



©Wines from Spain

17. Ausgabe der DIA DEL VINO in Zürich

Bereits zum 17. Mal hatte am 22. Februar 2016 die Wirtschafts- und Handelsabteilung der spanischen Botschaft in Bern ([ICEX](#)) zur grössten Schweizer Fachmesse für Spanische Qualitätsweine, der DIA DEL VINO, eingeladen. Tagsüber war der Anlass reserviert für Fachjournalisten und Fachbesucher und am Abend wurden auch private Konsumenten erwartet. Wie jedes Jahr hatte die Organisation im Rahmen der Veranstaltung parallel dazu vier verschiedene, hochinteressante Schwerpunktanlässe festgelegt.



©Wines from Spain

Im Panoramasaal im ersten Stock die **Ausstellung „Klein & Fein“**, in welcher unter mehr als 100 interessierten Weinkellereien 20 nach internationalen Kriterien selektionierte Weingüter aus 16 Regionen mit Ihren Weinen vertreten waren, welche noch Schweizer Partner suchen.

Im Gartensaal stellten unter dem Motto **„Ausstellung der Schweizer Importeure“** 44 der namhaftesten Weinfirmen von spanischen Spitzenweinen über 840 Weine aus 370 auf dem Schweizer Markt vertretenen Bodegas vor.



Weine und Gesichter. Auf dem Bild sind Benjamin Herzog ([Herzog & Vombach](#)), Paul Liversedge MV ([Real Wines](#)), Adrian Lüthi ([Les Vins d'Auteurs](#)), Toni Navarro ([Toni's Vino](#)), Daniel Wrede ([Brancaia](#)) und Thomas Kern (Sommelier im Carlton) zu erkennen.

Im Tagungszentrum wurden zwei ausschliesslich für Fachjournalisten und Fachbesucher reservierte Seminare unter der fachkundigen Leitung des hervorragend gelaunten und ausgesprochen kommunikativen Fachspezialisten für Iberische Weine, [David Schwarzwälder](#) abgehalten:

- Das Seminar A mit dem Titel „**Ein Aschenputtel mausert sich zum Star: grosse Bobal-Weine**“.
- Das Seminar B **“Ribera del Duero im Wandel der Zeit: Tradition und Postmoderne“**.



v.l.n.r.: Andi Spichtig (Vinifera-Mundi) und David Schwarzwälder

Als Verfechter von speziellen, autochthonen Traubensorten hatte ich mich für das Seminar A und die [Bobal](#) Traube entschieden. 90 Fachleute wollten sich über die aktuellsten Trends aus der spanischen Weinszene und vor allem über diese Traubensorte informieren. Anhand von zwölf ausgewählten Top-Weinen aus der Bobaltraube zeigte Wein-Experte David Schwarzwälder in einem einstündigen, genial strukturierten Vortrag auf, wie hervorragend sich die [Utiel-Requena](#) Weine auf Grund ihrer Ausdrucksstärke, ihres weichen und vollen Tannins, aber auch ihrer Dichte vom Aschenputtel zu kleinen Stars entwickeln.

Die Verkostung

Begonnen wurde mit einem 25 Monate ausgebauten Lagen-Schaumwein „**Blanc de Noir**“ **Tharsys Unico 2008** der Weinkellerei [Pago de Tharsys](#) aus 100% Bobal. Im Glas gelb-grünlich, sehr fruchtig, aromatisch, mit einer wunderschönen Perlage und einem Duft nach reifen Äpfeln, gerösteten Mandeln und weissen Blüten. erinnerte im Abgang auch leicht an exotische Zitrusfrüchte, war aber noch etwas ungestüm und ungezähmt. **17/20**.

Als erster Rotwein in der ersten Dreierserie folgte eine während 6 Monaten ausgebaute Assemblage mit Namen „**Las 2 Ces**“ **2014** der Weinkellerei [Chozas Carrascal](#) aus 80% Bobal, 10% Tempranillo und 10% Syrah. Im Glas ein leuchtendes Rubinrot mit eleganten, angenehmen Fruchtnoten und einem etwas herben, frischen und leichten Abgang. Dieser Wein verleugnete ganz sicher nicht die Zugabe von Tempranillo und Syrah. Eher kühl zu trinken. **16/20**.

