

Familia Martinez Bujanda und ihr Vorzeige-Weingut

Finca Antigua



Gegründet wurde dieses Familienunternehmen bereits 1889. Heute besteht die „Familia Martinez Bujanda“ mit Hauptsitz im Rioja aus 5 [Weinkellereien](#), die jede für sich unterschiedlich ist. Jedes Weingut und jeder Wein der Dynastie besitzt eine eigene Persönlichkeit, die bestimmt wird durch die Eigenheiten der Weinberge und der Trauben, die zum Keltern der Weine verwendet werden. Alle haben aber etwas gemeinsam. Das Ziel ist die Erzeugung von Qualitätsweinen aus den verschiedenen Trauben ausschliesslich aus den eigenen Weinbergen in privilegierten Zonen. Seit Generationen wurde deshalb nach den besten Weinbergen in den jeweiligen Regionen gesucht.

Wir sprechen heute ausschliesslich über das spektakulärste und kreativste Weingut der Gegenwart. Die [Finca Antigua](#). Das im Hochland von Cuenca, in der Region [La Mancha](#), auf 950 Meter über Meer und damit nahe an der Wachstumsgrenze gelegene Weingut ist über 1000 Hektaren gross und befindet sich seit 1998 im Besitz der Familie.

Der 2003 eingeweihte Bau ist ein perfektes Beispiel avantgardistischer und effizienter Architektur. Er steht vollkommen im Einklang mit dem Stil der Weine, welche dort erzeugt werden. Verwendet wurden für den aus drei schachtelförmigen Gebäudeteilen bestehenden Bau, der vom Bewässerungsbecken umgeben ist, Stahl, Stein und Zement. Über 450 Hektaren Weingärten sind mit den einheimischen Traubensorten Tempranillo und Garnacha und internationalen Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Petit Verdot bepflanzt. Der Starönologe [Lauren Rosillo](#) verwendet für die Kelterung seiner Weine ausschliesslich hauseigene Trauben. Es wird nichts dazu gekauft. Das Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten, die gesunden Lehmböden mit hohem kohlenstoffreichem Kalk, die ultramoderne Kellerei mit 40 Stahltanks und über 4000 Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche sind die Garanten für ausdrucksstarke, vollmundige Weine mit einem hervorragendem Preis/Leistungsverhältnis.



© 3.14GA, [Finca Antigua](#)

Der 2003 eingeweihte Bau ist ein perfektes Beispiel avantgardistischer und effizienter Architektur. Er steht vollkommen im Einklang mit dem Stil der Weine, welche dort erzeugt werden. Verwendet wurden für den aus drei schachtelförmigen Gebäudeteilen bestehenden Bau, der vom Bewässerungsbecken umgeben ist, Stahl, Stein und Zement. Über 450 Hektaren Weingärten sind mit den einheimischen Traubensorten Tempranillo und Garnacha und internationalen Sorten wie Cabernet



©3.14GA, [Finca Antigua](#)



Die Finca Antigua befindet sich in der D.O. La Mancha

©Mota del Cuervo, Cuenca, Spanien , [Panoramio](#)

Die Verkostung

Finca Antigua Blanco Viura 2012, DO La Mancha

100% Viura, auch unter dem Namen Macabeo bekannt. 5 Monate auf der Hefe ausgebaut (over lees). Ein klares, helles Gelb mit grünlichen Reflexen zeigt sich im Glas. Düfte nach eingekochten gelben Früchten und reifen gelben Pfirsichen steigen mir in die Nase. Ausgeprägte Fruchtaromen, weisse Blüten, eine angenehm frische Säure, etwas frisches Heu und eine dichte Struktur dann im Gaumen. Schliesslich ein animierender, samtiger und frischer Abgang. **16.5/20**.

Schweiz: Erhältlich bei [Casa del Vino](#). CHF 12.-.

Deutschland: [Adressen](#).



© 3.14GA, Finca Antigua

Finca Antigua Tempranillo 2011, DO La Mancha

100% Tempranillo, ausgebaut 8 Monate in amerikanischer Eiche. Leuchtendes Granatrot mit violetten Reflexen. Es zeigen sich fruchtige Düfte nach frischen roten Früchten, dunklen Beeren, reifen schwarzen Kirschen und ein leichter Vanilleton in der Nase. Im Gaumen dann zarte Gewürznoten, Fruchtkompott, Schokolade, etwas Kakao, elegante und reife Tannine und eine ausgewogene Säure. Das frische, saubere Finale und der lange, vollmundige Abgang sind überraschend für einen Wein dieser Preisklasse. **16.5/20**.

Schweiz: Erhältlich bei [Casa del Vino](#). CHF 11.-.

