

DIVO | terroir

Revue Nr. 96
Oktober 2023
CHF 15.00



Eviva España

Kastilien-La Mancha,
Valencia und Katalonien

Editorial

Der weltweit bekannte Gassenhauer «Eviva España» ist nicht etwa, wie man meinen könnte, ein spanisches Lied, sondern ein belgisches Chanson von 1971. Die Originalversion des Lieds wurde in Flämisch getextet, erst 1973 auf Spanisch übersetzt und durch Manolo Escobar populär gemacht. Seither ist es quasi zur spanischen Nationalhymne geworden.

Gemäss den Statistiken des OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) von 2022, ist Spanien das Land mit der weltweit grössten Anbaufläche. Es liegt mit 955'000 Hektar vor Frankreich (812'000) und... China (785'000). Wenn man die Weinproduktion anschaut, sieht das Spitzentrio anders aus: Italien (49,8 Mio. hl), Frankreich (45,6) und Spanien (35,7).

In dieser Revue entführe ich Sie in drei der bedeutendsten Weinregionen Spaniens: Kastilien-La Mancha, Valencia und Katalonien. Das DIVO-Team hat bei dieser Gelegenheit die Bodegas Verum (La Mancha, Kastilien-La Mancha) besucht, ein Gut, dessen Weine erstmals in unserem Katalog 2022 aufgeführt sind, dann die Bodegas Los Frailes (Valencia), die mittlerweile zur DNA unseres Clubs gehören, und schliesslich eine schöne Neuheit des Clubs, den Clos Figueras, der im Priorat (Katalonien) Weine von aussergewöhnlicher Qualität produziert.

Bevor wir das Thema aufgreifen, packe ich die Gelegenheit beim Schopf und stelle Ihnen die fünf Hauptrebsorten Spaniens vor: Airén, Tempranillo, Bobal, Garnacha Tinta und Monastrell.

¡Salud! ●



— Dr. José Vouillamoz, stellvertretender Direktor von DIVO

Bodegas Verum,
Tomelloso, La Mancha.



Titelbild: *Der Triumph des Bacchus*, ein Bild des spanischen Malers Diego Velázquez (1599-1660), eines Vorfahren von María José und Miguel Velázquez der Bodegas Los Frailes (Seite 15).

Inhalt

Editorial	2
Spanische Rebsorten	4
Kastilien-La Mancha, die grösste Weinregion der Welt	7
Finca Sandoval, das Königreich der Rebsorte Bobal	8
Bodegas Verum, im Land von Don Quichotte	10
Valencia, die Heimat des Monastrell	14
Bodegas Los Frailes, eine der ältesten Kellereien Spaniens	15
Katalonien, ein buntes Terroirmosaik	19
Franck Massard, Sommelier und Winzer	20
Bodega Heretat Mont-Rubí, die Aromen des Sumoll	21
Clos Figueras, eine Perle im Priorat	22



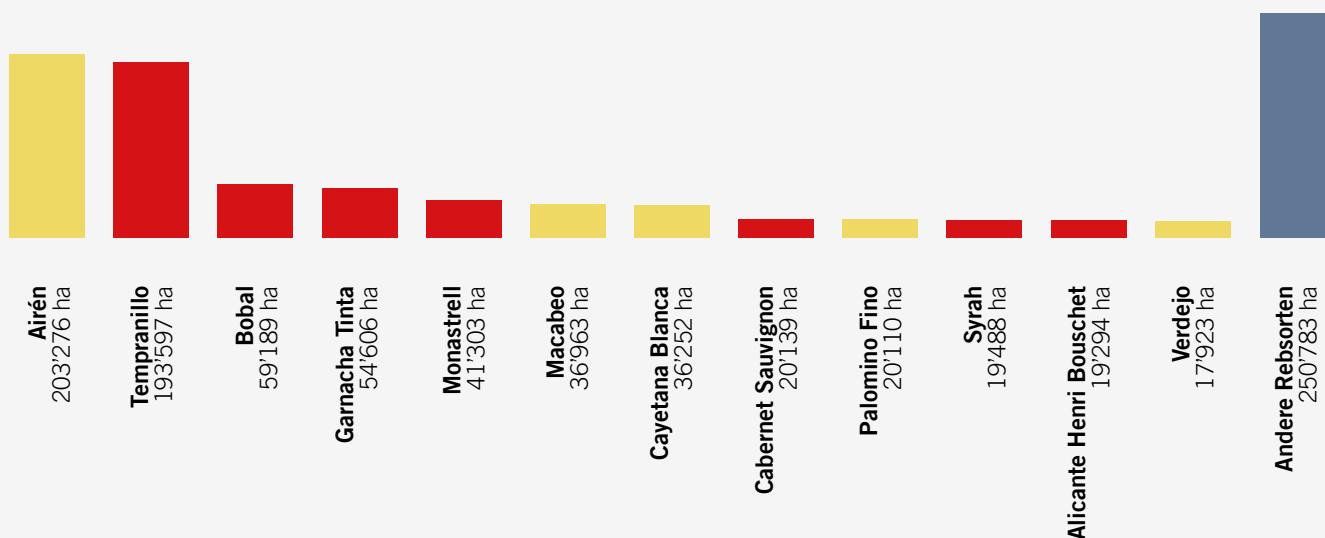
Die Weinregionen Spaniens
© Wine Folly

Spanische Rebsorten

Spanien ist ein wahres Eldorado für Ampelografen. Man findet hier mehr als 400 Rebsorten; die zwölf wichtigsten unter ihnen (siehe untenstehende Tabelle) bedecken eine Fläche von 722'140 Hektar, also drei Viertel der gesamten spanischen Rebfläche von 955'000 Hektar.

Von diesen zwölf Varietäten sind lediglich Cabernet Sauvignon und Syrah keine einheimischen Rebsorten. Nachfolgend eine detaillierte Beschreibung der fünf wichtigsten Rebsorten auf der Liste, die man auf den Seiten dieser Revue immer wieder antreffen wird:

Die 12 wichtigsten spanischen Rebsorten



Quelle: Kym Anderson & Signe Nelgen 2020. *Which winegrape varieties are grown where?* (Revised Edition). University of Adelaide Press.



1 Airén

Wichtigste Synonyme: Blancon (Zamora), Colgadera (Toro), Manchega (Albacete), Valdepenera Blanca (Ciudad Real).

Es mag überraschen, den Airén, eine uralte Rebsorte aus Kastilien-La Mancha in Zentralspanien (nicht zu verwechseln mit der Sorte Lairen aus Andalusien) an der Spitze der Liste zu finden. Dabei bedeckt diese Varietät nahezu einen Viertel der spanischen Rebfläche! Wie kommt es, dass diese fast unbekanntete Sorte derart weit verbreitet ist? Ganz einfach: Die Airén-Rebberge, in geringer Pflanzdichte bestockt, was die Mechanisierung erlaubt, dienen vor allem der Produktion von Branntwein (von den Engländern Brandy genannt), besonders in den trockenen Regionen von Kastilien-La Mancha. Es ist zweifellos die grosse Resistenz gegenüber der Trockenheit, welche das Interesse der Brandyproduzenten an der Sorte

geweckt hat, denn wenn die Erträge nicht gezügelt werden, ergibt Airén einen eher neutralen trockenen Weisswein, vergleichbar mit Ugni Blanc (offiziell Trebbiano Toscano genannt), der für die Herstellung von Cognac verwendet wird. Wenn die Erträge allerdings kontrolliert werden und die Reben ein gewisses Alter aufweisen, kann der Airén exzellente Weine ergeben, so etwa den Airén Las Tinadas Pie Franco der Bodegas Verum (siehe Seite 12).



2 Tempranillo

Wichtigste Synonyme: Aragonez (Alentejo, Portugal), Cencibel (Kastilien-La Mancha, Madrid, Aragón, Extremadura, Murcia), Tinta del País (Ribera del Duero, Kastilien-La Mancha), Tinta de Toro (Kastilien-La Mancha), Tinta Roriz (Douro, Portugal), Tinto Fino (Albacete in Kastilien-La Mancha, Madrid, Ribera del Duero, Extremadura), Ull de Llebre (Katalonien).

Der Tempranillo ist die berühmteste Rebsorte Spaniens – und er steht am Anfang zahlreicher grossartiger Weine aus dem ganzen Land. Sein Name stammt vom spanischen *temprano*, was frühreif bedeutet, denn er erreicht seine Reife vor den meisten anderen Rebsorten.

Dank DNA-Tests konnte man 2012 die natürlichen Eltern des Tempranillo identifizieren: Er ist demnach eine spontane Kreuzung zwischen Albillo Mayor und Benedicto. Der Albillo Mayor ist eine uralte, einheimische Sorte aus der Ribera del Duero, die etwa die wunderbare, bei DIVO erhältliche Cuvée Rudeles 23 Albillo Mayor Vinas Viejas ergibt, gekeltert aus Trauben von mehr als 100-jährigen Stöcken, die verstreut zwischen «normalen» Tempranillo-Parzellen wachsen. Über den Benedicto hingegen weiss man so gut wie nichts. Er ist eine sehr seltene Rotweinsorte, die fast aufgegeben wurde, die man aber hier und dort in der autonomen Gemeinschaft Aragón, in der Rioja und in Navarra findet. Folglich stammt der Tempranillo sehr wahrscheinlich aus der Zone Rioja und Navarra, wo man übrigens auch die grösste Biodiversität innerhalb der Sorte beobachtet. Zudem hat man in der Rioja 1988 eine Farbmutation entdeckt, den Tempranillo Blanco. Die Legende, gemäss welcher der Tempranillo von den Mönchen der Abtei Cîteaux im Burgund in Spanien eingeführt worden sein soll und damit sozusagen Verbindungen zum Pinot aufweisen würde, ist damit widerlegt.

