



# VBPO Vinos BIO Pedro Olivares

Andalusien / Valencia

## Der Winzer Pedro Olivares

‘Con ningún producto del mundo se siente mayor apego al placer que con el vino’  
Pedro Olivares - Zeitung El Mundo

Pedro war als Sommelier und Önologe in vielen Länder unterwegs, u.a. Neuseeland, Südafrika, Frankreich, Italien, hat probiert, probiert, probiert, bevor er 2009 sein Wein-Projekt mit 1 Hektar 100 Jahre alter Malvasia-Reben in Jaén, Andalusien, begann. Bis heute hat er sich der Erforschung und Revitalisierung alter Rebstöcke und autochthoner Sorten in den Region seiner Micro-Weingärten bei Jaén und Valencia verschrieben, in Höhenlagen bis zu 1700 Metern (zählt zu den höchsten Europas), mit immensen Tag/ Nacht Temperaturunterschieden und extrem trocken-heißem Sommer.

„Dies kann nur durch Engagement und harte Arbeit erreicht werden. Wir legen unser Herz und unsere Seele in jeden Quadratmeter Land, ohne dabei die Qualität aufzugeben, die unsere Arbeit nach Prinzipien der Biodynamie auszeichnet.“ Alle Weine sind spontanvergoren, ungeschönt und wenn, dann minimal geschwefelt. Oft mit moderatem Alkoholgehalt, bemerkenswert, in der trockenen Valencia-Region mit bis zu 40 Grad heißen Sommern.

Pedro ist ein charismatischer, dynamischer, weltoffener Winzer, der viel ausprobiert und eine klare terroir-orientierte Philosophie verfolgt. Eigener Micro-Humus aus jeder seiner Lagen fängt die DNA des jeweiligen Terroirs ein. Mit unterschiedlichen Lesezeitpunkten im gleichen Weingarten geht er individuell auf die einzelnen Rebstöcke ein.

Entsprechend seines Rufs als ‘Cutting Edge-Winzer’ kennt er bei der Vinifizierung keine ‘Grenzen’: traditionelle Methoden mit modernen Akzenten, Weissweine in gebrauchten Rotweinfässern, Gärung ohne Temperaturkontrolle, Süßweine in Glas-Ballons durch natürliche Hefe- und Bakterien-Arbeit mit langen Fermentationszeiten - immer mit dem Fokus, mit vergessenen Traditionen und Rebsorten ausdrucksstarke, lokal verwurzelte, aromen-intensive Weine in die Flasche zu bringen.

In der internationalen Wein-Szene, u.a. in Sterne-Gastronomie in Madrid, Barcelona, San Sebastian, Mailand und London vertreten.



# VBPO Vinos BIO Pedro Olivares

Andalusien / Valencia

## ROT

### **BOBAL Basico 2024**

Sorte: Bobal, 2108 Flaschen, Alk: 13,5 %, Region: Venta del Moro, Utiel, Valencia, sandig-lehmige Böden, über 100 Jahre alte Reben. Autochthone Sorte, die Ende 20. Jh. wiederentdeckt wurde. Robust, trocken-beständig, viele Stöcke haben Reblaus im 19.Jh. 'überlebt'. Zwei Erntezeitpunkte mit wenigen Tagen Schalenkontakt, Ziel: moderater Alkoholgehalt, Struktur der Aromen zweier Reifegrade.

- Reifung: Mehrere Monate auf Hefe, kurze Zeit in gebrauchtem Barrique
- Nase: Intensiv fruchtig, Noten von roten und gelben Früchten
- Gaumen: sanfte Adstringenz, frisch, vollmundig, samtig, würzig, ausgewogen.

**14,- € inkl. mwst / fl. 0,75 l**

### **enTREDicho 2021/22**

Sorte: Monastrell, Syrah, Nebbiolo, Petit Verdot, 3600 Flaschen, Sierra de Segura, Jaén, Andalusien, Alk.: 14,5 %. Reben auf 1000 Meter üM. Charakter, Intensität mit Eleganz. 'Drinkable without Mystery'.

- 8–10 Monate Fassreife
- Nase: Breites Aromenspektrum rote Früchte, Gewürze, dezente Holznote.
- Gaumen: Fruchtig-würzig, intensiv, elegant, ausgewogen, mit gut strukturierten Tanninen und anhaltendem Abgang, balsamisch, paart Frische der Frucht & Komplexität der Reifung.

**16,- € inkl. mwst / fl. 0,75 l**

### **JAÉN TINTA 2022**

Sorte: Jaén Tinto, 622 Flaschen, Region: Sierra de Segura, Andalusien, Alk: 13,5 %. Rebsorte gilt als "Pinot Noir Spaniens". Lehmböden, extrem ertragsreduziert: 150 Gramm/Pflanze = Vergl. konventionell 1,5 kg/Pflanze. Handlese, Entrappung per Hand. Einzigartiger Ausdruck der Rebsorte und Terroirs 'Sierra de Segura'. Reifepotenzial 5-10 Jahre.

