



Jeggli Weine

Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

CASA CASTILLO

JUMILLA, SPANIEN





club les
domaines

Die Reben auf den extrem kargen Böden von Jumilla ergeben Weine der Spitzenklasse.

Casa Castillo

Manche mögen's heiss

Man nehme karge Sandböden im heissen Südosten Spaniens, alte Monastrell-Reben und ein Weingut, das die besten Eigenschaften dieser Sorte schnörkellos in die Flasche bringt. Das Resultat sind Weltklasse-Weine wie die Selektionen von Casa Castillo in Jumilla.

Text: Thomas Vaterlaus

«Da lag ein Schatz vor unserem Haus, und doch dauerte es Jahrzehnte, bis wir ihn entdeckten», sagt José María Vicente. Er spricht von den über 70-jährigen Monastrell-Stöcken, die ungepfropft mit ihren Originalwurzeln im steinig-sandigen Boden der Lage La Solana in der spanischen DO Jumilla wachsen. Die Reben wurden 1941 gepflanzt, exakt in jenem Jahr, in dem der Grossvater von José María die 500 Hektar grosse Finca Casa Castillo übernahm. Wein spielte damals nur eine Nebenrolle, lukrativer schien der Anbau von Kräutern wie Rosmarin. Kein Wunder: Monastrell aus Jumilla galt zu jener Zeit als zwar kräftiger, aber rustikaler Bauernwein, der zur Oxidation neigte. Und das sollte noch eine ganze Weile so bleiben. Der Vater von José María Vicente war Staatsanwalt in Valencia, da war Casa Castillo eher ein Nebenschau- platz. «Die gelegentlichen Besuche der Finca waren für uns Kinder jeweils Fahrten in ein fernes Abenteuerland», erzählt José María. «Dann, Anfang der 90er Jahre, ging mein Vater in Pension, und ich brach mein Architekturstudium ab.» Fortan rückte Casa Castillo mehr und mehr in den Mittelpunkt des Familienlebens. Und damit auch jene Sorte, die in diesem ausgesprochen kargen Terroir ihre edelsten Eigenschaften zeigt: der Monastrell.

Reben sind wie Menschen

Die Fahrt vom Flughafen von Valencia nach Jumilla dauert keine zwei Stunden. Als Erstes sehen wir die in der Abenddämmerung spektakulär beleuchtete Burg, die hoch über der Stadt thront. Es ist unser erster Besuch in dieser Stadt, und schon bei unserem Erkundungsgang wird uns wieder einmal klar, was für einen Reichtum an beschauli-



«Da lag ein Schatz vor unserem Haus, und doch dauerte es Jahrzehnte, bis wir ihn entdeckten: 70-jährige Monastrell-Stöcke.»

José María Vicente Winzer, Casa Castillo

chen, aber wenig bekannten Landstädtchen es in Spanien noch immer gibt und dass Weinreisende mehr als andere das Privileg haben, solche Orte kennenzulernen. Auf der belebten Cánovas del Castillo flanieren wir vorbei an stolzen Bürgerhäusern mit zum Teil überraschenden Dekors wie Erkern und Fensterbögen im modernistischen Stil. Dann stehen wir staunend vor dem Teatro Vico. Es verfügt über 300 Plätze, verteilt auf drei Stockwerke, und wurde schon 1883 eingeweiht. Noch heute finden hier monatlich bis zu zehn Vorführungen statt - nicht schlecht für ein Weinstädtchen mit gerade mal 25000 Einwohnern. Den Rest des Abends verbrin-

gen wir in einer ebenso wichtigen Institution dieser Stadt, der Tapasbar «San Agustín». Schon die vielen «Ibérico de Bellota»-Schinken und Käseläibe hinter dem Bartresen signalisieren, dass hier nichts schiefgehen kann. Und so ist es denn auch. Der jugendlich-süffige Hauswein, natürlich ein hundertprozentiger Monastrell, entpuppt sich als solider Begleiter. «Reben sind wie Menschen. Sie haben ihre Macken. Der Monastrell hat es gerne trocken und heiss, sehr heiss, so heiss, dass du auf den Steinen in den Reben ein Spiegelei braten kannst. Darum fühlt er sich hier bei uns so wohl», predigt ein Winzer, der neben uns am Bartresen steht.

