

Vier grosse Weine...

Drei mit sehr hohen Bewertungen

Am 19. November 2011 bot Mövenpick die Möglichkeit an, vier Weine zu verkosten, wobei wir drei davon in der Auswahl der besten Erzeugnisse einordnen, welche wir dieses Jahr verkostet haben.

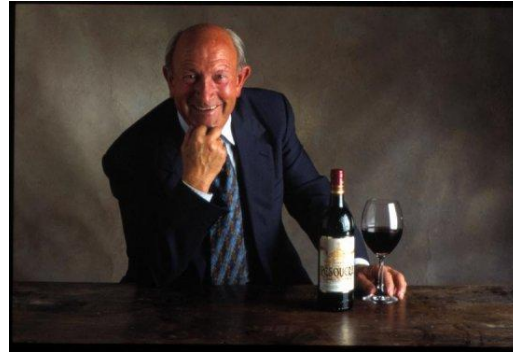


Nicht alle Filialen verfügten leider über geeignete Gläser [bei Mövenpick Jelmoli rochen die ersten Gläser nach Abwaschmittel und im Allgemeinen waren sie für Weine dieses Kalibers eindeutig zu klein, Anm. der Red.], jedoch gaben sich andere Niederlassungen (Mövenpick Enge) die gewünschte Mühe, um die Kundschaft zufriedenzustellen. Der aufmerksame Weinliebhaber wird bemerkt haben, dass die CHF 30.-, welche für 1 dl. Grange verlangt wurden, eigentlich ein Geschenk an die treue Kundschaft waren. In der Tat beträgt der Preis einer einzelnen Flasche immerhin CHF 425.-

Tenuta dell'Ornellaia, Ornellaia 2008, Toskana

Wir lieben Ornellaia trotz seiner, für einen Wein dieses Niveaus, relativ beschränkten Lagerfähigkeit. Dies wird uns nicht von unserer Meinung abweichen lassen. Denn ein Wein wird schliesslich zum besten Zeitpunkt seiner Trinkreife genossen. Wozu 15 Jahre lang warten, wenn bereits nach acht bis zehn Jahren der Höhepunkt erreicht ist? Im Newsletter vom Juni 2010 haben wir die Jahrgänge 2006 (19/20) und 2007 (18/20) dokumentiert und auch die Arbeit von [Frescobaldi](#) gelobt, welcher seit 2005 alleiniger Eigentümer der [Tenuta dell'Ornellaia](#) ist. Der Jahrgang 2008 darf als Brocken bzw. als Meilenstein in der Geschichte des Weinguts wahrgenommen werden. Auf der Website des Weinguts nimmt der Weinliebhaber folgendes zur Kenntnis: „Am 19. Mai 2011 fand die offizielle Präsentation des nunmehr schon im dritten Jahr laufenden Kunstprojekts Vendemmia d'Artista statt. Diesmal mit dem 2008er Ornellaia, dessen Motto Die Energie ('L'Energia') lautet, künstlerisch umgesetzt von Rebecca Horn. Hierfür hat die deutsche Künstlerin eine Installation kreiert, die im Barrique-Keller des Guts ausgestellt ist, sowie eine stark limitierte Serie von Doppelmagnum-Flaschen (3 Liter), Imperialflaschen (6 Liter) und eine einzige Salmanazar (9 Liter). Alle Flaschen sind Einzelstücke und von der Künstlerin handsigniert. Einige davon gingen an die Auktion in der Neuen Nationalgalerie in Berlin unter der Leitung von Christiane Gräfin zu Rantzau, Chairman von Christie's Deutschland. Genauso ist es. Bereits im Bouquet beeindruckt dieser Wein durch seine tadellose Konzentration und seine tiefsinnige Gestalt. Es ist, als ob man buchstäblich ins Glas tauchen könnte, um ungeahnte Meeresgründe zu entdecken. Die Assemblage aus 54% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16% Cabernet Franc und 3% Petit Verdot hat von den besonders günstigen Wetterbedingungen voll profitiert. Die dichte Nase, welches wunderschön nach Schwarzbeeren, Johannisbeerenlikör, Teer, Zedernholz, krautig (Garrigue-Affinitäten) vielleicht sogar Tabak riecht, wirkt fast streng, wird aber mühelos die Eingefleischten verführen. Liebe auf den ersten Blick ist das. Der Antrunk bestätigt diesen Eindruck, er ist dicht und ultra-konzentriert, frisch und ausladend. Der Gaumen offenbart eine gigantische Bühne, auf welcher sich enorm viel abwickelt. Da wirkt die Szene brachial und zugleich finessenreich, da mit runden, delikaten Tanninen und einem unwahrscheinlichen Extrakt ausgestattet und nicht zuletzt üppig, fruchtig, aber auch extrem reif (und, an der Grenze einer unkontrollierten Überreife!) und irgendwie balsamisch (ich möchte gewisse Parallelen mit der Gelatina Extra all'Aceto Balsamico di Modena der Acetaia Vetus erkennen, welche anfangs Oktober 2011 im Rahmen der Gourmesse gekostet werden konnte). Last but not least dauert der Abgang unendlich. 19.5/20. Ich möchte glauben, dass Robert Parker seine Bewertung (96+/100) nach oben korrigieren wird. James Suckling hat den Ornellaia 2008 mit 97/100 bewertet.





