

# Von 1993 bis 1999

## Reife Priorat-Weine

Freitag, 8. Januar 2010

[Schönegg Restaurant](#), Wädenswil, CH

Eine Veranstaltung von [Wein-Events](#)



### Wozu reife Priorat-Weine?

Bereits die anregende Idee, an einer Verkostung reifer Priorat-Weine teilzunehmen, faszinierte mich buchstäblich. Denn die Kernidee des Programms hätte auch folgendermassen lauten können:

Sind die Priorat-Weine effektiv lagerfähig?

Zuzugeben ist allerdings die Tatsache, dass ein Teil der Grundüberlegung bereits im Voraus gezinkt war: Welche Weinautorität kann mit Sachkenntnis festlegen, wann ein Priorat-Wein reif ist? Das Vox Populi würde, dieses Mal mit gesunder Selbstverständlichkeit, behaupten, dass ein Kenner der Region, also höchstwahrscheinlich ein Spanier oder ein Weinexperte, der jedes Jahr genug Zeit in Spanien verbringt, die Frage beantworten kann. Bestimmt nicht ein Liebhaber, der die ganze Situation vom Fenster seines bürgerlichen Büros beobachtet. In diesem Sinne kennen wir alle die Anekdote rund um den [Clos d'Obac 1999](#): Während Robert Parker ihm eine optimale Trinkreife bis 2018 zugesteht, verkaufte ihn ein bekannter Zürcher Weinhändler zu Hälfte des üblichen Preises, da sich der Wein vor drei Jahren auf dem falschen Weg befunden hat.

Eigentlich erinnert mich die ganze Thematik, ja es dürfte sogar von Problematik die Rede sein, an die Situation unserer Lieblingsweine, also der Bordeaux. Die Einen werden stets die jungen Bordeaux hochjubeln, während die Anderen sie im Keller vergessen. Welche Gemeinschaft zwischen beiden hat schliesslich recht? Diejenige, die einen [Smith Haut-Lafitte](#) jung trinkt oder diejenige, die mindestens zehn Jahre lang wartet? Diejenige, die einen [Haut-Bailly](#) jung trinkt oder die andere, die mindestens 15 bis 20 Jahre lang warten wird?

Die modernen Weinbautechniken aber auch die Erkenntnisse, die im Verlauf der zwei letzten

Jahrzehnte durch Experten wie Michel Rolland angesammelt wurden, haben dazu geführt, dass der gleiche Wein oft jung aber auch Jahre später genossen werden kann.



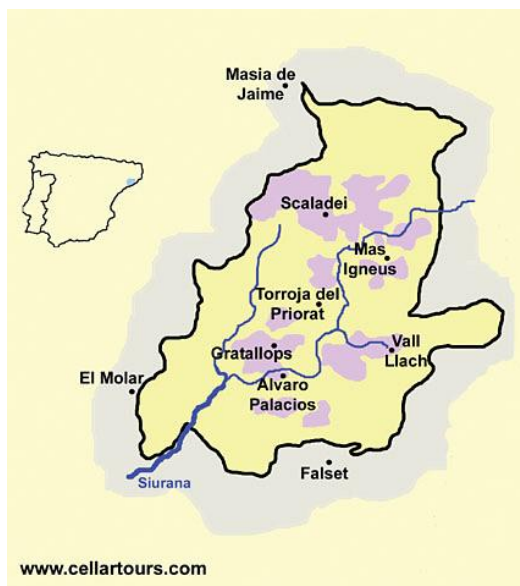
Die Situation der Priorat-Weine spitzt sich aufgrund der öffentlichen Wahrnehmung deutlich zu: Wie sollen solche Weine mit deren berühmten Wucht gut altern können? Der Anlass vom 8. Januar 2010, welcher ausserdem [Wein-Events](#) mit dem gleichen, durchaus verdienten Erfolg wie üblich durchführte, lieferte deutlich mehr als nur Brocken der Antworten. Mit 18 Weinen der Jahrgänge 1993 bis 1999 wurde mit der kalten und unbestreitbaren Genauigkeit der Dreisatzrechnung bewiesen, dass das Weingebiet des [Priorats](#) seinen Platz in jedem nennenswerten Keller reichlich verdient hat.

### Es war einmal...

Wahrscheinlich im XI. Jahrhundert wurde eine Kirche, [Sainte-Marie de Serrabona](#) (auf Katalanisch „guter Berg“), im französischen Teil des katalanischen Landes (in den östlichen Pyrenäen)

gegründet. Die Augustiner bauten auf und die Kirche wurde schrittweise zum Gebäudekomplex. 1151 entschieden die versammelten Bischöfe und Äbte, ein Priorat zu gründen. Die feierlichen Handlung und die Entscheidung wurden durch Kreuze ins Gedächtnis gerufen, die in den Wänden der Kirche eingraviert wurden. Gegen das Ende des XII. Jahrhunderts niederliessen sich die Christen bis im südlichen Katalonien, nachdem die muslimischen Truppen weggejagt wurden. Der Eckstein dieser Entwicklung war das Kartäuserkloster von [Scala Dei](#). Der wirtschaftliche aber auch der politische Aufschwung nahm ein solches Ausmass an, dass sich die Konflikte mit den Grundherren der Region vermehrten. In der Tat blieb das Priorat von Scala Dei Jahre lang das wichtigste Verwaltungszentrum im ganzen südlichen Katalonien.

