

Die Weine der D.O. **JUMILLA**

Eine Veranstaltung vom Consejo Regulador D.O. Jumilla und Mettler Vaterlaus

Dienstag, 15. Juni 2010
Restaurant Metropol, Zürich

Am 15. Juni 2010 stellten acht Bodegas und eine Hacienda der D.O. [Jumilla](#) ihre Weine im Zürcher Kongresshaus vor. Die Anwesenden freuten sich über die gelungenen Erzeugnisse der Appellation, obwohl gewisse Fragen hervorgehoben werden konnten. Die wichtigste davon betraf den Preis der vorgestellten Weine: Ohne dass ein nachvollziehbarer Grund gefunden werden konnte, fiel der Preisunterschied zwischen den importierten Weinen und denjenigen, für welche ein Importeur gesucht wurde, sofort auf. Im Qualitätsunterschied zwischen beiden Kategorien steckte die Begründung an diesem Tag definitiv nicht. Es lohnt sich dennoch, diese Weine vom Auge nicht zu verlieren. Denn, und wie die Einladung es bekanntgab, strahlen die Weine der D.O. Jumilla auf drei Hauptmerkmale: „Sinnlichkeit, Kraft und mediterrane Nähe“.

Die Weingüter

Die (innerhalb von einer Stunde) verkosteten Weine werden in den nächsten Seiten vorgestellt. Die Weine der Bodegas, deren Weine in der Broschüre fehl(t)en, wurden (aufgrund fehlender Rückverfolgbarkeit) nicht verkostet.



Die D.O. [Jumilla](#), welche 1966 offiziell gegründet wurde, liegt in der Region [Murcia](#), in der Levante (, wo sich auch die D.O. Valencia befindet). Sie ist eine der ältesten spanischen D.O. und genießt dank fabelhaften Weingütern wie [El Nido](#), Murcia und [Juan Gil](#) einen beneidenswerten Ruf auf internationaler Ebene. Die Rebfläche der D.O. streckt sich auf 27.317Ha (die Ribera del Duero ist ca. 21.000Ha gross) aus, wobei sich die Weinberge zwischen 400 und 900m.ü.M. befinden. 288.658Hl wurden 2008 produziert, wobei etwa 5% davon Weiss- oder Süsseweine sind. Der Monastrell trägt massgebend zur Erzeugung der Rotweine und besetzt den ersten Platz der Rebsorten mit 85%.

Hier springen Sie direkt zu den fünf unbedingt einzukellernden [Prioritäten](#). Hier springen Sie zum Interview mit dem [Winzer](#) der Entdeckung der Veranstaltung.

Bodegas Bleda

Folgende Weine der in Jumilla angesiedelten Bodegas Bleda, welche in den Best Buy Values von Parker aufgeführt wird, wurden in Zürich verkostet:

Pino Doncel Sauvignon Blanc 2009		Sauvignon Blanc 100%
16.5/20	Ausbau in amerikanischem Holz. Sehr frischer, unkomplizierter Spasswein mit feinen Zitrusfruchtaromen. Idealwein zum Aperol.	
Castillo de Jumilla Rosado Monastrell 2009		Monastrell 100%
16/20	Saftiger Wein, der auch die Feinde der Rosé überzeugen dürfte. Vielleicht etwas kurz aber der ideale Sommerwein.	
Castillo de Jumilla Monastrell Tempranillo 2009		Monastrell, Tempranillo
15/20	Entweder hat dieser Wein die Reise nach Zürich nicht ertragen oder er ist effektiv dissoziiert. Abwesendes, irgendwie abstraktes Bouquet ohne grosses Versprechen. Im Gaumen fehlt auch der Wow-Effekt. Lässt sich dieses Standardprodukt trinken und schnell vergessen.	
Castillo de Jumilla Monastrell 2009		Monastrell 100%
15.5/20	Leicht empyreumatische Noten (als ob der Lieferant im letzten Augenblick hätte bremsen müssen). Am Anfang deshalb nicht gerade überzeugend. Dann offenbart sich dieser Wein dank seiner Säure, die irgendwie aus seinen Reserven schöpft. Trotzdem ein leicht trockener Abgang.	
Castillo de Jumilla Crianza 2009		
15/20	Schwierig zu beurteilen. Kein wirkliches Interesse. Standardwein ohne Fehler aber eindeutig ein Erzeugnis für den Grosshandel.	
Castillo de Jumilla Reserva 2004		
14/20	Fehlender Charakter, schlanker Körper aber man erwartet eindeutig mehr von einem Reserva. Gut ausgebaut aber langweilig.	
Divus 2008		
16.5/20	Eindeutig der Referenzwein der Bodega. Schwarze Pflaumen, spanischer, warmherziger Charakter, vollmundiger, dennoch eher klassischer (als üppiger) Gaumen, überzeugende Tanninstruktur, die im Finale leicht abtrocknend wirkt. Ein guter Standardwein für den Alltag. Der 2005 wurde 89/100 durch Parker bewertet.	