©Bodegas [Tinto Pesquera](#) Alejandro Fernandez

Bodegas Tinto Pesquera, Pesquera Gran Reserva Janus 2003, Ribera del Duero

Kann der Janus, der Kultwein der Bodega von [Alejandro Fernández](#) überzeugen, ohne dass der Winzer vorgestellt wird? Wir glauben es nicht. Alejandro Fernández wartete nicht auf den Tod des Diktators General Franco (am 20. November 1975). 1972, dann 1974 (als er 42 Jahre alt wurde) gründete er offiziell seine Bodega in [Pesquera](#), ein bis zu diesem Zeitpunkt unbekanntes Dorf am Ufer des Duero. Dies, obwohl der spanische Staatsmann ganz klare und extrem einseitige Vorstellungen des spanischen Weinbaus hatte [die Landwirtschaft war genauso effizient wie bei den Kolchosen organisiert... Wein durfte ausschliesslich in gewissen Regionen erzeugt werden usw., Anm. der Red.] Für die Geschichteliebhaber wurde die Bodega eigentlich bereits schon im XVI. Jahrhundert gegründet. 1972 kaufte er zusammen mit seiner Frau Esperanza diese Bodega, welche über ein eigenes Lager- und Presshaus verfügte. Die Weinberge liegen in einer Höhe zwischen 500 und 800 M.ü.M. Bereits als Kind habe Alejandro Fernandez davon geträumt, später sein eigenes Weingut zu leiten. Mit 13 musste er allein seinen eigenen Weg im Leben vorzeichnen, lernte dann die Kunstschlerei, verkaufte anschliessend Landmaschinen, welche er auch selber herstellte. .. 1975 war der erste Jahrgang des Pesquera. 1982, als das ursprünglich erworbene Lager- und Presshaus zum letzten Mal verwendet wurde, erhielt dieser Wein einen enormen Erfolg. 1982 begann Alejandro Fernandez, die Gärung ausschliesslich mit entrappten Trauben durchzuführen, welche während 12 bis 20 Tagen bei einer Temperatur von ca. 28°C in modernen Stahltanks vergoren wurden. Diese Technik wird heute immer noch angewandt. Anschliessend wird der junge Wein in Eichenfässern ausgebaut. Diese Fässer, Barricas in Spanisch, sind eine ausgeklügelte Kombination aus

