

Spanische Melodien... Viva España

Freitag, 16. Januar 2009

Restaurant Schönegg
Wädenswil ZH



Con musica y con Amor¹

Nach dem Ende der Diktatur in Griechenland, die schliesslich zur Entstehung der immer noch aktiven Gruppe des 17. Novembers führte, sowie nach der portugiesischen Nelkenrevolution Ende 1974, verschwand ein Jahr später eine der schlimmsten Diktaturen Westeuropas. Franco verstarb und eine neue Revolution war im Begriff, ihren Anfang zu nehmen. Nach dem Tod des Tyrannen gelang es Spanien, den Weg zu einem friedlichen Übergang bzw. zu einer entfalteten Demokratie zu wählen. 1982 wurde Felipe González zum Ministerpräsidenten demokratisch gewählt. Trotz der etwas erschütternden Wirtschaftslage am Ende seines 14jährigen politischen Mandats liess Felipe González einen Wind der Freiheit, der Kreativität und des Enthusiasmus zurück. Zu diesem Zeitpunkt begann Spanien, ein modernes Aussehen zu übernehmen. Wie wir es sehen werden, bot diese Muttererde die perfekte Grundlage zur Entstehung der grossartigen Weine, die heute immer öfter weltweit bewundert werden.

Es fand an einem Freitag bei Schneewetter durchdringender Kälte statt. Wir rangen um einen gemütlichen Pfad durch drohende Raben und reizvoll gehexte Hexen, die uns doch sehr herzlich empfanden. Von Boshaftigkeit fehlte jede Spur. Das Restaurant Schönegg, wo Wein-Events Vorbereitungen traf, um eine neue ausgebuchte Weinverkostung durchzuführen, hatte die weissen Winternächte zur Ausschmückung der Terrasse und der eigenen Räumlichkeiten aufgewandt. Denn es sei in sich annähernden Tagen bald Fastnacht. Spinnen woben ihre Nester und die ganze Saalbelebung passte schliesslich einigermassen burlesk zum extravagananten Thema des Abends: Viva España.

¹ Con Musica y con Amor heisst eine Operette (Zarzuela) vom Barok-Komponist Antonio de Lites (1673-1747).



Mit voller Begeisterung auf das Programm des Abends trafen die ersten Gäste gegen 18:30 ein. Wir freuten uns gegenseitig sehr, dass die kalten Nächte auf keiner Weise die gute Laune zum Verschmelzen geführt hatten.

Um 19:00 nahmen genau 13 Teilnehmer sowie ein äusserst freundliches Ehepaar Platz am Bord, um auf die grosse Reise zur Welt der modernen spanischen Weine auf zu brechen. Keine Danza alta², vielleicht auch kein scherzhaftes Fandango wie Padre Soler geschrieben hat, dafür die Elite der gegenwärtigen Weine aus der iberischen Halbinsel. Ein wenig, als ob Manuel de Falla uns seine eigene Interpretation von Jeux Interdits (auf Deutsch „Spanische Romanze“) aufführen würde. Vor 26 Jahren bog sich Spanien in die Demokratie und in die Modernität ein. Heute entfalten sich die

² Danza alta wurde vom Hofkomponist Francisco de la Torre (1469-1518) komponiert. Zu dieser Zeit und trotz der damaligen Vorherrschaft Spaniens, entnahmen die Komponisten ihre Inspiration in Italien. Fernando de la Torre wurde am aragonischen Hof in Neapel berühmt, wo er ab 1483 17 Jahre lang arbeitete.

Traditionalisten neben den Modernisten und beide scheinen ein friedliches Leben nebeneinander zu führen. Mit dieser Verkostung wollte Wein-Events eine Ortskunde des Landes ziehen, wo Francisco de Goya, Picasso, Miro, Salvador Dali aber auch Künstler wie Antoni Tàpies, Intellektuellen wie [Manuel Azaña](#), [Jorge Semprún](#), Schriftsteller wie Cervantes oder [Manuel Rivas](#) geboren wurden.

Unauffällig hat Spanien die Jahre der Diktatur oder, auf kulinarischer Ebene, diejenigen des verfälschten Rapsöls³ verlassen, um das Land zu werden, in dem Kultur, *Savoir-vivre*⁴ und Respekt der Traditionen eine massgebende Rolle spielen. Die Verbesserung des Rufs Spaniens auf den internationalen Märkten geht meistens mit rechtlchem Schutz der Eigenprodukte einher (der Wein ist in der Landesverfassung verankert, andere Produkte wie das [Jamon Serrano de Teruel](#) oder das [Jamon Guijuelo](#), verschiedene Käsesorten, wie das [Manchego](#), das [Zamorano](#) und die Murcia, oder die Süssigkeiten namens Turrón de Jijón, werden durch AOC⁵ der Europäischen Union⁶ geschützt). Diese Haltung geht bestimmt in die richtige Richtung, die E.U. hat das seit langem verstanden und setzt sich nun auch zum Schutz der eigenen Weine ein. Appellationen oder Bezeichnungen wie Tokaj⁷, Chablis, Champagne und

³ Der grösste Rapsölskandal geht auf 1981 zurück. Wegen vergifteten Rapsöls starben mindestens 1000 Personen. Seitdem ist Spanien sehr vorsichtig und hat den Olivenölmarkt massiv ausgebaut.

⁴ Die spanische Alltagskultur umfasst auf keinen Fall nur eine, allerdings eher bescheidene Cuisine –Küchenkunst-, (da die unbestreitbaren Spezialitäten sich anscheinend auf die köstlichen Tapas und die unausweichlichen Fideüs und Paellas einschränken), sondern auch eine uralte [Weintradition](#) (, die bis Ferdinand von Aragon und [Isabelle von Kastilien](#) zurückstreckt) sowie ganze Seiten des Gesellschaftsleben (Filmindustrie –Luis Bunuel, Almodovar, Carlos Saura,...-, Mode –Armand Basi, Amancio Ortega...), Theater (Fernando Arrabal, Federico Garcia Lorca),...

