

Albet i Noya

Rebsorten:
Syrah
Chardonnay
Tempranillo
Petit Verdot
Garnacha
Xarel.lo
Macabeu
Parellada
Viognier
Cabernet Sauvignon
Caladoc

Gesamtanbaufläche:
80 ha

Böden:
Lehm
Kalkböden

Qualität:
Bio seit 1982

Anbaugebiet:
Cataluña

Can Vendrell, das Weingut der Familie Albet i Noya, liegt im Herzen des D.O. Penedès, dem renommierten und für seine trockenen Schaumweine bekannten Weinbaugebiet zwischen Barcelona und Tarragona in der Berg- und Hügellandschaft nahe der spanischen Mittelmeerküste. Das Gut wird seit 1903 von der Familie bewirtschaftet. Während frühere Generationen für die Ländereien Pachtverträge mit dem Großgrundbesitzer hatten, wagten die beiden Brüder Josep Maria und Toni im Twenalter (vor über 40 Jahren) den Sprung ins kalte Wasser. Die Familie kaufte nun endlich das Anwesen, das sie seit vier Generationen bewirtschaftet hatte. Zu diesem Zeitpunkt begann ein langer Weg der ständigen Renovierung des Weinkellers und die Noyas stellten schon 1980 ihre Rebflächen auf ökologischen Landbau um. Damit waren sie die ersten Winzer in Spanien, die sich zum ökologischen Weinbau bekannten. Neben den 80 ha selbst bewirtschafteten Weinbergen kaufen sie ortsansässigen Weinbauern, die ihre Rebflächen zertifiziert ökologisch bewirtschaften, Weintrauben ab. Sie bezahlen dabei faire und stabile Preise und beraten beim Anbau und der Rebpflege, um dann zur Erntezeit Trauben mit bester Qualität in ihrer Bodega zu verarbeiten. Dass sich ökologischer Weinbau positiv auf die Weinqualitäten auswirkt, beweisen Josep und die langjährig mit ihm zusammen arbeitende Önologin Marga Torres seit Jahren. Immer wieder sind sie bestrebt, mit ihren Erzeugnissen gerade auch gegen konventionell hergestellte Weine und Sekte anzutreten: Sie beteiligen sich seit Langem an einer Vielzahl von Vergleichsproben und schneiden bei diesen hervorragend ab. Die nationale und internationale Fachpresse zeigt sich begeistert. Neben den jungen Weinen der elegant, modern, lustigen Curiós Serie und den traditionell flaschenvergorenen und handgerüttelten Sekten produziert das Team mit Experimentierfreude und ausgeprägtem Sinn für Ästhetik herausragende Weine. Sehr erfolgreich stellen sich die Lignum-Weine dar: Charmante Rebsorten-Cuvées, die sanft und jahrgangsgerecht im Barrique ausgebaut werden, sind sowohl sensorisch als auch optisch eine Bereicherung jeder Tafel.
Josep Maria Albet ist ein charismatischer, forschender Winzer mit stetem Drang, sich Neuem zu öffnen, Probleme im Weinbau zu erkennen und sich diesen zu stellen, die eigene Arbeitsweise zu hinterfragen und auch mal gegen den Strom zu schwimmen.
Der Klimawandel macht sich schon seit vielen Jahren auch im Penedès bemerkbar. Auch hier steigen die Temperaturen, die

VIVO LO VIN

Jahreszeiten verschmelzen, das Klima ist hier insgesamt unkalkulierbarer und feuchter geworden. Das fordert im Weinberg einen größeren Einsatz von (ökologisch erlaubten) Spritzmitteln, das widerspricht aber dem Anspruch der ökologischen Landwirtschaft. Schon in den 1990er-Jahren suchte Josep Maria nach widerstandsfähigen alten Rebsorten und begann, sie zu rekultivieren. Der Erfolg war minimal, aber 2 Rebsorten schienen tatsächlich widerstandsfähiger und auch sensorisch attraktiv. Aber das war zu wenig. Parallel entwickelte sich die Forschung der sogenannten PIWIs (pilzresistente Rebsorten). Seit Beginn der 2000er-Jahre werden diese Züchtungen vermehrt angebaut und auch vinifiziert. Sensorisch sind diese Rebsorten nicht immer das, was die Konsument:innen kennen und lieben, wenngleich sich auch die Qualität der PIWIs heute sehr positiv zeigt und die Sorten aus dem nachhaltigen Weinbau nicht mehr wegzudenken sind. Josep Maria war aber nicht zufrieden damit, den regionalen, traditionellen Charakter der zum Teil mehrere 1000-jährigen Entwicklung autochthoner Rebsorten zu verlieren. So begann er mit einigen Freunden und mit Hilfe der Universität Barcelona ein Experiment. Die klassischen Rebsorten, hier Xarello, werden mit den Pollen von pilzresistenten Hybriden befruchtet. Die Kerne der dabei entstehenden Trauben werden isoliert und es werden daraus neue Reben gezogen. Eine Prozedur, die in der initialen Phase unter strikter Abgrenzung zu der natürlichen Reproduktion (Bienen) stattfinden muss, dann in der Folge sehr arbeitsintensiv ist und schließlich einige Jahre Geduld erfordert. Heute können wir nicht nur die Weine von nachgewiesen pilzresistenten Xarello Trauben im Handel finden, sondern die Weine sind hinsichtlich ihres Charakters nicht deformiert, sondern typisch Xarello