

Die Neuen Martius-Weine

Aktuelle Weine 2018 für die Martius-Familie, verbundene Familien und Interessenten
(Vorbestellungen postalisch, per E-Mail oder Webseite)



Martius Blanc 2016

7,90 € / Fl.

Diesen großartigen Weißwein aus dem Jahr 2016 hat Marta Ferre, die Önologin und Kellermeisterin der Winzergenossenschaft Falset-Marçà, durch eine geschickte Cuvée aus 45 % Macabeu, 40 % Weiße Garnatxa und 15 % Chardonnay kreiert.

Macabeu (auf katalanisch) bzw. Macabeo (auf spanisch) ist die in Nordspanien am häufigsten angebaute Weißweinsorte. Sie ist prädestiniert für frische und nicht so alkoholstarke Weine. Sie neigt wenig zur Oxidation und wird deshalb wie in unserem Falle gern in frühgelesenem Zustand mit Chardonnay verschnitten. Dazu gehören jedoch unabdingbar die Trauben der hier im Priorat seit Jahrhunderten heimischen weißen Garnatxa-Rebe (Grenache Blanca auf Spanisch), die tatsächlich bereits Mitte September und stets am frühen Morgen von Hand auf den 300–450 m hohen Weinbergen gelesen werden. Die Rebe trägt in der Regel nur sehr kleine Beeren und erbringt damit einen zu geringen Ertrag, weshalb sie vom Austerben bedroht war. Besonders die Cooperativa Falset-Marçà hat sich um den Erhalt dieser Rebsorte verdient gemacht und damit sichergestellt, dass das Gebiet Montsant weiterhin Weißweine von hoher Qualität erzeugen kann.

Die Verkostung des Martius Blanc 2016 am 25. November 2017 bestätigte die Beurteilungen berufsmäßiger Önologen.

Dieser Jahrgang hat die typische weiche, helle Gelbfärbung mit grünlichen Reflexen, die schon den Martius Blanc der vergangenen Jahre auszeichnete.

Mit seinem unaufgeregten, eleganten Duft von Honig, dazu mit einer bemerkbaren Mischung aus Vanille und Karamell, wirkt dieser Wein unaufdringlich und einladend, ja fast dazu zu verführen, ihm etwas zu viel zuzusprechen.

Erneut hat die Kellerei die Erwartungen an den Martius-Wein erfüllen können und einen sehr frischen Wein mit einem leichten Geschmack nach Zitrone und anderen tropischen Früchten geschaffen. Auch der 2016er hat wieder eine wirklich ausgewogene Säure und einen langen, äußerst angenehmen Abgang.

Damit empfiehlt sich auch dieser Jahrgang wieder hervorragend als geschmackvoller Begleiter nicht nur von Fisch-, Reis- und Nudelgerichten, sondern auch für Menüs mit gebratenem oder gebackenem Geflügel oder einfach nur zu Salaten.

Die optimale Temperatur für den Trinkgenuss dieses Weines liegt bei 10–12 °C. Er braucht keine weitere Ruhezeit in der Flasche, er ist sofort trinkbar.

Unverändert hat er als Flaschenverschluss den für die Cooperativa Falset-Marçà typischen Naturkorken.

Die Laboranalyse nennt folgende Werte: 12,5 % Alkoholgehalt, 7,5 g/l (TH2) Gesamtsäure und 0,17 g/l Restzucker.



Martius Rosat 2016

7,90 € / Fl.

Der Rosé-Wein Martius Rosat 2016 wurde zu 90 % aus der tiefroten Garnatxa-Traube (katalanische Bezeichnung; spanisch: Garnacha) und zu 10 % aus der Syrah-Traube, einem ursprünglich aus dem Rhone-Tal stammenden „Urenkel“ des Pinot Noir, gewonnen.

