

WEIN  
*aus* SPANIEN



# WISSEN



## Monastrell

Alte autochthone Reben –  
neu entdeckt

ICEX



# Die Monastrell-Traube und ihre wichtigen Anbaugebiete

**Die Monastrell ist nach den Sorten Tempranillo und Garnacha die dritt wichtigste rote Traube Spaniens. Sie nimmt von der Gesamtfläche des Landes etwas mehr als 60.000 Hektar in Anspruch und verteilt sich auf sieben autonome Regionen, wobei sich über 90 Prozent der Pflanzungen auf die levantinischen Anbaugebiete im Südosten konzentrieren.**

Dennoch findet sich die Traube auch in Katalonien oder Aragón. Als Hochburg muss die bekannte D.O. Jumilla in der Region Murcia bezeichnet werden, die gleichsam als Synonym für die Sorte stehen könnte, so verbreitet ist sie in dieser bedeutenden Geschützten Herkunftsbezeichnung des mediterranen Spaniens.

Bei der Monastrell handelt es sich um eine Mittelmeer-Sorte, deren Herkunft eindeutig der iberischen Halbinsel zugeschrieben wird. Auf Grund des vermuteten arabischen Wortstammes, welcher dem Namen Monastrell zugrunde liegt, kommen einige Historiker zu dem Schluss, dass sie in ihrer Frühform erstmals in den Landschaften um Sagunt in der Region Valencia in größerer Menge angebaut wurde. Die arabische Bezeichnung bezieht sich auf eine Stadt mit starken oder hohen Mauern. Damit muss man die Monastrell nicht nur zu den ältesten dokumentierten Rebsorten der iberischen Halbinsel zählen, sondern auch ihr rein ostiberischer und damit spanischer Ursprung gilt als gesichert. Sie kann folglich als einer der urreigensten, autochthonen Rebsortenschätze Spaniens angesehen werden. Die wichtigsten in Spanien gängigen Synonyme lauten Alcataya, Garrut und Murviedro. In der Neuen Welt wird sie oft Mataro genannt. Die ursprünglich nur in Spanien verbreitete Sorte ist fern ihrer Heimat aber auch als Mourvèdre bekannt und wird unter diesem Namen vor allem in der Provence (Bandol) angebaut sowie gelegentlich in Kalifornien und Australien.

Die Monastrell verträgt hohe Temperaturen und sehr arme und karge Böden. Andererseits ist sie empfindlich für Winterkälte,

und in kühlerem Klima treibt sie spät aus und reift auch spät. Sie hat sich im Laufe der Jahrhunderte hervorragend an die sandigen Böden Jumillas und das Kalk-Lehm Terroir in Alicante und Yecla angepasst. Die Trauben sind klein bis mittelgroß und recht kompakt. Die Pflanze kommt mit sehr wenig Feuchtigkeit aus, die Erträge in der traditionellen Einzelstockerziehung ohne Bewässerung sind entsprechend gering. Die Monastrell ist dennoch eine Rebe von kräftigem Wuchs und erholt sich nach Spätfrösten gut. Verfügt sie über genügend Nährstoffe und Wasser neigt sie zu hohem Fruchtbehang mit entsprechenden Konsequenzen für die daraus gewonnenen Weine. In der Regel werden in Levante die Stämmchen niedrig gehalten, auch die Ruten sind nie besonders lang. Während sie sich anfällig für Echten und Falschen Mehltau zeigt, ist ihre Resistenz gegen die Reblaus legendär. Die Haut ist dickschalig und weist zur Erntezeit eine intensive violett-schwarze Farbe auf. Das Fruchtfleisch dagegen ist hell aber von kräftiger Konsistenz. Trotz ihres mediterranen Ursprungs erzeugt sie bei niedrigen Erträgen Weine mit ausreichend Säure und einem ausgeglichenen pH-Wert. Ihre kleinen, runden und süßen Beeren liefern tiefrote, körperreiche Gewächse. Die jungen Weine weisen vor allem Aromen von reifen oder eingelegten Früchten auf, etwa Brombeeren, Himbeeren, Pflaumen oder Kirschen, und können blumige und würzige Noten mit Anklängen von Lavendel oder Lakritze aufweisen. Gereifte Weine tendieren stark zu Trockenfrüchten und Gewürzen wobei der balsamische Aspekt der Jungweine schnell abnimmt. Auch erdige oder animalische Töne sind charakteristisch für ältere Gewächse. In Weinen mit langer



