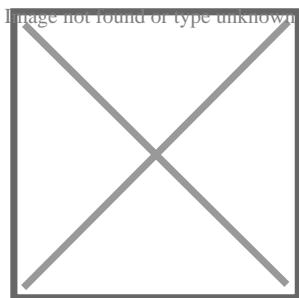




RIAS BAIXAS D.O. "A CESTEIRA" ALBARINO

Bodegas Fulcro, Galicia

2023



Dicht geladene Meeresbrise. Zitrone, Limette, Quitte, Mandel und etwas Exotik. Dann Minze, Eukalyptus, nasser Stein und gesalzene Butter. Präziser, strukturierter Gaumen mit einer straffen Säure und langem Abgang.

Alte Albariño-Reben wachsen in der gerade einmal 0,6 Hektar grossen Einzellage "A Cesteira" in der traditionellen Pergola-Erziehung. Die Lage befindet sich relativ weit oben am Hang der Gemeinde Sanxenxo, die direkt am Meer liegt. Es dominieren Schiefer und Granit die Bodenstruktur. Von Hand gelesen und im Holz spontan vergoren, reift der Wein für 11 Monate in 800-Liter Fässer aus französischer Eiche. Ein unglaubliche Harmonie der Aromenvielfalt mit der belebten Säure des Albariño, die von dem gekonnt integrierten Holzeinsatz und der markanten Salzigkeit des Meeres getragen wird. Die Produktion ist leider klein, je nach Jahr füllt Manuel gerade einmal 2'000-3'000 Flaschen ab.

Land / Region:	Spanien / Galicia
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Albariño
Alkohol in %:	13
Böden:	Granit, Schiefer
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinariik:	Apéritif, Pinxtos, Miesmuscheln im Sud, Pulpo a la Gallega



BODEGAS FULCRO

Manuel Moldes Moraña von Bodegas Fulcro glänzt mit eigenständigen, handwerklich produzierten Lagenweinen. Das ist in der erfolgreichen Weissweinregion Rías Baixas alles andere als selbstverständlich.

Manuel Moldes Moraña hat Wirtschaft studiert und war eine ganze Weile als Banker tätig. Zum Rebbau kam er durch seine Familie, die seit jeher ein paar Rebzeilen in der spanischen Region Rías Baixas bewirtschaftete, allerdings nur für den Eigenbedarf. In Rías Baixas nicht unüblich, denn kommerziell widmen sich hauptsächlich grosse Kooperativen dem Thema Wein. Der Rest der Bevölkerung macht Wein für sich selbst oder für die lokalen Tavernen. Im Jahr 2011 hatte Manuel dann genug von den Zahlen und begann sich immer mehr mit den Rebbergen seiner Eltern und den vorherrschenden Bedingungen in der Region zu beschäftigen. Schnell war die Produktion verfünffacht und Manuel konnte sich nun ausschliesslich auf den Wein konzentrieren. Seine Bodegas Fulcro gehört zu den wenigen Betrieben der Region, die einzelne Lagen herauszuarbeiten versucht. Sein Top-Cru Finca a Pedreira wächst auf Granitböden einer kleinen, alten Parzelle namens Ribadumia. Manuel arbeitet genau so, wie wir uns es vorstellen, handwerklich und angetrieben von dem Ziel, in jedem Jahr den bestmöglichen Wein auf die Flasche zu bringen.