

Weine Spanien



Desierto de Tabernas

Die «Desierto de Tabernas» ist, wie der Name sagt, eine in Andalusien gelegene Wüste. Sie befindet sich in der Provinz Almería, etwa 30 km nördlich der gleichnamigen Provinzhauptstadt auf dem Gebiet um die Ortschaft Tabernas. Die Wüstengegend erstreckt sich über 280 km² und ist seit 1989 als Naturschutzgebiet ausgewiesen.

Die Wüste von Tabernas ist von den feuchten Winden des Mittelmeers abgeschnitten und liegt in der sogenannten spanischen Levante, einer Zone mit wenigen Regenfällen, nämlich einer Niederschlagsmenge von nur 24 mm im Jahr. Hohe Temperaturen während des ganzen Jahres (der Durchschnitt liegt bei 18° C) sowie eine der am meisten der Sonne ausgesetzten Gegenden (3000 Sonnenstunden) erzeugen das trockene Klima, welches eine echte Wüste ausmacht; verstärkt werden diese Effekte durch Föhnwinde.

Bekannt ist die «Desierto de Tabernas» auch wegen ihrer Ähnlichkeiten mit den Wüsten Nordamerikas ("Wilder Westen"), Nordafrikas oder Arabiens und sie dient seit 1950 als Drehort zahlreicher Filme und Western. Hier sind u.a. „Lawrence von Arabien“, „Für eine Handvoll Dollar“, „Indiana Jones und der letzte Kreuzzug“ sowie viele weitere Filme entstanden. Stanley Kubrick hat die Wüste zur "Mondlandschaft" deklariert und hier 2001 „Odyssee im Weltraum“ gedreht. Das im Ort Tabernas gelegene Texas Hollywood ist eines von drei noch heute genutzten Westerndörfern (es gab bis zu 14). Die anderen beiden, Mini Hollywood (mit einem Zoo) und Western Leone dienen nur noch touristischen Zwecken.

Los Albardinales, Tabernas (Almería)

Almería

Im Jahr 1999 begann Rafael Alonso Aguilera, inmitten der Wüste von Tabernas, mit dem Wiederaufbau der Olivenhaine und der Produktion von biologischen Olivenölen. Von Anfang an wurde auf den ökologischen Anbau und Betrieb grossen Wert gelegt. Zudem wurde sehr viel in neueste Technologien investiert, wie z.B. in ein ausgeklügeltes Recyclingsystem, eine sparsame Bewässerung und eine Photovoltaikanlage, welche den gesamten Energiebedarf für die Produktion und das unten erwähnte Restaurant abdeckt. Rafael Alonso Aguilera S.L. ist heute einer der innovativsten Bio-Betriebe in Andalusien. Hergestellt werden hauptsächlich die erstklassigen und mehrfach ausgezeichneten Bio-Olivenöle «Oro del Desierto» sowie weitere biologische Produkte. In der restaurierten Olivenmühle Los Albardinales befinden sich auch ein Museum und das gleichnamige Gourmet-Restaurant.

Die idealen klimatischen Bedingungen in der Wüste von Tabernas bilden auch für den Weinanbau beste Verhältnisse. Auf über 3 Hektaren Land kultiviert Rafael Alonso Aguilera mit seinem Önologen-Team eigene Reben der Sorten Cabernet Sauvignon, Syrah, Jaén Blanco, Uva Magra, Moscatel und Macabeo. Auch hier praktiziert er seit Beginn den biologischen Weinanbau.

Seine Weine haben heute ein Niveau hoher Vinifikation erreicht – unbedingt einen Versuch wert!

