W e i n d e p o t H a n s - P e t e r G i e t z e n
St. Peter Str. 3, 41179 Mönchengladbach Tel. 02161/570772, www.vinos-hpg.de, e-mail: info@vinos-hpg.de

Viñas del Cenit Oktober 2023

Tierra del Vino de Zamora

Das Weinbaugebiet Tierra del Vino de Zamora ist eine Art Wein-Insel am Duero 40 km südlich des Weinbaugebiets Toro, fast schon an der portugiesischen Grenze, weniger als 650 ha klein. Von Klima bis Rebsorte ist hier eigentlich alles wie im Toro und manche behaupten, dieses eigenständige Winz-Weinbaugebiet sei nur geschaffen worden, weil man es bei der Festlegung der Grenzen des Weinbaugebiets Toro schlicht vergessen hatte. Von den angeblich 10 weinerzeugenden Betrieben hat eigentlich nur Viñas del Cenit praktische Bedeutung.

Die Region Tierra del Vino de Zamora würde nach wie vor in Vergessenheit schlummern, wäre nicht hier im Jahr 2003 das Weingut Viñas del Cenit gegründet worden. Den Initiatoren schwebte von Anfang an vor, Weine zu machen, die zu den besten Weinen Spaniens gehören, ein Ziel, das aus dem Stand erreicht wurde. Schon die ersten Jahrgänge wurden mit zahllosen hohen Bewertungen der einschlägigen Wein-Gurus überschüttet. Basis des Erfolgs sind die alten Rebstöcke, durchweg viel älter als der Betrieb, nicht wenige über 100 Jahre alt. Nicht wenige dieser Stöcke sind noch wurzelecht (s. u. „pie franco“). Kultiviert werden weit überwiegend Tempranillo-Stöcke. Die Erträge sind gering, zwischen 3000 und 5000 kg pro ha und Jahr. Das reicht für mittlerweile rund 200000 Flaschen im Jahr, für spanische Verhältnisse nicht sonderlich viel. Die Trauben werden nach sorgfältiger Selektion ganz klassisch in offenen Bottichen auf der Maische vergoren. Die Weine werden alle Barrique-gereift, aber nur sehr behutsam gefiltert.

▲Cenit 2017 **33,- €** (=44,-/l)

Der Cenit entsteht aus 80 bis 100 Jahre alten, oft noch wurzelechten Tempranillo-Reben, die in uralten Mini-Parzellen stehen. Die Pflanzen geben nur noch extrem niedrige Erträge.
Natürlich wird für diese Wein-Kategorie jeder denkbare Selektionsaufwand betrieben. Die Trauben werden Parzelle für Parzelle zum jeweils optimalen Zeitpunkt von Hand gelesen und in kleinen Kisten à 10 kg in die Kellerei gebracht und dort nochmal von Hand selektiert. Jede dieser kleinen Partien wird separat in kleinen Gefäßen vergoren und separat für ca. 16 Monate Barrique-gereift. Anschließend werden die besten Fässer für den Cenit ausgewählt. Insgesamt werden jedes Jahr nur rund 10000 Flaschen Cenit erzeugt.
Ab dem Jahrgang 2016 bekam der Cenit nicht nur ein neues Outfit, sondern auch der Stil des Weins wurde ein wenig nachjustiert. So fällt der Cenit jetzt eleganter und weniger holzbetont aus als früher, ohne dass der Wein deswegen zum Leichtgewicht geworden wäre. Eine rundum positive Entwicklung.
94 Punkte Gúia Peñin 2021

▲Via Cenit 2018 **20,- €** (=26,67/l)

Der „Via“ ist quasi der kleine Bruder des Cenit, im Grunde mit dem gleichen Ehrgeiz und Aufwand erzeugt, aber aus nicht ganz so biblisch alten Rebanlagen mit etwas höheren Erträgen und kürzer (12 Monate) fassgereift. Kleine Abstriche gegenüber dem „Cenit“, die sich angesichts der für diese Klasse sehr freundlichen Preisgestaltung gut verschmerzen lassen, zumal der Via de Cenit mit seinem vollen Körper, seinen intensiven Brombeer- und Kakaonoten, seiner ausgewogenen Frucht und seidigen Tanninen alle Attribute eines großen Tempranillo bietet.
2017: 92 Punkte Gúia Peñin 2021 2018: 92 Punkte Gúia Peñin 2022

Pie franco

Als Pie franco werden in Spanien wurzelechte Rebstöcke bezeichnet. Ab Ende des 19. Jahrhunderts vernichtete die aus Amerika eingeschleppte Reblaus große Teile des europäischen Weinbaus. Die Reblaus schädigt die Rebwurzeln, oft bis die Pflanze abstirbt. Geschädigt werden aber nur Pflanzen der europäischen Rebart vitis vinifera, nicht die in Amerika heimischen Vitis-Arten. So kam man auf die Idee, Vitis-Vinifera-Zweige auf amerikanische Wurzelstöcke zu pfropfen. Seitdem haben fast alle Rebstöcke amerikanische Wurzeln und europäische Trauben. Außer eben jenen Reben, die schon gepflanzt waren, als sich die Pfropfreben durchsetzten. Diese Rebsenioren sind also „wurzelecht“ oder in Spanien „pie franco“.