Monastrell Weinberge in der D.O. Jumilla.

Maischstandzeit ist auch oft ein Hauch von Teer zu bemerken. Die oft leicht süßliche Tanninstruktur ist meist nicht sehr ausgeprägt, weshalb man der Sorte in allen Herkunftsgebieten gerne Cuvéepartner beigibt. Denn bei allen Vorzügen, welche die Rebsorte besitzt, muss sie doch als recht oxidativ bezeichnet werden. Jungweine ohne einen unterstützenden Ausbau im kleinen Eichenfass verlieren ebenso schnell an Farbe wie an Struktur. Die Monastrell-Traube ergänzt sich im Übrigen gut mit internationalen Sorten. Blends mit Syrah, Petit Verdot oder Cabernet Sauvignon haben hervorragende Weine mit Struktur und Potenzial hervorgebracht. Interessante Cuvées feineren Charakters können aber auch im Zusammenspiel mit der Tempranillo entstehen. Allein in den wichtigsten Herkunftsgebieten Jumilla und Yecla werden nach wie vor reinsortige Monastrell-Weine in Hülle und Fülle gekeltert.

### Monastrell im Hochland der Region Valencia

Viele Quellen nennen die Autonome Region Valencia als Ursprung der Rebsorte Monastrell, wenngleich die Traube nur im Anbaugebiet Alicante, der südlicheren der zwei Qualitätsweingebiete der Region, stark vertreten ist. Die Appellation Valencia produziert zwar im höher gelegenen Teil bemerkenswerte Rotweine, ist aber eigentlich traditionell bekannter für ihre ausdrucksstarken Moscatel-Kreszensen aus den meeresnahen Lagen. Monastrell dient in der D.O. Valencia hauptsächlich als Cuvéepartner. Im Cuvée mit Tempranillo, Syrah und Cabernet Sauvignon entsteht eine Fülle von Weinen mit Struktur und Tiefe. Einige Erzeuger setzen aber inzwischen auf Weine, welche

nur auf der Basis von Monastrell-Trauben bereitet werden. Zu nennen wären Rafael Cambra oder Bodegas El Angosto. Die Monastrell erbringt auf den Böden dieser D.O. etwas leichtere und feinere Weine als im südlicheren Anbaugebiet Alicante oder den Herkunftsbezeichnungen der Region Murcia. Möglicherweise ist dies auf einen stärkeren Einfluss mediterraner Witterung zurückzuführen, die das rigorose Kontinentalklima des Hochlandes abzuschwächen vermag. Im benachbarten Gebiet Alicante beansprucht die Monastrell dagegen fast 70 Prozent der Gesamtfläche. Kaum ein Erzeuger kommt ohne sie aus. Selbst Bodegas der letzten Generation wie El Sequé der berühmten Rioja-Kellerei Artadi verneigen sich vor der heimischen Monastrell und setzen sie in ausgetüftelten Cuvées ein. Alicante weist in den höheren Lagen ein sehr interessantes Terroir auf, fallen die Böden doch sehr kalkhaltig aus. Weiche aber auch würzige Monastrell-Weine sind das Ergebnis. Man denke nur an den wegweisenden Tinto Mira Salinas mit 70 Prozent Monastrell-Anteil. Die Familie Castaño präsentiert mit diesem Gewächs einen cremig-dichten Rotwein, der zeigt, dass man mit perfektem Qualitätsmanagement große Weine aus dieser Sorte erzeugen kann.