⁵ In Spanien wird die Bezeichnung D.O. (Denominacion d'Orignes) verwendet.

⁶ Im Internet kann die äusserst interessante Seite der E.U. nachgeschlagen werden: [DOOR](#) umfasst alle Produkte mit einem [Agrarerzeugnis](#), sei es eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.), eine geschützte geographische Angabe (g.g.A.) oder eine garantiert traditionelle Spezialität. Zum Beispiel: [Zamorano](#). Für diejenigen, die sich umfangreich über das Vorgehen der Zertifizierung der spanischen Produkte durch die E.U. interessieren, erweist sich das Dossier „[Dehesa de Extremadura](#)“ als äusserst lehrreich, ja sogar spannend.

⁷ Die Bezeichnung Tokaj darf nur noch im weltweit berühmten ungarischen Gebiet benutzt werden. Die elsässischen [Tokay](#) heissen jetzt Pinot Gris, [Tocai](#) im Friaul darf die geschützten g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) auch nicht mehr verwenden. Es ist allerdings zu befürchten, dass sich die Vereinigten Staaten von Amerika darum bemühen werden, ihre rein kommerzielle Wahrnehmung auf Kosten der geographischen Bezeichnungen durchzusetzen.

weitere dürfen nur noch in der jeweiligen [Ursprungsregion](#) bzw. im ursprünglichen Weinbaugebiet ausgebaut werden.



A todos les llega su momento de gloria⁸

Die Weine, die zum Apéro angeboten wurden, bestätigten bereits diesen allgemeinen Eindruck, dass sich Spanien effektiv nach vorne bewegt. Zwar stehen die trockenen Weissweine qualitativ immer noch weit hinter den sensationellen Roten, dennoch streben gewisse ehrgeizige Winzer wie der in der [Rueda](#) angesiedelte Richard Sanz, von [Terna Bodegas V3](#), und [Rafael Palacios](#), der Bruder von Alvaro Palacios, nach den Zugang zum begehrten Status der beneidenswerten Winzer. Ebenfalls nicht zu unterschätzen ist das in [Galicia](#) und insbesondere in der Appellation [Rias Baixas](#) etablierte [Pazo de Señorans](#)⁹, das auch [Weinwisser](#) in der Ausgabe Oktober 2008 erwähnte.

Der weisse [Rioja Placet 2006](#) der Bodegas [Palacios Remondo](#)¹⁰ bildete eine mutige aber zugleich auch eine kluge Wahl. [Alvaro Palacios](#) gilt als unermüdlicher Winzer und Wegbereiter. Treibende Kraft der „jungen Wilden“, die das Priorat zum bewunderten Gebiet geführt haben,

⁸ Diese Zitat bedeutet: Jeder bekommt seinen grossen Auftritt

⁹ Vorzumerken ist, dass Michel Bettane den *Rias Baixas* Seleccion de añadas Pazo de Señorans überhaupt nicht goutiert. Der 2000 sei mindestens 1 Stunde im voraus zu dekantieren, um eventuell verständlich zu wirken .

¹⁰ Von Palacios Remondo sind wohl eher die Rotweine und insbesondere der [Rioja Herencia Remondo](#) empfehlenswert. In diesem letzten Wein steckt das unerschöpfliche Talent des grossen Herrn aus der Rioja, Alvaro Palacios. Michel Bettane setzt diesen Rioja auf das Podest der Appellation.

das wir heute kennen, [Alvaro Palacios](#) hat die Weinkunde in Bordeaux unter der Leitung von Jean-Pierre Moueix studiert. Als er erst 24 Jahre alt war, verliess er das Familienweingut, um sich ins Priorat zu begeben, wo er seitdem unbestrittene Weine wie Finca Dofi und vor allem l'Ermita erzeugt. Später wiederholt er die Erfolgsgeschichte im [Bierzo](#) und zeichnet sich mit den Kultweinen wie Paixar, la Faraona und [Corullón](#) aus. Seit 2001 leitet er das bereits 1945 durch seinen Vater gegründete Weingut. Die Philosophie des grossen Winzers beruht auf zwei Achsen: Einerseits die Tradition, andererseits eine gewisse Spiritualität. In der Tat ist [Alvaro Palacios](#) davon überzeugt, dass guter Wein nur da angebaut werden kann, wo Jahrhunderte früher bereits die Mönche grosse Weine erzeugten. Was den Weinbau anbelangt, faszinieren ihn in erster Linie Garnacha (Grenache) aber auch ursprüngliche, autochthone Rebsorten wie Graziano, Mazuelo (Carignan) und Viura. Der Placet besteht aus 100% Viura, auch Macabeo ([Macabeu](#)) genannt.

Dieser eichenbetonte, erfrischende Wein verdient Neugier und Aufmerksamkeit. Gewisse möchten ihn mit einem Chablis vergleichen... Andere Experten behaupten, das Rioja bleibe ein Gebiet für Rotweine...



An diesem Tisch fand der Anlass statt

Der Fahnenträger des Gebiets Penedès heisst [Torres](#), eine mächtige Familie, die auf 930 Ha. herrscht. Der [Gran Viña Sol](#) 2007 bestätigt, dass Spanien auch ganz anständige Weissweine produzieren kann. Dieser Wein besteht aus 85% Chardonnay und 15% [Parellada](#), einer Rebsorte, die für die Erzeugung des Cava verwendet wird. Der Gran Viña Sol bereitet sehr viel Spass und bietet eine schöne Harmonie, ein typisches Chardonnay-Bouquet von Blumen und gelben Früchten (Pflirsich, Aprikosen, Grapefruit) und überzeugt vor

allem durch einen langen verführerischen Abgang. Die Einlagerung einzelner Flaschen kann bestimmt empfohlen werden. Meine Bewertung: 16/20. Die Teilnehmer der Verkostung haben den Gran Viña Sol schlemmerhaft genossen.

