



Somontano



Olvena Hache D.O.

Weingut

Der internationale Aufstieg spanischer Weine, vor allem das moderne Image mit perfekt gestylten Etiketten, technischen Finessen und einem guten Preis/Genussverhältnis ist untrennbar mit der Region Somontano verbunden. Ein neues, spektakuläres und privates Projekt ist Bodegas y Viñedos Olvena, benannt nach einem kleinen Ort in der Nähe von Barbastro, am Fuße der Pyrenäen. Hier, inmitten eines einstmals unwegsamen Geländes mit alten Weinbergen, auf denen schon seit vielen Jahrzehnten Garnacha-Stöcke stehen, hat sich Antonio Abbad seinen persönlichen Traum einer eigenen Bodega verwirklicht. Die alten Garnachastöcke wurden Parzelle für Parzelle mit Tempranillo, Merlot, Cabernet und Syrah ergänzt und bilden heute noch den Grundstock für die gekonnt modern-fruchtigen Weine, die sich der Önologe José Luis Ruiz zum Ziel gesetzt hat. Für José Luis sind nicht gesetzlich vorgeschriebene Lagerzeiten die entscheidenden Qualitätskriterien, sondern die Eigenarten jeder Rebsorte mit ihren ganz spezifischen Fruchtaromen. Der Holzeinsatz ist deshalb sehr vorsichtig dosiert, stets steht die Eleganz, Mineralität und Trinkfreude der Weine an erster Stelle. Maria José Abbad, eine studierte Designerin, hat das komplette, sehr auffällige Packaging zusammen mit dem bekannten Graphiker Isidro Ferrer entworfen. Olvena ist eine dynamische, prickelnde Neuentdeckung für Liebhaber mineralisch-fruchtiger Tropfen, die weder overoaked noch marmeladig sind und dabei durch ihren modernen Stil aus dem gewöhnlichen Rahmen fallen.

Weinberge

Somontano bedeutet "unter dem Gebirge" was ein vollkommenes Bild vom Charakter der Gegend vermittelt, die ein natürliches Amphitheater am Fuß der Pyrenäen bildet. Den lockeren Boden bildet hauptsächlich bräunliches Kalkgestein. Die Sommer sind trocken, im Winter fällt jedoch genug Regen für problemlosen Weinbau. Der kühlende Einfluß der Pyrenäen ist ideal für den Anbau der internationalen Sorten Cabernet, Merlot und Syrah.

Hektarerträge

Auch in der fruchtbaren Region Somontano gilt die goldene Regel: Weniger ist oft mehr! Somit legt auch Olvena großen Wert auf strenge Ertragsregulierung. Die Erträge liegen im Jahresmittel deutlich unter 65 hl/ha.

Pressestimmen

2006er

86 Punkte Guía Peñin

Expertise

Rebsorten:	60% Syrah 40% Garnacha
Anbaugebiet:	Somontano
Jahrgang:	2006
Alkohol in % Vol.:	14,00
Restzucker in g/l:	1,65
Gesamtsäure in g/l:	5,32
Geschmacksrichtung:	trocken

Vinifizierung

Der selektiven Lese folgt rasch die schonende Pressung. Die Maischegärung läuft bei kontrollierter Temperaturführung im Edelstahltank, ebenso die malolaktische Gärung. Danach folgt der Ausbau für ca. 12 Monate im Barrique. Weiterer Ausbau auf der Flasche.

Charakter

Rote Beeren, Waldfrüchte, zarte Minznote, Schoko, sehr intensiver Wein, Röstaromen am Gaumen, reifes Tannin.

Paßt gut zu

Kräfftigen Schmorgerichten wie Wildschweinkeule

Lagerfähig bis

10 Jahre

Kurzbeschreibung / Weinkartentext

Sehr seltener Wein aus alten Rebstöcken, ganz niedriger Ertrag, dadurch große Intensität und Dichte. Wird durch Flaschenreife noch zulegen.

Weitere Weine von Olvena

Chardonnay / Rosado / Roble / Joven / Crianza / Cuatro