



©DO Montsant

Das Weinanbaugebiet DO Montsant

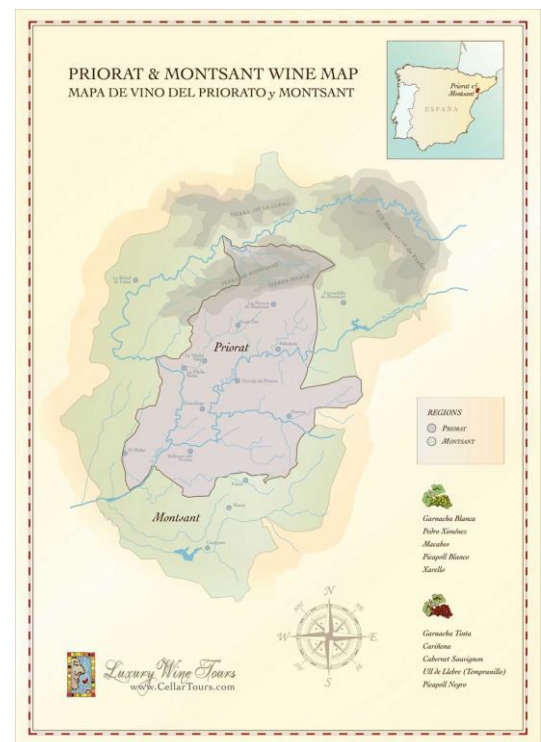
Die spanische Botschaft in Bern hat einerseits interessierte Besucher zu einer Weinverkostung und andererseits eine kleine Anzahl interessierter Journalisten und Wiederverkäufer zu einem informativen Workshop mit dem renommierten Referenten David Schwarzwälder ins Zunfthaus zur Waag eingeladen.

Thema des Verkostungsseminars:

Autochthone Ausdruckskraft und vielseitiges Terroir. Das Aufsteigergebiet Montsant und seine Weine.

Eröffnet wurde es durch Ricardo Santa Maria von der Spanischen Botschaft in Bern. Anschliessend sprach die Präsidentin der Weinregion [DO Montsant](#), Frau Pilar Just Trilles zu den Teilnehmern und stellte die Region und die anwesenden Winzer kurz vor. Nun übernahm David das Zepter. Ihn muss ich an dieser Stelle nicht mehr vorstellen. Er ist im Vergleich zu anderen bekannten Referenten ein Mensch, der kurz und klar, perfekt im Timing, aber auch unglaublich überzeugend diese bis anhin mindestens mir weniger bekannte Region in Spanien präsentierte.

Kurz und bündig hier die Facts: Die 2001 neu gegründete DO Montsant ist ein Weingebiet in Katalonien. Es grenzt an die beiden bekannteren Gebiete Tarragona und Priorat und gehörte schon im Mittelalter zu den bedeutendsten Weinbaugebieten Spaniens. David legte in seiner Einführung Wert darauf, dass das eigenständige Weingebiet genauso aussieht wie ein Croissant und ein ganz grosser Aufsteiger ist. Es besteht aus 16 verschiedenen Gemeinden und hat eine Rebfläche von gegen 2000 Hektaren. Die Weinberge liegen auf 50 Metern bis auf 700 Meter über Meer und Bodentypen sind je nach Zone Kalksteinböden mit kiesiger Struktur, Granitböden oder Schieferböden. Beeinflusst wird das Klima durch die vielfältigen Berge, den Ebro und durch die Winde des Mittelmeers. Die autochthonen Rebsorten Garnatxa Negra und Carinyena sind oftmals wurzelecht und über 100 Jahre alt.



©Cellar Tours



Die Verkostung

Wir bewerten die Weine, welche während des Seminars präsentiert wurden.

Celler Malondro, **Malondro Blanc 2015**

Die Produktion beträgt 3'000 Flaschen.

Traubensorten Macabeo und Garnacha gris. Bei diesem Wein wurde ein spezielles Verfahren gewählt. 70% des Weines wurde auf der Hefe ausgebaut, 30% in 800 Liter Fässern. Dann wurde es in INOX Tanks umgefüllt und vermählt. In der Nase etwas Hefe,

dann fruchtig und blumig. Am Gaumen mit einer kräftigen Säure, einer herzhaften Mineralität, einer zarten Salzigkeit und einer schönen Kernigkeit. Ordentlicher Abgang. **16.5/20** (86/100).

In der [Schweiz](#) sowie in [Deutschland](#) sind die Weine dieser Bodega bei verschiedenen Händlern erhältlich.



