



Katalin Iturzaeta 2019

Qualification



Dégusté par:
Luis Gutiérrez

J'ai dégusté trois millésimes consécutifs, dont le tout récent Katalin Iturzaeta 2019 mis en bouteille au summum de la fraîcheur. En tirant le bouchon, on constate la présence d'un peu de gaz et un nez très primaire de pommes reinettes, de fruits du verger et de fleurs et un léger picotement en bouche.

Il est un peu plus mûr, mais ne titre que 12% d'alcool. Il est léger et rafraîchissant, net, tendre et jeune, avec une acidité vibrante, nette et longue. Délicieux. Il s'agit d'un assemblage de 85 % de Hondarribi Zuri et de 5 % de Hondarribi Beltza. En mai 2020, 3 000 bouteilles et 50 magnums ont été remplis.

Jokin Aranzábal, arrière-petit-fils de Katalin Iturzaeta, élabore une seule cuvée d'un Txakoli très traditionnel de Getaria à partir de 0,6 hectare de vignes, pour la plupart centenaires, avec un peu de gaz dissous et présenté dans une bouteille Rhin classique. La production varie entre 2 500 et 4 000 bouteilles, selon le millésime. L'entreprise n'exporte pas aux États-Unis, mais on peut trouver son vin à Toronto, au Canada.

