

200 000 Flaschen, und die sind gerade so gut wie ausverkauft. Auch hier finden wir wieder die typische Bierzo-Mischung: roten Mencía für Einsteiger, „Viñedos Viejos“ als gelungene Mittelklasse und den „Selección Familiar“ als Star der Kollektion, mit Noten von Unterholz, Tabak und leichten Gewürzaromen. Gut 18 Monate lagert er in französischen und russischen Eichenfässern, 15 Jahre kann er gerne altern. Die Degustation ist kurz und verläuft als Crescendo: Mit jeder Preisstufe legt der Wein an Komplexität zu. Allerdings liegt der „Selección Familiar“ preislich gleichauf mit einigen erstklassigen Weinen des Bordelais.

Und wie finden wir jetzt zu Gancedo? „Folgen Sie den Schildern nach Quilos“, rät man uns in der Bodega. Auch das ist das Bierzo: Die Region ist überschaubar, aber die Winzer rechnen noch nicht wirklich mit Besuchern. Hinweisschilder werden jedenfalls nur ganz spärlich verteilt, und bei Feldwegen versagt selbst die Satellitennavigation. Irgendwo in Quilos biegen wir scharf links ab, halten vor einer Garage. „Kennen Sie den Weg zu den Bodegas Gancedo?“, fragen wir einen schmalen Herrn mit grau meliertem Haar und wachen Augen. Er lächelt in sich hinein: „Den kenne ich ganz genau. Das ist mein Weingut. Die Tür steht vor ihnen.“

Ginés Fernández López heißt der Mann, Wind und Wetter haben sich tief in seine Züge gegraben. Er klopf sich den Staub vom blauen Overall: „Wo Sie schon mal da sind – vergessen Sie alles, was man ihnen anderswo über die Technik erzählt hat. Technik ist gut. Aber Weinmachen fängt im

Weinberg an.“ Da geht es jetzt hin, fünf Minuten im klappri-gen weiß-grauen Geländewagen, dann noch zehn Minuten zu Fuß. Wildes Gestrüpp weicht gepflegten Rebfeldern. Fernández kostet skeptisch ein paar Trauben, nickt zustimmend. „Schauen Sie sich um: Anderswo sehen die Mencía-Reben wie Zelte aus. Ihre Zweige fallen zu Boden.“ Das stimmt, das haben wir im ganzen Bierzo gesehen. „Meine Reben hingegen sind so beschnitten, dass sie sich der Sonne entgegenrecken. So bekommen die Früchte mehr Licht. Das ist mein Geheimnis, und das macht viel Arbeit. Ganz ehrlich: Manchmal hätte ich schon gern ein wenig mehr Freizeit.“ Während die Hektarerträge im Bierzo sonst oft um 55 Hektoliter und darüber liegen, begnügt man sich bei den Bodegas Gancedo mit 35 bis 45 Hektolitern.

Vor gut 20 Jahren haben Ginés Fernández López und seine Frau Juani Gancedo Hidalgo im Bierzo mit dem Weinbau angefangen. Nach den Maßstäben der jungen Region zählen sie damit zum Urgestein. Zurück auf dem Gut, schenkt Fernández nur zwei Weine ein: Ucedo und Xestal. Beide sind erstklassig, aber uns hat es besonders der Xestal mit seinem Aroma von Maulbeeren, Kaffee und Blüten angetan. Der Winzer weiß um die Qualität seiner Weine, und er weiß auch, dass er mit seiner Distanz zur Technik hier ziemlich allein dasteht. Der Weinbau dürfe seine Romantik nicht ganz verlieren, erklärt er, die Logistik sei ihm eigentlich egal. Dann schenkt er ein Glas Xestal nach. „Das Bierzo hat seine Zukunft noch immer vor sich“, sagt er nachdenklich, „heute wie vor 20 Jahren.“



DIE WEINE DER BODEGAS GANCEDO VERDANKEN IHRE QUALITÄT NICHT ZULETZT EINEM TRICK VON GINÉS FERNÁNDEZ LÓPEZ: DER WINZER TRIMMT DIE REBSTÖCKE SO, DASS IHR LAUB NACH OBEN WÄCHST UND VIEL LICHT UND LUFT AN DIE TRAUBEN LÄSST



GANCEDO