Die aus Tempranillo gekelterten Weine weisen in der Regel weniger Alkohol auf als die aus Garnacha, Bobal und Monastrell. Ihre Säure ist ausgesprochen hoch, was ihnen ein grosses Alterungspotential verleiht. Sortentypisch sind Aromen von Himbeeren, Tabakblättern und Leder, allerdings werden sie oft vom Ausbau in amerikanischen Eichenfässern beeinflusst, welche in der Rioja und der Ribera del Duero omnipräsent sind.

Unter dem Namen Tinta Roriz spielt der Tempranillo übrigens auch eine dominierende Rolle in der Assemblage aller Portweine.



3 Bobal

Wichtigste Synonyme: Balau, Moravio, Tonto de Zurra.

Der Bobal, seit dem 15. Jahrhundert bekannt, wird vor allem in den Provinzen Valencia, Cuenca und Albacete in Zentralspanien kultiviert, besonders in den Appellationen Utiel-Requena und Manchuela spielt er eine Hauptrolle. Die Sorte ist sehr farbkraftig und ergibt Weine mit ausgeprägten Tanninen und einer kräftigen Säure. Man muss seine Wuchskraft zügeln, sonst neigt er zu exzessiven Erträgen und zu sehr rustikalen Tanninen. Das ist nicht der Fall bei der Finca Sandoval in der Manchuela, deren Reben oberhalb von 700 m wachsen und Weine von grosser Frische und mit sehr feinen Tanninen ergeben (siehe Seite 8-9).



4 Garnacha Tinta

Wichtigste Synonyme: Alicante (Spanien), Aragones (Madrid, Spanien), Cannonau (Sardinien), Grenache (Frankreich), Tocai Rosso (Veneto, Italien).

Die Garnacha Tinta, in Frankreich Grenache genannt, ist eine alte Rebsorte aus der Region von Aragón im Nordosten Spaniens. Wie ich mit meinen Koautorinnen im Referenzwerk *Wine Grapes* (Allen Lane, 2012) dargelegt habe, stammt sie nicht aus Sardinien, wie gewisse Italiener behaupteten. Letztere gingen davon aus, dass der Cannonau auf Sardinien entstanden und erst später in Spanien eingeführt worden sei. Dies aus mehreren Gründen:

- Sardinien war zwischen 1479 und 1720 eine spanische Kolonie.
- Farb- (Garnacha Blanca, Garnacha Roja) und Haarmutationen (Garnacha Pelluda) findet man in Spanien, nicht aber auf Sardinien.
- Die Biodiversität innerhalb der Sorte ist in Spanien sehr viel grösser; dort konnte man mehr als 500 Klone der Garnacha Tinta identifizieren, während es weniger als zehn Cannonau-Klone gibt. Wie für jedes Lebewesen gilt: Der Ort, an dem man die grösste genetische Vielfalt beobachtet, entspricht in der Regel dem Herkunftsort (Theorie des russischen Agronomen Vavilov, veröffentlicht 1926).

- Der Cannonau auf Sardinien weist keinerlei genetische Verbindung zu den anderen Rebsorten der Insel auf, während sich die Garnacha Tinta in Spanien in einem genetischen Pool bewegt, welcher auch andere spanische Sorten wie Verdejo, Alarije, Airén usw. umfasst.

Mit dem Klimawandel wird die Garnacha Tinta sicherlich immer häufiger angepflanzt, denn die Sorte verträgt ein heisses, trockenes Klima. In Spanien wird sie oft reinsortig vinifiziert. Man findet sie fast überall im Land, vor allem in ihrer Herkunftsregion Aragón sowie in Kastilien-La Mancha. Auch auf Sardinien wird die Sorte in der Regel reinsortig vinifiziert, unter dem Namen Cannonau di Sardegna. In Frankreich ist die Grenache im Süden sehr präsent, wo sie beispielsweise die Vins Doux Naturels von Banyuls, Maury und Rivesaltes ergibt oder den grössten Teil der Assemblagen von Châteauneuf-du-Pape ausmacht. In Australien wird die Grenache oft mit Syrah und Mourvèdre assembliert, so dass das Akronym GSM, das man oft auf Weinetiketten findet, berühmt geworden ist.

5 Monastrell



Wichtigste Synonyme: Garrut (Valencia und Tarragona, Spanien), Mataro (Katalonien in Spanien, Frankreich, Australien, USA), Mourvèdre (Frankreich).

Der Monastrell ist eine uralte spanische Rebsorte, ursprünglich vermutlich aus der Region von Valencia. Sein Name soll vom lateinischen *monasteriellu* (= Klösterchen) stammen, was suggeriert, dass es Mönche waren, welche die Sorte zuerst kultivierten. In Frankreich tauchte der Monastrell vermutlich im 16. Jahrhundert in der Provence erstmals auf, eingeführt aus der Stadt Sagunto in der Nähe von Valencia. Bis 1868 trug die Sorte den katalanischen Namen Morvedre, von dem das Synonym Mourvèdre abstammt. Im Roussillon nannte man sie Mataro, nach der alten Hafenstadt in der Nähe von Barcelona, von wo aus die Sorte eingeführt wurde. Dieser Name ist auch in Australien und Kalifornien gebräuchlich.

Genetisch gesehen sind die Eltern des Monastrell unbekannt, aber er steht dem Graciano nahe.

Der Monastrell ist eine sehr spätreifende Sorte und verlangt nach einem heissen Klima, um zu guter Reife zu gelangen. Trockenheit verträgt er allerdings schlecht, er benötigt Feuchtigkeit. Aus diesem Grund findet man ihn in der Regel an der Mittelmeerküste. In Spanien spielt der Monastrell eine sehr wichtige Rolle in den Regionen Murcia, Kastilien-La Mancha und Valencia. In Frankreich findet man ihn in der Assemblage des Châteauneuf-du-Pape (etwa in der prestigereichen, bei DIVO erhältlichen Cuvée Château de Beaucastel Hommage à Jacques Perrin, wo er den grössten Anteil einnimmt), zudem ergibt er grosse Weine in Bandol, in der Provence (Domaines Bunan und Domaine Tempier, beide bei DIVO). Man findet die Varietät auch in den USA und in Australien, in der berühmten Assemblage GSM, einem Akronym für Grenache-Syrah-Mourvèdre. ●



Kastilien-La Mancha, die grösste Weinregion der Welt



Im Zentrum und im Südosten des Landes gelegen, ist das nicht nur die grösste Weinregion Spaniens, sondern die grösste auf der ganzen Erde; sie repräsentiert 8% der weltweiten Weinproduktion. Berühmt geworden ist sie durch den Roman *Don Quichotte* von Miguel de Cervantes. Sie umfasst die Appellationen Almansa, Jumilla (teilweise), La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés und Valdepeñas. Die 464'000 Hektar Reben in Kastilien-La Mancha (nahezu die Hälfte der spanischen Rebfläche!) ergeben eine gigantische Menge von Brandy und billigem Offenwein, der konzentriert genug ist, um die Farbe von Weinen aus anderen Regionen – ob aus Spanien oder nicht – aufzupeppen. Mittlerweile findet man in der Region aber auch grosse Weine, etwa bei der Finca Sandoval in der Manchuela DO und bei den Bodegas Verum in der Appellation La Mancha (siehe weiter unten). ●

Don Quichotte trinkt in einer Herberge
Wein mit einem langen Strohhalm.
Valero Iriarte, ca. 1720, Prado-Museum,
Madrid.



Finca Sandoval, das Königreich der Rebsorte Bobal

Diese Kellerei ist der wahr- gewordene Traum von Victor de la Serna, einem spanischen Journalisten, spezialisiert auf Gastronomie, Wein, Wirtschaft und... Basketball! Zutiefst überzeugt vom Potential der Region Manchuela in der Produktion grosser Weine, gründete er 1998 die Finca Sandoval.

Dass DIVO seit fast 20 Jahren die Weine der Finca Sandoval vertreibt, ist der Académie Internationale du Vin (AIV) zu verdanken. Eine kleine Chronologie: Constant Bourquin hat DIVO 1936 gegründet und 1971 die AIV mitbegründet. Victor de la Serna Senior, ein enger Freund von Bourquin, amtierte zwischen 1975 und 1982 als Präsident der AIV. Als sein Sohn Victor Junior seinerseits Mitglied der AIV wurde, lernte er dort den ehemaligen DIVO-Direktor Christophe von Ritter kennen. Mittlerweile habe ich die Ehre, Mitglied im Rat der AIV zu sein – und so schliesst sich der Kreis.

Die 20 Hektar Reben der Finca Sandoval, kultiviert vom Winzer und Önologen Rafael Orozco, liegen auf kalkreichen Lehmböden in einer Höhe von 700 bis 1050 m, sodass sich die Weine eine grosse Frische bewahren. Nach einer vertieften pedoklimatischen Studie hat sich Victor bei neu angelegten Rebbergen vor allem für die autochthone Sorte Bobal entschieden, aber auch für Syrah. Die Syrah-Stöcke wurden direkt bezogen beim berühmten Château de Beaucastel, dank Jean-Pierre Perrin, dem aktuellen Präsidenten der AIV (wir kommen immer wieder darauf zurück). Victor de la Serna pflanzte auch die aus dem portugiesischen Douro stammende Touriga Nacional an, eine Premiere in der Region, sowie andere Varietäten wie Monastrell. Das Weingut wird seit seiner Gründung nach biologischen Regeln bewirtschaftet.

