



Bodegas Barranco

Die Anfänge dieser Kellerei gehen auf die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts zurück, als das Gehöft Cortijo Barranco Oscuro gegründet wurde. Als Bestandteil dieses mehr als 100 Hektar Land umfassenden Hofes war sie im Untergeschoss des Gutshauses untergebracht. Durch die Reblausplage wurde die Aufrechterhaltung des Weinberges unwirtschaftlich, so dass er fast vollständig durch Mandelbäume ersetzt wurde. Dies bedeutete das vorläufige Aus der Bodega.



Von Verena van Aaken

In der Tat wurde das Land, nachdem es unter mehreren Erben aufgeteilt worden war, lange Zeit nicht mehr bebaut. Erst Manuel Valenzuela erweckte den Weinbaubetrieb wieder zum Leben. Geboren 1943 in einem kleinen Dorf der Provinz Granada, zog es ihn nach Jahren in der Großstadt schließlich wieder in heimatische Gefilde, genauer gesagt in die grenadischen Alpujarras. Der gelernte Chemiker erwarb dort 1980 einen Teil des Gehöfts Barranco Oscuro und begann mit den ersten Weinanpflanzungen. Nach anfänglichen Schwierigkeiten konnte Valenzuela schon bald Erfolge verbuchen. 1996 schließlich wurde die Bodega Barranco Os-



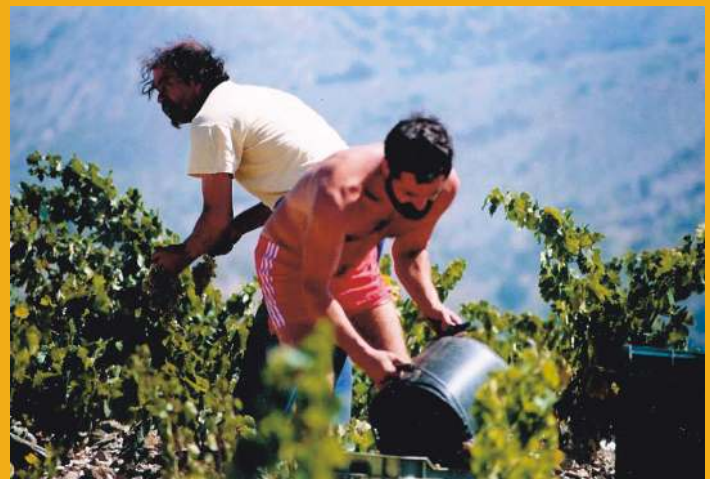
Oscuro

curo SL gegründet, die nun als Familienbetrieb von Vater und Sohn geleitet wird.

