

## HO.BE 2019

### Klimatologia eta ziklo begetiboa

2019a ohi baino negu lehorragoa eta hotzago batekin hasi zen, egun argien sekuentzia batekin. Inausketa baldintza onenetan egin zen. Kimu goiztiarra eta uniformearen otsailaren amaieran (lursail baxuak eta babestuak, Aldape adibidez) eta martxoaren erdialdera (altuera handiagoko lursailak). Udaberria euriteekin eta temperatura epelekin, sentsazio termiko freskoagoarekin amaitzen da -maiatza amaieran, ekainaren hasieran-. Prezipitazio gutxiko uda, ekaitzetan kontzentratua, egun eguzkitsu asko. Tenperaturak ez ziren altuak izan itsasoko haizeari esker, enbero berantiarra. Mahatsaren heltze geldo eta uniformearen udazkeneko lehen hegohaizearekin. Ziklo begetiboa baldintza onenetan amaitu zen, mahastietan gaixotasunik ez, hosto masa oso osasuntsua.

**Uzta oso baldintza onetan egin zen eta mahatsaren osasuna apartekoa izan zen.**

Hautatutako uzta. **Aldapeko mahastia**, 2012an landatutako 0,9 Ha-ko lursaila "seleccion masal" sistema bidez. Hondarrabi beltza\*. Triasiko garaiko ofitazko arroka ama duen lursaila: lur buztintsu-hareatsuak sakonera galtzen du beheko alderantza, non horizonte mugatzailea nabarmenagoa den buztinen %40tik gorako mailarekin. Lurzoruaren muga honek **positiboki** eragiten dio mahatsondoari: bere indarra mugatzen du, lur-landare-errendimendu oreka gaztetatik lortzen da eta mahatsaren heldutasun ona eta uniformearen errazten du. HO.BE ekoizteko mahatsa mahastiaren beheko zati honetan biltzen da.

### Mahats barietatea eta lekua

100% Hondarrabi beltza.

Aldape mahastia. Bakio, Bizkaia. D.O.Bizkaiko Txakolina. Euskadi.

### Uzta

Urriaren 13an. Eskuzko uzta eta kutxak, hautaketa mahastiaren oinean egiten da gehienbat. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

### Elaborazioa

Lurzoruaren eta barietatearen adierazpenara bideratutako ekoizpena. Txosrtenak kendu ostean hotzean, beratzeko labur bat egiten da. Gure mahastietan identifikatutako legamikin hartzitua, FAaren amaieran prentsaketa leuna eta hartzidura malolaktiko espontaneoak. Ontzea, haritz frantziar upel handietan lau hilabetez. Ondoren egonaldia altzairu herdoilgaitzeko deposituan. 2021eko irailean botilaratua. Sulfurosoaren gutxieneko erabilera.

### Ekoizpen bolumena

**Gradu alkoholikoa:** 12,80% vol 75 cl-ko 2.500 botila.

**Azukre murriztea:** ≤1 g/l

**Azidotetasun tartarikoa:** 5,20 g/l

**Gutziz sulfurosoa:** 29 mg/l

**Ph:** 3,80

### Aurkezpena

75 cl-ko Borgoina estiloko 6 botiletako kartoizko kaxak. Kortxo naturala 1etik 1 sistemarekin (0 TCA).



## Dastaketa

**Ikusmena:** Erdi-mailako kapa, rubi koloreko ardoa.

**Sudurra:** Usain basatiak: lur hezea, baratze lehorra, belar lehorrak, fruitu gorrien eta aranaren oroitzapenak.

**Ahoa:** Ahoan eraso, azidotasun eta bolumen onarekin hasten da, osin eta belar lehorren pertzepzioarekin. Tanino helduek txokolate eta tintaren azken sentazioa uzten dute ondoren, ardo freskoa izaten jarraitzen duten bitartean. Prezipitatu naturalak izan ditzake.

## Gomendatutako kontsumo epea

Gaurtik 2028ra\*. Ardoak eboluzio ona egiten du botilan.

\*Lehen uzta izanda, ez dago denbora-tarte nahikorik eskuragarri, nahiz eta Hondarrabi Beltzaren zahartze ahalmena dagoeneko kontrastatua dagoen upategiko lehen ardo beltzean, BELTZAn.

## Gomendatutako temperatura

16-18° C.

## HO.BE.ren esanahia

HO.BE hitz joko bat da. Alde batetik HONDarrabi BELtza izen konposatuaren lehen bi silabak dira eta bestetik HOBEren euskarazko esanahiarekin lotu nahi izan dugu. Izan ere, ardo hau egiteko hondarrabi beltzaren gaitasunean sakondu nahi izan dugu, gure desira zintzoaren ondorio.

## Hondarrabi Beltza

Barietatea berez genetikoki hurbil dauden kasta bilduma bat da. Bakioko mahastizainek beti bereizi izan dituzte "Berdexa Baltza" eta "Berde sarie" besteak beste. Bizkaiko Foru Aldundiak eta Guy Villamoz bezalako mahatsondo- genetikan espezialistek egindako identifikazio azterketek Cabernet Franc barietatetik hurbil dagoela ondorioztatu dute. Jancis Robinsonek eta Pedro Ballesterosek ez dute zalantzarik izan Hondarrabi Beltza aintizneko "biturika" barietate familiako Cabernet Franc arkaikoa dela baieztatzen.

