

Txakoli

Stolz der Basken

Unten im Hafen bringen die Fischer ihre Langusten und Seespinnen an Land. In den grünen Hügeln dahinter reift, mit Blick auf die kalte Atlantikgisch, der frischfruchtige Txakolí. Wer die baskische Küstenstadt Getaria besucht, sei gewarnt. Wegfahren fällt schwer.

Text: Thomas Vaterlaus, Bild: www.iberimage.com/ Heinz Hebeisen, Miguel Raurich

Nicht mal, wenn sie zufällig an einem Zeitungsstand vorbeischlendern die und Schlagzeilen aufschneiden von der spanischen Immobilien- und Kreditkrise, lassen sich die Menschen in Getaria die atlantikbrisenfrische Morgenstimmung verderben. Denn am Hafen glitschen wie jeden Morgen Tausende von Thunfischen und Seehechten über Metallrutschen aus den Fischkuttern in die Holzboxen am Pier. Und auf der Hafenummauer stehen Kisten mit Langusten, Seespinnen und Calamars zum Abholen bereit. Die Restaurants sind noch zu, aber an den Aussengrillen wird schon gewissenhaft an der Glut gearbeitet. «Wir haben in Getaria die mutmasslich grösste Anzahl an Grillplätzen pro Einwohner in ganz Spanien», erklärt Pedro Arregui, der Patron des famosen Restaurants «Elkano».

Wasser in Hülle und Fülle

Die Rollen in der idyllischen baskischen Hafenstadt Getaria sind klar verteilt. Unten am Hafen sorgen die Fischer für fangfrische Köstlichkeiten aus dem Atlantik. Oben in den Hügeln bauen die Winzer ihren herrlich frischen Txakolí an. Und dazwischen, in der Altstadt, wird das Beste davon weggeputzt. Und zwar so frisch wie möglich. Der Fisch auf dem Teller soll erst wenige Stunden zuvor seine letzte Runde im Atlantik gedreht haben. Und die Trauben für den Txakolí im Glas müssen im letzten Herbst noch am Rebstock gehangen haben. «Wir wussten halt schon immer, dass es besser ist,



Keine Nostalgie: An der baskischen Küste laufen jeden Tag die Fischerboote aus.

selber Fisch zu fangen und Wein anzubauen, als mit der Kreditkarte zu kaufen», sagt ein Kapitän im Hafen. Gemeinhin gilt das 25 Kilometer entfernte San Sebastián als Metropole der Txakolí-Kultur. In der quiriligen Altstadt mit den vielen Pintxos-Lokalen (Pintxos sind die baskische Form der Tapas) wird die grösste Menge des Weins und auch des Fangs aus Getaria vertilgt. Doch wer den Txakolí wirklich kennenlernen will, muss nach Getaria selbst fahren.

Die D.O. Getariako Txakolina ist die wichtigste der drei baskischen Txakolí-Appellationen. Vergleichsweise mild, ohne extreme Hitze- und Kältespitzen, ist das Klima. Die Wasserversorgung der Reben ist dank jährlichem Niederschlag

von 1600 Millimetern pro Quadratmeter so gut, dass die Winzer problemlos einen Teil des Wassers in die ausgetrockneten Rebgebiete von Alicante oder Jumilla liefern könnten. Die weisse Rebsorte Hondarrabi Zuri, die mit einem Anteil von 90 Prozent die Anbaufläche von rund 300 Hektar dominiert, hat sich bestens auf das feuchtkühle Klima eingestellt und ergibt geradlinig frische Weine mit Aromen von Blüten, Kräutern und frischen Äpfeln. Die Weine sind knochentrocken und mit nur 10 bis 11,5 Grad Alkohol herrlich bekömmlich. Noch vor zehn Jahren war der Txakolí aus Getaria ein rustikaler Bauernwein. Seither ist es den Winzern gelungen, ihrem Wein mehr Eleganz und Finesse zu verleihen.



