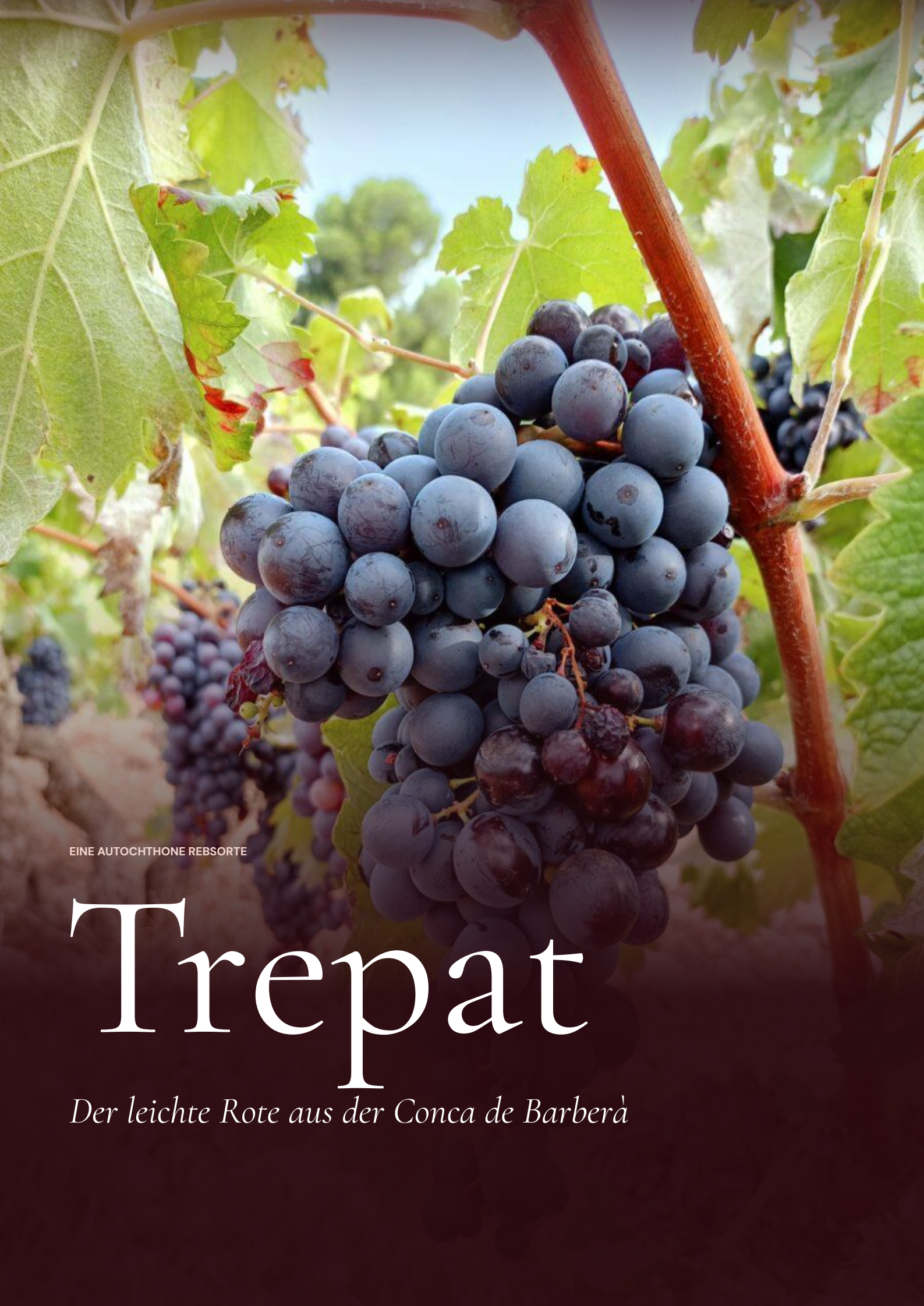




EINE AUTOCHTHONE REBSORTE

Trepat

Der leichte Rote aus der Conca de Barberà



Weinberge am Fuß des Tossal de la Creu, Conca de Barberà

WARUM TREPAT

Eine Rebsorte, die nur in einer Region wächst

Trepat ist eine autochthone rote Rebsorte der Conca de Barberà. Sie ergibt leichte, fruchtige und frische Weine – genau den Stil, den der heutige Gaumen sucht.

