



Don Bernardino

DON BERNARDINO

Don Bernardino ist ein historisches Weingut in der Ribeira Sacra (Galicien) und eines der Gründungsmitglieder der Herkunftsbezeichnung.

Es begann, seine Weine unter der Bezeichnung Vinos de la tierra de Amandi zu verkaufen. Im Jahr 1992 erhielt es zusammen mit drei weiteren Weingütern der Region die höchste Auszeichnung für Bergrotweine in Italien. Dort entstand auch der Begriff der heroischen Weinbaukunst.

Emilio Rodríguez, die vierte Generation der Familie, war sich stets darüber im Klaren, dass die Besonderheit von Don Bernardino in der Herstellung hochwertiger Weine aus der Region Amandi lag. Nach der Gründung der Herkunftsbezeichnung im Jahr 1995 begann er daher, Weine im Fass auszubauen. So wurde Don Bernardino 1997 das erste Weingut in Galicien, das Rotweine in Holzfässern reifen ließ.

Bis zu dieser Zeit waren die in Galicien konsumierten Weine meist junge Weine ohne Kontakt mit Eichenholz. Die galicische Weinkultur betrachtete den Wein als ein Produkt des jährlichen Konsums. In vielen Häusern Galiciens wurde das Leitungswasser erst spät eingeführt – in manchen Dörfern gibt es bis heute keine zentrale Wasserversorgung, und die Häuser nutzen eigene Brunnen. Der Mangel an Versorgung führte dazu, dass viele Familien Weine mit niedrigem Alkoholgehalt herstellten, um sie das ganze Jahr über zu trinken.

Aus diesem Grund war der Gebrauch von Fässern oder Holz zur Reifung von Wein in Galicien nicht verbreitet. Außerdem begann man erst in den 1980er- und 1990er-Jahren, Schwefel als Konservierungsmittel für Wein zu verwenden.

Der Einfluss von Don Bernardino im Jahr 1997 auf die Herstellung von Rotweinen im Fass in Galicien war äußerst innovativ, da das Wort „Barrica“ (Fassausbau) aufgrund fehlender Vorschriften erst 2007 auf den Etiketten galicischer Weine erschien.

RIBEIRA SACRA

Ribeira Sacra entstand ursprünglich aus der Anerkennung und dem Schutz von fünf Zonen. Diese Zoneneinteilung basiert auf dem Verlauf der beiden Hauptflüsse Miño und Sil (Chantada, Quiroga-Bibei, Amandi, Ribas de Sil und Ribas de Miño).

Die erste Bedingung, die Ribeira Sacra verlangt, um Weine aus den Weinbergen der Region etikettieren zu dürfen, ist, dass die Parzelle eine Hanglage zu einem der Hauptflüsse (Sil, Miño, Cabe, Mao usw.) haben muss.

Da die Flüsse die Topographie der Ufer und die Stauseen, die das Wasser speichern, prägen, sowie das Konzept des Bergweinbaus selbst, glauben wir heute, dass es letztlich unsere Flüsse sind, die die Weine entstehen lassen.

Betrachtet man die Topographie der beiden Hauptflüsse Sil und Miño, so erkennt man, dass der Miño in Nord-Süd-Richtung und der Sil in Ost-West-Richtung verläuft. Dadurch erhalten die Weinberge an den Ufern eine jeweils einzigartige Ausrichtung. So haben die Ribeiras de Miño und Chantada eine Ost-West-Ausrichtung. Die Zone Ribeiras de Sil ist nach Norden orientiert, wodurch dort kaum Weinberge existieren. Aufgrund dieser Gegebenheit entstehen unterschiedliche mikroklimatische Bedingungen, je nachdem, aus welcher Unterregion die Weine stammen.

AMANDI

Der Großteil der Weinberge in Amandi ist nach Süden ausgerichtet. Das ist wichtig, da Ribeira Sacra in Galicien liegt, einer der regenreichsten und kältesten Regionen Nordspaniens. Diese Ausrichtung und das besondere Mikroklima, das durch die Stauseen entsteht, machen Amandi zum herausragenden Anbaugebiet für galicische Rotweine.

Amandi ist die wärmste Zone, was eine gute Reife der Trauben ermöglicht – ohne grüne Noten, mit intensiven Aromen, vollem Körper und Alkoholgehalten, die eine gute Reifung in Eichenfässern erlauben.

Die meisten Weinberge von Amandi existierten bereits vor der Gründung der Herkunftsbezeichnung. Sie liegen an Hängen zwischen 200 und 550 Metern über dem Meeresspiegel mit Neigungen von 35 bis 70 %.

