

Bodega Hacienda Albae in Argamasilla de Alba

etwa 200 Kilometer südlich der Hauptstadt Madrid.



Hier erstreckt sich die weiträumige Hochebene der La Mancha, die einen Teil der Grossregion Kastilien-La Mancha bildet. Der kleine Ort Argamasilla de Alba liegt in Ciudad Real, einer der fünf Provinzen von Kastilien-La Mancha. „Un Lugar de La Mancha“ „En un Lugar de La Mancha, de cuyo nombre no quiero acordame ...“ Kommen Ihnen diese Worte bekannt vor? So beginnt Miguel de Cervantes (1547 – 1616) seinen Roman „Don Quijote“. Zu Deutsch bedeutet dieser Satz „In einem Ort in La Mancha, an dessen Namen ich mich nicht erinnern möchte ...“. Cervantes hatte gute Gründe, sich an diesen Ort nicht erinnern zu wollen. Denn in Argamasilla de Alba sass er zwei Jahre lang, von 1600 bis 1603, im Gefängnis und begann dort mit der Arbeit an seinem Roman „Don Quijote“, dem bedeutendsten Werk der spanischen Literatur. Strassennamen, Statuen, Hinweistafeln und sogar ein „Quijotel“: Wohin man auch schaut, entdeckt man in der La Mancha Hinweise auf den berühmten Schriftsteller und Don Quijote – den „Ritter der traurigen Gestalt“ –, seine bekannteste Figur. Unweit von Argamasilla de Alba befinden sich ausserdem zwei wichtige spanische Touristenattraktionen, nämlich die Stadt Toledo, deren historische Altstadt UNESCO-Weltkulturerbe ist, sowie der Nationalpark „Lagunas Ruidera“, eine idyllische Seenlandschaft mit insgesamt 15 Seen. Der Name „La Mancha“ leitet sich vom maurischen Namen der Region – „Manxa“ – ab, was wörtlich etwa „gedörrtes Land“ bedeutet. Dieser Name weist auf die klimatischen Bedingungen der Region hin: extrem kalte Winter mit Temperaturen von bis zu minus 20 Grad Celsius und sehr heisse Sommer, in denen 40 Grad und mehr keine Seltenheit sind. Auch die Niederschlagsmengen sind gering; in den meisten Gegenden fallen höchstens 300 bis 400 Liter Regen pro Jahr – entsprechend karg sieht die Landschaft im Sommer aus. Windmühlen, Olivenbäume und Weinberge prägen das Erscheinungsbild der Region, dazu die rotbraunen Lehm Böden und den ganzen Sommer über kaum eine Wolke am Himmel. Mit fast unglaublichen 600.000 Hektar Rebland repräsentiert die La Mancha mehr als die Hälfte der spanischen Gesamtrebfläche und liefert gleichzeitig etwa 7,7 Prozent der weltweiten Weinproduktion.

