



# Txakoli de Álava 'Somos Uno' 2018 Bodega Bat Gara

Der Kultwein aus dem Baskenland ist hierzulande eine echte Rarität, das meiste wird direkt vor Ort getrunken. Greifen Sie also zu, denn mehr Frische im Glas geht fast nicht. Ein echter Charakterwein, ausgezeichnet mit 91 Parker-Punkten und 91 Peñín-Punkten!

Weintyp	<b>Weißwein</b>
Produzent	<b>Bodega Bat Gara</b>
Region	<b>Baskenland</b>
Rebsorte(n)	<b>Hondarribi Zuri Riesling</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>8-10 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>13 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2023</b>
Ausbau	<b>Edelstahltank</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 91/100 Punkte Guía Peñín

"Von heller, strohgelber Farbe. In der Nase der Geruch frische Früchte, Zitrusfrüchte, Wildkräuter und feiner Mineralität. Am Gaumen frisch, fruchtig, gute Weinsäure, feine Bitterkeit."

### 91/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"This feels more serious, with a subtle nose of white flowers, citrus and yeasts; it was produced with a long natural fermentation in stainless steel and was kept with the lees for six months before bottling. It has a round and tasty palate, with pungent flavors a long and dry finish, including a faint bitter twist." - Luis Gutiérrez

## Bewertungen und Pressestimmen

### Decanter über Txakoli

"It's a style - First of all, it's a wine style; there's no grape called 'Txakoli'. Hondarribi Zuri and

Hondarribi Beltza are the main varieties, but there are others, depending on the DO, including Chardonnay, Riesling, Hondarribi Zuri Zerratia (Petit Courbu) and Mune Mahatsa (Folle Blanche), as well as Gros Manseng and Petit Manseng. Txakoli de Bizkaia lies to the west, centered on Bilbao and its hinterland, while Txakoli de Alava is the smallest. What's interesting is that in this tasting Alava produced the highest-scoring wines. Whatever the style or DO, Txakolis are all Atlantic wines – some more than others. Many vines have their toes practically in the ocean! This is not an easy place to grow grapes. As a result the wines are fresh, and most of them have low or moderate alcohol. In that respect they are in tune with a current trend for lighter, fresher wines." - Sarah Jane Evans, Master of Wine

## **Wine in Black-Bewertung: 93 P**

Euskadi, wie das Baskenland in der Landessprache heißt, hat viele Besonderheiten: eine Sprache, deren Herkunft bis heute ein linguistisches Rätsel darstellt, die berühmte runde Mütze oder die Pelota, den kultigen Nationalsport. Doch was den schmalen Küstenstreifen zwischen Bayonne und Bilbao zu einer Top-Destination für kulinarisch Reisende macht, ist die vom Atlantik geprägte Gastronomie. Berühmt sind die Pintxos, die deutlich raffiniertere baskische Variante der Tapas. Auch die Zahl besterter Restaurants beeindruckt: Martín Berasategui, Juan Mari Arzak und Pedro Subijana zählen zu den besten und kreativsten Köchen der Welt.

Da verwundert es nicht, wenn es dort mit dem Txakoli einen absolut einzigartigen Weißwein zu entdecken gibt, der unter Sommeliers zu den besten Seafood-Begleitern überhaupt zählt. Gekeltert wird er in der Hauptsache aus der ur-baskischen Rebsorte Hondarribi Zuri, die den Reisenden Wilhelm von Humboldt einst an die Weine vom Rhein erinnerte.

## **Tasting Note**

In hell leuchtendem Strohgelb präsentiert sich der Txakoli. Das Bouquet ist fein und elegant und erinnert beinahe an einen großen Riesling (na klar: 5% Riesling sind ja immerhin drin!): saftige Zitrusfrüchte, reife Aprikose, florale Noten von weißen Blüten, eine klare würzige Mineralität. Am Gaumen legt der Wein richtigen Zug an den Tag und beeindruckt durch sein kühles Frucht-Weinsäurespiel. Ein langes und mundfüllendes mineralisches Finale macht große Lust auf den nächsten Schluck!

## **Passt zu**

Txakoli de Álava 'Somos Uno' 2018 von Bodega Bat Gara ist ein Wein, der als Begleiter für raffinierte Meeresfrüchte- und Fischgerichte wie geschaffen ist. Ein Klassiker der baskischen Küche ist Calmar 'en escabèche' mit einer würzigen Sauce aus Zwiebeln, roter Paprika, Knoblauch und Weißwein, die mit einer weiteren herzhaften baskischen Gewürzspezialität, dem Piment d'Espelette abgeschmeckt wird.

## **Weingut**

Die Bodega Bat Gara liegt rund 25 Kilometer südlich von Bilbao in der hügeligen Sierra Selvada. Die beiden Winzer Jose Cruz Guinea und Txema Gotxi gründeten das Projekt im Jahr 2012 unter dem Namen Bodega Goianea. Der Weinname "Somos uno" ist daher natürlich kein Zufall: "Somos dos y somos uno, dos amigos y una bodega", schreiben die beiden auf das Rückenetikett: "Wir sind zwei und wir sind eins. Zwei Freunde und eine Bodega." Ihr Ziel ist es, ein qualitatives Aushängeschild für die Denominación de Origen Txakoli de Álava oder Arabako Txakolina, wie sie auf Baskisch heißt, zu schaffen. Sie haben ihr Ziel erreicht!

Die Weinberge verteilen sich auf die zwei Lagen Urtaran und Arrugalde, die zusammen auf sechs Hektar kommen. Angebaut werden die autochthonen Rebsorten Hondarribi Zuri and Hondarribi Zuri Zerratia sowie ein wenig Riesling. Alle passen perfekt zum von der Biscaya geprägten Klima. Die Böden haben hier einen hohen Lehmanteil, was den Weinen eine charakteristische frische Weinsäure sowie Frucht verleiht. Die Weinberge werden schonend und nachhaltig bewirtschaftet, wobei ausschließlich organische Mittel zum Einsatz kommen. In der modern ausgestatteten Kellerei wird großer Wert darauf gelegt, dass der Wein ein typisches Produkt des Weinbergs bleibt. Es wird nicht mehr als nötig in die Vinifikation interveniert, die Fermentation erfolgt mit einheimischen Hefen und die Weine profitieren von einem langen Ausbau auf der Feinhefe.

## **Vinifikation**

Die Trauben für den Bodega Bat Gara Txakoli de Álava 'Somos Uno' 2018 werden zu 100 % von Hand in kleinen Kisten von 15 Kilo gelesen. Der Wein besteht aus der autochthonen Rebsorte Hondarribi Zuri plus 5 % Riesling. Die spontane Fermentation mit natürlichen, einheimischen Hefen im temperaturgeregelten Edelstahltank dauert rund 80 Tage. Die zunächst separat vinifizierten Weine der unterschiedlichen Weinberglagen werden anschließend vermählt und nochmals sechs Monate lang auf der Feinhefe mit Bâtonnage ausgebaut.