

## Das Quer durch Galicien Weinpaket Vol. 2

### Adamare mit Mencía und Garnacha Tintorera DO Ribeira Sacra



**Abfüller** Adamare Wines, Ribeira Sacra, Spanien

**Anbauggebiet:** Ribeira Sacra

**Rebsorte:** Mencía, Garnacha tintorera

**Geschmacksrichtung:** Trocken

**Alkoholgehalt:** 13,5% Vol.

**Passt zu:** Wild, Käse

**Allergene Hinweise:** Enthält Sulfite

Adamare ist einer der neusten Weine, der uns aus der Ribeira Sacra erreicht. Der einzigen galicischen Weinregion in der die Rotweine das Zepter in der Hand haben und die Weissweine hinten anstehen.

Unter der Leitung des renommierten Winzers Roberto Regal wird der Traum drei junger Freunde Wirklichkeit. Zusammen schaffen sie einen galicischen Rotwein, der sagt: "Hey, hier bin ich und das alles können wir in der Ribeira Sacra."

Ganz viel dunkle Frucht und Pflaume - die Garnacha Tintorera lässt grüssen.

Eine anmutige Samtigkeit, leichte, süsse Tannine und ein Trinkfluss, der richtig Spass macht.

## La Pecas Albariño



**Abfüller und Erzeuger:** Tejido Viñedos y Bodega S.L., Estrada Baños de Arteixo 24, B2, 15001 A Coruña, Spanien

**Anbaugebiet:** Rías Baixas

**Rebsorte:** Albariño

**Qualitätsstufe:** Denominación de origen (DO)

**Geschmacksrichtung:** Trocken

**Alkoholgehalt:** 12,5% Vol.

**Passt zu:** Spanischer Tortilla, nicht zu sehr gereiften Käse, Miesmuscheln

**Allergene Hinweise:** Enthält Sulfite

### La Pecas – Die mit den Sommersprosen.

La Pecas liebt das Leben. Manche sagen, sie sei ein wenig schamlos. Ein bisschen zu laut, ein bisschen zu wild, ein bisschen zu übereifrig. Aber das stimmt nicht.

Sie will einfach sie selbst sein. Und sie will jeden Schluck des Lebens genießen.

La Pecas ist ein **ungezwungener und unbeschwerter Albariño**, der dich zurück in deine Jugend katapultiert (Ja, wenn du unsere Weine kaufst, dann bist du schon so alt, dass du dich nicht mehr „jugendlich“ nennen darfst – I am sorry). Der Wein ist wie sein Design – **modern, ohne Schnick-Schnack**, perfekt, um ihn einfach nur Schluck für Schluck an einem schönen Nachmittag mit Freunden zu genießen.

**Zitronengelb und strahlend.** In der Nase dann **fruchtig** (Melonen, Ananas, ein bisschen Apfel) und **leicht floral** angehaucht.

Ordentlich **Mineralität** und – wir sind ja in den Rías Baixas – **Salzgehalt**. Der atlantische Ozean ist bei der (übrigens komplett manuellen) Weinlese quasi mit in ´s Glas gesprungen.

Alles in Allem ist La Pecas die Art Albariño, die im locker-leichten Ambiente mit tollen Menschen einfach nur richtig Spaß macht.

## Lagar do Cigur 2013 Crianza, Garnacha Tintorera aus DO Valdeorras



**Abfüller und Hersteller:** Rúa da Coroa, 22, 32350 A Rúa, Ourense, Spanien

**Anbaugebiet:** Valdeorras

**Rebsorte:** Garnacha tintorera

**Qualitätsstufe:** Denominación de origen (DO)

**Geschmacksrichtung:** Trocken

**Alkoholgehalt:** 15% Vol.

**Passt zu:** Lamm, Wild, Pasta Bolognese

**Allergene Hinweise:** Enthält Sulfite

Ein **sortenreiner Garnacha Tintorera**, der es in sich hat. Ordentlich viel **Wumms und Kraft** bringt der Lagar do Cigur Crianza mit in´s Glas. Und das ist ja irgendwie auch logisch, bei mindestens **14 Monaten im Holzfass** aus französischer und amerikanischer Eiche. Bevor es an´s Verkaufen geht, ruht der Wein nochmal weitere 10 Monate in der Flasche.

