



DD

CLUB LES
DOMAINES

Bodegas Tempore, Lécera, Aragón, Spanien

Die Wurzeln der Familie



Bodegas Tempore

Die Bodegas Tempore sind das Herzensprojekt der Familie Yago Aznar. Vater Manuel und Grossvater Antonio der beiden heutigen Besitzer Paula und Victor führten über Jahrzehnte einen landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb und bauten neben Trauben auch Getreide an, verkauften die Trauben aber an die Kooperative. Mit der vierten Generation, den Geschwistern Paula und Victor, erfolgte die Ausrichtung rein auf Weinbau und auch auf Weinbereitung. Sie wagten den Schritt, denn sie hatten als Basis das Wissen und die Erfahrungen ihrer Eltern und des Grossvaters, der ihnen auch im stolzen Alter von 104 Jahren zur Seite steht. Insgesamt werden 120 Hektar Rebfläche bewirtschaftet, die mehrheitlich mit Garnacha bestockt sind. Bereits seit 23 Jahren wird biologisch gearbeitet, seit fünf Jahren ist der Betrieb biodynamisch zertifiziert.

Fotos: z.Vg.



In der landwirtschaftlich geprägten Region Aragón in Spanien ist die Familie Yago Aznar seit vier Generationen zuhause. Ursprünglich betrieben sie Landwirtschaft und Weinbau, heute führen die Geschwister Paula und Victor ihr eigenes Weingut Bodegas Tempore.

Text: Nicole Harreisser

Im Nordosten Spaniens liegt die Region Aragón mit ihrer Hauptstadt Saragossa. Rund 60 Kilometer südlich davon liegt der kleine Ort Lécera, in dem die Bodegas Tempore zuhause sind. Im Jahr 2000 wurde das Weingut von der passionierten Familie Yago Aznar gegründet. Die Familie ist bereits seit vier Generationen fest mit dem Weinbau verbunden. Früher war es, wie in der Region üblich, ein gemischter landwirtschaftlicher Betrieb, der «auch» Weinbau betrieb, die Trauben aber nicht selbst verarbeitete, nur für den eigenen Bedarf. Grossvater Antonio, der heute 104 Jahre alt ist und Tag für Tag seine Runde durch die Reben macht, pflanzte bereits in den 1940er Jahren Garnacha, im Weinberg Viña Alta (3,5 Hektar) in einer Höhe von 580 Metern über Meer. Dieser Wein wird heute als *Vino de Parcela* vinifiziert und für 14 Monate in französischen 500-Liter-Eichenfässern ausgebaut. Er beeindruckt mit seinem einzigartigen Ausdruck eines Garnacha von alten Reben. Antonio zählte auch 1950 zu den Begründern der lokalen Kooperative. Als sein Sohn Manuel, «Manolo», den Betrieb übernahm, führte er diesen als Landwirtschaft mit Weinbau weiter.

Respekt für das Land, Passion für den Wein

Die natürlichen Gegebenheiten in seinen Rebbergen, die kalkhaltigen und sandigen Böden im Zusammenspiel mit dem trockenen, heissen Klima und das fast völlige Fehlen von Krankheiten liessen in Manolo die Idee reifen, biologisch zu arbeiten. Er war einer der Ersten

