

Weine der D.O. La Mancha

Eine Auswahl



Don Quijote spricht spanisch. Doch, ich habe ihn getroffen, er ist Winzer.
In La Mancha...

Ob er guten Weisswein macht, diese Frage überlässt er lieber Sancho Panza. Dafür macht er durchaus süffige Rotweine. Wir haben einige verkostet...

„In der weiten Hochebene der „La Mancha“, südlich von Madrid, findet das nächste spanische Weinwunder statt“ schrieben Alicia Mettler und Thomas Vaterlaus aus dem gleichnamigen Pressebüro in der Einladung zur Präsentation einiger, streng ausgewählter Erzeugnisse aus dem bekannten, grössten spanischen Anbaugebiet. Dieses, dessen Höhe zwischen 500 und 700m.ü.M. liegt, ist ausserdem das grösste zusammenhängende weltweit. La Mancha, dessen Hauptmärkte Deutschland und



©D.O. La Mancha

Frankreich sind, erobert seit 2011 schrittweise die chinesischen und amerikanischen Märkte als Resultat von geeigneten Kampagnen. Insgesamt wurden 193'436 Hl Wein Ende 2013 exportiert, wobei Deutschland $\frac{3}{4}$ dieser Menge abnimmt.

In der erwähnten Einladung stand „Hätte schon Don Quijote, die legendäre Roman-Figur aus der „La Mancha“, solche Weine geniessen können, wäre er vielleicht nicht als „traurige Gestalt“ in die Geschichte eingegangen...“ Denn zahlreiche Kellereien zeigen exemplarisch, welche Wein-Stilistik heute die grosse Stärke der La Mancha-Winzer ist. Es sind die fruchtbetonten Alltagsweine mit südlichem Charme und perfekt dosierter Frische. Vor allem aber überzeugen viele Gewächse mit ihrer vorzüglichen Relationen zwischen Preis und Qualität.

Die Selektion der Weine für diese Veranstaltung wurde auf höchster Ebene getroffen. Zwei nationale Jurys mit jeweils fünf Mitgliedern, darunter Wissenschaftler, Önologen und Sommeliers haben in La Mancha aus 180 Weinen die besten prämiert und ausgewählt. Die Weine, die wir Ihnen am 20. Mai in Zürich vorstellen, sind wiederum die 37, die am besten bewertet wurden.“



©D.O. La Mancha

Wir haben alle Erzeugnisse verkostet und möchte Ihnen nun unsere besten Bewertungen nicht vorenthalten.

Die Weissweine

Cooperativa Santa Catalina, Los Galanes Airén 2014

Über 50jährige Rebstöcke. Reintöniger Airén. Konzentrierte, doch zurückhaltende Nase .Unbedingt warten oder lange das Glas schwenken, sonst kommuniziert dieser Wein nicht. Was auch darauf hindeutet, dass er problemlos noch zwei bis drei Jahre gelagert werden dürfte. Erst später lassen sich Noten von Efeu erkennen. Guter, vollmundiger, geschmackvoller und sauberer Gaumen. Dafür wissen die delikaten Aromen rosaroter Grapefruit zu überzeugen. Etwas Fett ist auch vorhanden. Ein seriös vinifizierter Wein, der zu einer Quiche Lorraine oder zu einem Pilzrisotto Freude bereiten wird. **16.5/20**.

Dieser Wein ist weder in der Schweiz noch in Deutschland erhältlich.

