

# Dia del Vino 2009

## 29 + 4 mal Spanien!

Montag, 16. März 2009, Kongresshaus, Zürich

### Ein Anlass der Spanischen Botschaft und der ICEX „Wein aus Spanien“



Die spanische Botschaft und [ICEX](#)<sup>1</sup> „[Wein aus Spanien](#)“<sup>ic</sup> setzten am 16. März 2009 ihre äusserst erfolgreiche Zusammenarbeit im Zürcher Kongresshaus fort und stellten somit nicht nur eine nach wie vor rege Ausstellung mit zahlreichen Schweizer Händlern spanischer Erzeugnisse, sondern auch drei spannende Verkostungen mit je 10 Weinen vor. [David Schwarzwälder](#), der Expert schlechthin der spanischen Weine und der hervorragende Kenner des internationalen Weinmarkts, belebte die drei Anlässe mit der üblichen Leidenschaft.



David Schwarzwälder führt die Teilnehmer der Verkostungen durch die spannende Welt der spanischen Weine

Die ausgewählten Themen hiessen:

- Die zwei Hochebenen – Eine Gegenüberstellung
- Priorato versus Top Mittelmeerweine
- Klein aber fein

<sup>1</sup> ICEX steht für Instituto Español de Comercio Exteriore.

### Die zwei Hochebenen – Eine Gegenüberstellung

Die Gegenüberstellung der Weine beider Hochebenen, einerseits der preiswerten Kastilien La Mancha, andererseits der „komplizierten, renommierten, teuer angesiedelten“ Kastilien und León bildete bestimmt die erste Glanzleistung von [David Schwarzwälder](#) im Rahmen der spanischen Weinmesse. Das Thema erweist sich als derart polemisch, dass beide Fangemeinschaften kaum vereinigt werden können.

Die Region Kastilien und León umfasst prestigeträchtige Weingebiete wie [Ribera del Duero](#), [Toro](#), [Rueda](#), [Cigales](#), [Bierzo](#) und weitere. Anders gesagt: Weingebiete, die zwar authentische Talentschmieden sind, die dennoch seit mehreren Jahren, ja sogar Jahrzehnten im Gedächtnis der Weinliebhaber verankert<sup>2</sup> sind. Im Weiteren fehlen die treibenden Kräfte in diesen Gebieten nicht: [Vega Sicilia](#), Peter Sisseck, Alejandro Fernandez, Dominio de Eugren (Numanthera Termes), Jose Palacios,... Wenn hingegen die [Kastilien La Mancha](#) dank Miguel de Cervantes<sup>3</sup> ausstrahlt, fallen die regionalen Weingebiete wohl eher durch ihre anhaltende Absenz auf: [Jumilla](#) bildet dank der Bodega [El Nido](#) (und ihrem genialen [Clio](#)) die Ausnahme. Weingebiete wie [Dominio de Valdepeña](#) und [Valdepeñas](#), in den doch durchaus empfehlenswerte Weine

<sup>2</sup> Die Situation ähnelt derjenigen in Bordeaux. Es reicht meistens, dass die Appellation „Ribera del Duero“ auf einer Etikette geschrieben wird, damit die Kundschaft meint, der Wein könne doch nicht schlecht sein. Hingegen wird ein Clio höchstens durch seine Etikette auffallen. Ausschliesslich die leidenschaftlichen Weinliebhaber wissen, wie genial, ja sogar grandios der Clio effektiv ist.

<sup>3</sup> 1605 veröffentlichte Miguel de Cervantes die erste Ausgabe von El ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha.

wie der [Marques de Grignón](#) erzeugt werden, bleiben verkannt. Last but not least haben die wenigsten Weinliebhaber bemerkt, dass [Alejandro Fernandez](#), der unermüdlische Vater von [Pesquera](#) und Janus, für einen sehr anständigen, durch Parker stets gut bewerteten [El Vinculo](#) in La Mancha zeichnet.

Kastilien La Mancha, das durch eine imposante Bergkette, [Sierra de Gredos](#) (mit dessen höchsten Punkt, der Pico Almanzor, 2'592m.ü.M.), von Kastilien und León getrennt wird, unterscheidet sich zusätzlich durch das Klima davon: Die Kastilien und León steht unter dem Einfluss eines kontinental-ozeanischen Klimas („nueve meses de invierno y tres meses de infierno“<sup>4</sup>), während die Kastilien La Mancha ein kontinental Mittelmeerklima genießt.

Die Vorstellung der zehn Weine der ersten Serie erwies sich als besonders spannend und bestätigte, dass jede spanische Region grundsätzlich hervorragenden Wein produziert. David Schwarzwälder machte das gespannte Publikum darauf aufmerksam, dass die E.U. dieses Jahr (2009) die Spielregel der Weinherstellung ändern wird. In früheren Jahren haben die europäischen Winzer den Weinüberschuss destilliert. Für Wein-Events berichtete ich in „[Dia del Vino 2008](#)“, dass Spanien den Schutz des Weins in der Landesverfassung verankert hat, während eine klare Abgrenzung zu dem weissen Alkohol festgelegt wird. Nun scheinen die Erzeugnisse der Weindestillation betroffen. Wenn, wie befürchtet, die Überschüsse nicht mehr destilliert werden dürfen, werden die Winzer der E.U. noch mehr Wein produzieren. Spanien wird selbstverständlich reagieren, die Preise werden sinken. Wir wetten, dass Spanien bereits heute sehr gut positioniert ist. Hingegen sollten Frankreich und vor allem Italien böß aufwachen.



