

# Neuheiten & Entdeckungen aus Spanien und Portugal bei Albert Reichmuth



La Galerie du Vin

©Albert Reichmuth

Am 4. Juni 2015 hatte ich die Gelegenheit, in der „[La Galerie du Vin](#)“ von Albert Reichmuth mit dem dafür zuständigen Verkaufsleiter Jean Legros einige Neuheiten und Entdeckungen aus Spanien und Portugal zu verkosten. Glücklicherweise war ich zu diesem Zeitpunkt der einzige Interessent und wir hatten alle Zeit der Welt, diese Weine eingehend zu analysieren, darüber zu diskutieren und eine erste Auswertung vorzunehmen. Die von mir aus gesehen interessantesten Weine stelle ich ihnen nun gerne vor.

## Bodega [Vina Eizaga](#)

Ein Familienweingut, das 2006 von den Brüdern Carlos & Javier Garcia Carralón gegründet wurde. Das kleine Unternehmen liegt im Herzen des [Rioja Alavavesa](#) und ist in der Hauptstadt [Laguardia](#) angesiedelt. Dies ist eine der privilegiertesten Enklaven der Rioja und bekannt durch seine qualitativ hochwertigen Weine. Das Weingut umfasst 40 Hektaren Weinberge, die meisten weniger als 10 Kilometer von den Hauptgebäuden weg.



©Burridges of Arlington

Das hat den Vorteil, dass die Zeit zwischen der Handernte und der Verarbeitung der Trauben minimal ist. Die Rebstöcke sind durchschnittlich 30 Jahre alt und stehen auf Lehm- Kalkböden. Diese absorbieren die notwendige Feuchtigkeit im Boden und der Berg Sierra Cantabria schützt die Rebberge vor kalten Nordwinden. Die Brüder legen Wert auf ein Team von Fachleuten und auf Qualität und nicht Quantität von der Lese bis in die Flasche. So verleihen sie ihren Weinen eine einzigartige, differenzierte Persönlichkeit.



Der Berg Sierra Cantabria

©Laguardia

### Vina Eizaga Crianza 2011

100 % Tempranillo. Ausgebaut 14 Monate in französischen und amerikanischen Barriques. Weitere 12 Monate Flaschenlagerung. Ein helles Kirschröt ist in meinem Glas. In der Nase dann rote und schwarze Früchte und Waldbeeren, gefolgt von leichten Mineralien. Der Gaumen zeigt sich gut strukturiert, frisch und fruchtig, aber ohne überschwänglich zu sein. Im Abgang eine wunderbar eingebaute Eichennote, eine angenehme Säure und ein vollmundiges, harmonisches Finale. **16/20**.

Dieser Wein kostet 13.-



©Batalia

### Vina Eizaga La Cabra 2011

100 % Tempranillo aus den ältesten Rebstöcken des Weingutes, 18 Monate im französischen Eichenfässern und 7 Monate in der Flasche gelagert. Der Name „La Cabra“, deutsch „die Ziege“, kommt von den wilden Ziegen in den Bergen des Rioja. Dieser Wein ist eine Spezialedition mit nur 2'000 Flaschen. Er zeigt im Glas ein dunkles Kirschröt mit leicht violetten Reflexen. Dann steigen mir schwarze Johannisbeeren, Holunderbeeren, Brombeeren und Gewürze in die Nase. Im kraftvollen und fleischigen Gaumen zuerst ein wunderbarer Vanilleton und wieder diese Gewürze. Gut eingebundene Tannine und eine ausgewogene Säure beschliessen den langen Abgang. Einige Jahre lagern. **16.5/20**.