Bodegas Casa Castillo

Die 1941 gegründete [Casa Castillo](#) ist in der Stadt [Jumilla](#) angesiedelt. Robert Parker bewertet die Weine der Bodegas immer wieder mit sehr anständigen Noten, die zwischen 88 und 91 schwanken. Folgende Weine wurden in Zürich verkostet:

Casa Castillo Monastrell 2009		Monastrell 100%
15/20	Der Alkohol ist noch nicht eingebunden. Dieser Winzer scheint, seine Reben bis zur Grenze der Überreife zu fordern, was eigentlich bedauerlich ist. Subtiles Likör im Bouquet, dichter Gaumen. Ein Schmeichler am Anfang seiner Karriere. 90 Parker Punkte.	
Casa Castillo Monastrell 2008		Monastrell 100%
14/20	Keinen grossen Unterschied zum 2009. Die Tatsache, dass der Alkohol noch nicht eingebunden ist, stimmt mich umso mehr bedenklich, dass Parker behauptet, dieser Wein sei innerhalb der nächsten drei Jahre zu trinken.	
Valtosca 2007		Syrah 100%
16/20	Subtiles, orientalisches Bouquet mit pfeffriger Retronasale. Delikater Gaumen mit moderatem Schmelz, dafür eine überzeugende Konzentration. Dieser Wein wurde durch Parker 91/100 bewertet.	
Ceron 2006		50% Monastrell, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah
16/20	Allgemein überzeugender Wein mit einem flüssigen, saftigen, ausgewogenen und druckvollen Gaumen. Fruchtiger Abgang. Vielleicht unterschätzt im Rahmen einer Verkostung, während der die Zeit für eine vertiefte Analyse fehlt.	
Casa Castillo Pie Franco 2006		Monastrell 100%
16.5/20	Die Rebstöcke wurde 191 und 1942 ohne Veredelung angepflanzt. Sei es nur aus diesem Grund, lohnt es diesen Wein zu verkosten! Spannendes komplexes Bouquet, welches den Vorteil der ungepfropften Reben auf eklatanter Art beweist. Knackiger, saftiger Gaumen mit präsenten Tanninen. Langer Abgang, wobei er leicht abtrocknend wirkt. 89 Parker Punkte.	
Casa Castillo Crianza 2005		
15/20	Entweder nicht filtrierte oder nicht sauber. Saftiger Gaumen aber abtrocknender Abgang.	

Bodegas Guardiola

Die in Jumilla angesiedelten [Bodegas Guardiola](#) dürfen als Geheimtipp wahrgenommen werden, obwohl sie bereits 1850 gegründet wurden.