Vielleicht hätte eine Cava, wie z.B. von [Agusti Torelli](#), der so viel Erfolg u.a. bei [El Bulli](#) erringt, oder von [Jaume Gramona Marti](#)¹¹, auf welchen alle grossen spanischen Restaurants so stolz sind, den perfekten Schaumwein zum Jahresanfang abgegeben. Einig waren aber alle Anwesenden: Der Champagner Brut Blanc de Blanc de [Saint-Gall](#) Premier Cru überzeugte bereits auf den ersten Schluck. Champagner-Magnumflaschen gehören bereits zu den Raritäten. Geschmackvoll, fein und doch reich, sehr schöne Perlage, besonders angenehmer Brioche-Geruch, knackiger, sinneserweckender Gaumen, grossartiger Abgang, Saint-Gall bleibt ein verkannter Champagner-Erzeuger aber zugleich definitiv ein wunderschöner Insider-Tipp. 17.5/20



Marek Rak, der stets äusserst erfolgreiche Verkostungen organisiert, zeigt die Magnumflasche Champagner de Saint-Gall

"El mal escribano le echa la culpa a la pluma."

Die tatsächliche Verkostung begann gegen 19:30 in der Anwesenheit von 15 treuen Freundinnen und Freunden von [Wein-Events & Degustationen](#). Sehr schnell konnten die Befürchtungen beider Organisatoren behoben werden, ob das Menü die üblichen hohen Erwartungen erfüllen würde. Nach diesem ersten Anlass freut es alle Anwesenden, dass der neue Koch des [Schönegg Restaurants](#)

¹¹ Unbedingt zu verkosten ist der Cava III Lustrós Gran Reserva, eine authentische Entdeckung. Weitere Auskünfte u.a. auf <http://www.effervescentes-du-monde.com>

nicht nur über die nötige Begeisterung und Offenheit verfügt, um unsere Gäste kulinarisch zu verführen, sondern, dass er ein tadellos passendes Menü kochen konnte. Also ein ganz grosses Danke schön an das gesamte Team des Schöneeggs, Gastfreundlichkeit, Hilfsbereitschaft, Servicequalität und feine Speisen bleiben, auch im neuen Jahr, die Leitplanken der Hausführung.

Das Menü zu den 4 Weinserien wurde folgendermassen gestaltet:

Amuse bouche

Tapas Valencia

Warmer Gemüsesalat an Himbeerendressing
im Brikteig

Rindsfilet Stroganoff
Polenta
Gemüsebeilage

Manchego und Tatella Käse

Crema Catalana



In der Haute Cuisine bezeichnet Einfachheit oft grossartige Speisen. Hier die Tapas Valencia unter zwei Blicken.



Die Weine der ersten Serie

Serie 1

Flor Pingus 2004	18.57 / 20
Vinya del Vuit 2001	17.77
Finca Dofi 2004	17.7
Clos Mogador 1999	17.37

Im Geheimen wurde diese Serie "Eine Einführung für Fortgeschrittene" betitelt. Zwei Weingebiete stiessen aufeinander:

- Ribera del Duero
- Priorat

Diese Runde bildete eine Art Hauptgericht, bevor die Zeit dazu überhaupt geläutet hatte. Es wäre sehr einfach in Anbetracht der genialen Weine beider berühmten Weinregionen gewesen, eine durchaus anständige Runde zu gestalten. [Ribera del Duero](#) besitzt wunderschöne Weine in Menge und Fülle. Seinerseits benötigt das [Priorat](#) keine Einführung mehr. [René Barbier](#) hat sich seit so langem für den Erfolg dieser kargen, durch die Sonne gebrannten Region eingesetzt, dass heute jeder die Grösse dieser Weine als selbstverständlich erachtet.

[Ribera](#) zählt mit Alejandro Fernandez ([Pesquera](#), Janus,...), [Rafael Sastre](#) (Pesus, Regina Vides) und [Juan Carlos Vizcarra](#) (Celia, Ines aber auch Torralvo¹²) drei der genialsten Winzer Europas. Der erste gilt als der Vater überhaupt der Wiedererstehung der Ribera. Allein setzt er sich durch, um der ganzen Welt zu erklären, dass das Weingebiet der Ribera doch das Beste von ganz Spanien sei. In Anbetracht der zahlreichen Erfolgsgeschichten der Ribera kann deren Wahrnehmung kaum in Frage gestellt werden. Sogar der [Conde de Haza](#) bietet sehr viel Trinkspass, ohne dafür unerschwinglich zu sein.

¹² Robert Parker scheint mit dem Torralvo etwas überfordert zu sein. Der 2004 ist ein unbestreitbar genialer Wein, eine wahre Fruchtbombe, die sich in den nächsten 2 Jahren verschliessen wird, um sich dann auf das gleiche Podest wie der heute immer noch verschlossene 1999 zu stellen.

Das Weingut [Hermanos Sastre](#) wird heute von den beiden Söhnen von Rafael Sastre, Pedro und Jesus, geleitet. Seit 1957 wird der Wein traditionell angebaut. Die Tradition beginnt hier im Weinberg, wo die Reben manuell geerntet werden und, wo der Weinbau die biodynamischen Regeln einhält.

[Juan Carlos Vizcarra](#) brach 1991 das Vorgehen seines Vaters in der Weinherstellung brutal ab. Statt einer landwirtschaftlichen Genossenschaft die Reben lose zu verkaufen, entschied sich der jung ausgebildete Önologe dafür, seinen eigenen Wein zu erzeugen. Extrahierte, massive Weine sprechen ihn an, also wurde Ines geboren. Seitdem hat sich der vollblutige Winzer etwas beruhigt. Probieren Sie mal den Celia, einfach grossartig, eine Öde zur Eleganz.

