

## FIRMENPROFIL



**Geschütztes Herkunftsgebiet:** D. O. Somontano

**Marke:** *Laus*

**Adresse:** CARRETERA N-240 km 154.8,  
E-22300 BARBASTRO (HUESCA), ARAGÓN

**Tel.** +34-974 269 708 / 902 366 907

**Fax** +34-974 269 715

**Website** <http://www.bodegaslaus.com>

**Email** [info@bodegaslaus.com](mailto:info@bodegaslaus.com)

**Gründungsjahr:** 2002

**Rebfläche:** 400 ha

**Weinberge:** 15 Jahre und älter, aber auch neuere Rebanlagen.  
Einzellage Bachimaña: 200 ha auf einer Höhe von über 700 m über dem Meeresspiegel. Unsere beste Lage; einzigartig im gesamten Anbaugebiet der D.O. Somontano.

**Rebsorten:** Merlot (32.75%), Cabernet Sauvignon (37.95%), Tempranillo (6.96%), Syrah (6.18%), Moristel (1.17 %), Chardonnay (8.89%), Gewürztraminer (2.99%), Garnacha (3.12%).

**Ertrag:** 30 hl/ha - 6000 kg/ha

**Barriquepark:** 3000

**Produktionskapazität:** bis zu 3 Mio Fl. ( in 2006: 700.000 Fl.).

**Inhaber:** Luís Zozaya

**Administrator:** Belén Zozaya Aguirre

**Export Manager:** Sergio Soriano und Stanley-A. Moss

**Kellerei Manager:** Mariano Beroz

**Oenologe:** Jesús Mur

**Kellereibesichtigungen:** ja, nach vorheriger Anmeldung

**Distribution:** National (75 %) und Export (25 %).

**Produktlinie:** Laus Flor de Gewürztraminer (weiß)  
Laus Flor de Chardonnay (weiß)  
Laus Flor de Merlot (rosé)  
Laus Tinto Roble (rot, 5 Monate Barrigueausbau)  
Laus Tinto Crianza (rot, 8 Monate Barrigue und 4 Monate Flaschenlager)  
Laus Tinto Reserva (rot, 1 Jahr in französischen Barriques und ein weiteres Jahr Reifung auf der Flasche)  
Laus Blanco 700 alt. – Premium-Weißwein (Gewürztraminer & Chardonnay aus unserer Einzellage)  
Laus Tinto 700 alt. – Premium-Rotwein (Syrah/ Merlot/ CS aus unserer Einzellage).

## Geschichte des Weingutes

LAUS basierte auf der Verwirklichung eines Traums der **Familie Zozaya** – den Eigentümern. BODEGAS LAUS wurden von Luis Zozaya, dem Vater/Seniorchef – und Mariano Beroz (unserem Kellerei-Direktor und gleichzeitig dem Präsidenten der D.O. Somontano), am 2. Februar 2002 gegründet. Grundlage war zunächst die Auswahl von bestem Lesegut aus den ältesten Weinberglagen. Das Anwesen liegt in der Nähe von Barbastro, der Hauptstadt im Herzen der des Herkunftsgebietes von Somontano. Bodegas Laus hat sich auf die Fahnen geschrieben, der richtungsweisende Erzeuger dieser Anbauregion mit enormem oenologischen Potential zu werden. In jüngster Vergangenheit wird die D.O. Somontano von vielen neben Rioja und Ribera del Duero sogar als seine der drei Top-Anbauggebiete Spaniens gehandelt.

Mit dieser Philosophie konstruierte LAUS eine moderne, minimalistische Kellerei im Zen-Stil auf einer Anhöhe inmitten der eigenen Weinberge und mit spektakulärem Blick auf die Pyrenäen. An manchen klaren Tagen kann man von hier aus sechs schneebedeckte Bergkuppen sehen! Diese Landschaft spiegelt sehr anschaulich die Bedeutung von SOMONTANO wider – was soviel heißt wie “ am Fuße der Berge”. – und das Weingut liegt im Herzen des geschützten Anbaugbietes, was mit dazu beiträgt, **Laus** als Marke zu konsolidieren. Und nicht zuletzt

