

   **Marktschau: Monastrell und Mourvèdre**

Sonnenanbeterin

Die Rebsorte Monastrell – im Süden Frankreichs heisst sie Mourvèdre – stammt aus der spanischen Levante und ist wegen ihrer kernigen Art eine ideale Partnerin für kräftige Cuvées. Auch als Solistin vermag sie zu begeistern. **Text: Ursula Geiger, Degustation: Ursula Geiger und Sigi Hiss**

Leichtweine sind die Qualitäten aus der Mittelmeersorte keine. Die einfachste Rebe für den Weinsüden ist Monastrell auch nicht, denn Wassermangel verträgt die Rebe schlecht. Ihre Trauben reifen spät, und die Erträge sind moderat. Kein Wunder, nimmt die Monastrell-Rebfläche in Spanien kontinuierlich ab, oft zugunsten internationaler Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot. Für üppige, fruchtbetonte und gefällige Weine ist die Sorte zu schade. Wer das Maximum aus der Traube herausholen möchte, setzt kompromisslos auf Qualität, arbeitet mit dem Terroir und lässt beim Ausbau die Finger von der kellertechnischen Trickkiste. Das Resultat ist ein komplexer Wein mit fabelhafter Aromendichte und einem perfekt austarierten Verhältnis zwischen Säure, Tannin und Alkohol. Bestes Beispiel ist der Monastrell Pie Franco (spanisch für wurzelechte Reben) von der Casa Castillo. Gepflanzt wurden die Stöcke 1941 in der Lage La Solana auf sandigem Boden. Wasser ist hier also Mangelware. Der geringe Ertrag von 600 kg/ha wird nach der Kaltmazeration in kleinen Steintanks maischevergoren, die 18-monatige Reifezeit in französischen Barriques zaubert einen seidigen Gesamteindruck an den Gaumen. Eigenständig auch der La Tourtine der Domaine Tempier in Bandol: Hier wird Mourvèdre mit je zehn Prozent Cinsaut und Grenache kombiniert. Luft und Zeit sind für diesen Langsamwein unerlässlich.

Die Verkostung

Bei dieser Verkostung beschränkten wir uns auf aktuell am Markt verfügbare Weine. Die Muster wurden verdeckt verkostet und stammen alle von Weinhändlern, die dem VINUM WineTradeClub angehören. Mitglieder werden regelmässig über die Themen der Marktschau informiert. www.vinum.info/winetradeclub



Historisches

«Das Gesicht in der Sonne, die Füsse im Wasser», so wird Monastrell wegen seiner Vorlieben im Anbau charakterisiert. Erstmals erwähnt wurde die Sorte im 14. Jahrhundert von dem Mönch Francisc Eiximenis. Ihre Herkunft liegt wohl in der Region um Valencia, genauer gesagt in der Hafenstadt Sagunto, deren katalanischer Name bis 1877 Murviedro lautete, was die französische Bezeichnung der Sorte erklären würde, die erst im 16. Jahrhundert nach Frankreich gelangte. Dort dauerte es ein paar Jahrhunderte, bis die Spanierin Fuss fasste. In den 1950ern waren es wenige Hundert Hektar, heute sind es rund 9000, Tendenz steigend.

Appellationen

In Spanien liegen die wichtigsten Appellationen für die Sorte in der Region Kastilien-La Mancha sowie in der Levante mit der DO Alicante an der Costa Blanca, der DO Jumilla mit den sandigen Böden, welche die Reblaus von ihrem Treiben abhielten, der DO Valencia und der DO Yecla mit ihren kalkhaltigen Lehmböden. Letztere umfasst 20 000 Hektar Rebfläche, von denen nur 4600 Hektar für die Qualitätsweinproduktion zugelassen sind. In Frankreich spielt Mourvèdre in der AOC Bandol (Provence) eine wichtige Rolle. Hier sind 60 Prozent Anteil in der Cuvée Pflicht, während ihr Anteil in den Weinen der Côtes du Rhône geringer ist.