in der Region, die diesen Schritt wagten. Aber nicht nur die frühe und konsequente Umstellung auf eine biologische Bewirtschaftung der Rebflächen ist das Fundament des heutigen Betriebs. Neben den seit Jahrzehnten biologisch und seit einigen Jahren nun auch biodynamisch bewirtschafteten Flächen verfügt das Weingut auch über einen ungeheuren Schatz an altem Rebmaterial, bis zu 85 Jahre alte Rebstöcke. Aber nicht nur Garnacha als Leitrebsorte wird angebaut. Eine absolute autochthone Rarität ist der *Derechero*, eine Prä-Phylloxera-Rebsorte, die in Aragón einzigartig ist und ausschliesslich in Muniesa in einer Höhenlage von 790 Metern über Meer wächst. Benannt ist sie nach ihrem geraden Wuchs. Spielten Weissweine früher nahezu keine Rolle, so hat sich dies im Laufe der Jahre geändert. Die ursprüngliche Fläche von einem Hektar mit weissem Garnacha, den *Manolo* vor vielen Jahren gepflanzt hatte, wurde auf heute 25 Hektar erweitert. Das passierte nicht von heute auf morgen, es musste der bestmögliche Boden gefunden werden, dazu werden die Rebstöcke mit Tröpfchenbewässerung im extrem trockenen Juli und August versorgt. Beim Laubmanagement achtet man sehr darauf, eine ausreichende Beschattung der Trauben zu gewährleisten, damit sie nicht zu viel Zucker einlagern, der zu hohen Alkoholgraden führen würde. «Es kostete uns sechs Jahre, bis wir wirklich mit dem Ergebnis zufrieden waren und einen weissen Garnacha mit 13, maximal 13,5 Volumenprozent Alkohol füllen konnten», so Paula. Heute wird nicht nur

Weine im Clubpaket

Origen Blanco 2021 2024 bis 2029

Der reinsortige Garnacha Blanca wird im Stahltank vergoren und im Anschluss mit Temperaturkontrolle im Betonei ausgebaut. Betörender Duft nach exotischen Früchten und Blüten. Am Gaumen gut strukturiert, viel Frucht und sehr elegant bis ins feine Finish.

Mariage: Zu Krustentieren oder Meeresfrüchten, aber auch zu gegrilltem Meeressfisch und feinen Currygerichten.

Destino 2020 2024 bis 2030

Garnacha und Tempranillo werden getrennt voneinander vinifiziert und erst kurz vor der Füllung cuvéeiert. Feinfruchtige und würzige Nase, saftig am Gaumen, feingewobene Tannine und eleganter Abgang.

Mariage: Zu Fleischgerichten, wie BBQ oder auch Schmorgerichten, aber auch gereiftem Hartkäse.

Vino de Parcela Viña Alta 2018 2024 bis 2032

Die Trauben stammen von den ältesten Rebanlagen, die 1948 gepflanzt wurden. Intensiv fruchtig mit elegant würzigen Noten. Viel Struktur und Kraft am Gaumen, frisch und mit feiner Kräutervwürze. Langer Abgang.

Mariage: Hervorragender Essensbegleiter, aber auch ein Meditationswein.

ein Typ von weissem Garnacha gefüllt, der Origine reift für neun Monate im Betonei, der Terrea Finca de la Dehesa wird für vier Monate in der Barrique ausgebaut.

Als Paula und Victor in den Betrieb eingestiegen sind, war für sie klar, dass sie keinen gemischten Betrieb mehr führen wollen. Mit dem Wissen und der Erfahrung der vorangegangenen Generationen wurde der Gedanke geboren, alle diese Anstrengungen und das Engagement in einem eigenen Wein zum Ausdruck zu bringen und ein Weingut zu gründen. Bodegas Tempore wurde ins Leben gerufen, um die besten Bio-weine zu produzieren, die dieses Land liefern kann, mit dem Grundsatz: Respekt für das Land und Passion für

den Wein. Der Name «Tempore» setzt sich aus «tiempo», spanisch Zeit, und «empore», einem lokalen Begriff für einen fruchtbaren Boden, zusammen. Heute werden von einem insgesamt elfköpfigen Team insgesamt 120 Hektar Rebfläche bewirtschaftet, die mit Garnacha, Garnacha Blanca, Tempranillo und Derechero bepflanzt sind. Die Kellerei in Lécera wurde nach den modernen Bedürfnissen eines nachhaltig arbeitenden Betriebs neu erbaut und beherbergt auch eine Vinothek, in der die Weine verkostet und erworben werden können.