...



## Die Geschichte der Appellation

Die DOQ Priorat (DOQ steht für Denominació d'Origen Qualificada -- Bezeichnung qualifizierten Ursprungs) wurde 1954 gegründet und strahlte Jahrzehnte lang durch die miserable Qualität der Erzeugnisse aus, die lokal produziert wurden.

1970 streckte sich die Appellation auf 3'500Ha aus. Zu diesem Zeitpunkt hiess die meist angepflanzte Rebsorte Garnacia (Grenache). Die produzierten Weine umfassten gewinnbringende Rancios aber auch und vor allem karikaturistische Rotweine mit viel Alkohol und Farbe aber ohne Finesse und Frische.

[René Barbier](#), Sohn von [Léon Barbier](#), eines Winzers des französischen Rhône-Tals, welcher bereits vor 100 Jahren das [Priorat](#) entdeckte und, der am Anfang der 70ern ein Weingut im [Penedès](#)

besass, war bereits sehr früh davon überzeugt, dass das Priorat das gnädige Land für die Erzeugung grossartiger Weine sein könnte. Angepflanzt wurden die berühmten französischen Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Mit aller Kraft und ohne wirklichen Rücksicht darauf, ob diese Rebsorten in Anbetracht des lokalen Klimas geeignet waren. Die ursprünglichen Weine von [René Barbier](#) werden durch [Freixenet](#) vermarktet.



© [Gratallops](#) Scala Dei

1989 und insbesondere 1991 läutete die Stunde des Priorats. Die „Revolution der Clos“, wie diese Ära schliesslich genannt wurde, vereinigte vier Winzer (und nicht fünf, wie oft aber irrtümlicherweise geschrieben wird), die die gleiche Absicht teilten: Wenn hervorragender Wein anderswo in Spanien erzeugt werden kann, spricht kein einziges Argument gegen das Priorat. René Barbier ([Clos Mogador](#)), Josep Lluís Pérez ([Clos Martinet](#)), Carlos Pastrana ([Clos de l'Obac](#)) und Daphné Glorian ([Clos Erasmus](#)) starteten gemeinsam. Das kollektive Projekt hinterliess den Eindruck eines Bienenstocks, in dem jede und jeder seine Funktion perfekt kannte und wahrnahm. Obwohl die Weine mit verschiedenen Etiketten vermarktet wurden, traf die Gruppe einen riesigen gemeinsamen Erfolg. Ich kann mich daran erinnern, einige Verkostungen mit organisiert zu haben, in den wir diese Weine neben anderen (z.B. Clos Garsed, der inzwischen vom Markt verschwunden ist) vorgestellt haben. Diese Anlässe haben stets einen unerwartet grossen Erfolg erhalten. Die Gruppe der vier Winzer ging drei Jahre später auseinander, alle blieben ganz gute Freunde, wollten aber nicht mehr so intensiv zusammen arbeiten.

Im gleichen Jahr und nachdem er das Gefühl hatte, dass das Rioja sich im Bereich der industriellen Weine spezialisieren wollte, bot René Barbier Alvaro Palacios an, ins Priorat zu kommen, die kleine Gruppe wartete auf ihn, um noch mehr Aufschwung zu erhalten. Beide Herren waren befreundet und so begann [Alvaro Palacios](#), verlassene Weinbergterrassen wiederinstandzusetzen. Der erste Jahrgang von [Les Terrasses](#) war 1989.

1993 kaufte [Alvaro Palacios](#) den kleinen Weinberg (1.7Ha) von L'Ermita, von dem er jährlich 2 bis 3'000 Flaschen abfüllt. Vom Anfang an strebte der „Viñador, pero total!“, wie sich selber der geniale Alvaro Palacios gerne bezeichnet, danach an, den grossartigsten Wein Spaniens zu erzeugen. Genau aus diesem Grund wurde der L'Ermita bereits sehr früh en Primeurs und zu einem schwindelerregenden Preis angeboten. Eine kleine Provokation gegenüber dem Kultwein von Vega Sizilia. Aber doch ein inkommensurabler Erfolg!



Heute dehnt sich die Rebfläche auf 1'600Ha (für eine Gesamtfläche von über 20'000Ha) aus, wobei die gnadenlosen Winter und die glüheissenden Sommertage in einer schroffen und dramatisch kargen Region viele demotivieren, die Winzer sein könnten.