TARTUFIVINO GmbH®

Postfach 3 - CH-6024 Hildisrieden/Luzern

Verkaufsladen „Zum tiefen Keller“ – Bahnhofstrasse 23 – Sempach-Station

offen am Freitag 16.00 -18.30 und am Samstag 10.00 -14.00 Uhr

Telefon +41 (0)41 460 52 02 - Fax +41 (0)41 460 52 03 - MwSt. Nr. 581 434

www.tartufivino.ch - info@tartufivino.ch

2010

Etwa 200.000 Hektar Weinberge haben den herausgehobenen Status „DO La Mancha“. Der auf den übrigen Flächen entstehende Wein wird dagegen meist als „Vino de la Tierra de Castilla“ abgefüllt. Wichtigste Rebsorte ist hier immer noch die weisse Airén-Traube, die etwa drei Viertel der Rebfläche belegt. Sie ist nicht nur die meistangebaut Rebsorte Spaniens, sondern auch der gesamten Welt. Ihr Anbau ist allerdings stark rückläufig, da aus ihr nur minderwertige Qualitäten Vinifiziert werden können. Bis heute leidet die Region La Mancha unter ihrem Image, ausschliesslich Massenware zu produzieren. Auch wenn dies in vieler Hinsicht tatsächlich zutrifft, steckt in der Region doch ein riesiges Potenzial – sie ist buchstäblich ein erwachender Weinriese. Immer stärker geht auch hier der Trend hin zu Qualitätsrebsorten, dem Motto „Klasse statt Masse“ sowie Top-Weingütern mit modernster Ausstattung. Man braucht auch gar nicht lange zu suchen, um solche innovativen Perlen in der La Mancha zu finden zum Beispiel die Hacienda Albae. Die Beteiligten sprechen über Hacienda Albae selten von einem Weingut; meist fällt vielmehr das Wort „Projekt“. Diese Wortwahl weist auf den kontinuierlichen Entwicklungsprozess hin, in dem sich das Weingut seit seiner Gründung im Jahr 2000 befindet. 2005 wurde das neue Gebäude in Betrieb genommen, das neben dem Weingut auch ein Hotel sowie eine Viehzucht mit Pferden, Rindern und Ziegen auf den angrenzenden Ländereien beherbergt. Zuvor wurden die Weine zwar aus eigenem Traubengut gewonnen, aber auf anderen Weingütern hergestellt und lediglich unter dem Namen Hacienda Albae vermarktet. Hacienda bedeutet wörtlich Landgut; der zweite Namensteil des Betriebes lehnt sich an den Ortsnamen Argamasilla de Alba an. Initiator und Besitzer von Hacienda Albae ist Juan Antonio Carpintero López, Inhaber der spanischen Baufirma „Grupo Ortiz“, einem internationalen Unternehmen mit 1.700 Mitarbeitern und Sitz in Madrid. Für die Bodega Hacienda Albae in der Provinz Ciudad Real ist dessen 31-jähriger Sohn Juan Antonio Carpintero Grande verantwortlich. Für den Weinstil und die Handschrift in den Weinen beschäftigt die Hacienda zwei Fachleute: den 29-jährigen gebürtigen Chilene Marco Zamorano, der sich als gelernter Oenologe inzwischen hauptsächlich um Export und Vertrieb kümmert. Bereits seit mehreren Jahren bereist er die Weinwelt und sammelte bereits in Chile, Kalifornien und Neuseeland Erfahrungen als Winemaker. Hauptverantwortlich für den Weinausbau ist der 31-jährige Juan Antonio Delgado. Nach seinem Landwirtschaftsstudium mit Schwerpunkt Weinbau und Oenologie in Madrid sammelte auch er internationale Erfahrung – unter anderem in Kalifornien und Chile, wo er dann Marco Zamorano kennen lernte. Als Kollegen und gute Freunde arbeiten beide Hand in Hand an der Herausforderung, moderne, innovative Weine mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis zu schaffen und das „Projekt“ Hacienda Albae weiter nach vorne zu bringen. Die beiden jungen Männer wollen in der traditionellen Region La Mancha moderne Weine produzieren und so Tradition und Innovation miteinander in Einklang bringen. Dies äussert sich zum einen in der Rebsortenstruktur: Von 170 Hektar Gesamtrebfläche ist die Hälfte mit der traditionellen spanischen Rebsorte Tempranillo bestockt, der Rest mit internationalen Varietäten wie Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon und Chardonnay. Andererseits verkörpert der fruchtige, leicht verständliche Weinstil die weltoffene, moderne Identität des Weinguts und die Innovationsbereitschaft der beiden Oenologen. Während der heissen, trockenen Sommermonate ist eine regelmässige Bewässerung der Rebflächen von Hacienda Albae unabdingbar. Im heissen Klima der La Mancha ist allerdings kein Pflanzenschutz notwendig – das Weingut arbeitet also biologisch, obwohl es nicht zertifiziert ist. Je nach Rebsorte werden etwa 4.000 bis 6.000 Liter vom Hektar geerntet; ausser bei Syrah ist keine Ertragsregulierung notwendig, da unter den besonderen Klima- und Bodenbedingungen der La Mancha von Natur aus nur wenige Trauben wachsen. Aus den jüngeren Reben wird die Linie **Albae** produziert, hinter der sich junge, fruchtige Weine ohne Holzeinfluss verbergen. Die Trauben der älteren, bis zu 30-jährigen Reben werden zu hochwertigeren, konzentrierten Weinen wie **Hacienda Albae** sowie **Hacienda Albae Seleccion** (Tempranillo), **Hacienda Seleccion 60/40** mit (Cabernet sauvignon und Merlot) verarbeitet, deren Geschmack im Barrique abgerundet wird. Die Lese im Weingut findet nachts statt, denn selbst im September und Oktober steigen die Tagestemperaturen hier noch auf weit über 30 Grad. Im Weingut angekommen, werden die Trauben entrappt und auf Circa 8 Grad Celsius heruntergekühlt.

TARTUFIVINO GmbH®

Postfach 3 - CH-6024 Hildisrieden/Luzern

Verkaufsladen „Zum tiefen Keller“ – Bahnhofstrasse 23 – Sempach-Station

offen am Freitag 16.00 -18.30 und am Samstag 10.00 -14.00 Uhr

Telefon +41 (0)41 460 52 02 - Fax +41 (0)41 460 52 03 - MwSt. Nr. 581 434

www.tartufivino.ch - info@tartufivino.ch

2010

Bei dieser Temperatur werden die Trauben im Edelstahltank etwa acht bis neun Tage gekühlt gelagert – ein Prozess, den man als „Kaltmazeration“ bezeichnet. Dieser Vorgang fördert die Fruchtigkeit in den späteren Weinen. Auf die moderne Ausstattung der Edelstahltanks ist Juan Antonio Delgado besonders stolz: „Wir überlassen hier nichts dem Zufall, in allen Tanks ist die Temperatur computergesteuert. Das macht die Sache für mich einfacher und ich weiss genau, welches Ergebnis zu erwarten ist.“ Im benachbarten Kellerraum, der ausschliesslich der Weinreife gewidmet ist, findet anschliessend der biologische Säureabbau statt, ausserdem stellen Zamorano und Delgado hier gemeinsam die Cuvées zusammen. Dies setzt viel Erfahrung heraus, die sich beide im Laufe der Jahre angeeignet haben. Juan Antonio Delgado experimentiert derzeit damit, den biologischen Säureabbau im Holzfass durchzuführen. Auf das Ergebnis darf man noch gespannt sein.

