

Dinner mit dem Pionier des Ribera del Duero

Alejandro Fernandez

Am 14. Oktober 2014 waren wir anlässlich unserer Pressereise beim Superstar des Ribera del Duero, [Alejandro Fernandez](#) eingeladen. Der quirlige, kleine, 82jährige Mann empfing uns persönlich im Keller des [Hotels](#) an der Türe seiner „[La Bodega de Alejandro](#)“. Hier vereinigen sich die gesammelten Erfahrungen von über 40 Jahren des Alejandro Fernandez. Das Wissen des Gründers der [Grupo Pesquera](#) mit seinen 4 Weingütern „Bodegas [Tinto Pesquera](#), [Condado de Haza](#), [Dehesa la Granja](#) und [El Vinculo](#)“ lagert dort in Form von einzigartigen Sammlerstücken und Proben der besten Weinlesen der letzten Jahre.

Bei einem Dinner hatten wir die ganz seltene Gelegenheit, mit dem Gastgeber persönlich zu sprechen, zu dinieren und einige auch ältere Jahrgänge seiner Weine zu kredenzen. Fernandez erzählte uns, dass er schon mit 13 Jahren angefangen hat zu arbeiten, um die Familie zu unterstützen. Er lernte Zimmermann und verkaufte anschliessend Landmaschinen. Als gewiefter Techniker patentierte er eine Erntemaschine für Zuckerrüben und gründete eine Fabrik für Landmaschinen, mit der er sehr viel Geld verdiente. Sein Traum war immer,

Weinbau zu betreiben wenn er einmal genug Geld hat. Für sein erstes Weingut, welches der damals 42jährige Selfmademan 1974 kaufte, musste er trotzdem noch einen Kredit aufnehmen. Das Anwesen hiess nach seinem Geburtsort Tinto Pesquera und seine Heimat, das Ribera del Duero war eine noch weitgehend unbekannt Weinbauregion. Allerdings änderte sich das mit Tinto Pesquera sehr schnell. Die drei heute noch bestehenden, erfolgreichen, wichtigsten Säulen von Alejandro Fernandez heissen „Rebsorte Tempranillo, kompromisslose Qualität und ein eigenständiger Charakter“. Die Qualität der Weine stieg von Jahr zu Jahr und so war es nicht verwunderlich, dass der damals noch junge Robert M. Parker auf dieses Weingut aufmerksam wurde und 1982 in einem grossen Artikel seinen amerikanischen Lesern vorschwärmte, dass wohl ein neuer „Chateau Petrus Spaniens“ geboren wurde. Der so gesteigerte Bekanntheitsgrad half mit und so konnte Fernandez in weitere Weinberge, Eichenfässer und eine bessere Ausrüstung investieren. In den 80er Jahren kaufte er 35 Kilometer von Pesquera flussaufwärts geeignetes Land und bestockte 80 Hektar mit



Alejandro Fernandez empfing am 14. Oktober 2014 Vertreter der Schweizer Presse
©Alle Fotos: [CRDO Ribera del Duero](#)



In der Mitte: Andi Spichtig im Gespräch mit Otmar Müggler, Geschäftsleiter des James Joyce in Zürich

Tempranillo. Heute sind es weit über 200 Hektaren. Dieses Land und das Weingut nannte er Condada de Haza. 1979 konnte er etwa 100 km westlich, in der Weinbauregion Tierra del Vino nahe Zamora eine heruntergewirtschaftete und zum Verkauf stehende Weinkellerei mit Gutshof und 800 Hektaren Land kaufen. Diese wurde- wie konnte es anders sein- natürlich mit Tempranillo bestockt. Der Name des neuen Weingutes „Dehesa La Granja. Mit sage und schreibe 66 Jahren gründete Alejandro Fernandez sein bis jetzt viertes und letztes Weingut. „El Vinculo“ am südlichen Rand der La Mancha.

Einige Vorbemerkungen

Alejandro Fernandez serviert alle seine Rotweine mit 12 bis 13 Grad. Die sehr bestimmte und simple Erklärung (auf die kritische Frage eines sogenannten „Starsommeliers“ aus Deutschland) des grossen alten Mannes lautet: Man trinkt einen Wein genauso, wie er aus dem Keller kommt. Ferner hat er die Reihenfolge der unten genannten Weine zu diesem Dinner selber bestimmt. Er hat auch alle Weine in seiner offenen, lebendigen Art kommentiert. AF ist- und das zeigen einige Fotos- vor allem dem weiblichen Geschlecht zugeneigt und immer zu einem Scherz, einem Gesang mit eigenen Texten oder einem Tänzchen mit den charmannten Damen aufgelegt. Last but not least: Dem als Grossmeister des Tempranillo bekannten Senior Fernandez hätte wohl niemand zugetraut, dass er in seinem hohen Alter auch noch einen Weisswein kreierte. Einen Airen. Noch dazu im Fass ausgebaut. Und doch kam aus dem Erntejahr 2008 dieser aussergewöhnliche Weisswein auf den Markt und wurde auf Anhieb zum Weisswein des Jahres in La Morra gekürt.



Alejandro Fernandez mit zwei Weinfachfrauen, rechts Alicia Mettler der Kommunikationsagentur für Wein und Kulinarik [Mettler Vaterlaus](#)

Die verkosteten Weine

Pesquera „AF“ 2005

Dieser Wein, die Initialen stehen für Alejandro Fernandez, ist der Basiswein oder wie sich AF ausdrückte, sein Hotelwein. Ein Vino de la Tierra de Castilla y Leon. Für mich ein wunderbar runder, fruchtiger, kräftiger Tempranillo. Im Glas mit einer unvergleichlich dunkelroten Farbe. Weit weg vom teilweise sonst angebotenen Mainstream. Wir haben ihn zum Aperogossen und uns verwundert die Augen gerieben ab dieser Qualität und dem super Jahrgang. 17/20.