2022 hat Victor de la Serna seine Anteile an Investoren verkauft, welche das unermüdliche Streben nach allerhöchster Qualität auf der Finca Sandoval fortsetzen wollen, unter der Ägide des Önologen Javi Revert, der seit 2019 auf dem Gut arbeitet.



Victor de la Serna in seinen Rebbergen.

Alle Weine werden handwerklich produziert, im Keller, der in Ledaña Cuenca liegt, im Herzen der Manchuela, rund 150 km von Valencia entfernt. Nach einer Kaltmazeration folgt die Gärung mit eigenen Hefen und der Ausbau in französischen Eichenfässern, bevor der Wein ungeschönt und unfiltriert abgefüllt wird.

Die Weine bei DIVO

Salia

Diese Assemblage, gewachsen auf sandigen Lehmböden, ist aus Syrah (1998 gepflanzt), Bobal und Touriga Nacional zusammengesetzt, die Anteile variieren je nach Jahrgang. Bei der Gärung werden 30% ganze (nicht entrappte) Trauben verwendet, der Wein danach in 300-Liter-Fässern zehn Monate lang ausgebaut. Dieser Basiswein entpuppt sich als sicherer Wert, der wunderbar nach Früchten, Gewürzen und Oliven duftet und sich sehr zugänglich und trinkfreundlich zeigt.

Signo, Bobal

Dieser Wein besteht mehrheitlich aus Bobal (von 1939 gepflanzten Stöcken), vervollständigt durch eine kleine Menge Syrah. Zu 40% Ganztraubenmaischung, Ausbau in 500-Liter-Fudern während 18 Monaten. Ein reichhaltiger, konzentrierter Wein mit feinen Tanninen, der das Potential der Sorte Bobal aufzeigt, grosse Charakterweine zu erzeugen.

Finca Sandoval

Dieser Wein trägt nicht nur den Namen der Kellerei, er ist auch ihr Aushängeschild. Er wird mehrheitlich aus Syrah gekeltert (die Stöcke wurden vom Château de Beaucastel an der Rhône hierher verpflanzt), abgerundet durch Bobal und Monastrell. 30% Ganztraubenmaischung, Ausbau in 300-Liter-Fässern während 18 Monaten. Blind könnte man ihn für einen Syrah aus dem nördlichen Rhonetal halten.

Cuvée TNS

Wie es sein Name, ein Akronym, schon besagt, ist dieser Wein eine Assemblage aus Touriga Nacional (eine Rebsorte, die aus dem Norden Portugals stammt) und Syrah (die Stöcke kommen vom Château de Beaucastel), was völlig untypisch ist für die Appellation Manchuela. Der Wein wird elf Monate lang in 300-Liter-Fässern ausgebaut. Der Jahrgang 2004 wurde von Robert Parker, Wine Advocate, mit 96/100 Punkten bewertet. Das ist die höchste Note, die ein Stillwein aus Südspanien je erhalten hat.

La Rosa

Von der Zeitschrift Decanter auf die Liste der «zehn spanischen Weine, die man 2021 unbedingt probieren muss» gesetzt, wurde diese sehr rare Cuvée bisher nur in den Jahrgängen 2007, 2014 und 2019 produziert. Der 2007er und 2014er waren Selektionen des besten Syrahs, der Jahrgang 2019 dagegen stammt aus dem 1939 angelegten Rebberg Las Casilla de Don Tomás auf Böden mit kalkreichen Kieselsteinen. Er vereinigt ein halbes Dutzend Rebsorten, dominiert von Bobal und einer beträchtlichen Menge weisser Trauben. 30% Ganztraubenmaischung, Ausbau in 500-Liter-Fässern während 18 Monaten. Einer der grössten Weine der Manchuela, meiner Meinung nach vielleicht gar der grösste! ●



Bodegas Verum, im Land von Don Quichotte

In Tomelloso, im Zentrum der La Mancha, wo eine zahlreiche Schilder mit der Silhouette von Don Quichotte de la Mancha begegnen, scheint man in einem Ozean von Reben zu schwimmen. Der grösste Teil der Trauben ist für die Brandyherstellung bestimmt, die Sorte Airén ist omnipräsent. Lediglich eine Handvoll Kellereien setzt auf Qualitätsweine. Die Bodegas Verum gehören ohne jeden Zweifel dazu.

Eine glückliche Begegnung dank einer Rebsortenrarität

Kennengelernt habe ich die Bodegas Verum 2018 beim International Masters of Wine Symposium in Logroño in der Rioja. Mein Blick wurde von einer Etikette angezogen, auf welcher der Name Tinto Velasco prangte. Ich kannte diese sehr seltene Sorte aus der La Mancha zwar, wusste aber nicht, dass es eine Kellerei gibt, die sie reinsortig vinifiziert. Es ist ein fruchtiger, knackiger Wein von schöner Persönlichkeit. Der junge Önologe Elías López-Montero erklärte mir, dass dieser Wein das Resultat eines visionären Projekts namens ULTERIOR ist (siehe Seite 12). 2022 habe ich den Stand der Bodegas Verum an der Millésime Bio zusammen mit Walter Zambelli besucht. Dort schlossen wir Bekanntschaft mit Juan Carlos Ramirez, dem Verkaufsdirektor der Bodegas Verum. Las Tinadas Airén de Pie Franco machte uns neugierig, der Cencibel Selección Parcelas begeisterte uns, Las Tinadas Cencibel zog uns in seinen Bann. Der Entscheid war schnell gefällt: Einige Monate später nahmen wir die Bodegas Verum ins DIVO-Sortiment auf!

Vom Brandy bis zum «Grand Vin»

Juan Antonio López Ramírez, dessen Familientradition als Destillateur bis ins Jahr 1788 zurückreicht, gründet zusammen mit seiner Frau María Victoria Montero 1961 die Destillerie Altosa in Tomelloso. Dank rasantem Aufstieg stammen heute rund 15% der in Spanien produzierten Brandys aus der Altosa Alcoholes de Tomelloso SA! Trotzdem werden Sie nie eine Flasche dieses Brandys sehen, denn fast die gesamte Produktion wird offen an Bodegas aus der Region Jerez verkauft, zum Aufspritzen der Sherrys. Wie schon seine Vorfahren hat auch Juan Antonio López Ramírez parallel zum Brandy stets Industriewein erzeugt. Nach seinem unerwarteten Tod 1996 im Alter von nur 57 Jahren, übernimmt seine Witwe María Victoria die Leitung des Unternehmens, unterstützt von ihren Kindern María Belén, Juan Antonio und Pedro José,



Elías López Montero, eingerahmt von José Vouillamoz und Walter Zambelli, vor einer imposanten, 4500 Liter fassenden *tinaja* und zwei «kleinen» mit je 3000 Litern Fassungsvermögen.

und verzichtet fortan auf die Weinproduktion. Elías López Montero, damals erst 17-jährig, ist noch zu jung, um mitentscheiden zu können. Einige Jahre später erlangt er in Madrid sein Diplom als Önologe und verdient sich danach seine Sporen ab, in der Rioja, der Ribera del Duero und in Südafrika. Als er 2005 ins Unternehmen zurückkehrt, beschliesst die Familie auf sein Drängen hin, die Bodegas Verum zu gründen, mit dem Ziel, Qualitätsweine zu keltern. Und zwar aus den Trauben der besten Reben (das lateinische *verum* bedeutet «wahr»; die Familie meint damit die Wahrheit des Terroirs). Von den 250 Hektar Reben der Familie werden 45 für die Bodegas Verum ausgewählt. Elías, der Benjamin der Familie, will an die jahrhundertealte Weintradition der Region anknüpfen und macht sich auf die Suche nach *tinajas* (siehe Seite 12), um seine Weine zu verfeinern.

Verum Symphonic Orchestra

Die Bodegas Verum sind sehr kunstaffin und unterstützen als Sponsoren ein kulturelles Projekt, das aus Musikern der La Mancha, die keine anderen Engagements hatten, ein Symphonieorchester bildete. Dieses Orchester ist rasch zu einem der berühmtesten ganz Spaniens aufgestiegen. Die Kellerei unterstützt auch weitere kulturelle Projekte rund um Fotografie, Malerei, Literatur oder Bildhauerei.

Elías Lopéz Montero, ein vor Ideen sprühender Önologe

Elías ist ein jovialer Mann, enthusiastisch und stets vor Ideen sprühend. Seit 2016 leitet er ein Vinifikationsprojekt in Patagonien, im Süden Argentiniens, seit 2021 experimentiert er im Itata-Tal in Chile. Zum Spass produziert er zusammen mit seinen Freunden von der Kellerei Eguren Ugarte auch eine Garnacha Tinta in der Rioja, und zwar aus Trauben von hundertjährigen, in Höhenlagen gepflanzten Stöcken, die einen Wein von seltener Eleganz ergeben (auf dem Gut Bodegas Verum degustiert).