Vorreiter dieser subtilen Qualitätsverbesserungen ist die Winzerfamilie Txuka Etxaniz, die nachweislich seit 1649 in Getaria ihren Wein anbaut. Heute bewirtschaftet ihre Kellerei Etxaniz Txakolina 35 Hektar Reben in den Hügeln um Getaria. Anstelle des traditionellen Pergola-Systems werden neu gepflanzte Reben zunehmend im Cordon- oder Lyra-System erzogen, wodurch eine grössere Anzahl Rebstöcke einen kleineren Hektarertrag erwirtschaftet, mit entsprechend besserer Traubenqualität. Noch wichtiger aber waren die Veränderungen im Keller. Früher, als der Txakolí in alten Holzfässern garte und reifte, wurde sein filigraner Charakter oft von unsauberem Fass- und auch Kellernot überdeckt. Heute werden die Weine mehrheitlich in modernen Stahl tanks bei tiefer Temperatur bis zu vier Wochen lang vergoren. Selektionen werden behutsam auf der Feinhefe (mit oder ohne Bättonnage) ausgebaut, was ihnen etwas mehr Fülle und Struktur verleiht. Bei einigen Weinen kommt heute sogar vorsichtig Eichenholz ins Spiel. Die neueste Errungenschaft von Etxaniz Txakolina ist die edelsüsse

„Es ist besser, selber Fisch zu fangen und Wein anzubauen, als mit der Kreditkarte zu kaufen.“

Kapitän im Hafen von San Sebastián

Spätlese Uydi. Und ein weiterer neuer Trend sind die Schaumweine, wofür die Sorte Hondarrabi Zuri mit ihren hohen Säurewerten bestens geeignet ist.

Um 14 Uhr sind in Getaria die Tische auf den Restaurantterrassen über dem Hafen aufgedeckt, die Glut im Grill ist von höchster Qualität und der Txakolí in genügender Menge gekühlt. Das Plopp der Korken und das leichte Zischen bestimmt für den Rest des Tages die Geräuschkulisse des 3500-Einwohner-Städtchens. Es ist bestimmt keine schlechte Idee, so einen Fischschmaus mit Kokotxas zu beginnen, ausgebackenen Wangen vom Seehecht. Danach ist der Gast bereit für die weiteren Fänge

Reben mit Aussicht: Der beste Txakolí reift in Meeresnähe.



Diese zwei gehören zusammen: weisser Wein und frischer Fisch. Im Städtchen Getaria gibt es zum Glück jede Menge Genussstätten.

des Tages: etwa Percebes (Entenmuscheln, die aussehen wie Dinosaurierfüsse in Goretex-Strümpfen), Muscheln in Knoblauchfond, kleine Rouladen mit Seespinnenfüllung, knackige Langustenstücke mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika oder fangfrischen Steinbutt.

Zwei Personen, drei Flaschen

Der stets eiskalt servierte Txakolí ist ein perfekter Begleiter für so eine atlantische Schlemmerei. Mit jedem Schluck klingt die baskische Sprache mit ihren springenden «x» und galoppierenden «Rrrr» etwas verständlicher. Unten im Hafen laufen derweil die Fischkutter wieder aus, denn nach dem Mittagessen folgt hier, so sicher wie das Amen in der Kirche, schon bald das Abendessen. Beim Bezahlen sind auswärtige Gäste nicht selten geschockt, weil drei Flaschen Txakolí auf der Rechnung stehen, obwohl man doch nur zu zweit gespeist hat. Der Patron reagiert mit einem milden Lächeln: «Ein Liter Txakolí pro Person zum Essen ist bei uns völlig normal», sagt er. Und tatsächlich: Beim Verdauungsspaziergang am Strand fühlt man sich leicht wie eine Feder. Bei der Abreise übrigens sollte man darauf verzichten, sich den Kofferraum mit Txakolí zu füllen. Denn zu Hause schmeckt er niemals so gut wie hier. Das haben auch die Weinhändler gemerkt, die ihn bis heute kaum nach Deutschland oder in die Schweiz importieren. Der Txakolí muss beim Trinken die frische Gischt des Atlantiks sehen. Für all jene, die an der baskischen Küste zu Txakolí-Liebhabern geworden sind, gibt es nur eins: bald wiederkommen. Und länger bleiben.

