

## Bodega Pardevalles - exklusive Gourmet-Weine

**Im Nordwesten Spaniens, in der Provinz León, liegt das Dorf Valdevimbre. Hier hat der Weinanbau eine Jahrhunderte währende Tradition. Unzählige handgegrabene Höhlen aus dem 18. Jahrhundert zeugen von den Anfängen des Weinbaus in dieser Region.**



Im Nordwesten Spaniens, in der Provinz León, liegt das Dorf Valdevimbre. Hier hat der Weinanbau eine Jahrhunderte währende Tradition. Unzählige handgegrabene Höhlen aus dem 18. Jahrhundert zeugen von den Anfängen des Weinbaus in dieser Region. Die Höhlen haben ideale Bedingungen für das Altern der Weine, da sie eine unveränderliche kühle Temperatur, hohe Luftfeuchtigkeit und geringen Einfluß durch Licht aufweisen. So verwundert es nicht, dass man die Wein-Keller-Höhlen auch heute noch im Anbaugebiet D.O.Tierra de León für die Ausarbeitung der traditionellen Weine nutzt.





## Die Trauben - Albarín Blanco und Prieto Picudo

Die Region rund um León ist bekannt für die Traubensorten Albarin Blanco für den Weißwein und Prieto Picudo für die Rotweine. Insbesondere die roten Trauben liefern niedrige Erträge und damit sehr konzentrierte Weine. Sie weisen ein ausgezeichnete Verhältnis von Schalen zu Fruchtfleisch auf, welches einen hohen Gehalt an Geschmacks-, Gerb- und Farbstoffen mit sich bringt. Die aufgrund ihrer üppigen Frucht und ihrer hohen Säurewerte saftig frischen Weine, sind in dieser Form bei spanischen Rotweinen eher selten zu finden. Die Rebsorte Albarín Blanco war kurz vor dem Aussterben und wurde wieder kultiviert, sie hat nichts mit der Albariño oder der Albillo zu tun. Die Traube hat eine grüne - gelbliche, glänzende Farbe und ist von ovaler Form. Weine dieser Sorte sind sehr aromatische und haben einen beachtlichen Körper und sind lang anhaltend im Geschmack. Große Beliebtheit genießen auch die aus dieser Region stammenden funkelnden rosé Weine, nicht nur aufgrund ihrer Qualität sondern gerade auch wegen ihres besonderen Charakters. Sie sind in Spanien allgemein als "clarete de aguja" bekannt.





---

## Viñedos y Bodega Pardevalles

Zu den Wein-Pionieren der Region zählt die Familie Alonso, die ihre Bodega "Pardevalles" schon seit dem Jahre 1949 betreibt.

Natürlich werden auch in dieser Bodega ausschließlich die beiden Sorten Prieto Picudo und Albarín Blanco angebaut und vinifiziert. Die von Rafael Alonso gegründete Bodega wurde im Laufe der Jahre permanent technologisch auf den jeweils neusten Stand der Zeit gebracht.

Die Geheimnisse der Vinifizierung allerdings wurden dabei in alter Tradition vom Vater zum Sohne weitergegeben. Da man schon früh erkannte, dass Qualität in der Weinerzeugung immer wichtiger wird mündete die Weiterentwicklung der Bodega im Jahre 1997 in den neuen Namen Pardevalles.

## Die Weinberge rund um Valdevimbre

Die Familie Alonso besitzt 34 Hektar Weinberge in der Region D.O.Tierra de León. Die Spitzenweine Gamonal und Carroleón sind nach ihren Lagen benannt. Die Carroleón Lage befindet sich über einem Tal gelegen, ist 10 km vom Wein-Keller entfernt und einer der wenigen Prieto Picudo Weinberge, die auf felsigem Untergrund liegen. Dies erlaubt den Reben, bei perfekter Entwässerung, Hitze zu speichern. Weitere 14 Hektar bepflanzte man 1999 mit der Prieto Picudo Traube, um sie für die jüngeren Weine zu verwenden. Um der Albarín Blanco, die kurz vor dem Aussterben war, eine Genesung zu erlauben pflanzte man 2004 weitere 3 Hektar dieser Traube. Alle Lagen befinden sich auf einer Höhe zwischen 800 und 820 Metern über dem Meeresspiegel und weisen ideale Bedingungen zum Anbau der Prieto Picudo Traube auf.

