



©Bodegas Juan Gil

Die Bodegas Juan Gil

Die Pioniere der Moderne

Es war im Jahre 1916, als Juan Gil Jiménez ein Weingut im Herzen der Ortschaft Jumilla in Spanien, unweit von Alicante und Murcia und in 70 km Entfernung zum Mittelmeer, ins Leben rief. Das Gut wurde von Generation an Generation bis 1981 ausgebaut und an seine Nachkommen übergeben. Nach dem Tode des damaligen Inhabers wurde es dann verkauft, aber im Jahr 2001 und in vierter Generation wieder in den Familienbesitz übernommen.

Die Bodega Juan Gil ([Link](#)) als Familienunternehmen wird heute durch die Brüder Miguel und Ángel Gil Vera geführt. Sie ist mittlerweile nur eines von mehreren Weingütern des Konzerns mit dem Namen Juan Gil Bodegas Familiares, besser auch unter dem Namen GIL Family Estates bekannt ([Link](#)). Die Bodegas der Familie, darunter die prestigeträchtige El Nido, ([Link](#)), erstrecken sich inzwischen über ganz Spanien ([Link](#)) und verschreiben sich besonders der Pflege und dem Einsatz autochthoner Rebsorten. Die Bodega Juan Gil umfasst 130 Hektar Reben, hauptsächlich mit Monastrell. In den bis zu 100 Jahre alten Weinbergen liegt auch sogleich das Geheimnis des Erfolges der Familie. Mit viel Liebe und Einsatz produziert man hier bewusst fruchtbetonte, würzige, vollmundige Weine voller Kraft und Struktur.

Das Anbaugebiet DO Jumilla, benannt nach der Stadt Jumilla umfasst 41.300 Hektar an Rebfläche und liegt in 400 bis 800 Meter Höhe. Es ist zwar von einem mediterranen Klima geprägt, zählt jedoch zu einer der trockensten und heissesten Anbaugebiete Spaniens. Bei mehr als 3000 Sonnenstunden regnet es im Jahr nur ganze 250 Liter Wasser pro Quadratmeter. Temperaturen von bis zu 40° C und die Differenz von bis zu 20° in kühleren Nächten führen zu fruchtbetonten und dennoch säurereichen Weinen. Die Böden sind sandig, kalk- und tonhaltig, reich an Gesteinen, jedoch karg und arm an Nährstoffen - perfekt für den Anbau von Monastrell. Das Gebiet blieb übrigens gerade aufgrund dieser kargen Klima- und Bodenverhältnisse im 19. Jahrhundert von der Reblaus verschont. Die Rebe reift erst spät und liefert nur knappen Ertrag (meist weniger als ein Kilo pro Rebe). Monastrell zaubert Weine mit viel Alkohol, dunkler Farbe und mit reichlich Tanninen hervor.



©ICEX, Foods and Wines from Spain



©Bodegas Juan Gil

Der in der DO Jumilla ([Link](#)) seit Urzeiten, heute zu 85 % angebaute und in Buscherziehung erzogene Monastrell wird nicht bewässert. Die 15 % an anderen Sorten umfassen hauptsächlich Tempranillo, Garnacha, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon. Sie werden jedoch am Drahtspalier erzogen und kommen hier nicht ohne Bewässerung aus.

Alle nachfolgend erläuterten Weine von Juan Gil enthalten, wie sollte es anders sein, einen sehr hohen Anteil an Monastrell, dessen Name wohl von „monasterio“ (Kloster) abstammt. Der Ursprung der Sorte wird heute um die Stadt Sagunto im Norden unweit Valencias vermutet. Früher war diese ein bekannter Weinhafen und hiess bis 1877 auf Katalanisch Murviedro, was auf den französischen Namen der Sorte, nämlich auf Mourvèdre hindeutet. Die Sorte ist heute in zahlreichen Ländern unter verschiedenen Namen bekannt und umfasst bis zu 100 Bezeichnungen von Alicante (Spanien) oder Clairette Noire und Plant de Saint Gilles (Frankreich) bis zu Rossola Nera (Korsika).



Monastrell Rebstöcke

©Bodegas Juan Gil

Die Verkostung

Getestet wurde wegen Covid 19 in kleinem Rahmen zuhause im Garten. Die sonnenbetonte Zeit im April versetzt einen jedoch fast in spanische Verhältnisse und der Genuss der Weine kurz vor Sonnenuntergang liess einen dann den Lockdown doch noch fast vergessen.

