



FUENTE GRULLA RUFETE, VT SIERRA DE SALAMANCA

Viñas Serranas, Castilla-León, Salamanca

2021



Tiefgründig, floral, dunkelbeerig, mineralisch, edle Gerbstoffe, grosse Länge.

Der Ortswein "Molinillio" aus dem gleichnamigen Dorf löst den Fuente Grulla ab, welcher bereits zuvor zu 95 Prozent aus den Trauben des Dorfes stammte. Die Reben wachsen etwa auf 850 Meter über Meer auf Schiefer Böden mit Granit-Unterlag. Der Saft 100jähriger Reben reift für 13 Monate im neutralen Holz und ergibt einen tiefgründigen, floralen, dunkelbeerigen, kräuterigen und ebenso frischen Wein mit edlen Gerbstoffen und grosser Länge. Ein echter Burgunder-Typ aus Spanien.

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. 12 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Bohneneintopf, 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 darbende 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.