## BODEGAS LAUS

---

verfügt das Weingut als einziges in Aragonien über ein angeschlossenes **5 Sterne-Boutique-Hotel mit Wein-Spa-Anwendungen!**

Die ersten Laus-Weine kamen im Frühjahr 2005 auf den Markt, nachdem zuvor in aufwendiger Art und Weise drei Jahre lang die **Einzellage Bachimaña** angelegt worden war, das wohl herausragendste Merkmal von Bodegas Laus, da auf einer Höhe von über 700 m über dem Meeresspiegel gelegen, was zu wirklich bemerkenswerter Qualität des Lesegutes beiträgt.

Die aus unseren eigenen Weinbergen erzeugten Weine tragen dazu bei, Laus zu einer Marke zu etablieren und in einer Marktnische des mittleren bis gehobenen Segments zu positionieren, welches in erster Linie Weinliebhaber und Kenner anspricht. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist, dass das ganze Projekt - sowohl die Weingärten als auch die Kellerei - unter respektvoller Berücksichtigung der Umwelt geplant und durchgeführt wurde. Durch Einsatz von Schwerkraft wird in größtem Maß versucht, Wasser und Energie zu sparen und die Weine so wenig wie möglich zu pumpen, was gleichzeitig zu geringerem Sauerstoffkontakt sprich weniger Oxidation beiträgt.

Der Name **Laus** geht auf die lateinische Bedeutung "Lob, Beifall und Rücksicht" zurück. Und das genau, hoffen wir, mit diesem Projekt zu erreichen. Das Logo stammt aus dem antiken China und ist gemäß der Philosophie Yi-King das Symbol für Erde und Boden. Wir wollen damit vermitteln, wie wichtig das Konzept des Ursprungs für uns ist und unterstreichen dies zusätzlich durch den Untertitel auf unseren Etiketten:

**LAUS ist Erde, ist Rebstock.  
Ist Traube und Wein.  
Ist Leidenschaft, ist Leben.**

Wir wissen um die große Anzahl von Kellereien und Marken, die bereits auf dem Markt agieren, sind uns aber gleichzeitig unserer eigenen Stärke sehr sicher. Wir haben unseren Sitz in einem renommierten Anbaugebiet, verfügen über alte Weinberge mit den besten Rebsorten in Salas und Almuñietas – und zudem die neuangelegte und einzigartige Einzellage Bachimaña – sowie eine vorbildliche Weinkellerei, die mit Begeisterung und der Fachkenntnis geführt wird, um diese große Herausforderung zu meistern und das Projekt erfolgreich zu machen.

### Weinberge

Das Anbaugebiet D.O. Somontano befindet sich der Provinz Huesca (Aragonien). Zu dieser Provinz gehören 43 Gemeinden mit einer Gesamtfläche von ca. 205.000 Hektar, von denen 90.000 Hektar landwirtschaftlich genutzt werden. Der Anteil der traditionellen Rebfläche hat dabei in den letzten Jahren ständig zugenommen und beläuft sich heute auf etwa 4.650 Hektar.

Die meisten Weingärten des geschützten Anbaugebietes Somontano befinden sich in Höhenlagen zwischen 200 und 600 Meter. Die in der Nähe vom Monegros bewirtschafteten Rebflächen liegen deutlich tiefer als die in den nördlicheren Gebieten, wie zum Beispiel diejenigen, die um Sierra de Guara gelegen sind (wo sich unsere Bachimaña-Einzellage in 700 m Höhe befindet).

Das Klima der D.O. Somontano ist eindeutig mediterran geprägt, wobei in manchen Jahren auch Kontinentaleinfluss atypische Weinlesen verursachen kann. Die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt bei 12-14 ° C und das Niederschlagsniveau schwankt je nach Jahr zwischen 400 bis 700 mm. Die höheren Weinbergslagen unterliegen vom Mittel abweichenden Niederschläge und die Temperaturen, was letztlich zu einem wesentlichen differenzierenden Faktor beiträgt.