95 %

der 1.265 ha Trepat in Spanien liegen in der Conca de Barberà.



Die DO Conca de Barberà, mit Montblanc im Zentrum

WO DIE CONCA LIEGT



Im mediterranen Vorküstenland

Im Nordosten Spaniens, im katalanischen Hinterland, zwischen der Küste von Tarragona und dem Gebiet von Lleida.

„Der frische Rote des Mittelmeers“

Hell und duftig, mit hoher Säure und sanftem Tannin

12 %

vol., ein leichter Rotwein

1987

erster Rotwein aus 100 % Trepat



Weinberge in der Conca de Barberà im Winter

Seit dem 17. Jahrhundert in der Conca belegt, war Trepat jahrzehntelang die Basis der Rosés und Rosé-Cavas der Region. Der erste Rotwein aus 100 % Trepat kam erst 1987, und seit 2004 erlebt der sortenreine Rotwein ein starkes Comeback: Heute zertifiziert die DO mehr davon als Rotwein denn als Rosé.

Große Beeren, dünne Schale. Daraus entstehen Weine mit lebendiger, transparenter Farbe, sanften Tanninen und roter Frucht, oft mit einem würzigen Hauch von schwarzem Pfeffer. Die Säure hält sie frisch, und rund 12 % vol. machen sie leicht und sehr süffig. Ein frischer Roter mit mediterraner Seele.

EINE LANDSCHAFT

Ein Korridor kühler Winde

Zwischen der Serra de Prades und Poblet bildet die Conca einen offenen Ost-West-Korridor. Hier weht die Marinada herein, der kühle Wind vom Mittelmeer, und sorgt für große Unterschiede zwischen Tag- und Nachttemperatur. Die Trauben reifen langsam, bewahren Säure und Aromen und werden im Oktober gelesen, später als in den Nachbargebieten.

Reben zwischen 350 und 800 Metern auf kalkhaltigen Konglomeraten, Ton und Mergel, im Südwesten auch auf Llicorella-Schiefer, wo alte Buschreben von über sechzig Jahren überdauern. Es regnet wenig: 350 bis 450 mm im Jahr.

350–800 m

Höhenlage

350–450 mm

Regen im Jahr

Oktober

Lesemonat

DIE DO IN ZAHLEN

2.656 ha

Rebfläche in der DO, in 15 Gemeinden

760 ha

Trepat, fast drei von zehn

28

Kellereien, meist klein

1 Mio.

Flaschen im Jahr

15 %

Exportanteil: Vereinigtes Königreich, USA, Kanada und Japan

Ein Klima der Kontraste

Mediterran mit kontinentalem Einschlag: heiße Sommer, kalte Winter und kühle Nächte, die die Reife verlängern.

Das Klima. Mediterran mit kontinentalem Einfluss. Im Sommer erreichen die Höchstwerte fast 35 °C, im Winter fallen die Tiefstwerte unter null. Es regnet wenig, 350 bis 450 mm im Jahr; Bewässerung ist erlaubt, aber Wasser ist knapp.

Die Marinada. Der kühle Wind vom Mittelmeer zieht durch den offenen Ost-West-Korridor und kühlt die Nachmittage. Mit kühlen Nächten ist der Unterschied zwischen Tag und Nacht groß: Die Trauben reifen langsam und bewahren Säure und Aromen.

Frost. Temperaturinversionen sammeln die Kaltluft in tiefen Lagen, wo das Frostrisiko am höchsten ist. Für eine früh austreibende Sorte ist das Frühjahr die kritische Zeit.

Die Böden. Es dominieren kalkhaltige Konglomerate, Ton und Mergel von dunkelbrauner Farbe. In den Tälern von Francolí und Anguera gibt es Schwemmlandböden, und im Südwesten tritt Llicorella-Schiefer auf, mit alten Buschreben von über sechzig Jahren.

