

DIT Celler

Rebsorten:
Garnatxa Blanca
Garnatxa Negra

Gesamtanbaufläche:
10 ha

Böden:
Kalkstein

Qualität:
Bio seit 2009

Anbaugebiet:
Cataluña

Etwas südlich von Tarragona, hinter den Bergen der Sierra de Montsant, liegt das gleichnamige Weinanbaugebiet DOP Montsant mit Rebflächen in Höhen von 200 – 700 m über dem Meeresspiegel. Mit seinen mineralreichen, sandigen Böden umspannt es nahezu ringförmig das renommierte Anbaugebiet Priorat. Es werden vorwiegend Rotweine aus den Rebsorten Cariñena (im DOP Montsant unter dem Synonym Samsó bekannt) und Garnatxa hergestellt, aber auch Cabernet Sauvignon und Syrah sind heimisch geworden. Weißweine (Macabeo, Garnatxa Blanca, Chardonnay) sind eher Statisten für die großen und dennoch günstigen Rotweine. Abseits der sandigen Böden zeigt sich das Montsant als Übergangsregion zwischen Mittelmeer- und Bergklima insgesamt etwas gemäßigter als das steil terrassierte, großenteils höher gelegene Priorat. Das drückt sich auch im Stil der hiesigen Weine aus. Gleiche Rebsorten wie im Priorat entwickeln sich im Montsant etwas zugänglicher, mit weniger sperrigem Tannin und einer Spur weniger Alkohol. Da kann man auch ruhig mal ein Glas mehr trinken, was natürlich insbesondere für unsere Selenita und Cabirol Rotweine gilt.
Die Weine werden von unserem Freund und langjährigen Wegbegleiter Dani Nogué Sánchez gemacht, gemeinsam mit einem Freund, dessen Familie ein paar Hektar Weinberge in einem geschützt gelegenen, atriumähnlichen Talkessel besitzt. Hier reifen die Garnacha und Samsó Trauben. Ein steter trockener Fallwind von der Sierra und das relativ milde, an Sonnenstunden reiche Klima helfen den Trauben, sehr intensive Aromen zu entwickeln, während die Tannine in den Traubenkernen nicht so rau und hart erscheinen wie im benachbarten Priorat. Die beiden Freunde hatten sich 2007 zusammengetan, um damals die im Montsant erste biologisch arbeitende Bodega aufzubauen. Durch die Landflucht der jungen lokalen Bevölkerung gab es in den Dörfern leer stehende, vormals handwerklich betriebene Weinkeller. So fanden die beiden in einem kleinen Örtchen eine passende, leer stehende kleine Bodega. Diese wurde im Laufe der ersten Jahre komplett renoviert und zu einem wahren Schmuckstück umgestaltet. Mit einfachen Mitteln wurde Wundervolles erreicht, die Weine sprechen Jahr für Jahr ihre eigene Sprache!

VIVO LO VIN