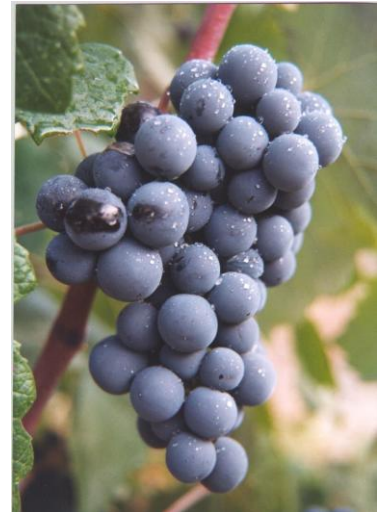


# Die Rebsorte Bobal, ein Juwel wiederentdeckt



©WikiPedia

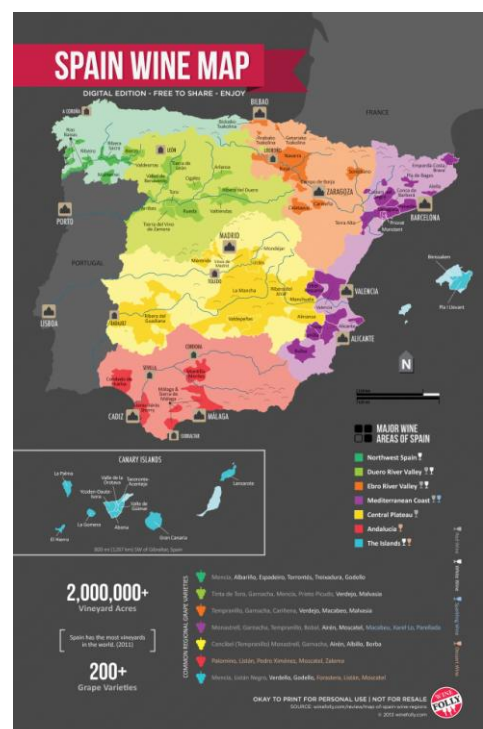
Wie jedes Jahr wird die [Dia del Vino](#) im Kongresshaus in Zürich von der Handelsabteilung der Spanischen Botschaft in Bern und den Schweizer Importeuren spanischer Weine organisiert. Dieses Jahr war es am Montag 16. Februar wieder der Fall. 52 Direktimporteure und Wiederverkäufer stellten ihre spanischen Weine und Spirituosen vor. Unter anderem auch für die Fachpresse eine perfekte Gelegenheit, neuen und spannenden spanischen Weinen näher zu kommen. Dieses Jahr besonders aufgefallen ist mir eine für mich neue Traubensorte mit dem Namen Bobal. Zwei wirklich hervorragende Beispiele präsentiere ich untenstehend etwas genauer.



Trouvaillen und Kultweine. Der Stand von Casa del Vino ist jedes Jahr heiss begehrt

## Traubensorte

Die traditionelle, autochthone, sehr alte rote [Bobal](#) Traube ist nach Tempranillo die am meisten angebaute Traubensorte in Spanien. Sie galt lange Zeit als verschwunden und gewinnt nun immer mehr an Anerkennung und Wertschätzung. Über 100'000 Hektaren sind mit ihr bestockt. Der Name Bobal kommt wohl vom lateinischen Wort „bovale“, was auf Deutsch so viel heisst wie „Ochse“. Dabei handelt es sich um eine Anspielung auf die Form der Traubenbeeren, die eine gewisse Ähnlichkeit mit dem Kopf eines Ochsen haben. Die Rebsorte stammt ursprünglich aus der [D.O.P. Utiel-Requena](#) im Südosten Spaniens und ist dort stark verbreitet. Weiter wird sie unter anderen in den Weinbauregionen Valencia, Alicante und Murcia angebaut. In diesen, meist höher gelegenen Gegenden bringt diese Sorte auch die besten Qualitäten hervor. Bedauerlicherweise wurde diese Traubensorte vor allem für Massenweine mit tiefdunkler Farbe eingesetzt oder zu Rektifiziertem Traubenmost Konzentrat verarbeitet. Vereinzelt wird sie aber traditionell auch für die Herstellung einiger der besten Roseweine Spaniens verwendet. Die Traube selber ist mittelgross, dichtbeerig und reift unterschiedlich spät. Geerntet wird sie häufig erst Ende Oktober. Bobal hat sich aber ausserordentlich gut an die klima-



Klicken Sie die Karte an, um sie zu vergrössern

tischen Bedingungen vor Ort angepasst und kann problemlos ein Jahr ohne Regen überstehen. Die Beeren selber sind dickschalig, mittelgross und dunkelblau. Sie behalten eine markante Säure, sind reich an Polyphenol (gilt als gesundheitsfördernd) und haben im Normalfall einen eher niedrigen Alkoholgehalt.

