

Spanien & Portugal

11. Januar 2011, [Restaurant Rollerhof](#), Basel

Ein Anlass vom [Weinsinn](#)



Das 14 Gault-Millau Punkte Restaurant Rollerhof ©Danimu

Zum zweiten Mal innerhalb von drei Monaten durfte Vinifera-Mundi an einem Anlass des Basler Weinclubs, [Weinsinn](#), teilnehmen. Dieses Mal wurde eine spannende Konfrontation angekündigt. Und zwar zwischen zwei Ländern, welche nicht nur im Fussball Grossartiges leisten.

Die spanischen Weine haben sich seit vielen Jahren auf dem internationalen Markt durchgesetzt. In jedem Preissegment bietet Spanien Erzeugnisse an, welche auch die anspruchsvollsten Geniesser überzeugen. Im oberen Segment, weit über den so genannten Premiumweinen¹, sind Weingüternamen wie Vega Sicilia, Peter Sisseck (Pingus), Artadi (El Pison), Numanthia-Termes, Clos Erasmus und Alvaro Palacios (L'Ermita) unbestrittene Referenzen. Nicht zuletzt kann den spanischen Winzern nicht vorgeworfen werden, mit Moden zu gehen oder günstige Bewertungen auszunutzen: Wenn andere Weingebiete spezifische Önologen anstellen, um die Weine zu erzeugen, welche dem amerikanischen Weinexperten gefallen, bleiben die Spanier unbescholten.

Über Portugal ist weniger bekannt. Viño Verdhe, Portweine, Douro tragen heute noch die Fahne des Landes auf der internationalen Bühne. Doch fehlt es

¹ Premiumweine, so werden viele Weine bezeichnet, welche die höchsten Ansprüche erfüllen. Leider wurde die Bezeichnung nie offiziell beschrieben. Dementsprechend ist sie gegen Missbräuche nicht geschützt.

nicht an grossartige Weine, welche mit den besten Erzeugnissen des Nachbarlandes verglichen werden können.

Die Weine wurden selbstverständlich blind verkostet. Die erste Serie vermittelte den Eindruck, Weine zu umfassen, welche eher relativ schnell zu vergessen waren. Tolle Weine zwar, aber ohne Wow-Effekt.

Eigentlich bildete die zweite Serie eine Überraschung in dem Sinne, dass die Weine den Eindruck gaben, sich von denen der ersten Serie deutlich abzuheben, ohne es aber in den Fakten zu schaffen. Tatsächlich verglichen wir unsere Ergebnisse mit meinen Tischnachbarn und kamen zum Schluss, dass ausschliesslich zwei Punkte beide Serien trennten. Diese Serie machte aber klar, dass eine blinde Verkostung ihre Grenzen haben kann: Verschlussene Weine werden systematisch tiefer bewertet, wenn die Teilnehmer den Jahrgang der Weine nicht kennen.

Die Serie 3 umfasste Weine auf einem sehr hohen Niveau, für anspruchsvolle Geniesser ohne Voreingenommenheit. Diese Serie enthielt Weine, welche einen ausgewählten Platz in jedem Keller verdienen.

Schliesslich bildete die vierte Serie eine Überraschung: Ohne die geringste Angabe über die Weine ist es besonders schwierig, sie angemessen zu bewerten. Viele Teilnehmer wurden mit dieser Problematik konfrontiert, was auch die Durchschnittsbewertungen (erste Spalte) begründet. Die zweite Spalte enthält die Note von Vinifera-Mundi.



Adrian Baumgartner und Dominic Lambelet, die Gründer vom [Weinsinn](#), freuen sich auf den besonders gelungenen Abend

<u>Daphné Glorian</u>		Clos Erasmus 2000	Priorat DOCa
16.66/20	17/20	<p>Wurde dieser Wein effektiv drei bis vier Stunden vor dessen Ausschanken entkorkt? Denn er vermittelte zunächst den Eindruck, entweder vorbei oder dramatisch verschlossen zu sein. Wer sich dann viel Zeit nehmen konnte, entdeckte ein Muskelpaket voller Eleganz und Finessen mit einem komplexen aromatischen Zusammenbild.</p> <p>Parker bewertet diesen Wein mit 98/100.</p>	