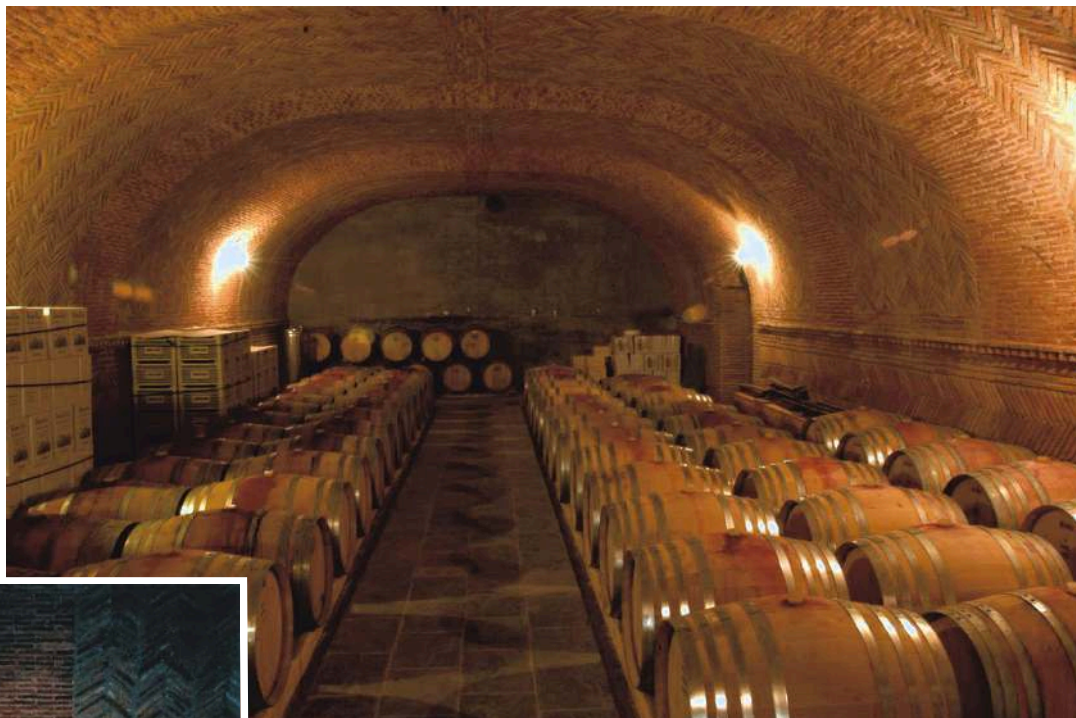
Heute umfasst die Kellerei, die sich in der Sierra de la Contraviesa befindet, mitten in den Alpujarras also und nahe der Provinz Almería, ca. 12 Hektar Land, aufgeteilt in drei Weinberge: Cerro Las Monjas mit den ältesten Pflanzungen, Balsa del Palo und Los Llanos mit den neueren. Mit 1200 Metern ist sie sehr hoch gelegen, einige Weinberge liegen sogar auf über 1300 Metern, so hoch wie sonst nirgends in Spanien und sogar ganz Europa. Der höchste Punkt befindet sich auf 1368 Metern.

Angebaut wird eine Vielfalt an dunklen Rebsorten wie Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir und Cabernet Franc. Helle Trauben betref-

Barranco
Oscuro



Barranco
Oscuro



findet man unter anderem Vigiriega, Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay, Vermentino und Albariño. Eine Mischung also aus einheimischen und ausländischen Rebsorten, alle jedoch von höchster Qualität. Hergestellt werden sie in einem traditionellen und, was eine Besonderheit ist, ökologischen Verfahren. Dies bedeutet eine ständige Überwachung sowie die Verwendung ausschließlich natürlicher Techniken und Materialien, welche die ursprünglichen Eigenschaften des Produktes nicht verändern und keinerlei negative Auswirkungen auf die Gesundheit des Verbrauchers haben. Es werden weder chemische Düngemittel noch Herbizide oder Pestizide verwendet. Das aufgrund der Höhenlage und der Nähe zum Meer günstige Klima tut sein übriges. Das Ergebnis sind Weine in ihrer reinsten Form, der unverfälschte Geschmack der Natur.



Blancas Nobles 2005
Weintyp: Weiß Crianza
Sorten: Komposition aus 7 verschiedenen Rebsorten, auf natürliche Weise angebaut: Vigiriega, Sauvignon Blanc, Riesling, Vermentino, Viognier, Moscatel Morisco und etwas Albariño.
Alkoholgehalt: 14,1% Vol.
Abfüllung: Februar 2007



Tempranillo y más 2003
Weintyp: Rot Crianza
Sorten: Komposition aus Tempranillo, Garnacha und Syrah, auf natürliche Weise angebaut.
Alkoholgehalt: 14% Vol.
Abfüllung: Oktober 2004

Barranco Oscuro Brut Natural 2004
Weintyp: Schaumwein, Brut Natur Reserva
Sorten: Vigiriega und Vino Base, Pinot Noir oder Chardonnay
Alkoholgehalt: 11,5% Vol.
Abfüllung: Dezember 2004
Leuchtend Zitronengelb, feine Bläschen, in der Nase weißes Obst, Aprikose, Apfel, Zitrone, ausgewogene Säure, ein Hauch von bitteren Mandeln.