16 bis 17 Punkte



Bodegas Los Frailes, Fontanars dels Alforins
Valencia DO Monastrell Viñas Viejas 1771 2012

17 Punkte | 2016 bis 2020

Reifendes Rubin. Zartes, auch etwas verhaltenes Bouquet. Beeren-Confit, dazu balsamische Noten, sehr diskrete Kräuterwürze. Am Gaumen seidig, mit sehr gut eingebundener, reifer Säure und ausbalanciertem Tannin, diskrete Röstnoten im Finish. Eleganter, zurückhaltender Wein.

Preis: 35 Franken | www.divo.ch



Casa Castillo, Jumilla
Jumilla DO Pie Franco 2013

17 Punkte | 2016 bis 2020

Glänzendes, extrem dichtes Rubin. Schwarzbeerige Frucht, Holundergelee, geröstete Kastanien, weisser Pfeffer, Leder und getrocknete Kräuter. Seidig im Ansatz, druckvoll mit beinahe pikanter Säure und feinmaschigem Tannin. Kräftiger Wein, der mit einer herrlichen, Frische verleihenden Säure spielt. Die 15 Vol.-% sind gut verpackt.

Preis: 52 Franken | www.jeggliweine.ch



Domaine Tempier, Le Plan du Castellet
Bandol AOC La Courtine 2013

17 Punkte | 2016 bis 2022

Dunkles, glänzendes Rubin. Braucht unbedingt Luft, denn der erste Eindruck ist geprägt von kräuterwürzigen und animalischen Noten. In der Karaffe entwickelt sich der Wein vorzüglich. Die animalische Aromatik weicht einer satten, schwarzbeerigen Frucht, die Struktur am Gaumen ist seidig und mit viel Schmelz versehen, das Tanningerüst ist feingliedrig, die Säure saftig. Ein südfranzösischer Klassiker, der Aufmerksamkeit fordert und diese dann reichlich belohnt.

Preis: 46 Franken | www.divo.ch



Daniel Alba Bodegas, Murcia
Yecla DO El Novel Monastrell 2012

16.5 Punkte | 2016 bis 2020

Reifendes, sehr dichtes, dunkles Rubin. In der Nase Noten von Nougat, Tabak und Leder, Zimt, weisser Pfeffer, die Frucht bleibt im Hintergrund, was die Komplexität des Weines keineswegs schmälert. Saftige Säure im Ansatz, Struktur gebendes Tannin, kernig und ehrlich. Die Monastrell-Reben sind über 45-jährig.

Preis: 17.80 Franken | www.cavarava.ch



Daniel Alba Bodegas, Murcia
Yecla DO El Sabio Monastrell 2012

16.5 Punkte | 2016 bis 2018

Dichtes, glänzendes Rubin. Duftet nach frisch gepflückten Zwetschgen, dazu Schwarzkirsche, ätherische Noten (frische mediterrane Kräuter wie Rosmarin und Thymian), frisch gemahlener weisser Pfeffer. Kraftvoll mit fordernder Säure im Ansatz, dunkelbeerige Frucht, präsent, noch etwas kantiges Tannin, Noten von nassem Stein im Finish.

Preis: 28.80 Franken | www.cavarava.ch



Domaine de la Tour du Bon, Le Brûlat du Castellet
Bandol AOC Saint-Ferréol 2011

16.5 Punkte | 2016 bis 2022

Alles, was Bandol zu bieten hat: reife schwarze Frucht, Noten von Garigue, ein Hauch von weissem Pfeffer, mundauskleidende Fülle und ein verführerischer Hauch von Nougat im endlosen Finish.

Preis: 55 Franken | www.divo.ch



La Bodega de Pinoso, Alicante
Alicante DO Vermador 2014

16.5 Punkte | 2016 bis 2018

Dunkles Kirschtrot. Sehr komplexe Fruchtnase, dunkle Beeren (Heidelbeeren), Rosinen, Lakritze und ein Hauch von Herbstlaub und Farn. Samtig-üppig, schön strukturiert, ausbalanciert mit Tannin und Säure. Moderne Stilistik, gelungener Wein.