Unsere Tipps

WOHNEN

Saiaz Hotel

**H. Roke Deuna 25
E-20808 Getaria
Tel. +34 943 14 01 43
www.saiazgetaria.com**

Ein gotischer Palast zwischen Altstadt und dem Gaztetape-Strand. 17 individuelle, schlicht eingerichtete Zimmer, teils mit Sicht aufs Meer.

Iturregi Hotel

**Barrio Azkizu
E-20808 Getaria
Tel. +34 943 89 61 34
www.hoteliturregi.com**

Baskisches Land-Ambiente pur. Dieses gediegene Fachwerklandhaus in klassischer baskischer Architektur liegt hoch über Getaria inmitten grüner Wiesen und Rebberge. Luxuriöse Zimmer und Pool. Gegessen wird draussen auf der prächtigen, gedeckten Veranda.

ESSEN

Elkano

**Herrerrieta 2 E
E-20808 Getaria
Tel. +34 943 14 06 14
www.restauranteelkano.com**

Die kulinarische Bastion an der baskischen Küste. Hervorragende Meeresfrüchte und Fische. Allein die Kokotxas, die Bäckchen vom Seehecht, lohnen den Besuch. Ausserordentlich gute Weinkarte.

Kaia Kaipe

**General Arnao 4 E
E-20808 Getaria
Tel. +34 943 14 05 00
www.kaia-kaipe.com**

Klassischer Familienbetrieb hoch über dem Fischerhafen, spezialisiert auf Meeresfrüchte und Fisch. Im ersten Stock sieht man dem Koch in die Töpfe, im zweiten Stock hat man eine grandiose Aussicht aufs Meer.

Iribar

**Nagusia 34 E
E-20808 Getaria
Tel. +34 943 14 04 06
iribarpentsioa@telefonica.net**

Das Lokal mit seinem dezenten Fischer-Ambiente liegt inmitten der Altstadt, gleich neben der Pfarrkirche. Gute, traditionelle Küche. Vier gut eingerichtete Gästezimmer.

KELLEREIEN

Bodega Txomin Etxaniz

**Ametzendi, Barrio Eitzaga 21
E-20808 Getaria
Tel. +34 943 14 07 02
www.txominetxaniz.com**

Vorreiter des Qualitäts-Txakolí. Frische, aber doch ausdrucks-

starke Weine, darunter eine edelsüsse Spätlese namens Uydi Vendimia Tardiva. Besuche inklusive Degustation möglich.

Bodega Talai-Berri Talaimendi 728

**E-20800 Zarautz
Tel. +34 943 13 27 50
www.talaiberri.com**

Die Familie Eizaguirre keltert seit fünf Generationen Wein. Während der normale Talai-Berri mit seiner Geradlinigkeit überzeugt, zeigt der auf der Feinhefe ausgebaute Jakue mehr Fülle. Besuche inklusive Degustation möglich.

Bodega Ameztoi

**Eitzaga auzoa 10
E-20808 Getaria
Tel. +34 943 14 09 18
www.txakoliameztoi.com**

Hier reifen die Trauben in Sichtweite des Atlantiks. Neben dem normalen Txakolí gibt es die Selektion Primus und einen gelungenen Schaumwein. Besuche inklusive Degustation möglich.

Bodegas Rezabal

**Itsas-Begi Etxea 628
E-20800 Zarautz
Tel. +34 943 58 08 99**

Junge Bodega, die neben dem klassischen Rezabal auch den knochentrockenen Arri in knallblauen Flaschen anbietet. Führungen mit Degustation ab zehn Personen.