Juan Gil 12, Selección Especial 2017

Süffig und Frucht pur. Liebhaber fruchtbetonter, süffiger und würziger Weine werden diesen Wein sehr schätzen. Handelt es sich dann noch um die Veganer unter uns kann man sich besonders freuen, denn der Wein ist frei von jeglichen tierischen Erzeugnissen (insb. keinerlei eiweisshaltige Produkte zur Klärung) und sogar vegan zertifiziert. Die Maische aus 100 % Monastrell eigener alter Rebstöcke vergärt in Stahltanks und wird nach 25 Tagen abgepresst. Der Wein wird dann für 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Ein Klassiker und zugleich ein Bestseller des Unternehmens.

Alkohol: 15 %

Mittel tiefes Rubinrot. An der Nase duftet es intensiv nach dunklen Kirschen, süsser Walderdbeermousse, reifen Brom- und sogar Himbeeren, dunklen Pflaumen, Tabak, leichte Raucharomen, Vanille.

Am Gaumen angenehmer fülliger Körper, weiche feinkörnige Tannine ausbalanciert durch eine schmeichelnde Säure. Sehr süffig. Langer fruchtbetonter Abgang. **17/20** (89/100).

Passt wunderbar zum Apéro bei strahlendem Sonnenschein, zu Pizza, Pasta mit roter Sauce oder Polenta mit einer feinwürzigen Sauce, reifem Käse, rotem Fleisch oder einem guten Gratin.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 19.90 bei [Globalwine](#). In Deutschland ist er nur schwer erhältlich.





Escudo de Armas 2017

Eine komplexe Spezialabfüllung in kleiner Auflage, die es in sich hat. Tief dunkel, verführerische Aromen, sehr komplex und noch lange lagerfähig. Diese Mischung scheint uns fast zu jung um einfach so genossen zu werden. Sie ist eher etwas zum liegen lassen und später mit wohl noch mehr Genuss zu entdecken. Aufregend wie die wilde, weite Landschaft Jumillas mit ihren schroffen Kalkfelsen oder eindrucksvoll wie die rauchige Stimme eines Joe Cocker.



©Bodegas Juan Gil

Natürlich auch von Hand geerntet, werden die Trauben dieser Assemblage zunächst in 40 hl Stahltanks auf der Maische vergoren und dann 20 Monate in 80% französischen und 20% amerikanischen Barriques ausgebaut. Und wen verwundert es nach dem Vorbesagten zum ersten Wein dieses Berichts, auch hier handelt es sich um ein Produkt frei von tierischen Erzeugnissen mit einer Vegan-Zertifizierung.

Traubensorten: 25% Cabernet Sauvignon, 60% Monastrell, 15% Syrah.

Alkohol: 15.5 %. Tiefes Rubinrot. An der Nase dunkle Kirschen, Johannisbeeren und Konfitüre aus reifen Brombeeren, dunkle Pflaumen, Rumtopf, 60%ige dunkle Schokolade, Veilchen, etwas Erde, ein Hauch nach Muskat- und Walnüssen, kräftige Wildkräuter, der Duft einer neuen Lederjacke, etwas Rauch, noch leicht kantige Eichennoten und Vanille. Man kommt kaum nach, die Komplexität dieses Weins zu entschlüsseln. Am Gaumen voller Körper, cremig, dicht, grosse Fülle an wunderbaren saftigen Fruchtaromen, feine aber noch nicht geschliffene Tannine, schöne ausgewogene Säure. Sehr langer Abgang mit Frucht, Würze und mehr. Der Schwabe würde sagen „was zum Schlotza“ (etwas mit viel Freude und Genuss auf der Zunge zergehen lassen). Allerdings würden wir diese Leckerei noch mindestens 2 Jahre schlafen lassen um dann zu schauen wie er sich entwickelt hat. **17.75/20** (92/100).

Passt sehr gut zu Schmorgerichten, Rindsfilet oder anderen leckeren roten Grillgerichten, Ente, Baked Potatoes, Chili con Carne, Lasagne, Pastagerichten, mexikanischem Essen und sehr reifem Hartkäse.

In der Schweiz kostet der Wein CHF 42.- bei [Globalwine](#), er ist in Deutschland wohl nicht erhältlich.

Blue Label 18 Meses 2017

Laut Firmenbezeichnung das „ungewöhnliches Kraftpaket“ der Bodega mit dem leuchtend blauen Etikett. In der Tat begeistert der Wein auf Anhieb durch ein intensives und wunderbares Aroma, einen vollen kräftigen Körper und fast einem natürlichen Drang nachzuschmecken. Die Trauben für diesen Wein wurden von Hand geerntet, dann in kleinen Stahltanks auf der Maische vergoren und 18 Monate in neuen französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut. Ebenfalls frei von tierischen Erzeugnissen und vegan zertifiziert. Während der vorbenannte Wein wegen der intensiven Frucht wahrscheinlich leichter manch Frauenherzen erobert, ist dieser Wein ganz sicher ein Produkt für den Man Cave, das Spass macht und top zum Grillieren mit Freunden passt.

