



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 (nördlich von Aranda Richtung Burgos), halb in einen Hügel hineingebaut. Im Jahr zweitausend und zwölf gründeten sie unter dem heutigen Namen die Bodega, zwei Jahre später zog das Team, zu dem noch zwei weitere Personen aus Aranda de Duero gehören, nach Tubilla del Lago, in eine Bodega, die einem örtlichen Weinbauern gehörte. Am Anfang verfügten sie dort über wenig Rebland, im Laufe der Zeit kauften sie Parzelle für Parzelle, sie schlossen auch langfristige Verträge mit Weinbauern, die (noch) nicht verkaufen wollen. In Dörfern wie Tubilla werden die meisten Parzellen von inzwischen durchaus gealterten Personen beackert, die im gleichen Dorf leben. Für die mag das rentabel sein, für die nächste Generation, die in der Regel nicht mehr im Dorf, oftmals nicht einmal mehr in der Region lebt, sind zwei Hektar Rebland oftmals nicht mehr als ein Klotz am Bein. Irgendwann kommt dann der Zeitpunkt, an dem die Parzellen verkauft werden. Alle Parzellen werden strikt ökologisch kultiviert, die Weine sind derzeit aber noch nicht als Ökoweine klassifiziert. Marta Castrillo will erst den Erwerb von Parzellen abschließen, um dann alle Parzellen gemeinsam als Ökoparzellen zu klassifizieren. Im Jahr zwanzig achtzehn wurde die Bodega um eine neue Kelterhalle, über der Büros und ein Verkostungsraum thronen, erweitert. 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. 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.