



Priorat (Spanien): Marge

1 Raimon Castellví zählt zu den besten Priorat-Produzenten.

2 Besuch im Hotel Villa Retiro in Xerta, das auch über eine sehr gute Küche verfügt.

Als wir beim letzten Mal die kleine Domäne von Raimon Castellví im Priorat besuchen, begleitet uns ein besonderer Gast: Pierre Bories von Ollieux-Romanis im Languedoc. Nachdem wir ihm begeistert von diesem Boutique-Weingut in Porrera erzählt haben, hat er sich kurzerhand dazu entschlossen, uns dorthin zu begleiten. «Ich bin sehr interessiert zu sehen, wie die Traubensorten Grenache und Carignan in anderen Regionen kultiviert werden. Beide machen auch bei mir einen wesentlichen Teil der Weingärten aus», erläutert Pierre seinen spontanen Entschluss. Für uns ist es eine ausserordentliche Freude, zwei derart hochkarätige, engagierte Winzer zusammenzubringen.

Auf der obligaten Fahrt in die Rebberge gerät uns auch dieses Jahr wieder der Atem ins Stocken. In zügigem Tempo fährt Raimon über schmale, holprige und wenig Vertrauen erweckende Strässchen, erklärt die Vorzüge des kargen Terroirs und stellt dabei unsere Gleichgewichtsorgane auf eine harte Probe. Selbst Pierre, der einiges gewohnt ist, kommt ins Schwitzen. Als wir wieder festen Boden unter den Füßen haben, meint er kurzatmig, er habe zwar schon gewusst, dass das Priorat besonders steile Rebberge hätte, dass die Lagen jedoch derart unzugänglich seien, hätte er sich nicht im Traum vorstellen können. Raimon antwortet darauf: «Es ist sicher nicht jedermanns Sache, im Priorat Wein zu erzeugen. Aber als die Karthäuser im Mittelalter hier den Weinbau begründeten, wussten sie genau um die Vorzüge dieser Region. Dank des warmen, trockenen Klimas benötigt man praktisch keine Pflanzenschutzmittel und die extrem kargen Schieferböden reduzieren den Ertrag auf natürliche Weise. In diesen Lagen kommen wir daher selten über 20 Hektoliter pro Hektare, was etwa der Hälfte des

3 Gang durch die Rebberge. Viele Stöcke sind über 100jährig. Manche Lagen sind so abschüssig, dass sie nur mit Mühe bearbeitet werden können.

4 Besammlung in der Dorfbeiz von Porrera, links Raimon, ganz rechts Pierre Bories von Ollieux-Romanis.

Ertrags eines Grand Crus aus dem Bordelais entspricht! Dafür ist die Qualität der Trauben erstklassig.»

Im Keller präsentiert uns Raimon seine Weine zurück bis zum Jahrgang 1999. Pierre Bories ist tief beeindruckt. Es ist erstaunlich, wie langlebig Raimons Gewächse sind, besonders im Vergleich zu anderen Priorat. Sehr erfreulich ist auch, dass die in ihrer Jugend sehr wuchtigen Weine im Alter grosse Komplexität entwickeln. Der «Marge» kommt von jüngeren Reben und wird mit Bordelaiser Rebsorten ergänzt. Auch er reift grossartig, wie sich beispielsweise am 2006er erkennen lässt, der noch immer viel Lagerpotential besitzt. Exzellent ist der 2013er «Marge» ausgefallen. Raimon erklärt: «Es war ein vergleichsweise kühles Jahr, was in unserer Region durchaus von Vorteil ist. Wir profitierten von einer ungewöhnlich langen Reifeperiode bis Ende Oktober und ernteten vollreife, sehr aromatische Trauben. Für mich zählt der 2013er zu den besten «Marge» überhaupt!»



Priorat «Marge» (rot) 2013
Celler de l'Encastell, Porrera
55% Garnacha, 20% Merlot,
15% Carignan, 10% Cabernet-Sauvignon

Schwärzliches Purpur; kraftvolles Bouquet von dunklen, sehr reifen Früchten; vollmundig am Gaumen, reichhaltig und abgerundet, sehr harmonisch, aber noch jung. Ein grossartiger Priorat, der durch weitere Reife noch zusätzlich an Komplexität und Finesse gewinnt. Ideal ab Ende 2016, haltbar bis mindestens Ende 2020.

Fr. 25,90 (ab Dezember 15 Fr. 29.—)