Die jährliche Verdunstung liegt in zu hohen Niederschlägen begründet. In den Sommermonaten herrscht in unserer Region üblicherweise ein Wasser-Defizit. Rebflächen, die auf Böden mit höheren Wasserspeicherkapazität angelegt sind, sind für diese Trockenperiode besser gewappnet, was ein zusätzlicher differenzierender Parameter zwischen den einzelnen Anlagen, insbesondere in raueren Jahren, sein kann.

**Der Unterschied zwischen der Tag- und Nachttemperatur** während der Reifungsperiode ist ein wesentlicher Faktor für die Fruchtausbeute und Farbtiefe der Weine.

Diesbzgl. spielt natürlich auch der bereits erwähnte Höhenunterschied der Weinberge zugunsten der höheren Lagen eine wesentliche Rolle, was insbesondere für unsere Einzellige Bachimaña ein unschätzbare Vorteil ist.

Diese höheren Weingärten unterliegen kalten Windströmungen, die morgens aus den Pyrenäen heruntersommen. Durch dieses Belüften der Reben sind die Pflanzen weniger Befall durch Krankheiten ausgesetzt, was folglich zu geringerer Behandlung und deutlich ökologischerem Anbau der Weinberge beiträgt.

**Der Wind** ist also ein wesentlicher Faktor, der zur Stabilität des Gesundheitszustands der Pflanzen beitragen kann: indem er Verdunstung und das Trocknen des Bodens fördert unterstützt er die Vermeidung Problemen.

Die helio-thermischen Index-Werte der D.O. Somontano sind sehr hoch, die Trauben reifen also i.d.R. entsprechend problemlos.

## Boden

Die verschiedenen **Bodenformationen** gehen auf die Eozän-Periode (vor 54 Millionen Jahren) zurück. Mit Entstehung der Pyrenäen kamen kalkhaltige Sedimente durch Flussbette und Schmelzwasser der Gletscher in die Niederungen.

Die Falte, die im Miozän-Zeitalter (vor 25 Millionen Jahren) entstand, und schließlich die Formation des Ebro-Tals verursachte, trug ebenfalls zum Transport von Sedimenten bei, die sich am gesamten Ufer absetzten. Im Laufe der Jahrtausende entstand dadurch eine Landschaft, die von Terrassen und Gletschern geprägt ist.

Allgemein können wir heute die Bodenbeschaffenheiten mit tonartigen Kalkböden und, je nach Standort, mit variablem Gehalt von Gips beschreiben, was auch abhängig von der Auswaschung des Bodens und der Neigung der Lagen ist. Die Struktur der Böden reicht je nach Scholle von sandig bis tonartig. Insgesamt also wenig fruchtbare Karbonat-Böden mit pH-Werten über 8, die arm an organischen Komponenten sind.

Die Böden sind wegen ihrer hohen Wasserspeicher-Kapazität für den Weinanbau äußerst geeignet. Dank der natürlichen Bedingungen können die Rebpflanzen den trockenen Sommer gut überstehen und beste Säurewerte hervorbringen. Gleichzeitig ermöglichen auch die armen

Böden die Erzeugung hochwertiger ausbalancierter Weine, die sich durch gute Konzentration und hohe, aber harmonisch eingebundene Tannine auszeichnen, was sich beim Genuß als angenehm vollmundig widerspiegelt.

Nicht zuletzt aus diesem Grund gilt die D.O. Somontano als Wein-Anbauregion mit großem Potenzial, die in der Lage ist, Weine mit besonderem, differenzierenden Charakter hervor zu bringen, insbesondere auch weil Unterregionen innerhalb des geschützten Anbaugebietes ihr ganz eigenes Profil dazu beitragen.

## Weingärten von Bodegas Laus

Die derzeitige Gesamtfläche der im Besitz von Bodegas Laus befindlichen Rebanlagen umfasst 400 Hektar und kann in drei unterschiedene Gebiete gegliedert werden: Las Almunietas, Salas und Huerta de Vero - das Gebiet, wo Bachimaña liegt.