Dieser Wein kostet 33.10

### Bodega López Cristobal

1994 verwirklichte Santiago López mit seiner Frau Lola Cristobal, daher auch der Name, mit diesem Familien-Weingut seinen lange gehegten Traum. Es liegt in Roa de Duero, in einer idyllischen Umgebung ganz im Herzen des Ribera del Duero. Inmitten von Rebbergen ist das aus mehreren Gebäuden bestehende Anwesen angesiedelt und verfügt über die neuste Generation von modernsten technischen Einrichtungen, um Qualitätsweine von A bis Z eigenständig zu produzieren. Eine entscheidende Hilfe dabei ist ihr Sohn Galo, der das Ganze koordiniert und bereits seinen einzigartigen Stil und seinen persönlichen Charakter in die Weine bringt. Die Familie besitzt 50 Hektaren Reben, aufgeteilt in 9 Parzellen. Jede dieser Parzellen hat ihre eigene Ordnung, ihre Persönlichkeit und eine andere Zusammensetzung der Bodenbeschaffenheit. Meist besteht sie aus einer Kombination von kalkhaltigen Ton Lehmböden. 48 Hektaren sind mit „Tinta del Pais“ bestockt, so nennt man die Tempranillo Traube hier, und 2 Hektaren mit Merlot und der weissen Albillo. Die Rebstöcke sind teilweise schon über 80 Jahre alt. Mitbestimmend für die Qualität der Weine sind sicher auch die kühlen Nächte während der Reifephase. Gelesen wird von Hand und die Arbeiten im Rebberg sind geprägt von Respekt für die Natur.



© Bodega López Cristobal

### López Cristobal Crianza 2011

Eine Assemblage aus 95 % Tinta del Pais und 5 % Merlot. Ausgebaut 12 Monate in neuen Barriques. Es leuchtet ein klares Rubinrot mit purpurroten Reflexen im Glas. Reife Beeren und Früchte wie Brombeeren, Heidelbeeren, Pflaumen, Minze und etwas Vanille steigen mir in die Nase. Im Gaumen sehr zugänglich, aromatisch, mit viel Schmelz und saftigen Tanninen. Herrliche Barriquenoten, etwas Balsamico und eine stützende Säure enden dann in einem langen, eleganten Finish. **16.5/20**.

Dieser Wein kostet 25.80



©Hispavinus

## López Cristobal Bagus 2011

100 % Tempranillo aus einer Einzellage ([vino de pago](#)) mit über 80 jährigen Rebstöcken. Ausgebaut 14 Monate in französischen und amerikanischen Barriques und anschliessend 18 Monate auf der Flasche. Im Glas ein dunkles Rubinrot mit violetten Tönen. Komplexe und kraftvolle Aromen von reifen Beeren wie Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und reife Früchte in der Nase. Der komplexe und fleischige Gaumen wird verwöhnt mit Gewürzen wie Pfeffer und etwas schwarze Schokolade. Konzentrierter, fruchtiger langer Abgang. Momentan noch viel zu jung. Wird in einigen Jahren noch bedeutend an Substanz gewinnen. **17.5/20**.

Dieser [Wein](#) kostet 48.-



© D.O. Ribera del Duero

## Trio Infernal

Das [Trio Infernal](#) ist ein Wortspiel, welches auf eine französisch-deutsch-italienische Co-Produktion hinweist, die von [Francis Girod](#) 1974 als schwarze Komödie inszeniert wurde, und hat damit zu tun, dass im Jahr 2002 die drei Winzerfreunde [Laurent Combi](#) (Crozes-Hermitage), [Peter Fischer](#) (Château [Revelette](#)) und [Jean Michel Gérin](#) (Côte-Rôtie) gemeinsam 14 Hektaren Rebland im Priorat gekauft haben, um grosse Weine zu erzeugen. Alle 14 Tage fuhren sie jeweils morgens um zwei aus dem südlichen Frankreich bzw. aus dem Rhonetal ab und arbeiteten dann von ihrem Eintreffen im Rebberg um halb neun an den ganzen Tag im Rebberg. Die Rückfahrt erfolgte dann in der folgenden Nacht. Unterstützt bei der Standortsuche hat sie dabei niemand geringerer als der umtriebige Winzer Rene Barbier von [Clos Mogador](#). Die Reben sind bis 100 Jahre alt und bestehen hauptsächlich aus den Sorten Carinena, Garnacha und Syrah. Das hat zur Folge, dass einzelne Rebstöcke nur noch wenige, aber umso konzentriertere Beeren liefern. Die Drei sind Verfechter des ökologischen Weinbaus und so werden in den Rebbergen weder Pestizide noch Herbizide eingesetzt. Ihr Ziel ist es, die Besonderheiten der Region im Wein herauszuheben.

