



DOMINIO DELA VEGA



DOMINIO DELA VEGA

Eine kleine familiäre Bodega in der
Utiel – Requena Region



DOMINIO DE LA VEGA

DOMINIO DE LA VEGA

Dominio de la Vega liegt im Herzen der Region Requena-Utiel. In dieser von Weinbergen umgebenen Enklave widmet sich die Bodega dem Ausbau von Weinen und Cava. Sie ist hierzu in den entsprechenden Weinanbaugebieten mit Herkunftsbezeichnung, der Denominación de Origen Utiel-Requena und der Denominación de Origen Cava eingetragen. Geografisch gesehen bildet diese Region eine Hochebene mit einem Durchmesser von etwa 45 km und Höhenlagen zwischen 697 m (Siete Aguas) und 907 m (Camporrobles).



Zu den Flüssen und Geländeeinschnitten, die das Weinanbaugebiet durchziehen und mit Wasser versorgen, zählt der Rio Magro. Dieser Fluss wird von kleinen Wasserrinnen gespeist, die von den höheren Lagen von Camporrobles und Sinarcas kommend für einen beständigen Wasserzufluss sorgen und dabei eine Reihe von Schwemmlandterrassen geschaffen haben, welche die so genannte „LA VEGA“ bilden. Die Böden des Weinanbaugebietes bestehen vorwiegend aus Sandstein und Konglomeraten sowie aus breiten Streifen Tonerde und Mergel. Es herrscht ein typisch mediterranes Klima, wenn auch mit kontinentalen Zügen aufgrund der hohen Lage und der Entfernung zum Meer. Laut den Daten der Wetterstation des Weinanbaugebietes liegt die durchschnittliche Jahrestemperatur bei 13,9°C. Die Winter sind lang und kalt und die Sommer kurz und mit hohen Temperaturen in den mittleren Tagesstunden, die zur Nacht hin mit dem Eintreffen des Windes („Solano“ oder „Levante“) abkühlen. Die Niederschlagsmengen fallen mit einem Jahresdurchschnitt von 430 l/m² recht gering aus und nach der Weinlese kommt es teilweise zu konzentrierten Niederschlägen. Aufgrund dieser klimatischen und geografischen Merkmale ist es nicht verwunderlich, dass der Weinanbau schon immer eine wichtige Lebensgrundlage und Erwerbsquelle für die Bewohner dieser Region dargestellt hat.





Auf der Suche nach den geschichtlichen Ursprüngen des Weinbaus stößt man unweigerlich auf das Gebiet von Villares (Kelin), wo 1995 in den Sedimenten eines Wohnhauses Traubenkerne gefunden wurden, die bis auf das V.-VI. Jahrhundert vor Christus zurück gehen (bereits ausgegrabene Amphoren wurden auf das VII. Jahrhundert vor Christus datiert).

Seit dem XIII. Jahrhundert stellt der Weinbau in dieser Region einen landwirtschaftlichen Produktionszweig dar. Er erlangte eine solche Bedeutung als Lebensgrundlage der Bewohner, dass Alfonso X., „der Weise“, in Requena die so genannten „BINADEROS“ ins Leben rief, die drei Wochen vor Beginn der Weinlese zu den Wächtern der Weingärten ernannt wurden. Die Anordnungen für Requena aus dem Jahre 1479 bestehen auf dieser Überwachung und verbieten die Einführung von „fremden Wein“. Auf gleicher Weise ordneten die „VEDADOS“ in Utiel 1514 an, dass es kein Bewohner „wagen sollte, mit der Weinlese zu beginnen, bis der Reifezeitpunkt der Traube zu gelegener Zeit von den Richtern bestimmt würde“.



Mit dieser langen Tradition und aufgrund der Expansion des Weinbaus in näher liegenden Epochen, Ergebnis der Annäherung und Verbindung der Region an den Hafen von Valencia und der Oidium-Krise in Europa, hat man es erreicht, dass gegenwärtig die erforderliche Anbaukultur zum Ausbau von Weinen und Cava vorhanden ist, welche die entsprechenden notwendigen Parameter erfüllen, um von den Experten als QUALITÄTSWEINE mit Herkunftsbezeichnung eingestuft werden zu können, Weine und Cavas, die auf Grundlage von traditionellen Rebsorten „vitis vinifera“ der Region ausgebaut werden: Bobal, Tempranillo oder Cencibel, Macabeo und Garnacha. Seit einigen Jahren kommen zu diesen Rebsorten noch Cabernet Sauvignon, Chardonnay und Merlot hinzu, die sich hervorragend angepasst haben.

