

Drei Titanen auf dem Podest

Eine Miniverkostung bei Mövenpick
Freitag, den 18. Januar 2013



„Januarloch!“ schreien sie alle wie am Spiess. Anscheinend hat sich die Geschäftsleitung der Sparte Mövenpick Wein aber für eine sehr pragmatische Haltung entschieden: Einerseits werden die sparsamen Kunden mit Trouvaillen und Aktionen verwöhnt (der Hécula Yecla der [Bodegas Castaño](#) ist ein Muss in allen Kellern), andererseits wird die treue Kundschaft der Punktesammler nicht vernachlässigt. Am 18. Januar 2013 (und nur an diesem Tag) war es möglich, drei gigantische Weine zu verkosten:

- **Vega Sicilia Unico Gran Reserva 1995**
- **Chateau Pape-Clément rot 2009**
- **Penfolds Grange 2007**

Wir haben diese drei Weine insgesamt drei Mal verkostet [in Bern (Jürg Kobi - jk), Zürich Enge und Zürich Jelmoli (Jean François Guyard - jfg) Anm. der Red.] und möchten nun unsere Bewertungen bekanntgeben.

Besonders interessant war einmal mehr die Rolle der Gläser. Die Niederlassung von Mövenpick, welche im Untergeschoss von Jelmoli an der Bahnhofstrasse angesiedelt ist, hat sich seit langen Jahren einen beneidenswerten Ruf im Bereich der Spirituosen erarbeitet und vermarktet einige besonders ansprechende Raritäten. Leider verfügt diese Filiale für solche unverbindliche Anlässe nicht über die Gläser, welche im Rahmen einer solchen prestigeträchtigen Verkostung nötig wären. Das Ergebnis erwies sich als fatal: Keiner der drei Weine hatte die Möglichkeit seinen wahren, beeindruckenden Charakter zur Geltung zu bringen. Bei Mövenpick Enge und in Bern konnten die drei Weine allerdings optimal bewertet werden und wir möchten uns an dieser Stelle beim Personal besonders bedanken, welches es jedes Mal ermöglicht, dass wir unter optimalen Bedingungen arbeiten können.

Penfolds Grange 2007

(jk) – Dunkles, tintiges Rot, leicht trüb mit gut erkennbarem Satz (Depot), Noten nach Pflaumenkompott und eingemachten Früchten, leicht würzige Töne nach Sandelholz und Eukalyptus. Cremiger Auftakt mit seidigen Tanninen, schwingende Süsse, schmelzender Abgang.

Ein Klassiker der „neuen Welt“, wuchtig und leicht marmeladig, noch etwas jung, kann gut einige Jahre ans Lager gelegt werden. Eine Dekantierung ist zu empfehlen. 18.5/20.

(jfg) - Grange ist und bleibt einer der prestigeträchtigen Weine weltweit. Jahr für Jahr ist dieser Wein nicht per Zufall sehr gesucht und er wird wie eine Droge gesammelt. Nicht nur dank seiner beachtlichen Lagerfähigkeit. Südaustralien und Syrah bilden ein Siegerduo genauso wie das Weingut Henschke mit seinen ebenfalls fabelhaften



Astralis, Hill of Grace oder Mount Edelstone nicht das Gegenteil beweisen wird. Insbesondere, weil der Erfolg vom Grange in den Händen eines ausserordentlichen Talents à la Messi in der Person von Peter Gago liegt.

Es verströmen tiefsinnige Aromen aus dem Grange 2007 Glas. Schwarze Johannisbeeren, sehr reife (aber nicht überreife!) Schwarzbeeren, eingekochte Blaubeeren, Edelholz, diskrete Holzvanille, ein Hauch Kirsch bilden dieses schrittweise verführerische Bouquet, welches niemanden gleichgültig lässt. Im Hintergrund lassen sich feine Gewürze und Kräuter erahnen. Man könnte noch lange daran riechen und bestimmt einzelne weitere Düfte entdecken. Das Ganze wirkt zunächst vielleicht sehr lesbar, zeigt aber auf die Dauer ein komplexes, breites und sinnliches Bild. Die subtile Assemblage von 97% Shiraz und 3% Cabernet Sauvignon oder die unterschiedliche Herkunft der Trauben liefern nicht allein den Schlüssel dieser grossartigen Nase. Der Antrunk zeigt sich sehr elegant, samtig und anregend. Im Gaumen entwickelt sich eine seltene Reintönigkeit, alles wurde haargenau hinzugefügt, es herrscht eine sinnliche Perfektion und ein Riesenpotential für lange Spassjahre. Die Frucht ist extrem delikat und brüskiert nicht, eine tolle, knackige Säure dient als Grundlage für diesen köstlichen Saft mit feinen, seidigen Tanninen, welche im Mund rollen. Die Kirschnote zeigt sich wieder, das Ganze wirkt konzentriert und strukturiert, nie aber überschwänglich oder exzessiv. Die Eleganz dominiert und wird noch Jahre lang das Tempo festlegen. Der sehr lange, würzige Abgang ist aktuell noch nicht ganz ausgewogen, die Tannine herrschen vor und wirken leicht pelzig. Bis 2020 warten. Aktuelle Bewertung: 18.5/20. Das Potential für mehr ist aber da.

Chateau Pape-Clément rot 2009

(jk) - Dunkles Granatrot, Noten von Cassis und dunklen Beeren, ein Hauch von Tabak und Schokolade, leicht exotische Noten, sehr feiner Auftakt mit guter Struktur und fein eingebundenen Tanninen, subtil und elegant, mit einem warmen, langen Abgang. Ein sehr guter, feingliedriger Wein, der schon heute gut zu trinken ist und noch lange Spass machen wird 18.5/20.

