

Ganz neu in der Schweiz...

Celler HEID & MARQUÉS

... aus dem Priorat



Eine Rückblende

Am Montag, den 16. März 2009 fand die [Dia del Vino 2009](#) im Zürcher Kongresshaus statt. In diesem Rahmen wurde eine kleine Ausstellung organisiert, damit sich spanische Weingüter ohne Vertretung in der Schweiz mit potentiellen Händlern in Verbindung setzen können. Das Weingut Heid & Marqués war einer der Aussteller. Im Weiteren hatte der Fachjournalist für spanische Weine [David Schwarzwälder](#), Herausgeber des Referenzwerkes [Spanien und seine Weine](#) und langjähriger Moderator der Verkostungen, die durch ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior) und die spanische Botschaft in der Schweiz organisiert werden, diesen Wein (mit sieben weiteren) ausgewählt, um ihn im Programm „[Klein aber fein](#)“ vorzustellen. Vinifera-Mundi bewertete bereits zu diesem Zeitpunkt den Jahrgang 2004 mit 18/20. Der Wein hiess Viña Marqués Criança, das Weingut Celler Rotllan & Marqués.

...



©[Helen Savage](#) Die Weinberge von Torroja

Ein neuer Start

Ein paar Monate später konnte der Wein in der Schweiz [vermarktet](#) werden. Allerdings unter einem neuen Namen, [Heid & Marqués](#) Criança. Das Weingut wurde 2000 durch Ferran Rotllan

und Josep Marqués in der Gemeinde [Torroja](#) gegründet, wobei Wein bereits seit 1883 hier auf dem Celler (Weinkeller) erzeugt wird.

Die informierten Weinliebhaber stufen diese Gemeinde als Villages ein, um mit dem burgundischen System zu vergleichen. Und doch handelt es sich um nichts weniger als den Ursprung vom bekannten [Trio Infernal](#) der französischen Winzer [Jean Michel Guérin](#) (vom gleichnamigen Weingut im nördlichen Rhône-Tal. Interessante Côte-Rôties), Laurent Combier ([Domaine Combier](#), tolle Crozes-Hermitage) und Peter Fischer ([Château Revelette](#), Provence).

Die Leitgedanken

Die Gründer des Weinguts bleiben sich treu und produzieren jedes Jahr höchstens 15.000 Flaschen. Dies gibt ihnen die Möglichkeit, dem gesamten Ausbauprozess die höchste Aufmerksamkeit zu schenken. Nach der sehr sorgfältigen Ernte, welche eine Spontangärung verhindert (unter einer glühheissen Sonne besteht die Gefahr effektiv, dass zerquetschte Reben diesen Prozess einleiten), erfolgt eine erste Aussortierung (Tri), damit ausschliesslich das beste Traubengut weiter verwendet wird. Nach der Entrappung erfolgt die kontrollierte Gärung im Stahltank. Eine Remontage-Operation (Umpumpen) findet ebenfalls statt, welche durch die zweite Gärung zur Hälfte in französischem und zur anderen Hälfte in amerikanischem Holz fortgesetzt wird. Der Holzausbau dauert zwischen 12 (Jahrgang 2004) und 36 Monate lang (Jahrgang 2006). Die Jahrgänge 2001 und 2003 wurden 14 Monate lang im Holz ausgebaut. Ausserdem erfolgt eine zweijährige Lagerung in der Flasche, wie es für die Reserva die Norm ist. Schliesslich produziert das Weingut den

Wein ausschliesslich in gelungenen Jahren, was erklärt, dass es keinen 2002 gegeben hat.

Die Etikettenfetischisten werden unvermeidbar merken, dass stets drei Rebsorten angegeben werden. Diese Einschränkung gegenüber der Realität ergibt sich aus der rechtlichen Vereinbarung, welche für das Priorat gilt. In gewissen Jahrgängen wie 2003 und 2006 wurden in der Tat vier verschiedene Rebsorten assembliert:

2001: 50% Grenache (Garnacha Negra), 40% Carignan (Samsó gemäss der lokalen Bezeichnung) und 10% Cabernet.

2003: 45% Cabernet Sauvignon, 25% Grenache, 15% Carignan und 15% Merlot.

2004: 50% Grenache, 40% Carignan und 10% Merlot.

2006: 45% Grenache, 25% Carignan, 20% Cabernet Sauvignon und 10% Merlot.



Beeren aber auch teilweise von Johannisbeerenlikör, perfekt eingebundenes Holz, wobei die Vanille noch vordergründig wirkt, köstlicher Preiselbeersaft. Mindestens zwei Stunden im Voraus lüften. Grossartiger, komplexer und extrem finesenreicher Gaumen, der zunächst eher diskret anfängt, der sich aber auch massiv entwickelt. Beim Antrunk fällt der elegante, würzige Fluss mit seinem süsslichen Touch auf. Schöner Schmelz, Kirschenaromen, die Tannine breiten sich im Mund zuerst auf die Seiten aus, der Alkohol (13.5°) ist schön eingebunden, droht aber überschwänglich zu werden. Der Saft wirkt sehr frisch und irgendwie unerschütterlich. Das Ganze übermittelt den Eindruck eines meditativen Weins und beweist meisterlich, dass das Priorat auch in der Lage ist, andere Weine als diese fleischigen, gelegentlich karikaturistischen Muskelpakete zu erzeugen. Ein Wein für kultivierte Feinschmecker. Bewertung:

Am 4. April 2010: 17.5/20.