Ganz glücklich zeigt Marek Rak die OHK der Magnumflasche L'Ermita 1993

Heute hat das [Priorat](#) seine Reife erreicht. Das Weingebiet gilt zwar nicht mehr als überkreativ, wobei sich viele Weingüter in der Region niederlassen möchten. Der Preis der Priorat-Weine auf dem Markt bleibt nach wie vor eine starke Anziehungskraft. Dennoch scheinen die besten Winzer diejenigen zu bleiben, die seit dem Anfang da sind und, die im Verlauf von zwei Jahrzehnten genug Zeit gehabt haben, um das fabelhafte lokale Terroir vertieft zu kennen. Gerade dieser Aspekt

wurde während der Auswahl der Weine der Verkostung anscheinend berücksichtigt. Denn unter den 18 Weinen (plus dem Piraten) wurden genau sieben Marken vertreten:

- Cims de Porrera
- Clos Dofi
- Clos Erasmus
- Clos Martinet
- Clos Mogador
- Clos de l'Obac
- L'Ermita

Grundsätzlich erwies sich die Festlegung einer Reihenfolge der Weine als eine riskante Übung, die Wein-Events mit viel Erfolg meisterte. Welche Kriterien hätten die Festlegung definitiver und unbestreitbarer Serien ermöglicht? Die Jahrgänge der angebotenen Weine halfen nur bedingt. 1993, 1995, 1996 und 1998 gelten als ausgezeichnete Jahrgänge. 1994 und 1999 werden als besonders gelungen betrachtet, obwohl sie theoretisch diesseits der vorherigen Jahrgänge stehen. Wie die begeisterten TeilnehmerInnen des Anlasses dies allerdings geniessen durften, schränkte sich die Auswahl der Weine auf die Besten und den Kern der Appellation. Der erste Jahrgang vom grossartigen [Vall Llach](#) und vom nicht weniger genialen [Mas Doix](#) ist 1998, [Costers del Suriana](#) mit dem Miserere und [Mas Igneus](#) produzieren viel zu unregelmässige Weine, um überhaupt berücksichtigt zu werden. Was schliesslich den Jahrgang 1997 anbelangt, zeichnete er sich eher durch eine zarte Gesundheit, so dass dessen Weine heute besser ausgetrunken werden sollten.

### Que la fête commence<sup>1</sup>...

Zwei Weine wurden zur Eröffnung des Anlasses ausgeschenkt. Der Château [Haut-Bergey 2006](#), üblicherweise ein Wein, wie es viele gibt, wurde durch René Gabriel mit 18/20, durch Jean-Marc Quarin mit 15.75/20, durch Max Gerstl mit 18+/20, 90-92/100 durch Robert Parker und nicht weniger als 17/20 durch Michel Bettane bewertet. Der Kauf dieses Weins stellte allerdings und trotz diesen lobenswerten Bewertungen eine sehr kluge

<sup>1</sup> „Que la fête commence“ (Das Fest soll beginnen) ist ein besonders subtiler Film vom berühmten französischen Regisseur Bertrand Tavernier, in dem der Zynismus, mit dem Frankreich nach dem Tod von Ludwig XIV regiert wurde, mit Vehemenz kritisiert wird. In Bezug auf das Priorat darf daran erinnert werden, dass gewisse spanische Weingebiete die neuen Winzer (Barbier und seine Freunde) mit Hochmut angeschaut haben. Wenig zahlreich sind diejenigen, die an den Erfolg der wiedererstehenden Region geglaubt haben, der sich schliesslich gezeichnet hat.

Wahl, da grosse Weine in durchschnittlichen Jahrgängen, dafür die weniger bekannten Weine in grossen Jahren erworben werden sollen. Diese Regel, die jeder Weinliebhaber kennt, bestätigt sich mit dem [Haut-Bergey](#) 2006. Dieser Jahrgang gehört ganz eindeutig zu den Besten, die es in Bordeaux für die Weissweine gegeben hat. Michel Bettane gibt in der Ausgabe 36/37 seiner online Weinzeitschrift [TAST](#) sogar an, dass der 2006 der beste Jahrgang dieses Weins überhaupt sei. Das im XV. Jahrhundert gegründete Weingut gehört der Familie Garcin, genauso wie u.a. die [Bodega Poesia](#), Argentinien, das [Clos l'Eglise](#), Pomerol, und das [Chateau Barde-Haut](#), Saint-Emilion. Frau Garcin bzw. Frau [Garcin-Cathiard](#), wie sie ehelich heisst, ist die Schwester von [Daniel Cathiard](#), dem früheren Skimeister aber auch dem glücklichen Besitzer vom Chateau [Smith Haut-Lafitte](#).