(jfg) - Mit dem Chateau Pape-Clément beweist uns Bernard Magrez auf eklatante Art, dass er durchaus in der Lage ist, grossartige Weine zu produzieren. Pape-Clément ist in diesem Sinne eindeutig der Fahnenträger des tüchtigen, gelegentlich kontroversen Geschäftsmanns. Wir gönnen ihm umso mehr diesen anhaltenden Erfolg: dieses Chateau ist eine der unverzichtbaren Adressen des Bordelais. Zwar werden immer wieder gewisse Weinliebhaber jammern, dass die Preise in den letzten Jahren etwas hochgetrieben wurden, dieses preisliche Verhalten ist aber keine exklusive Besonderheit dieses Weinguts. Schliesslich folgte sogar Anthony Barton dieser preislichen Bewegung (auch wenn ein Léoville-Barton 2009 oder 2010 immer noch durchaus erschwinglich geblieben sind).

Der rote Pape-Clément 2009 spielt in einer anderen Kategorie als der Grange 2007. Wo sich der Letztere in erster Linie in Klasse und Eleganz zeigt (und es mit grossem Erfolg schafft), drückt sich der Pape-Clément 2009 in der Sprache eines grandiosen Jahrgangs und eines gewaltsamen Weines aus. Es geht hier nicht um Akupunktur oder um Flickwerk, die Hauptsache ist und bleibt die Kraft, die Subtilität im brachialen Bombast, die Perfektion in der Holzbehandlung, das Raffinement und der Tiefsinn der druckvollen Aromen. Nein, der Pape 2009 ist kein Zirkusmonster und verdient definitiv keinen Platz im Kabinett der Bizarrerie. Nein, der Pape-Clément 2009 erinnert wohl eher an Mons Meg, die berühmte Kanone bzw. das Riesgeschütz des Schlosses Edinburgh. Die umwerfende Assemblage 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot und 5% Cabernet Franc offenbart sich mit einem dunklen Bouquet nach prägnantem, aber auch extrem finessenreichem Edelholz mit einem besonders subtilen und ausgefeilten Toasting. Wir sind nicht im 2010, der Alkoholgehalt erreicht 13.5% und wirkt perfekt eingebunden. Er verleiht dem Wein und insbesondere der Nase sogar eine zusätzliche Komplexität. Verbrannte Erde, allerlei Beeren (Schwarzbeeren, Waldbeeren,...), Kohlennoten sowie etwas Fruchtgelee ergänzen das aromatische Bild. Sehr dunkel, sehr harmonisch und kompakt. Im Gaumen begegnen wir einem Schwergewicht im brutalen, aber auch feinziselierten Stil. Hier ist kein Mike Tyson, sondern wohl eher ein Mohamed Ali am Werk. Das Ganze wirkt frisch, aber verschlossen, druckvoll, aber auch stilvoll, dicht und vollmundig und wird schliesslich durch eine besonders kräftige Säure gerettet



(es ist kein gemachter Wein!!). Der sehr lange Abgang zeigt sich würzig, dicht, tief und breit. Beeindruckend. 19/20

Vega Sicilia Unico Gran Reserva 1995

(jk) - Dunkles Granatrot mit einer erdigen Note, Ledersattel in der Nase, im Gaumen ein erfrischender, leicht mineralischer Auftakt mit viel roten Fruchtnoten, Beeren (Erdbeeren ?), eine erstaunliche Leichtigkeit gegenüber dem Grange, feine, elegante Tanninstruktur, langer, nachhaltiger Abgang, ein Wein der Spass macht und bei dem Lust zum Trinken aufkommt. 1995 – ein grosser Jahrgang im Ribera del Duero. Für mich klar der beste Wein an dieser Verkostung. In der Magnumflasche, ideal für eine weitere Lagerung, ein Wein zum Geniessen bei grossen Festen und aussergewöhnlichen Anlässen. 20/20.

(jfg) - Vega Sicilia, die Ausnahme im Königreich der kräftigen, oft überschwänglichen Weinbomben. Während ein Pintia die Muskeln sprechen lässt, offenbart sich ein Unico immer als extrem subtil und delikates, sehr Bordeaux-like und einfach klassisch. In einem grossartigen, kühlen Jahrgang wie 1995 (das Paar 2004/2005 ist durchaus vergleichbar mit 1994/1995) zeigen die Reben, was sie effektiv im Bauch haben. Da bringt Schminken (Weinkellerarbeit) nichts. Die Reben vom Unico gehören eindeutig den zu schönsten der iberischen Halbinsel.

Der Unico 1995 zeigt zuerst eine undurchdringliche Farbe und bietet eine phänomenale, aromatische Komplexität. Teer, Kohle, sehr reife Schwarzbeeren (an der Grenze zur Überreife), Likör, eine leichte, subtile Süsse gestalten das aromatische Profil dieser kräftigen, dichten, konzentrierten und jugendlichen Nase. Unbedingt warten, oder besser, bereits jetzt eine Flasche öffnen und die Entwicklung des Weins in den nächsten 40 Jahren beobachten. Diese Nase zeigt eine ausserordentliche Geradlinigkeit und Straffheit. Absolut beeindruckend. Die Perfektion schlechthin. Unendliche Würzigkeit im druckvollen, breiten, generösen Gaumen, der Stoff ist extrem dicht und homogen, die Tannine zeigen sich wuchtig und erinnern an Kristalle, sie sind rein und äusserst ausgefeilt. Der unendliche Abgang spielt in einem seidigen Register und bietet Heidelbeeren und Blaubeeren. Ein Monument. 19.5/20.

Autor: Jean François Guyard & Jürg Kobi
26. Januar 2013

Lektorat & Fotos: Jürg Kobi

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf 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.

