

Weinverkostung einmal anders...

Die Königsklasse:

Opus One versus Reserva Marti



Der Biopionier [Delinat](#) geht auch hier eigene Wege und bietet in seinem [Veranstaltungsprogramm](#) unter “Die Königsklasse: Opus One versus [Reserva Marti](#)“ in geselliger Atmosphäre, humorvoll und aus erster Hand Weinwissen in anderer Form an. Hinter dieser Idee steht zuerst einmal die Behauptung von Delinat, dass auch die allerbesten Weine höchstens einen realen Wert von etwa 60 Franken pro Flasche haben. Auch wenn die Erträge noch so gering gehalten werden, die Arbeit im Weinberg noch so aufwändig ist, die Beeren einzeln von Hand gelesen und der Wein jahrelang in den besten Barriques gelagert wird. Das heisst, alles was mehr kostet bezahlt man für Prestige und Marketing.

Delinat widersetzt sich für einmal jeder Vernunft und kredenzt an diesem Abend 12 Flaschen im Wert von über 1000 Franken. Darunter befinden sich schillernde Marken und weltberühmte Namen. In unserem Fall unter anderen der [Opus One](#) von Rothschild Mondavi, der Tinus von [Figuro](#) oder der Mount Edelstone von [Henschke](#).

In einer Runde von 16 Teilnehmern werden an diesem Dienstagabend vier Serien mit je drei Weinen blind getestet und verkostet. Wo hat man sonst die Möglichkeit, prestigeträchtige Kultweine mit Spitzenweinen von Delinat, die kompromisslos im Einklang mit der Natur sind, zu vergleichen. [Dirk Wasilewski](#), der Leiter dieses Experimentes macht uns gleich am Anfang darauf aufmerksam, dass diese Weine nicht immer direkt vergleichbar sind, weil sich Jahrgang, Traubensorte oder Provenienz unterscheiden können. Ferner gibt er das Ziel des Abends für die Teilnehmer bekannt: Wieviel würde ich für diesen Wein bezahlen und sind Spitzenweine wirklich über 200 Franken wert?



Dirk Wasilewski deckt den Reserva Martí auf, der exklusiv bei Delinat erhältlich ist [©Delinat](#)



Verkostungsnotizen

Die Bioweine von Delinat sind zur Information *kursiv* herausgehoben. Im Anschluss an die Verkostungsnotizen sind jeweils zuerst die von Delinat angegebenen internationale Benotungen, dann der effektive Kaufpreis und am Schluss der von den Teilnehmern vorgeschlagene Höchstpreis aufgeführt.

Serie 1: Riesling

Robert Weil, Riesling Kabinett trocken, Rheingau 2013

Helles Gelb. In der Nase etwas dezenter gelber Apfel. Im Gaumen herb, anfänglich eine leichte Bitterkeit, die nach mehrmaligem Schwenken verschwunden ist. Mineralische Noten nach Feuerstein, etwas Frucht und ein unerwartet flacher Abgang.

Einer der 3 bestverkauften Weissweine im 2014. 23 CHF, vorgeschlagener Höchstpreis: 15-18 CHF

Weingut Hirschhof, Riesling Terra Rossa, Rheinhessen, 2013

Helles Gelb. Fruchtige Noten nach reifen Äpfeln und weissem Pfirsich in der Nase. Eine fein eingebundene Säure, etwas Mineralität und eine wunderbare Fruchtigkeit im Gaumen. Der Abgang ist leicht und unkompliziert.

Keine Bewertung. 10.90 CHF, vorgeschlagener Höchstpreis: 20-23 CHF.

Gunderloch, Riesling GG, Rothenberg, Rheinhessen 2013

Im Glas ein klares Gelb. Intensive Aromen nach Aprikosen, Zitrusfrüchten wie Grapefruit und etwas Feuerstein steigen mir in die Nase. Im Gaumen dann der klassische, herbe Schiefertone, der aber der Fruchtigkeit keinen Abbruch tut. Ein animierendes Säurespiel und ein facettenreicher, ordentlicher Abgang.

