

## Finca Algarve – Weine Cinco Sentidos



### Manuel Valdez - Besitzer Finca Algarve

*„Die Herstellung von Wein ist ein ganz besonderes Abenteuer, bei dem wir all unsere Leidenschaft und unser Wissen einsetzen, um aus jeder Weinlese ein großartiges Produkt hervorzubringen. Das perfekte Zusammenspiel von Mensch und Natur ist dabei für uns die Garantie für die besondere Qualität der Trauben und die Quelle der Inspiration für die Vinifizierung unserer Weine.“*

Mit dieser Philosophie leiten Manuel Valdez und seine Geschwister bereits in der dritten Generation die Finca Algarve in der argentinischen Provinz Mendoza. Für sie ist die Arbeit auf dem Weingut nicht nur Beruf, sondern eine Leidenschaft.

Ihren Namen hat die Finca von den Großeltern, die 1955 die portugiesische Region Algarve verließen und nach Argentinien auswanderten. Die Großeltern arbeiteten hart. Sie bauten ihre Häuser, die Häuser der Arbeiter, die auf der Finca arbeiten sollten und den ersten Keller und ein Bewässerungssystem. Dann pflanzten sie die ersten Reben und wie es damals üblich war, auch Obst- und Olivenbäume.

Alle Arbeit wurde noch mit Pferd und rustikalen Werkzeugen verrichtet. Die Traubensorten waren Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Barbera, Semillon, Torrontes und Muskat. Mit der Zeit wurden die zur Vinifizierung am besten geeigneten Trauben ausgewählt. Zu dieser Zeit wurden noch keine eigenen Weine gemacht, sondern es wurden die Trauben an die benachbarten Winzer verkauft. Auch Oliven und Olivenöle wurden verkauft.



Inzwischen vinifiziert Finca Algarve auch eigenen Weine unter der Marke Cinco Sentidos. Cinco Sentidos (5 Sinne) deshalb, weil so Manuel „der Wein all unsere fünf Sinne anspricht“, nicht nur die Augen, mit der wir die Farbe sehen, die Nase, die die Aromen aufnimmt und der Geschmackssinn, sondern auch der Tastsinn, denn der Wein hinterlässt im Mund auch ein Gefühl, er ist rau oder samtig, frisch, kitzelt den Gaumen wach oder umschmeichelt ihn. Und zum Wein gehören auch immer die Gespräche mit unserem Gegenüber, so dass indirekt hier auch der Hörsinn mit angesprochen wird. Also – Cinco Sentidos.

Manuel und sein Bruder Horacio bearbeiten insgesamt ca. 100 ha Rebenfläche mit großer Sorgfalt, sowohl in Hinsicht auf die Reben, wie auch den Boden betreffend und bezüglich der Umwelt. Unser Land wird für uns sorgen, wenn wir richtig für das Land sorgen, so die Philosophie.

Das ganze Jahr über achtet das Team von Finca Algarve auf die richtige Kombination von Wasserzufuhr, schonender Behandlung der Reben, grüner Ernte und ständiger Kontrolle um gesunde Trauben von hoher Qualität zu erhalten, die Basis für unsere Weine.



Die Reben haben in den Reihen einen Abstand von 2,5 Metern und die Reihen einen Abstand von 2,8 m.

Bewässert wird durch lange Schläuche mit winzigen Löchern. Das Wasser ist Schmelzwasser aus den Anden.

Schädlingsbehandlung wird so schonend wie möglich betrieben, schon das trockene Klima mit großen Temperaturschwankungen verhindert, dass es allzu viele Schädlinge gibt oder die Reben allzu sehr von Krankheiten befallen werden. Wo es geht, werden natürliche Möglichkeiten der Schädlingsbekämpfung eingesetzt, konventionelle Mittel werden nur bei aktuellem Bedarf, nicht als Standard eingesetzt. Gedüngt wird hauptsächlich mit organischem Dünger.

Finca Algarve liegt am 33. südlichen Breitengrad und 850 Meter über dem Meeresspiegel an den Ufern des Mendoza Flusses. Der Fluss schwemmt nährstoffreichen Boden an. Regenfall pro Jahr ist 180 ml/m<sup>2</sup>. So prägen die klaren, sonnigen Sommertage - die die optimale Traubenreife ermöglichen - und die fruchtbaren Schwemmböden am Ufer des Rio Mendoza - in einer sonst kargen Region – den einmaligen Charakter der Cinco Sentidos Weine. Vinifiziert werden Cabernet Sauvignon, Malbec, Chardonnay und Torrontes, wobei für letzteren Trauben aufgekauft werden aus Salta, wo die Reben auf über 1000 m Höhe wachsen.

