



# CICLÓN SERRANO, RUFETE, IGP CASTILLA-LEÓN

Viñas Serranas, Castilla-León, Salamanca

## 2021



Frischfruchtig, floral, dunkelbeerig, kräuterig, seidige Gerbstoffe, belebende Säure.

Die neue Spanische Welle: Die Antwort auf Gamay und Pinot Noir! Die 75- bis 95-Jährigen Rufete-Reben wachsen auf rund 600 bis 800 Meter Höhe auf Granit-Schiefer Böden. Im Stahltank vergoren und danach für rund 10 Monate im neutralen Holz ausgebaut. Der Ciclón bezaubert mit einer feinduftenden Nase und einer Textur, die einem Beaujolais- oder Loire-Rotwein ähnelt, mit feinkörnigen Tanninen und einer köstlichen Säure.

Land / Region:	Spanien / Castilla-León
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Rufete
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Granit
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. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Paella Valenciana, Pizza, gebratene Pilze mit Ofenkartoffeln



# VIÑAS SERRANAS



Die Region Salamanca westlich von Madrid war einst legendär – mit ihren kleinen Parzellen auf Granitböden und der autochthonen Sorte Rufete. Das neue Projekt Viñas Serranas verhilft ihr zu altem Glanz – eine längst überfällige Entwicklung.

Die Sierra de Salamanca liegt westlich von Madrid, nahe an der portugiesischen Grenze. Zu römischen Zeiten existierte hier eine blühende Weinkultur. Die Reben in der sehr steilen, hügeligen Region werden seit jeher auf kleinen Terrassen kultiviert. Meist als Buschreben und ohne sonderliche Ordnung angepflanzt, ist die Arbeit mühselig und die Erträge sind gering. Mit dem Verschwinden der lokalen Kooperativen in den 1950er-Jahren verschwand auch der Weinbau in der Region fast komplett. Salamanca fiel in einen Dornröschenschlaf. Im Jahr 2010 zählte man in der DO Sierra de Salamanca gerade mal noch fünf Weingüter. Eine Tragödie. Der ausgebildete Winzer Caesar Ruiz ist Weinhändler und Besitzer einer Weinbar in Madrid. Er hatte die darrende Region schon lange im Auge. Einerseits wegen ihrer Geschichte, andererseits wegen ihrer topografischen und geologischen Ähnlichkeit zum Beaujolais. In beiden Regionen dominieren Granitböden. Und dann war da noch die autochthone Traubensorte Rufete, die es dem frankophilen Caesar angetan hatte – diese bringt schlanke, elegante Weine mit einer intensiven Frucht und feinen Tanninen hervor. Weine für Liebhaber, wie er einer ist. 2017 konnte er mit einigen Freunden ein Weingut in Salamanca übernehmen – Viñas Serranas war geboren. Auf gut 12 Hektar Rebfläche produzieren sie nach biodynamischen Methoden Einzellagen-Rufetes und Kleinstmengen von Rufete blanco, Calabrés und Aragonés. Spontan vergoren und in 500-Liter-Fässern ausgebaut sind ihre terroirgetriebenen Tropfen perfekte Beispiele des modernen spanischen Low-Intervention-Weins.