Die Familie spielt immer noch eine sehr grosse Rolle, ihre Eltern Milagros und Manolo und Grossvater Antonio sind dem Weingut sehr eng verbunden und steuern gerne ihre Erfahrungen und Kenntnisse bei. Aufbauend auf der vom Vater initiierten biologischen Arbeitsweise, haben sie mittlerweile sogar auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt. «Wir wollen die Reben schützen und unterstützen, damit sie uns das geben, was ohne Stress und

Hilfsmittel möglich ist», meint Paula. «Wir wollen die besten Bioweine machen, die uns das Land geben kann. Ökologischer Weinbau und ökologische Weinbereitung sind für uns der einzige Weg, im Einklang mit dem Boden zu arbeiten und Spitzenweine zu erzeugen. Wir suchen nicht die Menge, wir wollen Balance und Exzellenz.»

Victor ist für die Rebberge verantwortlich, er «liebt es, in den Reben unterwegs zu sein», meint Paula lachend. «Unsere Böden sind geprägt von kalkigen und sandigen Anteilen, die reich an Mineralien sind.» Bei Niederschlägen von nur maximal 300 Litern pro Jahr und bis zu 90 Prozent Sonnentagen ist es wichtig, den Ertrag der Reben zu begrenzen, um die Cha-

rakteristik der Tempore-Weine zu bewahren. Maximal 5000 Kilogramm pro Hektar werden geerntet. Dass dieses karge und sehr trockene Klima so reiche und aromatische Trauben hervorbringen kann, begeistert einfach. Ganz besonders in den Monaten Juli und August ist die Hitze am Tag extrem, aber die Nächte sind etwas kühler. Frische und Kühle bringt auch der «Cierzo», der für die Region so typische, immer existente und kühle Wind. Die Rebzeilen erstrecken sich um das Weingut in einer Ebene von 550 Metern über Meer.

Herkunft und Bestimmung

Die Familie Yago Aznar blickt auf mittlerweile mehr als 20 Jahre Erfahrung im biologischen Weinbau zurück. Hier ist die Reise noch lange nicht zu Ende, jeder Jahrgang ist eine neue Chance und Herausforderung, im Einklang mit dem Land herausragende Weine zu machen und diese mit Weinliebhabern auf der ganzen Welt zu teilen.

«Der Rebstock soll uns geben, was er bereit ist zu geben, ohne Stress und ohne Hilfsmittel.»



Profitieren Sie von unseren Entdeckungen!

Und werden Sie jetzt Mitglied beim Club les Domaines. Wir VINUM-Redakteure sind ständig auf Achse. Wir erkunden Weinregionen und Weingüter und degustieren einzigartige Weine. Aus den besten treffen wir eine Auswahl und schnüren in Zusammenarbeit mit den Winzern sechsmal im Jahr ein Paket mit drei Spitzenweinen, das Ihnen als Clubmitglied nach Hause geliefert wird. Dazu schreiben wir für Sie Geschichten über Land und Leute mit Reisetipps aus erster Hand. Eben alles, um mit dem Glas in der Hand die nächste Weinreise zu planen oder sich auf genussvolle Art in Gedanken zu den schönsten Weinregionen entführen zu lassen. Lust bekommen? Dann lassen Sie sich von uns Tür und Tor zu den besten Weingütern der Welt öffnen, und bestellen Sie ein Schnupperpaket unter www.clublesdomaines.com oder nutzen Sie den QR-Code.




Insider-Tipp

Die Steppenlandschaft von Belchite
www.codoalnatural.es

So karg sie auch wirkt, so lebendig ist die Steppenlandschaft um Belchite, eine der wenigen in Europa noch erhaltenen, mit dem Naturschutzgebiet La Lomaza und dem ornithologischen Reservat El Planerón mit einzigartiger Flora und Fauna.

Weitere Reisetipps im Clubpaket.



Wenig Niederschlag, der kalte Nordwind Cierzo und die extreme Sonne fordern die Reben, die tief in den Boden wurzeln.