Die Trauben des Cabernet Sauvignon sind klein mit dicker Haut und fast violetter Farbe, die sehr aromatisch sind. Das trockene Klima in Mendoza, der große Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht und die Zeit, die den Trauben gegeben wird, um im optimalen Reifegrade geerntet zu werden, geben den Trauben eine große Intensität. Der Malbec, der von Frankreich nach Argentinien gebracht wurde und heute wegen der Reblauskrise nur noch wenig in Frankreich vorhanden ist, fand in Argentinien eine neue Heimat und ist heute die emblematische Traube des Landes. Die Malbecs sind sehr kräftige, ausdrucksreiche und reiche Weine, die hervorragend zu Steak und Fleischgerichten passen. Der Chardonnay ist ein edler Weißwein, sehr gut zu Käse oder zu Fisch mit reichen Saucen. Der Torrontes ist ein frischer Weißwein mit leicht muskatierten Aromen, den man gut als Aperitif oder zum Spargel genießen kann.

Seit der Großvater die erste Parzelle gekauft hat, hat sich das Weingut mittlerweile auf 100 Hektar vergrößert. Damit zählt die Finca Algarve zu den kleineren Weingütern in Argentinien, wodurch der Umgang vor allem familiär geprägt ist und von gegenseitigem Respekt und Anerkennung zeugt. Manuel und seine Geschwister legen großen Wert auf gute Arbeitsbedingungen und faire Bezahlungen, so dass das Weingut seit Juni 2012 auch Fairtrade zertifiziert ist. Cinco Sentidos, die Gesellschaft, die die Weine ausbaut und vermarktet, hat 6 Beschäftigte, die jetzt die Fair Trade Prämie verwalten.



Von den Prämien haben sie im letzten Jahr um der galoppierenden Inflation zu begegnen, Lebensmittelkisten verteilt und Sachspenden für bedürftige Personen aus ihrem Bekanntenkreis getätigt. Oft helfen sie Familien, die enge Angehörige haben, die ins Krankenhaus müssen. Denn die öffentlichen Krankenhäuser bieten über die medizinische Versorgung hinaus so gut wie keine Betreuung und die Angehörigen werden in die Pflicht genommen. Außerdem müssen öfters Medikamente privat gekauft werden. Oft gibt es Spendensammlungen im Umkreis, um dieser Situationen begegnen zu können.

Ein bis zweimal im Monat treffen Sie sich, um zu planen und über die weitere Verwendung zu diskutieren.



Bei einem unserer Besuche machen wir gemeinsam einen Ideenworkshop, um über die weitere Verwendung der Prämie nachzudenken. Man muss erst mal in Gang kommen. Sehr oft müssen wir motivieren, sich nicht gleich zu bremsen, sondern einfach mal Ideen aufzuschreiben. Aber dann kommt doch einiges zusammen.

Die Lebensmittelkisten sollen zusammen mit einer Ernährungsberaterin optimiert werden, so dass sie die Basis für eine gesunde Ernährung bilden.

Gemeinsame Arztbesuche für die Familien sollen organisiert werden, denn der Weg in die Stadt ist ohne eigenes Auto sehr beschwerlich, erst recht für ältere Menschen eine Zumutung. So geht man halt meist nicht zum Arzt, solange es kein Notfall ist. Ähnlich ist es mit dem Zahnarzt oder Augenarzt. Man sieht viele Menschen mit großen Zahnlücken in den ländlichen Gebieten Argentiniens.

Kurse zur Weiterbildung, die für den Bekannten und Familienkreis geöffnet werden sollen, sind weitere Ideen, die man schnell umsetzen möchte. Z.B: Reparatur von Haushaltsgeräten, Klempnern, Nähkurse, Ausbildung zum Friseur.

Langfristig möchte man gerne in der weiteren Nachbarschaft helfen. Z.B. gibt es eine Müllhalde und dort leben Familien. Vielleicht könnte man dort Projekte für neue Häuser für die Familien mitfinanzieren. Es gibt schöne Projekte, mit Low Cost Häuser aus Flaschen, Lehm und Zement, die besser isolieren und wetterfester sind als die Häuser herkömmlicher Bauweise in Argentinien.

Genießen Sie mit allen Sinnen und helfen Sie, den Arbeiter von Cinco Sentidos und den Menschen in Ihrer Umgebung zu helfen.