

Pago Casa Gran

Rebsorten:
Merlot
Malbec
Syrah
Gewürztraminer
Moscatel
Petit Verdot
Cabernet Sauvignon
Monastrell
Garnacha Tintorera
Malvasia

Gesamtanbaufläche:
100 ha

Böden:
Kalkmergel
Sand
Tonmergel

Qualität:
Bio seit 2008

Anbaugebiet:
Valencia

Die Verwunderung ist mehr als berechtigt, und die Antwort gab uns die Mutter von Carlos Laso. Ihr Ehemann, der schon vor vielen Jahren verstarb, war ein großer Fan elsässischer Weine. Er kaufte im Elsass Reben und pflanzte sie auf dem Landgut der Familie bei Moixent, in der Nähe von Valencia an. Für die säurearme, dünnhäutige Rebsorte ist diese geografische Lage eigentlich viel zu weit im Süden. Carlos Laso begreift dies als Herausforderung. Allen negativen Prophezeiungen zum Trotz ließen erst sein Vater und mittlerweile sein Team den Gewürztraminer zu einem blumigen und zarten Weißwein gedeihen, der mit der ebenso dezent vinifizierten Moscatel im Cuvée harmoniert und uns Jahr für Jahr mit Frische und zartem aromatischen Säurespiel fasziniert.
Carlos hat sich auf den Anbau und Ausbau von eleganten Weinen spezialisiert. Selbst aus der ruppigen Garnacha Tintorera Traube entwickelt er mit seinem Team filigrane und elegante Weine. All seine Weine bezaubern durch eine sehr reife, aber dennoch zarte und weiche Struktur.
Das Fundament für seine ‚gefühlvollen' Weine findet sich in den Weinbergen, die sich um das Landgut Casa Gran gruppieren. Konsequent arbeitet Carlos mit natürlicher Begrünung im Weinberg. Diese Pflanzen haben eine sehr früh beginnende Vegetationsperiode und trocknen im Sommer nahezu vollständig aus. Der natürliche Vegetationszyklus wird weitgehend belassen, darüber haben auch die assoziierte Fauna und Flora die Chance, sich zu entwickeln. Basis dieser Idee ist, ein möglichst weitgehendes, natürliches Gleichgewicht in einer Kulturlandschaft zu erreichen. Auch die Kulturpflanzen bauen mit dieser Arbeitsweise natürliche Abwehrkräfte und eigenen Charakter aus.
Casa Gran ist seit einigen Jahren EU-gefördertes Projekt zur Steigerung der Biodiversität. Im Rahmen dessen wurden z. B. in gewissen Abständen Rebzeilen entfernt und stattdessen Olivenbäume gepflanzt. Diese Mischbepflanzung lockert nicht nur das Landschaftsbild auf, sondern hilft dem ökologischen Gleichgewicht, indem es Brutplätze für Vögel bietet.
Die Region um Moixent leidet wie so viele Regionen Spaniens unter Trockenheit und Dürre. Carlos, qua seiner Ausbildung Agraringenieur, hat sich die Aufgabe gestellt, die Wasserversorgung seiner Finca weitgehend autark zu organisieren. Ein ausgeklügeltes Drainage-System mit strategisch in den Hängen verteilten kleinen Wasserreservoirs leitet die Sickerwässer nach den seltenen, aber ergiebigen

VIVO LO VIN

Niederschlägen in ein großes Bassin. Hieraus werden unabwendbar nötige Bewässerungen und die Kellerwirtschaft versorgt. Die nicht verbrauchten und nicht verdunsteten Wassermengen werden so wieder zurückgeführt und effektiv genutzt. Carlos Geschwister bewirtschaften seit jeher auch andere landwirtschaftliche Flächen in der Provinz. Immer wieder bekommen wir Kostproben hervorragender seltener Tomatensorten und hochreifer Clementinen als Proviant eingepackt - köstlich! Wenn wir uns etwas Zeit zum Lunch nehmen können, gibt es eine frisch zubereitete Paella aus regionalen Produkten.