A TORNA DOS PASAS ESCOLMA TINTO 2018

Bodega Luis Ánxo Rodríguez Vázquez, Ribeiro D.O.

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

STIL

LAGERN & SERVIEREN



WEINBAU

WEINBEREITUNG

BODEGA LUIS ANXO RODRIGUEZ VAZQUEZ

1988 gründete Luis Ánxo Rodríguez Vázquez seine gleichnamige Bodega in Arnoia, Galizien. Zuvor hatte er Önologie und Philosophie studiert und übernahm dann die Weinberge, die bereits seit Generationen in Familienbesitz waren. Von Anfang an war sein Hauptanliegen die Renaturierung und die Rückkehr zu traditionellen Weinbereitungstechniken. Der Kern seiner Philosophie ist die Verwendung einheimischer Rebsorten, die Rückgewinnung sandig-silikatischer Hangböden, sowie ein ertragsarmer, manueller und umweltfreundlicher Weinbau. Dieses Anliegen vertritt er seit einigen Jahren auch im Aufsichtsrat der Region Ribero, ganz im nordwestlichen Zipfel Spaniens. Die eher unbekannte Region bringt großartige Weine hervor, die vor allem auch durch den Einfluss des Atlantik geprägt sind.

Luis bewirtschaftet heute 6 Hektar, die sich jedoch auf über 100 kleine Parzellen verteilen. Das ist sehr typisch für Ribero, früher galt hier die Maßeinheit Copelo mit je 21 Quadratmetern, also einem Bruchteil von dem heute angesetzten Hektar. Die Rebanlagen liegen entlang des Jakobsweges nach Santiago de Compostela. Luis hat fast alle seiner Weinberge selbst bepflanzt, um so wieder ausschließlich auf autochthone Rebsorten wie Treixadura, Albarino, Godello, Lado (weiß) und Caiño, Brancellao und Ferrol (rot) setzen zu können. Eine Wiederherstellung dessen, was zuvor bei den Weinkellereien durch den Anbau von Palomino & Co. zugunsten von Masse statt Klasse verloren ging und auch den Ruf beschädigt hatte.

Im Weinberg setzt Luis auf eine biologische Anbauweise. Er verzichtet komplett auf Pestizide, Herbizide und Insektizide, nur Fungizide kommen teilweise aufgrund des Pilzdrucks zum Einsatz. Er arbeitet dabei auch stark im Einklang mit der Natur und setzt mit dem Rhythmus nach den Mondphasen auch biodynamische Akzente. Im Keller folgt dann eine spontane Gärung und ein langes Hefelager. Dafür kommen überwiegend gebrauchte Holzfässer zum Einsatz. Dabei entstehen in drei Kategorien jeweils ein Rot- und ein Weißwein. Der Einstiegswein ist Eidos Ermos, der bereits zeitnah zugänglich ist, jedoch das Level im Vergleich zu anderen Weingütern schon sehr hoch setzt. Die mittlere Stufe sind der weiße Lina de Martin Os Pasas und A Torno dos Pasas - wobei Pasas für Stufen steht, also die traditionellen Terrassen oder auch Socalcos. Die Top-Weine entstammen der Escolma-Reihe, was auf galizisch für Selektion steht. Seit den 2000er Jahren wurden die Weinberge für diese Weine neu bepflanzt, jedoch erst ab 2015 für die Top-Produktion genutzt. Hierfür werden demnach die besten Weinberge verwendet, mit einem sehr geringen Ertrag von 1 kg pro Rebe und mit jahrelanger Reifung in der Flasche. Die Weine von Luis Ánxo Rodríguez sind frisch und elegant. Die kühlere Stilistik bringt Finesse und Balance. Sie wirken in jungen Jahren zum Teil noch etwas verschlossen, haben ein enormes Reifepotenzial und entfalten erst nach und nach ihre Individualität und Vielschichtigkeit.