## Trio Infernal Fons Clar 2012

100 % Carinena. Ausbau 12 Monate in 500L Eichenfässern. Die Reben stehen an einem Hang, der eine Steigung von 85% hat. Tiefes Kirschrot mit lila Rand. Eine robuste, aber auch verführerische und elegante Nase von reifen roten und schwarzen Früchten und Beeren, Röstaromen und ein Bündel mediterrane Kräuter. Zarte Röstaromen, frisch gekochte Fruchtmarmelade und feine Balsamico- und florale Noten dann am Gaumen. Eine stützende Säure, gut harmonisierende Tannine, schön eingebundener Alkohol( 15% vol.) und ein langanhaltender, momentan noch etwas animalischer und kerniger Finish. **17/20**. Dieser Wein kostet 46.30



## Trio Infernal El Casot 2012

100 % Garnacha. Ausgebaut 12 Monate lang in 500L Eichenfässern. Rubinrot mit lila Reflexen. In der Nase zuerst reife schwarze Kirschen, Marmelade von dunklen Waldbeeren, etwas Sternanis und feine Röstaromen. Im verführerischen, eleganten Gaumen zuerst eine leicht würzige und eine mineralische Note. Gefolgt dann von einer guten Struktur, weichen Tanninen, einer gut eingebundenen Säure, konzentrierten Beerenaromen, feinen

Raucharomen und einem seidigen, frischen, nachhaltigen Abgang. Einige Jahre im Keller lagern. **17.5/20**.

Dieser [Wein](#) kostet 46.30



©Trio Infernal

## Trio Infernal 2/3 2007

100 % Carinena aus bis zu 100-jährigen Rebstöcken. Fermentiert zuerst in 500L Fässern und ausgebaut 18 Monate in französischen Eichenfässern. Ein intensives, dunkles Rubinrot brilliert in meinem Glas. Eine faszinierende Nase mit Düften nach Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, schwarzen Kirschen, schwarzen Oliven und einer krautigen Note begleitet mich lange. Der Gaumen entfaltet sich dann sehr kraftvoll, rauchig unterlegt, pfeffrig, würzig, aber noch verschlossen. Es zeigen sich auch noch etwas kantige Tannine, eine frische Säure, ein balsamischer und mineralischer Hintergrund und perfekt eingebundener Alkohol (14.5%). Ein expressiver Tropfen mit einem lang nachhallenden, momentan etwas pelzigen Finale. Unbedingt noch einige Jahre im Keller vergessen. **18/20**.

Dieser [Wein](#) kostet 112.-



©Berry, Bros & Rudd



v.l.n.r.: Peter Fischer, Laurent Combier, Jean Michel Gérin  
©Coste du Rhône



Zwischen Grenache und Carignan

©Coste du Rhône

## Herdade do Esporao

Der erste Teil der Geschichte des 200 km südöstlich von Lissabon gelegenen Weingutes begann 1973. José Roquette und Joaquim Bandeira kauften Land und pflanzten dort die ersten eigenen Reben. Doch in der Nelkenrevolution (25. April 1973) wurde das Gut von Arbeitern besetzt, zuerst verstaatlicht und später wieder rückprivatisiert. Allerdings mit der Verpflichtung, alle Trauben an die staatlichen Genossenschaften zu liefern. Aber der Schaden für die Beiden war zu gross.

Im zweiten Teil der Geschichte im Jahr 1987 begann Roquette, eine [Kellerei](#) mit modernster Kellertechnik zu bauen, investierte in neue Weinberge, baute vierzig Kilometer Strassen und das Stromnetz sowie neue Wohnhäuser für Angestellte und lancierte seinen ersten Wein. 1992 wurde er Alleinaktionär. Seither investiert er und hält so den Weintourismus auf Trab, die Rebberge



© (beide Bilder) [Wines of Portugal](#)



werden auf Nachhaltigkeit gesetzt und es werden eigene Wasserreservoirs gebaut. Der gutseigene Turm wird renoviert und zum Archäologiezentrum umgebaut. Ferner kauft er noch zusätzlich Land und baut eine Kellerei nur für Weissweine. Esporao ist heute eine Weltmarke.

