den establezimendurik onenetako batzuk aurkezten dizkizugu.



**ANTIGUA CIGARRERÍA:** ETXEKO BERMUTA  
Astarloa, 5. Bilbao Centro

Kale Nagusitik pauso batera, lokal hau erreferente bat da Bilboko koktelgintzan. Etxeko bermuta beste maila batekoa da, baina aldatu nahi baduzu, hemen ere Martini Dry, Negroni edo Bloody Mary perfektu batez gozatu ahal izango duzu, baita jatorrizko deitura ezberdinetako 18 zuri baino gehiagoren edo hamabi xanpain motaren hautaketa bat ere. Guztia giro dotorean, musika onarekin eta karta gastronomiko batekin, aperitiboaren unea esperientzia paregabe bihurtzen duena.

---



**MORROCOTUDA:** DASTATZEKO BERMUTA  
Heros, 14. Bilbao Centro

Gelditzeko eta patxadaz dastatzeko leku bat. Hemen produktua da nagusi, eta hori igartzen da zurrupada eta mokadu bakoitzean. José Ramón González Chato Bizkaiko Barman Elkarteko txapeldunaren koktelekin gozatu ahal izango duzu, eta, jakina, maisutasunez prestatutako bermuta, ahosabai profanoak eta aperitibo honi buruzko lehiaketetako epaimahaikide adituak liluratzen dituenak. Zerbait xehatu nahi baduzu, errazio-sorta bat eskaintzen dizute, zein baino zein gozoagoa.

---



**LA DESTILERÍA:** BILBOKO BERMUTARIK ONENA IZENDATU DUTE  
Indautxu, 1. Bilbao Centro

La Destileríaak Cinzano Spain 2024 IX. Saria irabazi zuen, Bilbao Centrok antolatutako Bilboko bermut izaera handienekoari. Bere proposamen garailea, 'Bilbo iragana eta etorkizuna' izenekoak, Juan Calderon bere bartenderraren lana da. Honek Cinzano rosso, Campari, mamajuana, whiskia, piparren zukua eta izotz asko nahasten ditu, gilda oso berezi baten ohe egiten duena. Ikuskizun bikaina. Baina bermut saritu horretaz gain, bere prestaketarik 'konbentzionalenak' ez dio inori huts egiten, bere Gin&Tonic-ak bezala, La Destilería leku ezin hobea baita ondo prestatutako kopa bat giro ezin hobean gozatzeko.

---



**LAS TORRES:** BERMUT BAT BEHAR BEZALA  
Simón Bolívar, 27. Bilbao Centro

Sarritan parte hartzen dut bermutaren inguruko lehiaketetan, eta beti podiumean; urtero lortzen du epaimahaia harritzea botanikari, espezia eta beste alkoholen mix prestatu eta bereziekin. Horregatik, aperitibo hau atsegin baduzu, Las Torres bisitatu behar duzu, Bilboko klasiko bat. Bere bermut prestatua baldintzarik gabeko hainbat jarraitzaile ditu, askorentzat hiriko onena da, eta taberna honen barra koroatzen duten pintxoetako batekin laguntzeko ezin hobea da, ia 30 urteko historiarekin.

---



**ITURRIZA TABERNA:** BERMUTA ETA TXIBIERROAK, BINOMIO SAKRATUA  
Plaza Nueva, 5. Casco Viejo

Eliz denda izatetik edate eta jantoki onaren tenplu izatera, bere upeltegia

aintza bedeinkatua da eta bere pintxoak, jainkoen mokadua, baina Iturrizako ohiko jendeak barkatzen ez duen zerbait badago, igandeko bisita da, bere bermuta gozatzeko, beti geldialdia merezi duen txibierro eta txapiroir errazio tradizional batekin, binomio irabazle eta tradizional batekin. Gainera, Plaza Barrian dago, Zazpi Kaleetako poteoaren leku enblematiko eta gune neurgikoetako batean, eta hori da hain historia berezia duen taberna honetara hurbiltzeko beste arrazoi bat.