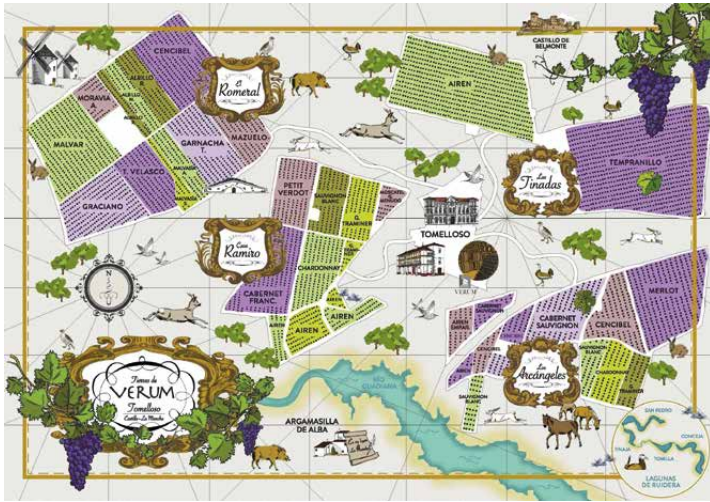
Erst kürzlich ist Elías eine Zusammenarbeit mit einem lokalen Start-up eingegangen, das ein revolutionäres Verfahren zum Rezyklieren von CO₂ erfunden hat. Bisher sind noch keinerlei Details durchgesickert...

Zusammen mit seiner Verlobten Nuria hat Elías im Herzen von Tomelloso eine Weinbar eröffnet. Am Abend, als er uns zusammen mit Ikumi Harada, einer japanischen Beraterin und Expertin für spanische Weine, dorthin führt, ist die Bar brechend voll. Scharen von Leuten drängen sich vor der Tür, um der Lesung von Gedichten und Poetry Slam zu lauschen, einer Mischung der Genres, die das Interesse der Familie Lopéz Montero für die lokale Kultur unterstreicht.



Die Lage Las Tinadas, bestockt mit wurzelechten Reben.

Die *tinajas*, traditionelle Terracotta-Krüge



Eine Karte des Projekts ULTERIOR mit Details zu den Versuchspartellen, auf denen der Klimawandel und seine Auswirkungen auf den Weinbau untersucht wird.

Allzu oft werden sie fälschlicherweise «Amphoren» genannt, dabei sind die *tinajas* riesige Lehmkrüge aus gebrannter Erde, früher Tradition und weit verbreitet, doch heute in Spanien sehr selten geworden. Die spanischen *tinajas* ähneln den *pithos* des antiken Griechenlands und den *dolia* der römischen Epoche. All diese Behälter wurden für die Vinifikation verwendet, während der Begriff «Amphore» ein kleines, mit zwei Henkeln versehenes Gefäss bezeichnet, in welchem Wein oder Olivenöl transportiert wurde. Man findet noch heute unterschiedliche Grössen und Formen dieser Terracotta-Krüge in verschiedenen Ländern mit mehrtausendjähriger Tradition, etwa in Portugal (*talha*), Italien (*giare*), Georgien (*qvevri*) und Armenien (*karas*). Gärung und Ausbau eines Weins in *tinajas* garantiert für die Reintönigkeit der Aromen, ohne die «Schminke», die allzu oft durch neue Eichenbarriques verursacht wird. Vor allem aber verleiht Terracotta dem Wein eine kreidige Textur, denn ihre Porosität erlaubt eine stetige Mikrooxygenation des Weins.

Seit einigen Jahren ist Elías auf der Suche nach aufgegebenen Weinkellern (davon gibt es viele in der Mancha), die ihm einige *tinajas* verkaufen könnten. Am Tag unseres Besuchs im Mai 2023 zeigte er uns voller Stolz seine neuste Erwerbung: ein schönes Stück von 4500 Litern Inhalt, mit grösster Vorsicht in den riesigen, 8000 m² grossen und 8 m hohen unterirdischen Keller transportiert, der zahlreiche Barriques mit Brandy beherbergt.

Das Projekt ULTERIOR

Das Projekt ULTERIOR wurde 2009 lanciert, mit dem Ziel, die alten Rebsorten der Mancha wiederzubeleben und sie mit Sorten aus anderen Regionen zu ergänzen, um die Zukunft angesichts des Klimawandels vorzubereiten. Gestützt auf die Arbeiten des IVICAM (Institut für Reben und Wein von Kastilien-La Mancha), hat Elías Lopéz Montero kleine Versuchspartellen angelegt, um das Verhalten der diversen Sorten zu studieren. Unter diesen alten und neu in der Appellation eingeführten Sorten hat DIVO drei ausgewählt:

- Albillo Real, Weissweinsorte aus der Region von Valladolid im nördlichen Zentralspanien, ergänzt durch die alte Rotweinsorte Moravia Agria aus Kastilien-La Mancha (Zentralspanien). Letztere weist eine hohe Säure auf (*agria* = sauer). Die Assemblage wird als Orangewein vinifiziert. Wein: Ulterior Naranja.
- Tinto Velasco, eine alte Rotweinsorte aus Kastilien-La Mancha. Wein: Ulterior Tinto Velasco Parcela N°10, übrigens weltweit der einzige reinsortige Tinto Velasco.
- Graciano, eine rote Sorte, die in der Rioja und in Navarra (im Nordosten Spaniens) weit verbreitet ist und nun erstmals in die Mancha eingeführt wurde. Wein: Ulterior Graciano Parcela N°17.

Lassen Sie sich von diesen einzigartigen Weinen in Versuchung führen und unterstützen Sie auf diese Weise dieses originelle Projekt!





Die Weine bei DIVO

Las Tinadas Airén de Pie Franco

Diese Cuvée wird aus den besten Airén-Trauben der Parzelle Las Tinadas gekeltert. Der Rebberg auf einer Höhe von 700 m wurde 1950 von Elías Lopéz Monteros Grossvater mit wurzelechten Reben bestockt. Der Wein beweist, dass diese oft geringgeschätzte, für den Brandy gebrauchte Sorte (siehe Seite 4) grosse Terroirweine ergeben kann. Die Ernsthaftigkeit dieses Weins stammt auch von seinem viermonatigen Ausbau in *tinajas* von 4500 Litern.

Cencibel Selección Parcelas par DIVO

Als ich diese Selektion von alten Cencibel-Stöcken (Tempranillo) meinem Kollegen Walter Zambelli, der seit 29 Jahren bei DIVO arbeitet, zu verkosten gab, meinte er, das sei einer der besten jungen (*joven*) Tempranillos, die er je degustiert habe. Dieser Charakterwein mit unglaublichem Preis-Qualitätsverhältnis ist in der Tat unwiderstehlich. Seit dem Jahrgang 2020 wird diese Selektion ausdrücklich für (= *par* auf Spanisch) DIVO gemacht. Der Wein reift drei Monate lang in einjährigen französischen Barriques und danach acht Monate in *tinajas* von 3000 und 4500 Litern.

Las Tinadas Cencibel

Las Tinadas ist eine alte Parzelle auf 720 m Höhe, dem höchsten Punkt des Weinguts, von Elías Lopéz Monteros Grossvater bestockt mit wurzelechten Reben der Sorten Airén (1950) und Cencibel alias Tempranillo (1958). Elías erinnert

sich daran, dass seine Grossmutter Victoria in seiner Kindheit in der Lage war, die Cencibel-Trauben aus der Lage Las Tinadas von denen aus anderen Parzellen zu unterscheiden. Das liegt vermutlich daran, dass dieser kalkhaltige, von Steinen übersäte Boden, der an die Rebberge von Châteauneuf-du-Pape erinnert, ein einzigartiges Terroir in der Region ist, in der Höhe gelegen, mit kalten Nächten und wenig Niederschlag (250 mm/Jahr).

Bis 2005 wurden die Trauben der Parzelle Las Tinadas offen an Kooperativen verkauft. Elías hat nie vergessen, was ihm seine Grossmutter einst sagte, und so beschloss er 2016, den Wein aus dieser Parzelle separat zu vinifizieren, obwohl seine Brüder und Schwestern sich anfangs skeptisch zeigten. Die Trauben wurden in 400-Liter-Fässern vergoren und danach zwölf Monate lang mit wöchentlicher *Bâtonnage* in 4500-Liter-*tinajas* ausgebaut. Doch, o je, nach dem Abfüllen zeigte sich der Wein komplett verschlossen und mit eher harten Tanninen. Unwillig musste Elías seinen Geschwistern Recht geben. Bitter enttäuscht liess er die paar Tausend Flaschen in einer Ecke des Kellers liegen und beschloss, den Wein in den Jahrgängen 2017, 2018 und 2019 nicht zu produzieren. Doch siehe da: Nach 36 Monaten in der Flasche präsentierte sich der Las Tinadas Cencibel vollkommen verwandelt! Er hatte bezaubernde Aromen von Garrigue und Unterholz entwickelt, die Tannine waren verschmolzen, die Struktur seidig geworden, der Wein saftig und langanhaltend. Elías war der Coup gelungen! Zu unserer allergrössten Freude hat er diesen 2016er verspätet doch noch kommerzialisiert – ein Wein, der bei den DIVO-Mitgliedern auf Anhieb grössten Erfolg feierte. Und seit dem Jahrgang 2020 wird er wieder produziert. Dieser 2020er, auf dem Weingut verkostet, zeigt sich komplex und faszinierend. Er ist noch «im Werden» und wird frühestens 2024 erhältlich sein. ●

Die Versuchspartellen
des Projekts ULTERIOR
aus der Luft gesehen.