94/100 Parker, 92/100 Falstaff. CHF 35, vorgeschlagener Höchstpreis: 30 CHF

Serie 2: Rebsorten Grenache, Syrah, Mourvèdre

Domaine Lafage, Château Saint Roch „Kerbuccio“, Maury sec, 2012

Helles, klares Rot. Es steigt mir ein vielseitiges Bouquet dunkler Waldbeeren wie Brombeeren und Cassis und ein minimaler Grünton in die Nase. Der Gaumen zeigt dann aber eine fruchtige Note nach Erdbeermarmelade, Dörrfrüchten und etwas Röstaromen. Er ist angenehm leicht, mit einer noch schönen, zarten Süsse und einer stützenden Säure. Ein mittlerer, fruchtiger Abgang.

90/100 Parker. 36 CHF, vorgeschlagener Höchstpreis: 22-25 CHF

Jean & Paul Lignères, Roches d'Aric, Corbières 2012

Ein noch jugendliches Kirschtrot mit leicht violetten Nuancen. Auffallend herber, aber wunderbar fruchtiger Geruch nach schwarzen Waldbeeren und schwarzem Pfeffer in der Nase. Ein stützender Gerbstoff, schwarze Schokolade und ein jugendliches und



fruchtiges Bouquet dann im komplexen Gaumen. Der Abgang ist fruchtig und ordentlich anhaltend.

Keine Bewertung. 17 CHF, vorgeschlagener Höchstpreis: 20-25 CHF

Château Saint Cosme, Le Claux, Gigondas 2011

Im Glas ein eher helles Purpur mit minimalen Brauntönen und leichter Trübung. Früchte von Himbeeren, Walderdbeeren und Sauerkirschen. Im Gaumen ein rassiges Säurespiel und eine fast aggressive Tannin-Mineralstruktur. Es zeigen sich auch Düfte wie Kohle, Waldboden und Torf. Dieser Wein hat einen eher burgundischer Stil und bei dieser einen Flasche habe ich für mich leicht oxidative Noten wahrgenommen. Ein Wein, den ich persönlich nicht ganz verstanden habe.

96/100 Parker, 93/100 Stephen Tanzer. 63 CHF, von mir keinen Preis, Teilnehmer würden 25 CHF bezahlen.

Serie 3: Tempranillo, Tinto Fino

Tinto Figuero, Figuero Tinus, Ribera del Duero, 2010

Ein fast dunkles Purpurrot mit violetten Reflexen leuchtet da in meinem Glas. Es dominieren beim ersten Schnüffeln zuerst einmal reife Himbeeren, Waldbeeren und Brombeerkompott. Dann folgen kandierte Früchte, etwas Bitterschokolade, leicht mineralische Noten und ein verführerischer Eichenton. Der Wein ist geprägt von einer gewaltigen Fruchtsüsse, gut eingebundenen Tanninen und einer festen Struktur. Erst nach einiger Zeit und viel Schwenken des Glases kommt dann das unglaubliche Potential dieses Elixiers zum Tragen. Ein wirklich langer Abgang rundet dieses Vergnügen ab.



©Baur au Lac

93/100 Parker & Wine Spectator. [268](#) CHF, vorgeschlagener Höchstpreis: 60 CHF

Dominio Basconillos, Ribera del Duero 2009

Dunkles Rubinrot schimmert im Glas. In der Nase ist der Wein zuerst verschlossen. Nach mehrmaligem Schwenken kommen dann fruchtige Noten wie Kirschen, aber auch etwas Sauerkraut und eine leichte Erdigkeit zum Tragen. Im Gaumen dominieren aber verschiedenen Gewürze wie Zimt, Noten von Tabak, Kakao, eine zarte Mineralität und eine bodenständige Tanninstruktur. Der Abgang ist elegant und lang. Ein Wein mit Zukunft.