Der bevorzugte Boden. Lockere, tiefgründige, leicht steinige Böden mit lehmiger Textur; frisch, aber ohne Staunässe, mitmäßigem Kalkgehalt und nicht zu hohem pH-Wert. Auf kompakten, kalkreichen Böden oder bei hohem pH neigt sie zu Eisenchlorose.

Wo sie konzentriert ist. 2008 vereinten sechs Gemeinden (Saral, Solivella, Barberà de la Conca, Pira, l'Espluga de Francolí und Blancafort) 897 der 982 ha Trepat der Region: 91 %.

DAS TERROIR DER CONCA IN ZAHLEN

HÖHENLAGE

350–800 m

Höhenlagen bis 900 m.

NIEDERSCHLAG

350–450 mm

Pro Jahr. Bewässerungswasser ist knapp.

SOMMER

35 °C

Sommerhöchstwerte; im Winter Tiefstwerte unter null.

KLIMA

Kontrast

Große Tag-Nacht-Schwankung: Die Trauben reifen langsam und bewahren Säure und Aromen.

BÖDEN

Kalkreich

Konglomerate, Ton und Mergel; Llicorella im Südwesten.

WIND

Marinada und Cerdà

Kühle Sommerbrise am Nachmittag; trockener Nordwestwind, der die Reben lüftet und Pilze bremst.

Die Renaissance des Trepat

Seit der Gründung der DO im Jahr 1989 hat sich Trepat von der Basis für Rosés und Rosé-Cavas zum Star der Rotweine der Conca entwickelt.

VON DER DO ZUM ROTWEIN

1989	Gründung der DO Conca de Barberà.
1998	Trepat wird für Rosé-Cava zugelassen.
1999	Das INCAVI beginnt mit der Klonselektion der Sorte.
2004	Der sortenreine Rotwein kehrt mit Nachdruck zurück.
2009	Viele Kellereien ziehen nach: Trepat-Rotwein liegt im Trend.
Heute	Die DO zertifiziert mehr Trepat als Rotwein denn als Rosé.

WAS SICH GEÄNDERT HAT

Vom Rosé zum Rotwein. Bis 2004 bleibt Trepat vor allem in den Genossenschaften und dient für Rosés. Danach erkunden kleine Kellereien die Sorte als Rotwein, mit mehr Sorgfalt im Weinberg und Mikrovinifikationen.

Weniger Barrique. Die ersten Rotweine folgten dem damaligen Vorbild: hohe Reife und einige Monate im Barrique. Mit der Zeit zeigte sich, dass das Holz Frucht und Würze überdeckt; heute setzt man auf große Gebinde.

Besserer Weinbau. Klonselektion, Umstellung vom Busch auf Drahtrahmen, angepasster Anschnitt, Ausdünnung und eine genauere Reifekontrolle.

760 ha

Trepat in der DO, heute

1.093 → 982

ha Trepat in der Region, 1992 bis 2008

SEHENSWERT

Die Festa del Trepat, jeden Juli in Barberà de la Conca.

Die Festa de la Verema (Lese fest), jeden August in l'Espluga de Francolí

Die Ruta del Trepat.

Die Catedrals del Vi (Weinkathedralen)

Das Kloster Poblet und die Zisterzienserroute

Große Trauben, dünne Schale

Wüchsig und ertragreich treibt Trepap früh aus und reift spät. Ein langer Zyklus – und Zeit, sich zu entwickeln.



10,5–12,5 %

potenzieller Alkohol: von Natur aus leicht

5 g/L

Gesamtsäure, ungefähr

8.000 kg/ha

Richtwert für Qualitätsweine

Im Weinberg. Große, kompakte Trauben mit großen, runden, dünnchaligen Beeren. Daher die helle Farbe und das sanfte Tannin – die Basis eines leichten Rotweins.

Robust und empfindlich zugleich. Sie verträgt Trockenheit besser als viele fremde Sorten, doch die dichten Trauben machen sie anfällig für Botrytis und auch für Echten Mehltau.

DIE FARBEN DES TREPAT



Kirsche
#9B1B30



Johannisbeere · Glasrand
#C8455A



Tiefes Rubin
#7A2335

So erkennt man ihn

Identität, Morphologie, Zyklus und Schwachstellen des Trepät, nach den technischen Datenblättern und der Erfahrung im Weinberg.

