

Naam van de wijn: Getariako Txakolina

Producent: Txomin Etxaniz

Herkomstbenaming: D.O. Getariako Txakolina, Baskenland

Druivenras(sen): hondarrabi zuri 90%, hondarrabi beltza 10% (aanplant)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Deze bodega heeft als geen ander in Baskenland de oude traditie weten te combineren met moderne technologie om deze wijn tot het hoogst haalbare niveau te brengen. De 35 hectaren wijngaarden van Txomin Etxaniz liggen op indrukwekkende, steile hellingen die direct boven de oceaan hangen. De wijnranken worden hoog op latwerk geleid, net als in de Vinho Verde streek in Portugal. De hondarrabi (ook wel eens 'ondarrabi' geschreven) is een autochtoon druivenras, 'zuri' betekent wit in het Baskisch en 'beltza' rood.



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven voor deze Txomin Etxaniz txakoli worden onder strikt gecontroleerde lage temperatuur verwerkt en pneumatisch geperst. Om de frisheid en subtiliteit van de aroma's te behouden vinden alle verdere vinificatiehandelingen plaats in RVS tanks onder beschermende atmosfeer (inert gas). De jonge wijn wordt op zijn 'lias' (fijn bezinksel) gehouden tot aan het moment van bottelen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Bleke, heldere kleur met groene zweem. Elegante neus met aroma's van rijpe citrusvruchten, florale tonen en lichte gerookte, minerale accenten. Fris en elegant in de mond, fruitig (limoen, nectarine en groene druiven), met een prikkelend koolzuurtje in zijn jeugd, licht verteerbaar en zuiver. Slechts 9,5-11,5% alcohol. Serveren: 8-12°C (in Spanje wordt zelfs 6-8°C aanbevolen). Bewaren: In zijn jeugdige fruit drinken. Het hiervoor gebruikte wijnglas is in werkelijkheid een cider glas, maar een taps uitlopende whisky tumbler kan ook. Schenk de wijn van een zekere hoogte in het glas waardoor het natuurlijk in de wijn aanwezige koolzuur vrij komt en de wijn gedurende enkele seconden troebel wordt.

Culinair advies: Geweldige gastronomische wijn die op de wijnkaart van vele Spaanse 3* restaurants pronkt. Uitstekende begeleider van rauwe vis (sashimi) en zeedieren, sushi, tempura, mediterrane vis- en schaal-/schelpdieren gerechten, tonijn in olie, ansjovis, lichte voorgerechten...

Smaaktype: Fris – licht en elegant