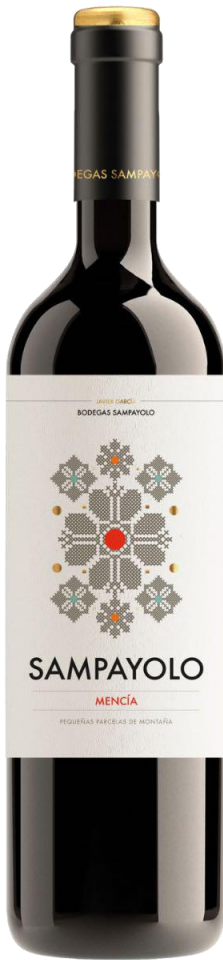
Beim Lagar do Cigur Crianza hat sich Marcos besonders viel Mühe gegeben,

denn dieser besondere Rotwein ist einer ganz besonderen Frau gewidmet - seiner Mutter. Wieder und wieder hat er den Wein probiert, wieder und wieder war er nicht zufrieden. Es hat stolze sieben Jahre gedauert, bis er endlich gesagt hat: "Ja, das ist er.". Nur die besten Trauben des **hundertjährigen Weinbergs** der Bodega durften zur Fermentation in´s Fass. Dabei spiegelt die Rebsorte – die **Garnacha tintorera** – das *Terroir* Valdeorras perfekt wider.

Wir haben es mit einem tiefen und **seriösen spanischen Rotwein zu tun**.

Im Glas ist er kirschrot, dabei sauber und klar. In der Nase dann intensiv und komplex mit klaren Aromen von reifen **roten Früchten** und einer **ordentlichen Portion Würze**. Im Hintergrund dann **Rosenblätter, Talk** und **Mineralität**. Am Gaumen **langlegig und kraftvoll** mit einer ausgezeichneten Struktur. Der Wein wurde vor dem Abfüllen nicht stabilisiert und nur leicht gefiltert, es können im Laufe der Zeit also kleine „Schönheitsfehler“ entstehen, die den Geschmack des Weines aber in keinsten Weise beeinflussen. 2020 holte er großes Gold bei der Frankfurter International Trophy für den 2013er Jahrgang.

## Sampayolo Mencía Barrica aus DO Valdeorras



**Hersteller und Abfüller:** Bodegas Sampayolo S.L.,  
Carretera de Barxela S/N, 32356 Petín de  
Valdeorras, Spanien

**Anbaugebiet:** Valdeorras

**Rebsorte:** Mencía

**Qualitätsstufe:** Denominación de origen (DO)

**Geschmacksrichtung:** Trocken

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Passt zu:** Fleischgerichten (Rind, Schwein),  
Pilzgerichten

**Allergene Hinweise:** Enthält Sulfite

**Lust auf einen jungen, frischen Wein? Mit süßen Tanninen, einer mittleren Intensität und leichten Blumenaromen nach Rosen und Veilchen?**

Auf einen unkomplizierten Wein für gestern, heute und morgen? Auf einen Wein, der nach seiner kontrollierten Gärung in Edelstahltanks etwa **4 Monate im Holz** ruht, um die perfekte Symbiose zwischen Frucht und Holz zu finden?

Dann hast du höchstwahrscheinlich Lust auf unseren Sampayolo Mencía aus der galicischen Weinregion Valdeorras.

Javier García lebt und arbeitet im kleinen Dorf Petín, eines dieser Dörfer, die hier in Spanien als "das verlassene Spanien" bezeichnet werden - Dörfer, die vor Jahrzehnten gut bewohnt waren, inzwischen aber nur mehrere hundert Einwohner zählen. Ein Glück für das Dorf, dass einer dieser Bewohner Javier mit seiner Bodega Sampayolo ist. Von seinem Mencía Wein gibt es **Jahr für Jahr um die 16.000 Flaschen** - alle höchstpersönlich von Javier abgefüllt und bis zum Moment des Korkenverschließens in allen Herstellungsschritten von Javier kontrolliert.

Und wer könnte die Sampayolo Weine besser beschreiben, als Javier selbst? Bei unserem ersten Besuch in seinem Weingut sagte er: "Ich versuche in allen meinen Weinen meine Liebe zur Natur wider zu spiegeln und **Tradition und innovative Weinherstellungstechniken zu verbinden**. Dabei arbeite ich so naturnah wie möglich und nutze zum Beispiel keinerlei Herbizide."



## Fraga do Corvo Godello aus DO Monterrei, Galicien

**Hersteller und Abfüller:** Bodega Boo Rivero, Calle Touza, 22 - Villaza, 32618 Vilaza, Ourense, Spanien

**Anbaugebiet:** Monterrei

**Rebsorte:** Godello 100%

**Qualitätsstufe:** Denominación de origen (DO)

**Geschmack:** trocken

**Boden:** Granit und Schiefer

**Alkoholgehalt:** 13,5% Vol.

**Säuregehalt:** 5,9 g/l

**Restzucker:** 1,9g/l

**pH-Wert:** 3,34

**Passt zu:** Fisch (Zum Beispiel Forelle und Lachs), Pasta, cremigem Käse oder zartem Fleisch.

**Allergene Hinweise:** Enthält Sulfite

Die DO **Monterrei** ist die **kleinste der fünf Weinregionen in Galicien**. Bis noch vor gar nicht so langer Zeit wurden hier fast ausschließlich Weine für den Eigenbedarf und eventuell noch für die Bar nebenan produziert.