Bei Dominio de la Vega glaubt man, dass diese Bedingungen ein hervorragendes Umfeld für den Ausbau von Weinen und Cava darstellen. Aus diesem Grund erwarb man eine Bodega, die Ende des XIX. Jahrhunderts im Auftrag des Conde de Villamar in der Nähe von San Antonio, einer Gemeinde in Requena, im Herzen der Region erbaut wurde und die als „Casa del Conde“ bekannt ist.





DOMINIO DELA VEGA

Nach mühevoller Arbeit gelang es, die Bodega zu restaurieren und ihre Kelteranlage und die unterirdischen Speicher wieder herzustellen und als Keller für die Lagerung zu nutzen, in dem Wein und Cava über den notwendigen Zeitraum hinweg ohne Störungen in völliger Dunkelheit, Ruhe und bei der entsprechenden Temperatur reifen können.

Bei der Wahl dieser Bodega spielte ihre Lage inmitten der Weinberge eine wichtige Rolle, wodurch lange Transportwege der Trauben entfallen. Außerdem befindet sie sich an einem ruhigen und sonnigen Ort, und in gewisser Weise waren sicher auch die Ausrichtung des Gebäudes und das Schattenspiel der alten Pinien in einer Landschaft durchdrungen vom Zusammenspiel aus Licht und Kontrasten ein Grund für die Auswahl dieser Bodega.

In der Bodega Dominio de la Vega werden Wein und Cava nach den alten,



traditionellen Methoden ausgebaut, mit viel Hingabe und größter Sorgfalt. Dies steht allerdings nicht im Widerspruch zum Einsatz von moderner Weinbautechnologie, um mit deren Hilfe ein komplexes Verfahren auszuarbeiten, zu überwachen und zu steuern, das unsere Trauben durchlaufen und sich so in einen eleganten, ruhigen und genussvollen Wein verwandelt. Ein Wein, der uns hilft, unsere Gefühle frei auszudrücken und wenn möglich für einen

Moment ein höheres Glücksniveau zu erreichen, ein Augenblick, der uns dann für immer in Erinnerung bleibt.



In der Bodega Dominio de la Vega sind alle unternommenen Anstrengungen und unsere gesamte Arbeit darauf ausgerichtet, einen Wein auszubauen, der bei seinem Genießer nur angenehme Empfindungen am Gaumen und in der Nase hervorruft. Um dies zu erreichen, legen wir besonderen Wert auf den gesamten Ausbauprozess, mit der Festlegung einer rigorosen Planung, vom Ursprung auf dem Weinberg bis hin



zur Flasche auf dem Tisch, den Prinzipien und Verfahrensweisen für die Weinbereitung, bis zu dem großen Augenblick, in dem alle unsere Anstrengungen die abschließende Beurteilung durch den Endverbraucher erfahren.

Die Arbeit beginnt im Weinberg. Schon beim Rebschnitt werden die Knospensaugen kontrolliert und deren Entwicklung den gesamten Frühling und Sommer über weiter verfolgt. Ein weiterer wichtiger Punkt ist der Austrieb und das Wachstum der Weinrebe. Anschließend, bevor die Trauben zur Bodega gebracht werden, wird der Vorgang der Traubenreife genau überwacht. Die Weinlese erfolgt daraufhin entsprechend dem allgemeinen Zustand der Trauben und dem Ergebnis der verschiedenen Analysen, wodurch der optimale Zeitpunkt der Weinlese bestimmt wird. Zum Abschluss werden die Trauben zur Bodega gebracht. Dieser Transport erfolgt mit äußerster Sorgfalt, um Verletzungen an den Trauben so gering wie möglich zu halten.

CRianza – ROTWEINE: Für den Ausbau dieser Weine werden Trauben von alten



Weinbergen mit hohen Erträgen und sehr kleinbeerigen Trauben verwendet. Die entsprechend große oder geringe produzierte Menge dieser Weine ist vom jeweiligen Jahrgang abhängig. Wenn dieser nicht so gut ausfällt, werden nur die Trauben ausgewählt, die den Qualitätsansprüchen entsprechen. Zum Ausbau von Weinen mit den Qualitätsbezeichnungen Crianza und Reserva ist abgesehen von qualitativ hochwertigen Trauben eine sehr große Sorgfalt und Hingabe erforderlich. Der Vinifikationsprozess der Trauben ist recht lang, um so eine tiefe rubinrote Farbe zu erreichen, die wir bei all unseren Weinen anstreben, und um die gesamten Tannine und Anthocyane des Weines im gleichen Verhältnis hervorzuheben und zur Geltung zu bringen.