### **Esporao Garrafeira Private Selection 2011**

Rebsorten Alicante Bouschet und Aragones. Die entrappten Trauben und der Most werden mit den Füßen getreten und durchmischt. Der Ausbau erfolgt 18 Monate lang in französischen Eichenfässern. In der zuerst noch verschlossenen, dann aber ausladenden Nase kommen dann reife schwarze Johannisbeeren, Brombeeren und Gewürze wie Zimt und ein zarter Eichenton zum Tragen. Viel Frucht dann auch im fülligen Gaumen, dazu Pflaumennoten und eine feine Röstaromatik. Feinkörnige Tannine, etwas Pfeffer und eine gut integrierte Säure begleiten den langen Abgang und lassen diesen Wein zu einem kleinen Erlebnis werden. **17.5/20**.

Dieser [Wein](#) kostet 50.-



v.l.n.r.: Esporao Garrafeira Private Selection 2007, [Private Selection Branco 2009](#), [Reserva Branco 2009](#) und [Reserva Tinto 2008](#) ©[We blog the World](#)

### **Quinta dos Murças Old Vines 2013**

Die in der Region Duoro DOC gelegene [Quinta dos Murças](#) gehört seit 2008 ebenfalls zu Esporao. Es wurde aber darauf geachtet, dass die herkömmlichen Herstellungsverfahren genau eingehalten werden. Das heisst, die Trauben und der Saft werden mit Füßen getreten und in Lagares (offene Granit-gärtanks) vergoren. Anschliessend reift der Wein 12 Monate lang in Barriques und weiter 12 Monate in Flaschen.

Die Traubensorten dieser Assemblage sind hauptsächlich Touriga Nacional, Tinta Roriz und Touriga Franca. Im Glas ist eine rubinrote Farbe mit leicht violetten Reflexen. Der Wein verströmt Beeraromen von Brombeeren, Heidelbeeren, schwarze Kirschen und etwas Rauch, Leder und Tabak. Am Gaumen momentan erstaunlich süss, etwas Sandelholz und Veilchen, aber doch elegant und komplex mit einem ordentlichen Abgang. **17/20**.

Dieser Wein kostet 31.-



Klicken Sie das Bild an, um den Film über die Quinta dos Murças aufzurufen. ©[Quinta dos Murças](#)

### **Morgadio da Calçada**

Wir empfehlen die Website [For the love of Port](#) für ausführliche Informationen über das [Joint Venture](#) zwischen Dirk van der Niepoort und der Familie, welche das Hotel [Casa de Calçada](#) besitzt. Dieses gehört zur renommierten Kette Relais & Châteaux. Das in Provesende gelegene Weingut bietet ebenfalls [Übernachtungsmöglichkeiten](#).



Das Hotel [Casa de Calçada](#)

©[Casa de Calçada](#)

## **Morgadio da Calçada Tinto Reserva 2009**

Dieser Wein entstammt einer Partnerschaft mit Casa da Calçada und dem Hause Niepoort. Er trägt die Unterschrift von Dirk van der Niepoort. Die Trauben sind über 60 Jahre alt und die Weine werden Edelstahlbottichen fermentiert und 18 Monate lang in 80% alten und 20% neuen Barriques ausgebaut. Traubensorten Touriga Franca, Touriga Nacional und Tinta Roriz. Im Glas ein jugendliches Kirschrot. In der Nase dann rote Früchte, konfierte Erdbeeren und getrocknete Kräuter. Der Gaumen zeigt sich fruchtig, kräftig, mit einer guten Struktur, etwas Rauch, balsamischen Noten und er hat ein wunderbar langes Finish.**17/20**.

Dieser Wein kostet 30.-



©Mesa do Chef

Autor: Andi Spichtig  
15. Juni 2015

Lektorat: Jean François Guyard

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://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.**