Valencia, die Heimat des Monastrell

Die autonome Valencianische Gemeinschaft liegt im äussersten Osten der iberischen Halbinsel, an einer über 500 Kilometer langen Küste. Mit seinen kurzen, kalten Wintern und seinen heissen, trockenen Sommern ist Valencia ein perfektes Beispiel für mediterranes Klima. Der grösste Teil der Weinproduktion von Valencia verteilt sich auf folgende Appellationen: DO Alicante, DO Utiel-Requena und DO Valencia. In der Letztgenannten vollbringen die Bodegas Los Frailes wahre Wunder. ●



Bodegas Los Frailes, eine der ältesten Kellereien Spaniens

Nachdem wir an der Weinmesse FENAVIN in Ciudad Real Spanien «virtuell» durchstreift haben, werden Walter Zambelli und ich herzlich im historischen Gebäude der Casa Los Frailes empfangen, und zwar von Maria José Velázquez und ihrem Bruder Miguel, direkten Nachfahren des berühmten Malers Diego Velázquez (1599-1660). Inmitten der ehrwürdigen Mauern, umgeben von alten Bildern (leider keines von Diego Velázquez...) und antiken Möbeln mit altmodischem Charme, bekommt man das Gefühl, Teil der Geschichte zu sein.

Nicht ohne Grund: Das Weingut Los Frailes gehört zu den fünf ältesten Bodegas ganz Spaniens, neben Codorníu (Katalonien), Góngora (Andalusien), Alvear (Andalusien) und El Grifo (Lanzarote). Sein Name stammt von den Jesuitenmönchen, die hier Weinbau betrieben, bis sie von König Carlos 1767 aus Spanien vertrieben wurden. Im Jahr 1771 konnte ein Vorfahr der Velázquez das Anwesen ersteigern. Die folgenden Generationen vergaben das Gut immer in Pacht und verkauften den Wein, den sie dafür erhielten, offen. Ab 1996 erlebte die Domäne dank Carlos Velázquez, Maria José und Miguels Papa, eine wahre Renaissance. Er gab seine Apotheke auf und beschloss, seinen eigenen Wein zu vinifizieren und in Flaschen abzufüllen. Von Anfang an setzte er auf Bioweinbau (zertifiziert 2004) und wurde damit zum Pionier in seiner Region.

Die Kellerei liegt im Els-Alforins-Tal, auf 650 m Höhe. Dank einem Korridor, welcher das Tal mit dem 60 Kilometer entfernten Mittelmeer verbindet, profitiert es von einem kühleren Klima als die benachbarten Regionen Jumilla, Yecla und Alicante. Bei unserem Besuch im Mai konnten wir abends gut einen Wollpullover tragen.

Auf den 130 Hektar Reben des Gutes wächst natürlich die autochthone Rebsorte Monastrell, kultiviert werden aber auch Tempranillo und Garnacha, aus den Nachbarregionen importiert, und französische Sorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah und Marselan, eine INRA-Kreuzung zwischen Grenache und Cabernet Sauvignon. Seit 2018 ist das ganze Gut biodynamisch zertifiziert.

Maria José repräsentiert stolz die 13. Generation der Familie Velázquez in der Leitung der Domäne. Sie ist zuständig für die Rebberge und die Vinifikation, während sich Miguel, der in die Fußstapfen seines Vaters getreten ist, um die Administration kümmert und gleichzeitig die Familienapotheke in Valencia weiterführt.

Luftaufnahme der Casa
de Los Frailes.



Die Weine bei DIVO

Blanc de Trilogía

Diese Trilogie in Weiss ist eine Assemblage aus der Lage «La Era» in 650 m Höhe, unterteilt in drei Parzellen, jede davon mit einer Rebsorte bestockt: 60% Sauvignon Blanc, 20% Muscat und 20% Verdil, eine fast vergessene alte lokale Rebsorte. Der Boden ist sehr kalkreich, die Wurzeln der Rebstöcke wachsen weit in die Tiefe. So sind die Reben selbst in sehr trockenen Jahren nicht gestresst. Der Sauvignon Blanc wird sechs Monate lang in 500-Liter-Fässern ausgebaut, die beiden anderen Sorten im Inoxstahltank.

Naturel

Dieser handwerklich produzierte Wein, hergestellt wie seinerzeit vor Jahrhunderten von den Jesuiten, trägt seinen Namen sehr zu Recht, denn man kann ihn gut und gern als «Naturwein» bezeichnen. Er besteht zu 100% aus Monastrell, dessen Trauben in offenen Betonbehältern mit den Füßen eingemaischt werden. Er vergärt mit den eigenen Hefen und wird danach in traditionellen Betontanks ausgebaut, ohne den Zusatz von Schwefel während des ganzen Prozesses, bis zum Abfüllen in Flaschen.

Bilogía

Die Etikette dieser Assemblage zeigt ein Foto der Familie Velázquez, 1907 auf dem Gut aufgenommen. Komponiert wird die Cuvée aus Monastrell (50%) von der Parzelle «La Encina» mit eisenhaltigem Kalkboden und aus Syrah (50%) von der Parzelle «Via Augusta» mit Rendzina-Boden. In Betontanks (Monastrell) und Barriques (Syrah) ausgebaut, präsentiert sich dieser Wein reif, reichhaltig und sehr fruchtig.

Trilogía

Diese Trilogie hat sich seit ihrer Lancierung 2004 von allen anderen Weinen aus dem Südosten Spaniens abgehoben, dank ihrer Frische, ihrer Struktur und ihrer Finesse. Gewachsen in den Parzellen «Casas de los aperos», «La parada» und «Casa Tortosa» auf sehr kalkreichen Böden, kombiniert der Wein den Elan des Monastrell (40%) mit der Struktur und der Frische des Cabernet Sauvignon (40%) und der Frucht des Tempranillo (20%). Die Jungweine werden getrennt nach Sorten zwölf Monate lang ausgebaut: Cabernet Sauvignon und Tempranillo in neuen und einjährigen französischen 225-Liter-Barriques, der Monastrell in 500-Liter Fässern.

La danza de la Moma

Diese seit 2006 produzierte Cuvée räumt der Sorte Marselan (80%) den Ehrenplatz ein; sie wurde 1961 am INRA von Montpellier aus Garnacha und Cabernet Sauvignon gekreuzt. Die Rebsorte, 2002 als Premiere in der Region angepflanzt, ist kaum sensibel auf Rebkrankheiten und verlangt folglich weniger Pflanzenschutzmassnahmen. Dafür reagiert sie sehr sensibel auf Trockenheit und verlangt eine gute Bewässerung. Assembliert mit Monastrell von alten Reben, ergibt sie hier einen konzentrierten Wein mit grosser Tanninstruktur. Die Jungweine werden 15 Monate separat ausgebaut, der Marselan in teilweise neuen Barriques, der Monastrell in 500-Liter-Fässern.

Dolomitas

Dieser reinsortige Monastrell wird «à l'ancienne» vinifiziert, wie zur Zeit der Jesuiten. Das heisst: Die Trauben werden in offenen Zementbehältern mit den Füßen eingemaischt, mit eigenen Hefen vergoren und zehn Monate in «la bodega fonda» ausgebaut, einem unterirdischen historischen Keller mit in der Erde vergrabenen *dolias* (siehe Seite 12, «Die *tinajas*, traditionelle Terracotta-Krüge»).



Caliza

Dieser reinsortige Wein aus der Parzelle «La parada de todos» stammt von sehr kargen, kalkreichen Rendzina-Böden, auf denen der Monastrell sein ganzes aromatisches Potential entfalten kann und eine unglaubliche Frische bewahrt. Vinifiziert wird er nach alter Tradition wie der Dolomitas.

1771

Der Name dieses Weins versteht sich als Hinweis auf das Jahr, in dem die Familie das Weingut erwerben konnte. Vorher hatte es den Jesuiten gehört, die von König Carlos III. von Spanien enteignet worden waren. Dieser reinsortige Monastrell stammt von alten Reben, die auf sehr kargen Kalkböden in 650 m Höhe wachsen. Ausgebaut wird er zwölf Monate lang in 700-Liter-Fässern aus französischer Eiche.



Grosse Vertikaldegustation der Weine 1771, La danza della Moma und Trilogia.

Vertikaldegustation von Trilogia, La danza della Moma und 1771

Bei unserem Besuch haben uns Maria José und Miguel liebenswürdigerweise eine wunderbare Vertikaldegustation ihrer drei alterungsfähigsten Weine vorbereitet (von José Vouillamoz nach dem 100-Punkte-Schema bewertet).

Trilogia

Monastrell (40 %), Cabernet Sauvignon (40 %), Tempranillo (20 %).

2004 92

Der zweite Jahrgang dieser Assemblage. Schöne Aromen von Cassis, altem Leder, Weichseln und Rauch. Der Gaumen ist ausladend, die Tannine verschmolzen, griffig und knackig – ein Wein von schöner Energie.

2008 93

Sehr fruchtig, mit Noten von Kreide. Runder, geschmeidiger Gaumen, das

Finale endet auf frischen Feigen. Ein Wein, der noch sehr viel Leben in sich hat!

2015 89

Grosse, fast zu grosse Reife der Frucht, geprägt von Kreidenoten. Die Tannine sind dicht und noch nicht ganz verschmolzen, das Holz dominiert den Gaumen, der im Abgang etwas austrocknend wirkt. Noch einige Jahre warten.