Beim Ausbau verwenden wir Fässer aus französischer, amerikanischer und ungarischer Eiche, da jede dieser verschiedenen Holzarten ihre einzigartigen Merkmale an den Wein weitergibt. Außerdem reduzieren wir die Klärung des Weines auf ein Minimum, um so den Verlust der Polyphenole zu verhindern. Die gleichen Prinzipien gelten für uns bei der Filtration. Die kontrollierte Temperatur, ein schonendes Abstechen und die Lagerung und Ruhe der Weinkeller sorgen für den Rest.



Diese Weine besitzen eine lange Ausbauphase und aufgrund ihrer besonderen Merkmale können wir sie nur in kleinen Mengen anbieten. Selbstverständlich sind wir sehr neugierig angesichts des für diese Weine erwarteten Endergebnisses, und wir hoffen, dass diese Weine zu gegebener Zeit für höchsten Genuss sorgen. Bitte denken Sie daran, diese Weine in breiten Bordeauxgläsern zu verkosten. Nach Möglichkeit sollte außerdem ein Dekanter verwendet werden oder der Wein zumindest durch rechtzeitiges Öffnen der Flasche mit Sauerstoff in Kontakt kommen und atmen können.

CAVA: Abgesehen von den Stillweinen wird in der Bodega Dominio de la Vega auch der berühmte spanische Schaumwein, der Cava, angebaut. Von diesem sagte man, er sei der "König der Weine". Eine gute weiße Traube, ausschließlich eine von der Kontrollbehörde für die garantierte Herkunftsbezeichnung Cava, dem Consejo Regulador, genehmigte Traube, eine Kelterung unter Druck und eine Flaschenreife von mindestens neun Monaten würde schon ausreichen, um den Ausbau dieses Produktes zu beschreiben, aber eigentlich ist da noch viel mehr. Genau wie beim Weißwein wählen wir im Anbaugebiet die besten Trauben der Hauptrebsorte Macabeo als Grundlage sowie der Parellada und der Chardonnay als zusätzliche Rebsorten aus, für den Rosé-Cava wird die Garnacha verarbeitet.



Beim Ausbau des Cava verwenden wir nur die Maische der ersten Pressung und nach einer ersten Gärung verbleibt der Wein für den halbtrockenen Cava mindestens zwölf Monate in der Flasche, achtzehn Monate für den Cava Brut und vierundzwanzig Monate im Falle des Cava Brut Nature. Im Anschluss werden beim Degorgieren die Hefeablagerungen entfernt, die für die zweite Gärung verantwortlich waren, und der Cava wird mit einer geringen Menge Versand-Dosage versetzt, welche sein Bouquet noch abrundet.

Wir glauben, dass wir mit diesem Schaumwein einen exzellenten Cava mit einer eleganten und lange anhaltenden Perlung geschaffen haben, der in einem hohen Sektglas bei höchstens 8°C getrunken werden sollte. Wenn der Cava nicht auf mindestens 10°C gekühlt ist, dann trinken Sie ihn besser nicht, sondern bewahren Sie ihn sich für eine andere Gelegenheit auf. Sie müssen mit dem Cava auch nicht bis zum Nachtschiff warten, genießen Sie ihn einfach zu Ihren Gerichten.



DOMINIO DE LA VEGA

Der Ausbau unserer Weine und Cavas erfolgt mit Hilfe all unseren Wissens und auf der Grundlage unserer gesamten Erfahrung, so wie wir es am Besten verstehen. Und wir glauben, dass wir eine gute Arbeit geleistet haben. Trotzdem wollen wir das Ergebnis nicht bewerten. Dies ist eine Aufgabe, die Ihnen als Verbraucher vorbehalten ist. Wir beschränken uns darauf, Sie über jeden einzelnen Arbeitsschritt zu informieren, den wir durchgeführt haben, um einige Flaschen Wein zu erhalten, auf die ganz einfach stolz sind.



Wenn Sie gerne tiefer in die aufregende Welt des Weines eindringen wollen, dann begleiten Sie uns doch auf unserem Abenteuer, in diesem Schriftstück Schritt für Schritt die Geburt und das Entstehen eines Weines zu verfolgen.