---



**ISIPIL:** KAFEA BAINO ASKOZ GEHIAGO  
Belostikale, 21. Casco Viejo

Isipil, batez ere, artisau-kafe bikainagatik eta gosariengatik da ezaguna, baina taberna honetan egiten duten guztia bikain egiten dute, eta bermuta ez da salbuespena. Eguerdian, bermut gozo bat dastatzeko leku ezin hobea dela diote, eta, horrekin batera, pintxo gozo-gozoak edo kartako proposamenen bat: etxeko enpanadak edo kalitatezko laterio errazioak. Bere barrak ardo, garagardo artisau eta konbinatuen aukera zaindua eskaintzen du, baina bermuta nabarmentzen da aperitiborako dituen aukeren artean.

---



**DARTXIN:** BERMUTAKO KARTA

Muelle Marzana, 8. Bilbao La Vieja

Erriberako Merkatuari begira, Dartxin aperitiboaren eta bereziki bermutaren tenpluetako bat da. Etxean egindako prestakinez osatutako karta bat du: Klasikoa, Bilbo, Persepolis eta Mexiko. Zapore lehorra, zitrikoa, gazi-gozoa eta mina dute, hurrenez hurren. Guztiek dute ukitu berezi bat, berezi egiten dituen. Eta aperitiboa bikaina izan dadin, eskatu bere berezitasun gastronomiko batzuk: ganboia gatzetan, antxoak ozpinetan, otarrainxkak tenpuran, carpacciozko oholak... Sukaldaritza beganoa aukeratzen baduzu, bere humusa hiru zaporerekin edo falafelak gustuko izango dituzu.

---



**MEDIKOPA VERMÚTERIA:** APERITIBOA IKUSPEGIEKIN  
Muelle Marzana, 12. Bilbao La Vieja

Medikopa helburu argi bat duen bermuteria bat da, bermut -eta koktelak- aukera zabalenaz gozatzeko espazio atsegin bat eskaintzea, Bilboko terraza onenetako batean dauden pintxoek eta errazioen aukeraketa batekin batera, itsasadarraren ondoan eta Erriberako Merkatura eta San Antonio eliza eta zubira begira. Merkatuko muskuiluak dira haren espezialitatea, oso gozoak baitira bermut prestatuarekin batera dastatzeko. Bermut eskaintzaren adierazle nagusia da, eta simple, gozo eta maitasun handiz egindakoa dela esan dezakegu.

---

**CASA LUAR:** BERMUTA BARRASKILOEKIN ETA IZKIREKIN. Calle Marzana, 5.  
Bilbao La Vieja

Betiko tabernen benetako zapoarekin, Casa Luar leku ezin hobea da bermut batez gozatzeko, igandeko aperitiborako gozoki xume baina hutsezinak lagun, hala nola gilda edo karakolillo kukurutxoak eta izkirak. Beste pintxo tradizional batzuk ere baditu, hala nola bilbainitoak, felipatuak edo hegaluze-ogitartekoa; eta goseak estutzen badu, iberikoen eta gazten taulak edo gazitutako antxoak hauta ditzakezu. Txikitero arima duen gaur egungo taberna bat, non sinpletasuna bere bermut prestatuarekin primeran uztartzen den arte bihurtzen den.

## **Egin dezagun topa bermutaren alde**

Hemen amaitzen da Bilboko bermutaren ibilbide hau. Bederatzi proposamen ezagutu ditugu, bederatzi establezimendu oso ezberdin, edari hau ikur bihurtu dutenak. Baina Bilboko ostalaritza eskaintza oso aberatsa da, taberna bakoitzak bere xarma du, bere errezeta berezia eta aperitiboa une ahaztezina izateko duen modu berezia. Beraz, ibili hirian zehar, probatu, dastatu eta omenaldia eskaini.