

Geschichte

Mitte der 90er Jahre war Veriça Wissel auf der Suche nach dem idealen Ort, um ihren Traum von der Erzeugung außergewöhnlicher und unverwechselbarer Weine zu verwirklichen. In ihren Worten: "Ich wollte alles in einem haben, Meer und Berge... heiß und kalt", und das fand sie in Almeria, genauer gesagt in Enix. Die ersten Weinberge wurden 1996 gepflanzt, in einem Tal namens Barranco del Obispo in der Sierra de Gádor, auf einer Höhe von 650 bis 750 Metern und nur 5 km vom Mittelmeer entfernt. Diese besondere Lage erhält kalte Winde aus dem Norden, wo die Berge höher sind, und aus dem Süden eine Brise vom Meer, was ein einzigartiges Mikroklima schafft. Diese Bedingungen zusammen mit den Eigenschaften der Lehmböden ergänzten ihre Vision, einzigartige Weine zu erzeugen.

Als Symbol und Name für unser Weingut wurde die Amphore gewählt. Zur Zeit der Phönizier wurde die Amphore als Gefäß zum Transport von Wein und anderen Produkten verwendet. Sie entwickelten eine maritime Handelskultur, die ihren Einfluss vom Osten bis nach Nordafrika, zu den griechischen Inseln, nach Sizilien und auf die iberische Halbinsel ausdehnte. Sie verbreiteten ihr Wissen über Weinbau und Weinherstellung, einschließlich der Vermehrung mehrerer angestammter Sorten der Weintraubenart *Vitis vinifera*. Die Amphore ist das Symbol dieser Zeit und verbindet die Geschichte des Weins in der ganzen Welt und über alle Kulturen hinweg.

Ort/Region

Die Provinz Almería in Andalusien, Spanien, liegt im Südosten der Iberischen Halbinsel, an der Küste des Mittelmeers. Sie hat eine Küstenlinie mit 200 km Stränden, die sich von Pulpí im Osten bis Adra im Westen erstreckt.

Die Finca Anfora liegt in der Sierra de Gádor, dem südlichsten Gebirgszug Almerias, der zwischen dem Mittelmeer und der Sierra Nevada liegt und sich vom Meeresspiegel bis auf über 2000 m erstreckt. Genauer gesagt liegt es in der Nähe von Enix, einem kleinen Dorf, dessen Hauptmerkmal der Wasserreichtum in seiner Umgebung ist. Dies ist der größte Schatz, den diese Provinz zu bieten hat. Es handelt sich um eine rustikale Enklave maurischen Ursprungs, die ihre ursprünglichen Merkmale in ihrer Architektur mit engen, abgestuften Straßen und weißen Häusern mit Flachdächern bewahrt hat, über denen sich die Pfarrkirche erhebt.

Das Landgut liegt außerdem in einem Gebiet von gemeinschaftlicher Bedeutung, das in der Habitat-Richtlinie der Europäischen Kommission definiert ist, d. h. in einem Gebiet, das für die Erhaltung der natürlichen Lebensräume und der wild lebenden Tiere und Pflanzen von entscheidender Bedeutung ist.

"Charlie's Angels" - Die internationale Macht der Frauen

Von Anfang an hielt Veriça Wissel das Zepter fest in der Hand. Die gebürtige Kroatianerin verwirklichte hier ihren Traum, ein wunderschönes Weingut zu schaffen, um einzigartige Weine zu produzieren. Es ist ihr nicht nur gelungen, das meistausgezeichnete Weingut in der Region Almeria zu schaffen, sondern auch einen schönen Ort in einer wunderbaren Umgebung zu errichten. Die Finca Anfora ist wie eine Oase in der Wüste, eine Schönheit, die mit Liebe und großer Freude an der Gestaltung von Gärten, Wegen, Häusern und Kulturen gepflegt wird.

Ein weiterer wichtiger Teil dieses Projekts ist die Winzerin Geraldine Riis. Die gebürtige Argentinierin ist für die Pflege der Weinberge verantwortlich, um die beste Qualität der Trauben zu erreichen. In der Weinkellerei leitet sie die Weinbereitung auf nicht-interventionistische Weise und respektiert alles Gute, das uns der Weinberg geschenkt hat.

