



Hiruzta Txakolina 2021

HIRUZTA, GETARIAKO TXAKOLINA, ESPANJA

Rypälajikkeet	7% Gros Manseng, 93% Hondarrabi Zuri
Alkoholi	12,00 %
Kuvaus	Terästankkikäyminen.
Luonnehdinta	Kirkas ja puhdas, hieman vihertävä. Tuoksussa päärynää ja greippiä, trooppisia hedelmiä ja appelsiininkukkaa. Tasapainoinen ja raikas suutuntuma, miellyttävä hapokkuus.
Ruokasuositus	Alkuruoat, miedot juustot, äyriäiset.
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Suosittelun tarjoilulämpötila 8-10 C



Hiruzta

GETARIAKO TXAKOLINA, ESPANJA

Kaikki Txakoli tehdään 95% Hondarribi Zuri -nimisestä rypälajikkeesta, mutta itse Hondarribia-nimisessä kylässä oltiin jo luovuttu txakoli-perinteestä, kunnes Rekalden perhe perusti [Hiruztan](#) vuonna 2008. Hondarribiassa on tietävästi viljelty viiniä kaupallisessa mielessä jo vuonna 1186 ja nimenomaan txakoli vuodesta 1592, mutta jo 1700-luvulla sen kaupallisesta viljelystä on luovuttu. Getarian alueen Txakoli sai DO:n vuonna 1989 ja sen seurauksena laatuun on panostettu hyvin tuloksin. Viljelyalakin on kasvanut 60 hehtaarista 177 hehtaariin sittemmin. Baskimaalla käydessä ei voi olla törmäämättä paikallisille rakkaaseen kepeään ja hapokkaaseen valkoviiniin, joka on perinteisesti kaadettu kuplia kirvoittavan kaatonokan läpi. Hiruztan ote on kuitenkin modernimpi, sillä he suosittelevat viiniensä tarjoilua tavallisen valkoviinin tavoin, vaikkakin hyvin kylmäksi viilennettynä.

Hiruztan ensimmäinen myyntiin tullut vuosikerta 2011 otettiin hyvin vastaan ja he ovat näyttäneet mainetta alueen muilta tuottajilta getariako txakolinan modernisoijana. Viljelysmaita Hiruztalla on 10 hehtaaria ja ne sijaitsevat Jaizkibel-vuoren suojassa aivan Ranskan rajan tuntumassa vain pari kilometriä merenrannasta. Tuotannossa on 85% Hondarribi Zuri & Hondarribi Beltz ja 15% Gros Manseng & Riesling. Kuuluisa enologi Ana Martín Onzain on kerännyt kokemusta valkoviinien, eritoten txakolin valmistuksesta ja on avainhenkilö Hiruzta-projektin toteutuksessa, jonka suunnitelmat kantavat pitkälle tulevaisuuteen.