©Malondro

Mas de L'Abundancia, **FLVMINIS 2015**

Die Produktion beträgt 6'000 Flaschen. Traubensorten Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon. Ein dunkles Karminrot. In der Nase fruchtig nach schwarzen Beeren, erdig, mit einer leichten Holznote und etwas parfümiert. Am Gaumen frisch, gut strukturiert, würzig, etwas Brombeeren und gut eingebundene Tannine. Ein trinkiger, gefälliger Abgang. **17/20** (88/100).

Die Weine dieser Bodega sind weder in der Schweiz noch in Deutschland erhältlich.



mariapena©

©Mariapena

Cellers Unio, **Perlat 2015**

Traubensorten Garnacha, Mazuela und Syrah. Helles Rubinrot. In der Nase zuerst etwas Gummi, dann ein ordentliches Toasting und etwas Würze. Am Gaumen trocken, minim bitter, etwas parfümiert und doch fein und elegant. Ganz zarte Tanninnoten sind auch spürbar. Momentan verschlossen und etwas reduktiv. **16/20** (84/100).

Der Jahrgang 2014 dieses Weins kostet 18.35 bei [Spanienwein online](#) in der Schweiz. In Deutschland sind die Weine der Kellerei bei [verschiedenen Händlern](#) erhältlich.



©Cellers Unio



©Celler Pascona

Celler Pascona, **Pascona 2014**

Die Produktion beträgt 80'000 Flaschen.

Traubensorten Garnacha und Carinena. Helles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase fruchtig und mit einem schönen Toasting. Am Gaumen herb, schlank, elegant, mit einer saftigen Säure und ordentlich eingebundenen Tanninen. Ein eher leichter Wein Stil mit einem diskreten Abgang. Für mich etwas untypisch. **16.5/20** (86/100).

Die Weine dieser Kellerei sind weder in der Schweiz noch in Deutschland erhältlich.

Estones Vins, **Estones 2013**

Die Produktion beträgt 5'200 Flaschen.

Traubensorten Garnacha und Carinena. Dunkles Rubinrot. In der Nase eine fast schon überschwängliche Fruchtigkeit, ein unglaublicher Blütenduft und Nuancen von dunklen Beeren. Am Gaumen kräftig-süss, wieder diese dunklen Beerendüfte, konzentriert. Leider auch etwas oxydativ, minim grün und im Nachhall etwas verbrannter Boden (Schiefer). **16.5/20** (86/100).

Die Weine dieser Kellerei sind weder in der Schweiz noch in Deutschland erhältlich.

Castell de Falset, **Castell de Falset Grenache 2013**

Die Produktion beträgt 15'000 Flaschen.

Traubensorten Garnacha und Carinena. Dunkles Rubinrot. In der Nase dunkle Beeren, Vanille und etwas Gummi. Am Gaumen leicht grün, fein, zart, schön ausgewogen, frisch und herrlich beerig. Ordentlicher Abgang. **17/20** (88/100).



©La Font Vella

In Deutschland sind die Weine des Schlosses bei [Vinobility](#) erhältlich. In der Schweiz sind sie es bei [Ad Libitum](#) und [VinSale](#).

Celler Masroig, **Les Sorts Vinyes Velles 2013**

Die Produktion beträgt 15'000 Flaschen.

Traubensorten Carinena und Garnacha. Dunkles Rubinrot. In der Nase fruchtig, eine leichte Süsse und mit Nuancen von dunklen Beeren. Am Gaumen eine fast kitschige, marmeladige Stoffigkeit, die aber nicht nachhängt. Etwas dunkler Schiefer, leicht schmierig und mit einer schönen Mineralität. Ein spezieller, intellektueller Wein. **17.5/20** (91/100).



©Celler Masroig

In [Deutschland](#) und in der [Schweiz](#) sind die Weine der Kellerei bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Cellers Sant Rafel, **Solpost 2010**

Die Produktion beträgt 5'000 Flaschen.

Traubensorten Carinena und Garnacha. Dunkles Rubinrot. In der Nase fruchtig und aromatisch nach dunklen Beeren, lebendig, frisch, blumig und kräftig. Am Gaumen herb, kräftig, wundervoll eingebundene Gerbstoffe und leicht sandige Tannine. Wieder diese Blumigkeit und Frische. Ein knackiger, runder, langer, mineralischer Abgang. **17.75/20** (92/100).

In Deutschland sind die Weine dieser Kellereien bei [Vintessa](#) erhältlich. In der Schweiz sind sie es bei [Flaschenpost](#).



©Catalunya

Begleitet und vor allem abgerundet wurde die anschliessende Verkostung bei den acht anwesenden Bodegas durch hervorragende, zu diesem Anlass ausgewählte Häppchen. Diese hatte die Brigade des Zunfthauses zur Waag bereitgestellt und serviert. Ein spezieller Dank gilt daher auch dem Weinspezialisten und Zunftwirt Sepp Wimmer.

Autor: Andi Spichtig
6. Juni 2017

Lektorat & Gestaltung: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.