Dieser Wein ist in der Schweiz nicht verfügbar.



Die Flasche Pesquera „AF“ 2005 ist auf dem Foto ganz links

Pesquera Crianza 2011

Im Glas ist zuerst das intensive Granatrot mit einem violetten Rand aufgefallen. In der Nase dann opulente Aromen nach reifen Brombeeren. Gut verschmolzen mit Nuancen von Zedernholz und Vanille. Im Geschmack zeigt er eine hinreissende Balance zwischen der markanten Beerenfrucht und den seidigen Gerbstoffen, verbunden mit einem Hauch von schwarzer Schokolade. **17.5/20**.

Dieser Wein ist in der Schweiz u.a. bei [Arvi](#) und [Gazzar](#) für 19.44 und bei [Mövenpick](#) für 21.90 erhältlich.



Alenza Gran Reserva 2003

Diesen Star der alten Schule der Weinerzeugung von Condado de Haza gibt es nur in speziellen Jahren. Im Glas ein tiefgründiges Granat. In der Nase verführerische Noten nach getrockneten Früchten wie Weinbeeren, Schokolade und schwarzen Beeren. Im Gaumen unglaublich frische Fruchtaromen nach getrockneten Kirschen, Weinbeeren und Brombeeren. Gut eingebundene, filigrane Tannine und eine stützende Säure. Der minutenlange Abgang ist nicht endend wollend und mit einer unvergleichlichen Textur versehen. Dieser Wein sollte noch einige Jahre gelagert werden, damit er sein volles Potential ausschöpfen kann. **19/20**.

Dieser Wein wurde bereits im Februar 2014 mit 19/20 auf der [News-Site](#) von Vinifera-Mundi bewertet.

Dieser Wein ist in der Schweiz u.a. bei [Mövenpick](#) für 56.- erhältlich.



Tinto Pesquera Janus Gran Reserva 2003

Dieser Wein überzeugt zuerst durch seine satte Purpurfarbe und sein liebliches Aromenspiel im Glas. In der Nase ein einzigartiges Bouquet von Dörrfrüchten in allen Nuancen, etwas Leder, Vanille und süsser Tabak. Im Gaumen Datteln, Backpflaumen und dunkles Karamell. Tiefgründig und immer wieder neue Frucht- und Gewürznoten zeigend. Eine seidig-weiche Textur. Perfekt ausgereifte Tannine und ein unglaublich langer Abgang zeichnen diesen Wein aus. Unbedingt noch einige Jahre im Keller vergessen. Er wird es Ihnen ganz sicher mit seiner Qualität danken. **19/20**.

Wir haben bereits im November 2011 diesen Wein mit 19/20 [bewertet](#).

Dieser Wein ist in der Schweiz u.a. bei [Arvi](#) für 106.92 und bei [Mövenpick](#) für 150.- erhältlich.



Tinto Pesquera Reserva „Millenium“ 1996

Dieser Wein ist im Milleniumsjahr 2000 auf den Markt gekommen. Darum sein Name. Alejandro's Spitzenwein „Janus“ wurde- und das ausschliesslich im Jahr 1996- in Magnum Flaschen abgefüllt. Immer noch eine tiefrote, fast schwarze Farbe im Glas. In der Nase edler Tabak, Zedernholz und etwas Rauch. Im Gaumen spürbare Fruchtaromen, Vanille, etwas schwarze Schokolade und frische Blumen. Wunderbar eingebaute Tannine und eine lebhaft Säure verhelfen diesem Wein zu einem unendlich langen Abgang und einer noch langen Trinkphase. **19/20**.

Dieser Wein ist in der Schweiz nicht verfügbar.



Tinto Pesquera Janus Gran Reserva 1986

Ein ausgesprochen reifer, am Anlass in der Magnum servierter Rotwein. Die Farbe geht bereit etwas ins Ziegelrot. In der Nase zuerst noch etwas muffig. Der Duft nach gekochten, roten und schwarzen Kirschen und von getrockneten, wilden Kräutern ist spürbar. Im Gaumen eine geschmeidige Fülle, frisch mit einer schönen Süsse, ausgewogene Fruchtaromen, Orangenesten, Gewürze und erdige, mineralische Noten. Im Abgang kräftig und lang anhaltend. Ein nahezu perfekter, aber gereifter Wein. **18.5/20**.

Dieser Wein ist in der Schweiz nicht verfügbar.



Alejaren blanco Crianza 2011 White Wine La Mancha

Dieser, aus der weissen Traubensorte Airen gekelterte Wein wurde uns zum Dessert gereicht. Eine dunkle, goldgelbe Farbe erwartete uns im Glas. 24 Monate Reifezeit im Barrique. In der Nase eine schöne Buttrigkeit, Duft nach Frühlingsblumengarten, Vanillecreme und reife Bananen. Im Gaumen eine satte Frucht nach herben Apfelaromen, Vanille, eine erkennbare Mineralität. Er besitzt eine weiche und zarte Textur und hat dennoch Gewicht. Im langen Abgang eine bereits wunderbar eingebaute Säure, die diesen Wein nicht plump aussehen lässt. Perfekt gelungen und sicher kein Alltagswein. **17.5/20**.

Dieser Wein ist in der Schweiz bei [Mövenpick](#) für 25.- erhältlich.

Autor: Andi Spichtig
25. Oktober 2014

Lektorat: Jean François Guyard

Fotos ©: [CRDO Ribera del Duero](#)



Die Fachleute aus der Schweiz verabschieden sich von Alejandro Fernandez



Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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.