

## ODFJELL, Maipo Valley [BIO]



Mit dem Rebbau hat Odfjell 1994 begonnen. Auf ca. 85 Hektar wurden im Maipo Valley ausschliesslich rote Rebsorten angebaut. Hinzu kamen im Laufe der Jahre weitere 30 Hektar in Cauquenes, Lontué und Colchagua. Diese werden biologisch bewirtschaftet (seit dem Jahrgang 2013 zertifiziert), und seit jüngster Zeit auch biodynamisch.

Wie ein Schiffsrumpf ragt der sichtbare Teil der Bodega aus einem sanften Südhang im Maipo-Tal. Mit Absicht: Der norwegische Reeder Daniel Odfjell hat seinen Sohn Laurence, einen Architekten, beauftragt, die Kellerkonstruktion mit ästhetischen Anlehnungen an den Schiffsbau zu verwirklichen. Der größte Teil der Bodega liegt unterirdisch in den Hang eingebettet, so dass eine hohe Luftfeuchtigkeit und gleichmäßige Kellertemperaturen garantiert sind. Durch Nutzung der Schwerkraft kann weitgehend auf Pumpen verzichtet werden. Der französische Önologe Arnaud Hereu kann u.a. mit Hilfe dieses schonenden Verfahrens geschmeidige, elegante Weine erzeugen. Der Qualitätsanspruch ist selbst für Chile enorm hoch: Erste Bewertungen im Wine-Spectator mit zwei Best-Buy Empfehlungen und großem Lob für die Armador und Orzada-Weine zeigen den Weg: Heute dürfte die Bodega zum Besten gehören, was Chile zu bieten hat.

Die Armador-Weine sind junge Rebsortenweine mit viel Frucht und nur kurzem Holzfassausbau. Die Orzada-Weine entsprechen mit 10 Monaten Barriqueausbau den Reserva-Weinen anderer Bodegas. Der Topwein des Hauses heißt Aliara.

<http://www.odfjellvineyards.cl>