Dieser Wein kostet in der Schweiz 12.40 bei [Vergani dal 1892](#).

Weiter wurde ein 18 Monate lang ausgebauter, reiner Bobal mit dem Namen **Caprasia 2013** von [Vinedos y Bodegas Vegalfaro](#) ausgeschenkt. Gemäss Schwarzwälder ist die Bodega ein grosser Star der Gegend, reiner Bioerzeuger und der Wein wurde 5 Monate in Amphoren gelagert, um seine Tannine „glattzubügeln“. Eine kirschrote Farbe im Glas. Intensive Düfte nach reifen, roten Früchten und dezenteren Röstaromen. Am Gaumen frisch, mit reifen Tanninen und einer guten Säure. **16/20**.



Der nächste Wein hiess „Solo“, aus dem Jahr **2013** von der [Bodega Aranleon](#) aus 80% Bobal, 10% Tempranillo und 10% Merlot. Der Ausbau erfolgte 12 Monate lang in Eichenbarriques. Im Glas ein mittleres Rubinrot. In der Nase reife, dunkle Beeren, etwas Balsamico, vegetabile Töne, eine schöne Mineralität und eine zarte Holznote. Am fruchtigen Gaumen zurückhaltendes Holz und im Abgang leicht süsslich und mittelang. **16/20**.



Die zweite Serie begann mit einem sieben Monate in französischen Barriques ausgebauten 100%igen Bobal **2013**. Sein Name: **Pasion de Bobal** von der Bodega Sierra Norte. Ein leuchtendes Kirschrot mit violetten Reflexen war in meinem Glas. Rote und schwarze Beeren wie Erdbeeren, Himbeeren und schwarze Johannisbeeren, begleitet von ordentlichen Noten nach gerösteter Eiche dann in der Nase. Im Gaumen zuerst etwas staubige Tannine, dann Gewürznoten, Vanille und Lakritze. Im Abgang kurzzeitig eine für mich zu dominante Holznote, sonst ordentlich lang. Warten. Momentan **17/20**.

Der Jahrgang 2012 dieses Weins ist in der Schweiz bei [Razzia Weinkino](#) und [GlobalWines](#) für 16.-, bei [Fine Wine](#) für 16.15 und bei [Flaschenpost](#) für 19.50 erhältlich.

Es folgte der „Bo Bobal Unico“ **2013** der Weinkellerei [Vicente Gandia Pla](#). 100% Bobal und 9 Monate lang in französischen, ungarischen und amerikanischen Barriques ausgebaut. Kirschrot und leuchtend in meinem Glas. In der Nase rote und schwarze Beeren und Wildfrüchte, umrahmt von geröstetem Eichenholz. Kräftige Tannine und eine ordentliche Säure dann im geschmacksintensiven Gaumen. Der mittellange Abgang war sanft und ausgewogen. Ein moderner, eleganter Wein für jede Gelegenheit. **17/20**.



Abgeschlossen wurde diese Serie mit einem „Bobos Finca Casa la Borracha“ **2013** der [Bodegas Hispano + Suizas](#). Ein ebenfalls aus 100% Bobal bestehender und während 10 Monaten ausgebaute Wein. Gemäss Schwarzwälder eine Top Kellerei mit einem engagierten Önologenteam unter Pablo Ossorio, dem besten Pinot Noir Spaniens und einer starken Beteiligung der Schweizer Firma Schenk. Im Glas ein dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen. In der Nase reife, dunkle Beeren, frische Früchte und erdige Nuancen. Vollmundig, samtig und elegant dann der ausdrucksvolle, komplexe Gaumen mit gut eingebundene Tanninen, einer angenehmen Säure und einem ordentlich langen Abgang. **17.5/20**. Dieser Wein ist in der Schweiz für 25.80 bei [Obrist](#) erhältlich.