Das Blitzinterview



Hr. Eustaquio Guardiola

- Was unterscheidet Ihr Weingut von den anderen in der D.O. Jumilla?
Zunächst sind wir das älteste Weingut der Appellation. Aktuell leitet die siebte Familiengeneration das Weingut. Unser Leitgedanke lautet „Tradition und Innovation“. Eigentlich kommen wenige Weingüter dem Markt mit dieser Philosophie entgegen.
- Der Solana del Mayorazgo Allier wird in französischem Holz ausgebaut, welches vom Allier stammt. Könnten Sie uns den Entscheidungsprozess erklären, welcher dazu geführt hat, dass Sie dieses spezifische Holz zum Ausbau dieses Weins verwenden?
Tatsächlich wird der Solana del Mayorazgo Allier in Holz vom Allier ausgebaut. Als wir diesen Wein entworfen haben, wollten wir die Synergien zwischen einem grossartigen Monastrell-Wein und diesem Holz aufleuchten. Dieses Holz trägt effektiv zum Ausbau eines köstlichen und aromatisch verschwenderischen Wein bei, bei dem die Tannine genau das gleiche widerspiegeln.
- Die Rotweine der D.O. Jumilla ruhen zu 85% auf dem Monastrell. Abgesehen von Ihrem Rosado, welcher mit Syrah erzeugt wird, sind alle Ihre Weine reinsortige Monastrell-Erzeugnisse. Können Sie uns Ihre Motivation erklären, dieser Rebsorte sehr treu zu bleiben?
Wir sind davon überzeugt, dass die Importeure weltweit Qualitätsweine aus der D.O. Jumilla schätzen, welche aus Monastrell bestehen. Wenn Sie hingegen moderne Rebsorten in Ihrem Portfolio besitzen, wie z.B. Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot [wie es der Fall der Bodegas Guardiola ist, Anm. der Red.] resultiert es in der Regel aus der Absicht, ein deutlich wettbewerbsfähigeres Portfolio verwalten zu wollen.
- Könnten Sie uns den Unterschied zwischen Ihrem Solana del Mayorazgo Ecologico und Ihren anderen Weinen erklären?
An und für sich ist dieser Wein weder "ökologisch" nor "organisch". Hingegen werden die Reben so gepflegt. Zusammengefasst, verwenden wir keine Produkte im Weinberg [dieses Weins, Anm. der Red.], die nicht umweltfreundlich bzw. ökologisch sind.
- Was erwarten Sie von Ihren Kontakten in der Schweiz?
Die Leute, die an der Veranstaltung teilgenommen haben, haben unsere Weine verkostet und wirklich genossen. Wir glauben fest daran, dass die Weine von Solana del Mayorazgo den Schweizer Weinliebhabern gefallen können.

Folgende Weine wurden in Zürich verkostet:

Solana de Mayorazgo Rosado 2009		Syrah 50%, Monastrell 50%
16.5/20	Sehr ausgeglichenes, feines Bouquet nach Himbeeren, Erdbeeren und weiteren Rotbeeren. Sauber, reintonig und frisch. Gute, irgendwie samtige Struktur, das Holz ist wunderschön eingebunden, ein gelungener Rosado für jede Gelegenheit. Die Franzosen nennen so einen Wein „un vin de copains“ (Freundschaftswein). Und diejenigen, zu denen ich gehöre, die üblicherweise nichts mit einem Rosé anfangen können, werden über die Konzentration des empfehlenswerten Rosado 2009 schön staunen.	



Solana de Mayorazgo Selección 2008		Monastrell 100%
16.5/20	Spannendes Bouquet mit balsamischen und würzigen Noten. Gute Struktur im frischen und geschmackvollen Gaumen, schön eingebundenes Holz, verführerisches Finale.	



<u>Solana de Mayorazgo Crianza 2007</u>	
16.5/20	Trotz 14.5° Alkohol, welche eigentlich perfekt eingebunden sind, strahlt dieser Wein durch seinen entschiedenen modernen Ausbau. Wunderschöne Balance in den Aromen eingekochter Früchte, ausgewogener, saftiger Gaumen, pfeffriger Abgang.

Solana de Mayorazgo Gran Vino 2005		Monastrell 100%
17/20	25jährige Reben. 3.000 Flaschen wurden abgefüllt. Sehr schöne Noten ausgereifter Früchte. 14.5° Alkohol, wobei dieser sehr schön eingebunden ist. Moderner Ausbau, vielleicht sogar im amerikanischen Stil. Was allerdings (und ausnahmsweise) nicht stört. Komplexes Bouquet, sehr gute, druckvolle, ausgewogene Struktur, andauernder Abgang mit pfeffrigen Noten. Langer Abgang mit zunächst abtrocknenden Tanninen, die sich aber schrittweise deutlich beruhigen. Ein Wein, den der Liebhaber spanischer Erzeugnisse kennen muss.	

Bodegas Juan Gil

Folgende Weine der weltweit berühmten Bodegas [Juan Gil](#) wurden in Zürich verkostet:

Juan Gil Etiqueta Plata 2008

17/20

Ein schüchterner Anfang. Dann ein toller Wein mit Klasse und Eleganz. Schöner würziger Gaumen, alles ist perfekt eingebunden. Trinken und sich keine Frage stellen. Wobei der Abgang vielleicht etwas kurz ausfällt.

Juan Gil Etiqueta Blanca 2009

17.5/20

Ein absolut toller Wein mit grosser Klasse und Unerbittlichkeit. Dementsprechend viel Charakter. Pfeffrige Retronasale.



