

Probe zum Monatsbeginn:

**Garnacha trifft Grenache**

Freitag, 10. April, 16-19 h  
Samstag, 11. April, 11-16 h

**Aragón (Nordostspanien) trifft südliche Rhône (Südfrankreich)  
Garnacha tinto - Grenache noir**

Die Rebsorte Garnacha (französisch: Grenache) ist eine autochthone spanische Rebsorte. Heimat und Ursprung soll sie im nordspanischen Aragón haben, verbreitete sich ab dem 12. Jhd. - mit der Ausdehnung des Herrschaftsgebietes der katalanisch-aragonesischen Krone - im spanischen Nordosten, also in den Königreichen Aragón und Katalonien. Später kam sie auch nach Südfrankreich, ins heutige Rousillon, aber auch ins übrige Languedoc. Hochburg von Grenache in Frankreich wurde im 19. Jhd. das südliche Rhône-Tal. Bis zum heutigen Tag dominiert Grenache die dortigen Rotwein-Cuvées. Grenache verbreitete sich auch im übrigen Mittelmeer, vor allem auf Sardinien; Rebstöcke gingen auch nach Kalifornien und Australien, insgesamt wurde Garnacha zur weltweit zweitwichtigsten Rebsorte.

Während auch heute noch in drei von vier Weinbaugebieten Aragons Garnacha dominiert, produziert Katalonien heutzutage überwiegend Cava. Ansonsten sind in Katalonien viele Rebsorten im Anbau, im südlichen Teil der Region, im gebirgigen Hinterland von Tarragona, dominiert auch heute noch Garnacha.

Die Grenache/Garnacha ist eine Rebsorte, die gut mit Hitze und Trockenheit zurecht kommt und sich auch gegen Krankheiten als sehr widerstandsfähig erweist (gut für biologischen Anbau). Als Wein ist sie wegen ihres fülligen und weichen Körpers, ihrer attraktiven Aromen reifer Früchte (Brombeere, Zwetschge, Kirsche) und einer Vielfalt von Gewürzen (Lorbeer, Lavendel, wilder Thymian, Zimt, Lebkuchengewürze) sehr geschätzt. Die

Gewürznoten werden mit ein paar Jahren Reife intensiver und gehen dann in Richtung Kaffee, Lakritz, Leder. Immer bleibt geschmacklich eine deutliche Fruchtsüße, bei deutlich hohem Alkohol und geringer Säure.

Wegen seiner geringen Säure neigen Grenacheweine zur Oxidation, wie überhaupt ihre Farbe nicht sehr kräftig ist. Das ist der Grund, weshalb es Grenache selten als reinsortigen Wein gibt. Grenache wird daher sehr häufig mit Weinen mit mehr Tannin, Farbe oder Säure verschnitten (wie Syrah und Mourvèdre, in Spanien darüber hinaus oft mit Tempranillo oder Cabernet Sauvignon). Beispielsweise ist ihr Anteil beim berühmten Châteauneuf-du-Pape zwar sehr hoch (70-80%), sie kann dort aber mit 12 anderen Rebsorten vermählt werden. Auch bei den anderen Crus der südlichen Rhône und selbst beim Côtes-du-Rhône herrscht Grenache vor, aber ist nicht allein. In besonderen Jahren, von besonders alten Rebstöcken, gibt es aber auch an der Rhône Grenache-Weine, die anders als üblich, lagerfähig sind.

Auch im französischen Languedoc wird viel Grenache angebaut. Man liebt zwar ihre fruchtige Geschmeidigkeit kombiniert sie aber gern mit der Kühle und anderen Struktur von Syrah und Mourvèdre, wobei Syrah im Cuvée überwiegend den Ton angibt.

Im Rahmen unserer Monatsprobe lassen wir Sie nicht nur unsere Neuentdeckungen probieren. Wir zeigen darüber hinaus Ähnlichkeiten, aber auch Unterschiede spanischer und französischer Grenache/Garnacha-Weine.

**GARNACHA - GRENACHE**

**Sortiment ein Auszug**

**FRANKREICH Rhône**

**Domaine Villeneuve**  
2007 Châteauneuf-du-Pape - 34,-  
Grenache 70%, Mourvèdre 16%,  
Rest: Syrah, Cinsault, Clairette

**Domaine St. Francois Xavier**  
2009 Gigondas (Cru) - 18,90  
Grenache 70%, Syrah 13%, Mourvèdre 12%,  
Cinsault 5%

**Domaine l'Ameillaud**  
2012 Côtes-du-Rhône-Villages  
Cairanne - 9,90  
Grenache 65%, Syrah 30%, Carignan 5%

**Domaine Jaume**  
2009 Vinsobres (Cru)  
„Altitude 420“ - 9,50  
Grenache 60%, Syrah 40%

**Château Gigondan**  
2010 Côtes-du-Rhône-Vill.- 10,90  
Grenache 50%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%

**Domaine la Lóyan**  
2012 Côtes-du-Rhône Tradition - 7,50  
Grenache 50%, Syrah 20%, Cinsault 20%,  
Carignan 10%

2011 Côtes-du-Rhône Villag. - 9,50  
Grenache 60%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%

2012 Lirac Tradition - 11,50  
Grenache 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 5%,  
Carignan 5%

2010 Lirac „Cuvée Marie“ - 21,50  
(135 Jahre alte Rebstöcke)  
Grenache 98%

2010 „Ancestrale“ - 21,50  
Grenache 98% (100 Jahre alte Rebstöcke)

