

# 2023 Tio Uco

ALVAR DE DIOS HERNANDEZ - CASTILLA Y LEÓN, SPANIEN

*Alvar de Dios Hernandez*



Benannt nach einem Mann namens Tio Uco (Onkel Uco), der während der Hungersnot sein Dorf (El Pego) gegen Eindringlinge verteidigte. Dieser Wein ist eine Blend aus drei verschiedenen Weingärten im Süden des Gebiets "Toro", dort sind der Boden überwiegend sandig und mit etwas Kalk und Lehm durchzogen. Zwei der Weingärten sind mit Tinta de Toro-Reben ausgestattet. In einer Parzelle dieser Weingärten stehen sogar 85 Jahre alte Reben. Der dritte Weingarten ist mit 90 Jahre alten Reben der Sorte Garnacha bepflanzt. Der Hauptbestandteil (90%) dieser traditionellen Blend ist die hitzebeständige Tinta de Toro, eine gerbstoffhaltige, farbintensive Spielart des Tempranillos, die es nur in dieser Region gibt. Der nichtentrappte Teil des Leseguts darf eine Zeit lang auf der Maische stehen und gären, während es sanft mit den Füßen heruntergedrückt wird. Der entrappte Teil wird direkt ins Holz gelegt und durchläuft dort seine Gärung. Nach Vollendung der Gärung reifen beide Teile gemeinsam für eine Zeit lang in gebrauchten Fudern. Unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Alvar nennt diesen Wein auch "Vino de Pueblo, was übersetzt "Wein für das Volk" heißt. Er hat genau das, was wir an Everybody's Darling-Weinen so lieben. Im Geschmack verzaubert uns der Tio Uco mit seiner reinen Saftigkeit, fruchtbetonten und offenen Art, diese wird mit eleganten Tanninen ergänzt. Er passt hervorragend zu einer Vielzahl an deftigen Speisen, geht aber auch solo oder zu Vorspeisen wie Tapas und belegte Focaccia.

<b>Rebsorte</b> Garnacha, Tempranillo	<b>Region</b> Castilla y León	<b>Restzucker</b> < 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 14-16°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> kontinentales Gebirgsklima, mediterrane Einflüsse	<b>Appellation</b> Toro DO	<b>Säure</b> 4,9 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Sand mit Kalk	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Alvar de Dios Hernandez - 49154 El Pego - Zamora - Spanien
<b>Höhe über N.N.</b> 760 - 780 Meter	<b>Ausbau</b> in gebrauchten Fudern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



Alvar de Dios Hernandez arbeitet in seinem Hauptjob als technischer Berater auf der Bodega Marañones in der Sierra de Gredos, den Bergen bei Madrid. Er selbst stammt aus dem heißen Toro in der Provinz Zamorra, einer Gegend bekannt für schwere Rotweine. Vor einigen Jahren fing er an die alten Weinberge seiner Familie zu übernehmen und kelterte aus den alten Reben dekadente Parzellen-Weine aus hochgelegenen Weingärten. Mit dem Jahrgang 2016 bekam er die erste große internationale Anerkennung durch Luis Guterrez vom Wine Advocate, der Spaniens Weine kennt wie kaum ein Zweiter.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.