VINDIREKT

Hiruzta Txakolina 2022



HIRUZTA, GETARIAKO TXAKOLINA, ESPANJA

Rypälelajikkeet	Hondarrabi Zuri
Alkoholi	12,00 %
Kuvaus	Rypäleet kerätty Hiruztan omalta 17 hehtaarin kokoiselta viinitarhalta, jonka maaperä on sekoitus savea ja kalkkikiveä. Viini on tehty terästankissa ja pidetty matalassa lämpötilassa, jotta hyvin kevyt luonnollinen hiilihappo sitoutuu viiniin.
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.
Viinialue	Getariako Txakolina
Lehdistö	Decanter World Wine Awards 2023 Silver International Wine Challenge 2023 Winner Silver
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Suositeltu tarjoilulämpötila 8-10 C

Hiruzta

GETARIAKO TXAKOLINA, ESPANJA

Kaikki Txakoli tehdään 95% Hondarribi Zuri -nimisestä rypälelajikkeesta, mutta itse Hondarribia-nimisessä kylässä oltiin jo luovuttu txakoli-perinteestä, kunnes Rekalden perhe perusti Hiruztan vuonna 2008. Hondarribiassa on tiettävästi 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 niittäneet 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.