Rote Rebsorten:

Mencía 80 %, Brancellao 1 %, Merenzao 1 %, Sousón 1,5 %, Caíño Tinto 0,5 %, Garnacha Tintorera 4 %, Mouratón 0,1 %, Tempranillo 0,5 %, Grao Negro 0,01 %.

Weißer Rebsorten:

Godello 10 %, Treixadura 1 %, Loureira 0,06 %, Dona Blanca 0,1 %, Torrontés 0,03 %, Blanco Lexítimo 0,13 %, Caíño Blanco 0,01 %, Albariño 1,5 %.

Die Weinberge von Amandi sind sehr klein – die durchschnittliche Fläche pro Winzer beträgt nur 3000 m². Obwohl dies die Arbeit aufwendig macht, ist es ein Schatz, wenn es um Identität und Qualität geht.

Alle Faktoren dieses Weinbaus – die Höhe über dem Fluss, die Ausrichtung, die von den Großeltern gepflanzten Sorten, das Alter der Reben, die Bodenarten und die Schnittsysteme – werden bei Don Bernardino berücksichtigt, wenn im Weingut über unsere Qualitätseinheit, „die Parzelle“, gesprochen wird.

Derzeit arbeiten wir mit 55 verschiedenen Parzellen aus der Region Amandi, die alle getrennt vinifiziert werden, um die Einzigartigkeit und Qualität jedes einzelnen Weinbergs zu erkennen.

DIE WEINE DER EINZELLAGEN

Im Jahr 2012 produzierte Don Bernardino den ersten Wein aus der Finca Mezquita – hier begann der Weg und das Lernen über die verschiedenen Bodentypen in Amandi.

Die Herstellung von Mezquita entstand auf Initiative von Diego Rodríguez (fünfte Generation), der diese Parzelle separat vinifizierte, nachdem er beobachtet hatte, dass der Boden der Finca Mezquita völlig anders ist als der der übrigen Flächen in Amandi.

In der Weinwelt ist bekannt, dass große Weine daran erkannt werden, dass sie jahrzehntelang in der Flasche reifen können. Sie entwickeln sich weiter und erlangen einzigartige Eigenschaften, die nur die Zeit hervorbringen kann.

Die Philosophie, den Wert der Lagen von Amandi hervorzuheben, und der Austausch von Wissen mit nationalen und internationalen Winzern führten dazu, dass Don Bernardino ein System einführte, nach dem ein Wein nur dann als Vino de Finca gilt, wenn er mindestens 24 Monate Reifezeit übersteht.

Dies war eine große Herausforderung. Die Zone Amandi ist sehr warm und liefert daher Weine mit geringer Säure, die eine 24-monatige Reifung erschwert. Zudem ist Mencía keine säurereiche Sorte, sodass der einzige natürliche Konservierungsstoff der durch die Gärung entstehende Alkohol ist.

So entsteht ein natürlicher Filter bei der Klassifizierung der Weine: Nur die alkoholreichsten Weine überstehen 24 Monate Fassreife.

Man muss zwei Faktoren verstehen: In den 1980er- und 1990er-Jahren war es außergewöhnlich, Weine mit rund 13 % Vol. Alkohol zu erzeugen – heute ist das in Amandi die Norm. Zudem ist die Anbaumethode entscheidend, um hohe Alkoholgrade zu erreichen. Da es in Galicien und Amandi viel regnet – in neun von zehn Jahren findet die Lese im Regen statt – ist es eine Herausforderung, reife Trauben zu ernten. Die Erfahrung von Don Bernardino zeigt, dass dies nur durch angepasste, ertragsreduzierte und ausdrucksstarke Weinbaupraktiken gelingt.

DIE TERROIRS

Im Jahr 2024 erstellte und registrierte Don Bernardino die erste Karte der Weinlagen und Parzellen von Amandi unter dem Namen „Amandi Heroica“. Darin werden 46 Terroirs in den neun Dörfern von Amandi identifiziert und die drei Bodentypen der Subzone untersucht.

Derzeit hat Don Bernardino vier Einzellagenweine auf dem Markt:

Vacamulo, Finca Mezquita, Melanio und La Capona.

Alle diese Weinberge liegen im mittleren Hangbereich. Die Lagen direkt am Fluss sind wärmer, bringen höhere Reife und weniger Frische hervor; die höchsten Lagen dagegen sind kühler. Dass die vier aktuellen Weine aus der mittleren Zone stammen, zeigt, wie wichtig die Höhe für das Gleichgewicht unserer Weine ist.

Heute entstehen in Amandi große Weine, die mit den besten der Welt konkurrieren – und doch beginnen wir erst, die Identität jedes einzelnen Weinbergs zu entdecken.

Bleiben Sie gespannt – noch mehr Lagen werden die Welt überraschen!