Allerdings nicht zu unterschätzen sind weitere Weingüter wie [Bodegas Arzuaga](#) (insb. für den faszinierenden Reserva Especial 1996) oder [Adrada Ecologica](#), ein Insider-Tipp, für seinen komplexen [Kirios Crianza](#).

Wir haben es ausführlich geschildert: Das Weingebiet der [Ribera del Duero](#) verfügt über eine breite Talentschmiede und die Zukunft scheint garantiert. Neben völlig etablierten Weingütern wie [Vega Sicilia](#), [Pingus](#) oder [Pesquera](#) blühen zahlreiche junge Winzer auf. Heute scheint sich die Debatte sogar auf einem anderen Niveau zu bewegen: Das Hauptweingebiet der Castilla y Leon bestreitet die Rolle der Wiege des spanischen Weins... gegen das [Priorat](#). Ein [Mosaik](#) wurde 1972 im Dorf von [Baños de Valdearados](#) entdeckt, welches belegt, dass die Römer 2000 Jahre früher Rebstöcke in dieser Gegend angebaut haben. Seinerseits beansprucht das [Priorat](#) eine Urgeschichte, die bereits zur prähistorischen Zeit angefangen haben soll, wobei erste Spuren des Weinbaus auf die Römer zurückdeuten. Wo die Mönche Wein erzeugt haben, könne er ja nicht schlecht sein, sagt das Vox Populi. Im Morgenrauen des XI Jahrhunderts pflanzen die Mönche von Cluny Rebstöcke in der Ribera del Duero. 1163 gründet [Alfonso II von Aragon](#) den Orden der [Kartäusermönche](#) in [Scala Dei](#), welche sich dort ansiedelten und für Jahrhunderte an diesem Ort blieben. Erst 1865 wurde das Kloster bzw. das Prioratsgebäude verlassen.

Allein gegen drei gewinnt der Flor de Pingus 2004 als einziger Vertreter der Ribera del Duero gegen drei Erzeugnisse aus dem Priorat. Mit 100% Tempranillo, einer Rebsorte, die offiziell nicht besonders lagerfähig sei, schlägt er Vinya del Vuit [El 8](#) („ocho“ auszusprechen) 2001, einen Wein mit 70% Cariñano (Carignan) und 30% Garnacha. Ob dieser durch diese Assemblage benachteiligt

wurde, ist nicht klar. Um hervorragende aber auch sehr typische Weine zu erzeugen, müssen die Carignan Rebstöcke sehr alt (mindestens 70 Jahre alt, gemäss der Erfahrung verschiedener französischer Winzer, sein). Und genau 70 Jahre alt sind die Rebstöcke der 8 Freunde, die zusammen diesen Wein ausbauen. Vielleicht lag am Abend der Verkostung das Problem in der Tatsache, dass der 2001 der erste Jahrgang dieses Weins war. Spannend... Die Flasche konnte auch nicht in Frage gestellt werden, es handelte sich da um den besten [El Ocho](#) 2001, den ich in den letzten 4 Jahren getrunken habe. Flor de Pingus schlug auch den [Finca Dofi](#) 2004 ([Alvaro Palacios](#)) und den Clos Mogador 1999.



Die Etikette des El Ocho 2001 mit den Vornamen der 8 Winzer, die den Wein zeichnen

Der [Finca Dofi](#) ist eine Assemblage von 60% Grenache und 40% Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Grundsätzlich vier geniale Rebsorten, die sehr viel Erfolg garantieren. Spannend, was kann doch im Flor Pingus stecken, was ihn so unvergleichbar macht? Der Clos Mogador besteht mehrheitlich aus Grenache, genau so wie die grossartigsten Châteauneuf-du-Pape. Er gehört zu dem Kultwinzer französischer Herkunft [René Barbier](#). Aus seinem heimatlichen Rhône-Tal ist [René Barbier](#) ins Priorat ausgewandert, um dort 1980 die Renaissance des Priorats einzuleiten. Erneut geschlagen! Würden, provokativ gefragt, die Weine aus dem Priorat genau so wie eine Myriade Sternschnuppen im sommerlichen Sommer strahlen? Andere sind gekommen und seitdem ziemlich ins Vergessen geraten: Clos de l'Obac (mit seinem relativ enttäuschenden 1999), Clos Martinet, Venus und Eneas (beide von der äusserst talentierten Sarah Perez), Clos Garsed,... Würden vielleicht die Weine aus dem Priorat eine lange Einführung und eine aussergewöhnliche

Selbstverleugnung verlangen, um überhaupt verstanden, ja sogar geschätzt zu werden? Ich verteidige persönlich diese Wahrnehmung. Die Komplexität und die hervorragende aromatische Klasse der Ribera del Duero bleibt dennoch unbestritten. Die Ausnahme aus dem Priorat bildet eindeutig Clos Erasmus, er wird aber immer wieder missverstanden...



Marcel Proust hat „Auf der Suche nach der verlorenen Zeit“ geschrieben. Mit solchen Weinen enthüllt Spanien seine Lebenssucht.