Beide Aperoweine: Chateau Haut-Bergey 2006 und der Egri Muscat Ottonel von Thummerer

Am Abend des Anlasses strahlte der Haut-Bergey 2006 durch seine reifen und kräftigen Aromen nach Grapefruit, saftigen Birnen, Mango und Eisenkraut aus. Der Gaumen zeigte sich konzentriert, tadellos, reich und zugleich sehr elegant. Ich würde dennoch empfehlen, vor der ersten Trinkreife noch ein paar Jahre zu warten, damit dieser Wein sein Babyfett dämpft. Die eingefleischten Liebhaber australischer Erzeugnisse können ihn bereits heute trinken. Meine Bewertung: 17/20.

Die erste Herausforderung des Abends wurde durch den **Egri Muscat Ottonel 2008** vom Weingut [Thummerer Pince](#), welches dank seinem westlichen Egri Bikavér berühmt wurde. Eger, wo sich das Weingut befindet, blieb Jahrzehnte lang für seine beeindruckenden [Egri Bikavér](#) (Eger Stierblut) bekannt. Die Sage erzählt, es sei sogar gelegentlich möglich gewesen, einen Löffel in einem Glas [Bikavér](#) gerade stehen zu lassen.

Mit dem Ende des Gulasch-Kommunismus verabschiedete sich zugleich eine gewisse Wahrnehmung des Weins. Was sich schliesslich nicht immer als sehr positiv erwies. Das Weingebiet Tokaj hat einige Jahre lang darunter gelitten und es brauchte sensationelle Winzer wie [Istvàn Szepsy](#), der oft auf dem gleichen Niveau wie [Chateau d'Yquem](#) gesetzt wird, um den Aufschwung wieder zu bringen. Selbstverständlich haben viele westliche Investoren viel Geld in die Region investiert. Geld reicht aber nicht. Die Ungaren wussten, wie ein grosser Tokajer Wein erzeugt wird. Glücklicherweise haben die Westlichen diese Realität verstanden. Bei [Thummerer Pince](#) kommt mir die Erzeugung der Weine noch nicht ganz unter Kontrolle zu laufen.

Der Egri Muscat Ottonel 2008 wurde bestimmt viel zu jung entkorkt. Bereits im Bouquet ist eine gewisse Unreife im Vordergrund festzustellen. Dieser Wein bringt muffige Töne eines alten Kellers, ja sogar von bestialisch stinkenden Altsocken zur Geltung kommen, ohne dass dies durch einen Ausbaufehler hätte verursacht werden können. Im Hintergrund schimmert der typische Duft des feinen Muscat Ottonel durch. Der Gaumen gestaltet wie kreisartige Formen und bleibt nicht, ohne zu missfallen. Eine weitere Reifezeit von fünf Jahren wird dem Wein ganz bestimmt beruhigen. Keine Bewertung im aktuellen Stand.



## Viva Priorato!

Die Rotweine wurden in vier Serien à je vier Weine serviert. Aus technischen Gründen sind die angegebenen Bewertungen nicht diejenigen aller Anwesenden, sondern meine eigenen. Dafür entspricht das Gesamtklassament am Ende des vorliegenden Berichtes der Meinung aller Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Anlasses.

### Serie 1

- Clos Martinet 1994 18.5/20
- L'Ermita 1993 (Magnumflasche) 18.5/20
- Clos de l'Obac 1995 17.5/20
- Clos Mogador 1994 17/20

Der **Clos Mogador 1994** drückt sich im Register der verwirrenden Eleganz aus. Trotz einem deutlichen Bouquet nach Unterwald und Champignons, in dem auch Magginoten sowie Veilchen erkannt werden können, scheint er, sich verstecken zu wollen. Die typischen Pflaumenaromen und die Würze, die er vor acht Jahren mit Eloquenz anbot, sind wie stumm geworden. Also unbedingt zwei Stunden im Voraus öffnen. Sehr guter, ausgewogener Gaumen mit guter stützender Säure. Der Abgang wirkt leider austrocknend. Bestimmt kein grossartiger und unvergesslicher Wein, dafür einer, den man mit sehr viel Respekt trinkt. Trinken und geniessen. Ein gelungener meditativer Wein. Meine Bewertung: 17/20

Der **Clos de l'Obac 1995** verführt sofort mit seinem tiefsinnigen, kompakten und ausgewogenen Bouquet nach Mokka, Schokoladenkuchen, trockenem Fleisch, Schwarzbeeren, ja sogar Weisspfeffer. Wunderschöne Rubinfarbe ohne das niedrigste Alterungszeichen. Im konzentrierten Gaumen fallen die gleichen Aromen wie im Bouquet auf, daher ein besonders kohärenter Wein. Ausserordentliche Klasse im Gaumen, die ausgefeilten Tannine fliessen wie die Feinmechanik einer Luxusuhr. Eine eindeutige Einkaufspriorität, die sich sogar mit einem köstlichen Grünpfefferabgang verabschiedet. Meine Bewertung: 17.5/20



