# BIERZO DOP VINO DE PARAJE "ERAS LA ERMITA", MENCIA

Banzao, Castilla y Léon

## 2020

Frische, satte dunkle Beerenfrucht, nach längerem Luftkontakt fächern sich die Aromen auf, Brombeere, Süß- und Sauerkirsche, begleitet von frischer Kräuter. Belebende Säure, runde Gerbstoffen und viel Struktur in Harmonie und mit guter Länge.

Der 'Eras La Ermita' ist der Wein von Silvia Marrao, mit der intensivsten, saftigsten Frucht. Die Trauben stammen aus dem Paraje - also dem Cru - „Eras La Ermita", dem höchst gelegenen in San Pedro de Olleros, direkt hinter der Bodega. Nur ein Teil ist mit Reben bepflanzt, der Rest ist Grasland oder mit Büschen bewachsen. Es gibt eine dünne Humusschicht, doch die Schieferverwitterung und Bruchsteine der Böden prägen den Wein. Drei kleinere Parzellen, insgesamt ein guter Hektar, konnten geerntet werden. Die Lese erfolgte manuell per Hand, 50% der Trauben kamen mit Stielen in den Maischebottich, der Rest wurde vorsichtig entrappt und dann spontanvergoren. Danach reift der Wein 9 Monate in 500- und 225-Liter-Fässern und mindestens 10 Monate in der Flasche, von denen es gerade einmal 700 gibt.

| | |
|---|---|
| Land / Region: | Spanien / Castilla-León |
| Farbe: | rot |
| Traubensorte: | Mencia / Jaen |
| Alkohol in %: | 13 |
| Böden: | Granit, Schiefer |
| Bewirtschaftung: | Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan |
| Vinifikation / Ausbau: | Gärbehälter Holz / Grosses Holzfass |
| Hefen: | Spontangärung / Pied de Cuve |
| Sulfitanwendungen: | moderat |
| Flaschen-Verschluss: | Naturkorken |
| Genussreife: | bis min. 12 Jahre nach der Ernte |
| Servicetemperatur: | 14 bis 17 Grad |

| | |
|---|---|
| Kulinarik: | Pilzpfanne mit Ofengemüse, Schmorgerichte, Wildteller mit oder ohne Wild |

# BANZAO

Das Banzao-Projekt von Silvia Marrao Barreiro ist ein Engagement zur Aufwertung und Verhinderung des Verschwindens der Weinberge in San Pedro de Olleros, ein kleines Dorf in 750 m Höhe im Tal des Ancares-Flusses, im nördlichen Teil der Appellation Bierzo. Im Jahr 2017 hat sie 3 Hektaren alte, verlassene Weinberge gepachtet und mit ihrer Wiederherstellung begonnen. Die Weinberge liegen im Biosphärenreservat der Ancares Leoneses, einem Gebiet mit grosser biologischer Vielfalt.

Der Mencía Vino de Villa ist, was die Menge angeht, der wichtigste Wein der Bodega. Zumindest bislang, denn in den ersten beiden Jahren gab es von diesem Wein gut dreitausend Flaschen. In der Zukunft könnten das ein paar weniger werden, denn der Wein speist sich zu einem nicht gerade geringen Teil aus Trauben, die in Parzellen gelesen werden, welche auch Vinos de Paraje erbringen. Da Silvia den Paraje-Anteil erhöhen will, wird sich die Zusammensetzung des Weines im Laufe der Zeit ändern. Aktuell stammen die Trauben vor allem aus der Paraje Eras La Ermita und aus Almorelle, beide relativ hoch gelegen, beide steinig, Hanglage die eine, Flachland die andere. Es ist ein sortenreiner Mencía, andere rote Sorten findet man in den Parzellen kaum. Ausgebaut wird der Wein wie alle anderen Rotweine: Handlese, streng selektiert, Lesegut teilweise entrappt, Maische in offenen Gebinden, dann Barriquereife, sieben bis neun Monate. Dann wird das Cuvée erstellt, dann wird abgefüllt. Dann reift der Wein noch einmal knapp ein Jahr in der Flasche. Vom Jahrgang neunzehn gibt es gut dreitausend Flaschen, vom Nachfolgejahrgang gerade einmal die Hälfte. Dort dürfte sich das Produktionsniveau einpendeln. Eleganz, mineralische Noten (bedingt durch den Schieferboden), ein zupackender Charakter, aber stets frisch und gut ausbalanciert, so präsentiert sich dieser Wein. Das erreicht man mit Mencía von Sedimentgestein nicht, dafür braucht man Schiefer oder Granit. Hier ist es Schiefer. Gut gemachter Mencía aus Schieferecken kann Jahrzehnte halten, es wäre nicht überraschend, wenn dies auch hier so wäre.