Er wurde also nicht aus einer besonderen Rosé-Weinsorte gekeltert – spezielle Rebsorten für Roséwein gibt es gar nicht –, sondern aus dem Most der Garnatxa- und Syrah-Traube, der im Unterschied zur Rotweinherstellung frühzeitig von den Schalen der Trauben, also der Maische, getrennt wurde.

Da die Garnatxa-Reben der Cooperativa Falset-Marçà schon weit über fünfzig Jahre alt sind, wird zwar ihr mengenmäßiger Ertrag Jahr für Jahr geringer, dafür gewinnen die Trauben aber ständig an Qualität und Charakter, was sich in dem kräftigen Martius Rosat 2016 deutlich bemerkbar macht. Gelesen wurden die Trauben, deren Reben in einer Höhe von etwa 500 m auf Stein-, Kalk-, Sand- und Schieferböden in sonnenreicher Lage stehen, in der letzten Septemberwoche.

Der Martius Rosat 2016 ist der Kellermeisterin und Önologin Marta Ferre derart gut gelungen, dass die Genossenschaft gewagt hat, diesen „unseren“ Wein nach einer jahrelangen Pause, deren exklusive Nutznießer wir waren, wieder auf dem Markt anzubieten.

Seine Farbe ist – fast erwartungsgemäß – von einem intensiven Kirschrot, sogar etwas ins Lila gehend, und überrascht vor allem jenen Gast, der beim Stichwort „Rosé“ unbewusst an den klassischen deutschen Roséwein „Weißherbst“ mit seiner meist hellrosa Farbe denkt.

Die reiche Mischung aus fruchtigen Aromen, die an Erdbeere und Waldfrüchten erinnern, sowie die subtile Note von frischer Minze sind für Martius Rosat typisch und ebenfalls für einen Roséwein eher ungewöhnlich. Noch dazu ist diese seine spezielle Eigenart in diesem Jahr noch stärker ausgeprägt. Auch das macht den Martius Rosat 2016 so besonders.

Im Geschmack verblüfft er durch seine – wiederum für Roséweine ungewöhnliche – Potenz und die gleiche ausgewogene Säure, die den Martius Negre auszeichnet, wie sie eben der Garnatxa-Traube im Montsant in hohem Maße zu eigen ist. Der Verschnitt mit der Syrah-Traube bringt zudem den erwünschten höheren Tannin-Gehalt dieses ausgesprochen langjährig lagerfähigen Weines. Verbunden mit einem angenehmen, langen Abgang ist der Martius Rosat 2016 damit selbst für den Rotwein-Liebhaber ein rechter Genuss.

Der Martius Rosat 2016 kann jederzeit gut allein getrunken werden, ist aber auch ein perfekter Begleiter zu Pasta- und Fleischgerichten. Bei einer Trinktemperatur, die – wieder im Unterschied zum „normalen“ Rosé, der so kühl wie Weißwein getrunken wird, – zwischen 12 und 14 °C liegen sollte, genießt man einen frischen, im wahrsten Sinne des Wortes duften Rosé-Wein voller interessanter und überraschender Nuancen.

Die Laboranalyse nennt folgende Werte: 14,5 % Alkoholgehalt, 7,4 g/l (TH2) Säuregehalt und 0,30 g/l Restzucker.

Auch dieses exzellente Wein-Erzeugnis hat den für die Cooperativa Falset-Marçà typischen Flaschenverschluss: einen Naturkorken.



Martius Jove 2016

7,50 € / Fl.

Diesen besonderen Rotwein hat Marta Ferre, die Önologin der Cooperativa Falset-Marçà, ganz anders gestaltet als ihre üblichen Rotweine. Ihr ist eine fantastische, neue Cuvée gelungen, nicht nur aus den von der Cooperativa seit je her besonders gehegten und gepflegten Garnatxa- und Samsó-Trauben – die hat sie nur zu je 30 % eingesetzt –, sondern unter fast gleichwertiger Verbindung mit 20 % Syrah und weiteren 20 % Merlot. Die Bezeichnung Jove ist katalanisch und steht für jung, neu, im Weinkeller nicht weiter ausgebaut.