**Languedoc**

**Chateau Larzac**  
2010 Pezenas - 10,90  
Grenache, Syrah

**Domaine de Cambis**  
2012 St. Chinian  
„Jardins Suspendus“ - 9,95  
Grenache 60%, Syrah 40%

**Domaine Piquemol**  
2010 Côtes-du-Roussillon Villages  
„Galatée“ - 16,50  
Grenache 75%

**SPANIEN**

**Campo de Borja Bodegas Borsao**

2013 Tinto Joven Selección - 5,75  
Grenache 85%, Tempranillo 10%, Syrah 5%

2011 Tinto Barrica Selección - 7,90  
Grenache 70%, Syrah 30%

2011 „Berola“ - 12,90  
Grenache 80%, Syrah 20%

2013 „Tres Picos“ - 13,90  
Garnacha 100%

**Montsant**

**Cellers de Capcanes**

2013 „Mas Picosa“ (Bio) - 7,50  
Garnacha 80%, Syrah 15%, Merlot 5%

2013 „Mas Donis“ - 6,90  
Garnacha 80%, Syrah 20%

2013 „Lasendal“ - 8,90  
Garnacha 85%, Syrah 15%

2012 „Mas Tortó“ - 21,50  
Garnacha 70%, Cabernet Sauvignon 10%,  
Syrah 10%, Merlot 10%

2011 „Cabrida“ - 31,50  
Garnacha 100%

**Reich der Garnacha:  
Bodega Borsao, Campo de Borja**

Die Garnacha hat ihre Heimat im ehemaligen Königreich Aragón, das im heutigen Spanien Autonome-Status genießt. In drei der vier Weinbaugebiete Aragóns ist Garnacha auch heute noch vorherrschende Rebsorte. Eines der interessantesten Weinbaugebiete Aragóns ist Campo de Borja, das im Westen am Fuß des Mancoyo-Gebirges mit seinen drei charakteristischen Gipfeln (Tres Picos) liegt, eines der mit 2313 m höchsten iberischen Gebirge. Campo de Borja profitiert von einem Kontinentalklima mit Winden vom Atlantik, geringen Niederschlägen (abgehalten vom Mancoyo) und der heißen Sonne des mediterranen Sommers. Zu den fünf Spitzenbetrieben der Region zählt auch die Bodega Borsao. Sie ging aus einer Genossenschaft hervor, vereinigte sich mit zwei weiteren und wandelte sich zu einem Weinunternehmen mit professioneller Führung und 620 Anteilseignern (statt Genossen). Die Professionalität ermöglichte die Qualitätsführerschaft bei Garnacha, bei günstigen Preisen. Auch Robert Parker liebt Borsao und überschüttet selbst einen Jungwein, Joven Selección, laufend mit rund 90 Punkten. Klar, die füllige, geschmeidige Rebsorte Garnacha/Grenache passt zum Stil des Weingurus. Sei's drum. Das Engagement bei Borsao für Garnacha ist herausragend, mittels weiterer Selektionsarbeit wird noch höhere Qualität angestrebt. Wie an der Rhône werden aber auch hier das Optimum der Rebsorte (100% Garnacha, wie bei Tres Picos) oder die Vermählungen mit Tannin- und Strukturgebender Syrah gesucht.

Unsere Selektion stammt ausnahmslos von Trauben aus Berglagen, obendrein von Weinen alter Rebstöcke. 900 von 1500 ha Rebanlagen der Bodega sind über 35 Jahre alt.

**2011 Tinto Barrica Selección - 7,90**

Aktuell ist dieser Wein unser Liebling: Grenacha (70%) ging hier eine Liaison mit Syrah ein. Die rote Frucht wurde differenziert, die Geschmeidigkeit um ein wenig Tannin und Kühle ergänzt. Ein kurzer drei monatiger Barriqueausbau (1. und 2.-Belegung) festigte die Struktur und lieferte zusätzliche Würze: Wunderbar gerundet mit Frucht, ausgewogen in Süße und Tannin, feine spanientypische Holzaromen.

In der Spitze konkurrieren bei Borsao inzwischen mehrere Weine. Seit Jahren ist „Tres Picos“ als reinsortiger Garnacha berühmt. Hier offenbart sich die säurearme Fülle der Rebsorte mit viel, fast überbordender, fast süßlicher Frucht (Brombeere, Pflaume), floralen Komponenten und einer Würzigkeit, die an Vanille und Leder erinnert. (Tannin-) Struktur gibt hier ein 5-monatiger Barriqueausbau in neuen französischen Holzfässern.

Eine neue Selektion namens „Berola“ bietet eine Alternative: Die Garnacha-Rebstöcke sind wie bei „Tres Picos“ ähnlich alt (35 bis 60 Jahre) stammen von ähnlich (600 bis 700 m) hohen Weinbergen. Aber Garnacha wird nun um Syrah ergänzt, alles einer verlängerten Barriquelagerung unterzogen (14 Monate). Heraus kommt ein Wein, der jünger, trockener und kühler wirkt bei ähnlicher Fruchtigkeit und einer Würze, die eher an Holz erinnert. Hier herrscht ein anderes Gleichgewicht.