## Die Weine von Pardevalles

Das Konzept der Viñedos y Bodega Pardevalles, auf Qualität und nicht auf Quantität zu setzen, ging auf. Durch die Rekultivierung der fast ausgestorbenen Rebsorten gelingt es, exklusive und vom Charakter einzigartige Weine zu produzieren. Nicht von ungefähr wurden die Weine der Bodega bereits international mehrfach ausgezeichnet. Ein Überblick (im Bild von links nach rechts):



## Pardevalles Albarín Blanco

Wird ausschließlich aus Trauben der Sorte Albarín Blanco produziert, ist leuchtend gelb mit grünlichen Reflexen und aromatisch riechend nach frischen Früchten. Er bringt die besonderen Eigenschaften der Traube besonders zur Geltung. Am Gaumen ist er frisch, fruchtig mit angenehmer Säure, körperreich, wohlschmeckend und lang anhaltend. Insgesamt ein sehr ausgeglichener Wein! (90 Parker-Punkte / 90 Punkte Guia Peñin)

## Pardevalles Rosado

Ausschließlich aus Trauben der Sorte Prieto Picudo produziert. Ein erdbeerfarbener, leuchtender, in der Nase intensiv duftender Wein mit frischen Aromen nach Erdbeeren und Zitrusfrüchten. Am Gaumen frisch, kräftig und wohlschmeckend, leicht prickelnd aufgrund der noch verbliebenen Kohlensäure. (90 Parker-Punkte / 87 Punkte Guia Peñin / El País: Drittbester Roséwein Spaniens / Sieger der Verema-Weinprobe: Bester Roséwein Spaniens)

## Pardevalles Tinto

Ebenfalls ausschließlich aus Trauben der Sorte Prieto Picudo. Intensives Kirschrot mit bläulichen Tönen. In der Nase mit einem Aroma nach reifen Früchten, vielfältig mit leichter Lakritznote. Frisch, gut strukturiert, einfach und sehr lang anhaltend. (87 Punkte Guía Peñin 2010)

---

## Pardevalles Gamonal

Es werden nur Trauben der Sorte Prieto Picudo verwendet. Intensives Kirschrot im Glas, mit einem Aroma von reifen Früchten, durchsetzt mit Noten, die den Barrique-Ausbau zur Geltung bringen und vage an Lakritze erinnern. Potent, frisch und vielfältig. Die bitteren Noten der Tanine verbinden sich perfekt mit der Frucht, was durch einen fleischigen Körper und einen langen Abgang zur Geltung kommt. (90 Parker-Punkte)

## Pardevalles Carroleón

Ausschließlich aus Trauben der Sorte Prieto Picudo. Intensives Kirschrot mit purpurnen Tönen, mit einem Aroma von reifen Früchten, durchsetzt mit Gewürznoten. Am Gaumen lang und komplex. Frucht und die bitteren Noten der Tanine verbinden sich perfekt und führen zu einem langen und nachhaltigem Abgang. (92 Parker-Punkte / 89 Punkte Guía Peñin / El País: 2010 Bester Rotwein Prieto Picudo Spaniens / 92 Punkte Wine & Spirits / 90 Punkte Guía Repsol)

---

**Veröffentlicht von Gourmet Magazin**

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | [info@gourmet-magazin.de](mailto:info@gourmet-magazin.de) | [www.gourmet-magazin.de](http://www.gourmet-magazin.de)