

ein berühmter Name - drei Rebsorten - drei Farben

Grenache - rouge & blanc & gris

Grenache noir Die rote Grenache (spanisch Garnacha) gilt als meist angebaute Rotweinsorte der Welt. Ihre Heimat ist Spanien. Sie kommt aus dem nordspanischen Aragón und verbreitete sich ab dem 12. Jhd - mit der Ausdehnung des Herrschaftsgebietes der katalanisch-aragonesischen Krone - im spanischen Nordosten, aber auch in Südfrankreich, vor allem im Rhônetal, und dem gesamten Mittelmeerraum. Nur auf wasserarmen und steinigem Böden bringt die Rebsorte allerdings Qualität hervor. Ansonsten ist sie nur gut für dünnen Rotwein und nichtssagenden Rosé.

Grenache ist eine Rebsorte, die gut mit Hitze und Trockenheit zurecht kommt und sich auch gegen Krankheiten als sehr widerstandsfähig erweist. Als Wein wird sie wegen ihres fülligen und weichen Körpers, der attraktiven Aromen reifer Früchte (Brombeere, Zwetschge, Kirsche) und der Vielfalt von Gewürzen (Lorbeer, Lavendel, wilder Thymian, Zimt, Lebkuchen) 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 ihrer 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. Sie wird immer mit Weinen mit mehr Tannin und Farbe verschnitten (wie Syrah, Mourvèdre). Beispielsweise ihr Anteil beim berühmten Châteauneuf-du-Pape zwar sehr hoch (70-80%), sie kann dort aber mit bis zu 13 anderen Rebsorten vermählt werden.

Grenache blanc und gris

Sie sind zwei eigenständige Rebsorten, stammen allerdings von der roten Grenache ab. Gemeinsam ist ihnen ihre Fülle mit eher höheren Alkoholwerten, ihre Cremigkeit, ihre geringe Säure und hohe Fruchtigkeit. Die weiße Grenache wird zwar nicht mehr sehr häufig angebaut, ist aber maßgeblich beim berühmten weißen Châteauneuf-du-Pape beteiligt. Weil ihre Zuckergradation so üppig ist, ist sie außerdem ideal für die Erzeugung von Süßweinen, wie dem Rivesaltes.

Auch die graue, eher leicht rötliche/roséhafte Traubensorte Grenache gris ist zu einer Rarität geworden. Von ihr gibt es meist besondere Roséweine oder die Traube ist maßgeblich beteiligt beim gereiften Rivesaltes (Ambre).

Wein des Monats



**2007
Lasendal
Celler de Capçanes**
8,90 €
im März: 8,50 €

Der Lasendal ist ein Wein von sehr alten Garnacha-Reben, ergänzt um ein wenig Syrah, 8 Monate in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut. Der Wein besticht mit seinen verführerischen Aromen vollreifer Beeren (Cassis) und Gewürzen, bei einem vollen Körper. Er zeigt auch Garnacha-typische Weichheit, die ist aber hier Syrah-gepuffert, mit Struktur und reifem Tannin. Herausragend gut und deutlich von einem Rhône-Grenache zu unterscheiden.

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

Nun mehr zum 10. Mal versammeln wir herausragend gute Weinerzeuger aus Deutschland und Europa zu einer großen Weinprobe in Herne

Spitzen-Wein-Erzeuger laden ein zur Großen internationalen Probe

Deutschland:

Weingut van Volxem (Saar), Roman Niewodniczanski (Inhaber)
Weingut von Racknitz (Nahe), Matthias Adams (Mitinhaber)
Weingut Becker-Landgraf (Rheinessen), Johannes Landgraf (Mitinhaber)

Österreich:

Weingut Rabl (Kamptal), Rudolf Rabl (Inhaber)
Weingut Auer (Theremenregion), Leopold Auer (Inhaber)
Weingut Weninger (Burgenland), Gerald Freinbichler (Sommelier/Export)

Ungarn:

Weninger Picészet (Sopron/Balf), Gerald Freinbichler (Sommelier/Export)

Frankreich:

Domaine des Corbillières (Touraine/Loire), Michael Walker (Export)
Domaine des Guyons (Saumur/Loire), Michael Walker (Export)
Château des Estranilles (Faugeres), Julien Seydoux (Inhaber)
Domaine Piquemal (Roussillon), Marie-Pierre Piquemal (Inhaberin)

Italien:

Cleto Chiarli (Emilia/Lambrusco), Rico Grootveldt (Exportleiter)
Fattoria di Felsina (Toskana), Patrick Dietrich (Export)
Az.Agr. COS (Sizilien), Giusto Occhipinti (Mitinhaber)

Spanien:

Bodegas Hermanos Villar (Rueda), Irena Martinkevitch (Exportleiterin)
Bodegas Otero (Tierrade León), Julio Otero (Inhaber)
Bodegas Ontañón (Rioja), Conrado Herrero (Exportleiter)
Bodegas La Legua (Cigales), Maria Bartolomé (Exportleiterin)
Bodegas Rejadorada (Toro), Luis und Mario Remesal (Inhaber)

**Samstag,
26. März
17 bis 20 Uhr**

in den Räumen unseres Ladens und des Restaurants „Julius“ in Herne

Probengebühr 25 € (incl. Imbiss)
Vorkasse: 20 €

ca. 80 Weine stehen zur Probe bereit.
19 Erzeuger freuen sich auf eine Probe und ein Gespräch mit Ihnen.

... und bestellen sollten Sie an diesem Tag auch, es gelten besondere Preise !!!

Probe zum Monatsbeginn:

Grenache/Garnacha

Freitag, 4. März, 16 - 19 h

Samstag, 5. März, 11-16 h

GRENACHE / GARNACHA - Sortiment

hier sind nur Weine aufgeführt, die zumindest zur Hälfte Grenache enthalten

FRANKREICH

Rhône

Domaine Villeneuve

2007 Châteauneuf-du-Pape - 32,-
Grenache noir 75%

Domaine Chante Cigale

2007 Châteauneuf-du-Pape - 23,50
Grenache noir 65%

Domaine des Escaravailles

2007 Rasteau „la Ponce“ - 12,90
Grenache noir 70%

Domaine la Lôyan

2009 Côtes-du-Rhône - 7,50
Grenache 50%, Syrah 20%, Cinsault 20%,
Carignan 10%

2007 Côtes-du-Rhône

Villages - 9,50
Grenache 60%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%

2007 Lirac Tradition - 11,50

Grenache 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 5%,
Carignan 5%

2007 Lirac „Cuvée Marie“ - 21,50

Grenache noir 98%

Languedoc

Vignerons Mont Tauch (Fitou)

Vin de Pays du Torgan
„Les Garrigues Grand Réserve“
2010 Grenache blanc - 6,50
2010 Grenache gris - 6,50
2009 Grenache noir - 6,50

Domaine le Roc des Anges

2009 Côtes-du-Roussillon Villages
Segna de COR“ - 13,90
Grenache 50%, Carignan 30%, Syrah 20%

Domaine Piquemal

2008 Côtes-du-Roussillon Villages
„Galatée“ - 16,50
Grenache 100%, Holzfass und Barrique

SPANIEN

Navarra

Bodegas Alconde

2005 Garnacha Selección
Reserva - 12,90
Garnacha 85%, Cabernet Sauvignon 15%

Montsant

Celler de Capçanes

2007 „Lasendal“ - 8,90
Garnacha 85%, Syrah 15%
2008 „Cabrida“ - 34,00
Grenache 100%

Empfehlung

Julius

4-Gänge-Menü vor der großen internationalen Weinprobe:

Menü zu großartigen Weinen vom Schiefer

mit Winzer Julien Seydoux,
Château des Estanilles, Faugeres
Freitag, 25. März, 19.30 Uhr