Pedrera Monastrell 2009

Monastrell 100%

17/20

Verführerisches Bouquet mit Bitterschokolade, welche sich im Gaumen bestätigt. Vielleicht sogar etwas Lebkuchen. Sehr überzeugende Struktur, klassisch und zugleich modern, dieser Wein rollt wie ein Kaleidoskop. Stützende Säure, andauernder Abgang. Der ideale Wein zum Wild, vielleicht am besten auf einer Waldschneffe.

Bodegas Olivares

Obwohl dieses in Jumilla angesiedelte [Weingut](#) einen beneidenswerten Ruf genießt, haben mich dessen Weine relativ bass erstaunt. Folgende Weine wurden in Zürich verkostet:

Olivares Rosado 2009

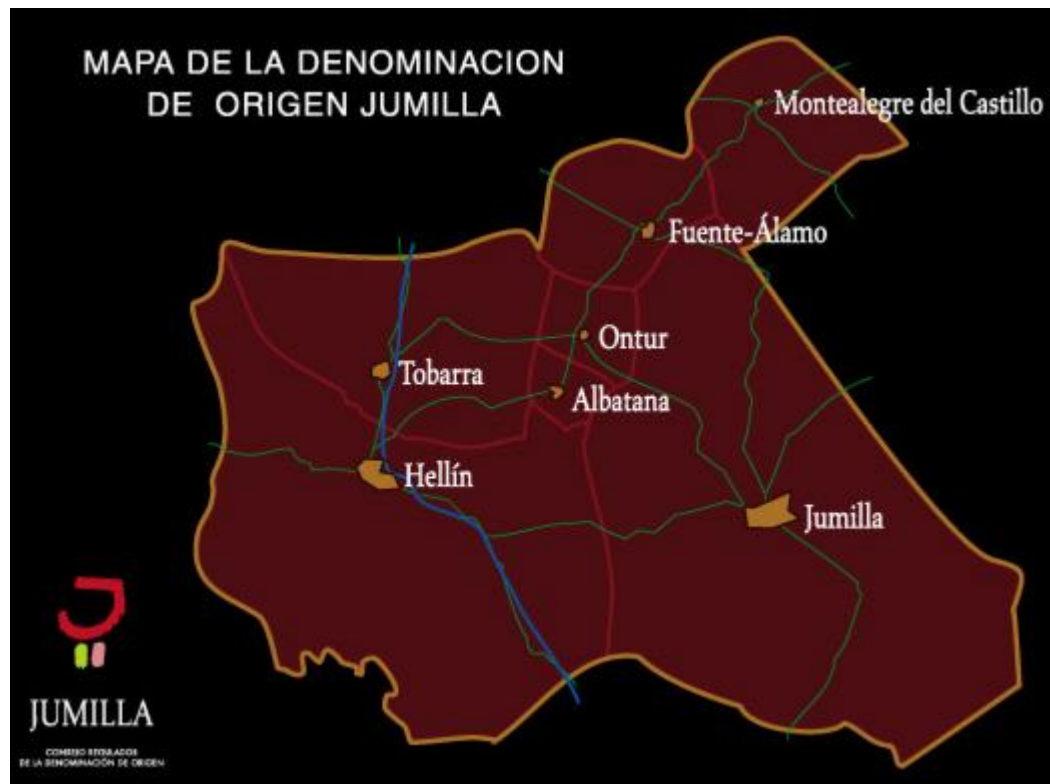
15.5/20

Einfach! Nicht misslungen aber auch nicht so positiv auffallend.

Olivares Joven 2009

15/20

Bekömmlich. Leider ein leichter Stinker im Bouquet. Gut gemacht aber kein richtiger Spanier.



Bodegas San Isidro BSI

Genauso wie dies für die Bodegas Olivares gilt, werden die Weine der Bodegas [San Isidro](#) durch Robert Parker empfohlen. Folgende Weine wurden in Zürich verkostet:

Sabatacha Tinto Ecologico 2007		Monatrell 100%
16/20	Perfekt ausgereifte Früchte (u.a. Kirschen). Sehr ausgewogenes Bouquet. Irgendwie wiederauflebender Körper, wird den Liebhabern komplexer Rätsel gefallen.	
Gemina Cuvée Selección 2005		
16/20	Die Reben wurden vor der grossen Phylloxeraplage angepflanzt. Ein Wein, den man trinkt und geniesst und wieder schnell vergisst. Eigentlich eher gut ausgebaut, vermutlich bekommt er auch nicht ganz per Zufall 90/100 von Parker.	
Genus 2008		Monastrell, Syrah
17.5/20	Eigentlich fällt dieser Wein deutlich mehr durch seinen sehr schönen, ausgewogenen, strukturierten Gaumen als durch andere Attribute auf. Ein Wein mit Schwung, Charakter und einem langen Abgang.	