Serie 2

Clio 2004	18.37 / 20
Pintia 2004	17.67
Clos Erasmus 2000	17.5
Maria 2004, Alonso del Yerro	16.87

„Powerweine (Tannin und Alkohol)“. Die Frage des oft bedeutenden Prozentsatzes Alkohol in den spanischen Weinen stellt tatsächlich ein Problem dar. Streben die Winzer des drittgrössten Produktionslandes¹³ der Welt danach, ein stets wachsendes Publikum zu überzeugen oder ergibt sich die Menge Alkohol aus den klimatischen Bedingungen? Nicht zu vergessen ist unter anderem, dass andere europäische, ähnliche Weingebiete mit so tiefen Erträgen oft ähnliche Ergebnisse erzeugen. Die Klimaerwärmung trägt bestimmt eine grosse Rolle zum Ergebnis bei. Vor 20 Jahren, ja sogar vor 10 Jahren erzeugten die Winzer von Châteauneuf-du-Pape unvergessliche Weine, welche gerade mal 13% Alkohol enthielten. Die berühmte Symphonie der 13 Rebsorten hatte ihren Ruf und ihre Gültigkeit. Rebsorten wie [Garnacha Tinta](#) (Grenache), die in Spanien meist angepflanzte Rebsorte mit 170'000 Hektaren, ertragen die Hitze sehr gut. Die Syrah bekundet schon mehr Mühe mit hohen Temperaturen, was dazu führt, dass sie entweder für eine Assemblage oder für ziemlich surrealistische Weine eingesetzt wird. Der

¹³ Die 2008 bekanntgegeben [Zahlen](#) sind:

1) Italien: 45.9 Mio. Hl. 2) Frankreich: 45.4 Mio. Hl.
3) Spanien: 34.7 Mio. Hl. 4) USA: 20 Mio. Hl.

Bericht [Dias del Vino](#) führt u.a. einige solche Weine an, wie z.B. der Taberner #1 der [Huerta de Albalá](#) oder der [Altos del Duratón](#). Profitieren Sie davon, Parker hat diese Weine noch nicht entdeckt, was noch erschwingliche Preise garantiert.

Die vier Weine dieser Serie enthielten eigentlich eine neue Falle. Wenn Muskel, Kraft und Unge-stüm in den fabelhaften Clio (15%), [Pintia](#) (15%) und Maria (14%), alle drei aus dem Jahrhundert-jahrgang 2004, Paroli halten, zeigt sich der [Clos Erasmus](#) (14.5%) durch sein Finnessenspektrum und seine perverse Eleganz höchst überraschend. Die Flaschen wurden genau gleich behandelt. Alkohol im Übermass bezeichnet eigentlich keine spanische Region mehr als eine andere.



Clio kommt von der neuen Appellation namens [Jumilla](#) DO, welche sich im Norden der Provinz [Murcia](#) ([Cartagena](#)) befindet und 1996 definiert wurde. Aufgrund ihrer Merkmale sind die Rotweine aus dieser Appellation zum grossen Erfolg prädestiniert. Das internationale Publikum trinkt die aus [Monastrell](#) ausgebauten Weine ungeheuer gern, zudem altern diese über die Jahrzehnte problemlos. Lagern Sie die empfehlenswerten Weine der Appellation, ihre Preise bleiben sehr günstig. Neben der Bodegas El Nido, die für den Clio verantwortlich ist, heissen gute Weingüter [Casa Castillo](#) (für den genialen [Pie Franco](#)), [Casa de la Ermita](#) (für den sehr mediterranen Pico Madama) und den unausweichlichen [Juan Gil](#) vom berühmten amerikanischen Importeur Jorge Ordóñez.

Pintia kommt von der Appellation [Toro](#), welche durch ihren Namen an die Kraft eines Stiers erinnert. Dies begründet auch das Wahrzeichen des Weingebiets. Toro breitet sich auf den Provinzen von Valladolid und Zamora aus. Toro gehört heute zu den symbolprächtigen Appellationen Spaniens.

Maria wird vom Star Winzer [Alonso del Yerro](#) vinifiziert und findet seine Quelle in der Ribera del Duero, einer Region von der eher finessenreiche Weine erwartet werden.

[Clos Erasmus](#), den unser Freund Olivier S. für Wein-Events dokumentierte, überrascht mit seiner Herkunft: Der äusserst komplexe, tiefsinnige Wein der Winzerin französischer Herkunft [Daphne Glorian](#) stammt aus dem Priorat.

So entstand die Quadratur des Kreises. Andere Weine, die am Abend der tollen Verkostung vorgestellt wurden, enthielten nicht weniger Alkohol. Kein Teilnehmer merkte das aber so markant wie bei den ersten drei Weinen dieser zweiten Runde, wobei die etwas harten Bewertungen auch nicht auf den Prozentsatz des Alkohols zurückzuweisen sind.



Serie 3

Mas Doix Vinyes Velles 2003	18.35 / 20
Vega Sicilia Unico 1981	18.3
Alion 2001	18.07
Vall llach 2004	17.9



„Die Komplexität und die Eleganz“.... Es tönt irgendwie wie „The beauty and the beast“, wobei sich keine Bestie auf den Weg des Erfolgs dieser Serie wagte. Die Verkostung eines [Vega Sicilia](#),

wie auch immer der Jahrgang lautet, bildet stets einen Höhepunkt im Leben eines kultivierten Weinliebhabers. Wenn bereits der köstliche Alion dank seinem äusserst ehrenvollen Betragen überzeugt, erzwingt der Vega den Respekt. In einem vor einigen Monaten veröffentlichten Vergleich stellte die Revue du Vin de France den [Vega Sicilia Unico](#) dem [Cheval Blanc](#) gegenüber. Mindestens betraf die irrealen Degustation den Zeitraum, in dem der gesegnete Saint-Emilion ganz Grosses produzierte. Zwei Weine unvorstellbarer Eleganz und wahnsinniger Klasse. Es könnte ein Erdbeben geschehen, beide Weine würden unversehrt und ungestört gerade weiterstehen. Alion trägt genau so wie Pintia die Unterschrift der Bodega Vega Sicilia. Eine Unterschrift, die weltweit ausstrahlt. Mit oder ohne Bewertungen der anerkannten Experten. Die beim Weingut registrierten Kunden freuen sich Jahr nach Jahr auf dessen Weine.



