

Palacio Quemado – Viñas de Alange SA, Almendralejo



Im Südwesten Spaniens, zwischen Andalusien und Portugal, liegt die Extremadura. Mit einer Fläche, die fast so gross wie die Schweiz ist und nur eine Million Einwohner hat, ist sie die am dünnsten besiedelte Region Spaniens. Lange galt die Extremadura als das Armenhaus Spaniens, erst im Laufe der letzten zwanzig Jahre hat die Gegend aufgeholt. Bereits vor 3'000 Jahren siedelten hier die Kelten, es

folgten die Karthager und dann die Römer, die diese Gegend zu einer wichtigen Handelsregion machten und auch den Rebbau förderten. Das Klima ist kontinental mit atlantischem Einfluss, das heisst, heisse, trockene Sommer und nicht zu kalte Winter mit Niederschlägen um die 450mm. Bedingungen, die für den Rebbau ideal sind. Die vorherrschende Kulturform der südlichen Extremadura aber sind die Dehesas, lichte Wälder mit Kork- und Steineichen, in denen das schwarze iberische Schwein gehalten wird, das sich hauptsächlich von Eicheln ernährt und den bekannten Jamón Ibérico (luftgetrockneten Schinken) liefert.

Die wichtigste Weinanbauzone in der Extremadura ist das Ribera del Guadiana, benannt nach dem Fluss Guadiana, der durch diese Gegend fliesst. Diese trockene und karge Gegend Südspaniens hat allerdings noch wenige hochwertige Weine hervorgebracht. Vor über 10 Jahren entschloss sich die Familie Alvear, bekannt seit über 7 Generationen für ihre hervorragenden sherryähnlichen Weine aus Montilla-Moriles, in der Nähe von Córdoba, ihr Weinwissen und ihre Erfahrungen auch auf ihrem Landgut in der Extremadura anzuwenden.

Knapp 10 km von der Ortschaft Almendralejo entfernt liegt das 4'000 ha Landgut der Familie Alvear. Ein klassischer Landwirtschaftsbetrieb mit Olivenhainen, Getreidefeldern und Schafherden. Die Alvears selektionierten mit Fachleuten sorgfältig die für den Rebbau am besten geeigneten Böden und bepflanzten 100 ha mit Tempranillo, Syrah, Cabernet, Merlot, Petit Verdot,



Touriga Nacional und Trincadeira. Der erfahrene Oenologe Iñigo Manso de Zuñiga aus der Rioja wurde für die Planung der Kellerei eingestellt. Eine funktionelle Bodega modernstem Zuschnitts (fast alle Kellerarbeiten passieren ohne Pumpen, nur mit Gravitation) mit klimatisierten Gärtanks und einem grossen, kühlen Barriquenkeller entstand. Dort reifen die Weine je nach Typologie von 6 Monaten bis zu zwei Jahren in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche.



eine Selektion der besten Barriquefässer aller angebauten Rebsorten, die von Iñigo jedes Jahr aufs Neue mit grosser Sorgfalt assembliert werden.

Heute werden unter dem Namen Palacio Quemado drei Weine produziert, die sich angenehm aus den zahllosen Massenprodukten dieser Gegend hervorheben. Die Weine von Palacio Quemado haben uns seit der Ernte 2000 Jahr für Jahr überzeugt. Für uns in Sachen Preis/Leistung eines der interessantesten Rebgrüter Spaniens. Der Crianza und der Reserva sind klassisch elegante Weine, die zu 100% aus Tempranillo gekeltert werden. Der PQ ist