BIERZO DOP VINO DE VILLA, GODELLO (BLANCO)

Banzao, Castilla y Léon

2020

Image not found or type unknown

Konzentriert und saftig. Zitrus- und Blütenduft. Kraft und Eleganz mit viel Frische. Perfekte integrierte Säure und tolle Harmonie mit sehr schöner Länge.

Godello ist eine alte autochthone Rebsorte, die vor allem in Galicien abgebaut wird. Mit längerem Hefelager und Reifung im Holzfass zeigt sich erst das wahre Potential der Rebsorte. So auch der Godello von Silvia Marrao. Die Trauben von Silvia, alle von alten Rebstöcken, sind klein, reifen stets früh und liefern nur wenig Ertrag. Aber die haben es in sich. Die Gärung findet teils in zwei Barriques, teils im Stahltank statt und reift dann für ca. 9 Monate dort auf der Feinhefe. Das Resultat ist nicht nur einer der raren Parajeweine mit nur 750 produzierten Flaschen, sondern einer der Top Weissweine des Bierzo. Höhenlage und Boden machen es möglich, denn die Mineralik sorgt für den feinen Unterschied.

Land / Region:	Spanien / Castilla-León
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Godello
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:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Tortilla mit Spargeln oder Wildkräuter

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.