

**Probe zum Monatsbeginn:**

**Spaniens Levante -  
Monastrell**

Freitag, 10. Oktober, 16 – 19 h  
Samstag, 11. Oktober, 11 – 16 h

**Spaniens Levante  
Hochburg der Monastrell**

Nach Tempranillo und Garnacha ist Monastrell die dritt wichtigste Rebsorte Spaniens. In der Region des südöstlichen Spaniens, der Levante, mit Valencia und Murcia dominiert Monastrell die Rotweinerzeugung. Die größten Anbauflächen von Monastrell in Spanien

finden sich hier. In den meisten Untergebieten der Levante ist sie die Hauptrebsorte. Und von hier stammen auch viele reinsortige Monastrell-Weine.

Die Weintradition in der Levante ist uralte. Bereits die Griechen verschifften 300 v. Chr. Wein aus dem heutigen Alicante. Ihre entscheidende Prägung erfuhr die Region durch die Mauren, die sich hier so lange wie in kaum einer anderen Region Spaniens halten konnten. Sie machten die Region zu einem Garten mit Orangen, Melonen, Reis und Gemüse. Der Anbau von Trauben wurde zu deren direktem Verzehr und für die Erzeugung von Rosinen gepflegt. Nach der Vertreibung der Mauren (Reconquista) erfuhr der Weinbau mit kurzer Verzögerung einen deutlichen Aufschwung. Bereits 1381 dokumentierte ein Mönch für die Region Valencia die Vorherrschaft der Rebsorte Monastrell. Aus Valencia stammt auch das älteste europäische Weingesetzbuch, verfasst 1626. Welch großartiges Zeugnis einer hohen Weinkultur!

Während die Erzeugung von Obst und Gemüse in flacheren, meernahen Gebieten betrieben wurde, hatte der Weinbau sein bevorzugtes Terrain im höher gelegenen, bergigen Teil der Region. Weinbau wird bis heute auf Höhen zwischen 400 bis 800 m über dem Meer betrieben. Hier ist das Klima eher kontinental, mit wenig Regen, heißen Sommern und kalten Wintern. Die Böden der Weinbergslagen in der Levante sind karg, überwiegend von Kalk und Kalkstein geprägt.

Bis in die 90er Jahre war die Region Lieferant für Weine im Fass (eher Tank). Seine Alkoholstärke, seine dunkle Farbe, seine Kraft diente nordspanischen, französischen und deutschen Kellereien um schwachbrüstigen, dünnen Weinen Rotweincharakter zu geben. Dieser Markt ist zusammengebrochen, auch vor dem Hintergrund der (EU-rechtlichen) Abschaffung Anbaugrenzüberschreitender Verschnitte. Das war die zunächst schmerzliche, letztlich aber heilsame Stunde für die Winzer der Levante, die sich nun des Potenzials ihrer Weine bewusst werden, Anbau, Ernte und Weinbereitung in Frage stellen und modernisieren konnten. Inzwischen herrscht Aufbruchstimmung, teilweise wie im inzwischen berühmten Priorat.



**2009 Valencia Reserva**  
**Bodegas Enguera**  
**Preis: 7,50 €**

*Kräftiges Rot. Aromen dunkler Früchte gepaart mit feiner Würze und Mineralität. Dezent, voll integrierte Holzaromen (2 Jahre Barriqueausbau), markantes aber perfekt gerundeter Gerbstoff. Spitzenwein zu kleinem Preis!*

**LEVANTE**

**REGION MURCIA**

**DO Jumilla**

Jumilla ist mit 30.000 ha größtes Anbaugebiet. Sein Rotweinruf ist inzwischen hervorragend. Monastrell dominiert: fruchtig, würzig, körperreich, die Tanninstruktur kann sowohl weich, wie fordernd ausfallen.

**Bodegas Ego**

2012 Jumilla tinto „Talento“ - 6,90  
Monastrell - organisch  
2012 Jumilla tinto Goru - 7,90  
Monastrell (50%), Syrah und Petite Verdot

**DO Yecla**

7.000 ha, ehemals Hochburg des Fassweinmarktes, nun deutlich im Umbruch. Wichtigste Rebsorte Monastrell, oft im Cuvée mit internationalen Rebsorten.

**Bodegas Purisima**

2011 Monastrell dulce  
„Enesencia“ - 12,90

**REGION VALENCIA**

Namensgebende Hafenstadt ist Sitz großer Handelskellereien, die traditionell Weine der verschiedenen regionalen Anbaugebiete (auch der fruchtbaren Ebenen) aufkaufen und zu Handelsweinen gemäß Kundenwünschen verarbeiten. Die folgenden Ursprungsgebiete liegen im Hochland.

**DO Valencia**

Das eigentliche Anbaugebiet mit 15.000 ha gliedert sich in vier Untergebiete. Die höchsten Lagen mit den besten Rotweinen finden sich im Alto Turia und im Teilgebiet Clariano (Enguera). Es gibt zwar auch hier viel Monastrell, bedeutend sind aber hier vor allem auch Tempranillo und Garnacha.