Traubensorten: 30% Cabernet Sauvignon, 60% Monastrell, 10% Syrah.

Alkohol: 15.5 %. Tiefes Rubinrot mit etwas Granattönen am Rand. An der Nase intensive Aromen von schwarzen Kirschen, Rumtopfnoten, etwas Brombeere, schwarze Pflaume, etwas nach Muttis feinem Rhabarberkompott, Rosinen, Vanille, Tabak, schöne Röstnoten, geschmeidiges, neues Wildleder und Veilchen – einfach gesagt eine Entdeckungstour der grossen Klasse. Am Gaumen vollmundiger Körper, dicht, fleischig, harmonisch, bezaubernd durch wunderbar geschliffene Tannine, eine hervorragend balancierende Säure, intensive Fruchtaromen, angenehme Röst- und Raucharomen, dunkle 70-80 %ige Schokolade, harmonische Würze insbesondere nach Lakritze und Tabaknoten fast schon wie bei einer schönen Cohiba. Langer frucht-würziger und absolut eleganter Abgang. Das macht Spass und steigert die Versuchung nach einem weiteren Glas von diesem wirklich gelungenen Genuss. **18/20** (93/100).

Passt wunderbar zu Wild, geschmortem dunklem Fleisch mit einer deftig würzigen Sauce, marokkanischem Essen mit oder ohne Lamm, einer guten Salami, zu gut gereiftem Hartkäse, Tapas wie Hackfleischbällchen in roter Sauce oder auch nur einem sinnlichen Moment ohne Gedanken an Covid 19.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 39.- bei Globalwine und in Deutschland bei Vinomundo.de.



Black Label 2017

Diese auf 1902 Flaschen limitierte Auflage wurde nur für den Schweizer Markt hergestellt. Es gilt daher schnell zu sein. Ein Hochgenuss der Sinne, wie wir fanden, der jedoch noch etwas im Keller schlafen gelegt und erst in 2-4 Jahren wieder erweckt werden sollte. Aus den besten Lagen des Unternehmens wurde Monastrell von Juan Gil und Cabernet Sauvignon sowie Syrah von der Bodegas El Nido für diese kräftig samtige Spezialabfüllung gelesen. Der Wein reifte für 22 Monate in 70% französischer und 30% amerikanischer Eiche und ist, wie sollte es nun anders sein, ebenfalls frei von tierischen Erzeugnissen und auch vegan zertifiziert. Wir haben es hier mit einem äusserst kraftvollen Wein zu tun.

Traubensorten: 30% Cabernet Sauvignon, 40% Monastrell, 30% Syrah.

Alkohol: 15.5 %. Tiefes Rubinrot. An der Nase intensive schwarze Kirsche und schwarze Johannisbeeren, Brombeerkonfitüre, Tabak, betörende Eichenholztöne

wie der Duft von frisch geschnittenem Holz, etwas Thymian und der Duft nasser Kieselsteine nach einem sommerlichen Platzregen, ein Hauch Akazienhonig, Leder wie eine jedoch noch einzulaufende neue Lieblingssandale, Kirschwasser, tasmanischer Bergpfeffer, balsamische Noten und Vanille. Die Liste scheint schier unendlich. Am Gaumen geht der Vorhang auf für einen vollen Körper mit gut angeschliffenem aber noch etwas straffem Tannin, dies gepaart mit einer hervorragend eingebundenen aber deutlichen Säure, Brombeerkonfitüre, viele schwarze reife Kirschen, edles Eichen- und Zedernholz wie bei einem teuren Innenausbau, leichte verführerische Rauchnoten, 70-80% ige dunkle Schokolade, Mandeln, Vanille. **18+/20** (93+/100). Es empfiehlt sich den Wein ca. eine Stunde vor dem Trinken zu dekantieren. Bereits jetzt ein Hochgenuss jedoch ganz klar mit Lagerpotenzial von locker 10 Jahren. Zu warten dürfte sich lohnen.

Passt hervorragend zu einem guten Steak nur mit Salzflakes und einem ausgewählten Pfeffer, auch mit dem nussigen Aroma von Luma-Beef sicher ein vorzüglicher Genuss, zu Gruyere-Käse war er ein Gedicht, aber auch zu Geschmortem, einer Polenta mit würziger Sauce und ein Traum auch zu leckeren Pilzgerichten.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 69.- bei [Globalwine](#).



Text & Fotos: Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser
26. April 2020

Lektorat: Jean François Guyard

Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)**, Jahrgang 1965, hat in Deutschland Jura studiert, ist Jurist lebt nun seit 13 Jahren in der Schweiz. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Er ist ein interner Berater von Vinifera-Mundi für solche Themen. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren. Pit begann Mitte 2018 mit der Arbeit für Vinifera-Mundi.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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.