

B o d e g a s  
**MURILLO VITERI**  
C e n i c e r o

**Nos hacemos eco de un email enviado por una amiga de la bodega tras su viaje a Tokio.**



En el periplo viajero por Tokio descubrimos sorprendidos un restaurante japonés llamado **EL TXOKO**.

A pesar de estar aún cerrado (apertura a las 18:00 para las cenas) nos abrieron las puertas del local. Pudimos curiosear y comprobar que ofrece un restaurante vasco en un barrio glamuroso de la gran ciudad, capital de Japón. Lo primero que impacta es una gran ikurriña en una de las paredes, además de fotos de los Sanfermines, Bermeo, una gran pizarra con precios y nombres de tapas y una excelente muestra de vinos y txakolis. Indagando más profundamente y sin posibilidad todavía de degustar cualquier cosa ( a pesar de sentir emoción por recordar esos sabores tan



tradicionales, sabrosos y hogareños, vamos que la boca se nos hacía aguita!) llegamos a los vinos. Con alegría encontramos un vino riojano de primera calidad que bien nos ha acompañado en muchos y deliciosos momentos.



**ARANZUBIA, de Bodegas Murillo-Viteri.** Encantados pudimos tomar el vino en nuestras manos y acunarlo satisfechos para hacer unas fotos junto a la encargada, Mss Suzuki y los camareros y cocineros. Creo que al principio no entendieron nuestro entusiasmo al toparnos con esta mezcla tan mágica, comida y local vasco por mi lugar de adopción y con vino riojano como la sangre que me llega al

corazón. Lástima que el tiempo no nos permitiera quedarnos allí para celebrar el encuentro. Aún así quedamos tremendamente satisfechos con la acogida y sabiendo que los japoneses más



B o d e g a s  
**MURILLO VITERI**  
C e n i c e r o

afortunados llegados a este local podrán saborear lo que para nosotros es lo mejor del mundo, nuestra tierra y sus productos y un vino riojano que hermana a la perfección. Gracias Murillo-Viteri por este viaje de entusiasmo, como el que pones en la elaboración de este vino tan extraordinario.



**En este blog se hace referencia a la visita de Ewa, al citado restaurante.**

<http://ameblo.jp/txoko/page-2.html#main>

(Traducción del texto del blog al castellano)

26 de noviembre.

Hoy por la tarde ha venido una vasca inesperadamente. Nos ha dicho que era el primer viaje por Japón y la última ciudad era aquí Tokio.

Como hemos podido entender, era una locutora en su tierra y le gustaría sacar una foto de Tokio con un vino de su tierra. Y por fin, lo ha encontrado aquí el restaurante TXOKO!!

Ha dicho que hoy es el último día de viaje, estaba muy muy contenta. Y ha sacado muchas fotos.

Al cambio, nos ha enseñado unas palabras en vasco.

\*Zoriontsu (que significa "feliz")

B o d e g a s  
MURILLO VITERI  
C e n i c e r o

Este es Aranzubia Crianza. Es en realidad muy buen vino.

Al echarlo en la copa, aparece un gran aroma.  
Me gusta mucho sabor en boca muy suave y amplio que no hay los  
vinos de D.O. Navarra.

Es algo muy agradable para recomendar este vino a nuestros  
clientes.

Muchas gracias.  
ESKERRIK-ASKO!!

**El precio de la botella en el restaurante es de 6.500 Yenes  
(unos 50 Euros)**