Als Erstes muss vor allem der Wille vorhanden sein, gute Arbeit zu leisten, das heißt, mit Eifer und ganzem Herzen bei der Sache zu sein. All dies von dem Moment an, wenn der Frühling die Rebstöcke mit Grün überzieht. Denn die Flasche Wein oder Cava, die Sie am Ende vielleicht in Ihren Händen halten, ist das Ergebnis eines langen Prozesses, in dessen Verlauf wir mit viel Hingabe versucht haben, bei jedem einzelnen Arbeitsschritt stets unser Bestes zu geben.

Unsere Weine und Cavas:

Die Rebsorte Macabeo bildet die Grundlage für unseren Weißwein. Mitte August beginnt die Reife und sie erreicht ihren optimalen Reifegrad etwa in den ersten beiden Septemberwochen, wenn sich ein gutes Gleichgewicht zwischen Säure- und Zuckergehalt entwickelt hat. Auf diese Weise erhält man einen maximalen Säuregehalt, ohne einen zu hohen Zuckergehalt aufgrund von Überreife in Kauf zu nehmen. Bei den großbeerigen Trauben sorgt dieses Gleichgewicht für Weine mit einer gewissen Säure und daher für ein fruchtiges Aroma mit sehr frischen Noten.

Die Trauben werden frisch gepresst und man verwendet nur den ersten Most. Dieser durchläuft nach dem natürlichen Abgießen einen kontrollierten Gärprozess (16-18°C) über den erforderlichen Zeitraum, der in Abhängigkeit von der jeweiligen Weinlese etwa zwei Wochen beträgt.

Nach der Gärung und der Filtrierung wird der Wein sofort abgefüllt, damit er seine natürlichen Aromastoffe nicht verliert.

Der Wein ist für den Verbrauch im nachfolgenden Jahr auf das Erntejahr bestimmt und sollte kühl genossen werden.





DOMINIO DE LA VEGA

Die reifen Trauben der Rebsorte Garnacha werden Anfang Oktober geerntet und für den Ausbau unseres Rosé-Cava verwendet. In der Bodega werden die Trauben einer kurzen Maischung unterzogen, um ihnen so die Farbstoffe zu entziehen. Nach dem Pressen wird der gewonnene erste Most abgossen. Der Gärprozess findet bei einer kontrollierten Temperatur von 16-18°C in Edelstahlbehältern während der Weinlese statt. In den ersten Monaten eines jeden Jahres erfolgt mit diesem Wein als Grundlage eine Füll-Dosage, es setzt eine zweite Gärung in der Flasche mit einem Ausbauezeitraum von mindestens zwölf Monaten ein.

All dies verleiht dem Cava besondere farbliche Merkmale mit einem lebhaften und intensiven roséfarbenen Erdbeerton. Der relativ geringe Zusatz von Zucker bei der Versand-Dosage verleiht dem Cava einen Hauch von „Schmackhaftigkeit“, die seine natürliche Säure mildert, ohne dass der Cava dadurch die Aromenoten der Säure verliert.



Für unseren Rosé verwenden wir die Rebsorte Bobal, die sich durch ihr fruchtiges Aroma, das an frische Erdbeeren erinnert, und durch ihre auffallende und leuchtende Rosé-Farbe auszeichnet. Es handelt sich hierbei um eine einheimische und sehr bodenständige Rebsorte, die man außerhalb dieser Region selten findet. Die Reife der großbeerigen Trauben beginnt in den ersten beiden Augustwochen und sie erreichen in den ersten beiden Oktoberwochen ihren optimalen Reifegrad. Diese Rebsorte wird nie einer Maischung von mehr als zwölf Stunden unterzogen, da sie wie der Weißwein getrunken werden sollte.

Beim weißen Cava wird der gleiche Ausbauprozess durchgeführt wie beim Rosé-Cava, nur bilden beim weißen Cava die Trauben der Rebsorten Macabeo und Parellada die Grundlage. Dadurch erhalten wir im Verlauf der Maischung und der nachfolgenden Gärung einen Wein mit einem wunderbaren hellen strohfarbenen Ton. Gleichzeitig zeigt sich er sich ebenso aromatisch, ist noch seidiger und sehr elegant.

Die Merkmale der hier eingesetzten Trauben prägen ganz deutlich den Grundwein, der sich bei der zweiten Gärung in der Flasche sehr akzentuiert





abzeichnet. Das Ergebnis ist ein Cava mit einem hervorragenden Bouquet, ausgewogener Säure und einer ganz besonderen Persönlichkeit.