Bodegas El Progreso (Sociedad Cooperativa), Ojos del Guadiana Airén 2014

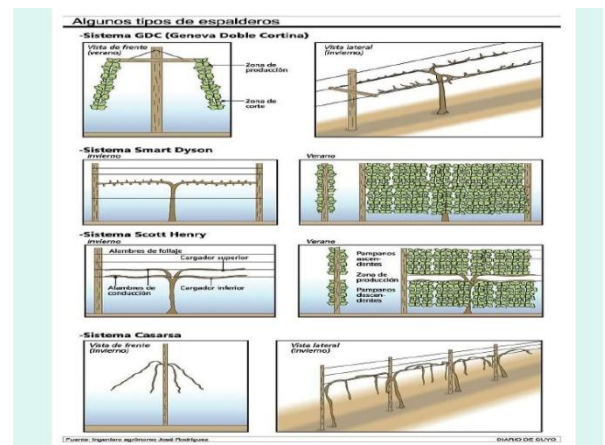
Mittlere Komplexität im frischen, fruchtigen und ausgewogenen Bouquet. Airén Weine sind definitiv keine Exhibitionisten, was schliesslich auch ein sehr guter Punkt ist. Spritziger Antrunk, wobei dieser Eindruck schnell schwindet. Zitrusfrucht, florale Komponenten, Golden Delicious, sind von der Nase bis zum Abgang fein spürbar. Ein seriöser, subtiler Wein, wobei es aktuell an Pepp fehlt. Nicht unterschätzen, bestimmt super im Spätfrühling auf der Terrasse. **16+/20**.

Dieser Wein ist weder in der Schweiz noch in Deutschland erhältlich.

Die Temperaturschwankungen des 186‘942ha grossen Anbaubereiches zwischen dem Winter und dem Sommer beeindrucken. Im Winter kann die Temperatur bis auf -20, ja sogar -25 ° sinken und im Sommer 42° erreichen. Insgesamt strahlt die Sonne über 200 Tage, was 3‘000 Sonnenstunden entspricht, im Jahr bei ca. 400mm Niederschlag. Die Anzahl Produzenten des Anbaubereichs umfasst etwa 20‘000 Weinbauern für 280 registrierte Bodegas (Selbstkelterer und Genossenschaften). Die Weingüter fokussieren sich nicht nur auf traditionelle Rebsorten wie eben Airén, Verdejo, ja sogar Macabeo (Viura im Rioja-Gebiet), sondern kultivieren auch internationale Sorten wie Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc und Gewürztraminer. 32% der Weissweine bestehen aus Airén. Wir nehmen zur Kenntnis, dass eine vielversprechende Rebsorte wie Godello nicht angebaut wird. Assemblage-Weine zwischen Macabeo, Verdejo und Chardonnay, wie die Bodegas Vidal del Saz einen produziert, sind zwar das Experiment wert, uns doch irgendwann anstrengend vorgekommen. 15/20.

Die Rotweine

Obwohl La Mancha gemäss der empfehlenswerten Website Wines from Spain Ende 2013 672‘739 hl Wein produziert hat, darunter 2/3 Weisswein, 1/3 Rotwein, sehen wir ganz klar das Potential bei der zweiten Kategorie und bleiben davon überzeugt, dass einerseits strengere Ertragskontrollen und andererseits die Anzahl der Rebstöcke per Hektar eine entscheidende Qualitätsverbesserung bringen könnte. In der Tat sind die aktuell erlaubten Erträge 74hl/ha für die Rebstöcke im Gobeletschnitt und 96.2hl/ha für diejenigen in Spalier- bzw. Kordonerziehung, in Spanisch „Espalderos“. Eine Frage der Académie du Vin für die WSET-3-Prüfung heisst sogar: „Welche Erziehungsform ist in La Mancha weit verbreitet?“ (Antwort: Die niedrige Buscherziehung – Goblet).



©Sabero de Vinos

Was die Stockdichte anbelangt, wird diese zunächst nicht durch die Aufsichtsbehörde festgelegt. Doch gibt diese auf ihrer Website bekannt, dass die Dichte für Rebstöcke im Gobeletschnitt zwischen 1‘000 und 1‘600 Reben per Hektar gegen 1‘275 bis 3‘333 Reben in Spaliererziehung sei. Äusserst kleine Zahlen im Vergleich zu Anbaubereichen wie Bordeaux oder der Toskana.

