



"EL CANCHORRAL", RUFETE FIELD BLEND IGP CASTILLA Y LEÓN

Viñas Serranas, Castilla-León, Salamanca

2021



Er entfaltet sich reich an dunklen Beeren, wilden Blumen und krautigen, balsamischen und süsslichen Aromen von Kiefer, Johannisbeerblatt, Lakritze und Schlehe. Feinkörnige, elegante Gerbstoffstruktur mit gut stützender Säure.

Rufete sowie etwas Viura, Palomino auch, dazu Muscat à Petits Grains, Tempranillo, Bastardo (=Trousseau), Garnacha, und noch viel mehr finden Verwendung. Gemischter Satz aus gegen 90jährigen Reben. Vergärung mit den Stielen und Ausbau für knapp ein Jahr im neutralen Holz. Herrliche Komplexität. Gewachsen in der Sierra de Salamanca auf Granit und Schiefer Böden die mehr als 800 Meter über Meer liegen. Der "El Canchorral" brilliert mit seiner Vielschichtigkeit und Frische. Gerade einmal 1000 Flaschen werden pro Jahr produziert.

Land / Region:	Spanien / Castilla-León
Farbe:	rot
Traubensorte:	Weitere lokale Rebsorten, Rufete
Alkohol in %:	12.5
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



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 darben 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.