IDENTITÄT

Name und Farbe. Trepät, rote Rebsorte mit Ursprung in der Conca de Barberà. Im europäischen Sortenkatalog und im VIVC unter der Nummer 12633 eingetragen.

Alte Namen. Bonicaire und Parel. In der Conca seit dem 17. Jahrhundert belegt.

Verwandtschaft. Trepät Blanc ist nicht verwandt: Trotz des Namens ist es eine eigene Sorte.

Klonselektion. Das INCAVI betreibt seit 1999 Klonselektion und untersucht das önologische Verhalten jedes Klons.

MORPHOLOGIE

Rebstock. Wüchsig, aufrecht und mit Neigung zu Wasserschossen.

Blatt. Mittelgroß bis groß, fünfeckig, mit lyraförmiger Stielbucht und sehr langem Blattstiel; kräftig grün, Unterseite wollig.

Traube. Groß und kompakt: oft über 450 Gramm.

Beere. Groß und rund, lilablau, stark bereift. Dünne, anthocyanarme Schale, obwohl das Datenblatt von 2009 sie als mittelstark beschreibt.

DER ZYKLUS

Austrieb

FRÜH

Sehr früh im Frühjahr, frostgefährdet. Das Datenblatt von 2009 stuft ihn als mittel ein.

Blüte

MITTEL

Laut ampelografischem Datenblatt von 2009.

Reife

SPÄT

Langer Zyklus: Zeit, Säure und Aromen zu bewahren.

Lese

SEPTEMBER–OKTOBER

Je nach Wein: Rosés und Cava-Grundweine ab Ende September; Rotweine im Oktober.

ANFÄLLIGKEITEN

Frost

HOCH

Spätfrost: Sie treibt früh aus, doch die Nebentriebe sind meist fruchtbar.

Echter Mehltau

MITTEL

Bei günstigen Bedingungen beobachten.

Exkoriose

HOCH

Sehr anfällig für Phomopsis viticola.

Botrytis

MITTEL

Risiko kurz vor der Lese: dichte Trauben.

Eisenchlorose

HOCH

Auf kompakten, kalkreichen Böden oder bei hohem pH.

Falscher Mehltau

GERING

Wenig anfällig, aber nicht immun.

Wind

HOCH

Brüchige Triebe bei starkem Wind.

Trockenheit

UMSTRITTEN

Anfällig laut Datenblatt von 2009; resistent laut Winzern.

Die Wuchskraft lenken

Ein großzügiger Rebstock, der eine feste Hand braucht: kurzer Schnitt, Laubarbeit und ein Lesezeitpunkt, der über den Weinstil entscheidet.



Busch oder Drahtrahmen. Beide Erziehungsformen liefern gute Ergebnisse. In den letzten Jahrzehnten wurden viele Hektar vom Busch auf Drahtrahmen umgestellt, was die Mechanisierung erlaubt. Alte, ertragsarme Buschreben liefern die konzentriertesten Trauben.

Schnitt. Kurzer Schnitt bewährt sich. Wuchskraft und Neigung zu Wasserschossern machen Laubarbeit unverzichtbar: Die Traubenzone braucht Luft, ohne zu stark der Sonne ausgesetzt zu sein.

Ertrag. Die DO setzt ihn auf 8.000 bis 12.000 kg/ha fest; für Qualitätsweine gilt als Richtwert, 8.000 nicht zu überschreiten. Engere Pflanzabstände, höhere Dichte, angepasster Anschnitt und Ausdünnung haben die Qualität verbessert.

Wann lesen. Für Cava-Grundweine und Rosés strebt man einen niedrigen potenziellen Alkohol um 10–10,3 % an; für Rotweine mehr Reife. Auf die maximale Reife zu warten ist jedoch riskant: Botrytis in den dichten Trauben und Säureverlust. Bei unzureichender Reife oder zu hohem Ertrag treten grüne Noten auf.

Lebendiger Boden. Organische Substanz (Mist oder Kompost), möglichst lange Begrünung und wenig Bodenbearbeitung im Winter: Ein gut strukturierter Boden übersteht extreme Dürre und Starkregen besser.

