



# **Biomarkt-Weinkarte     Herbstaktion**

und die fast unwegsam steilen Lagen tun ein Übriges, hier arbeitet man am besten früh morgens oder am Abend, und auch dann ist die Weinbergarbeit noch Plackerei. Eine Mühsal, die sich die meisten Winzer der Region nur noch selten antun. Jean-François hat sozusagen das krasse Gegenteil gewählt, seine wichtigste Hilfskraft ist ein wohlerzogenes Maultier und in den 9 ha echten Steillagen helfen nur solide Bergstiefel. Das Maultier ist übrigens auch im Namen der Domaine verewigt, Traginer heißt Muli auf katalanisch, und die Menschen hier am Ende Frankreichs legen großen Wert auf ihre kulturelle Eigenständigkeit. Dabei ist Herr Deu (katalanisch für Gott, aber das ist ihm nicht zu Kopf gestiegen...) alles andere als ein Hinterwäldler. Hier mit Wein wirklich Geld zu verdienen, ist fast unmöglich. Das kommt eher aus den Computerprogrammen, die er nebenher schreibt. Mit ihnen arbeiten viele große Kliniken in der Region.

Die Weine der Region sind unter zwei Appellationen zusammengefasst Banyuls für die traditionellen Süßweine, Collioure (im übrigen ein touristisches Kleinod) für durchgegozene trockene Weine.

Gemeinsam ist den Weinen ihre enorme Konzentration. Auf dem steinigen Boden kriechen die Weinstöcke förmlich, in Jahrzehnten entstehen unter den kargen Bedingungen knorrige bonsai-ähnliche Gestalten, die jeden Betrachter den Hut ziehen lassen. An ihnen wachsen nur wenige Trauben, die typischen Rebsorten sind Carignan, Grenache Noir, Mourvèdre und Syrah sowie weiße Grenache und kleinbeeriger Muscat. Für den Collioure werden die Trauben klassisch auf der Maische vergoren und anschließend gerne im Holzfass ausgebaut. Trotz ihrer Dichte sind die Weine dank der perfekten Reife von Anfang an geschmeidig und sehr zugänglich. Im Barrique gewinnen sie noch deutlich an Komplexität.

|  |     |                       |
|--|-----|-----------------------|
| 1999 Collioure Cuvée Riberal – fein, feichhaltiges Aromenspiel                                   | rot | <b><u>€ 19,99</u></b> |
| 1999 Collioure Cuvée d´Octobre – Spätlesetrauben, sehr konzentriert, geschmeidig (100% Barrique) | rot | <b><u>€ 19,99</u></b> |

## **SPANIEN / Katalonien / Priorat - Mas Igneus**

Weinbau an der Grenze des Machbaren - so könnte man die Eindrücke eines Besuchs im Priorat zusammenfassen. Das Hochtal liegt geschützt hinter einem Vorgebirge im Hinterland von Tarragona im südlichen Katalonien. Dieses Gebirge scheint nicht nur vor den Einflüssen des sonst eher maritim-feuchten Klimas zu schützen. Auch dem schier grenzelosen Wirtschaftswachstum, das die emsigen, selbstbewußten Katalanen mit allen auch negativen Auswirkungen ihrer geliebten Heimat derzeit beschert, scheinen sich die trutzigen Felsen als Barriere in den Weg zu stellen. So ist hier alles verträumt und romantisch anzuschauen geblieben, mit der fatalen Folge, daß die Bevölkerung der Gegend die Wahl hatte zwischen Landflucht und Abgehängtheit. Mas Igneus ist der Versuch eines Brückenschlags. Die rührigen Albets haben sich mit Freunden und der örtlichen Kooperative von Poboleda zusammengetan. Unter Einbeziehung der lokalen Ressourcen und ganz bewußt der Arbeitskraft der örtlichen Bauern entstand eine Art 'Joint Venture', in das die Albets Kapital und ihr ökonomisches Know-How einbrachten. Die Mitglieder

# **Biomarkt-Weinkarte** **Herbstaktion**

der Kooperative liefern Trauben und die Kooperative selbst stellt die Struktur inklusive Keller bereit. Über die gemeinsame Vermarktungsfirma haben letztlich alle direkt am ökonomischen Erfolg des Unternehmens teil. Die Böden im Priorat bestehen größtenteils aus verwittertem Schiefer. Die Weinberge haben bis zu 45 Grad Gefälle, teilweise hat ein Mensch schon Mühe, sich auf zwei Beinen zu halten. Entsprechend mühsam ist die Bearbeitung des Bodens, ja eigentlich die gesamte Weinbergsarbeit. Die Hänge sind so steil, daß, wo sie terrassiert sind, alle 2 Rebzeilen eine 2 Meter hohe Mauer steht.