## Die Bodega [Mustiguillo](#)

Besitzer und Weinmacher ist Toni Sarrion. Seine gründliche Ausbildung in Weinbau und Önologie hat er in Requena abgeschlossen und anschliessend erste Erfahrungen im „Hot Climate Weinbau“ in Chile und Argentinien gesammelt. Das 1999 gegründete Weingut liegt eingebettet in einer sanften,



© Bodega [Mustiguillo](#)

hügeligen Landschaft im Gebiet Terrerazo in Utiel-Requena, Valencia, auf 850 Meter Meereshöhe und ist etwa 100 Kilometer vom Meer entfernt. 87 Hektaren optimal gepflegte, nord-süd ausgerichtete Weinberge stehen in unmittelbarer Nähe zum Weingut und die kellertechnischen Einrichtungen sind auf dem absoluten Höchststand. In der Anfangszeit hat ihn sein Vater, ein vermöglicher Bauunternehmer unterstützt. In dieser Weinregion ist das Klima tagsüber mediterran und nachts wegen des Temperaturabfalls kontinental. Die Bodega betreibt zwei verschiedene Weinproduktionen. Beide sind biologisch und von Hand bestellt. Die eine hat junge, kräftige Reben, die viel Saft produzieren. Die andere verarbeitet die Trauben von Reben, welche bis zu 70 Jahre alt sind. Natürlich sind bei dieser Weinproduktion die Arbeitskosten höher und die Arbeit intensiver. Von der Pflege (die Weinberge sind begrünt und rundherum wachsen Kräuter wie Thymian, Rosmarin oder Fenchel sowie Eichen und Oliven- und Mandelbäume) über die Ernte bis zur Abfüllung legt Toni Sarrion persönlich Hand an. Ein 10-köpfiges Team hilft dabei. Ihm und seinem Team ist es auch als eines der Wenigen gelungen, diese widerspenstige Bobal Traube zu zähmen und damit hochprämierte Weine zu produzieren. Sie mischt damit den Markt regelrecht auf. So entstehen gut strukturierte dichte Weine mit einer tiefen Farbe und kräftigen Tanninen. 2010 hat Sarrion als Vorreiter des levantinischen Weinbaus rund um die Rebsorte Bobal den Status der ersten Lagenappellation Valencias „Vino de Pago“ erhalten.



© Bodega [Mustiguillo](#)

## Verkostungsnotizen

### Finca Terrerazo Vino de Pago 2011

Traubensorte 100% Bobal. 20 Monate im Barrique. Intensive und strahlende granatrote Farbe mit noch deutlichen violetten Reflexen. In der komplexen Nase verführerische Noten nach schwarzen Früchten wie Kirschen, Pflaumen und Brombeeren und etwas Tabak. Herrliche Terroirnoten. Am Gaumen eine ganz eigenständige Frucht und eine zarte Würze. Feine, süsse Aromen nach schwarzen Früchten wie Johannisbeeren, Kirschen, spürbaren Röstaromen, Kakao, Bitterschokolade und umarmt von mineralischen Noten. Am Gaumen elegant, seidig und mit viel Körper. Reife, gut integrierte Tannine und eine grossartige, gut strukturierte Säure. Das vollmundige Finale ist langanhaltend, frisch und nachhaltig. Dieser Bobal braucht unbedingt noch einige Jahre Lagerung im Keller. **18/20**. CHF 36.- bei [Casa del Vino](#) Zürich. Dieser Wein ist in Deutschland nicht erhältlich.



## Quincha Corral Vino de Pago 2009

Traubensorte 100% Bobal. 19 Monate in neuen, französischen Barriques. Eine Kleinproduktion von nur etwa 3000 Flaschen. Intensive Schwarz-Violette Farbe. Im Glas ein vielschichtiger, faszinierender, konzentrierter und eigenständiger Wein. Kräftige und komplexe Düfte von schwarzen Früchten, reifem Dörrobst, Aromen von Gewürzen und etwas balsamischen Noten. Ein Duftstrauss von Kokosnuss, Röstnoten von Biskuit, Süsskirschen, Pflaumen, Menthol, etwas Zimt und Schokolade. Eine fast ölige, samtweiche, fleischige Textur kitzelt im Gaumen, die aber keineswegs auf die kräftige Tanninstruktur verzichtet. Viel Traubenfrucht im Mund, konzentriert, reif an Aromen und mit einer feinen Säure des Bobal. Ein langanhaltender, vollmundiger und nicht enden wollender Abgang. Wohl der beste Bobal der Welt. **19/20**.

CHF 85.- bei [Casa del Vino](#) in Zürich



Besten Dank dem umtriebigen Roger Stadelmann von Casa del Vino in Zürich, dessen wertvolle Insiderinformationen in meinem Text integriert werden konnten.

Autor: Andi Spichtig  
1. März 2015

Lektorat: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://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.