Zur Philosophie von Winemaker Juan Antonio Delgado gehört es, die Weine mit optimaler Trinkreife auf den Markt zu bringen. „Wir möchten Trinkreife Weine anbieten, denn unsere Kunden möchten die Weine sofort geniessen und die Flaschen nicht erst monatelang im Keller einlagern“, berichtet er. Er legt deshalb grossen Wert darauf, dass die Weine mindestens ebenso lange in der Flasche gelagert werden, wie sie vorher schon im Holzfass gereift sind. Etwa 700 Fässer lagern im Herzstück der Bodega, dem Barriquekeller, der in seiner Erscheinung fast an eine Kathedrale erinnert. Auch hier bleibt nichts dem Zufall überlassen; ebenso werden Temperatur und Luftfeuchtigkeit stets auf einem optimalen Niveau gehalten. Die Barrique sind zu etwa 60 Prozent aus amerikanischer Eiche hergestellt, der Rest ist hauptsächlich französische Eiche, aber auch russische und spanische Eichenholzfässer kommen zum Einsatz. Wir verwenden Fässer von verschiedenen Herstellern und mit verschiedenen Toastings. Das macht die Sache so faszinierend, denn jedes Fass schmeckt am Ende der Reifezeit anders, und es erfordert viel Fingerspitzengefühl, die Cuvées daraus zusammenzustellen, schwärmt Delgado. Dennoch sollen die Weine von Hacienda Albae nicht überholt schmecken; Delgado betrachtet das Barrique vielmehr als eine Art Make-up, das „einen guten Wein noch schöner macht“, wie er sagt. Die Weine bekommen im Barrique den letzten Schliff, daher lagern die unkomplizierten, fruchtigen Tropfen wie beispielsweise **Esencia** nur drei Monate im Barrique, während die konzentrierten, tanninbetonten Weine acht Monate, teilweise sogar noch länger im Holzfass bleiben. „Wir entscheiden das im Einzelfall und probieren die Weine regelmässig. Wenn es genau richtig ist und die Holznote zum Charakter des Weins passt, dann füllen wir die Weine ab“, erklärt Marco Zamorano beim Rundgang durch den Keller. Wie viele andere Weingüter haben wir ein neues Weingut gebaut, neue Rebsorten und neue Weinberge gepflanzt und wollen als junge Oenologen neue Wege beschreiten. Aber im Gegensatz zu vielen anderen Weingütern der La Mancha betrachten wir die Tradition als sehr wichtig. Dies äussert sich zum Beispiel in unserer Hauptrebsorte, dem Tempranillo, aber auch in der traditionellen Architektur unseres Weinguts. Als junges Team mit internationaler Erfahrung möchten wir aber auch neue Wege gehen und für die La Mancha ungewöhnliche Weine machen. Unser ganzer Stolz dabei ist der **Esencia** aus der ausser-gewöhnlichen Rebsortenkombination Syrah und Merlot. Ein Wein, der zeigt, welches Potenzial in den Weinen der La Mancha steckt und der ganz klar die intensive, pure Frucht in den Vordergrund stellt.“

Hacienda Albae befindet sich in einem unglaublich spannenden Prozess, der auch in Zukunft noch viele positive Überraschungen birgt. Delgado und Zamorano stecken gemeinsam viel Herzblut, Leidenschaft und neue Ideen in ihr „Projekt“, und es hat mir viel Freude bereitet, die beiden bei ihrer täglichen Arbeit zu begleiten. Ich bin sicher, dass auch Sie die Leidenschaft in den Weinen schmecken können – die Verbindung von Tradition und Innovation, die in der gesamten Philosophie zum Ausdruck kommt und sich in den Weinen widerspiegelt. Geniessen Sie diese Momentaufnahme von Hacienda Albae im Glas und erleben Sie auch in Zukunft mit uns gemeinsam die aufregende Entwicklung und das grossartige Potenzial, das im jungen Team dieser Bodega steckt.

TARTUFIVINO GmbH®

Postfach 3 - CH-6024 Hildisrieden/Luzern
Verkaufsladen „Zum tiefen Keller“ – Bahnhofstrasse 23 – Sempach-Station
offen am Freitag 16.00 -18.30 und am Samstag 10.00 -14.00 Uhr
Telefon +41 (0)41 460 52 02 - Fax +41 (0)41 460 52 03 - MwSt. Nr. 581 434
www.tartufivino.ch - info@tartufivino.ch