<sup>4</sup> „nueve meses de invierno y tres meses de infierno“ bedeutet „9 Monate Winter und 3 Monate Inferno“.

## Priorato versus Top Mittelmeerweine

Diese Verkostung umfasste genau 5 Weine aus dem [Priorat](#) und 5 aus dem geistigen Konstrukt namens Mittelmeer. Das Mittelmeer existiert als Weingebiet nicht. In der Tat wurden Weine aus (vom Norden bis ins Süden) Katalonien, den Balearen und [Comunidad Valenciana](#) ausgewählt, wobei alle diese Gebiete selbstverständlich am Mittelmeer befinden. Eigentlich genau so wie das [Priorato](#), das vom [D.O. Monsant](#) eingekreist wird. Wer kennt aber Weine wie der Sant Bru Carinyenes Velles vom Portal del Monsant? Möglicherweise unterscheidet der Boden beide Ursprungsbezeichnungen: Der Cariñano passt dem Boden der [D.O. Monsant](#) hervorragend, während der Garnacha seine Wucht am besten in der [D.O. Priorato](#) entfaltet. Quo vadis die anderen D.O. des Mittelmeers? Wie positionieren sich die Weine aus Mallorca gegenüber beiden vorherigen D.O.? Etwa 20 Ursprungsbezeichnungen dürfen unter dem geistigen Konstrukt „Mittelmeer“ zusammengefasst werden. Tolle Weine weniger bekannten D.O. sowie Weine (z.B. Yecla) aus D.O., in den sie im Alleingang herrschen... Spanien ist spannend, Spanien zeigt sich stets verführerisch und stets verliert man das Gleichgewicht. Es ist, als ob jede Appellation zu jedem Zeitpunkt einen neuen genialen Wein auf den Markt bringen könnte. Wachsam bleiben und immer wieder die unbekanntesten Weine verkosten...

## Klein aber fein

In einem weiteren Raum neben denjenigen der üblichen Veranstaltung fand die Vorstellung der spanischen Winzer statt, die noch keine Vertretung in der Schweiz haben. Aus verständlichen Gründen durften ausschliesslich die Weinhändler diesen Teil „20 Bodegas suchen Schweizer Partner“ besuchen. Interessante, ja sogar leidenschaftliche Gespräche konnten stattfinden, wie z.B. mit dem sehr freundlichen Josep Maria Marqués Heid, von Celler & Marqués, sowie die zuvorkommenden und professionellen Herr und Frau Buezo Serrano, von Buezo. Mit sehr viel Takt organisierte die spanische Botschaft in Zusammenarbeit mit David Schwarzwälder, der die Weine auswählte, diese besonders spannende Verkostung „Klein aber fein“. Eine definitiv zu wiederholende Initiative!

## Die zwei Hochebenen – Eine Gegenüberstellung

- Malpaso 2006, Canopy [D.O. Mentrída](#) (Kastilien La Mancha)

Syrah. Ausbau: 8 Monate lang im Bottich. Sehr tiefes, dunkles Bouquet nach schwarzer Frucht, ein Hauch Holz, Teer, Schokolade, Speck, Aceton. Viel würziges Fleisch am Gaumen, voller Körper. Tannine, die an die Lava eines Vulkans denken lassen. Alkoholisch, Harmonie noch nicht gefunden, was ebenfalls für den Abgang gilt. Prägnante Säure, noch 3 bis 5 Jahre warten. Ein Wein aus jungen Rebstöcken, der sehr viel Kraft besitzt. Für ca. 25.- lohnt es sich bestimmt, einzelne Flaschen für schöne Abende zwischen Freunden zu feiern.

David Schwarzwälder macht darauf aufmerksam, dass Malpaso die Produktionsfirma von Clint Eastwood ist und, dass Malpaso auf Spanisch „schlechter Schritt“ bedeutet. Ausserdem hatte der Schauspieler bereits 1993 die erste Rolle in einem Film namens „[The man from Malpaso](#)“ gespielt. Der Name des Weins erinnert an den kontroversen Ruf der Region. Bisher haben sich die Winzer selten gefragt, ob der Kampf für die Qualität dessen Preis wert ist. Es sei sogar eine absolut desolate Gegend, in der Quantität und billige Grenache Erzeugnisse stets das Vorwort gehalten haben. Heute gäbe es sogar nur 3 bis 4 nennenswerte Winzer in der D.O. Mentrída. Robert Parker erteilt dem Wein 90 Punkte. Andere Jahrgänge erhalten zwischen 90 und 91 Punkten. Der Malpaso bildet deshalb einen sicheren Wert.



- Vallegarcía Syrah 2005, [Pago de Vallegarcía](#) V.d.T. Castilla (Kastilien La Mancha)

Ausbau: Barrique 12 Monate lang. Leichtere Nase als beim ersten Wein. Mittlerer Gaumen. Sehr schöner und frischer Trinkfluss trotz 15% (sehr schön eingebundenem) Alkohol, sehr reintöniger, harmonischer Wein, der viel Spass macht. Gekochte Früchte, Schokolade, Würze im Bouquet, ein Hauch Sojasauce im Hintergrund, grossartig gelungene malolaktische Gärung, eine salzige Note im Gaumen, wiederum sehr viel rote Beeren und Würze, wunderschön eingebundene Tannine, sehr schöner Abgang. Bestimmt kein parkerisierter Wein, dafür wird er den richtigen, preisbewussten Weintrinkern gefallen.