Annähernd alle unsere Lagen sind mit einer Pflanz-Dichte von 3.000 bis 3.500 Weinreben pro Hektar in hoher Erziehung bepflanzt. Diese Form der Kultivierung ist auch für Jahre großer Trockenheit optimal und ermöglicht, dass eine maximale Blatt-Oberfläche zur Synthese zur Verfügung steht.

Der Rebschnitt erfolgt nach der doppelten Cordon-Royat-Technik, so wird der geradlinige Wuchs der Triebe und Trauben unterstützt.

Die Düngung des Weingartens basiert auf organischem Material und schließt die Besserung der Struktur unserer Böden ein, indem auf sehr restriktive Art und Weise Mineraldünger eingesetzt werden, um ein optimales Gleichgewicht zwischen natürlichem Wachstum und Frucht zu erreichen.

Die komplette Bearbeitung der Weinberge hat zum Ziel, das natürliche Gleichgewicht zu verbessern, wobei als Prämisse der Respekt der Umwelt gegenüber im Vordergrund steht. Verständlicherweise möchten wir gleichzeitig versuchen, Spitzenqualitäten in unseren Weinen zu erzeugen. In jedem Fall haben wir alte Oliven- und Mandelbäume sowie heimische Büsche und Sträucher erhalten und Schutzhütten der Schäfer respektiert und keine Flurbereinigung betrieben. Entsprechend unterschiedlich sehen unsere Rebanlagen heute aus.

### Las Almunietas:

Dieser Weingarten umgibt die Kellerei und umfasst ungefähr 26 Hektar Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah.

Mit Tröpfchen-Bewässerung stellen wir sicher, dass dieser relativ junge Weinberg mit tiefen, tonhaltigen und mit Kalk versetzten Böden, die reich an Gips und arm an organischen Nährstoffen sind, bald optimale Qualitäten hervorbringt.

Hier ernten wir Qualitäten, die bei Produktionserträgen von 6.000-7.000 kg/ha, ausgezeichnete Qualität und gleichzeitig Frucht mit sehr harmonischen Gerbstoffen und intensiver Farbe bringen.

### Salas:

Diese exponierte Lage befindet sich auf den Terrassen des Flusses Vero. Hier kultiviert Bodegas Laus ungefähr 50 Hektar der Variäten Cabernet Sauvignon, Merlot und Tempranillo.

Der Weingarten befindet sich in einem ausschließlich trockenen Gebiet mit niedrigen tonhaltigen Kalkböden von unterschiedlicher Tiefgründigkeit, Lehmgehalt und sandigen Ton-Texturen. Die Erträge sind hier niedriger (4.500-5.000 kg/ha), und die Qualität in guten Jahrgängen exzellent.



### Huerta de Vero – Bachimaña-Weinberg:

Wir sind besonders stolz auf diese wirklich "herausragende" Einzellage, von insgesamt 200 Hektar, von denen derzeit 150 bepflanzt sind. Die speziell für dieses Terroir ausgewählten Rebsorten, die nur für unsere Topqualitäten verwendet werden, sind: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah, Chardonnay und Gewürztraminer. Die Erträge liegen hier – entsprechend unseres Qualitätsanspruches- bei nur 4.000 - 5.500 kg / ha.

Auf einer Höhe von mehr als 700 m in der Nähe der Sierra de Guara und kurz vor den Pyrenäen gelegen, bietet diese Lage nicht nur einen einzigartigen Panorama-Blick auf die Landschaft, sondern auch unschätzbare Voraussetzungen für unsere Oenologen, um herausragende Wein-Qualitäten zu erzeugen.

Die Trauben reifen hier etwa 20 Tage später als in anderen Unterregionen des Anbaugebietes. Der Reife- Prozess findet deutlich langsamer statt, was u.a. eine optimale Phenol-Reife ermöglicht. Dadurch, dass zudem der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht sehr groß ist, wird eine größere Synthese von aromatischen Elementen und Farbtiefe begünstigt. Außerdem trägt das lokale Mikroklima dazu bei, dass die Säure während der Reife erhalten bleibt, was ebenfalls zu einer Top- Qualität und großer Stabilität der Weine beiträgt.

