



DASTATZE FITXA

HIRUZTA BEREZIA 2023

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 dituen.

JATORRI DEITURA: Getariako Txakolina

MAHASTIA: Jabetza beraiena da, 20 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 Hondarrabi Zuri.

UZTA: 2023

MOTA: Andean hondar eta guzti ondutako txakolin zuria.

ALKOOLA: %13

2023eko URTALDIA: Oro har, 2023. urteak hezetasun handia ekarri zuen loraldi garaian, udaberria oso euritsua izanik; horrek, Mildiuaren agerpen oso goiztiarra eragin zuen eta horren ondorioz, zenbait murrizketa jazo ziren ekoizpenean. Heltze egoki bat lagun, mahatsak maila bikaina lortu zuen mahats-bilketaren amaieran eta horri esker, graduari eta azidotasunari dagokienez, muztio oso orekatuak lortu ziren. Mahats-bilketa irailean hasi zen, hain zuzen ohiko datetan baino 10 egun inguru lehenago Hondarribian. Mahatsa osasun-baldintzarik onenetan heldu zen upategira, bere gradu eta azidotasuna egoera onean zituela; ondorioz, gorputz oneko txakolin orekatuak elaboratu ahal izan dira. 2023ko urtabearen gure etekina urriagoa da beste urte batzuekin alderatuta baina kalitate bikaineko mahatsaz osatu da.

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. Tenperatura kontrolatuta hartitzen da, 16 eta 18°C bitartean. Lau hilabetez andean 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 (pomelo) lurrin sendoak ditu, lore-usain arinek bilduta. Ahoan, oso fresko ageri da, barietatearen berezko gorputz lodian oso txertatuta dagoen garraztasunarekin, 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.