David Schwarzwälder erinnert an die grossartigen Weine des nördlichen Rhône-Tals und stellt dadurch klar, dass die Syrah eine äusserst spannende Rebsorte sei. Auch in Spanien. Dieser Wein beweist allerdings, dass die Winzer der Kastilien La Mancha stolz auf ihre Erzeugnisse sein können.

Das 31 Ha grosse Weingut mit dem avantgardistischen Keller befindet sich im sogenannten Tal der Millionäre, eigentlich 850m.ü.M. in der [Montes de Toledo](#), in der Nähe von [Gudad Real](#), 150km im Süden von Madrid. Montes de Toledo ist für das gleichnamige hochqualitative Olivenöl bekannt.



- Finca Coronado 2004, Agrovinicola de Almodóvar (Finca Coronado) V.d.T. Castilla (Kastilien La Mancha)  
Tempranillo (60%), Cabernet Sauvignon (30%), Syrah, Petit Verdot, Merlot, Graciano. Ausbau: Barrique 14 Monate lang. Tiefe, dunkle Aromen nach ausgereiften Schwarzebeeren sowie schwarzen Oliven und viel Lakritze. Ein Hauch Mokka der feinsten Art, Zigarrenbox und ein köstlicher Hintergrund nach geröste-

tem Holz, welches den gesamten Eindruck ganz elegant umhüllt. Leichte, angenehme Jodnote. Genug angenehme Säure für eine anständige Lagerung. Guter, zivilisierter Trinkfluss mit einer unwahrscheinlichen Frische (die Franzosen sprechen von „vin incrachable“ – ein Wein, den man ungeheuer gerne trinkt). Das 50 Ha grosse Weingut genießt ein Mikroklima, dessen Auswirkung darin liegt, dass die Trauben nie überhitzt werden. Die Ernte erfolgte dennoch früh morgens und spät abends. In seinem Weinguide 2008 erteilt [Jose Peñin](#) dem Finca Coronado 2004 90 Punkte. Eine für diesen Weinexperten typische anspruchsvolle Bewertung. Eine Kaufempfehlung für eine unmittelbare alltägliche (ungebremste) Freude. Aber nichts für Punktesammler.



- Gran Marius 2003, [Finca Los Timonares](#)  
[D.O. Almansa](#) (Kastilien La Mancha)

Monastrell (30%), Tempranillo (30%), Syrah (25%), Garnacha Tintorera (10%), Cabernet Sauvignon (5%). Ausbau: 18 Monate lang im französischen Bottich. Leicht grünliche Nase, grüne Oliven, Kakao. Konzentrierte Frucht. Im fruchtigen Gaumen enorm konzentriert, voll extrahiert. Viel Gerbsäure, straffe Tannine, grosser Körper. Süsslicher Abgang. Aktuell zu trinken, preiswert.

- Kios Elite 2003, [Bodega y Viñedo Tikalo](#)  
V.T. Castilla (Kastilien La Mancha)

100% Tempranillo. Ausbau: Barrique 12 Monate lang. Schön offenes Fruchtbouquet nach Rotbeeren. Ob meine Notizen stimmen, ist unsicher: Im Kios habe ich etwas Gebäck (Brioche) entdeckt. Im Gaumen wiederum viel Gerbsäure und Tannine. Die Säure wird vor dem Pressen ins Taubengut gegeben. Dieser Wein kommt vielleicht etwas zu einfach vor, ohne dass es jedoch mit dem brutal warmen Jahrgang zu tun hat. Der Weinberg befindet sich 750 M.ü.M. Das Weingut verfügt über einen total neuen Keller. Der Jahrgang 2003 ist in der Schweiz zwar erhältlich, dennoch zu einem abschreckenden Preis. Die beschränkte Verfügbarkeit dieses Weins, von dem es in einem grosszügigen Jahrgang nur etwa 10'000 Flaschen gibt, löst natürlich einen gewissen Raritätseffekt aus.

- E Terna Seleccion Garnacha 2006, [Terna Bodegas](#) V.T. Castilla y León

100% Garnacha. Ausbau: Barrique 18 Monate lang. Sehr einseitiges Bouquet. Hervorragender Trinkfluss, in dem die 100% Garnacha klar (und angenehm) auffallen. Mittlerer, genial gerundeter Gaumen, wirkt sehr zivilisiert. Viel Säure, die den Granitböden zuzuschreiben sind. Also kein Blender, sondern ein 100% betonter Terroirwein gemäss dem Motto „Saubere Böden machen sauberen Wein“. Dieser Wein bereitet enorm Spass, welche wiederum dem Garnacha zu verdanken ist. Dennoch bleibt diese Rebsorte untypisch für das Gebiet.

Das Weingut gehört dem berühmten Ricardo Sanz, dem Winzer und Önologe, der zu den „jungen Wilden“ der spanischen Weinszene gehört und ausserdem Bordeaux hervorragend kennt. David Schwarzwälder präzisiert, dass der E Terna irgendwie ein Übergangswein zwischen Nord- und Südspanien sei.