Dieser exponierte Weinberg liegt an einem Berghang mit Stufen und Terrassen. Diese Orografie ermöglicht durch seine Ausrichtung (Nord oder Süd) eine optimale Sonneneinstrahlung, was zusammen mit den anderen Faktoren wie frühreifen Rebsorten optimale Bedingungen für den

## BODEGAS LAUS

---

Weinanbau schafft. Zudem sind die Rebstöcke in der letzten Phase ihrer vegetativen Entwicklung und Reifung, einem gemäßigten Stress durch Wasserknappheit ausgesetzt, was eine stärkere Synthese der phenolischen Komponenten (Tannine und Anthocyane) begünstigt..

Die Neuanlage des Weingartens in dieser Höhe und auf Terrassen die nie zuvor kultiviert worden waren, erforderte zunächst eingehende Studien, um sicherzustellen, dass eine vollkommene Integration der Rebstöcke in das bestehende Ökosystem erreicht werden konnte. **3.000 Tonnen Erdmasse und Geröll mussten bewegt werden, um dieses pharaonische Werk zu ermöglichen!**

An erster Stelle des Projekts stand also die Vorbereitung des Landes auf der die Reben gepflanzt werden sollten: Abtragen von Oberflächenboden oder Talerde, Anlage der Bank-Terrassen sowie das Wiedereinbringen von Mutterboden, um das Anwachsen der Jungpflanzen zu gewährleisten. Ein weiteres wichtiges Augenmerk lag in der Erhaltung, Integration und Nutzung der vorhandenen soziokulturellen Fauna und Tierwelt sowie im Wiederaufbau der Hirtenhütten, Kapellen und Aussichtspunkte. Gleichzeitig wurden Parzellen, Drainage-Systeme und Abflußkanäle angelegt, Weinbergspfade befestigt und Hügel aufgeforstet, **um das natürliche Gleichgewicht des Ökosystems** zu erhalten und Bodenerosionen zu verhindern.

All' diese vielfältigen Anstrengungen hatten zum Ziel, beste Voraussetzungen für qualitativ anspruchsvollen Weinbau zu schaffen und damit letztlich die Komplexität und Güte unserer Weine zu erhöhen.



## Weinberge unter Langzeit-Belieferungs-Verträgen

Der Geschäftsführer unserer Kellerei, gleichzeitig auch Präsident des Kontrollrates des D.O Somontano, sowie Mitglieder seiner Familie besitzen 176 Hektar angelegter Rebfläche, deren Lesegut mittels langfristiger Verträge an Bodegas Laus geliefert wird. Diese 176 Hektar zusammen mit den 26 Hektar in Almunieta, 50 Hektar in Salas und den 150 Hektar der einzigartigen Bachimaña Weinberge, ergeben zusammen ein Gesamtanbaufläche von 400 Hektar.



## Das Weingut LAUS

Trotz der relativ jungen Vergangenheit des geschützten Anbaugebietes, die D.O. Somontano wurde erst 1984 gegründet, hat sich der Weinbau zu einem bedeutenden Wirtschaftszweig der Region entwickelt. So ist es nicht verwunderlich, dass weite Landstriche heute mit Rebstöcken bepflanzt sind und viele neue Kellereien aus dem Boden schießen.

Dabei versteht man heute unter Bodega weit mehr als einen kleinen Kellerraum eines Nebenerwerbs-Winners. Vielmehr handelt es sich um emblematische Kellereibetriebe, die mit modernster Technologie ausgestattet professionell Wein erzeugen und vermarkten.

Das Weingut **Laus** wurde konzipiert als neuartige und perfekte Symbiose zwischen modernster Technologie und beeindruckend minimalistischer Zen-Architektur, wobei Funktionalität und Anmutung des einzigartigen Baustils auch als Sinnbild die Wertvorstellungen des Unternehmens darstellen/widerspiegeln/repräsentieren.

