

**Probe zum Monatsbeginn:
Spanien: Weine
besonderer Lagen**

Freitag, 30. März, 16-19 h
Samstag, 31. März, 11-16 h

Wegen der Osterfeiertage haben wir die Monatsprobe April eine Woche vorgezogen.

Spanien: Das Geheimnis hoher Weinbergslagen

Was kaum einer weiß, Spanien ist nach der Schweiz das gebirgigste Land Europas. Damit ist auch die Durchschnittshöhe Spaniens relativ groß. Die Landesmitte ist eine ausgedehnte Hochebene.

Was hat das mit dem spanischen Wein und seiner Qualität zu tun? Die interessantesten Weine kommen genau hierher, aus hochgelegenen Weinbaugebieten wie Kastilien und León mit Ribera del Duero, Cigales, Toro und Rueda (weißer Verdejo), aber auch aus noch nicht ganz so bekannten Regionen wie Tierra de León (Rebsorte: Prieto Picudo) und Birzo (Rebsorte: Mencía). Auch die südlicheren Regionen im zentralen spanischen Hochland verfügen über spektakuläre Weine (Madrid, Kastilien mit Teilen von La Mancha und Almansa). Der Osten Spaniens bringt ebenfalls herausragende Weine hoher Lagen hervor, meist auf Basis der Rebsorte Garnacha (Navarra, Campo de Borja, Priorat, Montsant-Capcanes).

Spaniens Weinbaugebiete liegen am 40. nördlichen Breitengrad, was hohe Sonneneinstrahlung und damit höchst zuckerreiche Trauben bedeutet. Aber Sonne ist nicht alles. Für die Harmonie des späteren Weins ist es bedeutend, dass nachts die Temperaturen sinken, die Reben ihre Aktivitäten herunterfahren können. Damit wird ein langsames Wachstum gefördert, mit einer besseren Aromenbildung, einer frischeren Frucht mit angenehmer, aber eben nicht zu niedriger Säure und einem reiferen Tanningerüst. Das Problem tiefer Weinlagen ist, dass wegen der durchgängig hohen Temperaturen

sich die Zuckerbildung schneller vollzieht als die geschmackliche Reife der Trauben (sog. phenologische Reife).

Weine hoher Lagen sind ausgewogener, weil die Trauben gemächlicher und gleichmäßiger reif werden, ohne dass die Fruchtigkeit ins Marmeladige und Plumpe abrutscht. Weine hoher Lagen sind saftiger, eleganter, frischer, differenzierter, trinkiger.

Darüber hinaus kommt noch eine weitere Stärke hinzu: Zumeist wachsen hier besondere, eigenständige, autochthone Reben und die Winzer haben es verstanden, sich genau auf diese verstärkt zu konzentrieren. Gerade diese Regionen verfügen damit über besondere, nicht austauschbare Weine, die neben ihrer Eigenständigkeit auch noch besonders lebendig sind.

SPANIEN - Sortiment

Montsant

- Cellers de Capcanes
- 2009 „Mas Collet“ - 8,90
- 2007 „Lasenda“ - 8,90
- 2006 „Costers del Gravet“ - 14,50
- 2006 „Vall del Calas“ - 14,50
- 2010 Flor de Primavera / Peraj Ha'abib (koscher) - 24,90
- 2008 „Cabrida“ - 34,00

Jumilla

demnächst Neuentdeckung

Yelca

demnächst Neuentdeckung

Valencia

- 2009 Enguera „e“ - 4,50
- 2010 „Destinto“ - 5,90
- 2005 Valencia Reserva - 6,90

Rueda

Bodegas Verdeal
2010 Verdejo - 8,90

Bierzo

Bodega Demencia de Autor
2007 „DeMencia“ - 29,90

Tierra de León

(bisher: Valles de Benavente)

Bodegas Julio Otero

- Prieto Picudo
- 2011 Rosado - 7,50
- 2006 Crianza - 8,90
- 2004 Reserva - 10,90

Navarra

Bodegas Alconde
2005 Garnacha Reserva - 12,90

Rioja

Bodegas Vina Eizaga
2010 Tinto Consecha - 5,50
2005 Tinto Crianza - 8,50

Bodegas Ontanón

- 2007/08 Blanco Crianza - 8,90
- 2008 Crianza - 9,50
- 2007 Crianza „Arteso“ - 16,90

Ribera del Duero

Bodegas Arzuaga
2009 „La Planta“ - 8,95
2008 Crianza - 19,95
1998 Reserva - 28,90

