

Mit diesem Wein wird unser Traum Wirklichkeit. Im Nordwesten Argentiniens liegt auf 2400 Meter über Meer das Weingut Pucará; eine kleine Oase inmitten einer spektakulären Berglandschaft: idyllisch gelegen und abseits der Zivilisation. Dieses einzigartige Terroir am Fuss der Anden gehört zum höchst gelegenen Weinanbaugebiet der Welt und kann nur über eine lange Fahrt auf Schotterstrassen erreicht werden. Aus Überzeugung kultivieren wir unsere Reben und die ganze Farm biologisch-dynamisch. Dank der Kombination dieses Terroirs und unserer Leidenschaft für den Rebbau entsteht ein charakterstarker Wein. Seine Farbe ist tiefes Rubinrot, die dunkle Beerenfrucht steigt elegant aus dem Glas in die Nase und der Wein überzeugt im Gaumen mit samtener Fülle. Damit sich das Terroir ganz entfalten kann, vinifizieren wir mittels natürlicher Hefe und Spontan-Gärung. Es folgt kein Ausbau in Eiche, unser "Pucará" reift während zwei Jahren in der Flasche.

"Our dream put in a bottle!"

UNSERE WELT

Bereits 1997 waren wir - Beatrice und Stefan - während unseres Aufenthalts bei Freunden am Fuss der Felsformation "Los Castillos", Cafayate, tief beeindruckt von Farben und Formen der Berge und des Horizonts. Im Jahr 2004 hörten wir von der 24,5 Hektar grossen Finca El Recuerdo in Pucará, die zum Verkauf stand. Zu dieser Zeit arbeiteten wir für Bodega y Estancia Colomé. Beatrice führte damals gemeinsam mit Constanza Bearzi das Boutique-Hotel, Stefan war Geschäftsführer des Weinguts. Eineinhalb Stunden Fahrt durch eine atemberaubende Landschaft verbindet die beiden Farmen. Auf diesem Weg durch die Berge, vorbei an unendlich vielen Kakteen, begegnen uns Ziegen und frei lebende Kühe. Bei unserem ersten Besuch in Pucará waren wir fasziniert von der Idylle und Schönheit dieses magischen Ortes „am Ende der Welt“. Unzählige Trauerweiden und eine hohe Pappel-Allee säumten den Weg zur abgelegenen Farm. Drei Farben prägen das Kleinod: das Ockerrot der Erde, das Minzgrün der Vegetation und der endlose blaue Himmel.

Unser Traum

Wir hatten grosses Glück, dass wir das kleine Paradies kaufen konnten. Nun nahm unser Traum Gestalt an: auf 2400 Meter über Meer einen charakterstarken Wein aus Malbec-Trauben herzustellen. Abgesehen von der natürlichen Grenze des Rebbaus auf dieser Höhe und der damit verbundenen Gefahr von Frost konnten die Bedingungen nicht idealer sein. Das Wasser des Flusses Huasamayo ist kristallklar und rein, der Boden stark mineralhaltig und das Klima perfekt für die biologisch-dynamische Landwirtschaft. Die ockerroten Hügel geben dem Rebberg Schutz und Rahmen, sodass erstklassige Malbec-Trauben voll ausreifen können. Über zehn Jahre sind seit unserem ersten Besuch vergangen. Die Zuneigung zu diesem besonderen Flecken Erde und seinen Menschen währt fort und seit 2011, dem Jahr unserer ersten Vinifikation, widmet sich Beatrice jeweils im Frühling und im Herbst der Farm: "An einem so schönen Ort arbeiten zu dürfen ist ein besonderes Geschenk. Wenn die Sonne morgens die Berge in Goldtöne taucht, die vielen Vögel zwitschern und bei meinem Gang durch den Rebberg das Summen der Wildbienen zu hören ist, dann durchströmt mich grosse Dankbarkeit und Demut vor der einzigartigen Schöpfung."