- Tresantos Vendimia Seleccionada 2004, Bodegas Viñas Zamoranas V.T. Castilla y León

100% Tempranillo. Ausbau: Barrique 18 Monate lang. Eigenes Bouquet mit viel Power. Pfeffer, rote Beeren, Pflaumen,...Viel Schmelz und Kraft im vollmundigen Gaumen, modern vinifiziert. Sehr schön eingebundenes Holz. Moderate Säure, was dazu führt, dass der Wein höchstens 10 Jahre lang haltbar bleiben dürfte. Scheint irgendwie fast überladen. Parker hat diesem Wein immerhin 92 Punkte erteilt, wobei die Bewertung aktuell auf der Site fehlt. Die Schweizer Zeitschrift erteilt diesem Wein 17.5 Punkte. Eine Bewertung, die ich aufgrund der wahrscheinlich kurzen Lagerfähigkeit als eher grosszügig einschätze.

David Schwarzwälder gibt an, dass der junge Winzer dieser Bodega stets sehr viel Glück bei Parker gehabt habe. Mit Bewertungen, die immer mindestens 88 Punkte erreichen, kann dieser Wein effektiv zum Kauf empfohlen werden.



- [Bajor 2002 Reserva](#), [Bodega Viña Bajor](#) [D.O. Toro](#)

100% [Tinta de Toro](#). Ausbau: Reserva, amerikanische Holzfässer. Leicht rauchig mit intensiver rotbeeriger Frucht, Lakritze, schwarzer Schokolade. Wiederum rotbeerige Früchte im abgerundeten Gaumen, mittlerer Körper. Ein anständiger Wein in einem miserablen Jahrgang. Beide sind nicht ohne an die Châteauneuf du Pape des gleichen Jahrgangs zu erinnern. Ansonsten bestimmt ein einzukellernder Wein.

Die Rebsorte Tinta de Toro wird meistens mit folgenden Worten beschrieben: Die Rebe werde sehr früh reif. Je nach Reifestand sei das Ergebnis entweder ein Ribera del Duero oder ein Toro.

- Montecastro y Llanahermosa 2005, [Bodegas y Viñedos Montecastro](#) [D.O. Ribera del Duero](#)

100% Tempranillo. Ausbau: 17 Monate lang in Barriques (70% aus französischem Holz, 25% aus amerikanischem Holz, der Rest aus litauischem Holz). Schönes reintöniges, hochqualitatives Bouquet. Gut eingebundene Tannine, Ein Wein, der ohne Widerstand getrunken wird, man lässt sich verführen. Die Säure ist ebenfalls perfekt eingebunden. Guter Schmelz, eleganter, reintöniger Gaumen. Ein gewaltiger Wein, der wirklich Spass bereitet und, bei dem der einzige Minuspunkt den mittellangen Abgang betrifft. Trinkreife: Warten, wobei man sich nicht dabei zurückhalten kann, bereits heute eine Flasche zu verkosten.

Die Gegenüberstellung mit dem Arzuaga Reserva 2004 bildete ein kleines Wunder. So geniale aufeinander folgende Jahrgänge wie 2004 und 2005 es gewesen sind, hat es seit 1994 und 1995 nicht mehr gegeben. 2004 ähnelt 1994 genau so wie 2005 1995. Die zwei Ersten, also 1994 und 2004, gelten als Jahrgänge der unerschöpflichen aromatischen Komplexität. 2004 erwies sich die Klimatologie als Gegenteil zum vorherigen Jahr. Viele spanische Weine litten 2003 unter der Dürre und konnten (abgesehen von seltenen Ausnahmen wie z.B. [Clos Erasmus](#) oder [Doix Costers de Vinyes Velles von Mas Doix](#)) nicht unbedingt überzeugen. 2004 gilt, genau so wie 1994, als kaltes Jahr (im Vergleich zu den üblichen spanischen Temperaturen). Hingegen sind 2005 und 1995 warme (aber erträgliche) Jahre, David Schwarzwälder sprach von „bombastischen Schmusern“. 2005 stimmte alles: Die Qualität der Reben war tadellos, die Quantität (mit 47 Mio. Hl) war eindrucksvoll, die Weine sind äusserst konzentriert, emphatisch, sie wirken oft, als ob sie eine Anhäufung multidimensionaler köstlicher Fruchtschichten, ohne jedoch das unnachahmliche Niveau des Jahrgangs 2001 völlig zu erreichen.



Das Weingut im Besitz von Santiago Arroyo breitet sich auf einem Weinberg von 31 Ha, wobei das Alter der Rebstöcke zwischen 25 und 40 Jahre alt schwankt. Die angewandte Weinausbaumethode darf als sehr modern bezeichnet werden. Die geernteten Reben werden in Kassetten von höchstens 20kg in den Keller transportiert. Die erste, 4tägige Kaltmazeration in modernen Betontanks ermöglicht die Gewinnung einer Maische mit maximaler Frucht und Farbe. Nach dieser ersten Phase erfolgt eine 10tägige kühle Vergärung, welche die Aromen schont. Danach erfolgen die malolaktische Gärung und der 17monatige Ausbau auf den neuen Barriques. Das unfiltriert abgefüllte Ergebnis ist ein Wein, der einer jungen Kundschaft gefallen wird. Schliesslich fällt die Etikette durch ihr einfaches Design mit (für Spanien) untypischen Farben auf.