Preis: 10.50 Franken | www.terra-verde.ch



Atlan & Artisan, Murcia
Yecla DO Epistem No. 3 2013

16 Punkte | 2016 bis 2020

Fast schwarz. Typische Nase: leicht animalisch mit üppiger und reifer Frucht, dazu Kräuter der Garigue, Tabak; Vanille, Farn und Leder. Straff und kühl im Ansatz, prägnantes Tannin, gut eingebunden, darf noch reifen, Noten von gerösteten Erdnüssen im Finale.

Preis: 29.50 Franken | www.casadelvino.ch

Bodegas Volver, Pinoso
Alicante DO Triga 2013

16 Punkte | 2016 bis 2020

Reifendes, dichtes Rubin. Süßes Beeren-Confit, Nougat, Rumtopf, Amarenakirsche, Pflaumen, Salbei. Üppig und extraktsüß im Ansatz, balsamische Noten, präsent, gut eingebundenes und geschliffenes Tannin, sehr konzentrierter Wein, der satt macht. Für Freunde des üppigen Stils oder als Seelentröster an stürmischen und nasskalten Herbsttagen.

Preis: 39.50 Franken | www.wyhusbelp.ch



Bodegas y Viñedos Artadi, Laguardia
Alicante DO El Sequé Monastrell 2014

16 Punkte | 2016 bis 2019

Dunkles Purpur. Noten von Earl-Grey-Tee, schwarzbeerige Frucht, Vanille, dunkle Schokolade, balsamische Noten, Veilchen. Süße, saftige Frucht im Ansatz, körniges Tannin, feine Mineralität im Finish. Üppiger Monastrell zu Wild und geschmortem Rindfleisch.

Preis: 36 Franken | www.casadelvino.ch



Château L'Ermitage, Saint-Gilles
Costières de Nîmes AOC
Epicuria 2014

16 Punkte | 2016 bis 2020

Sehr viel frische Frucht, dunkle Pflaume und Gewürz, druckvoll am Gaumen mit feiner Säure und fruchtig-würzigem Finish. Sehr ausbalancierter Wein.

Preis: 25 Franken | www.landolt-weine.ch

Vinum



DAS GROSSE
GEWINN-
SPIEL

[www.vinum.eu/
gewinnspiel](http://www.vinum.eu/gewinnspiel)

Gewinnen Sie:

1. Preis: Genusswochenende für zwei in der Kartause Ittingen im Wert von CHF 1100.-

- 2 Übernachtungen im DZ mit reichhaltigem Frühstücksbuffet mit Produkten aus dem eigenen Gutsbetrieb; 2 x 4 Gang-Überraschungsmenu mit Spezialitäten aus Gärtnerei, Weinbau, Käserei und Landwirtschaft
- Rundgang durch die Ausstellung «Wein und Wohlstand» im Ittinger Museum; Weingustation im Weinkeller der Kartause Ittingen

2. Preis: 54er-Set Weinaromen von Le Nez du Vin im Wert von CHF 400.-

Jean Lenoirs Standardwerk für den wahren Geruchssinn.

3. Preis: 6 Gläser Zieher Vision INTENSE im Wert von CHF 200.-

Das INTENSE Glas mit seinem unverwechselbaren Design ist der Blickfang auf jeder edlen Tafel.

Teilnahmeschluss ist der 25. November 2016. Teilnahmeberechtigt sind alle Personen, die zum Zeitpunkt ihrer Teilnahme das 18. Lebensjahr vollendet haben. Die Gewinnerermittlung erfolgt mittels elektronischem Losverfahren. Ihre Daten werden nicht weitergegeben. Nähere Informationen unter: www.vinum.eu/gewinnspiel

GUIDE MONASTRELL/MOURVÈDRE

15 bis 16 Punkte



Château Haut-Blanville, Saint-Parroire
Coteaux du Languedoc Grès de Montpellier AOP Clos des Poètes 2009
16 Punkte | 2016 bis 2018

Dunkles, reifendes Rubin. Offenes, reifes Fruchtbouquet, Gewürz und Noten von Lakritze, Nougat und Cola-Fröschli, dazu Moos und Unterholz. Straff und dennoch ungemein seidig am Gaumen, sehr schöne Länge, feinmaschiges Tannin, endet sehr strukturiert auf Tabak und Leder, langes Finish.