Karges, steinigtes Terroir

Am nächsten Morgen überrascht uns Jumilla mit seinen saftig grünen Parks und den fröhlich dahinplätschernden Brunnen, schliesslich befinden wir uns hier bei nur 300 Millimeter Niederschlag pro Jahr in einem Dürregebiet! Casa Castillo liegt in einem in sich geschlossenen Hochtal rund 800 Meter über Meer, nur wenige Kilometer vom Stadtzentrum entfernt. Die weiss gestrichenen Gutsgebäude mit ihren in Blau gefassten Fenstern, Türen und Öfen erinnern schon stark ans nahe Andalusien. Was sofort auffällt, ist die generelle Kargheit der Landschaft. Finden wir in den tiefer gelegenen Rebparzellen noch reichlich Ton in den sehr sandbetonten Böden, so wurzeln die Stöcke gegen die Hügel hin zunehmend in sehr steinigem Terroir. Ein entscheidender Qualitätsfaktor sind auch die gewaltigen Temperaturunterschiede von rund 20 Grad Celsius zwischen Tag und Nacht in den Wochen vor der Ernte. Zudem werden die Reben nicht künstlich bewässert, sie müssen selbststän-

Ungepfropfter Monastrell-Rebstock in der Parzelle La Solana (l.), Garnacha-Rebzeilen in Las Gravas (r.).



dig mit den überaus harten Bedingungen zurecht- kommen. Das Resultat sind geringe Erträge (rund 2900 Liter/Hektar) von hoch konzentrierten Trauben. Seit rund zehn Jahren gehören die Monastrell-Selektionen von Casa Castillo zu den besten Weinen, die diese lange unterschätzte Sorte weltweit hervorbringt. Diese enorme Qualitätssteigerung gelang auch, weil durch akribische Arbeit in den Reben und moderne Kellertechnik die ehemaligen Mängel der Jumilla-Weine (Überreife, schnelle Oxidation) vollständig ausgemerzt werden konnten.

Wie ein Bandol mit Turbolader

Vor allem der rare Pie Franco, der aus den alten, wurzelechten Reben der Parzelle La Solana gekel- tert wird, zeigt exemplarisch, was einen grossen Monastrell heute auszeichnet. Es ist keine moder- ne Fruchtbombe, eindrucklich, aber schnell auch langweilig, die heute in der ganzen Levante, aber auch in der Neuen Weinwelt gekeltert werden. Der Pie Franco ist zwar ebenfalls ungemein mächtig, aber eben auch vielschichtig, was sich schon in der Aromatik zeigt. Wir finden da nebst vollreifer, aber nicht überreifer Beerenfrucht auch Noten von Ge- würz, Kräutern, Waldboden, Pilzen und Schokola- de. Und im Gaumen wird die mediterrane Opulenz durch eine präsen- te Tanninstruktur ausgeglichen. Diese verleiht dem Top-Cru auch ein vorzügliches Alterungspotenzial. So betont der Pie Franco seine Verwandtschaft mit den grossen Bandol-Weinen, die aus der gleichen Sorte gekeltert werden (aller- dings wird der Monastrell in Frankreich Mourvè- dre genannt). In gewisser Weise gleicht der Pie Franco einem Bandol mit Turbolader. 



club les domaines

Mitglieder des 15-jährigen Club les Domaines lernen regelmässig Neues und Unbekanntes aus der grossen weiten Weinwelt kennen. Sechsmal im Jahr kommt ein Probierpaket mit drei verschiedenen Flaschen von aussergewöhnlichen Produzenten mit genauso ausser- gewöhnlichen Kreszenzen zu Ihnen ins Haus – begleitet von infor- mativen Beschreibungen zu Weingut und Weinen. Lassen Sie sich überraschen und bestellen Sie ein unverbindliches Probeabonnement.

Mehr Informationen

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen
Infoline 0 0800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com

	Monastrell 2010	Cerón 2007	Pie Franco 2008
DIE WEINE IM CLUBPAKET	Fruchtbetonter Monastrell mit viel mediterranem Charme.	Diese neu konzipierte Cuvée beweist, dass der Monastrell im Zusammen- spiel mit anderen Sorten eine neue Dimension erreichen kann.	Einer der eindrucklichsten Tropfen aus Monastrell weltweit. Die wurzel- echten Reben dafür sind über 70 Jahre alt.
	Rebsorte Monastrell	Rebsorten 70% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah	Rebsorte Monastrell
	Optimale Trinkreife 2012 bis 2015	Optimale Trinkreife 2012 bis 2016	Optimale Trinkreife 2012 bis 2020
	Marriage Chili con Carne, Potaufeu, Couscous, Lamm, Rohmilch-Hartkäse	Marriage Wildgeflügel, Fleisch vom Grill, Pilzragout, Saté, reifer Rohmilch-Hartkäse	Marriage Wildgeflügel, Wild, Rindsfilet, Lamm, frische Teigwaren mit Entenragout, gereifter Rohmilch-Hartkäse

