



RIBERA DEL DUERO "EL HOLGAZÁN"

Bodegas Marta Maté, Castilla-Léon

2022



Berig-würzig und fruchtbetont. Mundfüllend, feste aber feine Gerbstoffe, mittelkräftig und elegant.

Intensiv aromatisch mit Aromen von roten und schwarzen Früchten, mit den für die Sorte Tempranillo typischen Noten von Lakritze. Integriert mit Noten von Vanille und Toffee-Karamell. Mittelkräftig mit süssen Tanninen. Lang und anhaltend mit einem angenehmen Abgang von schwarzen Früchten.

Land / Region:	Spanien / Castilla-Léon
Farbe:	rot
Traubensorte:	Tempranillo / Tinto del País
Alkohol in %:	14
Böden:	Granit
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht 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



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 Gärgebinde 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.