Alicante ist auch Heimat des Fondillón, einem einst weltberühmten Süßwein, der nach wie vor traditionell bereitet wird. Aus überreifen Monastrelltrauben mit eigenen Hefen vergoren entsteht ein Süßwein, der in alten Stückfässern statisch gereift wird und durch Verdunstung eine enorme Konzentration erfährt. Ein Fondillón ist nicht mit Weinalkohol verstärkt und muss mindestens zehn Jahre gereift werden, bevor er vermarktet werden darf!



Mit Monastrell bestockte Weinberge in der D.O. Yecla.

## Das Monastrell-Dreigestirn in der Region Murcia: Jumilla, Yecla und Bullas

### Jumilla: Der Riese unter den Monastrell-Anbaugebieten

Trotz ihrer beständig schrumpfenden Rebfläche stellt die D.O. Jumilla die weltweit größte Konzentration an Monastrell-Pflanzungen. Gute 80 Prozent der eingetragenen 28.500 Hektar entfallen auf die dort heimische Traube. Die D.O. gehört zu den wenigen Herkunftsbezeichnungen für Weine Spaniens, deren Demarkierung mehrere Regionen umfasst. Eingetragene Rebflächen finden sich im Osten der Region Castilla-La Mancha (Provinz Albacete) sowie in den angrenzenden Gemeinden der Region Murcia, deren Provinzstädtchen Jumilla der Appellation den Namen gegeben hat.

Die Monastrell findet in diesen extrem kargen Landschaften ihre idealen Wachstumsbedingungen, denn im Hochland der Levante herrscht ein trockenes kontinentales Klima, welches nur selten etwas Abmilderung durch das benachbarte Mittelmeer erfährt. Über 3.000 Sonnenstunden und nur 280 Liter Niederschlag pro Quadratmeter und Jahr sprechen eine Sprache für sich. In diesem Übergangsgebiet zwischen Küste und den Hochebenen Neukastiliens zieht sich der Weinbau von 400 bis auf 900 Meter über dem Meeresspiegel. Temperaturen von 40 °C und darüber sind in den Sommermonaten keine Seltenheit, starke Fröste im Winter indes ebenso wenig. Die Monastrell hat sich perfekt an die klimatischen Gegebenheiten angepasst und entfaltet unter diesen extremen Rahmenbedingungen ihre Größe. Sie benötigt, darüber sind sich die meisten Weinmacher einig, einen Alkoholgehalt von über 13%vol., um ausgewogene und konzen-

trierte Gewächse hervorzubringen. Fallen die Weine leichter aus, dann wirken sie häufig etwas grün und hart, es sei denn man benutzt die Trauben mit weniger Mostgewicht für die Gewinnung von Rosados, die mit ihrem fruchtig-würzigen Charakter sehr attraktiv ausfallen können. Das große Potenzial des Gebietes sind die vielen alten Rebärten, die vor allem im Hochland überlebt haben. Nach Auskunft des zuständigen Weinbauamtes in Jumilla, beläuft sich der Anteil wurzelechter Reben auf gute 30 Prozent aller vorhandenen Monastrell-Rebstöcke. Nirgendwo sonst auf der Welt haben sich solch ausgedehnte Flächen mit alten Klonen der Monastrell erhalten.

