



## DASTATZE FITXA

# HIRUZTA BEREZIA 2022

Hondarribiko mahastietan hazitako Hondarribi Zuri mahatsez egindako txakolina da Hiruzta Berezia, gaur egungo estilokoa. Txakolin honek etxaldeko lurzoruaren izaera islatzen du, eta, klima atlantiko epel bereziaren eraginarekin batera, oso nortasun eta originaltasun handiko ardoa du emaitza, tradizioa eta modernitatea ezin hobeto uztartzen dituena.

**JATORRI DEITURA:** Getariako Txakolina

**MAHASTIA:** Jabetza beraiena da, 17 hektarea ditu eta upategiaren inguruetan dago, Jaizkibel mendiaren magalean, hain zuzen. Hegoalderantz orientatuta dagoenez, haizetik eta gertuko Kantauri itsasoaren hezetasunetik babestuta dago eta, hortaz, intsolazio bikaina du. "Guyot bikoitza" inausketa-sistemarekin lantzen da besorako mahastia. Landare-tartea: 2,60 x 1,40 (2.750 mahatsondo/hektarea bakoitzeko). Buztin-lurra, tuparri karetsuetakoa, kare-haitz zatiak dituena.

**BARIETATEA:** % 100 Hondarribi Zuri.

**UZTA:** 2022

**MOTA:** Andelean hondar eta guzti ondutako txakolin zuria.

**ALKOOLA:** %13

**2022eko URTALDIA:** Negu lehor baten ondoren, udaberriak sasoiko ohiko euriak ekarri zituen, baita elurteren bat ere, beheko kotetan. Hori dela eta, ernamuinketa eta loraketa aurreratu egin ziren eta fruituen hartzea ona izan zen. Azken hamarkadetako lehor eta beroenetakoa izan zen uda. Hala ere, udaberriko eta abuztuko euriei esker, landareek behar adina erreserba izan zituzten behar bezala heltzeko. Mahats-bilketa irailen hasi zen, hain zuzen, Hondarribiko ohiko egunetan baino 10 egun inguru lehenago. Mahatsa osasun-baldintza onenetan iritsi zen upategira, gradua ona eta azidotasuna ohi baino txikiagoa izan zirela; baldintza horiei esker, gorputz oneko txakolin orekatuak egin ziren. 2022ko uztaren errendimendua bikaina izan da eta mahatsa, kalitate handikoa.

**PRESTAKETA:** Heltzeko baldintza ezin hobekak dituen Hondarribi Zuriko mahastian bertan aukeratzen da bilduko den mahatsa, eta edukiera txikiko kutxetan jasotzen da. Aletu eta lauskitu egiten da, eta arin prentsatu. Hotzeko lohigabetze estatikoa, 8/10°C bitartean. Temperatura kontrolatuta hartitzen da, 16 eta 18°C bitartean. Lau hilabetez andelean hondar eta guzti ondua, astean behin aireztatu gabe eraginda. Argitze eta egonkortze arinak. Iragazte amikrobiotiko bidezko botilaratze esterila.

**DASTATZE OHARRAK:** hori argi berdetsua, polita, fruitu zurien (sagarra) eta zitrikoen (pomeloa) lurrin sendoak ditu, lore-usain arinek bilduta. Ahoan, oso fresko ageri da, barietatearen berezko gorputz lodian oso txertatuta dagoen garratzasunarekin, eta hondarren gainean egindako lanak indartua. Bukaera luze, bilgarri, aromatiko eta oso iraunkorra du.

**GASTRONOMIA:** aperitiboak, zizka-mizkak, gazta gazteak, itsaskiak, arrainak, arroza eta lekariak ditu lagun. Zerbitzatzeko tenperatura: 8-10°C. Leku ilun eta fresko batean gorde, usain arrotzik gabekoan. Hiruzpalau urtez, bilakaera ona izaten du botilan.