Zunächst enttäuschte der **L'Ermita 1993** alle Teilnehmer der Verkostung. Trotz dem imposanten Format der Flasche fragte sich jede und jeder, ob es effektiv so sein darf, dass dieser vielerorts hochgejubelte Wein an Erotik verloren habe. Es war zwar der erste Jahrgang vom faszinierenden Alvaro Palacios. Mit L'Ermita wollte Alvaro Palacios bereits von Anfang an beweisen, dass kluge Parzellenanschaffungen, am besten, wo vor Jahrhunderten die Mönche Rebstöcke angepflanzt hatten, zu hervorragenden Ergebnissen führen können. Sein ganzes Leben lang (er ist heute nur

46 Jahre alt) habe er gekämpft, um der Welt zu beweisen, dass ein spanischer Wein genau gleich grandios wie ein Grand Cru werden könne und, dass die Welt ihm in 50 Jahren dafür dankbar sein werde, bewiesen zu haben, dass ein spanischer Wein auf dem gleichen Podest wie ein Premier Cru von Saint-Emilion oder einem Grand Cru von Vosne-Romanée gestellt werden könne. Wir wissen heute schon, dass der Visionär recht gehabt hat.

Der L'Ermita 1993 beginnt mit einem riesigen Quiproquo. Wir haben es bereits erwähnt. Es gibt sogar einen freundlichen amerikanischen Anwalt, der sich einen beneidenswerten Ruf im Weinbereich geschaffen hat und, der dem L'Ermita 1993 bloss 89/100 Punkte erteilt. Wunderschöne, jung wirkende Farbe. Grosses, ultrafeines, frisches Bouquet mit sehr vielen Blumen und verhaltener Frucht. Tiefer, flüssiger und lebhafter Gaumen, der vielleicht dank dem grossen Anteil Grenache an die wuchtigen Ströme der Rhône in Avignon erinnert. Dennoch scheint der Fluss vielleicht etwas simpel. Kapselige Note. Es gestalten sich wunderschöne Mäander und der Geniesser lässt sich buchstäblich schaukeln. Ich träume davon, diesen Wein bei einer unvergesslichen Mitternachtssonne auf einer Terrasse mit Blick von oben herab auf der Siurana zu geniessen. Im Verlauf der Zeit scheint sich der Wein zurückziehen zu wollen, wir sind einfach glücklich, einem unvergesslichen Moment der Kultur begegnet zu sein. Eine Stunde später und der Eindruck wird am nächsten Tag bestätigt (da ich den Rest der Magnumflasche zu mir nach Hause mitgenommen habe), zeigt sich der L'Ermita 1993 unter einem anderen Licht. Der Wein breitet sich aus und er strahlt wie die Sonne auf einer neuseeländischen Landschaft, wir reiten plötzlich ein anglo-arabisches Vollblutpferd und verkosten eine pfeffrige Kraft in einem saftigen, ausserordentlichen Gaumen voller Eleganz und Rasse. Definitiv ein ganz grosser Moment im Leben jedes einzelnen Weinliebhabers und eine klare Einkaufsempfehlung. Meine Bewertung nach zwei Stunden: 18.5/20.

Am nächsten Tag hat der L'Ermita 1993 effektiv seinen Ausgleich gefunden. Das Bouquet und der Fluss zeigen sich beeindruckend, völlig entwickelt, der Wein kommt irgendwie unsterblich vor und enthüllt eine ausserordentliche anhaltende Klasse. Der Alkohol ist zwar mächtig, dennoch perfekt eingebunden.

Der **Clos Martinet 1994** verführt zunächst dank seinem sehr offenen und wunderschön entfalteten Bouquet nach Pfingstrose und sorgfältig eingekochten Pflaumen. Der Gaumen besitzt Klasse

und Rasse, schmeckt nach rotem Pfeffer und erweist sich als vollmundig, ausgewogen, konsistent und finessenreich. Allesamt handelt es sich aufgrund seines Kalibers definitiv um einen gelungenen spanischen Wein. Meine Bewertung: 18.5/20



## Serie 2

- Cims de Porrera Classic 1996 18/20
- Clos Mogador 1996 18/20
- Clos de l'Obac 1998 17.5/20
- Clos Martinet 1996 17.5/20