In dem neuartigen Zusammenspiel dieser vier Rotweinsorten hilft der tiefrote Syrah, der zu den edelsten Weinsorten überhaupt zählt, einen tanninreichen Wein von langer Lagerfähigkeit zu erzeugen, während sich der Merlot mit seinem Körperreichtum und seiner Vollmundigkeit vorteilhaft bemerkbar macht. Beide Sorten sind noch nicht sehr lange im Montsant daheim und werden erst auf noch sehr kleinen Anbauflächen von 50 bis 80 ha angebaut.

Die beiden Rebsorten Garnatxa (katalanisch; auf spanisch Garnacha) und Samsó (katalanisch; auf spanisch Cariñena) werden dagegen von der Cooperativa Falset-Marçà traditionell zur Rotwein-Kelterung bevorzugt, weil sie wegen ihrer schon viele Jahrzehnte alten Rebstöcke zwar eine stetig sinkende Lesemenge, dafür aber eine Jahr für Jahr steigende Weinqualität hervorbringen. Angenehm ist es auch, dass ihre Lese in zwei unterschiedlichen Zeiträumen erfolgen kann. Anfang September beginnt schon die Ernte des Garnatxa, während die Samsó-Trauben frühestens Mitte Oktober gelesen werden.

Die armen, trockenen, jedoch mineralreichen und Wärme speichernden Stein- und Schieferböden der 200–700 m hohen Hänge des Montsant und sein eigentlich unangenehmes Klima mit kaltem Winter und regenarmem, heißem Sommer sind dabei die Garanten für die dortige tiefgründige Rotwein-Qualität mit ihrem ausgewogenen Säureprofil.

Die Weine des Montsant haben sich inzwischen einen Namen in der Branche gemacht – nicht nur der Rotwein mit seiner auffallend starken Farbe, seinem intensiven Geschmack und seinem hohen Alkoholgehalt von regelmäßig 14–15 %. Seit 2001 darf der Bezirk, der zwar zu den ältesten, aber mit seinen 1.840 ha Weinanbaufläche zu den kleinsten Weinbaugebieten Spaniens zählt – insgesamt hat Spanien mit 1,2 Millionen ha die größte Rebfläche weltweit –, wegen des großen Erfolges aller seiner Qualitätsweine mit der Marke „Montsant“ werben. Vor allem die Cooperativa Falset-Marçà hat mit ihren Aktivitäten zu diesem wichtigen Marketing-Erfolg beigetragen.

Mit dem Martius Jove 2016 ist der Cooperativa und ihrer Kellermeisterin Marta Ferre ein prächtiger Botschafter des Montsant für seine außergewöhnlichen Rotweine gelungen. Alle den Montsant-Rotwein auszeichnenden Eigenschaften bringt der Martius Jove 2016 zur Geltung.

Er brilliert erwartungsgemäß mit seinen intensiven Aromen und ist von einem fast unverschämte starken Rot mit den für ihn so charakteristischen violetten Tönungen.

Er verbreitet im Glas unverkennbar den typischen intensiven Duft von Kirschen, Himbeeren und Walderdbeeren.

Damit ist der Martius Jove 2016 zwar ein schwerer, aber sehr ausgewogener Rotwein mit deutlich bemerkbarem Volumen und mit einem langen und angenehmen Abgang.

Er passt ideal zu allen Arten von Reisgerichten, zu Pasta und hellem Fleisch, ist aber auch ein fantastischer Begleiter für eine gemütliche Grillparty. Bei einer Trinktemperatur von etwa 16 °C entfaltet er seine ganze Geschmackspalette am besten.

Die Laboranalyse nennt folgende Werte: 14,5 % Alkoholgehalt, 5,6 g/l (TH2) Säuregehalt und 1,5 g/l Restzucker.

Selbstverständlich sind die Flaschen auch dieses exzellenten Wein-Erzeugnisses der Cooperativa Falset-Marçà mit einem Naturkorken verschlossen.