- Arzuaga Reserva tinto 2004, [Bodegas Arzuaga Navarro](#) [D.O. Ribera del Duero](#)

95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon. Ausbau: Reserva, französisches Holz. Etwa weniger reintönig als der vorherige Wein. Sehr würziges, vielschichtiges, verführerisches Bouquet mit leichtem Jod-Touch. Wiederum genial vielschichtiger Gaumen. Kein einfacher Wein, kein easy-drinking Erzeugnis, sondern ein Wein mit einem riesigen Sex-Appeal. Man versteht ihn, entdeckt sein Potential und verliebt ihn zugleich oder man bevorzugt die High-Tech / High-End Erzeugnisse. Eindeutig der beste Wein der Serie!





## Priorato versus Top Mittelmeerweine



- [Macià Batle Crianza 2006](#), [Bodegas Macià Batle](#) [D.O. Binissalem-Mallorca](#)  
[Mantonegro](#), [Callet](#), Cabernet Sauvignon. Der Mantonegro bringt dem Wein die Struktur, während der Callet für die Farbe haftet. Geniales, kühles, komplexes Bouquet nach Bleistift, chinesischer Tinte, mineralisch, zugleich etwas Florales. Dieser schön extrahierte Wein wirkt ganz spannend, er schmeckt nicht wie ein spanisches, sondern wie ein portugiesisches Erzeugnis, wirkt sehr zivilisiert, eine geniale Multikulti-Mischung mit einem Tannin-betonten Power-Schubabgang. David Schwarzwälder gibt zu, er sei nie ein Fan der Mallorca-Weine gewesen.

- Venus „La Universal“ 2005,  
Venus „La Universal“  
[D.O. Montsant](#)

Syrah, Carignena. Ausbau : Barrique 18 Monate lang. Die Handschrift der genialen [Sara Perèz](#), Ehefrau von [René Barbier](#). Der Weinberg mit Schiefer- und Lehmboden liegt 500m.ü.M. und zieht einen eindeutigen Vorteil aus der Mischung zwischen mediterranem und kontinentalem Klimas. Das Weingut gilt in Spanien als Boutique-Weingut. Auffälliges zeitförderndes mineralisches Stinker-Bouquet. Wuchtiger, sehr homogener Gaumen nach dunklen Beeren. Toller Wein, bei dem die Säure noch hervorhebt.



- Finca Malaveïna 2005,  
[Cavas del Castillo de Perelada](#)  
D.O. Ampurdán – Costa Brava

Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacia. Ausbau: Barrique 15 Monate lang. Einzellage, ziemlich nah am Meer. Cava del Castillo del Perelada genießt einen tadellosen Ruf im Nordkatalonien. Gemäss Parker gehört dieser Wein zu den besten Preis/Qualität Verhältnissen. Malolaktische Gärung. Bouquet nach Garrigue. Das Weingut besitzt [Cims de Porrera](#).



- [Via Edetana](#) 2004,  
[Edetària](#)  
[D.O. Terra Alta](#)

Tempa, Garnacia, Garciano, Carignena, Peluda. Ausbau: Barrique, 10 Monate lang. Die D.O. Terra Alta wurde lange von Skandalen geschüttelt. Die nicht immer unberechtigten Vorwürfe gingen/gehen von „grosser Abfüller“ bis zur schlechten Winzererziehung. Die D.O. ist bekannt für ihre Weissweine, welche auf steinige Böden besonders zur Geltung kommen. Die im deutschsprachigen Raum weniger bekannte Peluda Rebsorten zieht ihren Namen aus ihren Eigenschaften. Peluda bedeutet so etwas wie „haarig unter den Blättern“.

Dieser Wein widerspricht dem Image der spanischen Erzeugnisse auf eklatante Art. Während die Zweiten als besonders zugänglich gelten, erweist sich der Via Edetana als intellektueller Wein, ja sogar Wein für die Experten. Grosser üppiger Gaumen, sehr viel Fleisch, ein Wein für Jäger. Im warmen, stark mineralischen, zugleich floralen Bouquet sind folgende Aromen ebenfalls erkennbar: Leder, Praliné, Schokolade, eingekochte Früchte, balsamische Noten, Eucalyptus. Dieser Wein macht süchtig nach einer Grillparty. Warten, dürfte in einigen Jahren am besten sein.

- [Beryna Selección](#) 2004,  
Monastrell, Tempranillo, Cabernet Savignon. Ausbau: Barrique 18 Monate lang. Fässer aus französischer und rumänischer Eiche. Köstlicher Jägerwein, der an einen hervorragenden Bandol, wie z.B. vom [Chateau Pibarnon](#) oder von [Jean-Pierre Gausson](#), erinnert. Dichtes Bouquet mit viel Fleisch und eine schöne Süsse. Wiederum schöne Extraktsüsse im Gaumen, vorhandene Säure. Zeitfördernder Abgang (, da dieser noch anhängt). Dürfte sich in 2 bis 5 Jahren auf die 18 Punkte hieven können.

[Bodegas Bernabé Navarro](#)

[D.O. Alicante](#)

- Giné-Giné 2006, [Buil & Giné](#) [D.O. Priorato](#)  
Garnacia, Carignano. Ein Wein, der sich unglaublich gern trinken lässt (und bei dem man bloss vergisst Notizen aufzuschreiben). Extraktsüsse und Opulenz im Gaumen, gekochte Früchte, geile Süsse aber auch leicht animalisch im Bouquet. Schöner, reintoniger Trinkfluss.