Dies hat viele spanische und internationale Weinkritiker dazu veranlasst, Jumilla zur vielversprechendsten D.O. unter den Levante-Appellationen auszurufen. Nicht selten ist das Gebiet als Goldgräber-D.O. des spanischen Ostens bezeichnet worden. Sicherlich haben Erzeuger wie Juliá Roch e Hijos zu großen Hoffnungen Anlass gegeben. Weinmacher José María Vicente baute nicht nur als erster reine Monastrell-Weine längere Zeit mit Erfolg im Barrique aus. Er bewies auch, dass man selbst in den semiariden Landschaften des Hochlandes von Murcia bei entsprechend niedrigen Erträgen komplexe und strukturierte Rotweine ohne Bewässerung gewinnen kann. Pié Franco oder der Blend Las Gravas (neben Monastrell etwas Cabernet und Syrah) sprechen für sich. Natürlich ist der Einzelkämpfer in Jumilla nicht mehr alleine. Agapito Rico, Bodegas Luzón mit seinen akkurat gezeichneten Tintos, die immer virtuoser arbeitenden Weinmacher von Casa de la Ermita, Bodegas Juan Gil, El Nido, die bestechend günstigen Weine von Finca Omblamcas, um



Die Monastrell-Rebe.



Keller der Bodegas Sierra Salinas.

nur die Besten zu nennen, zeigen, wie dicht das Netz guter Erzeuger inzwischen gewoben ist.

### Yecla: eine Gemeinde – ein Weingebiet

Yecla ist das einzige Anbaugebiet Spaniens, welches nur eine Gemeinde aufweist. Das gleichnamige Städtchen befindet sich in einer der trockensten Landschaften der Halbinsel und ist Heimat der Familie Castaño, die zu den erfahrendsten Kellereien weltweit zählen, was die Weinbereitung mit Monastrell angeht. Gute 80 Prozent der Rebfläche der D.O. entfällt auf die rote Hauptsorte. Die Castaños machten in den achtziger Jahren erstmals holzausgebaute Monastrell-Weine hoffähig und begannen gleichzeitig die Kohlensäuremischung auf die Sorte anzuwenden. Das Ergebnis waren tieffarbige, extrem fruchtige Jungweine von schöner Frische.

Ein Großteil der besten Weinberge befindet sich im hoch gelegenen Teilgebiet Campo Arriba, welches auch Reben in Hanglagen aufweist. Bevorzugt werden die Hänge mit Nordausrichtung, die eine kühlere Luftzirkulation aufweisen. Die meisten Weinberge im Gebiet werden immer noch ohne Bewässerung bestellt, was zu niedrigen Erträgen führt.

### Bullas: Monastrell total

Das kleinste der drei wichtigsten Monastrell-Anbaugebiete Spaniens weist auch den höchsten Anteil auf. Zu gut 90 Prozent

wird die D.O. von der Monastrell beherrscht. Bullas weist mehr Niederschläge auf als seine beiden Nachbarn. Die Vegetation ist üppiger und die Landschaft weniger extrem. Auch wenn es schwerfällt, Unterschiede bezüglich des Weincharakters von Gebiet zu Gebiet festzustellen, so gelten die Weine aus Bullas als duftiger und leichter als die Monastrell-Gewächse aus Yecla und Jumilla. Aus diesem Grunde wird auch immer wieder auf das große Potenzial der Appellation Bullas hingewiesen, wobei Erzeuger wie Bodegas Monastrell mit ihrem beeindruckenden Tinto Valche schon gezeigt haben, dass die Bereitung von hochklassigen Monastrell-Weinen möglich ist.

### Almansa – der kleine Nachbar in Castilla-La Mancha

Aufgrund ihrer Genügsamkeit sowie ihrer Fähigkeit sich nach Spätfrösten schnell wieder zu erholen, spielt die Monastrell auch in einem kleinen Nachbargebiet der D.O. Jumilla eine gewisse Rolle. Almansa, eine unbekannte Geschützte Herkunftsbezeichnung im kargen Hochland von Castilla-La Mancha wird zwar von der alten Deckweinsorte Garnacha Tintorera geprägt. Nichtsdestotrotz wird der Rebbestand der Monastrell auf 950 Hektar geschätzt. Wenige Erzeuger bauen die Traube indes reinsortig aus. Der bekannteste Monastrell-Wein des Anbaugebietes ist Valcanto-Monastrell mit vier Monaten Fassreife des Traditionshauses Bodegas Piqueras. ■