2016 90

In der Nase sehr diskret, nicht wirklich fruchtig, aber wie stets mit den charakteristischen Kreidenoten des Terroirs von Los Frailes. Im Gaumen geschmeidig und saftig, aber im Finale noch etwas vom Holz geprägt. Weiter im Keller lassen.

2017 88

In diesem kalten und feuchten Jahrgang hat der Cabernet Sauvignon nicht seine optimale Reife erlangt, ganz

im Gegensatz zum Monastrell. Man erkennt Noten von Pfingstrosen und Veilchen. Die Tannine sind knackig und eine Spur rustikal, im Finale wirken sie etwas austrocknend.

2018 94

In diesem heissen Jahrgang präsentiert sich die schöne Nase floral, mit Aromen von Rosen, Veilchen, Lilien und Marzipan. Der Wein zeigt sich im Gaumen rund, kraftvoll, mit feinen Tanninen. Schöne Reife der Trauben.

2019 94

Noten von Pfingstrosen und frischen Feigen. Die Tannine sind seidig, getragen von einer Säure, die den Wein saftig macht. Sehr frisch und dicht.

La danza della Moma

Marselan (80%), Monastrell (20%).

2006 86

Das ist der erste echte Jahrgang des 2002 gepflanzten Marselan. Die Nase enthüllt Tertiäraromen von altem Leder und einige Fruchtnoten. Der Gaumen ist reichhaltig, mit runden Tanninen, eingehüllt von einem etwas ermüdenden Restzucker. Dieser Wein hat seinen Höhepunkt überschritten...

2008 91

Noch sehr fruchtig, mit Feigenaromen und Noten von Schokoladesplittern. Der Gaumen ist füllig und grosszügig. Das Finale bietet schöne, an Schokolade erinnernde Bitternoten.

2010 86

Etwas verschlossen, mit Noten von Splintholz, wegen des grösseren Neuholzanteils für den Marselan. In diesem sehr trockenen Jahrgang hat der Marselan gelitten, die Tannine sind etwas hart, das Holz prägt den Wein zu sehr.

2012 93

In diesem heissen Jahrgang spürt man die schöne Reife des Marselan, mit Noten von Tulpen und schwarzer Schokolade. Der Gaumen ist ausladend, die Tannine sind fein. Im Finale Akzente von Kakao, wie sie charakteristisch sind für den Marselan.

2015 92

Noch etwas verschlossen, nach Belüftung Noten von Kreide und Kirschen. Der Gaumen ist reichhaltig, die Tannine sind noch sehr präsent. Das Finale ist geprägt von schönen Bitternoten, die den Wein bekömmlich machen. Noch lagern.

2020 94

Explosive, komplexe Nase, mit Aromen vom Brombeeren, Schokolade, Kreide, Lakritze und Olivenpaste. In diesem heissen Jahrgang präsentiert sich der Gaumen dicht und reichhaltig, mit einer grossen Tanninmenge, die noch mit dem Wein verschmelzen muss. Ein Wein mit viel Potential, der nach einem Steak ruft...

1771

Monastrell (100%)

2012 89

Floral und krepidig, mit Noten von Rauch und getrockneten Feigen. Im Gaumen sehr geschmeidig und mit gut verschmolzenen Tanninen, allerdings mangelt es ihm ein wenig an Struktur. Zudem weist er eine leichte Süsse auf.

2013 93

Schwarze Kirschen, Kreide, getrocknete Rosen. Sehr schöne Tanninstruktur, saftig und langanhaltend.

2014 89

Etwas verhalten und diskret, wegen des sehr regnerischen, eher kühlen Jahrgangs mit einer vergleichsweise leichten Struktur, die Maria José als «atlantisch» qualifiziert. Die Tannine sind dicht, der Ausbau ist immer noch spürbar.



Miguel Velázquez, José Vouillamoz, Walter Zambelli und Maria José Velázquez in der *bodega fonda*, dem traditionellen Keller, in dem die *dolias* vergraben sind.

2015 93

Maria José bezeichnet diesen heissen und trockenen Jahrgang als «mediterran». Noten von Brombeeren, Kirschen und Kreide. Der Gaumen ist ausladend und gut strukturiert, das Finale saftig und getragen von einer an Lakritze erinnernden Bitternote.

2016 92

Etwas verhalten und diskret, wegen des sehr regnerischen, eher kühlen Jahrgangs mit einer vergleichsweise leichten Struktur, die Maria José als «atlantisch» qualifiziert. Die Tannine sind dicht, der Ausbau ist immer noch spürbar.

2017 94

Intensive Aromen von Baccararosen, Kreide und schwarzen Kirschen. In diesem «mediterranen» Jahrgang par excellence, besitzt dieser Wein sehr runde, feine und samtig weiche Tannine. Er ist saftig, sein Finale von schwarzen Kirschen und Schokolade geprägt.

2020 95

In diesem sehr heissen Jahrgang bietet der Wein in der Nase Aromen von Kirschen, Veilchen, Kreide und Rosen. Der Gaumen ist rund, die Tannine glatt und kräftig, das Finale langanhaltend auf Noten von Erdbeeren und Kirschen.

NB: 2018 und 2019 wurden nicht produziert.

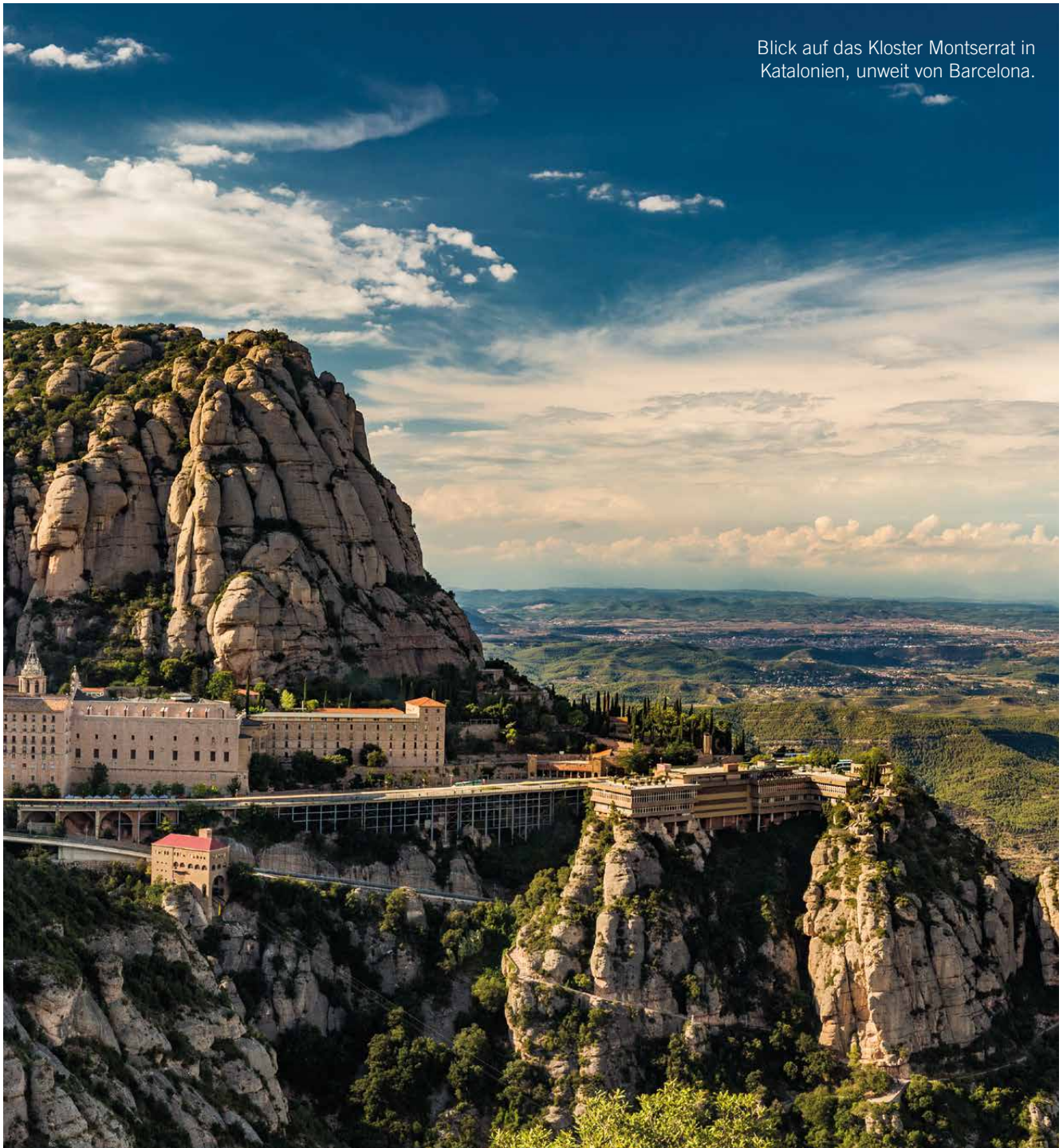
Zusammenfassung

Bei allen drei Weinen sind die jüngsten Jahrgänge die interessantesten. Die maximale Lagerdauer dürfte also bei etwa zehn Jahren liegen. Die Cuvée Trilogia ist ein «Önologenwein», hängt doch ihre Qualität von der Assemblage ab. La danza della Moma wird von Marselan dominiert, der unter der Klimaerwärmung leidet und viel Wasser verlangt. 1771 ist ein echter Terroirwein. Der rote Faden bei allen drei Weinen sind die Kreidenoten, die so typisch sind für die ungemein kalkreichen Terroirs im Els-Alforins-Tal. ●

Katalonien, ein buntes Terroirmosaik

Katalonien mit seiner Hauptstadt Barcelona liegt im Nordosten Spaniens und wird im Osten vom Mittelmeer und im Norden von den Pyrenäen begrenzt. Diese beiden Extreme sind verantwortlich für die sehr unterschiedlichen Klimazonen in den verschiedenen Teilen Kataloniens. Das überträgt sich

selbstverständlich auf die entsprechend sehr vielfältigen Weinprofile. Katalonien zählt zwölf Appellationen, darunter Conca de Barberà, Costers del Segre, Montsant, Penedès und Priorat. ●



Blick auf das Kloster Montserrat in Katalonien, unweit von Barcelona.