französischem, spanischem und amerikanischem Eichenholz, die von den besten Küfern Spaniens hergestellt werden. Der reinsortige Tempranillo wird im ersten Jahr sechsmal, im zweiten Jahr viermal in andere Fässer umgezogen. 1982 erteilte Robert Parker dem Pesquera nicht weniger als 98/100 und bezeichnete ihn als „Der Pétrus aus Spanien“. Nicht zuletzt deshalb wurde das Anbaugebiet der Ribera del Duero 1982 zur D.O. erkoren. Zu diesem Zeitpunkt umfasste sie allerdings nur drei Weingüter: Pesquera, die 1927 gegründeten Bodegas [Protos](#) und, selbstverständlich, Vega Sicilia [siehe letzten Newsletter für einen angemessenen Bericht, Anm. der Red.]. Das Weingut von Alejandro Fernandez erstreckt sich heute auf 70ha über das ganze Gebiet Ribera del Duero verteilt, die produzierten Weine sind der Tinto Pesquera (der Holzausbau dauert mindestens 18 Monate lang), der Reserva und der Gran Reserva (beide 24 Monate) sowie der Gran Reserva Janus (24 bis 48 Monate). Der bekannte Condado de Haza, der Dehesa la Granja (In Zamora, neben dem Toro-Gebiet) sowie El Vinculo (In Ciudad Real, la Mancha) gehören ebenfalls Alejandro Fernandez. 35 Jahre nach dem ersten Pesquera Jahrgang bleibt Alejandro Fernandez (trotz der „Modernisten“ und der jungen Bewegungen, wie z.B. vor ca. 15 Jahren im Priorat) eine emblematische und unbestrittene Figur des spanischen Weinbaus. Es ist also umso erfreulicher, dass der Pesquera preislich nie absurde, stratosphärische Höhen erreicht hat. Sogar der Janus bleibt im Vergleich zu zahlreichen gleichwertigen Erzeugnissen durchaus erschwinglich. Janus wird ausschliesslich in den ausserordentlichen Jahrgängen produziert: 1982, 1986, 1990, 1991, 1994, 1995, 1996, 2003 und 2004 gehören dazu.



Im aktuellen Stadium wirkt der Pesquera Janus 2003 verschlossen, wobei die Nase sofort erstaunt. Während unzählige Weinberge europaweit unter den strengen Wetterbedingungen des Jahres und insbesondere der glühenden Sonne gelitten haben, kommen keine empyreumatischen Noten zum Vordergrund. Stattdessen wirkt das Bouquet sehr komplex, vielschichtig und elegant. Die spürbaren Aromen von Wildbeeren, Kaffee und durch das Holz verliehene Würze lassen den Geniesser nicht gleichgültig. Sogar florale Noten runden das Bouquet ab. Dieser Wein besitzt eindeutig die Fähigkeit, die anspruchsvollsten Weinliebhaber zu verführen, obwohl er selbstverständlich nicht so extravagant

wie der Ornellaia 2008 ausfällt. Der reinsortige Tempranillo, welcher 15 Monate lang in amerikanischem Eichenholz ausreift, bietet 14% perfekt eingebundenen Alkohol, welcher auch nicht im Gaumen brennt oder sonst wie störend auffällt. Die Struktur zeigt sich seidig, aber zugleich auch mit einem hohen Abstrakt, frisch und dicht, vollmundig und finesenreich. Genauso wie beim Ornellaia herrscht eine Dramaturgie, welche ausschliesslich in den genialsten Weinen der Welt zu erkennen ist. Stephen Tanzer hat diesen Wein mit 94/100 bewertet. Wir erteilen ihm 19/20, schliessen eine bessere Note allerdings nicht aus, sobald sich der Janus 2003 in der Genussphase befinden wird.

Caymus Vineyards, Cabernet Sauvignon 2009, Napa Valley

Der kleine Bruder des Kultweins Caymus Cabernet Sauvignon Special Selection. In diesem grossartigen Jahrgang für Weine, welche aus Trauben bestehen, die vor den Regengüssen Mitte Oktober geerntet wurden. Nichtsdestotrotz bestätigt der [Caymus CS 2009](#) das Hörensagen über den Jahrgang 2009: Die Frucht wirkt vordergründig, das Jahr ist für die Pinot Noir oder Chardonnay Weine bestimmt deutlich besser gewesen als für die typischen Rebsorten von Bordeaux. Im Bouquet offenbart der Caymus CS 2009 grossartige Aromen mit Schwarzeeren und Kirschen, Schokoladenkuchen und Würze (Eukalyptus war es aber nicht), Pflaumen, Karamell, Kaffee und Unterwald. Diese Nase verführt und wirkt ausladend. Man könnte sich eine Zeit lang damit befassen, obwohl sie den Vergleich mit dem Ornellaia oder dem Grange nicht mithalten kann. Die Holzvanille ist perfekt