Die kultivierten, roten Rebsorten sind Tempranillo, auch Cencibel genannt, Pinot Noir, Garnacha Tinto, Graciano,... Tempranillo ist selbstverständlich die am breitesten vertretene Rebsorte, da sie zunächst einen hervorragenden internationalen Ruf genießt, dann über unbestrittene, organoleptische Merkmale verfügt, welche nicht zuletzt dem Archetyp der stolzen, spanischen Rebsorte entspricht.

Wir haben insgesamt etwa 20 Rotweine verkostet und ein Schlagwort kommt einem immer in den Sinn, wenn er sich mit diesen Erzeugnissen befasst: Süffig. Gerade in diesem Sinn und, um auf die Einladung von Alicia Mettler und Thomas Vaterlaus zurückzukommen, können wir uns sehr wohl vorstellen, dass Don Quijote nicht als traurige Gestalt in die Geschichte eingegangen wäre, wenn er tatsächlich solche Weine hätte verkosten können. Ohne überwältigend zu sein, ohne stets die anspruchsvollsten Erwartungen der eingefleischten Weinliebhaber erfüllen zu können, profilierten sich die ausgewählten Rotweine der Veranstaltung und des anschließenden Pressediners als angenehm, bekömmlich und schliesslich sättigend. Sie sind somit in der gleichen Kategorie wie die klassischen Appellationen des Beaujolais, also Brouilly, Fleurie, usw., ohne jedoch die Qualität der besten Juliéñas und Moulin à Vent zu erreichen, oder wie viele Barbera-Weine aus dem Piemont einzustufen: Unkompliziert, genussvoll, oft sehr gut gemacht.

In einem Wort easy-drinking Weine im positiven Sinn. Was wiederum kein Vorwurf ist, da sich kein anständiger und vernünftiger Konsument leisten kann, jeden Tag einen Grand Cru aus dem Bordelais, einen kolossalen Barolo oder einen Kultwein aus Kalifornien zu entkorken. Die Erzeugnisse, welche wir verkostet haben, erweisen sich ausserdem für die Standard-Gastronomie als durchaus geeignet. Das heisst, sie neigen stark dazu, wie es auch den französischen Weinen vorgeworfen werden darf, speise-spezifisch zu sein. Als Fish&Chips am Abend zu drei Tempranillo serviert wurden, entstand eine bedauerliche, ungleiche Paarung. Was uns unsere spanischen Tischnachbarn auch bestätigten. Tempranillo aus der Mancha hat eines gezeigt: So köstlich sie auch ausgebaut werden mag, so fruchtig mag sie jung sein, aber es stimmt nicht jede Kombination. Somit verzichteten wir auf eine Bewertung der Weine, welche im Rahmen des Pressediners ausgeschenkt wurden.

Fünf Weine der Veranstaltung

Im Rahmen der Veranstaltung wurden sieben Rotweine ausgeschenkt, welche grundsätzlich viel Spass bereiteten.

Virgen de las Viñas, Tomillar Tempranillo 2014

Köstlich in seiner Komplexität, blaue Blumen (Veilchen) und rote Früchte verweben sich ineinander. Gute Intensität. Ausgewogener, frischer Gaumen mit einer feinen, delikaten Struktur. Die Tannine sind feingliedrig, aber auch druckvoll, die Säure wirkt sehr gut eingebunden, das Ganze zeigt sich richtig knackig und mit einem guten Abgang mit präsenten Gerbstoffen. **16.75/20**.

Dieser Wein ist weder in der Schweiz noch in Deutschland erhältlich.

Bodegas Romero de Ávila Salcedo, Portento Tempranillo 2013

Biologisch geführtes Weingut. Vielschichtige, potente und duftige Nase, welche dazu neigt zu verführen, ohne jedoch zu diesen billigen Blendern zu gehören, die man von uninspirierten Winzern immer wieder antrifft. Also nicht nur die Bestätigung der schönen, dichten, kirschroten Farbe, sondern auch ein Vorzeichen, dass die Bodegas von La Mancha durchaus seriöse Weine produzieren können. Die Nase bietet einen Korb ausgereifter roten Beeren, insbesondere Himbeeren, sowie etwas blaue Früchte und Blumen, aber auch Schwarzkirschen und Zwetschgen. Das Ganze wirkt sehr gepflegt und raffiniert. Charaktervoller Ausdruck im erdigen, geschmackvollen und nicht zuletzt sehr harmonischen Gaumen. Seriöse und wiederum gepflegte



Die Weintypen der D.O. La Mancha ©D.O. La Mancha



Struktur mit einem mineralischen Hintergrund. Edle Tannine im Überschuss und leicht würzig. Guter, anhaltender Abgang. **17/20**.