Cenit Field Blends

Viele Weine entstehen aus mehreren Rebsorten. Ob man dann von Cuvées, Blends oder Verschnitten spricht, ist nur eine Frage der jeweiligen Sprache. Solche Weine entstehen heute fast immer so, dass die einzelnen Rebsorten in sortenrein bestockten Parzellen wachsen, sortenrein geerntet und sortenrein vinifiziert werden. Zusammengefügt werden sie erst als fertige Weine. Das darf man sich durchaus so vorstellen, dass der Kellermeister (oder gar ein ganzes Gremium) an einem Tisch sitzt, auf dem Kannen mit den Weinen stehen. Die werden dann in kleinen Mengen (genau abgemessen, versteht sich) vermischt und die Mischung verkostet. Das Mischungsverhältnis wird immer wieder ein wenig verändert und neu justiert, bis das Ergebnis zufrieden stellt. Dieses Mischungsverhältnis wird dann im Großen in der Kellerei nachgestellt.

Entstanden sind Mischungen aus mehreren Rebsorten allerdings viel profaner. In vergangener Zeit hatte man das mit der Sortenauswahl längst nicht so genau genommen wie heute, wo in den einzelnen Parzellen üblicherweise genetisch identische Pflanzen stehen. Oft genug hat man früher gepflanzt, was gerade an Pflanzgut verfügbar war und selbst wenn eine bestimmte Rebsorte gepflanzt werden sollte, war meist doch einiges an anderen Rebsorten dazwischen. Kaum jemals hatte man sich die Mühe gemacht, die Sorten separat zu ernten und separat zu vinifizieren. Man ging einmal durch den Weinberg, erntete wie gewachsen und machte daraus Wein. Auch wenn der Begriff in Österreich aktuell wieder gerne für sortenübergreifende Weine verwendet wird, solche Weinberge mit „gemischtem Satz“ gibt es heute kaum noch.

Bei den vielen Weinbergen von Cenit, die mit uralten Rebstöcken bepflanzt sind, gibt es noch einige mit solch kunterbunter Sortenvielfalt, wobei meist eine Sorte quasi als Leitsorte dominiert. Statt sich auch dort aufwändig um möglichst sortenreine Lese zu bemühen, hat Cenit jetzt mit den „Field Blends“ Weine geschaffen, bei denen das Reb-Durcheinander wie früher gemeinsam geerntet wird, wie es gewachsen ist und auch so vinifiziert wird. Das dabei nicht nur spannende, sondern auch großartige Weine entstand sind, hat natürlich viel mit dem qualitativen Anspruch von Cenit zu tun, aber auch damit, dass die Trauben durchgängig von 80 bis 100 Jahre alten Stöcken stammen

△Cenit Field Blend Contiesas 2022 13,- € (=17,33/l) NEU

Der Contiesas ist der Weißwein der Serie. Die Trauben stammen von Parzellen mit 80-100 Jahre alten Reben, rote und weiße Sorten bunt gemischt. Um daraus Weißwein machen zu können, müssen die weißen Trauben von Hand selektiv gelesen werden. Hauptanteil der Sortenzusammensetzung ist Dona Blanca, sowie Palomino, Godello, Albillo und Verdejo, alles traditionelle regionale Rebsorten. Die Trauben werden unentrappt (also mit den Stielchen) gepresst. Der Most wird ohne Zusatz von Reinzuchthefen spontan vergoren (s. S. 9), verbleibt nach Abschluss der Gärung 3 Monate auf der Hefe und reift dann weitere 3 Monate in (bereits mehrmals belegten) Barrique.

▲Cenit Field Blend Tradición 2022 13,- € (=17,33/l) NEU

Der Tradición trägt seinen Namen nicht zufällig. Es ist nämlich die Art Wein, die früher quasi zwangsläufig entstand, wenn in den Felder weiße und rote Sorten bunt gemischt standen, nämlich ein Zwischending aus Rotwein und Weißwein. Dieser Weintyp trägt traditionell den Namen Clarete. In diesem Fall sind 30% der Trauben weiß (in der gleichen Sortenzusammensetzung wie beim Contiesas), 70% ist weitgehend Tempranillo und Garnacha. Die Trauben werden wie beim Rotwein eingemaischt, aber ohne Zusatz von Hefen. Es dauert einige Tage bis die von Natur aus auf den Trauben befindlichen Hefen die Gärung in Gang bringen. Dann werden Traubenschale und Most durch Pressung getrennt und zwar schon bald, noch bevor die Gärung beendet ist. Bis dahin ist so viel Farbe in den Most übergegangen, dass der Wein nicht mehr Rosé-artig ist, sondern hellrot. Geschmacklich gibt es einerseits Fruchtnoten, die an Weißwein erinnern, andererseits auch beerige Noten, die an Rotwein erinnern und ein Teil Tannin ist bis dahin auch schon in den Wein übergegangen.

▲Cenit Field Blend Bonales 2022 14,- € (=17,33/l) NEU

Der Bonales ist der „richtige“ Rotwein der Serie. Die Rebsortenzusammensetzung ist die gleiche wie beim Tradición, auch hier sind also 30 % der Trauben weiß. Vinifiziert wird hier aber bis zum Ende der Gärung auf der Maische, so dass reichlich Farbstoff in den Wein gelangt. Der fertige Wein wird 6 Monate in gebrauchten Barrique ausgebaut. Der Anteil Weißweintrauben bleibt aber auch hier nicht ohne Auswirkungen, sondern hat einigen Anteil daran, dass sich der Bonales als ausgewogener und eleganter Rotwein präsentiert und der Gerbstoff ohne Dominanz bleibt.

Okt. 2023. Redaktion Hans-Peter Gietzen. Freibleibend gültig solange Vorräte reichen bzw. bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, die unter www.vinos-hpg.de einzusehen sind.