

Fuencaliente de La Palma

Bodegas Carballo

Deutsche Ausgabe

Aktualisiert am 7. September 2026



Geschichte des Weinguts

Die 1989 offiziell gegründete Bodegas Carballo SL im Süden der Insel La Palma (Fuencaliente) ist das Ergebnis einer langen und reichen Familientradition im Weinbau, die – wie der alte Weinberg von Los Llanos Negros – bis ans Ende des 19. Jahrhunderts zurückreicht. Diesem Umstand (möglich, weil die Reben wurzelecht gepflanzt sind) sowie den seltenen Regenfällen in der Region (Trockenfeldebau) ist es geschuldet, dass die Produktion recht begrenzt ist (rund 10.000 Liter).

Das Gelände besteht aus sechs Gebäuden unterschiedlicher Art: von einem Labor, in dem Most- und Weinproben analysiert werden, bis hin zu einer traditionellen Kelter aus Teakholz (Kernholz der Kanarischen Kiefer) aus dem 19. Jahrhundert, die nicht nur als Ausstellungsstück dient, sondern für die Bereitung des süßen Malvasía, des Aushängeschildes des Hauses, genutzt wird. Bemerkenswert ist außerdem eine

Vulkanröhre, die das Gebäude, in dem die Weine gären und lagern, auf natürliche Weise kühlt. Alle Gebäude sind mit den nötigen Anlagen ausgestattet, um das reibungslose Funktionieren der Produktionskette zu gewährleisten, die die handwerkliche Herstellung des Produkts möglich macht.

Boden und Weinberg

Im Jahr 1677 brach in Fuencaliente (Süden von La Palma) der Vulkan San Antonio aus, bedeckte die fruchtbaren Böden seiner Umgebung mit Asche und hinterließ eine etwa zwei Meter hohe Lapillischicht. Dreiundzwanzig Jahre später beschlossen die Bauern dieser Gegend, Reben zu pflanzen. Dazu mussten sie Gräben ausheben, um an die fruchtbare Bodenschicht unter dem Picón (Vulkankies) zu gelangen, die Stecklinge dort einzusetzen und sie anschließend wieder mit dem ausgehobenen Picón zu bedecken. Diese einzigartige Technik begründete eine Anbauweise unter Vulkanasche, mit der die Weinreben auch den widrigsten Witterungsbedingungen standhalten.

Die Reben gehören zur europäischen **Vitis vinifera**, jener Art, die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in ganz Europa von der Reblausplage befallen und vernichtet wurde – von der die Kanaren jedoch verschont blieben. Die Sorten **Gual**, **Verdello**, **Sabro** und **Bastardo** bilden die Gruppe, die hier **Vidueños** genannt wird, ergänzt durch **Negramol** und **Bujariego**. Die unangefochtene Königin aber ist die **Malvasía Aromática**, aus der einer der renommiertesten Weine der Welt hervorgeht. Die Reben werden unter Bedingungen kultiviert, die man als „biologisch“ bezeichnen kann: Als Dünger dient natürlicher organischer Mist, als Fungizid nur Kupfer- und Schwefelsalze (Insekten richten keine nennenswerten Schäden an, daher kommen keine Insektizide zum Einsatz). Die so erzeugten Trauben sind für hochwertige, eigenständige und einzigartige Weine bestimmt.

Weinbereitung und Weine

Das Sortiment umfasst nur fünf Weine: zwei Weiße, zwei Rote und einen Rosé.

Bei den Weißweinen gibt es einen trockenen und einen süßen. Der erste besteht im Jahrgang 2018 zu je 50% aus **Bujariego** und **Listán Blanco** und wird entrappt, angequetscht, abgetropft und schonend gepresst. Frisch und zugänglich am Gaumen, zeigt er eine gute, gut eingebundene Säure und einen angenehm fruchtigen Geschmack mit der leichten, sortentypischen Bitternote. Der zweite stammt dagegen zu 100% von der **Malvasía Aromática** und profitiert von sehr reif gelesenen Trauben (mit einem Zuckergehalt von mindestens 34% Brix), die auf traditionelle Weise in einer Kelter aus Teaholz getreten werden. Mit rund 80–100 g/l Restzucker besitzt er eine große aromatische Intensität (Rosinen, Honig, Rosen...) und ein gutes Gleichgewicht am Gaumen.

Bei den Rotweinen ist zwischen einem traditionellen und einem im Fass ausgebauten zu unterscheiden. Beide enthalten im Jahrgang 2018 50% **Negramol**, 40% **Listán Negro** und 10% **Gual** und **Sabro** (im ersten Fall zusätzlich **Malvasía Aromática**). Der Hauptunterschied ergibt sich aus den sechs Monaten Reife im französischen Eichenfass, die ihm Röstnoten (Holz, Toast, Kaffee...) und eine größere Komplexität am Gaumen verleihen.

Der Rosé schließlich entsteht aus einer **Listán negro**-Varietät aus El Tión: Die Trauben werden entrappt und angequetscht, anschließend mazeriert und am folgenden Tag abgezogen. Das Ergebnis ist ein sehr frischer, fruchtiger Wein (Erdbeere/Himbeere) mit gutem Gleichgewicht am Gaumen.

Kontaktinformationen

Adresse: Carretera a las Indias, 74. 38740 Fuencaliente de La Palma. Kanarische Inseln – Spanien

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag: 11:00–19:00. Führungen: nach Voranmeldung

Telefon: 630 971 693

Webseite: bodegascarballo.com

Bildergalerie



Bodegas Carballo



Enoturismo en Bodegas Carballo

Dieses Dokument wurde aus der Seite <https://fuencaliente.txco.club/de/fuencaliente/bodegas-carballo/> erstellt. Die aktuelle Fassung steht auf der Website.