

# Garnacha / Grenache

Die Garnacha- oder auch Grenache-Traube ist eine große Traube mit runden oder leicht ovalen, dickschaligen Beeren von heller violetter bis schwarzer Farbe. Die sehr saftigen Beeren geben einen süßen, farblosen Saft ab.

Mit großer Wahrscheinlichkeit hat sich diese Rebsorte von Aragonien in Spanien in andere spanischen Regionen und ins benachbarte Südfrankreich ausgebreitet. Dabei hat sie häufig ihren Namen gewechselt. In Spanien heißt sie Garnacha oder auch Granaza, in der Region Castilla y León nördlich von Madrid auch (Tinto) Aragonés (nicht verwechseln mit der portugiesischen Aragonez = Tempranillo). In Frankreich wird die Rebsorte Grenache Noir oder auch Roussillon u.a. genannt. Nur auf Sardinien wird die Garnacha/Grenache Cannonau genannt. Dort ist sie die wichtigste und zweithäufigst angebaute rote Sorte. Die weiße Variante heißt Garnacha blanca bzw. Grenache blanc.

Die Bedeutung der Grenache Noir hat in den letzten Jahren stark zugenommen, vor allem in der Provence, im Languedoc und im Châteauneuf-du-Pape ist sie eine der wichtigsten Grundlagen-Trauben. Sortenreiner Garnacha/Grenache ist selten anzutreffen, kann dann allerdings einen natürlichen Alkoholgehalt von 15-16 Volumenprozent erreichen. Das ergibt aber oft einen zu hochprozentigen und zu kurzlebigen Wein. Deshalb bildet die Garnacha/Grenache für andere Sorten wie Tempranillo, Syrah oder auch Cabernet das alkoholische Gerüst für Weine mit Körper, Struktur und Alterungspotenzial. Sollen die Weine geschmeidig und elegant sein, wie das in Frankreich vielleicht eher der Fall ist, wird Garnacha/Grenache oft mit Cinsault, Aspiran und Picpoul verschnitten.

Eine weitere Eigenschaft des Weines dieser Traube ist ihre große Anpassbarkeit an extreme klimatische Bedingungen wie Trockenheit, Hitze und Wind. So erklärt sich, dass die fruchtige und konzentrierte Rebsorte Garnacha/Grenache in Südeuropa, aber auch Israel, Südafrika, Chile, Kalifornien und Australien ein gern genommener Partner für tanninhaltigere Sorten wie Tempranillo, Syrah und Mourvèdre ist.

Die Weine des Abends sollen die Vielfalt der Garnacha/Grenache-Traube zeigen. Zu Beginn wird ein katalonischer Garnacha Blanca angeboten, der mit Macabeu und Viognier verschnitten ist. Das Weingut Albet I Noya ist im Penedès, ein Kalksteingebiet südwestlich von Barcelona zu Hause.

Als nächstes wird ein Rosado aus dem Navarra verkostet. Die Garnacha ist zu 40 % in diesem Wein vertreten. Im Weingut Azul y Ganza („Blau und Karminrot“) schaffen es die Winzer der trockenen Wüstenlandschaft intensive und trotzdem elegante Weine abzustrotzen. Diese extreme Trockenheit lässt übrigens Krankheiten wie Mehltau gar nicht erst zu, das ist eine gute Voraussetzung für die chemiefreien Bioweine.

Der nächste Wein, ein Roter aus Sardinien, besteht aus 100 % aus Garnacha bzw. wie die Traube auf Sardinien heißt: aus Cannonau. Dieser Wein vom Weingut Ferruccio Deiana, das im Süden der Insel liegt, wurde mit verschiedenen Preisen ausgezeichnet und passt laut Händler gut zu einfachen Speisen wie Chili con Carne, Polenta oder zu einer Pilzpfanne.

Ebenfalls einen reinsortigen Garnacha bieten die beiden nächsten Roten. Der Jardin de Lúcolo vom Weingut Bodegas de la Casa de Lúcolo hat 7 Monate in amerikanischer und französischer Eiche gelagert. Das Weingut ist im Navarra in der Nähe von Pamplona beheimatet und spielt mit seinem Namen auf einen römischen Gourmet des 1. Jahrhunderts v. Chr. an: Lucius Licinius Lucullus.

Im Vergleich dazu wird ein reinsortiger Garnacha aus dem Valdepenas von der Bodegas Navarro Lopez verkostet. Auch dieses Anbaugebiet ist klimatisch eher heiß und trocken. Die Garnacha findet hier also ihre Bedingungen, was man an diesem konzentrierten, aber auch fruchtigen Viejo Marchante Garnacha sehen kann.

Mit dem nächsten Wein, einer Cuvée Mathièrou vom Château Clotte Fontane aus dem Languedoc, wird ein typisches Beispiel für eine fruchtige, südfranzösische Cuvée aus Grenache und Syrah geboten. Das Weingut der Familie Pagès ist ein echtes weißes Schloss und zwischen Montpellier und Nimes zu finden.

Mit immerhin 80 % Grenache zeigt sich der Domaine du Mas des Clots aus dem Roussillon ziemlich alkoholreich, aber auch mit fruchtigen Aromen nach Kirschen und Schokolade.

**Anja Weigerding**

# Die Weine des Abends



## Weiß

### **Vinya Laia blanc**

Catalunya DO 2009

Albet I Noya, Penedès, Spanien

Garnacha Blanca 50 %, Macabeu 40 %, Viognier 10 %

## Rosé

### **Flor de Azul y Garanza**

Navarra DO 2009

Azul y Garanza, Navarra, Spanien

Tempranillo 60%, Garnacha 40%

## Rot

### **Cannonau di Sardegna „Sileno“**

Sardinien DC 2008

Ferruccio Deiana, Sardinien, Italien

100 % Cannonau (= Grenache)

### **Jardin de Lúcolo**

Garnachas del 2007 DO

Bodegas de la Casa de Lúcolo, Navarra, Span.

Garnacha 100%

### **Viejo Marchante Garnacha**

Valdepenas DO 2009

Bodegas Navarro Lopez, Valdepenas, Spanien

Garnacha 100 %

### **Cuvée Mathièrou**

Côteaux du Languedoc AOC 2009

Château Clotte Fontane, Languedoc, Frankreich

Grenache 60%, Syrah 40 %

### **Domaine du Mas des Clots**

Vin de Pays des Côtes Catalanes 2009

Roussillon, Frankreich

Grenache 80 %, Mourvèdre 10 %, Syrah 10 %

**Domaine Montirius Le Village**

Vacqueyras AC 2008

Frankreich

Grenache 70 %, Syrah 30%

**Domaine Virgile**

Coteaux du Languedoc AC 2005

Domaine Virgile Joly, Languedoc, Frankreich

Grenache 40 %, Carignan 30 %, Syrah 30 %

**Domaine Pierre André**

Châteauneuf-du-Pape AC 2007

Rhône, Frankreich

Grenache 80 %, Syrah 10 %, Cinsault 5 %, Mourvèdre 5 %

**Mas Igneus Finca Messor**

Priorat DOQ 2006

Mas Igneus, Priorat, Spanien

Garnacha 65 %, Carinena 25 %, Cabernet Sauvignon 10 %