Ein Klima im Wandel. Der lange Zyklus und die kühlen Nächte schützen sie. Die extremen Dürren der letzten Jahre haben auch sie getroffen, aber weniger als andere in der Conca angebaute Sorten.

8.000–12.000

kg/ha, übliche Erträge laut DO

5.639 kg/ha

Durchschnittsertrag in Sarrau, 1986–2007

9,8 % vol.

mittlerer potenzieller Alkohol in Sarrau, 1986–2006

6,6 g/L

mittlere Gesamtsäure in Sarrau, 1993–2007

Weniger Holz, mehr Trepapat

Ein zarter Wein. Das Gebinde entscheidet, ob seine Würze strahlt oder verdeckt wird.

Edelstahl

FRUCHT UND FRISCHE

Bewahrt Frucht und lebendige Säure. Der Weg zum jungen, puren, süffigen Roten.

Foudre mit 2.500 L

IDEAL

Sanfte Sauerstoffzufuhr und dezentes Holz: Komplexität, ohne die Sorte zu verraten.

Barrique mit 225–300 L

BESSER NICHT

Zu viel Sauerstoff, zu starkes Toasting. Überdeckt die Würze und kann den Wein hart machen.

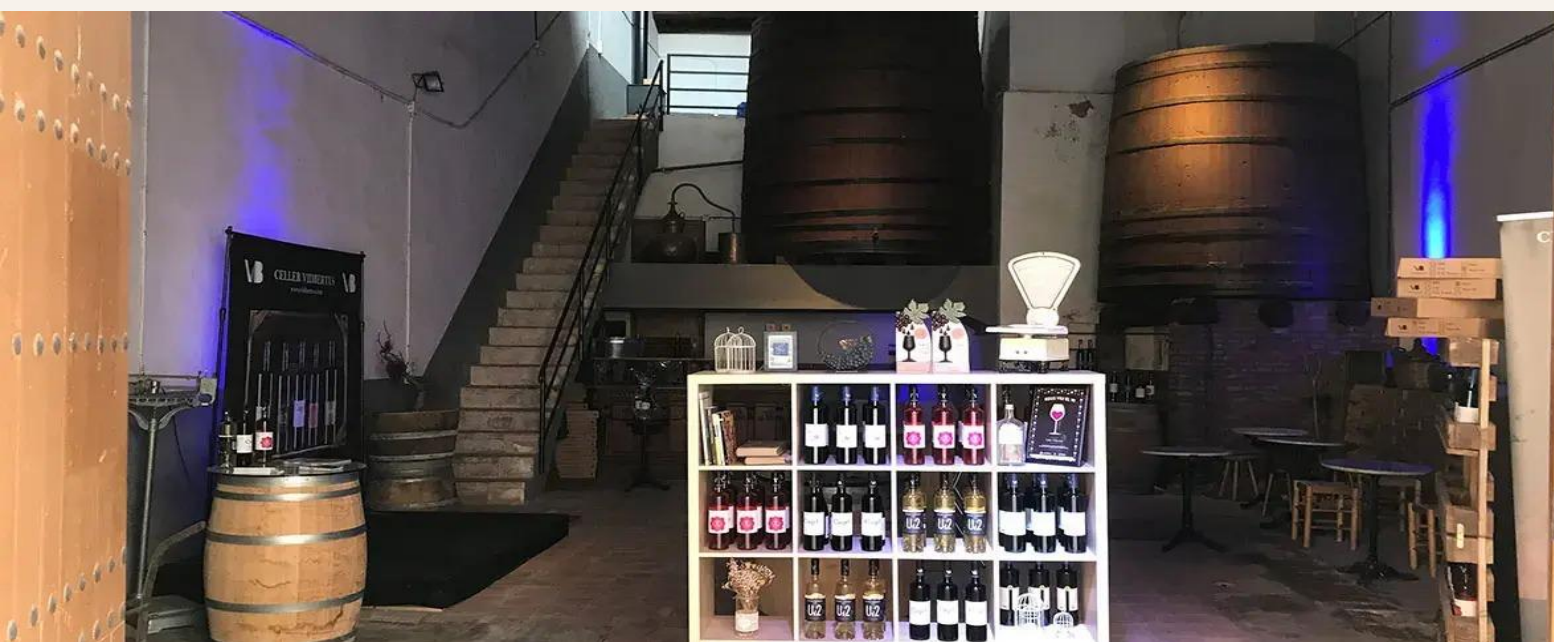
Beton und Amphore

IM VERSUCH

Vielversprechende Alternativen, noch in der Erprobung.

„In der Cuvée überdecken andere Sorten den Trepapat.“

Nur Garnacha passt in kleinem Anteil dazu: Sie bringt rote Frucht, mildert die Säure und gibt Volumen, ohne die Würze zu verbergen.



Foudres im Keller in l'Espluga de Francolí

Wenig extrahieren, viel schützen

Wenig Farbe und Tannin sind keine Fehler: Sie sind der Rohstoff eines leichten Rotweins.

Der Rohstoff. Große Beeren, dünne Schale und wenig Anthocyane: Beim Quetschen färbt sich der Most kaum. In den Klonversuchen des INCAVI extrahierte eine achttündige Kaltmazeration mit Enzymen mehr Farbe als eine klassische Rotweinbereitung, aber nicht mehr Polyphenole.

Nicht forcieren. Weder Überreife noch Überextraktion geben ihm Struktur: Sie kosten Frische, Säure und Identität. Ziel ist ein Rotwein mit transparenter Farbe, feinem Tannin und trockenem Antrunk.

Kohlensäuremischung. Der erste Rotwein aus 100 % Trepát entstand 1987 auf diese Weise: Ganze Trauben gären in der Beere unter Kohlendioxid, eine Technik, die die Frucht betont und junge Weine mit sanftem Tannin ergibt.

Ganztrauben und neue Wege. Mikrovínifikationen, Ganztraubenvergärung, frühe Lese, Beton, Amphore oder Glas: Die Branche erkundet weiter neue Ausdrucksformen. Beton lässt weniger Sauerstoff zu als der Foudre; die Tonamphore kann zu viel zuführen.

Holz, im großen Format. Kleine, stark getoastete Barriques bringen Röstaromen, Schokolade und Rauch, die die Würze überdecken und den Wein aggressiv machen können. Deshalb setzt man auf Fässer ab 500 L oder Foudres mit 2.500 L: wenig Sauerstoff, wenig Holz.

Cuvée, mit Maß. Trepát reagiert sehr empfindlich auf Verschnitt. In den ersten Versuchen störte Merlot, zugesetzt für Farbe und Struktur, das Gleichgewicht und brachte zu viel Tannin.

„Nur Garnacha, in kleinem Anteil, ist ein guter Partner.“

Was sie beiträgt. Etwas rote Frucht, mildere Säure, Volumen am Gaumen und eine zurückhaltendere, aber nicht verdeckte Würze.

Moderater Alkohol. Mit 10,5–12,5 % potenziellem Alkohol und wenig Glycerin ist die Struktur leicht und der Antrunk trocken: Die Länge kommt von Frucht und Würze, nicht vom Gewicht.

Die Farbe im Lauf der Zeit. Jung violett, dann hellrot und schließlich orange. Sie erreicht nie die Farbintensität eines farbstarken Rotweins.

10,5–12,5 %

üblicher potenzieller Alkohol

~12 % vol.

üblicher Alkohol des Rotweins

2.500 L

Foudre: sanfte Sauerstoffzufuhr

1987

erster Rotwein aus 100 % Trepát, mit Kohlensäuremischung



IM GLAS

Hell, würzig, seidig

*Er hat weder die Farbe noch das Gewicht eines klassischen Rotweins.
Dafür hat er eine Identität, die man beim ersten Schluck erkennt.*

Der Rotwein

Farbe. Hell und transparent, jung violett, mit der Zeit hellrot.

Nase. Schwarzer Pfeffer ist seine Signatur; dahinter rote Frucht.

Gaumen. Trockener Antrunk, seidige Textur und ein frischer, klarer Abgang.

Der Rosé

Farbe. Lebhaftes, leuchtendes Rot, fern von Purpurtönen.

Nase. Rote Frucht, Kirsche und Pflaume, mit würziger Note.

Gaumen. Frisch und leicht, mit überraschender Länge.

DER JAHRGANG SPRICHT MIT

+ Würze

Kühle Jahrgänge oder frühe Lese:
schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Nelke.

+ Frucht

Warme Jahrgänge oder späte Lese:
mehr dunkle Frucht wie Brombeere,
Kirsche oder Pflaume.

Foto: Bhullargraphic, Wikimedia Commons, CC BY-SA 4.0

Kühl im Glas

Temperatur, Glas, Verkostungsvokabular und Gerichte: alles, um ihn richtig zu servieren und am Tisch zu erklären.

TRINKTEMPERATUR

8–10 °C

Schaumwein

10–12 °C

Rosé

13–14 °C

Junger Rotwein

14–15 °C

Rotwein aus dem Foudre

Das Glas. Tulpenglas für den Schaumwein. Für Rosé und Rotwein ein weites Glas mit großzügigem Kelch, das Frucht und Würze öffnet.

Kühl, nicht kalt. Etwas kühler als ein klassischer Rotwein: Die niedrigere Temperatur hebt Frucht und Säure hervor.

Lagerpotenzial. Ein Wein, den man jung genießt. Moderate Struktur und Oxidationsempfindlichkeit sprechen gegen lange Lagerung: den Rosé innerhalb des Jahres; Rotweine aus dem Foudre suchen Komplexität, ohne ihre Identität zu verlieren.

VERKOSTUNGSVOKABULAR

Auge

Transparentes Rubin, geringe Farbtiefe. Jung mit violetten Reflexen; mit der Zeit hellrot, ziegelrot und orange.

Nase

Schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Nelke. Kirsche, Pflaume, Brombeere, Granatapfel. Grünes Blatt bei fehlender Reife.

Gaumen

Trockener Anrunk, lebendige Säure, feines und spärliches Tannin, seidige Textur. Klarer, langer Abgang.

BEI TISCH, GERICHT FÜR GERICHT

Reisgerichte und Fischeintöpfe

Rosé oder junger Rotwein, bei 11–13 °C. Die Säure klärt Sofregit und Fischfond.

Ziegenkäse

Schaumwein Brut Nature, bei 8–10 °C. Feine Perlage und Säure gegen die cremige Textur.

Asiatische und Nikkei-Küche

Rosé oder Rosé-Schaumwein, bei 10–12 °C, zu Ingwer, Soja oder moderater Schärfe.

Wurstwaren aus der Conca

Junger Rotwein, bei 14–15 °C. Seidiges Tannin, das mit dem Pfeffer der Wurst nicht bitter wird.

Gegrillter fetter Fisch

Rotwein des Jahrgangs, bei 13–14 °C. Wenig Tannin: ein Rotwein zu Sardinen oder Thunfisch.

Fleisch und Geflügel

Ente, Kaninchen und Fleisch mit Saucen aus roten Früchten: die klassische Kombination.

Ein Rotwein für den heutigen Geschmack

Warum jetzt. Er trifft Konsumenten, die frische, alkoholärmere und unkomplizierte Rotweine suchen.

Exklusivität. Eine autochthone, fast exklusive Rebsorte: eine Herkunftsgeschichte, die sich nicht kopieren lässt.

Zukunft. Ertragreich, hitzetolerant und dankbar im Keller, mit leicht aussprechbarem Namen und Potenzial im mittleren bis gehobenen Segment.



STILE

- | | | |
|----|----------------|---|
| 01 | Rosé | Lebhaftes Rot, rote Frucht und eine würzige Note. |
| 02 | Schaumwein | Rosé-Cava, oft aus 100 % Trepato, und Ancestral. |
| 03 | Junger Rotwein | Frucht, Frische und schwarzer Pfeffer, ohne Holz. |
| 04 | Crianza | Mehr Komplexität, dieselbe Identität. |

Gläser für eine Trepato-Verkostung

WARUM AUF DIE WEINKARTE

*Eine Identität, die sonst niemand hat · weniger Alkohol, mehr Frische
eine Landschaft in jedem Glas · dem Klimawandel angepasst
ein leicht auszusprechender Name · mittleres bis gehobenes Segment*

#weTrepato

wetrepato.com