Das ist aber zum Glück vorbei und Monterrei macht sich immer mehr einen Namen mit **innovativen, frischen und modernen Weinen**. Einer dieser Weine ist der **Fraga do Corvo** von der Bodega Fragas do Lecer. Fraga do Corvo heißt "Ein Wald voller Raben" auf galicisch und ein bisschen nach Wald schmeckt dieser Weiße auch tatsächlich. Er ist ein 100%iger **Godello**, DIE Rebsorte, wenn es um Weißwein in Monterrei geht.

Die **Ernte erfolgt per Hand** und die Trauben werden in maximal 15kg fassenden Körben zur Bodega transportiert. Dort werden sie zunächst im Kühlhaus abgekühlt, um dann einer zweiten Auslese am Selektiertisch unterzogen zu werden. Nur die besten Trauben werden danach entrappt und für die weitere Weinherstellung genutzt.

Der Fraga do Corvo ist ein sehr **aromatischer Weißwein**, der schon nach dem ersten Schnuppern einen sehr angenehmen Duft versprüht nach **saftigen, würzigen gelben Äpfeln, weißen, reifen Pflaumen, einem Hauch Limette und ordentlich floralen Aromen von Jasmin und Orangenblüte**.

Unter Anderem durch seine 7-monatige **Hefereifung** im Edelstahltank hat er jegliche Säure verloren. Viel mehr ist er **cremig und voluminös** am Gaumen und jeder Schluck bleibt quasi im Mund kleben - ein junger Wein, der aber irgendwie etwas Reifes hat.

Dass der Fraga do Corvo Godello gut ist, zeigen auch seine verschiedensten Goldmedaillengewinne bei unterschiedlichen internationalen Wettbewerben, wie zum Beispiel dem Mundus Vini oder dem Decante World Wine Award.

## A Xiada Cuvée aus DO Ribeiro



**Hersteller und Abfüller:** Lugar Cuñas, 24, 32454, Ourense, Spanien

**Anbaugebiet:** DO Ribeiro

**Rebsorte:** Treixadura, Albariño

**Qualitätsstufe:** Denominación de origen (DO)

**Geschmacksrichtung:** Trocken. 72 Stunden Mazeration in Trockeneis

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Säuregehalt:** 6,2 g/l

**Passt zu:** Ceviche, Sushi

**Allergene Hinweise:** Enthält Sulfite

Nach Grundlagen der **integrierten Weinproduktion** bewirtschaftet. Sprich **ohne Herbizide** und wann immer möglich werden **Pilzkrankheiten** mit ausschließlich **biologischen Mitteln** bekämpft. Der gleiche Ansatz wird im Weinkeller verfolgt, mit **geringer Sulfitzugabe** und geringer Intervention im Fermentationsprozess.

A Xiada ist ein Wein mit einer richtig guten Geschichte.

Denn eigentlich sollte A Xiada nie so entstehen, wie er letztendlich entstanden ist. Im Jahr 2017 haben sehr **späte Schneefälle und langanhaltender Frost** dafür gesorgt, dass die Bodega Valdavia nur einen ganz geringen Erntebetrag hatte. Mit den wenigen Trauben, die gerettet wurden, entschied die Bodega etwas zu experimentieren und ließ sie **72 Stunden in Trockeneis** mazerieren. Das war eine gute Idee, den herausgekommen ist eine aromatische Fruchtexplosion in Nase und am Gaumen.

Das nennt man dann wohl einen klaren Fall von Glück im Unglück.

Seitdem sind erst zwei Jahrgänge dieses Weines entstanden, denn das Weingut setzt nicht auf Masse, sondern auf Qualität.

A Xiada ist **hellgelb und duftet intensiv** und exotisch. **Nektarinen, Aprikosen, Ananas, Grapefruit** und ein guter **Spritzer Zitrone**. Danach **Kamille** und etwas **Mimose**. **Jugendlich frisch** und trotzdem **langanhaltend und cremig**.

“A Xiada” – “Der Frost” hinterlässt am Ende eine gar nicht frostähnliche Wärme im Mund, die zum Nachschenken animiert.