eingebunden und wirkt nicht exzessiv. Der Antrunk öffnet gewisse Fragen. Der zeigt sich so delikate und dicht, dass sich der unerfahrene Liebhaber fragen wird, ob es sich um ein Wein à la française handelt, oder ob er in der Regel deutlich opulenter ist. Im Gaumen wirkt er definitiv nicht so gnadenlos und straff wie der Dominus 2007, dennoch auch nicht so kalifornisch und fleischig wie der [Insignia 2008](#) von Joseph Phelps, welchen wir bereits anderweitig bewertet haben. Stattdessen bietet er eine schöne, vollmundige Eleganz sowie einen unmittelbaren Zugang. Das Ganze bereitet sehr viel Spass auf einem unkomplizierten Niveau. Im Abgang fallen die dichten Tannine auf, welche allerdings nie stören. Ein sehr gut vinifizierter Wein. Hätte aber jemand etwas Anderes von diesem Weigut erwartet? 18/20.



Penfolds, Grange 2006, South Australia

Nie zuvor habe ich einen [Grange](#) auf einem solchen Niveau bewertet. Den 1997 und den 1990, welche am 1. November 2011 im Rahmen einer Verkostung in Basel genossen werden konnten, bewertete ich 19/20 resp. 18.5/20. Den besten Jahrgängen, welche ich bisher verkosten durfte (so etwa wie 2004, 2001 und 1998), wurden in der Regel 18 bis 18.5/20 erteilt. Sogar eine umfangreiche Vertikalverkostung unter der Leitung von Peter Gago (als Vinifera-Mundi noch nicht existierte) brachte mich nicht zur erhofften Begeisterung. Aber dieser Grange 2006 besitzt eine absolut verblüffende Rasse, ein multidimensionales Format, ja sogar, musikalisch betrachtet, eine kontrapunktische Melodie. Im Rahmen der Einführung des Jahrgangs 2006 anfangs Mai 2011 behauptete Tom Portet, der Botschafter von Penfolds, dass die 1976er, 1986er und 1996er das perfekte Vorleben vom 2006er seien. [James Halliday](#) zeigte eine ungebremste Begeisterung, als er den Wein verkostete, und erteilte ihm 98/100. Wir verstehen ihn und schämen uns dementsprechend nicht, dass wir zwei Gläser (zweimal 1dl!) bei Mövenpick verkosteten. Auch, wenn der Wein eigentlich eine zusätzliche Komplexität im Glas von René Gabriel bewies...

Schliesslich sollten sich auch die Weinliebhaber, welche ihre liebe Mühe mit reinsortigen Syrah-

Weinen haben, mit diesem Wein identifizieren können, denn der [Grange 2006](#) enthält 2% Cabernet Sauvignon.

Tiefe, undurchdringliche Farbe. Explosives, marmeladiges Bouquet mit enorm viel Schwarzbeeren, Teer, Bitterschokolade (als ob man gleichzeitig ein Stückchen Rio Caribe und eines Barrique von Domori geniessen würde), Anissternechen, etwas Eukalyptus, Pruneaux d'Agen, Tinte,... Black is black! Unwahrscheinliche Komplexität und zugleich extrem ausladend. Am liebsten möchte man die Entwicklung im Glas akribisch beschreiben, wobei der Gaumen auf dem gleichen unerreichbaren Niveau bleibt. Es entsteht das Gefühl eines unsterblichen Weins. Die Tannine lassen den Mund mit der Kraft eines Panzers vibrieren, die Säure trägt die Frucht und erinnert an gewisse romanisch-normannische Werke wie der Mont Saint-Michel. Die Symmetrie der Komponenten ist unerbittlich, gigantisch, vollkommen. Die Elemente, welche die Rolle einer Öffnung auf das Unbekannte spielen, bieten zugleich eine sinnliche Hoffnung und verhindern es, dass der gesamte Bau monolithisch wirkt. Eine köstliche Likörnote bringt uns zu unserer „Condition humaine“ zurück. Das Märchen kommt zu einem unendlichen Abgang. Die Würze bringt eine Art Frische, welche sich bis zur Retronasale entfaltet. 19.5/20.

Autor: Jean François Guyard
Lektorat: Urs Senn
23. November 2011

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 senden.