



club les  
domaines

Finca Losada, Kastilien-León

# Tanz auf Schiefer und Lehm

Das Mencia-Rotweinwunder von Bierzo ist auf Schiefer gebaut, sagt die Fachwelt. Nun verblüfft die Finca Losada mit überaus eleganten Crus, die auf Lehmböden reifen. Und schreibt damit ein neues, spannendes Kapitel im Bierzo-Weinmärchen.

Text: Thomas Vaterlaus

Im Tagebuch seiner Pilgerreise nach Santiago, spricht auf dem Weg zu sich selbst, erzählt Schriftsteller Paulo Coelho, wie er in der Tempelritterburg von Ponferrada an einem geheimnisvollen Initiationsritual teilnimmt, mit leuchtenden Fackeln, Schwertern, Glockengeläut und Weihrauch... Der magische Realismus aus diesem Buch springt sofort auf den Reisenden über, wenn er abends beim Einbruch der Dunkelheit vor dieser mächtigen und spektakulär beleuchteten Festung aus dem zwölften Jahrhundert steht, während einem viel frische Bergluft, die von den umliegenden Bergen in die weite Talsenke von Bierzo strömt, das Haar zerzaust. Der Jakobsweg mit seiner

Mystik prägt diesen Landstrich ebenso wie der Bergbau, der besonders der Provinzmetropole Ponferrada einen etwas spröden Charme verleiht. Schon im ersten Jahrhundert nach Christus sollen die Römer bis zu 60000 Arbeiter nach Bierzo, genauer gesagt nach Las Médulas, gebracht haben, um Gold zu fördern. Später verlagerte sich der Bergbau auf Eisen, Anthrazitkohle und Wolfram. Weil in den letzten Jahrzehnten viele Zechen schliessen mussten, gehen die Einwohnerzahlen zurück. In Villafranco del Bierzo beispielsweise, zugleich Bergbau-, Wein- und Pilgerstadt, schrumpfte die Bevölkerung in wenigen Jahren von über 10000 auf unter 4000. Immerhin: Etliche der einstigen Kumpel bewirt-

schaften noch immer die Rebberge, die sie von ihren Eltern vererbt bekommen haben. Einige sind sogar Berufswinzer geworden. Schliesslich ist Bierzo seit rund 15 Jahren der Schauplatz eines echten Rotweinwunders. Eigentlich gar nicht erstaunlich bei so viel Schiefer, Eisen und anderen Mineralien im Boden. Und einer Traubensorte namens Mencia, der es trotz DNA-Rebforschung gelungen ist, das Mysterium ihrer Herkunft zu bewahren.

### Vom Bauernwein zum Top-Cru

Paulo Coelho war auf der Suche nach dem geheimnisvollen Schwert seiner Bruderschaft, als er 1986 auf dem Pilgerweg mitten durch die Weinberge von Bierzo wanderte. Ob er abends in den Herbergen auch mal ein Gläschen Mencia trank, wissen wir nicht. Falls nicht, hat er zu jener Zeit auch nicht viel verpasst. Die Mencia-Gewächse waren noch vor 20 Jahren rustikale Bauernweine, die nicht selten schon etwas oxidiert in die Flaschen kamen. Der Wandel begann Ende der 90er Jahre, als Investoren von ausserhalb nach Bierzo kamen, die alten Terrassen-Rebgärten mit purem Schieferboden restaurierten und Selektionen in Flaschen brachten, die Bierzo in kürzester Zeit in den Olymp der roten Kultweine katapultierten. In diesen ersten Jahren des Bierzo-Aufstiegs galt folgende Regel: Mencia-Selektionen von Schiefer stehen für hochstrukturierte, in ihrer Jugend verschlossene Weine mit einem grossen Entwicklungspotenzial, Mencia-Weine von Lehmlagen dagegen ergeben früh trinkbare, sanfte, oft auch unkomplizierte Fruchtweine.

Zu den wichtigsten Wegbereitern der Entwicklung gehört der Önologe Amancio Fernández. In der Region aufgewachsen, kennt er das lokale Potpourri von Böden, Mikroklimata und alten Rebparzellen wie kein anderer. Bis 2005 verhalf er der Dominio de Tares zu einer führenden Stellung in der Region. Danach startete er mit Hilfe einer Gruppe von Geschäftsleuten das Projekt Finca Losada. Im schmucken Städtchen Cacabelos direkt am Pilgerweg bauten sie eine ultramoderne, aber schlicht gehaltene Kellerei. Wichtiger als diese «Hardware» ist aber die Philosophie des Gutes. Diese beruht auf einer Selektion Dutzender

kleiner Rebparzellen mit teilweise bis zu hundertjährigen Stöcken. Vor allem aber war Amancio Fernández der Erste, der nach dem Qualitätsaufbruch der 90er Jahre die Terroir-Frage neu stellte. Bis dahin galt die Regel, dass die besten Mencia-Selektionen von Schieferböden stammen. Amancio Fernández dagegen setzt beim Finca-Losada-Projekt mehrheitlich auf Lehm. «Im Gegensatz zu den kraftvollen Schieferweinen zeigen unsere Lehmselektionen vielleicht eine Spur mehr Finesse und Weichheit, ohne ihre Struktur zu verlieren», sagt Fernández. Interessant ist, dass sein Altos de Losada, eine grossartige Selektion aus 21 lehmbetonten Parzellen mit bis zu 70-jährigen Stöcken, trotzdem ausgesprochen mineralisch wirkt, mit Noten von Erde, Graphit und ja, sogar einem Anflug von nassem Schiefer. Im Gau-