[Vall Llach](#), genau so wie [Mas Doix](#), sind im Priorat angesiedelt. Dennoch würde ich beide Weine von den allgemein bekannten Erzeugnissen aus dieser Appellation ganz klar unterscheiden.

Jahrzehnte lang besaßen die schlechten Weine eine Vormachtstellung im Priorat und nur die wenigsten sahen eine ernste Chance, dass ganz grossartige Weine auch in diesem Teil Kataloniens erzeugt werden könnten. 1991 begannen junge Fanatiker beweisen zu wollen, dass niemand vor ihnen das Potential der sonnengebrannten Region richtig eingeschätzt hatte. So entstand die Revolution der Clos (Dofi, Garsed, Martinet, Mogador, Obac u.v.m.). Ludwig der XIII verfügte über seine eigene Garde namens „les quatre mousquetaires“. Das Priorat zog dann die Kleider von René Barbier ([Mogador](#)), José Luis Perez ([Martinet](#), [Cims de Porrera](#)), Alvaro Palacios und Carles Pastrana ([Obac](#), [Miserere](#)) an.

Der verdiente Erfolg der vier Komparsen sowie weiterer Anhänger wie Daphne Glorian und [Sara Perez](#) (die [Tochter](#) von José Luis) wurde derart aufsehenerregend, dass neue Weingüter sich in

der Region ansiedelten und begannen erneut, schlechten Wein zu erzeugen. Die Arznei zu den dünnen Weinen aus vernachlässigten Weinbergen schien plötzlich gerade das Gegenteil zu sein: Alkohol, Alkohol und wieder Alkohol. Wie von den meines Erachtens überrissenen Bewertungen amerikanischer Weinliebhaber stiegen die Preise exponentiell. Wie in jeder spekulativen Blase musste das Priorat einen Kataklysmus durchgehen. *The Party was over!*

Da liegt heute der Grund für den durchaus vernünftigen Preis zahlreicher genialer Weine aus Spanien. Ein Kind verbrennt sich mehrmals die Finger, bevor es merkt, dass der Gasherd kein Spielzeug ist. Seit dem Zerfall der Diktatur Francos sind die Spanier nicht nur freie Menschen, sondern auch reife Wesen. Es wird zwar bestimmt immer wieder Exzesse geben, die spanischen Winzer sind sich aber bewusst, was sie den Konsumenten verdanken.



Der grosse [Vall Llach](#) 2004 enthält 65% Cariñena, 20% Merlot und 15% Cabernet Sauvignon. Cariñena, insbesondere, wenn die Rebstöcke alt sind (auf dem Weingut sind sie zwischen 60 und 90 Jahre alt), bringt eine hervorragende Säure mit sich, was zu einer besonders langsamen Alterung führt. Mit 15.5% Alkohol bürgt der Wein für einen ausgezeichnet langfristigen Zusammenhalt zwischen den verschiedenen Komponenten. Alter Cariñano entwickelt sich auf Ballettfüßen und wird daher oft unterschätzt. Im [Vall Llach](#) bringen beide andere Rebsorten die Konsistenz (die Struktur), die Aromen und die (kurzfristige) Geschmacklichkeit. Auf die Dauer entstehen dafür grossartige Pflaumen- und Feigenaromen in kommensurabler Finesse. Der Cariñano scheint sich dann zu transzendieren. Bereits heute eine

riesige Persönlichkeit. Unbedingt einlagern und (noch mindestens 10 Jahre lang) warten.

Der [Mas Doix](#) Vinyes Velles (alte Reben) 2004 enthält 50% Cariñano, 48% Garnacha und 2% Merlot. Die jüngsten Rebstöcke sind 80 Jahre alt, die Ältesten fast 110. Vall Llach und Mas Doix teilen die gleiche Philosophie: Nicht die angestrebte Üppigkeit eines Weins, sondern dessen Terroir zählt. Winzige Erträge, eine gnadenlose Selektion nach der Ernte sowie eine lange Gärung von 5 Wochen teilen dem Wein eine quasi subliminale Gesamthaltung aus.



Serie 4

Aalto PS 2004	19.37 / 20
Numanthia 2004	18.83
Pingus 1999, P. Sisseck	18.77
Cirsion 2001	18.7

„Die Perfektion“. So empfanden es die begeisterten Teilnehmer. Der kleine Pirat der Serie war bestimmt [Cirsion](#). Es sei ein Rioja... Ein genialer Wein ja, ein Rioja... Es stimmt mich ziemlich nachdenklich. Die Revue du Vin de France hat sich anscheinend in den 2005 verliebt und erteilt ihm nicht weniger als 18.5/20, eine Note, die gerade so selten ist wie ein 19.+ bei René Gabriel oder ein 98/100 bei Robert Parker.

Der Pingus... Wer hat nie davon geträumt, mal den fabelhaften Wein vom Dänen [Peter Sisseck](#) zu trinken? Am Ende fragt man sich doch, ob das Terroir oder der Winzer genial ist? Peter Sisseck, dessen unendliches Talent nicht in Frage gestellt werden kann, zeichnet sich auch für Flor Pingus und [Clos d'Agon](#) aus. Ob diese zwei unbedingt getrunken werden müssen, überlasse ich gerne dem (erfahrenen) Leser... Das erinnert mich irgendwie an die Finanzmärkte. Lieber Unrecht mit den anderen Fondsmanagern haben als Recht al-

lein... Ausser sie heissen Georg Soros und spekulieren gegen das britischen Pfund.



