

# Bodegas Montecastro



©Bodegas Montecastro

Am 5. September 2014 lud die Weinhandlung [Boucherville](#) die Presse und weitere Fachleute zu einer Vertikalverkostung des [Montecastro](#) und zur Präsentation des ersten Jahrgangs des La Roca ein. Guillermo Planas, Export Manager der Bodegas Montecastro beantwortete mit seiner natürlichen Freundlichkeit die Fragen der gespannten Gäste.

Die Bodegas y Viñedos [Montecastro](#) wurde im Jahr 2001 gegründet und gilt seitdem als vielversprechendes Projekt im Ribera del Duero Tal. Der Mitgründer der Bodegas ist der berühmte Alfonso de Salas, Marqués de Montecastro y Llanahermosa, welcher am 23. Oktober 1989 mit fünf Geschäftspartnern die renommierte Zeitung El Mundo und am 28. Februar 2006 unter eigener Regie die inzwischen etablierte Wirtschaftszeitschrift El Economista gegründet hatte. Die kleine Geschichte wird sich daran erinnern, dass einer der Mitgründer der weltweit berühmte Sänger Julio Iglesias war. Betreut wird das Weingut seit dem Jahr 2005 durch Bertrand Erhard, nachdem ein weiterer französischer Önologe, Jean François Hébrard

für die Jahrgänge 2002 bis 2004 verantwortlich zeichnete. Bertrand Erhard, am 5. August 1969 geboren, wurde in den Rang des technischen Direktors befördert. Nicht zuletzt ist es ihm ein wichtiges Anliegen, moderne sowie traditionelle Methoden anzuwenden, um die Weine zu vinifizieren. In diesem Sinne wird Holz sorgfältig eingesetzt. 50% neues Holz und 50% zweijähriges Holz wird verwendet, wobei 70% aus Frankreich, 25% aus Amerika und 5% aus Litauen stammen. Jährlich werden höchstens 250'000 bis 300'000 Flaschen abgefüllt.



©Bodegas Montecastro

Die Vorbilder des Marquis de Montecastro y Llanahermosa waren die feinen Weine des Anbaugebiets am Duero entlang, in der Region Kastilien-León. Bereits die ersten Jahrgänge faszinierten die Liebhaber spanischer, charaktervoller Erzeugnisse. Aromatische Tiefe und Komplexität, Delikatesse und Geschliffenheit sind einige der Merkmale des wichtigsten Weins der Bodegas. Es stimmt allerdings auch, dass diese über vorteilhafte Voraussetzungen bzw. Rahmenbedingungen verfügt. Die sechs Lagen, welche eine Größe von 27ha erreichen und auf welchen 7- bis 100jährige Rebstöcke heranwachsen, befinden sich auf einer Höhe zwischen 600 und 950 m.ü.M. Dies verleiht den Weinen unvermeidlich eine gewisse erfreuliche Frische. Die sechs Bodentypen variieren von einem lehmigen, kieselsteinigen bis zu einem kalkhaltigen Boden. Die Rebsorten werden selbstverständlich aufgrund der Bodenbeschaffenheiten bebaut. Ausserdem pflegt das Team, welches für die Zusammenstellung der Verschnitte zuständig ist, nicht exklusiv auf die für das Gebiet typische Rebsorte Tempranillo, im Gebiet Tinto Fino genannt, zu setzen. Hinzu kommen je nach Jahrgang einige Prozente von Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon und Merlot.



©Bodegas Montecastro

## Die Verkostung

Folgende Weine wurden verkostet. Die Verkostung erfolgte nicht blind.

### Alconte 2010

100% Tempranillo sagte mir der Export Manager, Guillermo Planas. Der kleine, stolze Bruder des Montecastro und zugleich ein gelungener, hemmungsloser, bekömmlicher Wein, welcher sich in der Gastronomie erfolgreich positionieren dürfte. Nicht langlebig, dafür mit einem nicht zu unterschätzenden Trinkgenuss. Für das Anbaugebiet klassisches, fruchtiges und reintöniges, schnörkelloses Bouquet mit schön ausgereiften, dunklen Beeren und vielleicht etwas gegerbtem Ziegenleder. Nicht zuletzt etwas Mokka. Einladend und appetitlich. Salzige Noten lassen sich auch wahrnehmen. Eine Stunde später hat sich dieses Bouquet ausgebreitet. Es zeigt sogar Charakter und etwas Ungestümes, was schliesslich die Sinne begeistert. Der Gaumen wirkt ehrlich, geschmackvoll, ausgewogen und bietet eine angenehme Würzigkeit, welche sich im süffigen Abgang bestätigt. Der perfekte Begleiter für die mediterrane Küche. Jetzt bis in fünf Jahren trinken. 16.5/20.

Dieser [Wein](#) ist in der Schweiz bei Boucherville für CHF 21.- erhältlich.



### Montecastro 2010

Kurz vor der Verkostung abgefüllt. 60'854 Flaschen, 2'917 Magnumflaschen, 150 Doppelmagnumflaschen, 50 Imperialflaschen. 19 Monate langer Ausbau in 70% französischem Holz und 30% in amerikanischem Holz.

90% Tempranillo, 6% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha. 14.5% Alkohol.

Subtile und delikate, geradlinige Nase in einem floralen und eleganten Register. Sehr frisch und reintönig, sauber und mit einer tollen Frucht ausgestattet. Perfekt ausgereifte Erdbeeren und Himbeeren. Der Gaumen ist schön strukturiert und liefert wiederum eine frische Fruchtigkeit. Zum gleichen Zeitpunkt wurden Toasts mit Gänseleber serviert. Die Kombination wirkte schliesslich spannend, die Frucht zeigte sich dann effektiv schön ausgereift mit leicht süsslichen Aspekten. Der ausgewogene Abgang liefert viel Geschmack, aber auch eine leichte Bitterkeit, welche sich im Verlauf der Zeit besänftigen wird. Ein gelungener Wein aus einem kühlen Jahrgang. Dürfte langsam ausreifen. 17.5/20.

Dieser Wein ist in der Schweiz noch nicht erhältlich.



### Montecastro 2009

85'802 Flaschen, 12'947 Magnumflaschen, 120 Doppelmagnumflaschen, 55 Imperialflaschen.

91% Tempranillo, 4% Merlot, 4% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha. 14.5% Alkohol.

Ein Wein aus einem warmen Jahrgang, also mit den entsprechenden Tönen. Üppige, entfaltende Nase mit leicht empyreumatischen Noten (etwas Teer und gebrannte Erde), wobei die Frische und die Floralität ein sehr gutes Gegengewicht liefern. Brombeeren, saftige schwarze Kirschen, Johannisbeeren,... Das Ganze ist generös, fast verschwenderisch, doch kompromisslos, geschliffen und geradlinig. Die Höhe, auf welcher sich die Rebstöcke befinden, wirkt sich positiv aus. Das Toasting des Holzes ist nicht mehr so prägnant, da sehr schön eingebunden. Der Gaumen liefert eine spannende Gegenüberstellung zwischen der grossartigen Frische und der konzentrierten



Frucht. Dieser Wein wurde nicht ausgebaut, um als Blockbuster eingestuft zu werden, es gibt viel mehr drin. Subtile Würzigkeit. Vielleicht die Kälte des Metalls im Hintergrund, wobei diese auf das Terroir zurückzuführen ist. Harmonischer, vollmundiger und besonders geschmackvoller Gaumen. Man nimmt sehr schnell den Weinstil wahr, welcher den Bodegas-Inhabern gefällt. Charakter und Hedonismus werden zusammen verbunden. Wiederum viel Geschmack im anhaltenden Abgang, welcher subtil nach Bitterschokolade schmeckt. Kein Standardwein, doch kann er viele Liebhaber spanischer Erzeugnisse begeistern. 17.5/20.

In der Schweiz ist dieser [Wein](#) in verschiedenen Formaten bei Boucherville erhältlich. Die Standardflasche kostet 32.-.

### Montecastro 2008

96% Tempranillo, 3% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon.  
13.5% Alkohol.

Wirkt aromatisch, als ob die Trauben nach der Ernte zu lang in den Behältern geblieben wären. Animalische Düfte wie z.B. abgehangenes Fleisch begleiten die kompotierte, schwarze und rote Frucht im animierenden, balsamischen Bouquet. Wieder dieser unverwechselbare, florale Touch, welcher mit der klassischen Frische des Montecastro diesen Wein sofort erkennbar macht. Die zweite Nase ist ganz breit offen, einladend und würzig. Doch bleibt der spanische Charakter klar vorhanden. Im Gaumen fallen die Samtigkeit des Saftes und die Harmonie sofort auf. Die Säure liefert dem Ganzen den nötigen Pepp, wobei alkoholische Noten im aktuellen Stadium stören können. Auch, wenn diese doch gut eingebunden sind. Angenehme Bitterkeit und köstliche Würzigkeit. Langer, feingliedriger Abgang. Jetzt trinken, kann aber noch ein paar Jahre lang lagern. 17/20.

Dieser Wein ist bei Boucherville nicht mehr erhältlich.