Bodegas Simón

Die [Bodegas Simón](#) sind in Albatana angesiedelt. Folgende Weine wurden in Zürich verkostet:

Galán del Siglo Petit Verdot 2008		Petit Verdot 100%
16/20	Grundsätzlich setzt die Erzeugung eines reinsortigen Petit Verdot Wein eine gewisse Vorliebe für das Risiko voraus. Tatsächlich zeichnet sich diese Rebsorte, die in der Assemblage der Bordeaux-Weine so oft (aber in einem stets moderaten Ausmass) eingesetzt wird, durch ihre Säure und ihre Gerbstoffe. Dadurch kann eine höhere Lagerfähigkeit der Weine erreicht werden. Wo liegt aber der Vorteil des Petit Verdot im Galán del Siglo? Dieser Wein, welcher acht Monate lang in französischem Holz ausgebaut wurde, setzt auf eine andere Charakteristik des Petit Verdot: Dessen Kraft. Überreife Früchte im ausgewogenen Bouquet, die 14° Alkohol fallen nicht störend auf (und auch nicht im Gaumen), überzeugender Fluss, kräftig, schöne Balance und Säure, eigentlich ein sehr gut vinifizierter Wein, welcher viel unkomplizierten Spass bereitet.	
Galán del Siglo Selección 2009		Monastrell 50%, Tempranillo 35%, Petit verdot 15%
16.5/20	Relativ komplexes Bouquet mit Orangenschale und viel reifen Pflaumen. Im ausgewogenen Gaumen fällt sofort die leichte, verführerische Süsse, welche diesen Wein irgendwie unwiderstehlich macht. Unbedingt verkosten und sich seine eigene Meinung bilden.	



Hacienda Pinares

Folgende Weine wurden in Zürich verkostet:

Tinto Monastrell 2006 Monastrell 100%	
15/20	OK Wein, welcher zwar gut ausgebaut wurde, der aber die höchsten Ansprüche auch nicht erfüllt.

Tinto Syrah Monastrell 2009	
16.5/20	Gut gemachter Spasswein mit einer seriösen Struktur und einem anständigen Abgang.

Tinto Syrah Monastrell 2008	
16.5/20	Der treue Grossbruder vom 2008, dennoch mit einer zusätzlichen Frische.

Dulce Monastrell 2007 Monastrell 100%	
17.5/20	Ganz bestimmt der faszinierendste Wein der Hacienda Pinares, wobei sich deren konventionelle Süsswein (16/20) auch als interessant erwies. Der Dulce Monastrell ist selbstverständlich ein roter Süsswein, welcher in der Nachfolge der Dulce des Priorats (z.B. Dulce de l'Obac) steht. Ein toller Wein, welcher einem informierten, anspruchsvollen Publikum exotischer Erzeugnisse gefallen dürfte.



Die Einkaufsprioritäten

Folgende Einkaufsprioritäten werden in der alphabetischen Reihenfolge aufgelistet. Die Auswahl wird auf fünf Weine eingeschränkt. Selbstverständlich haben auch andere Weine überzeugt und würden einen guten Platz in einem Keller verdienen, der vor allem aus Schweizer Weinen besteht.

- | | | |
|--------------------------|------------------------------------|---------|
| • Bodegas Casa Castillo | Casa Castillo Pie Franco 2006 | 16.5/20 |
| • Bodegas Guardiola | Solana de Mayorazgo Gran Vino 2005 | 17/20 |
| • Bodegas Juan Gil | Juan Gil Etiqueta Blanca 2009 | 17.5 |
| • Bodegas Juan Gil | Pedreira Monastrell 2009 | 17/20 |
| • Bodegas San Isidro BSI | Genus 2008 | 17.5/20 |

Die Weinliebhaber ohne Voreingenommenheit gegen den Kauf eines Rosé werden sich auf folgendes Erzeugnis besonders freuen:

- | | | |
|---------------------|---------------------------------|---------|
| • Bodegas Guardiola | Solana de Mayorazgo Rosado 2009 | 16.5/20 |
|---------------------|---------------------------------|---------|

Autor: Jean François Guyard
26. Juni 2010

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.