- Gravatinum 2 πR 2006, [Bodegas Gravatinum](#) [D.O. Priorato](#)  
Garnacia, Carignena, Merlot, Cabernet Sauvignon. Ausbau: Barrique, 12 Monate lang. Wer weiss, dass [Beatrice van Strien](#) diesen Wein in der Schweiz (als erste importiert und ) bekannt gemacht hat, kann nicht daran zweifeln: Es handelt sich unvermeidlich um ein genialer Wein. Das Weingut ist 11 Ha gross und wird von zwei jungen Damen geführt. Sie haben ihr Weingut zum Kultstatus errungen. Grosse Weinkultur, Miniproduktion, extrem modern vinifiziert, nicht ganz typischer Priorat-Wein, der z.B. in Blechdosen draussen (an der frischen Luft) ausreift (erinnert irgendwie an die Banyuls)... Der Wein will glauben lassen, er sei ein Stinker (erinnert wiederum an ein(ig)en französischen Wein(en) wie z.B. die [Clos des Papes](#), als allein Paul Avril dafür zeichnete). Faszinierend und zugleich überzeugend.

- Les Eres 2005, [Celler Joan Simó](#) [D.O. Priorato](#)  
Garnacia, Carignano, Cabernet Sauvignon. Ausbau: Barrique, 12 Monate lang. 2005 ist ein genialer Jahrgang. Geniales Bouquet. Dichter, voller, fleischiger Gaumen mit deutlich spürbarer Extraktsüsse. Spasstrinker, der allerdings wohl eher Erfolg auf dem amerikanischen Markt bekommen dürfte. Sehr viel Potential, also, wie bei den meisten Weinen aus dem grossartigen Jahrgang 2005, noch 3 bis 5 Jahre warten.





- Genium Costers 2004, [Genium Celler](#)  
[D.O. Priorato](#)  
50% Carinena, 25% Garnacha, 15% Merlot, 10% Syrah. Ausbau: Barrique, 14 Monate lang. Das Weingut arbeitet sehr traditionell, was auch im Wein ganz klar zur Geltung kommt. Versteckspiel. Im Bouquet sind mediterrane Kräuter, grauer Pfeffer, ein Hauch Maggikraut zu spüren. Möglicher oxydativer Ausbau. Moderates, angenehmes Alkohol. Im Gaumen entsteht eine eigene Dynamik. Einzulagern.
- Badacelli 2004, [Bodegas y Viñedos de Cal Grau](#)  
[D.O. Priorato](#)  
Carignena, Garnacia. Ausbau: Barrique, 13 Monate lang. Kein Kommentar, da dieser (unerklärlich wässrige) Wein uns nicht überzeugt hat.



## Klein aber fein

- Veigas de Padrinan 2007 blanco, [Adega dos Eidos](#) [D.O. Rias Baixas](#), Galizien  
100% Albarino – alles Neuanpflanzungen -. Stahltankausbau. Der Boden dort ist ausgesprochen Granit-haltig. Die jährliche Niederschlagsmenge dieser Region beträgt unglaubliche 1'400 bis 2'200 Liter. Zum Vergleich: das in der Schweiz regenreiche Napfgebiet „erträgt“ nur rund 1'000 bis 1'400 Liter. In der Nase präsentiert sich der Wein ausgesprochen frisch, mit Betonung der Primärfruchtaromen (Apfel, Birne). Im Gaumen wiederholt sich der frische, fruchtige Eindruck. Der Veigas de Padrinan 2007 ist ein präziser, homogener, feiner Wein mit einer saftigen Frucht und spürbarer, gut integrierter Säure. Ein wunderbarer Begleiter zum Apéro oder als Solist auf der Terrasse.  
Das 2 Ha kleine Weingut, welches jährlich 40'000 Flaschen abfüllt, wurde in 2000 gegründet. Das südliche Ende des Val do Salnés, wo sich das Weingut befindet, genießt ein für den Weinbau sehr günstiges Mikroklima. Dank der geophysischen Eigenschaften des lokalen Bodens erreichen die Reben, unter den besten Wetterbedingungen und der optimalen Reife, eine selten gesehene Balance zwischen Säure und Zucker. Ein Weingut, das verdient, dass man sich dafür interessiert.
- [Godello a Coroa](#) 2007 blanco, [Adega a Coroa](#) [D.O. Valdeorras](#), Galizien  
100% Godello. Die Reben für diesen Wein wachsen auf zwei Parzellen, wovon eine rund 15 Jahre alte Bestände aufweist und die zweite 40 – 100 Jahre alte Bepflanzungen. Der Boden ist überwiegend Schiefer-haltig. Schon das erste Schnüffeln am Glas macht neugierig. Man riecht reife Ananas, Bananen und andere tropische Früchte. Das üppige Bouquet wird durch eine ausgesprochen mineralische Note in Schach gehalten. Die Mineralität dieses Godello bringt die notwen-

dige Frische in den Wein. Sehr intensiv im Gaumen und langanhaltend im fruchtigen Abgang. Ein überaus spannender und so ungewöhnlicher, eigenständiger Wein, dass er bei einer Blindverkostung auch erfahrenen Verkostern einige Rätsel aufgeben dürfte.

Das 12 Ha grosse Weingut, welches 52'000 Flaschen abfüllt, wurde 2002 durch die Familie Lopez Vicente und Roberto Fernández gegründet. Ihre gesamten Entscheidungen werden durch ihre unwandelbare Zuneigung zum Umwelt im ökologischen Sinn. Das Motto des Weinguts lautet die Qualität, was dazu geführt hat, dass Wine Spectator und Robert Parker den einzigen Wein des Gutes entdeckt haben und ihn mit 90 bzw. 91 Punkten bewerten.

