

Viña Cerrón

Rebsorten:
Merlot
Syrah
Chardonnay
Petit Verdot
Garnacha
Monastrell

Gesamtanbaufläche:
60 ha

Anbaugebiet:
Región de Murcia

Alte Familienfotos zieren die Weinflaschen der Bodegas Cerrón. Die Geschwister Juanjo, Carlos und Lucia bringen ihre Verbundenheit mit ihren Vorfahren zum Ausdruck und unterstreichen dies mit schönen Namen für ihre Weine, wie zum Beispiel „El Tiempo que nos une“ (Die Zeit, die uns verbindet.). Aber auch die Zukunft wollen sie der Tradition und dem Erbe der Generationen dieser armen Gegend widmen. Als Landarbeiter bewirtschafteten frühere Generationen die Region um Fuente Alamo, bevor ihnen aufgrund der Insolvenz des Großgrundbesitzers zu Beginn des 20. Jh. einzelne Parzellen übereignet wurden.
Die Familie Cerdán hegte und pflegte die Böden und Reben, und sie erweiterten langsam die Rebflächen und bauten eine eigene Käserei, in der sie die Milch der vielen Ziegenherden bis heute verarbeiten. Die Eltern der drei Geschwister waren Hippies (sagt Juan Jose) und engagierten sich vor 30 Jahren in der noch jungen spanischen Ökobewegung. Schon Anfang/Mitte der 1990er Jahre entsprachen sowohl die Milchverarbeitung als auch etwas später der Weinanbau biologischen und biodynamischen Richtlinien und wurden zertifiziert.
In der wüstenähnlichen Landschaft am nordöstlichsten Zipfel der DOP Jumilla, an der Grenze zur La Mancha Region, werden aktuell 52 Hektar Weinberge von der Familie bewirtschaftet. Die Reben wachsen auf 850 - 980 m Höhe über dem Meeresspiegel auf fossilienreichem Kalkgestein mit tonigen Konglomeraten. Das Klima ist gemäßigt, zeigt sich aber mit extremen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, aber auch zwischen Sommer und Winter. Das Besondere sind die sehr alten wurzelechten Rebstöcke vom Monastrell und Airén, die noch vor der Reblausplage gepflanzt wurden und die den Cuvées „Remordimiento“ Tinto und „El sentido de la vida“ dadurch einen einzigartigen Stil verleihen. „Alte Reben sind unsere Handschrift, unser Erbe, und wir werden uns für ihre Erhaltung einsetzen, um den zukünftigen Generationen das Potenzial dieses Landes zu zeigen.“, so Juan Jose Cerdán. Niedriger Ertrag zugunsten von Ausdruck und Charakter im Wein, ist ihre Devise. In der modernen Bodega vergären die handgelesenen Trauben spontan auf wilder Hefe in Betonzisternen, im Edelstahltank, in Amphoren aus lokalem Ton oder in Holzfässern unterschiedlicher Größe.
Neben der Rebsorte Monastrell werden Merlot, Syrah, Tempranillo, Petit Verdot, ein bisschen Cabernet Sauvignon und als weiße Rebsorten Airén und Chardonnay angebaut.

VIVO LO VIN

Warum Chardonnay? Die Eltern der Brüder liebten das Burgund und speziell die Region Chablis. Somit entschieden sie sich, einen Weinberg mit jungen Rebpflanzen aus dem Chablis anzulegen. Der Weinberg zeichnet sich, ähnlich der Region Chablis, durch festes Kalkgestein aus, sodass die Reben ziemlich tief wurzeln müssen, um sich mit Wasser zu versorgen. Der Kalk verleiht dem Wein eine etwas salzig-frische Anmutung. Auch die Rotweine der Bodega erscheinen mit Frische, Frucht und stets mit ausbalancierter Säure. Die Weine (ja, auch die Weißweine!) sind lange lagerfähig.
Herzstück und Preziose der Bodegas Cerrón ist das Weinhügelchen El Cerrico. 0,47 Hektar pures sandiges Kalkgestein, mit Airén Reben anno 1912 bepflanzt. Lange vergessen, wurde es 2013 mithilfe biodynamischer Mittel und Methoden wiederbelebt. Die erste Ernte in 2016 erbrachte gerade mal 892 Liter. Ein bernsteinfarbener, tiefgründiger Wein, der mit all seinen Tanninen und reifen Nussaromen beinahe weise und würdevoll erscheint.
Wie bereits erwähnt: Die Familie produziert auch viele schmackhafte Käsesorten und Joghurt aus Ziegenmilch. Sie halten ca. 600 eigene Ziegen, zu deren Ernährung sie selbst angebautes Getreide benutzen. Mit den Exkrementen der Ziegen reichern sie den Kompost an, mit dem später die Reben gedüngt werden. So entsteht allmählich eine hofeigene Kreislaufwirtschaft, die noch weiter ausgebaut werden soll. Eine rundum runde Geschichte!