Maultiere sind noch gewohnte Arbeitstiere, viele Weinberge wurden mangels Rentabilität aufgegeben. Nun wird wieder neu gepflanzt, die Kooperative ist modernisiert und erstrahlt in neuem, bescheidenem Glanz. Die schwierigen Bedingungen und das trockene Klima lassen nur ein extrem niedriges Ertragsniveau zu. Dafür reifen die Trauben sehr gut aus und erreichen einen sehr hohen Zuckergehalt. Der Schieferboden sorgt gleichzeitig für vergleichsweise hohe Säurewerte und interessante mineralische Noten. So entstehen Weine von einmaligem Gleichgewicht und hoher Ausdruckskraft, wie sie wohl so nur hier wachsen können. Im Keller versucht Önologe Luis-Manuel Barba mit behutsamem Holzeinsatz den Charakter der Weine zu untermalen. Die Prioratweine mögen auf den ersten Blick teuer erscheinen. Hält man sich die in ihnen steckende Arbeit und ihre eigenständige Persönlichkeit vor Augen, sind sie es sicher nicht. Selbst die teuersten Bordeaux- oder Rioja-Weine werden auf dreifach höherem Ertragsniveau erzeugt. Und müssen sich ständig vor Plagiaten aus Chile, Südafrika oder Australien fürchten. Mit den Prioratweinen Vergleichbares wird dort nie gelingen, ist sicher auch ökonomisch gesehen gar nicht angestrebt. Das ist gut so. Denn so können echte Liebhaber auch weiterhin etwas Besonderes für sich alleine behalten.

|  |     |                |
|--|-----|----------------|
| 2000 Priorato „FA 206“ – würzig-komplex, sehr mineralisch    | rot | <b>€ 14,99</b> |
| 1998 Priorato „FA 112“ – kräftige Aromen, geschmacksintensiv | rot | <b>€ 19,99</b> |
| 1998 Costers de Mas Igneus – absoluter Spitzenwein, reif     | rot | <b>€ 24,99</b> |

## **Priorat – Jordi & Co. Popoleda**

Kulturell hat das eigensinnige Catalunya fast mehr Verbindung zu den französischen Nachbarn, als zum spanischen Umfeld. Wirtschaftlich sicher die dynamischste Region Spaniens und önologisch eine der interessantesten.

Ein faltiges Gebirge im Hinterland von Tarragona bringt seit einigen Jahren nicht nur die spanische Weinwelt zum Staunen. Einzelne Topwinzer und bekannte Künstler haben als Vorreiter dieser einst zurückgebliebenen und fast vergessenen Agrarregion zu neuer Blüte verholfen. In den Steillagen des Priorats wachsen an kargen, extrem steilen Schieferhängen die derzeit spannendsten Weine Spaniens.

Im Jahr 2002 schlossen sich sechs katalanische Familien mit langer Weinbautradition zusammen, um gemeinsam einen Priorat mit höchstem Qualitätsanspruch zu kreieren. Die Bodega wurde im Keller eines früheren Klosters der Karthäusermönche eingerichtet. Dort sorgt die Önologin Roser Amonos für den perfekten Ausbau der Weine.

|   |     |                |
|---|-----|----------------|
| 2005 „Geniumceller“ Priorat – füllig und stoffig, wirklich genial | rot | <b>€ 16,99</b> |
|---|-----|----------------|

# **Biomarkt-Weinkarte     Herbstaktion**

## **Penedes / Albet i Noya**

Die besten Trauben der Sorten Syrah, Cabernet und Merlot, lange Maischegärung und über ein Jahr neues Barrique. Kraftvoll, fast schwarz, sehr konzentriert, ein ganz großer Wein von Antoni und Albet i Noya.

1997 Reserva Marti – reifer Spitzenwein zum jetzt Genießen!     rot     **€ 19,99**

**Nur noch wenige Flaschen !**

## **La Mancha / Bodegas Parra Jiménez, Las Mesas/Cuenca**

Das 45 ha große Weingut der Brüder Parra liefert seit vielen Jahren ausgesprochen solide Weinqualitäten mit bester Alltagstauglichkeit. Bei einem Routinebesuch von Jean Natoli, Önologe aus Montpellier, und Peter Riegel entstand 1999 gemeinsam mit den beiden unternehmungslustigen Brüdern die Idee, dieser herben, und eher kargen Landschaft und ihren fast am Boden kriechenden Weinbergen einen auch nach internationalen Maßstäben außergewöhnlich Rotwein abzutrotzen.

**Dezember-Aktion „No Klecks“ – jede Flasche mit Drop Stop-Anhänger**

**2003 Caballero de Mesasrubias Reserva DO Irjimpa     rot     **€ 8,99****

Konsequente Fortführung der leckeren Crianza ist diese feine Reserva, schön gereift mit immer präsenter Frucht. Die originelle Ausstattung schlägt gleichfalls eine Brücke zwischen Moderne und spanischer Tradition

**Neu im „normalen Programm“ – Sueno, Sekt aus der Rebsorte Airen (0,75L oder 0,2L) → im Sektshop !**