- [Cepa Alta](#) 2006 Crianza tinto, [Vinedos y Bodegas La Cepa Alta](#)

[D.O. Ribera del Duero](#)

100% Tempranillo. Neuprojekt in der Region Ribera del Duero eines Weinguts, das bereits 1991 gegründet wurde. Die Reife der Frucht ist bewusst auf das Maximum getrieben worden. Was die Macher als Maximum bezeichnen ist für mich leider Überreife. Der Wein verströmt intensive Rumtopfparomen, an neuem Holz wurde nicht gespart. Im Gaumen einiges an Extrakt sowie Frucht- und Holzannone. Für mich ist dieser Wein untrinkig. Liebhaber dieses Stils waren in der Beurteilung dieses Weines gnädiger.

Interessanterweise genießt das Weingut einen beneidenswerten Ruf in der Erzeugung frischer, ausdrucksvoller, innovativer Weine. Ein Wein, der im Rahmen der Verkostung nicht überzeugt hat, der aber in 1 Jahr erneut getrunken werden müsste. Also aktuell keine Bewertung.



- [Buezo Varietales](#) 2004 tinto, [Bodega Buezo](#)

[D.O. Ribera del Arlanza](#)

Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 25% und Tempranillo 50%. Ausbau: 12 Monate Barrique. Die Reben wachsen auf einer durchschnittlichen Höhe von 830 Meter. Die Vergärung erfolgt im grossen Eichenfass, der Ausbau in Barriques. In der Nase macht dieser Wein einen sehr fruchtbetonter Eindruck (dunkle Beeren). Zudem zeigt sich eine schöne Mineralität. Im Gaumen setzt sich der fruchtige Eindruck fort. Der Varietales besitzt ein dichtmaschiges Tannengerüst, die Gerbstoffe sind dabei reif und feinkörnig. Ein sehr gelungener Wein im europäischen Stil. Bewertung: 17.5/20.

Die 48 Ha grosse Bodega Buezo, die durch ihre avantgardistische, ja sogar quasi futuristische Architektur beeindruckt, entstand 2004 und füllt jährlich um die 200'000 Flaschen. Auf dem 48 Ha grossen Weingut werden autochthone Rebsorte wie der Tempranillo (mehrheitlich) aber auch international erfolgreiche Rebsorten wie der Cabernet Sauvignon, der

Merlot, Petit Verdot und Sémillon sowie die aktuell en vogue Tannat Rebsorte. Den Weinausbau würde jeder Liebhaber bewundern: Er erfolgt in kegelstufenförmigen Edelstahl tanks sowie in Holzbottichen aus französischer Eiche. Alle Bewegungen der Trauben sowie des Weins erfolgen durch die Schwerkraft. Nur so können, gemäss dem Winzer, die authentischen Eigenschaften der Weine aufrechterhalten bleiben. Dies geht natürlich nicht ohne an die Brüder [Viret](#) (Côtes-du-Rhône) mit ihrer Hingabe für die Gesetze der Kosmologie zu erinnern.

Ausserhalb dieser Verkostung stellte die Bodega Buezo ihre weiteren Weine vor. Der Buezo Tempranillo zeigt sich als richtiger Spasswein ohne Anspruch. Schöne Ausgewogenheit zwischen Restzucker und Säure, ein Archetyp für durchaus gelungene easy-drinking Tempranillo-Weine. Die Liebhaber der Rebsorte werden sich da zu Hause fühlen. 16.5/20. Der Hit der Bodega heisst **Buezo Nattan**. Bewertung: 18/20.



La Vega da Adaras 2005

- Jardín de Luculo 2006 tinto, [Bodegas de la Casa de Luculo](#)  
[D.O. Navarra](#)

100% Garnacha aus einem Berggebiet. Der Ausbau erfolgt sechs Monate in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche. Ausgeprägter sortentypischer Charakter mit einem Duft nach süßen roten Früchten und Veilchen. Im Gaumen harmonischer Auftakt, saftige Frucht, deutlichem Tannin und einem schönen Säurenerv. Zweigt sich im Abgang allerdings etwas breit und mit einer leicht diffusen Struktur. Bewertung: 17/20.

Das 28 Ha grosse Familienweingut, welches ca. 150'000 Flaschen abfüllt, entstand 2004 auf den Trümmern der verrosteten Mendigorria Genossenschaft. Das Ziel von Juan Glaría Yetano, dem Önolog, besteht darin, den neuen Stil der hochqualitativen Navarra-Weine mitzugestalten.

- La Vega da Adaras 2005 Crianza tinto, [Bodegas Almansenas](#)  
[D.O. Almansa, La Mancha](#)

30% Monastrell, 70% Garnacha. Ausgesprochen dunkle Farbe, praktisch undurchsichtig. Dichte, dunkelbeerige Fruchtnoten (Brombeeren, Heidelbeeren), aber auch mineralische Anklänge erkennbar. Im Gaumen ist sehr viel Tannin spürbar, aber auch einiges an Frucht und Holz. Der Wein wirkt mächtig, wuchtig, aristokratisch und schreit geradezu nach einem grossen Steak. Für Freunde des Parker-Stils. Bewertung: 17.5/20

Die Rebstöcke des 60 Ha grossen Weinguts, welches jährlich 100'000 Flaschen erzeugt, sind etwa 30 Jahre alt und auf einem sandigen Lehmboden angepflanzt. Mit dem gleichen Boden aber als perfektes Gegenstück denkt man an Chateau Rayas. Dennoch teilen beide diese wunderbar geschmolzenen Tannine und die verführerisch frische Säure. Daniel Veiga, Mitgründer des Weinguts, ist davon überzeugt, dass die autochthonen Rebsorten (Garnacha Tintorera und Monastrell) die Grundlage zum Ausdruck des Terroirs sind. Stefan Tanzer bewertet den La Huella de Adaras, den ersten Wein des Weinguts, mit 90 Punkten.

