



RIBERA DEL DUERO "MARTA MATÉ"

Bodegas Marta Maté, Castilla-Léon

2020



Expressives Bouquet von Blumen und schwarzen Früchten, gefolgt von Feigen, Dörripflaumen und würzigen integrierten Holznoten. Samtige, runde Gerbstoffe, getragen durch die vitale Säure und die Vielschichtigkeit des Weins. Komplexer, frischer Ribera del Duero mit einem langanhaltenden Finish.

Die Trauben stammen aus über 100-jährigen Reben auf Lehm- und kalkhaltige Böden von den nord-östlichsten Ortschaften der D.O. Ribera del Duero: Tubilla del Lago auf 900 Meter über Meer und aus Gumiel del Mercado auf 930 Meter über Meer. Durch die hohen Lagen bringen Marta Castrillo und César Maté eine erstaunliche Frische in ihren Weinen hervor. Geerntet und selektioniert wird von Hand und nach der spontan Vergärung im alten 2'300 Liter Eichenfuder reift der Wein zuerst für 14 Monate in französischen Barriques und anschliessend für 6 Monate im Betontank. So entsteht ein komplexer Ribera del Duero, der schon jetzt durch die gut eingebundene Säure und die runde Gerbstoffstruktur sehr trinkbereit ist, sich in weiteren Jahren im Keller aber auch noch mehr entfalten wird.

Land / Region:	Spanien / Ribera del Duero
Farbe:	rot
Traubensorte:	Tempranillo / Tinto del País
Alkohol in %:	14
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 (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.