- der „Los Albardinales Tinto“ präsentiert sich als gehaltvoller und blumiger Bio-Wein mit schönem breitem Abgang
- der „Los Albardinales Blanco Dulce“ - „un Capricho del Desierto“ – ist ein exzellenter Dessertwein und wie der Name sagt „eine Laune der Wüste“

Unser Angebot aus der Bodega Los Albardinales:

LOS ALBARDINALES Blanco Dulce (Bio) Vino de Mesa - „un Capricho del Desierto“ 2010 37 cl



LOS ALBARDINALES Blanco Seco (Bio)

Almería VT

| | |
|----------------|--|
| Jahrgang: | 2012 |
| Herkunft: | Tabernas (Almería), Desierto de Almería VT – Andalusien |
| Traubensorten: | Jaen Blanco, Macabeo, Moscatel aus kontrolliertem biologischem Anbau; limitierte Ernte von aussergewöhnlicher Qualität; die Lese findet im September statt, wenn die Trauben ihren optimalen Reifegrad und Zuckergehalt erreichen. Sorgfältig werden nur die schönen, einwandfreien Weintrauben von Hand gepflückt, die angeschlagenen oder beschädigten werden ausgemustert |
| Alkoholgehalt: | 12.5% Vol. |
| Kommentar: | Die Vinifizierung geschieht über eine Pressung der Beeren ohne allzu starken Druck. Der daraus entstandene Most wird in einem Chromstahltank mit integriertem Kühlsystem gelagert, bis die kontrollierte Fermentation abgeschlossen ist. Dann wird der Wein gefiltert um ihn zu sterilisieren. Das Abfüllen in Flaschen geschieht in den entsprechenden Einrichtungen auf dem Betrieb und zwar in momentan noch sehr limitierter Auflage von nicht mehr als 1500 Flaschen jährlich. Zielvorgabe für die Zukunft sind maximal 4000 Flaschen pro Jahr. |
| Empfehlung: | kühl servieren, schmeckt zum Apéro, zu Fischplatten und zu Gemüsegerichten und Salat |
| Trinkreife: | jetzt bis 2017 |
| Preis: | ausverkauft |

LOS ALBARDINALES Blanco Dulce (Bio)

Almería VM

| | |
|----------------|--|
| Jahrgang: | 2010 |
| Herkunft: | Tabernas (Almería), Desierto de Almería VM – Andalusien |
| Traubensorten: | Assemblage aus Jaén Blanco, Uva Magra, Moscatel und Macabeo; alle Trauben sind aus kontrolliertem biologischem Anbau und werden Ende Oktober von Hand geerntet und verlesen, damit ausschliesslich einwandfreie Trauben in die Presse gelangen |
| Ausbau: | kontrollierte Fermentierung durch Strecken, Abkühlen und Filtern; dadurch wandelt sich nicht der ganze Zucker in Alkohol, limitierte Produktion von nur 2'000 Flaschen |
| Alkoholgehalt: | 14.2% Vol. |
| Kommentar: | ein Genuss zum Apéro oder Dessert; passt auch gut zu Käse, Foie Gras oder einfach als letzter Tropfen zum Ausklingen nach einem guten Nachtessen; ein exzellenter Süsswein: „un Capricho del Desierto“ – eine Laune der Wüste |
| Trinkreife: | jetzt bis 2018 |
| Preis: | 16.50 37cl |



LOS ALBARDINALES Tinto (Bio)

Almería VT

| | |
|----------------|---|
| Jahrgang: | 2013 |
| Herkunft: | Tabernas (Almería), Desierto de Almería VT – Andalusien |
| Traubensorten: | 70% Cabernet Sauvignon und 30% Syrah aus kontrolliertem biologischem Anbau: die Trauben werden im September von Hand geerntet und verlesen |
| Ausbau: | erste Fermentation in Edelstahltanks, danach 6 Monate im Eichen Barrique; limitierte Produktion: Jg. 2012: 2'500 Flaschen |
| Alkoholgehalt: | 14% Vol. |
| Kommentar: | kein typischer Bio-Wein; er ist kräftig und doch fruchtig im Gaumen mit einem eleganten Abgang; der Barriqueausbau gibt dem Wein mehr Komplexität und schöne Nuancen; im Glas zeigt er sich in einem dunklen Kirschrot; passt gut zu würzigen Käsen, Trockenfleisch, Grilladen, rotem Fleisch und Braten; dank der Syrah Traube auch ideal zu Wild und scharfen, z.B. asiatischen Speisen |
| Empfehlung: | das Dekantieren verleiht dem Wein noch mehr an Intensität und Aromen |
| Trinkreife: | jetzt bis 2019 |
| Preis: | ausverkauft |