Für den Ausbau dieser besonderen Cavas wird eine spezielle Auswahl unserer Rebsorte Macabeo getroffen. So erhalten wir Grundweine mit einer größeren Komplexität und einem intensiveren Aroma und Geschmack, welche wir mit 25% der Rebsorte Chardonnay versetzen, die mit ihrer Hefe bis zur Füll-Dosage verblieben ist.

Die zweite Gärung und Reifung erfolgt in unserer Sektkellerei bei einer durchschnittlichen Temperatur von 16°C bis zu seiner Vollendung, das heißt, mindestens 18 Monate für Brut und 24 Monate für Brut Nature. Das Ergebnis dieses Ausbaus ist ein blassgelber Cava mit sehr feiner Perlung, die reichlich und lange andauernd ist, mit sehr komplexen und ausgewogenen Aromenoten, am Gaumen etwas geschmeidig aber sehr seidig, angenehm und im Abgang trocken.

Keiner dieser Cavas sollte mit einer Temperatur von mehr als 8°C getrunken werden.

Die jungen Weine sind das Ergebnis einer Mischung der Rebsorten Bobal und Tempranillo. Aus der ersten Rebsorte gewinnt man die zuvor beim Rosé erwähnten Eigenschaften, die Tempranillo sorgt für Qualität am Gaumen und angenehme Tannine: insgesamt ein sehr ausgewogener Wein.

Getrennt angebaut, aber mit den gleichen Ausbauverfahren, werden die Trauben etwa 24 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen. Im Anschluss beginnt die Gärung, die nicht länger als sieben Tage dauert, um so nicht zu viele Tannine zu entziehen. Einige Monate später wird der Wein auf Flaschen gezogen. Dadurch behält der Wein seine sortentypischen Noten. Dieser Wein sollte bis zu etwa einem Jahr nach der Ernte bei einer nicht zu hohen Temperatur getrunken werden.



Unsere Weine mit Barrique-Ausbau gehen von einem Wein aus, der ähnliche Eigenschaften wie unser junger Rotwein zeigt, jedoch zusätzlich noch die typischen Noten des Barrique-Ausbaus besitzt, die ihm Komplexität und Finesse verleihen. Die verwendeten Rebsorten sind Bobal, Tempranillo und Cabernet Sauvignon. Sie alle werden bei der Reife, Weinlese und dem Ausbau getrennt behandelt.



DOMINIO DELA VEGA

Die Dauer der Fassreifung hängt von dem jeweiligen Jahrgang und seinen besonderen Eigenschaften ab. Allerdings liegt sie stets zwischen mindestens drei und höchstens sechs Monaten. Der beste Zeitraum diesen Wein zu genießen, liegt bei zwei Jahren nach der Ernte.

Die Auswahl der Trauben für die Wein-Bereitung und den Ausbau unserer Crianza-Weine erfolgt unter den Richtlinien einer guten Reife und Gesundheit der Trauben. Die Trauben der besten Lagen unserer Rebsorten Bobal, Cabernet Sauvignon und Tempranillo werden abhängig vom optimalen Zeitpunkt separat ausgebaut. Die kontrollierte Gärung beginnt bei einer Temperatur von etwa 15°C und endet mit einer Temperatur von etwa 28°C, um so dem Wein ausreichend Körper für den nachfolgenden Barrique-Ausbau zu verleihen.



Jede Rebsorte bleibt im Durchschnitt etwa sieben Monate in Fässern aus französischer, amerikanischer und ungarischer Eiche, bis am Ende des Reifeprozesses die Mischung, der Verschnitt der Rebsorten erfolgt und der Wein dann auf Flaschen gezogen wird.

Dieser Wein besitzt eine intensive Farbe und eine geringe Entwicklung der Farbtöne. Mit seinem komplexen Aroma reifer Früchte (Pflaumen) und den würzigen Noten ist dies ein Wein mit viel Körper, angenehm aber dicht und intensiv und er verspricht eine lange Lagerfähigkeit.





DOMINIO DELA VEGA

Wir würden uns sehr auf Ihren Besuch in unsere Bodega freuen:



DOMINIO DELA VEGA

Carretera Madrid – Valencia, Km. 270'65
E46390 SAN ANTONIO /Requena (Valencia) – SPAIN

Tel.: 0034 96 232 0570 - Fax.: 0034 96 232 0330

www.dominiodelavega.com
info@dominiodelavega.com