<u>Bodegas Alion, Gruppo Vega Sicilia</u>		Alion 2001	Ribera del Duero DO
16.7/20	17/20	<p>Holznoten. Mittlere Tiefe im Bouquet, dessen Ziel nicht darin besteht, ein Publikum von Massenweinen zu überzeugen. Ein gewisser Schmelz, cremige Textur, viel Frucht und Kaffeefnoten. Subtiler, delikater Gaumen. Langer Abgang. Was auch immer der Jahrgang ist, bildet Alion eine Priorität in jedem Keller.</p> <p>Parker bewertet diesen Wein mit 95/100.</p>	

<u>Dominio de Pingus</u>		Flor de Pingus 2006	Ribera del Duero DO
16.92/20	17.5/20	<p>Verführerische Vanillecrème-Noten im Bouquet. Konsistenter, präziser Gaumen mit extrem viel schwarzen Beeren und einem Hauch Würze. Breites Volumen. Langer Abgang, jedoch zum aktuellen Stadium noch ohne Charme. Unbedingt warten. Kaufen!!</p> <p>Parker bewertet diesen Wein mit 95/100.</p>	

<u>Roda</u>		Roda I Reserva 2001	Rioja DOCa
16.97/20	16.25/20	<p>Vom Gesamtbild her ist es, als ob sich dieser Wein profilieren möchte, ohne dass es ihm aber gelingt.</p> <p>Ausgewogenes florales Bouquet, in dem die Schwarzbeeren schrittweise die aromatische Komplexität aufbauen. Samtiger, harmonischer Gaumen mit einem sehr würzigen Gerüst. Runde Tannine. Subtiler Abgang, welcher, geometrisch betrachtet, eine Sanduhr bildet.</p> <p>Parker bewertet diesen Wein mit 95/100.</p>	

<u>Chivite</u>		<u>Arinzano 2001</u>	Navarra DO
17.05/20	16.5/20	<p>Unbedingt im Voraus entkorken oder sogar dekantieren. Animalische, warme Noten im Bouquet. Noten von Fruchtjoghurt. Ein Hauch Schokolade. Lakritze. Breite, offene Nase mit einer relativen Tiefe, dennoch ohne wirkliche Überzeugungskraft. Eleganter, vollmundiger Gaumen mit Aromen nach Brombeeren und Johannisbeeren, welche im Abgang an Volumen gewinnen. Unbedingt wieder verkosten und kaufen!</p> <p>Bewertung Guía Proensa: 98/100</p>	

Vega Sicilia		Valbuena 2004	Ribera del Duero DO
17.1/20	16/20	<p>Die Unterschrift eines Künstlers im offenen Bouquet. Florale, lebhafte Noten, Leder, Espresso, etwas Lakritze. Perfekt eingebundener Alkohol, was sich auch im Gaumen bestätigt. Gedrängter Körper mit einer grossartigen Klasse, sehr saftig. Langer Abgang, in Harmonie mit dem Bouquet und dem Gaumen, welcher aber sich ziemlich schnell zu ermüden oder zu verschliessen scheint. Daher nur 16/20. Unbedingt wieder verkosten.</p> <p>Parker bewertet diesen Wein mit 94/100.</p>	

Jimenez-Landi		Cantos del Diablo 2008	Mentrida DO
17.18/20	19/20	<p>Ein explosives Bouquet, welches durch seine Komplexität verwirren kann. Veilchen, Mokka, Kaffee, eine derartige aromatische Dichte, dass sich die Früchte nicht unmittelbar erkennen lassen. Vollmundiger Gaumen mit einem üppigen und besonders finessenreichen Stoff. Was allerdings nicht verhindert, dass dieser Wein polarisiert. Die meisten Teilnehmer haben meine Bewertung nicht verstanden. Eine wiederkehrend rückprallende Kraft, welche an diejenige eines stürmischen Ozeans erinnert. Die erste Welle scheint fast anekdotisch und hinterlässt aber einen weiteren enorm grossen Spielraum. Temperamentvoller Wein, entspricht seinem Namen.</p> <p>Parker bewertet diesen Wein mit 94/100.</p>	

Roda		Roda I Reserva 2004	Rioja DOCa
17.43/20	18/20	<p>Unbedingt warten oder mindestens zwei Stunden im Voraus entkorken.</p> <p>Dieser Wein ähnelt dem Sportler im Startblock, welcher auf den Wettkampfstart wartet. Schwierige Nase, die zwar etwas Lakritze bietet, welche sich aber auch sehr schnell wieder verschliesst. Ein geiler Saft! Lebhaft, harmonisch, rund, pfeffrig. Sehr langer Abgang.</p> <p>Unbedingt kaufen.</p>	