men aber finden wir in diesem Wein, der wie alle grossen Bierzo-Crus viel Kraft und Struktur in sich vereint, eine saftige, überaus frisch und auch etwas kühl wirkende Fruchtfülle, die auf das Lehm-Terroir zurückzuführen ist. Kraft gepaart mit Leichtigkeit, das könnte die neue Bierzo-Erfolgsformel sein.

### Die Spiritualität des Bodens

Natürlich beherrscht das Losada-Team auch den Umgang mit dem Schiefer. Der Topwein des Gutes, der Cru «La Bienquerida», stammt aus der gleichnamigen Parzelle, die sich 625 Meter über Meer befindet. Und hier wurzeln die 1906 gepflanzten Stöcke in reinem Schiefer. Das Resultat ist ein vollkonzentrierter, aber eben noch leicht verschlossen wirkender Wein. Amancio Fernández liebt es, den Bienquerida zu-



**«Im Vergleich mit den eher kraftvollen Schieferweinen zeigen unsere Lehmselektionen mehr Finesse, mehr Weichheit.»**

Amancio Fernández Önologe



Ultramodern und schlicht, so präsentiert sich die Kellerei heute.

sammen mit dem Altos zu präsentieren. Denn der subtil unterschiedliche Charakter der beiden Gewächse reflektiert nicht nur zwei Terroirs, sondern genauso die unterschiedlichen Präferenzen der Weinliebhaber. Hier der Charme vom Lehm, dort die Kraft vom Schiefer. Da sind spannende Diskussionen programmiert. Für den Weinwanderer auf dem Jakobsweg ist die Finca Losada die perfekte Adresse, um die christliche Spiritualität des Pilgers kurz zu unterbrechen und sich der Spiritualität des Bodens zuzuwenden. Wenn er danach in der nahe gelegenen mittelalterlichen Kleinstadt Cacabelos im Restaurant «La Moncloa de San Lázaro» einkehrt, einer alten Pilgerherberge mit knarrenden Holzböden und offener Feuerstelle, und sich mit «Botillo del Bierzo» (leicht geräucherte Wurst), «Empanada de Cacabelos» (Teigtaschen) und «Cordero asado» (Lamm aus dem Ofen) den kulinarischen Spezialitäten der Region zuwendet, die bestens mit den Mencia-Weinen harmonieren, wird er womöglich gar nicht mehr weiterpilgern wollen. Nicht aus fleischlichem, aber doch aus einem höchst menschlichen Verlangen. 



## club les domaines

Mitglieder des 17-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 aussergewöhnlichen Kreszenzen zu Ihnen ins Haus – begleitet von informativen Beschreibungen zu Weingut und Weinen. Lassen Sie sich überraschen, und bestellen Sie ein unverbindliches Probeabonnement. Als VINUM-Abonnent profitieren Sie übrigens zusätzlich: Für Ihre Jahresmitgliedschaft im Club les Domaines zahlen Sie einen reduzierten Beitrag.

### Mehr Informationen

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, 8706 Meilen  
Infoline 0 0800 36 62 46 37, [www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)

	Losada 2009	Altos de Losada 2008	La Bienquerida 2009
DIE WEINE IM CLUBPAKET	Typischer Mencia mit intensiver Beerenfrucht und gut integrierten Würznoten. Eine höchst ausgewogene und trinkige Assemblage aus Trauben verschiedenster Parzellen.	Selektion von 70-jährigen Reben auf Lehm. Aromen von roten und dunklen Beeren, aber auch ausgeprägt mineralische Noten. Zeigt trotz seiner kraftvollen Fülle auch viel saftigen Charme und eine erfrischende Säure.	Von über hundertjährigen Stöcken, die in Schiefer wurzeln. Noch verschlossene, aber edle Aromatik mit Beeren, Kräutern und Gewürz. Auch ausgeprägt mineralische Noten. Im Gaumen unheimlich dicht, kernig und konzentriert.
	<b>Rebsorte</b> 100% Mencia	<b>Rebsorte</b> 100% Mencia	<b>Rebsorten</b> Mencia und ein kleiner Prozentsatz anderer lokaler Sorten
	<b>Optimale Trinkreife</b> 2013 bis 2015	<b>Optimale Trinkreife</b> 2013 bis 2017	<b>Optimale Trinkreife</b> 2014 bis 2020
	<b>Mariage</b> Wildschwein und andere deftige Fleischgerichte, Pilzragout, Jamón de Pata Negra	<b>Mariage</b> Klassische Fleischgerichte, Pasta mit Wildragout, gereifte Hartkäse	<b>Mariage</b> Wildgerichte, Lamm, Bœuf Stroganoff, Ochsenschwanz, gereifte Hartkäse