Nicht zuletzt ist Natalie Lumpp im Jahr 2020 zu diesem Unternehmen gestoßen. Die renommierte Sommelière aus Deutschland ergänzt das Team mit ihrem umfangreichen Wissen und ihrer Erfahrung in der Weinwelt. Als Ergebnis dieser außergewöhnlichen Crew ist die exklusive Weinserie "Butcher" nicht nur ein Hingucker - es sind sehr hochwertige Cuvées, die - gerade zu Fleisch - nicht zu toppen sind!

Weinberge

Auf den 8 Hektar Weinbergen sind Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha und Monastrell angepflanzt. Die klimatischen Bedingungen in der Region sind häufig sonnige und trockene Tage mit kühlen Nächten. In diesem speziellen Tal wehen regelmäßig starke kalte Winde von den Bergen im Norden, die mit der Südbrise vom Meer kontrastieren. Gelegentlich gibt es im Sommer Morgennebel. Dieses Mikroklima ermöglicht es unseren Trauben, den richtigen Reifepunkt zu erreichen und einen angenehmen natürlichen Säuregehalt zu behalten.

Wir haben in den Weinbergen hauptsächlich zwei verschiedene Bodentypen, sandige Lehmböden und lehmige Lehmböden. Einige Rebstöcke der gleichen Rebsorte wurden in verschiedenen Gebieten mit unterschiedlicher Sonneneinstrahlung, Höhenlage und Bodenbeschaffenheit gepflanzt, was zu unterschiedlichen Ergebnissen führt. Diese Strategie bietet eine größere Bandbreite an Möglichkeiten im Weingut, die die Grundlage für die typischen und komplexen Weine der Finca Anfora bilden. Alle 8 Hektar Weinberge sind für den ökologischen Anbau zertifiziert.

Ökologie/Ökologie

Da sich die Finca Anfora in einem Gebiet befindet, das für die Erhaltung der natürlichen Lebensräume und der wilden Fauna und Flora von entscheidender Bedeutung ist, macht der ökologische Landbau hier besonders viel Sinn. Unsere ökologische Landwirtschaft basiert auf einem tiefen Respekt vor der Natur und den Menschen. Das war von Anfang an so und ist seit 2015 bio-zertifiziert.

Wir verwenden nur Produkte natürlichen Ursprungs, um das Wachstum unserer Trauben und die Herstellung unserer Weine zu unterstützen. Wir verwenden weder gentechnisch veränderte Organismen noch Agrochemikalien mit synthetischen Stoffen, die die Umwelt verschmutzen könnten. Dieser Ansatz ist auch sicherer für die Gesundheit unserer Mitarbeiter. Mit einer ganzheitlichen Vision fördern und verbessern wir die Gesundheit unseres Agrarökosystems, insbesondere die biologische Vielfalt, die biologischen Kreisläufe und die biologische Aktivität unserer Böden.

Wir glauben, dass alle diese Faktoren zusammen zu authentischeren Trauben und zur Erzeugung von Weinen mit einer stärkeren Identität beitragen, die durch den Charakter unseres Terroirs geprägt sind.

Qualität

Unsere Qualität ist das Ergebnis der Sorgfalt in vielen Details. Für die Herstellung unserer Weine verwenden wir ausschließlich unsere Trauben, die wir in 12-Kilo-Kisten von Hand lesen, und zwar in den kühlest Stunden des Tages mit einer ersten Traubensortierung im Weinberg. Die Weinberge umgeben die Weinkellerei, was die Transportzeit zur zweiten Sortierung verkürzt.

Im Weinkeller führen wir die Weinbereitung auf respektvolle und nicht-interventionelle Weise durch, indem wir alles Gute, das uns der Weinberg gegeben hat, vergrößern. Durch den Transport der Trauben mit Hilfe der Schwerkraft und durch handwerkliche Methoden, die durch geeignete Geräte, Kontrollprozesse und Wissen unterstützt werden, versuchen wir, die Authentizität und Persönlichkeit unserer Weine hervorzuheben.

"Der Zeit Zeit geben" ist unsere Doktrin. Wir wollen nichts überstürzen und den Weinen Zeit geben, um zu reifen. Alle Weine werden im Fass und in der Flasche gereift.

Vega Enix-Weine

Es ist die erste Weinmarke, mit der wir begonnen haben. Klassischer Stil, vollmundig, Aromen von schwarzen Früchten, Marmelade und Schokolade, warm im Mund und mit Korkverschluss. Der Geburtsort dieser Weine spiegelt sich im Namen der Marke wider.