Herdade do Esporao		Torre de Esporao 2004	Alentejo DO
17.75/20	18.5/20	<p>Entweder verliebt man sich in diesen Wein oder man hasst ihn. 80% Touriga Nacional.</p> <p>Genauso wie im fabelhaften Champagner Cuvée des Caudalies von De Sousa sind Noten kalter Asche erkennbar. Zusätzlich mischen sich Russnoten, Kirschkerner, ein. Der Wein bleibt trotzdem verschlossen und spielt in einem sehr subtilen Register. Es lohnt sich, sich Zeit für diesen Wein zu nehmen. Wer sich Zeit nimmt, entdeckt einen harmonischen, ausgewogenen Wein mit Schokoladenkuchen und einem Hauch Likör im Gaumen. Kaufen!</p> <p>Parker hat diesen Wein mit 92/100 bewertet.</p>	





Die Serien

Die unterstehenden Bewertungen entsprechen den [Durchschnitten](#) aller Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Merkwürdig ist die schlechte Performance der vierten Serie gegenüber der dritten. Aber gerade aus diesem Grund macht es echt Spass!

Serie I: Spanische Klassiker

Chivite	Arizano	2001	17.05/20
Roda I		2001	16.97/20
Flor de Pingus		2006	16.92/20
Alion		2001	16.70/20

Serie II: Ein grandioser Jahrgang in Spanien

Bodegas Muga	Aro	2004	17.97/20
Hacienda Monasterio		2004	17.93/20
Roda I Reserva		2004	17.43/20
Vega Sicilia	Valbuena	2004	17.10/20

Serie III: Spanien vs. Portugal

Numantheria Termes	Termanthia	2006	18.42/20
Symington & Prats	Chryseia	2007	18.37/20
Herdade do Esporao	Torre de Esporao	2004	17.75/20
Jimenez-Landi	Cantos del Diablo	2008	17.18/20

Serie IV: Spanien vs. Portugal II

Clos Erasmus		2003	18.32/20
Quinta do Crasto	Maria Teresa	2007	18.20/20
Bago de Tourriga	Gouvyas Vinhas Vellas	2003	18.05/20
Clos Erasmus		2000	16.66/20

Die portugiesischen Weine des Abends:

Symington & Prats	Chryseia 2007	18.37/20	(Douro)
Quinta do Crasto	Maria Teresa 2007	18.20/20	(Douro)
Bago de Tourriga	Gouvyas Vinhas Vellas 2003	18.05/20	(Douro)
Herdade do Esporao	Torre de Esporao 2004	17.75/20	(Alentejo)

Hacienda Monasterio		Hacienda Monasterio 2004 Reserva	Ribera del Duero DO
17.93/20	17/20	Schöne Röstaromen im eleganten, finessenreichen und ausgewogenen Bouquet. Tiefe Nase mit delikatem Beerenkompott, Johannisbeeren, Brombeeren,... Klassischer Gaumen, welcher mit der Zeit an Volumen gewinnt. Feingliedrige Tannine mit klarer Neigung zur Exzellenz. Pfeffermühle mit roten und schwarzen Körner sowie weiteren Gewürzen. Langer und verführerischer Abgang. Riesiges Potential. Aktuell ein Kindermord. Unbedingt kaufen und warten! Parker bewertet diesen Wein mit 96/100.	

Bodegas Muga		Aro 2004	Rioja DOCa
17.97/20	18.5/20	Etwas Leder, etwas Fleisch, bereits im tiefen Bouquet ein Charakterwein. Ausserordentliche Klasse, geradliniger Gaumen, welcher nur noch etwa 10 Jahre braucht, bis er seine Harmonie auf einem sehr hohen Niveau findet. Unbedingt warten. Parker bewertet diesen Wein mit 98/100.	

