



TANTAKA BLANCO, D.O. ARABAKO TXAKOLINA

Tantaka, Juanjo Tellaetxe

2024



Limette, frischer Apfel, Birne, Kräuterwürze und nasser Stein. Abgerundet mit einer salzigen Note die direkt Lust auf den nächsten Schluck macht. In Harmonie mit der treffenden Säure und leichter Phenolik.

Die Hondarrabi Zuri-Trauben des Tantaka Blanco stammen aus Parzellen, welche sich im Arrastaria-Tal gelegenen Artómaña befinden. Keine 50 km von Bilbao entfernt wurzeln hier die Reben auf 330 Meter über Meer und profitieren von kühlen Nächten und den kalten Winden des Atlantiks welche zu einer langsameren Reifung führen. Nach der Handlese werden die Trauben sanft abgepresst und spontan im Edelstahl vergoren und liegt danach für ein knappes halbes Jahr auf der Feinhefe. Ungeschönt und unfiltriert wird der Txakoli von Juanco einzig mit ein wenig Schwefel zur Stabilisierung abgefüllt.

Land / Region:	Spanien / Baskenland
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Hondarrabi Zuri
Alkohol in %:	13
Böden:	Lehm, Kalkstein, Kreide
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Pinxtos in allen Variationen, Ajo Blanco, Meerfisch vom Grill



TANTAKA, JUANJO TELLAETXE

Die Rebberge von Juan José Tellaetxe liegen im Höhentäl Arrastaria in der D.O. Arabako Txakolina. Hier im Baskenland produziert seine Familie bereits seit 80 Jahren Wein. Für Juan José war jedoch klar, dass er bewusst keinen simplen und moussierender Txakoli produzieren möchte. Er steht für ehrliche Weine mit starkem lokalen Charakter von höchster Qualität. So gründete er 2017 sein eigenes Weingut Tantaka und mittlerweile reihen sich seine lagerfähigen Weine unter die Besten der Region.

Das Weingut Tantaka liegt in der Nähe der baskischen Gemeinde Artomaña, inmitten des Arrastaria-Tals. Die Reben wachsen vorwiegend auf Schwemmland- und Ton-Kalk-Böden in über 300 Metern Höhe und profitieren hier in der kleinen D.O. Arabako Txakolina von einem kontinentalen Klima inmitten hoher Berge und dennoch mit Einfluss des Atlantiks. Bei seinen 7 Hektaren setzt Juanco auf autochthone Rebsorten wie Ondarrabi Zuri, Ondarrabi Beltza und Petit Courbu. In den Rebbergen arbeitet er mit seinen wolligen Helfern mit der Natur und nicht gegen sie. Die Schafe halten auf natürliche Weise den Wachstum der Gräser im Zaum und bereichern das mikrobiologische Leben der Böden. Synthetische Fungizide oder Pestizide findet man hier keine und gelesen wird alles selektiv und von Hand. Nach der spontanen Vergärung mit weinbergseigenen Hefen reifen seine Txakoli meist imahltank auf der Feinhefe und werden dann minimal geschwefelt abgefüllt.