

Azul y Garanza Bodegas

Rebsorten:
Merlot
Tempranillo
Garnacha
Cabernet Sauvignon
Graciano
Viura
Garnacha Blanca

Gesamtanbaufläche:
40 ha

Böden:
Tonmergel
Ton
Kalkhaltiger Boden

Qualität:
Bio seit 2003

Anbaugebiet:
Navarra

Las Bardenas Reales, eine Wüstenlandschaft im äußersten Nordwesten Navarras, ist ein Stück Erde der Extreme: arme und sehr trockene, steinharte Ton- und Kalkböden, trockenes Klima mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht in einer bizarren Verwitterungskulisse.
Am Rande dieser Wüste befindet sich Carcastillo, ein kleines verschlafenes Örtchen. Alles andere als verschlafen ist die ehemalige kooperative Bodega des Ortes und deren jüngere Geschichte. 1999 erwarben Fernando Belzunegui, seine Schwester und Önologin María Belzunegui und ihr Freund Dani Nogué Sánchez, ein Önologe der Mas Igneus Bodegas, die seit vielen Jahren ungenutzten alten Gebäude der örtlichen Weinkooperative. Sie begannen einige Jahre später, die Trauben der eigenen Weinberge und zugekaufte Trauben zu verarbeiten.
Besonders angetan waren sie von den vielen kleinen Betonzisternen, die es ihnen erstens erlaubte, den Most schonend und zweitens getrennt nach Sorte und Herkunft zu vinifizieren. Sie begannen dort mit etwas Mut und viel Intuition und Können angenehme und elegante Weine zu erzeugen.
In den folgenden Jahren erweiterten und modernisierten sie den Betrieb: ein neues Warenlager, ein Verkostungsraum nebst Zugang zu Terrasse und Garten, Barriquekeller mit Flaschenregalen zur optimalen Reifung ihrer Topweine.
„Azul y Garanza“ bedeutet „Blau und Karminrot“, die beiden Grundfarben des Rotweines, die Veränderung während der Reifung des Weines von jung mit höherem Blauanteil zu immer mehr Rot. Die Idee ist, den langsamen, natürlichen Wandel und jeden Zustand mit seinem Charakter durch ihre Kunst der Weinerzeugung zu begleiten.
Mit sehr bedächtigem Einsatz moderner Technik werden die Weine gehegt und gepflegt und in ihrer Entwicklung unterstützt. Und das nicht nur im, sondern auch außerhalb des Betriebes in ihren Weinbergen.
Schon früh erkannten María, Dani und Fernando die Wichtigkeit von Biodiversität: In einer nahe gelegenen Waldlichtung entdeckten sie verwildert wachsende, über 100 Jahre alte Garnacha Reben, die wenige, aber hoch konzentrierte Beeren hervorbrachten. „Warum nicht auch in unseren Weinbergen mehr Wildheit = Biodiversität?“, dachten sie sich und fingen an, Obstbäume, Sträucher, Kräuter zu pflanzen, Teiche anzulegen und bewaldete Flächen sich selbst zu überlassen, auch als Zuflucht für Tiere.
Das Mosaik der biodiversen Flora und Fauna in einer

VIVO LO VIN

naturbelassenen Landschaft kräftigt die Pflanzen und schützt sie vor Krankheiten. „Für uns ist Biodiversität Grundlage der natürlichen landwirtschaftlichen Anbaumethode. Unsere Weine können nur authentisch sein, wenn wir die Natur frei wirken lassen. Sicher müssen wir dafür einige „Unannehmlichkeiten“ in Kauf nehmen, die sich auch auf den Charakter des Weines auswirken. Aber es lohnt sich: Am Ende können wir nicht gegen, sondern nur mit der Natur arbeiten.“ Azul y Garanza überzeugt Jahr für Jahr mit seiner spannenden Vielfalt unterschiedlichster Weine. Ob gute Alltagsweine, feine, konzentrierte, im Barrique gereifte wie SEIS und DESIERTO oder die ursprünglichen Naturweine NATURALEZA SALVAJE, für jede geschmackliche Vorliebe ist gesorgt.