Dieser Wein ist weder in der Schweiz noch in Deutschland erhältlich.



©Bodegas Romero de Ávila Salcedo

Bodegas Naranjo, Viña Cuerva Crianza 2012

Erste Reifeanzeichen im Bouquet, wobei sich diese im Abgang nicht bestätigen. Dieser Wein riecht ganz schön nach verwobenen, leicht kompottierten, roten Beeren, darunter wieder Himbeeren, mit schwarzen Früchten und einem Hauch Nougat. Mittlere Komplexität, der Wein probiert nicht, in diesem Register zu spielen. Das Holz ist sehr gut eingebunden, die 18 Monate Lagerung, welche dem sechs Monate langen Ausbau in französischer Eiche gefolgt sind, erweisen sich nicht nur aufgrund der Crianza-Vorschriften als optimal gemeistert. Geschmackvoller, weicher Gaumen mit spannendem Zusammenspiel zwischen der Frucht und Holzakzenten wie Eukalyptus und Vanille. Rundum sauber ausgebaut. Guter, strukturierter Abgang. Ruhen lassen und erst in ein paar Jahren anfangen. **16.75+/20**.

Dieser Wein ist weder in der Schweiz noch in Deutschland erhältlich.



Bodegas Ayuso, Estola Reserva 2010

Wenn sich der Estola Gran Reserva 2004 aus der gleichen Bodegas als überreif erwies, prägte der Estola Reserva 2010 die Verkostung durch seinen grossen Stil ein.

75% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon. 36 Monate langer Ausbau in amerikanischer Eiche.

Expressive und komplexe Nase mit viel roter und dunkler, ausgereifter Frucht, aber auch etwas balsamische Noten sowie Braten und einzelne Röstaromen. Zeigt Tiefe und Charakter. Nach anständigem Schwenken des Glases entwickeln sich weitere Düfte wie schwarze Kirschen, Süssholz, Gewürz, ja sogar etwas grillierte Paprika und Melanzane al Forno,... Guter, ausgewogener und samtiger Gaumen. Faszinierendes Zusammenspiel zwischen den Noten des Fruchtfleisches und (nicht störenden,) bitteren Elementen. Guter Abgang, man möchte sich schliesslich ein zweites Glas einschenken. **17.25/20**.

Dieser Wein ist in Deutschland für €6.30 bei Wein & Feinkost El Puente erhältlich. Der Jahrgang 2008 ist bei Flaschenpost erhältlich und kostet €12.90



Bodega Manuel Manzaneque Suarez, iEa! 2013

Neal Martin bewertet den Jahrgang 2011 dieses Wein mit folgenden Worten „Sweet and generous in the entry and nicely focused finish“ und erteilt ihm 87/100, was 16.75/20 bei Vinifera-Mundi entspricht.