Das 8Ha kleine [Mas Martinet Viticultors](#) wurde während der sogenannten „Revolution der Clos“ durch Josep Lluís Pérez (in der Regel wird von José Luis Pérez gesprochen) gegründet, der früher seinen Beruf als Universitätsdozent in der Biologie ausübte. Das Weingut, welches nicht nur auf die autochthonen Grenache (Garnacha) und Cariñena (Carignan), sondern auch auf internationale Rebsorten wie den Merlot, den Cabernet Sauvignon und die Syrah setzt, produziert zwei Weine, den Martinet Bru und den Clos Martinet. Die Reben wurden u.a. von der Winzergenossenschaft von Falset, 10Km von [Gratallops](#) entfernt, eingeliefert. Der Mas Martinet erlangte sofort zu einem unbestrittenen Erfolg. Die Gründung des nachfolgenden Domaine, [Mas Martinet Assessoraments](#), welches heute verschiedene Weingüter berät, erfolgte Ende 2001, nachdem die zweite Winzergeneration (u.a. vollblutige und genial kreativ [Sarah Pérez](#)) die Geschäftsleitung übernommen hatte.

1996 gilt als hervorragenden Jahrgang. Im Priorat genauso wie u.a. im [Ribera del Duero](#). Der **Clos Martinet 1996** beweist das mit der inneren Heiterkeit eines Weins, der nicht probiert, mit künstlichen Argumenten zu verführen. Sein Bouquet nach [Cenovis](#), Fleisch, Veilchen mit Maginoten und einem Hauch Kräuter legen von Anfang an fest, dass dieser Wein eigentlich nicht jedermanns Sache ist. Rund um zeigt er effektiv sehr viel Cha-

rakter sowie eine überzeugende Üppigkeit und eine köstliche Süsse im Abgang. Meine Bewertung: 17.5/20



©Mas Martinet

1996 wurde zum ersten Mal der [Cims de Porrera](#) produziert. Dieser Wein, dessen Weingut durch Josep Lluís Pérez und dem erfolgreichen katalonischen Musiker Lluís Llach gegründet wurde, wurde vor allem mit Reben erzeugt, die die lokale Genossenschaft von Porrera lieferte. Cims bedeutet „Gipfeltreffen“. Der Cims de Porrera 1996 besitzt dieses typische Priorat-Bouquet, das die grossartigen Weine der Appellation kennzeichnet: Kaffee, Schokolade, Schwarzebeeren, Würze, das ganze riecht, als ob sie im gleichen Topf eingekocht worden wären, es erscheint ein Gefühl der Vollkommenheit und der ungestümen Tiefsinnigkeit. Im anhaltend würzigen, köstlichen, delikaten Gaumen fallen insbesondere das junge Alter, die ausserordentliche Rasse und das Volumen auf. Langer wiederum würziger Abgang. Beeindruckender Wein, den ich gerne mit 18/20 bewerte.

Der konzentrierte **Clos Mogador 1996** lässt ein tiefsinniges und zugleich lebhaftes Bouquet mit prägnanten Aromen von Zwetschgen- und Pflaumenmarmelade sowie Pfeffer gelten. Er überzeugt auch durch seine unendliche Rasse, die zusammen mit den grossartigen Eleganz und homogener Dichte dieses Weins eine kleine Sensation bilden. Alles von den runden Tanninen bis zur konsistenten Frucht scheint in diesem Wein zu stimmen. Ein Muss in jedem Keller. Meine Bewertung: 18/20. Am nächsten Tag zeigte sich dieser Wein nach wie vor würzig, unerschütterlich vollmundig und ausgewogen. Trinken bis 2020.

Der **Clos de l'Obac 1998** schnitt allgemein sehr gut ab, obwohl er sich vom im Priorat geltenden Standard abgrenzt. Irgendwie treffen wir einen „Spas pur“-Wein. Ich höre bereits das Gebrüll der bedingungslosen Anhänger opulenter Säfte. Ich bleibe dennoch bei meinen Kommentaren. Der undurchsichtige Clos de l'Obac 1998 entwickelt

ein ganz breites, warmes (und warmherziges) Bouquet nach eingekochten Rot- und Schwarzfrüchten, während eine gewisse Mineralität und Lakritze im Hintergrund erscheinen. Der frische Gaumen zeigt sich vollmundig, finessenreich, die Trauben waren eindeutig genau auf dem Punkt der perfekten Reife, eine grosszügige Würze begleitet die Säure im klassischen, grossartig ausgewogenen Fluss, das Ganze wirkt ätherisch. Ein genialer Wein, den ich mit 17.5/20 bewerte. Kann noch lange getrunken werden.



Spanische Weine und unkomplizierte, jedoch tadellose Spesen bilden eine ausgezeichnete Harmonie

### Serie 3

- Clos Martinet 1999 18/20
- Cims de Porrera Classic 1999 18/20
- Piratflasche 18/20
- Clos Dofi 1998 17.5/20
- Clos de l'Obac 1999 16.5/20

Bestimmt nicht per Zufall schlossen zwei Weine der dritten Serie in den fünf ersten des Gesamtklassements. Zunächst gilt 1999 als sehr guten Jahrgang, dann ist zu erkennen, dass ein 10jähriger Wein des Priorats noch sehr jung ist. Dies gilt auch für den Clos de l'Obac 1999, wie wir es bereits im vorliegenden Bericht erwähnt haben.