Franck Massard, Sommelier und Winzer

Franck Massard, gebürtiger Franzose, der 1996 zum besten Sommelier Grossbritanniens gewählt wurde, konnte 2004 seinen Traum realisieren. Damals kaufte er Land im Priorat, auf dem er seinen ersten eigenen Wein produzierte, auf den Namen Huellas («Spuren» oder «Handabdrücke») getauft. Eric Duret, ebenfalls gebürtiger Franzose und 1998 zum besten Sommelier Europas erkoren, selektionierte ab 2010 die Weine für DIVO. Die beiden Spitzendegustatoren lernten sich bei einem internationalen Wettbewerb für Sommeliers kennen, und so lag es nahe, dass Eric Duret die Weine seines Kollegen im Club DIVO aufnahm.

Franck Massard hat sich die Dienste eines anderen Franzosen gesichert, des brillanten Önologen Dominique Roujou de Boubée, der seinen Doktor in Ampelographie und Önologie an der Universität von Bordeaux erworben hatte. Nachdem er mehrere Jahrgänge im Priorat produziert hatte, wollte Franck auch andere spanische Weinregionen erkunden. Stets unterstützt von Dominique Roujou de Boubée, gründete er die Gesellschaft Epicure Wines, die es sich zum Ziel gesetzt hat, die besten Terroirs aufzuspüren und sie in authentischen und zugleich erschwinglichen Weinen auszudrücken.

Die Weine bei DIVO

El Mago

Dieser mehrheitlich aus Grenache komponierte «Magier» ist ein echter Wein gegen den Durst. Produziert wird er in der DO Terra Alta von der Familie Mesies, sprich von Salvador und seinen beiden Schwestern Jessica und Alba, die im Weiler Vilalba dels Arcs leben und arbeiten. Die Hälfte der Ernte ist für sie, die andere für Franck, der die Trauben direkt am Stock auswählt und den Wein sechs Monate lang in zu 30% gebrauchten Barriques ausbaut. Der Name El Mago, «Zauberer» auf Spanisch, ist eine Hommage an Franck Massards Kinder **Maya** und **Hugo**, welche die Etikette gestaltet haben.

El Brindis

Diese Assemblage aus Mazuelo (60%) und Garnacha Tinta (40%) stammt von Rebbergen in Höhenlagen, die in Harmonie mit dem lokalen Ökosystem in der Appellation Montsant DO kultiviert werden. Im Vergleich mit dem benachbarten Priorat begeistert sie durch ihr exzellentes Preis-Qualitätsverhältnis.

Bellesa Perfecta?

Perfekte Schönheit? Allerdings! Diese Assemblage aus Grenache und Carignan aus der berühmten Appellation Priorat DOC, mehrheitlich in Inoxstahltanks ausgebaut, ist ein sehr harmonischer Wein, der ausnahmslos allen gefällt. ●



Bodega Heretat Mont-Rubí, die Aromen des Sumoll

2001 war die Bodega Heretat Mont-Rubí die erste Kellerei der Welt, die einen rensortigen Sumoll kommerzialisierte, eine fast vergessene katalanische Rebsorte, die einst weit verbreitet war im Penedès. 1984 im Avellà-Tal von der Familie Peris gegründet, konzentrierte sich Mont-Rubí mit ihren 40 Hektar Reben anfänglich auf die Produktion von Cava. Im Wunsch, trockene Stillweine aus einheimischen Sorten zu produzieren, erwarb die Familie eine alte, mit Sumoll-Stöcken bewachsene Parzelle, welche die Hegemonie des Cava (hauptsächlich aus den weissen Sorten Macabeu, Parellada und Xarel·lo produziert) in der Region überlebt hatte. Das war die Geburt des Projekts Gaintus, das die Rehabilitierung des Sumoll zum Ziel hatte. Einige Jahre später zeigte der DNA-Test, dass der Sumoll ursprünglich gar nicht aus dem Penedès stammt: Er ist nämlich identisch mit dem Vijariego Negra (oder Negro), den man in Andalusien und auf den Kanarischen Inseln, vor allem auf Teneriffa, findet. Der weisse Sumoll ist übrigens keine Farbvariation, sondern eine eigene Rebsorte. Der rote Sumoll ist eine sehr delikate, schwierig zu vinifizierende Rebsorte. Doch Mont-Rubí hat schnell gelernt, ihn zu zähmen. Der Gaintus offenbart das ganze Potential dieser alten Rebsorte mit ausgeprägter Persönlichkeit.

Die Weine bei DIVO

Durona Tinto

Diese Assemblage von alten Rebstöcken, gepflanzt zwischen 1955 und 1959 auf kalkreichen Lehmböden, besteht aus Sumoll (50%), Mazuelo (25%) und Garnacha Tinta (25%). Dieses schöne mediterrane Trio ist eine sanfte Einführung in die Welt der Rebsorte Sumoll.

Gaintus Radical

Ein rensortiger Sumoll, den es zu entdecken gilt! Eine einzigartige Persönlichkeit, ein offener Wein ohne jeden Schnickschnack und gleichzeitig Zeuge einer Wiederauferstehung!

Serres Velles

Die neue Linie *Serres Velles* wurde kreiert im Bestreben, das Beste der lokalen Rebsorten auszudrücken. Es handelt sich um Parzellen-Selektionen aus der Lage Serres Velles in Font-Rubí, die in begrenzten Mengen produziert werden. Weder im Rebberg noch im Keller kommen synthetische Produkte zum Einsatz, die Vinifikation ist so naturnah wie möglich, ohne hinzugefügten Schwefel bei den Rotweinen und praktisch ohne Eingriffe. In Flaschen mit originellem Design angeboten, sind diese Weine die Aushängeschilder der Kellerei.

Serres Velles Macabeu

Der Macabeu ist eine alte, unterschätzte Rebsorte aus der Region Penedès in Katalonien, die unter dem Namen Viura auch in der Rioja und als Maccabeu im französischen Roussillon bekannt ist.

Serres Velles Carinyena

Carinyena ist der katalanische Name für den Carignan, eine Rebsorte aus dem Nordosten Spaniens, dessen offizieller Name mittlerweile Mazuelo lautet, was Verwechslungen mit der DO Cariñena vermeiden soll (siehe weiter oben).

Serres Velles Garnatxa

Garnatxa ist der katalanische Name der Garnacha Tinta (siehe oben), einer spanischen Rebsorte, die in Frankreich Grenache genannt wird. ●



Clos Figueras, eine Perle im Priorat

Das Priorat wurde 1989 geboren!

Bis 1989 produzierte das Priorat «Korrekturweine», sehr dunkle, unglaublich konzentrierte Säfte, die gewissen aus überreicherlicher Produktion stammenden flachbrüstigen Weinen aus Frankreich oder anderen Ländern auf die Sprünge helfen sollten. In den 1980er-Jahren verliebte sich eine Gruppe von jungen Winzern und einer jungen Winzerin ins Priorat. Man nannte sie «Hippies», denn einige von ihnen hausteten im Camper. Heute gehören sie zu den Stars des katalanischen und spanischen Weinbaus: René Barbier (Clos Mogador), Álvaro Palacios (L'Ermite, La Faraona, Finca Dofi etc.), Daphne Glorian (Clos Erasmus), Josep Lluís Pérez (Mas Martinet) und Carles Pastrana (Clos de l'Obac).

Die beiden Köpfe der Gruppe waren René Barbier, ein Franzose, dessen Vater ein Weinhandelsunternehmen in Tarragona besass, und Álvaro Palacios, der aus einer grossen Winzerfamilie in der Rioja stammte (siehe Revue DIVO Terroir Nr. 81, Oktober 2016). Die fünf «Hippies» produzierten ihren ersten Jahrgang 1989 in einem aufgegebenen Hühnerhof in Gratallops. Die Weine der fünf Pioniere waren schon bald sehr gesucht, die Preise stiegen sprunghaft an. Das war der Moment der Wiederauferstehung für das Priorat! Christopher Cannan hatte dabei durchaus seine Hand im Spiel...

Christopher Cannan, der Vorreiter des Priorat

Christopher Cannan hat eine absolut einzigartige persönliche Geschichte in der Welt des Weins, davon zeugt seine faszinierende Biografie, die kürzlich erschienen ist: «A Journey in the World of Wine». Die Welt des Weins hat er in den 1970er-Jahren betreten, als er Europvin gründete, ein Haus mit Sitz in Bordeaux, das grosse europäische Weine in die ganze Welt lieferte. Christopher, ein einzigartiger Entdecker und Visionär, hatte 1983 gewissermassen eine «Priorat-Offenbarung», nachdem er eine Flasche des 1974ers von Scala Dei verkostet hatte, einer historischen Kellerei, in der die Mönche schon seit dem 13. Jahrhundert Wein kelterten. Die Qualität dieses Weins, für 4 Dollar in San Francisco gekauft, haute ihn buchstäblich um. Und so wurde er zum Vertriebspartner von Scala Dei, der einzigen Domäne im Priorat, deren Weine damals überhaupt exportiert wurden.