Die Kellerei ist von allen Seiten von großen rechteckigen Wasserbecken umgeben und der Trakt in dem die Weinerzeugung stattfindet, ist zusätzlich mit einer Art Holzjalousielatten verkleidet, welche an einen Membran-Käfig erinnern. Durch die entstehenden Schatten-Lufträume sowie die Verdunstungskälte des Wassers zirkulieren so auf natürliche Weise permanent kühle Luftströme. Ohne Einsatz von zusätzlicher Energie für die Klimatisierung in der heißen Periode der Lese und Weinbereitung zwischen Ende August und Anfang November wird allein dadurch ein Kühlungseffekt von 5-10° C für das Gebäudeinnere gegenüber der Außentemperatur erreicht.

## Geografische Lage der Kellerei

Gemeindebezirk Barbastro (Huesca)

Ctra. N-240, Km. 154,8

Gemarkung: Las Almunietas

## Gesamtfläche des Grundstücks: 30.58 ha

Das Anwesen hat die Form von mehreren stufenförmigen Gürteln. Die Zufahrt erfolgt von der Landstrasse N-240 zwischen Barbastro und Monzón.

## Beschreibung der Kellerei

Das Gebäude liegt auf dem höchsten Punkt des Grundstücks, weil hier die Bodenbeschaffenheit am besten für den Bau geeignet war, ohne zuviel Erde abtragen zu müssen. Es thront quasi über dem Anwesen und liegt senkrecht zum Tal mit Ausrichtung gen Norden, 475 m von der Landstrasse N – 240 entfernt.

Die Kellerei besteht aus zwei Ebenen mit einem Höhenunterschied von 4,80 m. Im oberen Teil erfolgt zum einen die Traubenannahme, zum anderen dient es als Fertiglager (hinterer Teil des Gebäudekomplexes auf dem Foto). Im Erdgeschoß befinden sich der Haupteingang, die Verwaltung sowie die sozialen Bereiche (wie Empfangshalle, Hotel etc.) . Ein außen umlaufender Flur bietet - nur für Personal zulässigen - Zugang zu allen Trakten und verbindet die verschiedenen Etagen.

Der Hauptgrund, weshalb die Weinkellerei auf verschiedenen Ebenen konstruiert wurde, besteht zweifelsohne darin, dass so der grösste Teil der Arbeitsprozesse in der Weinbereitung **durch Schwerkraft, also einmal mehr energiesparend erfolgen kann und – noch wichtiger - das Befördern des Weins mittels Pumpen auf ein absolutes Minimum reduziert wird, wodurch die Gefahr der Oxidation, der größte Feind in der Erzeugung von Qualitätsweinen, deutlich verringert wird.**



## Technischer Aufriss

Das Kellerei-Gebäude umfasst drei Hallenkomplexe, einen für die Weinbereitung, einen weiteren für die Reifung der Weine und einen dritten für den gesamten Füllprozeß.

Mit einer Gesamtfläche von 6.792 m<sup>2</sup> besteht hier ein Potenzial, die Produktionskapazität bis auf max. 4.000.000 Flaschen/ Jahr zu erweitern.

In den weiteren Trakten befinden sich: Die Traubenannahme-Station, Empfangshalle, Büros, Labor zur Kontrolle der Traubenqualität sowie ein 5-Sterne "Boutique-Hotel" mit gegenüberliegendem Wein-Spa und Veranstaltungsräumlichkeiten.



**A** **Weinbereitung:** 12 m hohe Halle; ausgestattet mit großen Edelstahl tanks für die Vergärung

**I** **Faßreife-Keller:** 5,65 m hohe Halle; für die Reifung der Weine in Eichenholz-Barriques. Sicher das Herz der Kellerei. Um gleichbleibende Temperaturen und Luftfeuchtigkeit zu gewährleisten, liegt dieser Komplex 1,20 m unter der Erdoberfläche und damit unter einem der Wasserbecken.

**C** Das Zwischengeschoß dient als **Flaschenlager und Keller (C)**. Im darüber gelegenen Stockwerk befindet sich die **Füllstraße (C2)**.

Diese drei Einheiten sind durch zwei Innenhöfe (Patios) miteinander verbunden, in denen zum unmittelbaren Arbeitsablauf gehörende Aktivitäten wie Reinigung der Barriques, Neu-Befüllung der Fässer, Umpumpen und Behandlung der Weine erfolgen. Die Füllanlage ist mit dem letzten Hof verbunden, in dem die fertig ausgestatteten Weine und Paletten abgefertigt werden.

