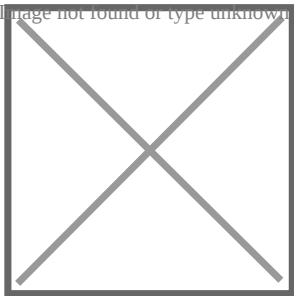




TANTAKA "DIAPIRO" BLANCO, D.O. ARABAKO TXAKOLINA

Tantaka, Juanjo Tellaetxe

2025



Melisse, Sanddorn, Birne vermischen sich mit Orangenblüten und leichter Nussnoten. Eine harmonische Säure und gute Struktur runden den Wein ab.

Der "DIAPIRO" Blanco besteht zu 80% aus Hondarrabi Zuri und zu 20% aus der Petit Corbou Traube welche in drei Parzellen auf lehmig-kalkigen Kreideböden wachsen. Das Klima in dem Tal Arabako Txakolina, das zwischen 320 und 350 Metern über Meer liegt, ist von den umliegenden Bergen sowie dem nahen Atlantik geprägt. Die Trauben reifen hier etwas langsamer, was der Konzentration der Aromen zu Gute kommt. Von Hand gelesen und spontanvergoren reift der Wein dann für 8 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl. Gerade einmal knapp 3000 Flaschen "DIAPIRO" produziert Juanjo jährlich.

Land / Region:	Spanien / Baskenland
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Hondarrabi Zuri, Petit Courbu
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, Algenküche, 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.