Numanthia gehört wie Yquem, Cheval Blanc, zahlreiche Champagner-Häuser und seit 2008 Quinault l'Enclos dem Bernard Arnault bzw. LVMH

Aalto PS und Numanthia sind Weine, wie jede und jeder nur davon träumen darf. Eine spezifische Selektion (PS bedeutet Pagos Seleccionados und hat nichts mit Porsche Superieur zu tun), eine Flasche fürs morgendliche Fitnesstraining... Kaufen Sie beide, solange es diese noch gibt und vergessen Sie die mit Schweiß angeschafften Flaschen irgendwo im Keller. A propos: Die Franzosen sprechen von Flacons; genau so wie für ein Parfum. Mit diesen zwei Weinen nimmt der Begriff seine ganze Bedeutung wahr. Bombastisch!



Der warme Gemüsesalat an Himbeerendressing im Brikteig

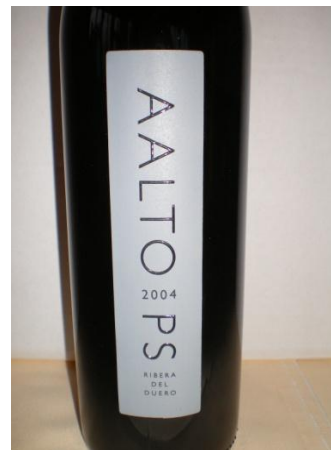
Bewertung der Weine nach Appellation

Ribera del Duero

Aalto PS 2004	19.37 /20
Pingus 1999	18.77
Flor Pingus 2004	18.57
Vega Sicilia Unico 1981	18.30
Alion 2001	18.07
Maria 2004, Alonso del Yerro	16.87

Aalto PS oder... Von einem Rallye-Auto zum Lexus LS... Es wird ein Muskelpaket erwartet, man trifft schliesslich einen verführerischen, tiefen, perfekt ausbalancierten Wein, bei dem der üppige und köstliche Fruchtkorb nicht die massgebende Rolle spielt. Dennoch ein sensationelles, multidimensionales Bouquet. Beeindruckend, unausweichlich.

Zur Anekdote: Nach 18 Monaten Reifezeit in neuen französischen und amerikanischen Fässern verbringt der Wein aus 100% Tempranillo weitere 6 Monate in Fässern vom Château [Lafite-Rothschild](#).



Wenn das arktische Packeis deutlich weniger schnell schmelzen würde, könnten sich dann alle Pinguine genau so grossartig weiter entwickeln wie der **Pingus 1999**. Dieser Wein ist die perfekte Belohnung für das unversiegbare Talent von Peter Sisseck. Er allein hat daran geglaubt, dass das Pingus Terroir Einmaliges ermöglichen könnte. Kaffee, Schokolade, dezentes Holz im breiten tiefgründigen und rassigen Bouquet, typische Ribera Gewürzaromen, wunderbar zivilisierter Gaumen, der Pingus fliesst auf natürlicher Art, ohne das ihm Gebührende zurückzuverlangen. Gedämpfter Gaumen, der nur auf den richtigen Zeitpunkt wartet.

Flor de Pingus 2004 gehört den höchstzivilisierten Weinen aus ganz Spanien an. Eleganz im Bouquet, Eleganz im Gaumen, Eleganz im Abgang. Vollmundiger Wein mit Bananenextrakt, frische, seidige Tannine, genialer pfeffriger Abgang, modern ausgebaut. Und doch würde ich

stattdessen (auch aus Preisgründen) den [Hacienda Monasterio](#) empfehlen. Ausserdem auch ein Wein von Peter Sisseck.



Typisches **Unico**, der unverschämt an eine Modeschau von Christian Lacroix erinnert. Nichts extravagantes, nichts für die "möchte gern gesehen werden". Dafür ein sensationeller Wein, der auf Eleganz, Klasse, Diskretion, Zeitlosigkeit setzt. Vom raffinierten Bouquet (in dem verführerische Minze herrscht) bis zum subtilen Abgang verliebt man sich in diesen Wein. War er aber da, in dieser Verkostung moderner (vollblutiger) Spanier, am richtigen Platz? 1981 ist nicht der beste Jahrgang aber dies bedeutet nicht allzu viel bei Vega Sicilia. Wurde definitiv in der richtigen Serie neben Mas Doix und Vall Llach vorgestellt. Ein intellektueller Wein voller Subtilitäten.

Beim **Alion 2001** ist bereits im Bouquet die Vega Sicilia Handschrift zu erkennen. Fehlende Kraft, dafür ein breites Spektrum an Kultur und Finesse. Der Alion fliesst durch die Jahrhunderte spanischer Geschichte, während andere auf die Unverzüglichkeit setzen. Ein harmonischer Wein aus 100% Tempranillo (heute immer noch die erfolgreichste spanische Rebsorte mit ganz grosser internationaler Fangemeinde).

In diesem Stadium erweist sich der **Maria 2004**, vom Shooting Star Alonso del Yerro, als ein unreifer, alkoholischer Wein mit Bonbon-Touch. Stéphane Dérenoncourt berät Javier Alonso und Maria del Yerro in der Herstellung dieses Weins aus 100% Tempranillo. Eine im Mai 2008 getrunken Flasche gab ein völlig anderes Bild von sich, nämlich dasjenige eines genialen Weins, der blind in einer Rive Droite Verkostung gepasst hätte. Kaufen, trinken, für den nächsten Tag behalten, wenn er auch irgendwie unvollendet wirkt.



Priorat

Mas Doix Vinyes Velles 2003	18.35
Vall llach 2004	17.90
Vinya del Vuit 2001	17.77
Finca Dofi 2004	17.70
Clos Erasmus 2000	17.50
Clos Mogador 1999	17.37

Mas Doix: Unerschütterlicher Wein mit einem subtilen, unergründlich tiefen Bouquet, das die Perfektion duzt. Vom heissen Sommer, der so viele spanische Rebstöcke zum gnadenlosen Wasserstress geführt hat, scheint jede Spur zu fehlen. Deutliche Spuren vom Cariñano, da der Mas Doix noch ziemlich herb wirkt. Also warten. Viel Fleisch im Gaumen, aber dennoch auf vornehme Art. Dürfte in 5 Jahren auf dem Punkt sein.

