MENGOBA LAS TINAJAS GODELLO 2020

Bodega y Vinedos Mengoba, Bierzo

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

STIL

finessenreich
erfrischende Säure
trocken

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2035
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Godello
Jahrgänge	2020

WEINBEREITUNG

Lagerung	Amphore
Dauer Hefelager	10 Monate
Jahresproduktion	1.200

BODEGA Y VINEDOS MENGOBA

Grégory Pérez gründete 2007 seine Bodega Mengoba in der DO Bierzo. Eine Verkettung glücklicher Umstände sozusagen, denn trotz der spanischen Familienwurzeln kommt er eigentlich aus dem Bordelais und hat dort auch seine Karriere gestartet. Er hat in Bordeaux Önologie und Weinbau studiert und währenddessen bei Chateau Cos dEstournel gearbeitet. Nach seinem Abschluss 1998 folgte dann eine Station bei Chateau Grand-Puy-Lacoste. 2000 siedelte Grégory nach Spanien über und arbeitete zunächst bei Luna Beberide, 2007 kam dann die Verwirklichung vom Traum des eigenen Weinguts. Der entscheidende Anstoß fürs Bierzo kam wohl durch einen Freund, der nicht nur vom Bierzo mit seinen verwilderten alten Weinbergen in Steillagen schwärmte, sondern dort auch die aufstrebenden Tendenzen sah. Ideal also für Abenteurer und Aussteiger - oder eben junge Winzer. Ein Potenzial, das auch Grégory sah. Und in der Tat ist das Bierzo eine alte Region in Nordspanien, die in den letzten Jahren massiv die Aufmerksamkeit auf sich gezogen hat. Denn dort können teils auf Schieferböden in enormer Höhe frische und elegante Rotweine von ganz großer Klasse entstehen.

Grégorys Weinberge liegen in Espanillo am Ursprung des Flusses Cúa in stolzen 600 bis 800 Metern Höhe. Die Böden sind eine Mischung aus Ton und verwittertem Schiefer, die Reben sind teils sehr alt und die Weinberge steil. Für Grégory steht das Terroir und die Persönlichkeit der einzelnen Weine und Weinberge im Vordergrund. Zusätzlich setzt er auf eine biologische Wirtschaftsweise, auch wenn er noch nicht zertifiziert ist. Respekt vor der Natur und Nachhaltigkeit sind ihm wichtig. Eckpfeiler seiner Arbeit sind lebendige Böden, Biodiversität und autochthone Rebsorten. So werden die sehr kargen Böden gepflügt, umgegraben und aufgeschüttelt, so dass sie ausreichend belüftet werden. Es kommen organische und Bio-Dünger in geringen Dosen zum Einsatz. Das reichhaltige und vielfältige Ökosystem im Weinberg wird durch Begrünung zwischen den Rebzeilen mit Blumen und Kräutern unterstützt. Dazu kommen Hecken, die Pflege der Waldgebiete, die die Weinberge umgeben und natürliche Insektenabwehr mit Bienen. Die ständige Luftströmung begünstigt eine gute Durchlüftung. Zusätzlich setzt Grégory auf geringe Hektarerträge für optimales Ausreifen und Aromenkonzentration. Ausgedünnt wird nur, wenn es unbedingt notwendig ist. Es wird von Hand gelesen und zweimal im Weinberg selektiert. Diese Weinberge und die Art der Bewirtschaftung bedeuten sehr viel Handarbeit und demnach eine große Portion Leidenschaft.

Im Keller setzt Grégory Pérez auf eine traditionelle Weinbereitung. Vergoren wird spontan. Der Ausbau erfolgt mit Edelstahltanks, Fudern und französischen Barriques. Was genau zum Einsatz kommt, entscheidet Grégory je nach Jahrgang und Parzelle neu, so dass die Mischung von Jahr zu Jahr variiert. Ziel ist es jedoch immer, regionaltypische Weine zu erzeugen, die sich frei entfalten können und bodenständig sind. Der Ausbau soll also das Beste herausholen, ohne den Weinen einen eigenen Stempel aufzudrücken. Die verwendeten Rebsorten sind vor allem Mencia (rot) und Godello (weiß). Teilweise gibt es längere Hefelager, einen Verzicht auf Filtration und insgesamt wird Schwefel nur in sehr geringen Mengen eingesetzt. Die so entstehenden Naturweine sind ausdrucksstark und lebendig. Ein besonderer Wein ist Las Tinajas: Die Herstellung dafür erfolgt in 450-Liter-Tonkrügen. Nach der alkoholischen Gärung verbleibt der Wein dieses Jahrgangs neun Monate lang dort - mit der Schale!
Die hergestellten Mengen sind in Summe überschaubar. Es lohnt sich also, bereits jetzt mal den Geheimtipp zu probieren, bevor es sich herumgesprochen hat, wie toll die Weine sind.