Preis: 36 Franken | www.divo.ch



Bodegas Lavia, Bullas
Bullas DO Viñedos de Altura Monastrell 2009
15.5 Punkte | 2016 bis 2017

Reifes Rubin, Noten von gekochten reifen Beeren, Nougat und Gianduja, Brotkrumen. Weich und geschmeidig am Gaumen, süsse Frucht, dazu feine Röstaromatik, präsenre Säure, eher zurückhaltendes Tannin. In Würde gereift.

Preis: 23 Franken | www.divo.ch



Bodegas Volver, Pinoso
Alicante DO Tarima Monastrell 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2018

Undurchsichtiges Schwarz. Passend zur Farbe dunkelbeerige Frucht, Holunder, getrocknete mediterrane Kräuter. Im Ansatz weich, saftige Säure, präsent Tannin, endet balsamisch.

Preis: 9.65 Franken | www.wyhusbelp.ch

Casa Castillo, Jumilla
Jumilla DO Casa Castillo 2014
15.5 Punkte | 2016 bis 2018

Mittleres Kirschrot. Rotbeerige Frucht (Johannisbeere), Bonbon, Gartenkräuter, blonder Tabak. Im Ansatz frisch und von saftiger Frucht, spürbar Tannin von der Traube, straff und strukturiert. Grundehrlicher Tropfen mit Noten von Feuerstein im Finish.

Preis: ca. 16 Franken | www.jeggliweine.ch
www.weine-sampietro.ch

Bodegas Luzon, Murcia
Jumilla DO Portú Monastrell Cabernet Sauvignon 2010
15 Punkte | 2016 bis 2018

Dunkles, reifendes Rubin. Duftet nach Linzer Torte mit ordentlich Himbeer-Confit auf dem Teig, Noten von Farn und Leder, gute Struktur, ausbalanciertes Tannin, gute Säure, feine Mineralität.

Preis: 34.50 Franken | www.felicious.ch

Bodegas Volver, Pinoso
Alicante DO Tarima Hill Old Vines 2014
15 Punkte | 2016 bis 2019

Kräuterwürze in der Nase, seidig-kühle Frucht am Gaumen, Noten von Schwarztee, wuchtig, das Tannin versteckt sich im Finish und gibt Länge.

Preis: 14.90 Franken | www.wyhusbelp.ch

Bodegas Volver, Pinoso
Alicante DO Tarima Organico 2015
15 Punkte | 2016 bis 2018

Glänzendes Purpur. Offene Kirschfrucht, Pflaume, Brombeere. Weich mit leichter Süsse im Ansatz, im weiteren Verlauf straff und gut strukturiert, etwas akzentuierte Säure. Saftiger Speisenbegleiter für den Alltag.

Preis: 10.35 Franken | www.wyhusbelp.ch

Jean & Paul Lignères, Fontcouverte
Corbières AOP Montagne de l'Aigle 2012
15 Punkte | 2016 bis 2018

Viel Nougat, dunkle Schokolade, überreife Pflaumen, präsent Tannin, knackige Säure im Finish, typische Mourvèdre-Aromatik.

Preis: 30.50 Franken | www.delinat.com

Les Janelles, Marseillette
Pays d'Oc IGT Mourvèdre 2014
15 Punkte | 2016 bis 2018

Reifendes Rubin. Noten von süssem Gewürz, Rosenpaprika, Salbeinoten, schwarzer Pfeffer, dazu Rumtopf-Früchte. Am Gaumen leichte Süsse und etwas aufgesetzte Säure. Wein zu Grilladen.

Preis: 10.40 Franken | www.wyhusbelp.ch

Zambartas Wineries, Lemosos
Epikourios 2015
15 Punkte | 2017 bis 2018

Leuchtendes, jugendliches Rubin. Sehr fruchtbetonte Nase, reife Sauerkirschen, Pflaumen, kräuterwürzige Noten. Saftige Säure am Gaumen, gute Struktur, jugendlicher, lebhafter Wein. Idealer Begleiter für die letzten warmen Herbsttage.

Preis: 18 Franken | www.paphosweine.ch