Vall llach: Allegro furioso Bühnenauftritt, am Anfang störende Alkoholnote im Bouquet sowie im Gaumen, Zeit gebrauchend, die Tannine bestätigen, dass sich der transzendente Vall Llach auf den grossen Tischen der Restaurantelite wohl fühlen wird. Unwahrscheinliche Paarung zwischen kostbaren Früchten und enormer Kraft. Warten, warten und sich in 10 Jahren fragen, ob die Grösse der bombastischen spanischen Weine effektiv nur kurzlebig war. Ich sage nein und darum habe ich weitere Flaschen dieses Weins im Keller.

Die Flasche, die mich wieder mit dem **Vinya del Vuit El Ocho 2001** versöhnt (im Juni 2008 eine Flasche aus dem gleichen Keller getrunken; diese wirkte eindeutig dünner und es fehlte auch an Kraft im Gaumen). Reife Frucht, Eukalyptus im breiten Bouquet, ja sogar Marzipan im Hintergrund, reife Frucht im vollmundigen Gaumen, eine Prise Mineralität im langen Abgang, der Wein mit den perfekt eingebundenen Tanninen weiss sein Publikum zu überzeugen. Ganz eine tolle Widerersthung. Es lebe die nächste Flasche!

Verschlossener als der **Finca Dofi 2004** wirkte an diesem Abend keinen anderer Wein. Eukalyptus, Thymian, Schokolade, ein wenig von allen verführerischen Aromen und zugleich gar nichts davon. Schöne Säure, die sich aktuell zwar über-rissen zeigt, die aber für eine offene Lagerfähig-keit spricht. Drei bis vier Stunden im Voraus de-kantieren. Schwer verständlich, vielleicht gehört er bereits zu der alten Garde des Priorats. Viel-leicht spielt er aber mit uns, da er wie ein intellek-tueller Wein wirkt.

Clos Erasmus 2000: Junger Ledersattel, einge-kochte Kirschen im Brandschnaps, roter Pfeffer, tänzerisch mineralische Noten, auffällige Blumen (Akazien?) im Bouquet, ein Megapower-Wein im Gaumen, der durch eine ausgezeichnete Säure ausbalanciert wird. Clos Erasmus au sommet de son art (am Paroxysmus seiner Kunst).



Clos Mogador 1999: Ein wildes Blumenbeet auf einem Schieferboden, ein dominanter Gaumen der zu beeindrucken versucht und es auch zum guten Teil schafft, eine spannende Achterbahn, die zugleich die Weinliebhaber irgendwie strapaziert. Wieder verkosten, um sich eine abschliessende Meinung zu bilden.

Toro

Numanthia 2004	18.83 /20
Pintia 2004	17.67

Numanthia ist ein genialer Wein... für Ramm-stein-Fans. Brachiales, aktuell noch verschlosse-nes Bouquet, muskulöser, attraktiver, dennoch herablassender Körper, köstlicher, sehr aromati-scher Abgang. Wer Rammstein im Konzert erlebt hat, weiss, dass diese Gruppe nichts dem Zufall überlässt und nichts verzeiht. Bei diesen Wein geht es ähnlich.... Der Wahnsinn ist (eben nur) eine schmale Brücke.... Unbedingt kaufen und

noch etwa 10 Jahre warten. Ich würde jedoch in 5 Jahren die ersten Flaschen bereits öffnen, um die Entwicklung mit zu verfolgen



Leider fehlen mir ausführliche Notizen beim **Pin-tia 2004**. Ein sehr anständiger Wein, bei dem die Handschrift von Vega Sicilia, dem Besitzer, ir-gendwie fehlt. In 5 Jahren wieder zu verkosten. Der 2002, den ich vor 4 Jahren degustieren durfte, war ein Modell hochkonzentrierter, perfekt einge-bundener, süsser Tannine mit nicht zu unterschät-zendem Potential. Da ich aber eine einzige Fla-sche ersteigert hatte....



Rioja

Cirsion 2001	18.70 /20
--------------	-----------

Von A bis Z wirkt der **Cirsion** unglaublich jung. Die Farbe, das frische Bouquet, die Komplexität, der Süsse, heissblütige Üppigkeit und zugleich geschnitzte Präzision im schwankenden Gaumen, der unwahrscheinlich lange, raffinierte Abgang lassen den Eindruck eines perfekten Weins mit grossem Entwicklungspotential erblicken. Den-noch stellt sich die Frage, ob dieser Wein die ein-

gefleischten Rioja-Liebhaber nicht etwa strapazieren wird.



Jumilla
Clio 2004

18.37 /20

Warmherziger Wein aus 70% Monastrell, bei dem alles stimmt. Spielerisches Bouquet, zwischen frischer Vanille und reifen Pflaumen schwankend, kräftiger, vollmundiger, frischer Gaumen. Alles stimmt, Aromen, Schmelz, versteckter Abgang, der sich in eine sublimen Retronasal umwandelt. Ein Klassewein, jetzt zum genießen!

Autor: Jean François Guyard

Dieser Text ist zur Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit dem Urheber vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.





RIBERA DEL DUERO DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PINGUS
1999
14,5% Vol. PRODUCTO DE ESPAÑA 750ml

VEGA-SICILIA
COSECHA 1981
Ribera del Duero
750ml

FLOR DE PINGUS
2004
14,5% Vol.

CLOS ERASMO
2000
PRICORAT

Bodegas y Viñedos
ALICIA
Ribera del Duero
COSECHA 2004

Dofin
2004
RIBERA DEL DUERO

CLOS MOYA
1995

PINGUS

ALCANTARA

ALCANTARA

ALCANTARA

ALCANTARA

ALCANTARA