

 **Enric Soler**

Improvisacio

 2021, 750 ml

 **Spanien, Penedes**

 **9930000939**

 **Xarello**

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Butternusskürbis aus dem Ofen mit Feta und Honig

Emmer-Risotto mit Mandel, Salbei, Birne und getrockneter Aprikose

Geröstete Aubergine mit Soja-Lack, Sesam und Frühlingszwiebeln

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.10.2024

Info:

Die Lage Vinya dels Taus war die Basis für das Projekt von Enric Soler. Die alten Stöcke mussten aufwändig rekultiviert werden. Alle anderen Weine wurde als Klone aus dem Genmaterial dieser Parzelle gezogen.

Improvisacio basiert auf drei Weinbergen. 0,45ha der Rebsorte Xarel-lo stehen in der Parzelle Sisqueta, direkt neben dem für das kleine Weingut elementaren Vinya dels Taus. Ein kleiner Anteil an fünfzigjährigen Rebstöcken Xarel-lo wachsen in der Parzelle Darrere Casa. Der verbleibende Anteil stammt aus der Parzelle Espenyalluchs, die auch namensgebend für einen eigenen Wein ist. Alle Parzellen sind begrünt und die alten Reben wachsen dort spektakulär empor.

Die Weine zeigten sich früher wild und ungestüm. Seine Eleganz und seinen Charakter bildete er auf Basis der Fermentation und der Reife in Fässern von Franz Stockinger. Improvisacio stand auch immer für den Ausbau in Betoneiern, die durch ihre eigene Dynamik und Struktur den hefigen Charakter im Wein prägten. Heute werden beide Gebinde kombiniert. Die Gärung und Ausbau auf der Hefe finden für acht Monate im gleichen Gebinde statt bevor final verschnitten wird. Den Weinen wurde die nötige Ruhe und Zeit gewährt sich zu stabilisieren. Klärung oder Filtration finden nicht statt. Die dadurch gewonnen Komplexität ist einzigartig. Wild und doch in sich ruhend.

Der Jahrgang 2021 wurde durch folgende Merkmale geprägt. Der Jahresbeginn war trocken und kalt. Der Januar brachte auch gute Mengen an Niederschlag sowie Schneefall. Der Februar folgte dann ungewöhnlich warm mit Temperaturen um 18°C und reichlich Nebel. Diese frühen, warmen Temperaturen sorgten für die ersten sichtbaren Knospen bereits im März. Es wurde ruhiger im März und April. Niedrigere Temperaturen und wenig Niederschläge halfen dabei den Austrieb aufzuhalten. Erst im Juni und Juli konnten sich die warmen Temperaturen bei trockenen Bedingungen durchsetzen. Die Vitalität der Weinberge war einmal mehr gefragt und das Wachstum verlief langsam. Ende Juli zeigten sich erste Anzeichen der Trockenheit. Glücklicherweise folgte Ende Juli der ersehnte Niederschlag. Die kalten Nachttemperaturen sind hier essenziell – so auch in diesem Jahrgang. Erst Mitte August schlägt die Hitzewelle zu. Ab Ende August setzte dann eine Regenperiode ein. Das Wechselspiel aus trocken und feucht, sonnig und schattig verlangsamte wieder den Reifeprozess, so dass dann zur Ernte gute Bedingungen herrschten.

Farbe:

Funkelndes Strohgelb mit hellen bis zartgrünen Reflexen

Nase:

Improvisacio begeistert mich seit vielen vielen Jahren. So auch das 2021er Exemplar. Enric Soler gelingt es hier enorm gut einen mediterranen Wein zu keltern, der so herrlich filigran bleibt. In seiner warmen Heimat im Penedes profitiert der Improvisacio sowohl von der Nähe zum Mittelmeer als auch dem reichlich vorhandenen Aktivkalk im Untergrund. Heu und getrocknete mediterrane Kräuter prägen die Nase. Thymian, Majoran und Oregano. Mandeln und Haselnüsse sorgen für Tiefe und Komplexität. Im Hintergrund wirken die Blüten von Mandel, Apfel und Linde. Die Frucht ist enorm schüchtern und basiert auf Quitte, Nashi-Birne sowie gelben Äpfeln. Haut und Zeste von Mandarine setzen zarte Akzente voller Frische und Herbe. Kalk und Kreide bleiben omnipräsent im Glas.

Gaumen:

Im Antrunk untermauert er dann genau diese Eindrücke der Nase. Die Frucht präsentiert sich dabei lauter und offener als zunächst angenommen. Eine feine Säure mischt sich unter das Gemenge. Die Bitterstoffe spielen eine enorm wichtige Rolle in diesem äußerst aktiven Getränk. Die Aromen der floralen Nuancen sowie der getrockneten Kräuter bestimmen den Nachhall deutlich und beleben den Moment sehr erfrischend. Bisweilen wirkt er mentholig sowie kühlend und dies scheint nicht aufhören zu wollen.