

Txakolina, Bodega Gaintza

Bodegas Gaintza is een typisch Baskisch familiebedrijf, opgericht in 1923. Inmiddels staat de vierde generatie aan het roer van het domein in Getaria dat 25 hectare beslaat. De familie maakt op uiterst moderne wijze en met veel respect voor de lokale traditie haar wijnen.

De wijngaarden met oude wijnstokken liggen op hellingen die uitkijken over de Golf van Biskaje, die een sterke Atlantische en zilte invloed op het klimaat en de wijnen heeft.

De druiven Hondarrabi Zuri (Courbu Blanc), Hondarrabi Beltza en Gros Manseng worden met de hand geplukt om vervolgens voorzichtig geperst te worden. Na een zorgvuldig temperatuur gecontroleerde vergisting op roestvrij staal, waarbij malolactische fermentatie wordt vermeden om de zo kenmerkende frisse zuren te behouden, rust de Txakoli op de fijne gisten tot de botteling. De Txakoli van Gaintza wordt gekenmerkt door een lichte bubbel, een zilt karakter met strakke frisse zuren, aroma's van citrusvruchten en groene appel met een vleugje bloesem en dille. Een laag alcoholpercentage maakt de wijnen licht verteerbaar. Traditioneel is Txakoli een begeleider van allerlei gerechten van vis en schaal- en schelpdieren en van de Baskische 'pintxos'.

Land:	Spanje
Streek:	País Vasco (Spaans Baskenland)
Appellatie:	D.O. Getariako Txakolina
Wijngaard:	25-50 jaar oude stokken op gevarieerde ondergrond van kalk, zand en klei.
Wijnmaker(s):	Familie Lazkano
Druivensoorten:	85% Hondarrabi Zuri, 5% Hondarrabi Beltza & 10% Gros Manseng
Rijping:	INOX om frisheid te bewaren
Stijl:	Verfrissend, strak/droog en sappig
Neus:	Frisse, kruidige aroma's van appel en citroen
Mond:	Licht mousserend, fris en levendig met citroentonen
Spijs:	Schaal- en schelpdieren, Frisse visbereidingen zoals tartaar, ceviche en sushi en gegrilde gegrilde groenten.
Bijzonderheden:	Vegan. Gebruikt geen dierlijke producten tijdens filtratie / klaring.
Website:	www.gaintza.com