Bago de Touriga		Gouvyas Vinhas Vellas 2003	Douro DOC
18.05/20	18/20	<p>Noch sehr jung im Bouquet, unbedingt warten oder lange im Voraus dekantieren. Somit bietet dieser Wein den richtigen Zeitpunkt, um sich Fragen über den Werdegang der portugiesischen Weine zu stellen.</p> <p>Mit diesem Wein genauso wie mit dem Torre de Esporao und dem Chryseia beweisen die portugiesischen Winzer, dass ihnen ausschliesslich ein Fahnenträger fehlt. Mit einer charismatischen Figur, welche keinen Portwein erzeugt (um damit die üblichen Klischees zu vermeiden, Portugal sei nur für Portwein gut), würden die Geniesser etwas mehr Aufgeschlossenheit beweisen und solche Weine einkellern. Wetten wir, dass Parker nicht viel Zeit brauchen wird, um die Weine der Bago de Touriga zu entdecken! In der Schweiz wird der Wein durch Vinoversum vermarktet, d.h. durch die Weinhandlung von Adrian Gatti, welcher die Waldgarten-Gruppe leitet. Nicht zuletzt: Nie von Luís Soares Duarte gehört? Der junge, 1969 im Mozambique geborene, diplomierte Önologe verkörpert die Wiedererstehung des Douro, d.h. eines Weingebiets, in dem nicht nur grandiose Portweine vinifiziert werden können.</p> <p>Black is black oder vielleicht noch besser: Paint it black. So drückt sich die Nase des Gouvyas 2003 aus. Ein Wein ohne Komplexe, welcher nach Lebensfreude riecht. Im Gaumen würde man wohl eher an einer subtilen Assemblage zwischen Blue Velvet und Mullhol-land Drive denken. Ein genialer Wein! Frech, würzig, ungestüm und verführerisch.</p>	

Quinta do Crasto		Maria Teresa 2007	Douro DOC
18.2/20	17.5/20	<p>Und wenn es effektiv um Bewertungen gehen müsste... Wäre Spanien durch die besten Weine des Abends vertreten worden? Zwei Spanier sind unter den fünf besten Weinen... Also vergessen wir es und verkosten wir stattdessen ohne Voreingenommenheit!</p> <p>Subtile Mischung von Wurz- und Raucharomen, die Reben sind über 100 Jahre alt und die (aktuell noch gebremste) Nase wirkt unerschütterlich. Cristiano van Zeller, der ehemalige Mitbesitzer der Quinta do Noval ist seit 1994 der verantwortliche Kellermeister der Quinta do Crasto, welche Tomas Roquette gehört. Konzentriertes und elegantes Bouquet mit etwas Eukalyptus. Spannender, frischer und ausgewogener Gaumen. Wieder ein Wein, welcher einen stolzen Platz in jedem Keller finden wird.</p>	

<u>Daphne Glorian</u>		Clos Erasmus 2003	Priorat DOCa
18.32/20	18.5/20	Ein dramatisch zu junger Wein! Für weitere Auskünfte und Notizen über den <u>Clos Erasmus 2003</u> verweisen wir gerne auf den Bericht unseres guten Freundes Olivier Schneider. Wer diesen Wein nicht kauft, obwohl er die spanischen Erzeugnisse liebt, wird seine Haltung begründen müssen. Unverzichtbar!	

<u>Prats & Symington</u>		Chryseia 2007	Douro DOC
18.37/20	18/20	Chryseia ist eine Assemblage von 50% Touriga Nacional und 50% Touriga Franca. Der Wein wurde 12 Monate lang in französischem Holz ausgebaut. Nicht zuletzt gehört das Weingut zur Familie <u>Symington</u> , welche sich einen beneidenswerten Ruf mit den Portwein-Häusern <u>Warre's</u> (1914), <u>Dow's</u> und <u>Graham's</u> gemacht hat. Die Familie besitzt 900 ha Reben. Der weitere Besitzer (zu 50%) von <u>Prats & Symington</u> ist Bruno Prats, früherer Besitzer vom Château d'Estournal. Auf dem 1999 gegründeten Weingut strebten beide erfolgreichen Winzer danach, einen grossen portugiesischen Wein mit den gleichen strengen Techniken wie im Bordeaux zu erzeugen. Offenes, üppiges Bouquet mit Klasse und viel Versprechen für eine strahlende Zukunft. Schmelz und wieder Schmelz im Gaumen. Ätherische Noten. Wirkt aber eher bescheiden gegenüber dem Cantos del Diabolo. Parker bewertet diesen Wein mit 92/100.	

<u>Numanthia</u> Termes		Termanthia 2006	Toro DO
18.42/20	18.5/20	Irgendwie eine spirituelle und eine undurchsichtige Dimension, obwohl dieser Wein noch verschlossen ist. Etwas Eukalyptus, tiefe Nase, auf die Dauer dominieren die grünen Paprika. Kolossaler Körper, welcher dem Zufall keine Chance überlässt. Sinnlicher Abgang. Eine grossartige Leistung des Winzers. Nachdem der Wein enthüllt wurde, war es klar: Es konnte sich nur um den monumentalen Termanthia handeln. Wow! Das Weingut gehört LVMH (Louis Vuitton Moët Henessy), grösste Luxusfirma der Welt. Parker bewertet diesen unverzichtbaren Wein mit 96/100.	

Jean François Guyard
17. Januar 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 verteilen.