Die Rebstöcke sind zwischen 40 und 70 Jahre alt und über verschiedene Lagen und Gemeinden der D.O. La Mancha verstreut. Darunter geniessen einzelne einen hervorragenden Ruf. Die Bodega wird möglichst naturnah, ja sogar ökologisch geführt, was dazu führt, dass die Erträge um die 15hl/ha betragen. So fällt es auch bei der Verkostung sofort auf: Es handelte sich da um den konzentriertesten Wein bei einer nicht zu unterschätzenden Frische. Im Gespräch mit Paloma Manzaneque Suarez merkt man, dass sich die junge Ehefrau des Winzers über die Kommentare des Weinliebhabers, selbstverständlich auch über die der Presse sehr freut. Das Weingut wurde erst vor vier Jahren gegründet, nachdem Manuel Manzaneque Suarez Önologie an der prestigeträchtigen Universität von Montpellier studiert und anschliessend bei verschiedenen, renommierten Weingütern in Frankreich und Spanien gearbeitet hat. Im Auftrag von Michel Rolland hat er sogar die Ernte des Jahrgangs 2001 auf dem Château Le Bon Pasteur geleitet. Beim Flying Winemaker hat er sich ausserdem ein Fundament seines Wissens angeeignet: Das selektionierte Traubengut muss stets gesund, reif und ausgewogen sein. Erst so werden die Voraussetzungen zur Erzeugung grosser Weine erfüllt.



© [Bodega Manuel Manzaneque Suarez](#)

Der iEa! 2013 bietet zunächst eine komplexe, intensive und frische Nase mit reifen, dunklen und roten Beeren, die Harmonie überzeugt sofort, dieses Erzeugnis wirkt besonders hedonistisch. Kleine Likörnoten und ein Hauch Schokolade ergänzen das Aromabild elegant. Im saftigen, vollmundigen und samtigen Gaumen bestätigt sich das Ganze, die Frucht ist reintonig, eine gute Säure dürfte eine zehnjährige Lagerfähigkeit problemlos ermöglichen. Die Tannine sind dicht und feingliedrig, das Holz perfekt eingebunden. 17.25/20. Dieser Wein ist weder in der Schweiz noch in Deutschland erhältlich.

Der iEa! 2013 bietet zunächst eine komplexe, intensive und frische Nase mit reifen, dunklen und roten Beeren, die Harmonie überzeugt sofort, dieses Erzeugnis wirkt besonders hedonistisch. Kleine Likörnoten und ein Hauch Schokolade ergänzen das Aromabild elegant. Im saftigen, vollmundigen und samtigen Gaumen bestätigt sich das Ganze, die Frucht ist reintonig, eine gute Säure dürfte eine zehnjährige Lagerfähigkeit problemlos ermöglichen. Die Tannine sind dicht und feingliedrig, das Holz perfekt eingebunden. 17.25/20.

Dieser Wein ist weder in der Schweiz noch in Deutschland erhältlich.

Fazit

Wir haben es klargelegt: Die Weine des Anbaugebietes La Mancha verdienen viel Aufmerksamkeit. Wenn uns die im Rahmen der Veranstaltung präsentierten Weissweine nicht immer überzeugt haben, ist auch nicht zu vergessen, dass die Region auch seine Stars hat. Einer der ersten Winzer überhaupt, welcher an das Potential der Mancha geglaubt hat, ist kein anderer als Alejandro Fernandez mit seinem [Projekt El Vinculo](#). Der Alejaren blanco Crianza 2011 White Wine, welchen unser Verkoster Andi Spichtig im [Bericht](#) über seinen letztjährigen Besuch bei Alejandro Fernandez bewertet hat, zeigt eindeutig die Richtung. Ebenfalls erweist sich die [Finca Antigua](#) als eine der unverzichtbaren Weingüter in La Mancha. Für seine zwei Weissweine genauso wie für seine roten Erzeugnisse.

Last but not least wurde ein Rotwein, iEa! 2013, der Bodega Manuel Manzaneque Suarez im Rahmen der Veranstaltung präsentiert, welcher das anwesende Fachpublikum besonders positiv gestimmt hat. Der gleichnamige, sehr junge Winzer ist der Bruder von Sofia Manzaneque, welche die international bekannte Bodega Manuel Manzaneque leitet. Diese zwei verwandten Weingüter, sie sind sogar beide in El Bonillo, in der Provinz Albacete, angesiedelt, produzieren ebenfalls durchaus empfehlenswerte Weine. Der iEa! 2013 ist unseres Erachtens das grösste Versprechen für die Entwicklung des Anbaugebiets La Mancha.

Autor: Jean François Guyard
26. Mai 2015

Lektorat: Andi Spichtig

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.