Martius Criança 2010

14,90 € / Fl.

So schwierig das Weinjahr 2010 wegen seines vielen Regens und der daraus resultierenden schlechten Ausbeute für den deutschen Weinbau war, so gut und ertragreich war es für die spanischen Winzer. Besonders die eher küstennahen Weinbaugebiete Priorat und Montsant profitierten mächtig von der Wetterlage. Die internationale Gilde der Weinkritiker überschlug sich fast bei der Beurteilung der Weine dieses Jahrgangs und dieses Anbaugebiets mit Urteilen wie sehr gut, ausgezeichnet oder hervorragend.

Diese günstige Ausgangslage nutzte die Cooperativa Falset-Marçà zur Kelterung eines Criança-Weines. Criança (spanisch: crianza) ist die spanische Fachbezeichnung für einen Wein, der im Alter von mindestens zwei Jahren anschließend zusätzlich für eine Zeit im Eichenfass, dem sog. Barriqueausbau, gereift ist, wodurch verschiedenartige Aromastoffe zusätzlich in den Wein gelangen. Die Mindestdauer dieses Barriqueausbaus ist von der spanischen Aufsichtsbehörde für jede Weinbaugegend streng vorgeschrieben. Wenn der Winzer diese Zeitvorgabe nicht einhält, darf er seinen Wein höchstens als semicriança oder als vi jove (spanisch: vino jove) bezeichnen.

Der Rotwein des Montsant muss mindestens zehn Monate im Barrique-Fass aus französischem Eichenholz gelagert haben, um Criança genannt zu werden. Der jetzt sieben Jahre alte Martius Criança 2010 hat sogar anderthalb Jahre davon im Eichenholzfass verbracht. Diese außergewöhnliche Qualitätsstrategie hat sich ausgezahlt. Schon die Lese seiner Trauben verlief anders als normalerweise. Sie begann damals beim Garnatxa schon Anfang September

und beim Samsó sowie beim Cabernet Sauvignon bereits in der zweiten Oktoberwoche, jeweils zehn Tage früher als hier üblich. Sie erbrachte wegen des frühen Lesetermins und hohen Alters der Jahrzehnte alten Reben nicht einmal 1 kg pro Rebstock.

Entstanden ist dafür ein Rotwein von einem intensiven, eleganten und gut gedeckten kirschrot. Dieser große Wein ist „rund“ und hat es mit seinen 14,5 % Alkoholgehalt in sich.

In der Nase des geruchempfindlichen Genießers dominieren reife Wildfrüchte, aber auch Erdbeeren, Kirschen, Brom- und Blaubeeren. Der Barriqueausbau hat dabei den Geruch zu einer großen Komplexität weiterer ungewöhnlicher Duftnoten werden lassen. Sogar nach Edelhölzern und nach Vanille scheint der Martius Criança 2010 zu duften.

Sein Geschmack ist von wunderbarer Frische mit sehr gut eingebundener Säure und gut balancierten Tanninen. Auch dabei kommen die Waldfrüchte wieder zum Vorschein. Damit sich diese Aromen-Vielfalt gut entfalten kann, sollte dieser Wein, der eine Cuvée aus 40 % Garnatxa, 30 % Samsó und 30 % Cabernet Sauvignon ist, eine Stunde vor dem Genuss dekantiert und mit einer Trinktemperatur von 18 °C serviert werden. Er ist der beste Begleiter für Wildgerichte und Braten, aber er harmoniert mit jeder Art rotem Fleisch.

Die Laboranalyse nennt folgende Werte: 14,5 % Alkoholgehalt, 5,6 g/l (TH2) Säuregehalt und 0,8 g/l Restzucker.

Die Flaschen auch dieses wirklich grandios gelungenen und in einer noch anspruchsvolleren Qualitäts- und Preisklasse spielenden Weins der Cooperativa Falset-Marçà sind mit einem Naturkorken verschlossen.