



Altamente Vinos

Rebsorten:

Monastrell

Gesamtanbaufläche:

15 ha

Böden:

Kalk
Sand
steinig

Qualität:

Bio seit 2014

Anbaugebiet:

Región de Murcia

Fernando Barrena und seine Partnerin Mari-Angeles ergänzen das sowieso schon vielschichtige und überregionale Winzer- und Önologengeflecht um die Bodegas Azul y Garanza in Navarra, mit „ihrem“ Projekt. Die Wurzeln von Mari-Angeles Familie liegen in Jumilla, weit entfernt von der Heimat der Geschwister Fernando und Maria, die ja in den Bodegas Azul y Garanza in Navarra zu finden ist.

Denn was machen unternehmungslustige, mittlerweile gar nicht mehr so junge Menschen, wenn sie u. a. zusammen mit Dani Sanchez und den verschiedenen regionalen Projekten viel Know-how und Erfahrung gesammelt haben? Neue Projekte! Die spanische Weinbautradition bietet viel Platz und Struktur dafür. Faszinierende Regionen, Rebsorten und Terroirs gibt es reichlich.

So lag es auf der Hand, dass das Team einmal mehr auf der Basis ihrer vielfach geprüften familiären und freundschaftlichen Beziehungen ein weiteres Projekt wagte. Altamente Vinos baut Weine aus, die von ein paar Parzellen in der Region Jumilla stammen. Reinsortige Monastrell Pflanzungen auf 900 m über dem Meeresspiegel sind die Basis ihrer eleganten Weine. Diese werden in einer Bodega von befreundeten Winzern in vorerst gemieteten Tanks unter der strengen Obhut der ÖnologInnen Maria und Dani vinifiziert. Das mag verrückt klingen, doch die beiden folgen auch hier der Devise, dass wirklich gute Weine nur aus gesunden und möglichst unangetastet gereiften Trauben entstehen können. So besuchen sie die Weinberge nur selten und spritzen nur die absolut nötige Menge an Kupfersulfatlösung. Das trockene und warme Klima mit steter leichter Brise wirkt als natürlicher Schutzengel. Auch in der Kellertechnik wird minimalistisch gedacht und gehandelt. Wichtig ist der richtige Erntezeitpunkt. Zu Beginn der Gärung begleitet den Most eine kompromisslose Temperaturkontrolle in Edelstahltanks. Die Temperatur während der Gärung muss niedrig gehalten werden, um saubere Aromen zu erhalten und der Bildung von Essigsäure und flüchtiger Säure keine Chance zu geben. Die Zuführung von etwas Sauerstoff bei der folgenden Maischegärung wirkt Wunder bei der Extraktion von aromatischer Frucht und zarten Tanninen und verringert das Risiko späterer Oxidation.

Altamente steht für Höhe, die Weinberge sind mit die höchsten der Region. Für die Weinberge von Mari-Angeles und Fernando stimmt das – und für die hohe Qualität der Weine gilt es ebenso. Diese zeigen sich mit großer Finesse und sehr gutem

Preis-Qualität-Verhältnis.