Vision

Was gibt es Schöneres, als einen kraftvollen Wein "mit Seele" im Kreis von Familie und Freunden zu geniessen? Der individuelle Organismus der abgelegenen Farm, unsere Entscheidung zur biologisch-dynamischen Anbauweise sowie die traditionelle Vinifikation mit Spontangärung und ohne Einsatz von Eiche bilden das nötige Fundament für unseren "Pucará". Aus Traubengut höchster Qualität stellen wir einen authentischen "high altitude" Terroir-Wein her.

Personen

Unser Mann "der ersten Stunde" vor Ort ist Gregorio Ríos, dessen Familie aus Pucará stammt. 2004 arbeitete er für die damaligen Besitzer des Grundstücks "El Recuerdo". Gregorio kennt jeden Flecken Erde auf der Farm, jede Wolke und jeden Wind liest er wie eine Landkarte. Dank seiner Bereitschaft, auf die biologisch-dynamische Landwirtschaftsform umzustellen, konnte "unser Traum Pucará" für uns mit ihm und seiner Familie Form und Gestalt annehmen. Heute ist Gregorio verantwortlich für die bio-dynamischen Präparate, die auf der Farm hergestellt werden. Nach der ersten Trauben-Ernte und den weiteren Projekten zu Saatgut-Anbau wurde es Zeit, einen zweiten Mitarbeiter zu gewinnen. Albino Alancay lebt und arbeitet seit 2012 auf der Farm. Die beiden Männer teilen sich die Verantwortung für die verschiedenen Arbeiten und Herausforderungen. Unser Freund und Berater Fabián Baumgratz besucht die Farm seit acht Jahren. Sein unermüdlicher Einsatz und das übermittelte Wissen zur biologisch-dynamischen Anbauweise sowie die daraus resultierende Veränderung des Grundstücks in Flora und Fauna führten anlässlich der Demeter-Inspektion im Jahr 2012 zum Kompliment des Prüfers: "Finca El Recuerdo is the most biodynamic farm in Argentina". Ein grosses Lob und eine besondere Motivation für uns alle. Raúl J. Dávalos jun., Bodega Tacuil, unser Freund und Berater für den Rebbau, kennt wie kein zweiter die Eigenschaften und Herausforderungen, die der Anbau auf dieser Höhe mit sich bringt. Álvaro Dávalos, Raúl's jüngerer Bruder, ist Önologe und widmet sich unserem Wein mit Hingabe und Liebe zum Detail. In der Stadt Salta dürfen wir auf die professionelle Unterstützung von Rafael Cornejo zählen, unseren Freund und Geschäftsführer.

Pucará

Die Bergformationen überraschen und begeistern den Besucher bei seiner Ankunft mit prächtigen Farben: Rot, Weiss, Grau, Schwarz! Je nach Tageszeit und Sonneneinstrahlung erscheinen sie nahe oder weit entrückt, heben sich durch die fallenden Schatten hervor oder bilden ein Plateau. Hier sagen sich Fuchs und Hase gute Nacht. Der Abzweiger zur Finca El Recuerdo liegt einen Kilometer vor der Schule Pucará, die von ca. 90 Primar- und Sekundarschülern besucht wird. Die Kinder und Jugendlichen haben meist weite Schulwege; auch die Kinder unseres Mitarbeiters Gregorio laufen täglich eine Stunde bis zur Schule. Die 54'000 Hektar grosse Farm Pucará wurde in der Vergangenheit durch Erbschaft in fünf Teile gegliedert. Es leben etwa 400 Menschen auf dem Grundstück. Die Häuser liegen zum Teil sehr weit auseinander, und die Menschen sind es gewohnt, weite Wege "unter die Füsse zu nehmen".