Der **Clos de l'Obac 1999** zeigt in der aktuellen Phase ein sehr reduktives Bouquet mit dennoch identifizierbaren Barbecue-Noten. Im Gaumen bestätigt sich die aktuelle kleine Form dieses Weins. Trotz frischer Minze und, obwohl dieser Wein eigentlich gut vinifiziert wurde, überzeugt er mich nicht ganz und wird dementsprechend mit meiner schlechtesten Bewertung des ganzen Anlasses bewertet: 16.5/20.

Die Finca Dofi gehört Alvaro Palacios und produziert einen Wein, der jeden Liebhaber begeistern dürfte, der sich den L'Ermita nicht leisten kann. Es lohnt sich allerdings, wählerisch zu sein, da

gewisse Jahrgänge ohne taugliche Begründung deutlich teurer sind als andere.



Der **Clos Dofi 1998**, grundsätzlich ein sehr guter Wein, bietet unmittelbaren Spass, ohne jedoch etwas mehr als seine Kontrahänden zu übermitteln. Meine Bewertung: 17.5/20.

Der **Cims de Porrera 1999** entspricht dem Archetyp des gelungenen Weins des Priorats. Typisches Bouquet, typisch würziger Gaumen, vollumfänglich ein riesiger und rassiger Spasswein, der sich noch lange weiterentwickeln wird. Meine Bewertung: 18/20.

Der **Clos Martinet 1999**, den ich ebenfalls 18/20 bewerte, besitzt ein grandios ätherisches Bouquet trotz empyreumatischen Noten. Wenn diese oft für einen glühenden Sommer charakteristisch sind, können sie auch das Ergebnis eines exzessiven Fass-Toasting sein. Ich kann mir dennoch nicht vorstellen, dass sich dieses [Weingut](#), welches neben L'Ermita eine massgebende Rolle in der Preisentwicklung der Weine der Appellation spielt, einen Fehler mit dem 1999 geleistet hat. Der Abgang des Martinet 1999 hält an und schmeckt köstlich nach Kokosnuss.

Die Piratflasche war der **Vinya Marqués 2004 Crianza** vom Weingut [Celler Rotllan & Marqués](#). Der Wein wurde bereits im Bericht „[Dia del Vino 2009](#)“, welcher auf der Website von Vinifera-Mundi zur Verfügung steht, beschrieben und mit 18/20 bewertet. Zu diesem Zeitpunkt suchte das Weingut einen Importeur in der Schweiz. Am 20. Februar 2010 erfolgt eine durch den Schweizer Importeur [Wein-Import.ch](#) organisierte [Verkostung](#) der Jahrgänge 2003, 2004 und 2006<sup>2</sup> im Hotel Glockenhof, Zürich, und es wird sich für die Fachleute (Gastronomie sowie Presse) bestimmt lohnen, daran teilzunehmen. Das Weingut heisst heute Heid & Marqués.

<sup>2</sup> Der Jahrgang 2005 ist bereits ausverkauft, während der Jahrgang 2006 zum Reserva hochgestuft wurde.



Der Vinya Marqués 2004 strahlt durch sein besonders elegantes Bouquet und probiert nie zu beeindrucken. Genau diese Eleganz (Grandessa, wie die Spanier sagen) aber auch seine vornehme Devenz machen ihn hinreissend. Minz- aber auch Milkschokolade, Brombeeren, Holunder, rauchige Noten gestalten sein Bouquet, während der Körper fleischig und sehr ausgewogen wirkt. Aktuell eindeutig in der Reduktionsphase, also zwei bis drei Stunden im Voraus dekantieren oder fünf Jahre warten. Ein Versprechen für die Zukunft, das ich wiederholt mit 18/20 bewerte.



#### Serie 4

- Clos Erasmus 1999 19/20
- Clos Mogador 1999 18.5/20
- Clos Dofi 1995 18/20
- L'Ermite 1994 18/20

Der Clos Erasmus 1999 entspricht dem, was von ihm erwartet wird. Zunächst wird man mit einer anderen Wahrnehmung der Weinbaukunst im Priorat konfrontiert. Es wird ein Wein mit viel Kraft, Rasse, Wucht erwartet, was uns auch viele Erzeugnisse der Appellation mit grossem Erfolg liefern. Und schliesslich begegnet man beim Clos Erasmus einem Wein der Kultur und der

Introspektion. Der [Clos Erasmus 2000](#) bildet bestimmt eine der besten Darlegungen dieser Realität.