**I** Der südliche Gebäudekomplex wurde für die Traubenannahme mit all' der erforderlichen Erntetechnologie konzipiert. Hier kommt das Lesegut an und von hier aus hat man gleichzeitig auch Zugang in alle anderen Arbeits-Bereiche der Kellerei.

**E** Diese "Korridor"- Zone verbindet die drei Einheiten der tiefer gelegenen Nordseite. Angegliedert an diese Gängen befinden sich auf beiden Ebenen Räumlichkeiten die entweder Funktionen der Weinerzeugung an sich oder der Verwaltung erfüllen.

**F** Dieser Teil des Weingutes liegt höher als der Rest. Hier befindet sich das **5-Sterne-Boutique-Hotel, mit 50 Zimmern and 5 Suiten. Gleichzeitig sind hier auch andere öffentlich genutzte Räumlichkeiten** (Restaurant, Bankettsaal, etc.) sowie **Wirtschaftsräume** (Küchen, etc.) untergebracht.

Eine Ruhezone für Wein-Behandlungen, Gym-Raum, Solarium, Dachterrassen-schwimmbad sowie Veranstaltungs-Räumlichkeiten stehen in der Endphase der Fertigstellung vor dem großen Wasserbecken und gegenüber vom Hotel auf der nördlichen Seite. Das Endergebnis wird ein "Oenotourismus- Komplex" sein, einzigartig in Somontano und in ganz Aragonien.

## Kurzer Abriss zur architektonischen Philosophie

Das Weingut LAUS erscheint als integraler Bestandteil der Landschaft, am Ende der Weinlage "Las Almunietas", wie eine lange horizontale Linie, die in Harmonie mit dem Land verschmilzt. Das Herzstück des Kellerei-Projektes bildet seine Zen-anmutende Architektur, die sowohl hinsichtlich ihrer Höhe als auch aufgrund ihrer einzigartigen Konstruktion und der verwendeten Materialien aus dem Rahmen fällt.

Der Trakt der Weinbereitung wurde mit einer umhüllenden Schutzschicht verkleidet, die einen ungewöhnlichen Eindruck vermittelt. Mit diesem Verfahren wird die Beibehaltung der erforderlichen gleichbleibenden Temperaturen innerhalb des Gebäudes unterstützt, die bei der Erzeugung und dem Ausbau der Weine so wichtig sind. Die Module bestehen aus vorgefertigten Beton - Tafeln, die mit Holzleisten verkleidet sind und sowohl die Aussenwände des Kellereibereichs als auch die Innenhöfe vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Zudem sind die Material-Eigenschaften flexibel, so dass sie sich Wetteränderungen und den Lichtverhältnissen anpassen und dem Betrachter gleichzeitig einen attraktiv wandlungsfähigen und vielseitigen Eindruck vermitteln.

Basierend auf der Grundlage, dass " Wasser" ein lebenswichtiges Gut ist, umrahmen 8.428 m<sup>2</sup> Wasserbecken mit einer Tiefe von mindestens 15 cm die Kellerei. Mittels Fußgängerstegen, die über das sich ständig in Bewegung befindende Wasser führen, hat man Zugang zu den verschiedenen Gebäudeteilen.

Die niedriger liegenden Wirtschaftswege grenzen direkt an den benachbarten Weinberge in Drahtrahmenerziehung und den immergrünen Vorhang geschichtsträchtiger Olivenbäume an, so dass man sich fast wie in einer Oase fühlt.

Die Außen-Beleuchtung beschränkt sich auf ein Minimum und dient in erster Linie der Markierung. Das Herzstück stellen die Kellerei und die Weinbereitung dar. Auf ihnen liegt unser eigentlicher Focus. Dabei reflektieren die natürlichen Licht- und Schattenspiele ganz wesentlich das Konzept und die Zielrichtung all' unserer Bestrebungen. Das ganze Gebäude ist schließlich dazu konzipiert, über die Schutzhaut aus Holzlamellen, die sie umhüllen, Licht und Wärme nach außen abzugeben.