Cigales

Bodegas La Legua
2010 Joven - 5,95
2008/09 Roble - 7,50
2008 Crianza - 9,90

Toro

Bodegas Rejadorada
2009 Roble - 9,90
2007 Crianza Novellum - 13,90

Eine der allerbesten Genossenschaften Spaniens

Celler de Capcanes

Die letztjährige Weinreise (die wir in diesem Jahr wiederholen werden) wurde abgeschlossen in den Tapabars Barcelonas und im Weinkeller von Capcanes. Teil der Kellerbesichtigung und Weinprobe in Capcanes, 120 km südwestlich von Barcelona, wurde ausnahmsweise keine Begegnung mit dem sympathischen Jürgen Wagner, dem Deutschen der drei Oenologen des Betriebes, sondern ein mitreißendes Treffen mit seiner Mitarbeiterin Sandra. Sie ist im 400-Seelen-Dorf Capcanes geboren und aufgewachsen. Wie die meisten jungen Leute verließ sie Capcanes, denn das Dorf bot nur wenig und zudem nur wenig Zukunft verheißende Arbeit. Auch die Geschäfte der Weinkooperative liefen nur mäßig: Sie verkaufte ihre Trauben oder produzierte günstigen Wein, abtransportiert im Tankwagen. Zwar waren die Trauben begehrt von Unternehmen bei Torres, denn sie lieferten farbkräftigen, fruchtigen und gehaltvollen Wein, aber das Auskommen der Genossen war mager.

Capcanes liegt in der katalanischen Region Tarragona, landeinwärts, in einem hochgelegenen Bergtal im Bezirk Priorat. Während in der Weinbauregion Priorat meist Schieferböden vorherrschen, sind es in der Weinbauregion Montsant, zu der Capcanes gehört, auch Lehmböden mit Kalk, mit Granit und anderem mineralischem Gestein. Traditionell herrscht hier Garnacha vor, ergänzt von Rebsorten wie Carinena und Tempranillo. Garnacha wird vor allem in höheren, bis zu 480 m hohen Lagen, oft terrassiert angebaut; zumeist stammen sie von einem alten katalanischen Klon ab und sind in der Regel zwischen 50 und 100 Jahre alt. Betrieben wird der Weinbau von fast jeder Familie im Dorf, alle liefern ihre Trauben zur örtlichen Kooperative, die 1933 von fünf Familien gegründet worden war.

Sandra lernte in England Fremdsprachenkorrespondenz, bis sie ins Dorf Capcanes zurückgerufen wurde, es ging aufwärts in Capcanes. Durch Zufall war die jüdische Gemeinde von Barcelona 1995 auf die Weine von Capcanes aufmerksam geworden und gab anschließend einen Wein nach ihren Vorstellungen in Auftrag. Dieser Wein, ein „Flor de

neu entdeckt:

2010 „Mas Picoso“ Celler de Capcanes

Preis: 5,90 €

Mittleres Rubinrot, viel reife Kirschfrucht kombiniert mit exotischen Aromen, gute Garnacha-Charakter, reifes, feines Tannin, angenehm zu trinken, schön frisch und trocken ohne Süße-Touch.



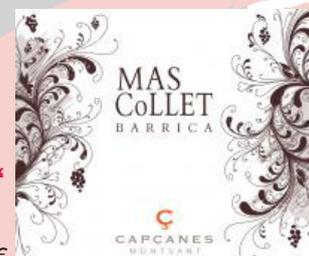
Wein des Monats:

2009 „Mas Collet“ Celler de Capcanes

Preis: 8,90 €, im April: 8,- €

Mittelkräftiges Rot, reifes Kirsch-Aroma, Blaubeeren, weiches, gut integriertes Holz, mittlkräftiger Körper, rundes reifes Tannin, feine reife Süße, kombiniert mit feiner Säure, perfekt ausbalanciert, langes Finish reifer Früchte.

„Rezept des Monats“ im Internet unter www.julius-meimberg.de



Primavera Peraj Ha'abib“, erregte Aufmerksamkeit, wurde international mit Lob überschüttet. Plötzlich verlangte die Weinwelt original verkorkte Weine von Capcanes. Der Celler de Capcanes musste sich wandeln, die bisherige Weinerzeugung und Vermarktung musste grundlegend umkrempelt werden. Der Geisenheim-Absolvent Jürgen Wagner wurde engagiert, und auch die Fremdsprachenkorrespondentin Sandra. Die Umwälzungen waren gewaltig, mit gigantischem Investitionsbedarf. Bankkredite gibt es aber nur gegen viel Sicherheiten. Plötzlich mussten die Mitglieder der Genossenschaft, fast jede der 80 Familien des kleinen Dorfes, mit ihrem persönlichen Grundbesitz für den Kredit der Genossenschaft haften. Zwar war jeder Winzer des Dorfes Mitglied der Genossenschaft, aber der spanische Bürgerkrieg hatte Wunden hinterlassen. Plötzlich mussten alle eng zusammenstehen, mussten im Extrem Sozialisten und ehemalige Franco-Anhänger gemeinsam alles auf eine Karte setzen. Das schweißte zusammen und ist ein wichtiger Bestandteil des Qualitätsgeheimnisses von Capcanes. Der andere Teil sind Klima, Lagen, Güte und das Alter der Reben und eine zunehmend sorgfältigere und schonendere Weinerzeugung. Capcanes hat tolle Weine. Einer davon ist inzwischen voll bio-zertifiziert („Mas Picoso“).