Patronatsfest

Jedes Jahr wird am 15. Oktober das Patronatsfest gefeiert. Ein besonderer Tag für alle Bewohner Pucará's und der Gedenktag der Schutzpatronin der Farm: die Heilige Teresa von Ávila. Viele Besucher, Familienangehörige, die in Cafayate oder in Salta leben, kommen für diesen Tag in ihre Heimat zurück. Dem morgendlichen katholischen Gottesdienst folgen die Prozession der Gemeinde, Vorführungen der Schüler und Lehrer, die Parade der "Fortines" zu Pferd und folkloristische Darbietungen mit Musik und Tanz. Danach folgt ein gemeinsames traditionelles "asado" mit anschliessendem Fussballspiel; in manchen Jahren klingt der Abend mit Musik und Tanz aus.

Geschichte

Bevor 1965 die 54'000 Hektar umfassende Farm Pucará den Besitzer wechselte, schenkte die Familie Saravia ihrem Vorarbeiter Anatolio Tapia ein Stück Land als Ausdruck ihres Dankes für die jahrzehntelange Arbeit. Tapia durfte den Ort wählen und entschied sich für das 24,5 Hektar zählende Einod am Fluss Huasamayo, im Schutze der umliegenden Hügel. Tapia war ein ausgezeichneter Landwirt und pflanzte zudem viele Bäume, die unter anderem die Schönheit des Ortes ausmachen. Auf dem Grundstück baute er eine kleine Kapelle, die auch heute zum Gebet um Schutz und Segen aufgesucht wird. 2004 verkauften die Erben das kleine Paradies. Im Jahr 2006 legten wir den 1,5 Hektar grossen Rebberg an.

WEIN

Unser Wein "Pucará" ist mit 15,5 Volumenprozent Alkohol ein äusserst konzentrierter Wein: ein typischer Repräsentant für die traditionellen Weine der oberen Calchaquí Täler. Er wird ausschliesslich mit Malbec Traubengut von El Recuerdo in Pucará auf 2400 Meter über Meer gekeltert. Wir kaufen keine Trauben zu. Zur Charakteristika des Weins gehören die würzige-pfeffrige Note und die hohe Komplexität; die schönen Fruchtaromen und die ausgesprochene Fülle werden den Verkoster erstaunen. Wir haben uns entschieden, den Wein hochwertig zu präsentieren.

Winemaking

Die Balance zwischen althergebrachter Weinausbau-Methode, neuer Technologie und minimaler Einwirkung von aussen erlauben dem Traubengut, sein volles Potential zu entfalten. Die handverlesenen Trauben fermentieren ohne Zugabe von kommerzieller Hefe während ca. 20 Tagen durch Spontangärung. Danach findet die maleolaktische Fermentation statt. Nach Abschluss der Klärung folgt kein Ausbau im Fass. Wir setzen auf den Ausbau in der Flasche: der Wein kann während 18 Monaten und ungestört von äusseren Einflüssen ohne zusätzlichen Sauerstoff heranreifen. In der Flasche laufen die üblichen enzymatischen Prozesse ab. Sie sind durch minimale Oxidationsvorgänge verlangsamt, sodass besonders die Fruchtaromen erhalten bleiben. Der Wein bewahrt sich dadurch seine Kraft. Eine kühle Kellertemperatur ist selbstverständlich Voraussetzung. Zwei Jahre nach der Ernte kommt unser Wein auf den Markt.

High altitude wine

Pucará befindet sich auf 2400 Meter über Meer in einer Region mit semiaridem Klima. Dies ist die Voraussetzung für ein spezielles Terroir, welches in keinem anderen Teil der Welt zu finden ist. In diesem ausserordentlich hoch gelegenen Weinanbaugebiet ist die Sonnenstrahlung sehr intensiv, die Luft klarer und das Schmelzwasser von geographisch noch höher gelegenen Quellen sehr rein. Doch der wichtigste klimatische Faktor für die Qualität des Weins ist der hohe Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht. In Pucará ist ein Tages-Durchschnitt von 25 °C Unterschied gegeben. In Winternächten bei -14 °C kann die Skala bis zu 35 °C erreichen. Der hohe Temperatur-Unterschied zwischen Tag und Nacht ist ausschlaggebend für unseren Wein "Pucará"!

