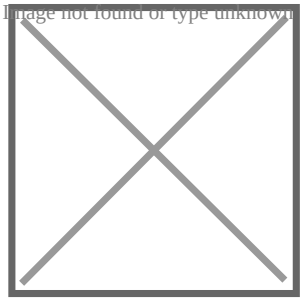
RIBERA DEL DUERO "YOTUEL" FINCA SAN MIGUEL, MAGNUM (AUSVERKAUF / AKTION)

Bodegas y Vinedos Gallego Zapatero, Castilla-León

2010



Mineralisch, komplex, extraktsüss, grandios.

Finca San Miguel ist die lehmhaltigste Parzelle, die es in der ganzen Gegend gibt. Die Stöcke für den San Miguel sind alt, jenseits der neunzig Jahre. Und sie bringen relativ wenig Ertrag. San Miguel ist Mineralik pur, in manchen Jahren scheint der Wein das Holz, der Wein wird fast immer in neuen Barricas ausgebaut, das Holz nahezu aufzufressen, man schmeckt sozusagen nichts mehr davon. Der Wein entwickelt über die Jahre eine sagenhafte Komplexität wie es nur die allerbesten Weine, gekeltert aus Trauben alter Rebbestände und gewachsen auf den einzigartigsten Lagen, erreichen können. Das Lagerpotential erstreckt sich bis gegen 20 Jahre.

Land / Region:	Spanien / Castilla-León
Farbe:	rot
Traubensorte:	Tempranillo / Tinto del Païs
Alkohol in %:	14.5
Böden:	Lehm
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad

Kulinarik:	Bohnen-Hülsenfrüchte-Eintöpfe, reife Hartkäse

BODEGAS Y VIÑEDOS GALLEGO ZAPATERO

Im Anguix leben zwar gerade mal 137 Menschen und auch Rebflächen gibt es auf Gemeindegebiet nicht sehr viele – grosse Kellereien aber gibt es einige. Zu den Ausnahmeerscheinungen gehören die Gebrüder Gallego Zapatero und ihre charaktervollen Terroirweine.

Das kleine Dorf Anguix in der Provinz Burgos ist bekannt als Heimat der Kommerzkellerei Protos, die hier Trauben von unzähligen Bauern aus Ribera del Duero verarbeitet. Das praktische Gegenteil davon ist der Betrieb der Brüder Bienvenido und Ignacio Gallego Zapatero. Ihr Kapital sind ihre gerade mal neun Hektar Rebberge, die teilweise noch von ihren Grosseltern angelegt wurden. Seit 2005 existiert die Kellerei und verarbeitet nur Trauben von eigenen Rebstöcken. Diese stehen allesamt in der unmittelbaren Umgebung von Anguix, zumeist auf Lehmböden. Sie werden nach ökologischen Prinzipien von Hand bewirtschaftet, geerntet werden kleinste Mengen. Bis vor kurzem war die gebürtige Elsässer Önologin Sophie Kuhn für die Weinbereitung zuständig. Sie prägte den Stil der Yotuel-Weine von Gallego Zapatero massgeblich mit. Es handelt sich um waschechte Terroirweine, die nicht von Frucht und Holz alleine, sondern von ihrer Komplexität und Eleganz leben. Ausgebaut werden die Trauben aller Parzellen separat. Neben den Basisweinen «Roble» und «Selección» zeigen insbesondere die Einzellagenweine, welches Potenzial in der Region schlummert, allen voran der «Finca San Miguel», ein Wein von unbändiger Kraft und grosser Feinheit, gekeltert aus Trauben von mehr als 90-jährigen Rebstöcken.