Keine Bewertung. 27 CHF, vorgeschlagener Höchstpreis: 25 CHF

Der Dominio Basconillos [Roble 2012](#) kostet 19.40

Vega Sicilia, Valbuena 5 Años, Ribera del Duero, 2009

Im Glas ein kraftvolles Rubinrot. Es zeigen sich in der tiefgründigen Nase Blüten, Waldbeeren wie Brombeeren, Heidelbeeren, Kirschenkönig und Cassis. Im Gaumen dann würzige Noten nach Kaffee, Kräutern und Tabak. Der Wein ist aussergewöhnlich konzentriert, körperreich, hat eine feine Mineralität wie Graphit, Barriquearomen und ein faszinierendes Fruchtspiel. Die Tannine sind schon schön eingebunden, wirken aber für mich noch etwas austrocknend. Der Abgang ist momentan eher mittel.

94/100 Parker & Stephen Tanzer, 95/100 Penin, 18/20 Vinifera-Mundi. [110.16](#) CHF, vorgeschlagener Höchstpreis: 35 CHF



Dia del Vino 2015

©Vinifera-Mundi

Serie 4: Rebsorte Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

Henschke, Mount Edelstone, Eden Valley, 2009

Der Wein kommt purpurrot, fast schwarz ins Glas. Komplexe und reiche Düfte von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und süswürzige Aromen von Waldkräutern, Anis und etwas medizinale Noten schmeicheln meiner Nase. Der betörende Gaumen zeigt sich mit Aromen von Vanille, Salbei, Pfeffer und etwas Leder. Er ist komplex, mit guter Struktur und mit samtigen Tanninen ausgestattet. Ein langer Abgang ist das Tüpfelchen auf dem i.

97+/100 Parker, 96/100 James Halliday, 19+/20 [Vinifera-Mundi](#) (31.05.2014). [128](#) CHF, vorgeschlagener Höchstpreis: 40 CHF



©Vinifera-Mundi

Opus One, Rothschild und Mondavi, Napa Valley, 2010

Zeigt im Glas ein herrliches, tiefes Purpurrot. In der Nase zuerst etwas grüne Peperoni, dann aber reife Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren und Brombeeren. Im Gaumen dann klar strukturiert, mit straffen aber sanften Tannine. Traditionelle Noten nach dunkler Schokolade und Kaffee. Das Holz dominiert momentan allerdings etwas. Ansonsten ein eleganter, noch lagerfähiger Wein mit einem vielschichtigen und langen Abgang. Noch viel zu jung.

97/100 Antonio Galloni, 96/100 Parker und James Suckling, 95/100 Stephen Tanzer, 92/100 Wine Spectator. [286.20](#) CHF, vorgeschlagener Höchstpreis: 50 CHF

Albet i Noya, Reserva Marti, Penedès, 2009

Ein funkelndes, dunkles Rubinrot zeigt sich in meinem Glas. Voluminöse und opulente Duftnoten nach reifen Waldbeeren, schwarzem Holunder und verschiedene Kräuter wie Thymian, Gewürze wie Zimt und etwas Rauch steigen mir in die Nase. Wohl strukturierte und deutlich spürbare, aber gut eingebundene Tannine streicheln meinen Gaumen. Nach einigem Warten und schwenken des Weines im Glas entwickelt sich ein wunderbares Bouquet nach Vanille und feinwürzigen Aromen. Der Abgang ist samtig und lang anhaltend. Für mich einer der eindrucklichsten Weine des ganzen Abends.

Keine Bewertung. [36](#) CHF (bereits ausverkauft), vorgeschlagener Höchstpreis: 60 CHF.



Fazit

Die meisten Teilnehmer haben die Weine mit den teilweise happigen Flaschenpreisen weltberühmter Namen oder Etiketten blind nicht erkannt und auch nicht mit dementsprechend hohen Wertungen honoriert.

Man hat mich bei meinen abgegebenen höheren Preisangaben auch mehrmals unverständlich angeschaut. Die eingangs beschriebene Behauptung von Delinat trifft demzufolge wohl ins Schwarze. Guter Wein muss nicht immer teuer sein.

Autor: Andi Spichtig
11.Mai 2015

Fotos : Delinat (wenn nicht anders angegeben)

Lektorat & Layout: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.