Am 6. März 2010: 18/20



Die Weine

Die vier Jahrgänge wurden am 20. Februar 2010 im Rahmen der Veranstaltung getrunken, die die Firma Wein-Import.ch im Zürcher Hotel Glockenhof durchgeführt hat, und in den danach folgenden zehn Tagen. Die Musterflaschen wurden jeweils im Verlauf der vier Tage nach deren Entkorken verkostet.

2001

Schöne Karminfarbe. Fein gezeichnete Fenster, saftiger Stoff. Faszinierendes Bouquet, welches die Grösse des Jahrgangs im gesamten Priorat bestätigt. Im Bouquet strömen Aromen schwarzer

2003

Irgendwie spielt dieser Jahrgang die Rolle des [Poil de Carotte](#) der Serie. Auch diejenigen, die den Roman von Jules Renard nicht gelesen haben, verstehen, worum es geht: Wenn einer geprügelt werden muss, dann dieser. Im Roman reizt es sogar den verwaisten Schlingel an, schlau und immer schlauer zu werden. Genau so benimmt sich der Heid & Marqués 2003. Die Flasche wird eine Stunde im Voraus geöffnet (das Weingut empfiehlt bloss 30 Minuten), der Weinliebhaber wartet geduldig auf seine Belohnung, der Wein zeigt sich und verschwindet genau gleich schnell, bevor er dann später wieder kommt. Es folgt, wenn man Glück hat, ein anderes Spiel. Schnell

verabschiedet man sich von Jules Renard, um sich dann einen anderen französischen Schriftsteller anzuknüpfen, Marcel Aymé. Wenn dieser zwar le „passe muraille“ (derjenige, der durch die Mauer gehen kann), ist der Autor vor allem für seine Contes du Chat perché (der Märchenkater erzählt) berühmt. Also fangen oder gefangen werden. Oder zwei bis drei Stunden im Voraus in einer ausgestellten Karaffe dekantieren.

Rubinfarbe. Komplexes, unsicher wirkendes Bouquet nach zerquetschten Pflaumen, Schnaps, brennender Sonne,...

Nach einer genügenden Ruhe in der Karaffe offenbart der Wein ein anderes Gesicht von sich. Ausgeglichenes Bouquet, welches an einen Korb voller Rot- und vor allem Schwarzeeren erinnert. Strukturierter, druckvoller Gaumen mit viel Saft, überfahrenden, zeitfördernden Tanninen (die Frage ist, ob der Wein die Tannine überleben wird), einer leichten Würzigkeit und einem kurzen, austrocknenden Abgang. Dieser Wein spielt uns die gnadenlose Rolle eines Tornados im Gaumen. Für Nihilisten (im eigentlichen Sinn – siehe „Väter und Söhne“ von [Iwan Turgenjew](#)) oder Fatalisten geeignet. Bewertung: 16.5/20 (wenn dekantiert).

2004

Glänzende Farbe schwarzer Kirschen. Ziemlich undurchdringlich. Unbedingt dekantieren und Geduld zeigen, dann wird man belohnt. Sehr delikates, breites Bouquet mit verführerischen Nuancen von Vanille in einer vielschichtigen, fleischigen und sinnlichen Hülle schwarzer Kirschen, feiner Minzschokolade, die durch einen Hauch Holunder begleitet wird. Im Bericht über die Ver-

kostung reifer [Priorat 1993-1999](#), die Wein-Events am 8. Januar 2010 organisierte, sprach ich von typisch spanischer Grandessa. Ein Wein, der nicht probiert, durch seine Wucht zu beeindrucken. Im besonders ausgewogenen Gaumen bestätigt sich der Eindruck. Der Heid & Marqués 2004 bereitete eindeutig den Weg zum Rang einer Reserva vor. Schöne Würzigkeit im Hintergrund, vollmundiger Gaumen mit schön eingebundenen Alkohol (14.5°), Töne amerikanischen Holzes, jugendliche Tannine und eine ausserordentliche Frische, die über das Potential dieses Weins endgültig beruhigt. Sogar der Abgang spielte die gleiche Melodie, also ein sehr kohärenter Wein, wie [Luca Maroni](#) sagen würde. Eine ganz grosse Klasse und der Beweis, dass auch ein Villages grossartig sein kann. Bewertung: 18/20 und eine klare Einkaufsempfehlung.

2006

Mit diesem Jahrgang gelangte der Heid & Marqués zum Rang einer Reserva. Mit diesem Wein gelangt auch das Weingut zum Vollbesitz seiner Fähigkeiten, es ist ein Moment grosser Kultur, diesen Jahrgang zu trinken. Empyreumatische Noten im Bouquet (, was aufgrund des Alters des Weins völlig normal ist), welches ansonsten in der Nachfolge der gelungenen 2001 und 2004 steht. Vollmundiger, schmackhafter und verführerischer Gaumen, grosse Würze, Lakritze. Ein toller Moment und eine Aufmunterung, diesen Wein wieder zu trinken. Bewertung:

Am 6. März 2010: 18.5/20

Am 4. April 2010: 18/20

Autor: Jean François Guyard

06.03.2010

Revision: 04.04.2010

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.