- Egomei 2006 tinto, [Finca Egomei](#)  
[D.O. Ca. Rioja](#)

85% Tempranillo, Rest Graciano. Ausbau: 14 Monate lang im Bottich. Der Wein stammt aus einem eher warmen Gebiet der [Rioja](#). Ungewöhnlich würzige, animalische und fleischige Nase. Im Gaumen dichte, etwas mollig wirkende Frucht. Ausgeprägte Konzentration, fruchtiger Abgang mit mittlerer Länge.

Obwohl sich der Weinberg des Egomei in der Rioja befindet, ist das 30 Ha grosse Weingut, bei dem jährlich ca. 132'000 Flaschen abgefüllt werden, in der Navarra angesiedelt. Die Finca Egomei unterscheidet sich von den anderen Rioja-Weingütern im Sinne, dass ihre Weine sich von einander klar abgrenzen, und sich jünger sowie deutlich aromatischer präsentieren. Nicht zuletzt fallen die Weine der Finca Egomei durch ihre übliche grosse Ausgewogenheit auf. In diesem

Sinne kann der Egomei Alma empfohlen werden. Das Gut umfasst 30 Ha Weinberg, 70 Ha Obstgärten und Olivenpflanzungen. Beide seit September 2008 vermarkteten Weine des Weinguts wurden bereits wiederholt international ausgezeichnet, wobei die schönsten Noten im Peñin 2009 erteilt wurden: 89 und 93.

- Vinya Marques 2004 Crianza tinto, [Celler Rottllan & Marques](#) [D.O. Priorato](#)  
Ein Cuvée aus Garnacha, Carignan und Merlot. Ausgebaut in Barriques auf Stufe Crianza. In der Nase rauchige Noten nach Speck, Toast sowie nach reifen Waldbeerenfrüchten. Im Gaumen fleischig, balsamisch und etwas holzbetont. Wirkt trotz allem Extrakt sehr geschliffen.  
Mit diesem Wein beweist das Priorat, dass der Spassfaktor und der Preis auch in diesem Weingebiet keinen zwangsläufigen Zusammenhang haben. Beeindruckend bei dieser 3 Ha kleine Bodega ist das Engagement von Josep Maria Marqués Heid, die lange Tradition der klassischen Erzeugung (inkl. das handwerkliche Verfahren) mit den modernsten, ökologisch gerichteten Techniken zu verbinden. Der Faktor Qualität spielt eine derart massgebende Rolle auf dem Weingut, dass die Produktion auf 12'000 Flaschen beschränkt wird, wobei bis 24'000 Flaschen abgefüllt werden könnten. Dieser Wein gilt (mindestens bei uns) als Verneinung solcher Erzeugnisse wie z.B. des Mas Chirlin 2002 von Buil & Giné, der mit einer übertriebenen Säure überladen wurde. Unsere Bewertung des Vinya Marques 2004: 18/20.



- Habla N° 5 2006 tinto, [Bodegas Habla](#), [V.T. Extremadura](#)  
70% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon und 5% Petit Verdot. Luxusprojekt einer neuen, 200 Ha grossen, 1999 gegründeten Bodega in [Trujillo](#), Provinz Cáceres, in der Extremadura, einer Region mit extrem armen Granitböden, die bisher durch die Winzer völlig ignoriert wurde. Geld hat hier keine Rolle gespielt. Die Besitzer werden von den Weinmachern der Vega Sicilia und Roda unterstützt. Der Ausbau erfolgt 12 Monate in französische Barriquen. Wie erwartet sehr modern, mit tollen Röstaromen und konzentrierter Frucht. Sehr konzentriert auch im Gaumen. Dieser Wein will in erster Linie beeindrucken und tut es auf seine Weise sicherlich auch. Für Freunde dieses Stils. Bewertung: 17.5/20.  
Im Guide Peñin wurden die ersten Jahrgänge stets mit 93 Punkte bewertet. Die Weine des Weinguts, welches jährlich 100'000 Flaschen erzeugt, haben weltweit Kultstatus und sind auf den Karten der Haute Gastronomie Restaurant zu finden. Ein unbedingt zu verfolgendes Weingut.

Autoren: Jean François Guyard und Oliver Kaube  
April 2008  
© Die Autoren

**Dieser Text ist zur Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://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 verteilen.**

<sup>i</sup> Weitere spannende Informationen sind auf den [amerikanischen](#) und englischen „[Wines from Spain](#)“ Websites verfügbar. Spannend und ein guter Insider-Tipp ist die [Spanish Wine Cellar](#) Site. Sie beschreibt Weingüter, die einen Importeur in den USA suchen. Haben Sie Lust, die nächsten Entdeckungen der bekanntesten Weinexperten herauszufinden? Schlagen Sie die Liste nach. Im Weiteren stellt ICEX eine weitere ansprechende Website, [the spanish Pantry](#), welche die Firmen vorstellt, die kulinarische Spezialitäten nach Amerika exportieren möchten.