

Bodegas Menade

Rebsorten:
Garnacha
Verdejo
Mencía
Godello
Tinta de Toro
Sauvignon Blanc

Gesamtanbaufläche:
200 ha

Böden:
Kalkmergel
Lehm
Kalkstein

Qualität:
Bio seit 2008

Anbaugebiet:
León

Die Familie Sanz ist kein unbeschriebenes Blatt im vinophilen Spanien. Sie besitzt eine große Bodega im Rueda und hat Beteiligungen an Bodegas in einigen anderen Regionen. Über viele Jahrzehnte schon produzieren die Sanz meist exzellente Weine in verschiedenen Regionen, doch die Ursprünge liegen in der kleinen hoch gelegenen Region um das Städtchen Rueda. Rueda, ca. 200 km nordwestlich von Madrid, ist die Wiege der Verdejo Traube. Wenngleich die Sorte mittlerweile auch in anderen Gebieten kultiviert wird, bringt die Rebe nur hier ihre dem Sauvignon Blanc ähnlichen Aromen in ihrer reinen Form hervor. Nicht unwichtig dafür ist die relative Höhe des Anbaugebietes, aber auch der Einfluss der atlantischen Wolken, welche an den Bergen Feuchtigkeit und Regen spenden. Unter diesen Bedingungen reifen die Trauben zu kleinen Aroma-Kraftwerken. Ähnlich der Sauvignon Blanc bietet die Verdejo duftige Stachelbeertöne, kräftige Töne vom Holz der Schwarzen Johannisbeere, gerne auch Waldmeister- und Holunderblütennoten.
Aus der verzweigten Dynastie der Familie Sanz haben sich 3 Geschwister entschieden, neue Wege zu beschreiten. Sie haben nicht nur als erste Bodega im DO Rueda ihre Rebflächen auf Bioweinbau umgestellt und zertifizieren lassen, sondern haben auch eine neue Bodega gebaut. Hier stehen moderne Technik und pragmatischer Baustil im Vordergrund. Überall sichtbar ist aber auch das markante Grün, das sich als Markenzeichen der Region etabliert hat und eine gute inhaltliche Anlehnung an den Weintyp, die Region sowie das dortige Klima ist.
Ricardo, Marco und Alejandra folgen den Pfaden ihrer Elterngenerationen und haben selbst auch begonnen, spannende Projekte mit Freund:innen mit anderen Weingütern in anderen Regionen (El Bierzo) zu entwickeln.

VIVO LO VIN