

„Lousas - Viñas de Aldea“ Vino de España, tinto

Region	Ribeira Sacra
Erzeuger	Envínate - Ribeira Sacra
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Mencia
Bestell-Nr.	SRS010120

Ein „village“ aus Galicien mit Cru-Format! 93+ Punkte - PARKER

Wenn wir Ihnen einen Wein empfehlen sollten, der für uns stellvertretend für das neue Spanien steht, dann ist es Envínates Ortswein „Viñas de aldea“ aus der Ribeira Sacra. Ribeira Sacra, diese wildwüchsige und wunderschöne Landschaft in Galicien, die man als „heiliges Ufer“ übersetzen kann, ist ja erst in den letzten 15 Jahren wieder nach und nach in den Fokus der Weinöffentlichkeit gerückt, weil Winzer wie die vier Freunde Roberto Santana, Alfonso Torrente, Laura Ramos und José Martínez von Envínate und natürlich auch noch ein paar andere, diese Hänge mit teils uralten Weinbergen wiederentdeckt haben. All das, was sie dort ernten, ist früher an große Kellereien geliefert worden. Die vier haben dann mit ausgewählten „Viticultores Galegos“ Verträge abgeschlossen, um zusammen einige dieser alten Weinberge bewirtschaften zu können. In diesem Falle sind es verschiedene Weine in Ortstagen – „aldea“ bedeutet im Dialekt Galego so viel wie „Ortschaft“ und „lousas“, „Schiefer“. Diese Cuvée besteht zu etwa 85 % aus Mencia, der großen roten Rebsorte Galiciens. Doch wie es früher so üblich war, wurde sie im Gemischten Satz mit einem kleinen Anteil weiterer Rebsorten gepflanzt. Dazu gehören zum Beispiel die autochthonen regionalen Sorten Merenzao, Brancellao, Caiño, Sousón und Mouratón, Alicante Bouschet sowie die weißen Godello und Palomino. Die Reben wachsen auf steilen Hängen aus Schiefer, Gneis, Granit und Glimmerschiefer und liegen auf 400 bis 600 Metern Höhe. Die Trauben jeder dieser Parzellen wurden von Hand gelesen und dann auch separat in offenen Wannen mit den Füßen



eingemaischt, spontan mit wilden Hefen vergoren, wobei ausschließlich Ganztrauben genutzt wurden. Danach wurde der Wein (weiterhin nach Parzellen getrennt) für elf Monate in alte tonneaux und Betontanks gefüllt und ohne SO₂-Zugabe bis zur Füllung ausgebaut. Der „Lousas – Viñas de aldea“ 2020 stammt aus einem für Galicien vergleichsweise schwierigen Jahr. Auf einen enorm verregneten Frühling folgte ein noch immer ziemlich feuchter Sommer, der die Erträge zum Teil halbierte! Die überlebenden Trauben waren sehr klein und mussten, für dortige Verhältnisse enorm früh – in der ersten Septemberhälfte gelesen werden. Allerdings zeigt sich auch bei diesem Jahrgang ganz zweifelsfrei der maritime Charakter des „Lousas“, ein village und echter „Vino Atlántico“. Denn diese im besten Sinne „gischtige“ Frische zeigt sich nur bei Rotweinen, die unter starkem Einfluss des Meeres entstehen. Der Wein ist ein sehr frischer und eleganter tinto, der auf jeden Fall Luft und ein Burgunderglas verlangt. Dieser leuchtend purpurrote, leicht transparente Wein duftet intensiv nach Heckenrosen (Blüte und Fruchtfleisch), hellen Kirschen, roten Johannisbeeren, Wildkräutern und rosa Pfeffer, einer leicht rauchigen Note, Eisen und feuchtem Schiefer (Basalt? Obsidian? Steinig!). Läge Burgund etwas näher am Atlantik, ließen sich diverse Parallelen finden... Auch am Gaumen zeigt sich dieser ungehemmt frische Wein in einer fast kristallin anmutenden, dabei ungezügelt Eleganz, frei von jedweder Schwere ist. Auch hier zeigen sich säuerliche rote Beerenfrüchte, diese allerdings reif und saftig. Dazu konzentriertere Noten inklusive Gerbstoffe, die sich, wunderbar eingebunden, mit einer so druckvollen wie energetisierenden Säure verbinden: ein Rotwein, der leicht (und gerne) als Weißwein durchginge. Am Gaumen „errötet“ die Frucht, wird würziger, griffiger, nachhaltiger, schwenkt gen Umami, das von Salz und Jod des Atlantiks angereichert wird, während der Wein einen immer drängenderen Trinkfluss entwickelt, dem man mit Freuden nachgibt. Luis Gutiérrez (Robert Parker’s WINE ADVOCATE) spürt hier viel Struktur („more bones“) und doch Geschmeidigkeit, die ihm 93+ Punkte wert ist. Wem nicht?

Trinkempfehlung: Ab sofort bis gut 2028 – ein voluminöseres Glas und etwas Muße sollte man dem Wein gönnen.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	20 mg/l
Restzucker	0.2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	41 mg/l
Gesamtsäure	5.5 g/l	Analysedatum	14.01.2022

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
 E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD555