

# La Morera de Montsant

## Mas Cantrio

Mas Cantrio s/n  
La Morera de Montsant

## Wein im Führer:

bisher noch keine Weine verkostet

Telefon: (Schweiz) Martin Candrian 0041(0)786942128

Fax: -

Web: [www.mas-cantrio.com](http://www.mas-cantrio.com)

Mail: [info@mas-cantrio.com](mailto:info@mas-cantrio.com)

## Winzer / Önologe:

Martin, Aron, Hannes & Vroni Candrian

„Hast du schon mal was von Razzmatazz gehört?“ Diese Frage geisterte lange Zeit herum, aber außer Gerüchten über Schweizer, die da im südlichsten Zipfel von der Gemarkung La Morera de Montsant (ganz in der Nachbarschaft zum Mas d' en Blei) „was machen“, kam ich Jahre lang nicht weiter in der Beantwortung dieser Frage.

Inzwischen gab es einen ersten freundlichen Kontakt per Telefon...

Die Geschichte dieses Familienweingutes begann damit, dass Martin Candrian im Jahr 2000 erstmals das Priorat bereiste und sofort Feuer fing. Wenn schon Wein machen, dann hier... Einer Ausbildung in Sachen Weinbau und mehreren weiteren Reisen ins Priorat mit Kontaktaufbau folgte der nächste Schritt. Bruder Aron und Vater Hannes mussten mit und waren sofort ebenso begeistert vom Priorat. Der Name des Betriebes leitet sich ab vom Mas (Haus) Can(drian)trio = das Trio der Candrian Familie – Vater Hannes und seine zwei Söhne Martin und Aron.

Im Frühjahr 2005 konnte ein altes Landhaus mit 7 ha dazugehörigem Land erworben werden. 3 ha davon waren mit Grenache bestockt. Das Haus musste zunächst restauriert werden, der Weinberg saniert und teilweise neu bestockt werden. Neben Weinreben gibt es auf dem Gelände auch noch Mandel- und Olivenbäume sowie wilde Kräuter. Zwei Hektar wurden mit neuen Reben bepflanzt, die 2009 erstmals eine kleine Ernte ermöglichten, auf einem weiteren Hektar erntete man die inzwischen 25 Jahre alten Grenachereben, ein erster eigener Wein konnte entstehen.

Diesen Wein nannte man nach der hektischen und turbulenten Zeit des Aufbaues Razzmatazz (= turbulent).

Die knapp 4.000 Flaschen waren eine Cuvée aus 70% Grenache und 30% Cabernet Sauvignon. In der Folge verzichtete man auf Cabernet Sauvignon, 2010 waren es 80% Grenache und 20% Syrah. Ab dem Jahrgang 2011 steigerte sich die Menge auf zwischen 6.000 und 8.000 Flaschen und eine Cuvée, die nur noch zu 50% aus Grenache besteht und die mit Carignan und Syrah ergänzt wird, wurde kreiert.

Im Jahre 2011 wurde erstmals ein Fass mit Carignan aus 100 Jahre alten Reben ausgebaut, Der Wein (weniger als 300 Flaschen) wurde 24 Monate im Barrique aus französischem Holz ausgebaut. 2013 gibt es davon einen Nachfolger.

Eine weitere rare Spezialität gibt es seit dem Jahrgang 2012. Seitdem macht man einen Weißwein,

aber die Richtung ist noch nicht ganz so sicher wie beim Rotwein. Der 2012er war ein reinsortiger Viognier (600 Flaschen), 2013 und 2014 bestand der Wein aus 95% Grenache Blanc und 5% Viognier (jeweils 1.200 Flaschen), der aktuelle 2015er besteht zu 90% aus Macabeu und jeweils 5% Grenache Blanc und Viognier, es gibt aber nur wenig mehr als 400 Flaschen. Auch beim Ausbau befindet man sich noch in der Findungsphase, prinzipiell tendiert man jetzt hier zu einem Ausbau im Fass, der 2014er war 4 Monate darin, der 2015er 6 Monate.

Leider haben wir noch keinerlei Verkostungserfahrungen mit den Weinen, ich bekam zwar im Weinladen von Porrera mal einen kleinen Schluck von einem Roten zwischen Tür und Angel, ohne, dass ich die Chance hatte, etwas dazu zu notieren, der Wein blieb mir aber als wenigstens exzellent in Erinnerung. Es lohnt sich also, dieses noch relativ unbekanntes neue Projekt weiter zu verfolgen.

Inzwischen gibt es in einigen Läden vor Ort ein paar wenige Flaschen des Razzmatazz, aber das Meiste verkaufen die Schweizer wohl da, wo sie zu Hause sind, in Graubünden. Dort – in Sagogn bieten sie auch Verkostungen an und machen einen „Ab-Hof“-Verkauf. Neben den Weinen kann man dort auch das eigene Olivenöl und eigenen Gin probieren.

Versendet wird von Sagogn aus auch, allerdings, wie es aussieht nur innerhalb der Schweiz.

### **Weine:**

Razzmatazz Blanco	PG : 2
Razzmatazz	PG : 3
Razzmatazz Carinena Vieja	PG : 5

### **Verkostungsnotizen:**

Bisher haben wir leider noch keine Weine dieses Erzeugers vorgestellt bekommen.