REBEN

Unsere Malbec Reben kamen als Stecklinge aus dem Haus Catena Zapata, Mendoza. Über viele Jahre hinweg hat das berühmte und professionell geführte Weingut aus alten Rebbergen Stecklinge selektioniert mit dem Ziel, bestes Traubengut zu multiplizieren. Daraus resultierten vier "selección masal", wovon wir im Jahr 2005 zwei (Malbec Cartel 18 und Malbec Consulta) erwerben konnten. Unsere Reben sind ungepfropft, da in unserem Boden keine Nematoden zu finden sind. Aufgrund der Abgeschiedenheit der Farm müssen wir keine Philoxera fürchten. Die Struktur unseres Rebbergs wird VSP - "doble cordon" genannt. Um kleine Erträge zur Qualitätsmaximierung zu erwirtschaften, wurde unser Rebberg mit einer Dichte von 7'800 Reben/ha bepflanzt. Dank den äusserst vorteilhaften klimatischen Bedingungen mit Temperaturunterschieden zwischen 25 °C - 30 °C (Tag/Nacht) und den guten Bodenverhältnissen können die Pflanzen hervorragende Trauben hervor bringen. Die erste Ernte erfolgte im Jahr 2011 mit 220 Flaschen Malbec. Wir waren erstaunt über die Qualität des Weines und das vorhandene Potential.

"our dream to capture the unique characteristics of a terroir in a bottle".

Terroir

Unser Ziel ist es, den von früher bekannten und traditionellen Weinstil des "alto valle Calchaquí" neu aufleben zu lassen und mit einem Wein von einem einzigartigen Terroir zu überzeugen. Der Boden in Pucará ist eisen- und mineralhaltig. Dies erklärt die würzige und pfeffrige Note, welche unseren Wein auszeichnet; ein ausgesprochener Terroir-Wein mit starkem Charakter. An 340 Tagen im Jahr scheint die Sonne. Die moderaten Tagestemperaturen tragen zu tiefer Farbe und optimaler Reife bei, während die sehr kühlen Nächte den Säuregehalt fördern und dem Wein Struktur geben. Die Niederschlagsmenge pro Jahr liegt in Pucará bei durchschnittlich 120 ml/m². Die Bewässerung erfolgt mittels eines von Hand gelegten Kanalsystems. Die Wassermenge kann somit den Bedürfnissen der Pflanze angepasst werden. Aufgrund der Lage und Abgeschiedenheit der Farm haben weder Luft- und Wasserverschmutzung noch Elektro-Smog einen negativen Einfluss auf die Reben. Die Prinzipien und Techniken der biologisch-dynamischen Landwirtschaft sind uns sehr wichtig.

Biologisch-Dynamischer Landbau

Kurz nach dem Kauf der Farm haben wir uns entschieden, in der Landwirtschaft auf Pestizide und auf künstlichen Dünger zu verzichten. Im Jahr 2007 konnten wir unseren Freund Fabián Baumgratz als kompetenten Berater für den biologisch-dynamischen Landbau gewinnen. Diese älteste ökologische Form der Landbewirtschaftung geht auf Impulse von Rudolf Steiner zurück, der Anfang des 20. Jahrhunderts auch die Waldorfpädagogik und die anthroposophische Heilweise initiierte. Durch selbst hergestellte, feinstofflich wirkende Präparate aus Mist, Heilpflanzen und Mineralien werden die Bodenfruchtbarkeit in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft nachhaltig gefördert und das charakteristische Aroma der angebauten Früchte voll entwickelt. Wir erzeugen jedes Jahr mehrere Tonnen Kompost. Die Basis dafür bilden der Dung unserer Schafe und des Pferdes sowie die Schnittreste verschiedener Pflanzen. Unsere Erfahrung nach der Umstellung zeigt, dass dank dieser Methode gesunde Reben wachsen und ausgezeichnetes Traubengut heranreift. Seit 2012 ist unser Weingut nach Richtlinien von Demeter biologisch-dynamisch zertifiziert, und wir hoffen, dass sich weltweit immer mehr Winzer für diese Art des Rebbaus begeistern lassen.