

Naam van de wijn: Txomin Etxaniz - Getariako Txakolina TX Sobre Lias

Producent: Txomin Etxaniz

Regio: Getaria, Baskenland, Spanje

Druivenras(sen): hondarrabi zuri

Smaaktype: droog, licht, fris, elegant en licht mineralig

Bewaarcapaciteit: tot 3 jaar na de oogst

Serveertemperatuur: 9 tot 11°C

Culinair advies: aperitief, tapa's, Ibérico ham, mosselen, gegrilde vis, salades en sushi en sashimi

Glasadvies: Riedel Veritas Sauvignon Blanc, Riedel Vinum Sauvignon Blanc



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.

Regio: Getariako Txakolina in Baskenland behoort bij de kleinste wijnstreken van Spanje. Het is een van de slechts drie erkende gebieden voor Txakoli (een Baskisch woord dat 'wijn, gemaakt in een dorp' betekent). De andere dorpen zijn Arabako Txakolina en Bizkaiko Txakolina. Getariako Txakolina of Txakoli de Getaria is een wijnzone in País Vasco, het Baskenland, Noord-Spanje. Het is een rotsachtig gebied op zo'n 30 kilometer van de Franse grens. Het wordt begrensd door de Atlantische Oceaan en de Pyreneeën. Er heerst een gematigd zeeklimaat met veel regen. De meeste wijngaarden staan aangeplant op steile hellingen dicht bij de kust.

Wijngaard & Vinificatie: In oktober worden de druiven met de hand geplukt en vervolgens in de vinificatiekelder uiterst voorzichtig geperst, waarna men het sap ongeveer 24 uur sterk gekoeld laat rusten zodat de grovere bestanddelen kunnen bezinken. Vervolgens laat men het schone sap temperatuur gecontroleerd (12°C) de alcoholische gisting ondergaan op roestvrijstalen tanks. Na ruim een maand wordt de jonge wijn overgestoken op acaciahouten barriques om bij lage temperatuur malolactische gisting te ondergaan en te rijpen op de fijne 'lie'. Na ongeveer acht maanden wordt de wijn ongefilterd gebotteld.

Smaakimpressie: Helder licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van meloen, peer, bloemen, iets van mandarijn en een subtiele hint van brioche. In het smaakpalet tonen van limoen, tropisch fruit en een duidelijke mineraliteit, die gepaard gaan met een elegante afdronk met frisse zuren en heel lichte prikkeling van koolzuur.