### Montecastro 2007

14% Alkohol. Vom Charakter her ähnelt der Montecastro 2007 dem 2008er sehr stark, wobei der 2007er nicht überschwänglich wirkt. Guillermo Planas erklärt uns, dass das Wetter des Jahres besonders anstrengend gewesen sei. Eine strenge Selektion sei unverzichtbar gewesen. Doch aufgrund des Ergebnisses sei der 2007er der Lieblingsjahrgang des Önologen. Ob wir am Abend der Verkostung zuerst auf eine nicht einwandfreie Flasche gestossen sind, bleibt offen. Im Vordergrund strömen vor allem die floralen Komponenten aus, während die Frucht im Hintergrund bleibt. Holzwürze, Kirschen, Himbeeren, Vanille kommen erst nach einem richtigen Schwenken des Glases zum Vorschein. Ohne jedoch zu verführen. Dafür zeigt sich diese Nase relativ dicht, seriös und ausgewogen. Der Gaumen ist mittelschwer, allerdings weniger kompakt und ausdrucksvoll als beim 2010er und beim 2009er. Die Grundlage wirkt immerhin solid und tadellos. Es gibt tatsächlich viel Potential in diesem Wein, der im Verlauf des Abends ein anderes Kaliber aufweist. Dürfte sehr schön altern. Breiter und sehr geschmackvoller Gaumen mit viel Charakter. Lang anhaltender Abgang mit einem angenehm bitteren Touch. Die erste Flasche, welche wir hier nicht beschreiben, erinnerte an die guten Chateauf-du-Pape des desaströsen Jahrgangs 2002. 16.25/20. Die Flasche, welche wir hier bewerten, verspricht einiges und verdient 17.25/20.

Dieser Wein ist bei Boucherville nicht mehr erhältlich.



©Bodegas Montecastro

## Montecastro 2006

135'624 Flaschen, 1'052 Magnumflaschen, 50 Doppelmagnumflaschen.  
100% Tempranillo. 14.5%

Alkohol. Blutrote Farbe. Relativ tiefe und sehr frische Nase mit rauchigen Düften und ausgereiften, dunklen Beeren und Pflaumen in Hülle und Fülle. Östliche Würze, prägnante Mineralität, Toastbrot, gebrannte Erde ergänzen das breite, konzentrierte, doch zugleich lebhaftes Aromaspektrum. Saftiger Gaumen mit den gleichen Aromen, samtige Zusammenstellung, in welcher die generöse Frucht dominiert. Kräftig und charaktervoll, vollmundig, aber nicht extravagant. Extrem harmonisch. Wieder dieser lange Abgang mit seiner angenehmen Bitterkeit. Aktuell nicht immer verstanden, doch mit einem vielversprechenden Potential. 17.5/20.

Dieser Wein ist bei Boucherville nicht mehr erhältlich.



## La Roca 2009

100% Tempranillo. Sehr dunkle Farbe. Undurchdringlich und dicht. Grossartige Frische, Nase mit verschwenderischen Düften nach Maulbeeren, Brombeeren, ausgereiften Kirschen, Dörripflaumen, Kaffee, usw. Ein aromatisches Muskelpaket, welches am Anfang die Verkoster überfordert. Es wirkt wie gezwungen, bis doch die Frische das Ganze besänftigt. Die Frucht wirkt auch besonders geschliffen und ausgefeilt. Warm und warmherzig, das Bouquet wird noch ein paar Jahre beanspruchen, bevor es seine volle Komplexität entschlüsselt. Der Gaumen bleibt im gleichen Register, rassig und mit einem grossen Volumen ausgestattet. Gepflegter, lang anhaltender und geradliniger Abgang. Potentialbewertung: 17.75/20.

Dieser [Wein](#) ist in der Schweiz bei Boucherville für CHF 69.- erhältlich. Aktuell gibt es eine Aktion und dieser Wein kostet sogar CHF 62.10.



## Fazit

Montecastro ist ein verhältnismässig günstiger Wein. Ohne Ecken und Kanten, doch aber auch mit einem präsenten Charakter. Im Verlauf der Jahrgänge haben wir sogar einen sicheren Wert kennengelernt. Dieser beweist, dass der Wein auch in schwierigen Jahren gut schmecken und doch ein anständiges Potential bieten kann. La Roca war für uns eine Entdeckung. Wir werden diesen Wein wieder verkosten, bevor wir eine objektive Stellung beziehen können. Die Bodegas Montecastro ergänzen eine grossartige Landschaft, diejenige der spanischen Weine mit ihren oft unschlagbaren Preis/Qualitäts-Verhältnissen. Also ein klares Lob.

Autor: Jean François Guyard  
21. September 2014

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.