- 118 Tage auf Hefe in alten Eichenfässern gereift
- Nase: Vielfältige Aromen, Brombeeren über Kakis bis zu Quitten, rauchige Noten, Veilchen.
- Gaumen: Brombeeren, Himbeeren, Kräuter, kontrollierte Rauheit, Fülle, angenehme Konzentration. Moderate Säure, weiche Tannine.

**40,- € inkl. mwst / fl. 0,75 l**



# VBPO Vinos BIO Pedro Olivares

Andalusien / Valencia

## WEISS

### ARCAL 2023

Sorte: Muskat, Malvasia, 3200 Flaschen, Alk: 13 %, Region: Valencia, unterschiedliche Böden: Lehm/ Kalk. Malvasia-Reben über 100 Jahre alt. Kurze Zeit Schalenkontakt, 6 Monate auf Feinhefe, 1 Monat Reife in gebrauchtem Rotweinfass. Wow, Geschmackserlebnis! Langes Reifepotenzial 10-15 Jahre.

- Nase: Aromenfeuerwerk, Steinobst, Blüten, Orange und Zitrusfrüchten
- Gaumen: Quittenmarmelade, gerösteten Mandeln, Paprika, salzige Noten, direkt und ausdrucksstark, samtige Tannine, ewig am Gaumen...

**18,- € inkl. mwst / fl. 0,75 l**

## ROSÉ

### LA MOLINERA 2023

Sorte: Molinera, 2500 Flaschen, Alk: 12 %, Sierra de Segura, Jaén/Andalusien „Molinera“: sehr seltene, autochthone, vom Aussterben gerettete Sorte mit tiefen Wurzeln. Weingärten lagen 50 Jahre brach. Raues Klima, sehr heiße Sommer, karg, trocken. Tiefer Kalkstein, Bewirtschaftung ohne Bewässerung.

Sehr ertragsreduziert: 10 hl/ha (= Spitzenweine Priorat). Dadurch hohe Konzentration, Komplexität, Extraktreichtum. Selten, einzigartig und außergewöhnlich. Wein ist ein Beweis für die Anpassungsfähigkeit der Natur.

- **Nase:** Intensive Aromen, rote zerdrückte Früchte, kräuterig, vielschichtig.
- **Gaumen:** Kräuterig, Frisch, spritzig, lang anhaltendes, komplexes Geschmackserlebnis.

**14,- € inkl. mwst / fl. 0,75 l**



# VBPO Vinos BIO Pedro Olivares

Andalusien / Valencia

## SÜSSWEINE VINO DULCE

### DEMORADO

Sorte: Bobal, Syrah, Nebbiolo und Saperavi, Produktion: 1500 Flaschen

Jahrgang: 2022, Alkoholgehalt: 16 %, Region: Andalusien

Drei Erntezeitpunkte, reif, überreif und getrocknete im Frühjahr zusammen 12 Monate in Eichenfass gereift, ohne Zucker-, Alkohol oder Schwefelzusatz. Unglaubliches Gefühl auf der Zunge von Bitzeln, Süße und Säure. Insgesamt sehr ausgewogen und einzigartig. Auf den Weinkarten exklusiver Restaurants, darunter auch einiger Sterne-Restaurants.

Perfekte Blauschimmelkäse Kombi!

- **Nase:** Aromen von Kaffee, Lakritz, Rauch, balsamischen Noten, roten Früchten, auch Datteln und Honig. Anklänge von getrockneten schwarzen Oliven, Kakao
- **Gaumen:** kraftvoll, bitzelig, Süße-Säure harmonisch kombiniert, großer Charakter.

**32,- € inkl. mwst / fl. 0,5 l**

### CHEMIC

Sorte: Saperavi, ca. 300 Flaschen, Jahrgang: 2022, Alk: 14,5 %, Region: Andalusien

Durch Entwicklung des Botrytis Cinerea Pilzes/Edelfäule (wie Sauterne).

Saperavi ist die bedeutendste rote Rebsorte Georgiens, gilt als eine der ältesten der Welt (8.000 Jahre). Wörtlich „Färber“: nicht nur dunkle Haut, sondern auch **rotes Fruchtfleisch** → extrem tiefe, fast tintenschwarze Weine. Handlese in kleinen Körben, 12 Monate auf der Hefe gereift. Ungefiltert. Ohne Zusatz von Alkohol, Zucker, Sulfiten.

- **Nase:** Reiches Aromenspektrum, rote Früchte, Quittengelee und Hauch von Safran (typisch für Botrytis Cinerea)
- **Gaumen:** Komplex, überraschend, leicht bitteres Wermutprofil, ausgewogenen Süße, geschmeidig, verspielt, mit langem, eleganten Abgang.

**32,- € inkl. mwst / fl. 0,5 l**