



BODEGAS FRONTONIO

The Garage Wine

Dear friends,

I would like to share some lines about myself and my life in the world of wine. I was born in Zaragoza in 1982, I am a qualified engineer by profession with an MBA, but I changed career to take up viticulture out of pure passion. In 2010 I set up Bodegas Frontonio, now considered the most exclusive and reputable wine project in Aragon. In 2017 I became a Master of Wine at my first attempt (less than 2% of MWs have historically achieved this) and I won the «Noval Award» for the best thesis in my year.

I will never forget all I learnt in my 'short stagiers' in Chile, Argentina, France, the USA, Austria and of course, Spain. These 'short stagiers' have always been very helpful and enriching, as they provide understanding to several different options. This also helped to build our own path to our winemaking philosophy.

I can't forget mentioning another important source of learning, which has been simply talking to the elderly people from our area, the best to understand how wines were done in the past. The combination of this knowledge and tradition combined with the current knowledge is how we look ahead to the future. Our philosophy at Bodegas Frontonio is deeply linked to recover the tradition. We believe in our unique mount vineyards, in our high-quality grapes, in our underground caves from the 18th century, and of course, we strongly believe in our dream: Bodegas Frontonio.

We are on the search of the precision. We keep on working to increase even more the finesse in our wines. Another goal is to keep on recovering high altitude mount vineyards, not only to grow them but to recover the whole surroundings. In terms of winemaking, we want to keep on looking for the highest acidity possible with the lowest alcohol possible, always made in a balanced line.

I am glad to present you these three wines:

Supersónico 2019: A floral and energetic Garnacha grown at 1.030 metres height and aged in old foudres.

Psicodélico 2020: A field blend wine that shows the truth of the old vines.

Os Cantals 2018: The name of the wine comes from the local, almost extinct dialect, of the region, Fabla Aragonesa. Os Cantals means 'stones', as the vineyard's terrain is full of slate rock.

I hope you enjoy these wines and I would love to invite you to the winery in case you pass by here one day.

Best regards

Fernando Mora MW

Liebe Clubmitglieder, liebe Weinfreunde,

ich möchte ein paar Zeilen zu mir und meinem Leben in der Welt des Weins schreiben. Ich wurde 1982 in Zaragoza geboren, bin von Beruf Diplom-Ingenieur mit MBA-Abschluss, habe aber aus reiner Leidenschaft den Beruf gewechselt und mich dem Weinbau verschrieben. Im Jahr 2010 gründete ich die Bodegas Frontonio, die heute als das exklusivste und renommierteste Weinprojekt in Aragonien gilt. 2017 wurde ich im ersten Anlauf Master of Wine (weniger als 2% der MWs haben dies in der Vergangenheit geschafft) und gewann den Noval Award für die beste Abschlussarbeit in meinem Jahrgang.

Ich werde nie vergessen, was ich während meiner Kurzpraktika in Chile, Argentinien, Frankreich, den USA, Österreich und natürlich Spanien gelernt habe. Diese Kurzpraktika waren immer sehr hilfreich und bereichernd, da sie ein Verständnis für verschiedene Optionen vermittelt haben. Sie haben auch dazu beigetragen, dass wir unseren eigenen Weg zu unserer Weinbauphilosophie finden.

Ich muss auch eine weitere wichtige Quelle des Lernens erwähnen, nämlich Gespräche mit älteren Menschen aus unserer Region. So kann man am besten verstehen, wie die Weine in der Vergangenheit hergestellt wurden. Auf diesem Wissen und dieser Tradition verbunden mit neuen Erkenntnissen bauen wir unsere Zukunft auf. Unsere Philosophie bei Frontonio ist eng mit der Weiterführung der Tradition verknüpft. Wir glauben an unsere einzigartigen Rebflächen, an unsere erstklassigen Trauben, an unseren Keller aus dem 18. Jahrhundert und natürlich an unseren Traum: Bodegas Frontonio. Wir sind auf der Suche nach Präzision und arbeiten ständig daran, unsere Weine noch erlesener zu machen. Ein weiteres Ziel ist die Wiederherstellung der Rebflächen in grossen Höhenlagen, nicht nur, um sie zu bewirtschaften, sondern um die gesamte Umgebung wiederzubeleben. Bei der Weinbereitung streben wir weiterhin einen möglichst hohen Säuregehalt mit einem möglichst niedrigen Alkoholgehalt an, und das immer unter Achtung der Ausgewogenheit. Ich freue mich, Ihnen diese drei Weine vorstellen zu können:

Supersónico 2019: ein blumiger, kraftvoller Garnacha, der in 1030 Metern Höhe angebaut wird und in alten Fässern reift.

Psicodélico 2020: ein gemischter Satz, der die Wahrheit der alten Reben enthüllt.

Os Cantals 2018: Der Name des Weins geht auf den lokalen, fast ausgestorbenen Dialekt der Region Fabla Aragonesa zurück. Os Cantals bedeutet «Steine», denn der Weinberg besteht aus Schiefergestein.

Ich wünsche Ihnen viel Freude mit diesen Weinen und möchte Sie gerne in das Weingut einladen, falls Sie eines Tages hier vorbeikommen.

Chers membres du club et amateurs de bon vin,

J'aimerais vous dire quelques mots sur moi et ma vie dans le monde du vin. Je suis né à Saragosse en 1982. Ingénieur de profession et diplômé d'un MBA, j'ai un jour décidé de changer de carrière pour vivre de ma passion: la viticulture. En 2010, j'ai créé Bodegas Frontonio, aujourd'hui considéré comme le projet viticole le plus prestigieux et le plus réputé d'Aragon. En 2017, je suis devenu Master of Wine dès la première tentative (depuis que cet examen existe, moins de 2% des personnes l'ont obtenu du premier coup) et j'ai remporté le « Prix Koval » pour la meilleure thèse de ma promotion. Je n'oublierai jamais tout ce que j'ai appris durant mes stages courts au Chili, en Argentine, en France, aux États-Unis, en Autriche et, bien sûr, en Espagne. Ces stages ont toujours été extrêmement utiles et enrichissants, car ils m'ont permis de découvrir et de comprendre le panorama du vin. Ils m'ont également aidé à trouver ma propre philosophie de vinification et à lui donner vie.

Je ne peux évoquer mon parcours d'apprentissage sans parler de tout ce que j'ai acquis grâce aux personnes âgées de la région, qui m'ont raconté comment les vins étaient faits dans le passé. C'est en combinant ce savoir et cette tradition avec les connaissances actuelles que nous avons tracé notre avenir.

À Bodegas Frontonio, notre philosophie est profondément liée à la valorisation de la tradition. Nous croyons en la richesse de nos vignobles de montagne, en la qualité de nos raisins, en nos caves souterraines du XVIIIe siècle et, bien sûr, nous croyons fermement en notre rêve: Bodegas Frontonio. Nous recherchons constamment la précision. Nous travaillons sans cesse à améliorer la finesse de nos vins. Nous souhaitons aussi poursuivre notre travail de valorisation des vignobles de haute montagne, non seulement pour les cultiver mais aussi pour préserver l'environnement. En termes de vinification, nous tenons à poursuivre notre quête d'équilibre parfait entre une acidité maximale et un taux d'alcool minimal.

J'ai le plaisir de vous présenter ces trois vins:

Supersónico 2019: Un Grenache floral et puissant, cultivé à 1030 mètres d'altitude et vieilli dans de vieux foudres.

Psicodélico 2020: Un vin type «field blend», qui révèle toute l'authenticité des vieilles vignes.

Os Cantals 2018: Le nom du vin provient du dialecte local de la région, quasiment éteint, la Fabla Aragonesa.

«Os Cantals» signifie «pierres», car le terrain du vignoble est rempli d'ardoise.

J'espère que vous apprécierez ces vins et que j'aurai le plaisir de vous recevoir un jour à la cave, si vous êtes de passage dans la région.