1988 lernte er Álvaro Palacios kennen, der ihn an seiner Vision teilhaben liess: im Priorat einen Wein von Weltklasse zu produzieren. Álvaro stellte

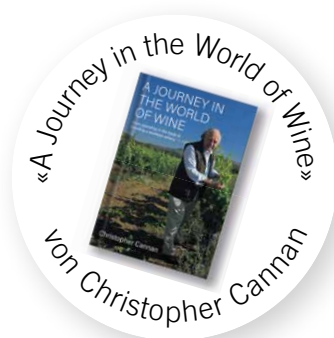
den Kontakt zu René Barbier her, der in seinem alten Peugeot bis nach Bordeaux fuhr, um Christopher die Flaschen seines Clos Mogador vorzustellen. Der Wein war exzellent, aber der Preis schien Christopher etwas zu hoch für einen unbekanntenen Tropfen.

Einige Jahre später ist es Christopher Cannan, der Robert Parker den Clos Mogador zum Probieren gibt. Nachdem die aussergewöhnlichen Bewertungen erschienen sind, reisst sich die ganze Welt um die Weine. Und Christopher wird zum Vertriebspartner des Clos Mogador sowie anderer Weingüter aus dem Priorat für verschiedene Länder. Ein Wendepunkt für das Priorat, das Christopher Cannan einiges verdankt. Dank Christopher und natürlich vor allem dank den fünf Pionierbetrieben der «Hippies» umfasst das Priorat heute 2000 Hektar Reben, zählt 96 Kellereien und ist zur «Denominación de Origen Calificada» aufgestiegen, eine Ehre, die es mit einer einzigen anderen Region Spaniens teilt: mit der Rioja.

Ein neues Leben für Christopher Cannan

1997 beschliessen Christopher und seine Frau Charlotte, einen Rebberg zu kaufen... im Priorat. Beraten von René Barbier, entscheidet er sich für den Clos Figueras, einen Besitz von 10 Hektar Reben, viele Jahre zuvor schon aufgegeben und nach den alten Feigenbäumen auf dem Gut benannt. Auf brachliegenden Terrassen muss alles neu angepflanzt werden. Christophers und René's Wahl fällt vor allem auf die beiden spanischen Rebsorten Garnacha Tinta und Monastrell, ergänzt durch die französischen Varietäten Syrah und Cabernet Sauvignon. Bei den Weissen wird die lokale Garnacha Blanca von den «Franzosen» Chenin Blanc und Viognier begleitet. Im Jahr 2000 kaufen die Cannans weitere 10 Hektar alte Reben von ihren Nachbarn, womit der Clos Figueras nun 20 Hektar umfasst.

Christophers Freund René Barbier vinifiziert die ersten Weine des Guts, der erste Jahrgang ist der 1999er. Als der 2001er von Robert Parker mit 96/100 Punkten bewertet wird, realisiert Barbier, dass die Weine, die er für Clos Figueras



Walter Zambelli und José Vouillamoz nehmen an der Weinmesse ProWein im Jahr 2022 Christopher Cannan und seine Tochter Anne-Josephine in ihre Mitte.



keltert, dabei sind, seine eigenen zu übertreffen! So wird es Zeit für Christopher Cannan, einen anderen Önologen zu suchen. Fündig wird er in der Person von Silvia Puig, als Berater steht ihr der 2022 leider verstorbene Alain Graillot aus Crozes-Hermitage zur Seite.

Die 20 Hektar des Clos Figueras, seit 2015 biologisch zertifiziert, sind im Besitz von Christopher Cannan, seiner Frau Charlotte und seiner Tochter Anne-Josephine, einer brillanten jungen Önologin, die auf das Gut zurückgekommen ist, nachdem sie Erfahrungen in Italien, Argentinien und Australien gesammelt hat. Vor Ort dirigiert der dynamische Miquel Compte alle Vorgänge, praktisch schon seit Beginn des Abenteuers. Bei meinem Besuch im Juli 2023 zeigt er mir die Rebberge des Clos Figueras, mit sehr trockenen, für das Priorat so typischen, *llicorella* genannten Schiefer-Böden. Die Nachbarn haben Rang und Namen: der Hügel Hermita, von dem der berühmte Wein L'Ermite von Álvaro Palacios stammt, der Clos Erasmus und der Clos Mogador. Das Gut mit Blick auf das Ebro-Tal – der Fluss ist in diesem Juli komplett ausgetrocknet – profitiert stets von kühlen Winden vom Mittelmeer her.

Die Weine bei DIVO

Poblets del Montsant

Dieser Wein aus der Region Montsant, der Nachbarin des Priorat mit einfacher zu bearbeitenden Terrains, ist seit 2017 das Resultat der Zusammenarbeit von Anne-Josephine Cannan, Christophers Tochter, und Miquel Compte, dem technischen Direktor, dessen Familie bereits einige Parzellen in der Nähe von Falset im Herzen der DO Montsant besass. Miquel kümmert sich um die Rebberge, während Anne-Josephine für die Vinifikation verantwortlich ist. Aus Trauben von rund 40 Jahre alten Stöcken der Sorten Grenache, Carignan und Syrah gekeltert, ist dieser in französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaute Poblets in gewisser Weise ein «Kind des Priorats».

Serras del Priorat

Diese Assemblage aus Grenache, Carignan, Syrah und Cabernet Sauvignon von 5- bis 10-jährigen Stöcken, gewachsen ganz in der Nähe von Gratallops, ist eine wunderbare Einführung ins Priorat – und das zu einem Freundschaftspreis.

Font de la Figuera

Der Zweitwein des Clos Figueras ist eine gute Einführung ins Priorat. Komponiert aus 60% Garnacha, 25% Carignan, 10% Syrah und 5% Cabernet Sauvignon (1998 angepflanzt), gärt er in Inoxstahltanks, bevor er zwölf Monate lang in französischen Eichenfässern à 500 Liter ausgebaut wird.

Clos Figueres

Das ist der «grand vin» des Guts. Er besteht mehrheitlich aus Grenache und Carignan von mehr als 80 Jahre alten Rebstöcken, abgerundet mit ein wenig Cabernet Sauvignon, Syrah und Monastrell, was ihm eine schöne Komplexität verleiht. Nach einem selektiven Sondern der Trauben wird der Saft in neuen und einjährigen, 300 bis 500 Liter fassenden französischen Eichenfässern vergoren und 14 bis 16 Monate ausgebaut. Bei meinem Besuch gibt mir Miquel vier Jahrgänge des Clos Figueres zu verkosten: 2020, 2019, 2018 und 2015. Sie belegen mit *maestria*, dass dieser wahrhaft grosse Wein einige Jahre in der Flasche verdient, um sich voll und ganz entfalten zu können.

Weintourismus

Der Clos Figueras hat ein eigenes Restaurant namens «Les Figueres» in Gratallops, spezialisiert auf lokale Produkte aus ökologischem Anbau. Angeboten wird eine authentische katalanische Küche. Während der Saison stammt das Gemüse aus dem eigenen Gemüsegarten. Auch das Olivenöl extra vergine aus der lokalen Olivensorte Arbequina von rund 300 Jahre alten Olivenbäumen, die verstreut auf der Domäne des Clos Figueras wachsen, ist selbst produziert.

Der Clos Figueras mit komfortablem B&B ist ein idealer Ausgangspunkt, um die Weinberge der Region zu besichtigen. ●

Willkommen
in der Welt
von DIVO!



1936 von Constant Bourquin gegründet, selektioniert der Club DIVO (Défense et Illustration des Vins d'Origine) authentische Weine aus ganz Europa, gekeltert von Familienbetrieben, die auf nachhaltige Produktionsmethoden setzen. Indem Sie Mitglied im Club werden, unterstützen Sie unsere Weinphilosophie und die Arbeit von Weinproduzenten, für die «Ethik» nicht nur ein leerer Begriff ist.

Ihre Vorteile als DIVO-Mitglied



Selektion

mit Herkunftsbezeichnung durch unsere Experten



Flexibilität

Bestellung von Einzelflaschen möglich



Gratis-Lieferung

ohne Mindestbestellmenge



Geschenkbbox

offertiert bei Ihrer ersten Bestellung



Degustationen

in verschiedenen Regionen



Rabatt von mindestens 10%

ausgenommen Artikel mit Spezialpreisen



Publikationen

monatliche Dossiers und Revue Terroir

Werden Sie Mitglied im Weinclub DIVO

Indem Sie unseren Kundenservice kontaktieren, per Telefon 052 234 14 54, per Mail club@divo.ch oder via Website www.divo.ch

DIVO

Weinkultur
seit 1936

Herausgeber
DIVO SA
Route du Tir Fédéral 18
1762 Givisiez

021 863 22 75
club@divo.ch
www.divo.ch



Redaktion
Dr. José Vouillamoz,

Übersetzung
Eva Zwahlen

Fotos
Ohne andere Angaben von Team DIVO, den Winzern oder Adobe Stock.

Gestaltung
Fluide Communication — Givisiez

Druck
Gremper — Basel