© [Bodegas Hispano + Suizas](#)

In der dritten Serie referierte Schwarzwälder zuerst über einen 100%igen Bobal der grössten Weinkellerei Spaniens, der [Covinas COOP](#). Wir verkosteten den „Adnos“ 2012. Im Glas ein dunkles Rubin. Reife, schwarze Beeren, etwas Gewürze, minim schwarzer Pfeffer, etwas Vanille und Zimt und einige erdige Noten in der Nase. Dieser Wein zeigte eine schöne Struktur, noch etwas ungehobelte, raue Tannine und eine minim alkoholische Note. Gestützt wurde das Ganze mit einer schönen Säure, die Kraft und Eleganz vermittelt und einem ordentlich nachklingenden Finale. **17.5/20**.



Der zweite Wein dieser Serie war ebenfalls ein aus 100% Bobal bestehender „Cerrogallina“ 2012 der Weinkellerei [Cerrogallina](#). Auf meinem Verkostungsblatt stand „Kein Importeur“. Ich habe aber einen früheren Jahrgang dieses Weins bereits in einem [Artikel](#) von 25. April 2015 über einen der besten Spanien Importeure der Schweiz, Casa del Vino Ebinger beschrieben...

In meinem Glas war ein intensives Kirschrot mit violetten Reflexen. In der Nase rote und schwarze Früchte wie Kirschen, Brombeeren, Heidelbeeren und schwarze Johannisbeeren, dazu ein Hauch Balsamico, etwas wildes Gras und Blumennoten. Geschmeidiger und grossartiger Gaumen, das Ganze war ausgewogen, frisch und mit gut eingebundenem Holz. Abgeschlossen durch ein langes, aromatisches Finish. **18/20**.

Den Abschluss dieser Serie machte eine Assemblage aus 80% Bobal und 20% Merlot. Der Wein hiess „Cueva de la Culpa“, der Jahrgang war 2012 und er kam aus der [Bodegas Murviedro](#). Er war 14 Monate im französischen Barrique. Ein intensives Rubinrot leuchtete in meinem Glas. Harmonische Aromen von reifen roten Früchten, eine würzige Note und Rostaromen prägten, meine Nase. Nicht überladen mit Tanninen war mein Gaumen. Es zeigten sich ausgewogene, schön trinkige, vielleicht etwas vom Merlot gepufferte Aromen mit einer gut strukturierten Säure. Langer Abgang. **18/20**.



Abgeschlossen wurde diese durch David Schwarzwälder genial präsentierte und unterhaltsame Verkostungsserie mit den zwei letzten hier vorgestellten Weinen.

Es war dies der aus 100% Bobal bestehende und 6 Monate im französischen Barrique gelagerte „Vino de Artemayor Finca La Beata“ 2012 der Weinkellerei [Dominio de la Vega](#). Im Glas ein intensives, dichtes Kirschrot. Erstaunlich reife, satte Beeren- und Fruchtaromen, Waldboden und etwas Balsamico stiegen mir in die Nase. Kraftvoll und dicht war auch der Gaumen. Die Tannine waren gut eingebunden, eine stützende Säure war ebenfalls vorhanden und ein kerniger, voluminöser, ausgereifter und langer Abgang begleitete diesen wirklich ausgezeichneten Wein. **18/20**.



Last but not least eine Assemblage aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und Bobal mit dem Namen „**Nodus Tinto de Autor**“ 2012 der [Bodegas Nodus](#). Ein glänzendes Kirschrot mit violetten Reflexen war in meinem Glas. Die Nase zeigte zuerst animalische Noten, dann kräftige Aromen von dunklen Beeren, kandierten Früchten und einen ordentlichen, gerösteten Holzton. Im Gaumen Leder, minim grüne Paprika, eine aromatische Würze, noch etwas harte Tannine, wohl vom direkten Schalenkontakt herrührend und ein mittellanger Abgang. 16/20.

Autoren: Andi Spichtig
26. Februar 2016

Gestaltung: Jean François Guyard



Einige der ausgestellten Weine

Dieser 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 verteilen.