**Bodegas Enguera**

2012 Valencia tinto Joven - 4,95  
Tempranillo - organisch  
2011 Valencia tinto Distinto“ - 6,20  
Tempranillo/Syrah - organisch  
2010 Valencia tinto „Megala“ - 12,90  
Monastrell/Syrah - organisch

**DO Alicante**

Auch diese Region mit 13.000 ha löst sich zunehmend vom Fassweinmarkt. Die Monastrell-Weine sind mineralreich und gehen oft eine Vermählung mit spanischen und internationalen Rebsorten ein. Bedeutend ist der Anbau der traditionsreichen Alicante Bouschet (Garnacha tintorera).

**La Bodega de Pinoso**

2013 „Torre del Reloj“ tinto - 4,50  
Monastrell (mit Tempranillo)  
2013 Alicante tinto „Vermador“ - 5,90  
Monastrell (mit Petite Verdot) - organisch  
2013 Alicante tinto „Vergel“ - 7,50  
Alicante Bouschet (Kreuzung von 1855), Merlot y Monastrell - organisch

**MONASTRELL (franz. Mourvèdre)**

Die Rebsorte hat ihre Heimat in der ostspanischen Levante, ihr Name leitete sich wahrscheinlich vom heute kleinen, alten Weinort Murviedro in der Nähe von Valencia ab. In der spanischen Levante hat Monastrell auch seine bevorzugte Anbauregion gefunden. Darüber hinaus verbreitete sich ihr Anbau - als Mourvèdre - im Süden Frankreichs mit einem Schwerpunkt in der Provence (insbesondere in Bandol); außerdem ergänzt sie im gesamten Languedoc viele Rotwein-Cuvées.

Der Monastrell verträgt hohe Temperaturen mit wenig Feuchtigkeit, benötigt aber sehr arme, karge Böden. Empfindlich zeigt er sich gegen Kälte, man sagt daher: Monastrell möchte das temperatursausgleichende Mittelmeer sehen. Seine dicke Traubenschale liefert viel Tannin und kräftige Farbe. Sein Wein ist körperreich, aber auch frisch und strukturiert; seine Frucht geht in Richtung Pflaume, Sauerkirsche und Brombeere, gepaart mit Aromen von Gewürzen und Kräutern sowie Noten von Balsam, Erdigem und Animalischem.

Während man früher das typische Tannin (und die Adstringenz – das pelzige Gefühl im Mund) der Traube mit langer Fass- und Flaschenreife zu bändigen suchte, versucht man es nun mit einer verkürzten Maischegärung. Auch eine andere weitere Weinbereitungsmethode mildert das natürliche Tannin der Rebsorte: Man kühlt den unvergorenen Most und mazeriert die Trauben über Stunden/ Tage (Kaltmazeration), bevor man die alkoholische Gärung einleitet. Wird Monastrell spät gelesen, dominieren Pflaumen-Aromen mit süßlichem Tannin. Früher gelesene Trauben (oder wenn sie von hohen Lagen stammen) bringen Weine hervor, die sich eher frisch und lebendig zeigen. Er ist so aromatisch, dass er auch zu intensiv mit Kräutern gewürzten Speisen der mediterranen Küche passt.

**2013 Alicante tinto „Vergel“  
La Bodega de Pinoso  
Preis: 7,50 €**

*Die Bodega ist eine Kooperative. Sie wurde 1932 gegründet, um die Existenz kleinerer Familienbetriebe zu sichern. Heute haben sich Winzer mit insgesamt 1700 ha der Kooperative angeschlossen. Nachdem man lange nur Fassweinproduzent war, entschied man sich für die Flaschenweinermarktung, verbunden mit einer Qualitätsoffensive mit umfangreichen Modernisierungsmaßnahmen, 1997 sodann für die Umstellung auf kontrolliert biologischen Weinbau.*

*Namensgebender Sitz der Bodega, die Stadt Pinoso, liegt im Westen der Provinz Alicante. Ihre Rebfelder liegen ca. 600 m über dem Meeresspiegel, ihre Böden sind nährstoffarm und kalkhaltig. Das Klima ist hier kontinental, mit sehr heißen Sommern und wenig Niederschlägen. Unter diesen extremen Bedingungen ist Monastrell mit 70% die wichtigste Rebsorte.*

*Einer der interessantesten Weine des Betriebes ist ein Rotwein ohne Holzfasseinfluss namens „Vergel“. Hier geht Monastrell eine Vermählung mit den Rebsorten Merlot und Garnacha Tintorera ein. Letztere wurde bereits 1855 gezüchtet, heißt auch Alicante Bouschet, was seinen Rebzüchter nennt, aber auch den regionalen Bezug im Namen trägt. Was im Kampf gegen die Reblaus gezüchtet wurde, ist bis heute auch regional erhalten. Mit diesem besonderen Cuvée und der Hilfe eines französischen Oenologen aus Montpellier gelang ganz anderer als üblicher Monastrell: **Der Wein ist überaus fruchtig (rote und schwarze Beeren wie Blaubeere, Kirsche, Holunder), zeigt Aromen von Blüten und Gewürzen und eine leichte Rauchnote; der Gerbstoff ist fein und weich. Der Wein ist weniger üppig, vielmehr elegant, überaus rund, trinkt sich sehr angenehm (fast süffig); ein echter Schmeichler.***