Die dunkle Farbe des **Clos Erasmus 1999**, sein meditatives, auserwähltes Bouquet süsser Himbeeren und Mineralien aber auch der ausgefeilte Körper (trotz einem äusserst konsistenten und ausgewogenen Gerüst) machen ihn zum unwiderstehlichen Wein für süchtige Liebhaber ausserordentlicher Eleganz. Meine Bewertung und somit die beste des Abends unter allen diesen hervorragenden Weinen des Priorats: 19/20.

**L'Ermite 1994** benimmt sich eigentlich, als ob er noch nicht die Genussphase erreicht hätte: Das Bouquet verspricht viel mehr als, was der Gaumen aktuell einhält. Dennoch ein solider, würziger Gerüst und ein (erneutes) Versprechen für die Zukunft. Aktuelle Bewertung: 18/20.

Der **Clos Dofi 1995** bildete in seinem Stil eine reine Provokation gegenüber seinem Partner des Hauses Alvaro Palacios. Obwohl dieser Wein wahrscheinlich erst ab 2015 umwerfend Spass bereiten wird, riecht er verschwenderisch nach Creme de Cassis und Brombeerlikör. Es ist einfach phänomenal und verführerisch. Man könnte daran riechen und wieder riechen. Der frische Saft fliesst wie ein 40Tonnen-Lastwagen die europäischen Autobahnen hinunterfährt, es macht Angst und doch bewundert man solche Vehikel zugleich, bei denen die gesamte Mechanik stimmt. Einfach grossartig! Meine Bewertung: 18/20.

Der **Clos Mogador 1999**, welcher sich eigentlich im zweiten Glas der letzten Serie befand, vervollständigt den Anlass mit einem unauslöschlichen Eindruck. Schwarze Kirschen, schwarze Johannisbeeren, Lakritze, Gewürz, Garrigue-Kräuter bilden das Bouquet. Das Gerüst zeigt sich enorm fleischig und saftig, der Gaumen wirkt nicht nur elegant und tief sinnig, sondern auch unglaublich



harmonisch. Warten würde ich allerdings noch ein paar Jahre. Meine Bewertung: 18.5/20



## Die Apotheose

Nach 17 Weinen, die alle Anwesenden des Anlasses überzeugten, ja sogar begeisterten, wurden zwei Portweine ausgeschenkt. Der erste, ein Finest Reserve (zwangsläufig ohne Jahrgang) der [Quinta de la Rosa](#) erwies sich als anständiger, dennoch anspruchsloser Portwein. Der absolute Hit war dafür der grandiose [Porto Vintage 2000](#) von [Smith Woodhouse](#). Dieser Portwein, den ich bereits vor sechs Jahren verkostet habe, hatte zum diesem Zeitpunkt enttäuscht. Er fand seinen Ausgleich noch nicht und wirkte, als ob seine Komponenten völlig auseinander gehen wollten. Er brauchte dann zwei gute Wochen, um endlich ein überzeugendes Gesicht von sich zu zeigen. Am 8. Januar 2010 wirkte er dann unvorstellbar tief sinnig im Bouquet, dicht im Gaumen und mit

einer wunderbaren Balance ausgestattet. Verführerische Süsse im samtigen Gaumen, unwahrscheinliche Kraft und Länge. Ein Portwein für die nächsten 30 Jahre. Meine Bewertung: 19/20

## Klassement der Weine des Priorats

Folgendes Klassement wurde aufgrund der einzelnen Bewertungen der zehn Teilnehmer des Anlasses erstellt. Für die Ränge 4 bis 17 fehlen die Durchschnittsbewertungen.

- |                          |   |          |
|--------------------------|---|----------|
| 1. L'Ermita 1994         | → | 18.5/20  |
| 1. Clos Mogador 1999     |   | 18.5/20  |
| 3. Clos Erasmus 1999     |   | 18.45/20 |
| 4. Clos Martinet 1999    |   |          |
| 5. Clos Dofi 1995        |   |          |
| 5. Clos Dofi 1998        |   |          |
| 7. Clos Mogador 1996     |   |          |
| 8. Cims de Porrera 1996  |   |          |
| 8. Clos Martinet 1996    |   |          |
| 10. Cims de Porrera 1999 |   |          |
| 11. Vinya Marqués 2004   |   |          |
| 12. Clos de l'Obac 1998  |   |          |
| 13. Clos de l'Obac 1999  |   |          |
| 14. Clos Martinet 1994   |   |          |
| 15. Clos de l'Obac 1995  |   |          |
| 16. L'Ermita 1993        |   |          |

Autor: Jean François Guyard  
24 Januar 2010

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [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.

Als Organisator des im vorliegenden Dokument dokumentierten Weinanlasses verfügt [Wein-Events](#), durch Hr. Marek Rak vertreten, über das Recht, den Bericht auf der eigenen Website freizuschalten und eine Kopie an die eigenen Newsletter-Abonnenten zu senden. Das Dokument bleibt in der ursprünglichen Form geschützt.