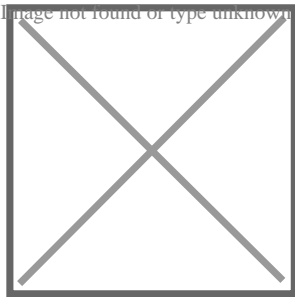




RIBERA DEL DUERO "LOS PEREJILES"

Bodegas Marta Maté, Castilla-Léon

2021



Er ist wunderbar frisch und konzentriert, mit komplexen Aromen von Pflaumen- und Heidelbeerfrucht, mit Veilchen, Nelken und etwas Zimt und Kreide. Viel Spannung, schmeichelnde Gerbstoffe und ein tragendes Säuregerüst runden den Wein in seinem langen Abgang ab und zeigen das grosse Reifepotential auf.

Der Einzellagenwein "Los Perejiles" von Marta Castrillo und César Maté stammt aus einer einzigartigen Parzelle in Tubilla del Lago auf einer Höhe von 915 Metern über Meer mit kalkhaltigem Grundgestein an der Oberfläche und einer Mischung aus Ton und Sand in der Tiefe. Die Reben sind über 100 Jährig und nach einer selektiven Lese von Hand mazeriert und vergärt der Wein mit weinbergseigenen Hefen für 12 Tage in einem offenen 600-Liter Fass. Danach reift er für 18 Monate in Französischen 500-Liter Eichenfässer. Gerade einmal 1'119 Flaschen wurden von dem Prestigewein des Weingutes Marta Maté im Jahr 2021 produziert.

Land / Region:	Spanien / Castilla-León
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Tempranillo / Tinto del País, Albillo Mayor
Alkohol in %:	13.7
Böden:	Granit
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Barrique
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad
Kulinarik:	Rustikale Eintöpfe, Barbecue, spanische Landküche



BODEGA MARTA MATÉ



Marta Castrillo und César Maté begannen ihr Projekt Mitte des ersten Jahrzehnts dieses Jahrhunderts. Heute befindet sich ihre Bodega in Tubilla del Lago, das im Nordosten der Ribera del Duero liegt. Auf sandigen, kalk- und tonhaltigen Böden wurzeln vorwiegend Tinto del Pais-Reben auf rund 900 Meter über Meer, was für wohltuende Frische und Säure in den Weinen sorgt.

Die Bodega steht am Ortsrand von Tubilla, halb in einen Hügel hineingebaut. Im Jahr 2012 gründeten sie unter dem heutigen Namen Marta Maté die Bodega. Am Anfang verfügten sie dort über wenig Rebland, doch im Laufe der Zeit kauften sie Parzelle für Parzelle und schlossen auch langfristige Verträge mit den befreundeten Weinbauern, die (noch) nicht verkaufen wollen. Den in Dörfern wie Tubilla werden noch die meisten Parzellen von inzwischen durchaus gealterten Personen beackert, die im gleichen Dorf leben. Für die nächste Generation, die in der Regel nicht einmal mehr in der Region lebt, sind zwei Hektar Rebland leider oftmals nicht mehr als ein Klotz am Bein und so werden wohl auch diese Parzellen in Zukunft an Marta Castrillo und César Maté übergeben werden. Alle Parzellen werden strikt biologisch kultiviert. In der Kelterhalle findet man, fein säuberlich aufgereiht, mehr als ein Dutzend Zementtanks unterschiedlicher Grösse. Abgesehen von ein paar Spezialexperimenten, für die Plastikbottiche als Gärgebilde dienen, werden inzwischen alle Moste in Zementtanks vergoren. Auch der Fassausbau hat sich verändert und ist zurückhaltender geworden. Zwar gibt es noch immer dass eine oder andere Barrique in Bordeauxdimension, neue Fässer indes weisen Fassungsvermögen von zwischen dreihundert und fünfhundert Liter auf, abgesehen von ein paar Demptos-Edelbarricas aus amerikanischer Eiche handelt es sich immer um Fässer aus französischer Eiche.