Deutschland: [Adressen](#).



©Turismo en Castilla-La Mancha

Finca Antigua Merlot 2009, DO La Mancha

100 % Merlot. 5 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut. Klares Kirschrot mit leicht gereiftem Rand. In der Nase fruchtig, Düfte frischer Früchte, Vanille, Gewürzen, Karamell und heller Schokolade. Ein fleischiger, eleganter, mit reifen und gut eingebundenen Tanninen und einer ausgewogenen Säure versehener Gaumen fasziniert mich. Auffallend auch eine schöne Harmonie zwischen reifen Früchten, Noten weisser Blüten und angenehmen Röstaromen. Ein süsslicher Touch und ein langes, vollmundiges und seidenes Finale. **16.5/20**.

Schweiz: Erhältlich bei [Casa del Vino](#). CHF 13.50. Deutschland: [Adressen](#).



©Turismo en Castilla-La Mancha

Finca Antigua Cabernet Sauvignon 2010, La Mancha

100 % Cabernet Sauvignon. Ausgebaut 7 Monate in amerikanischen Eichenfässern. Dunkles, klares Kirschrot mit violetten Reflexen. Intensive, würzige Noten und der Duft nach Paprika stehen im Vordergrund. Dann öffnen sich in der Nase ein Spektrum von roten und schwarzen Beeren, etwas Rauch und feine Röstaromen. Der Gaumen wird verwöhnt von balsamischen und mineralischen Noten, einer frischen Säure und gut eingebundenen Tanninen. Abgeschlossen durch einen langen, erfrischenden Abgang. Kann gut noch ein Jahr im Keller warten. **16.5/20**.

Schweiz: Erhältlich bei [Casa del Vino](#). CHF 11.-. Deutschland: [Adressen](#).



©Thinko

Finca Antigua Syrah 2009, La Mancha

100% Syrah. 8 Monate in französischen Barriques. Im Glas schimmert ein leuchtendes Purpurrot mit leichten, gereiften Reflexen. Dominierend in der Nase sind florale Noten wie Veilchen, Flieder und Lakritze, gefolgt von einem furchigen Touch nach Himbeermarmelade und sonstigen roten Früchten. Gewürze wie schwarzer Pfeffer und Nelken, Zedernholz, robuste, aber gut eingebundene Tannine und eine angenehme Frische dominieren dann den Gaumen. Der komplexe und dichte Abgang endet lang und mit einer leicht öligen Struktur. Ein Super Preis/Leistungsverhältnis. Die Konkurrenz muss sich hier warm anziehen. **17/20**.

Schweiz: Erhältlich bei [Casa del Vino](#). CHF 12.-. Deutschland: [Adressen](#).

Finca Antigua Tinto Reserva CICLOS 2005, DO La Mancha

Assemblage aus 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon und 25 % Syrah. Ausgebaut 16 Monate in neuen französischen Barriques. Es funkelt ein dunkles Kirschrot mit einer minimalen Altersnote und ausgeprägte Kirchenfenster zeigen sich im und am Glas. Eine komplexe, intensive Nase mit Düften nach Balsamico, frischer Minze, Waldboden, Beeren wie Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, reife Pflaumen und Gewürze. Im Gaumen zuerst eine markante Säure, leichte Nuancen von Thymian, Eukalyptus, laktische Noten, Vanille, Ginger, Tabak und Vanille. Schön integrierte Tannine, ein voluminöser, trockener, frischer, fruchtiger und gut strukturierter Abgang. **17.5/20**.

Schweiz: Erhältlich bei [Casa del Vino](#). CHF 21.-. Deutschland: Nicht mehr erhältlich.

Finca Antigua Crianza 2010, DO La Mancha

Assemblage aus 50% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 10% Syrah. 14 Monate in amerikanischer und französischer Eiche ausgebaut. Ein dunkles Kirschrot mit rubinroten Nuancen zeigt sich im Glas. Das Bouquet ist frisch, duftet nach Früchten, Gewürzen wie Rosmarin, Karamell, ist leicht mineralisch und verbunden mit Nuancen von Eichenholz und Süssholz.



©Thinko

Im Gaumen sind geschmeidige, seidige Tannine, ein süsslicher Touch und eine schöne Cremigkeit auszumachen. Das fruchtige, nachhaltige Finale überzeugt. **17/20**.

Schweiz: Erhältlich bei [Casa del Vino](#). CHF 13.50. Deutschland: [Adressen](#).

Finca Antigua Naturale dulce Moscatel 2012, DO La Mancha

100% Moscatel Morisco. Die Trauben werden an der Sonne angetrocknet und bei 300g/l Zucker im Stahltank fermentiert. Abgestoppt wird bei 150g/l Zucker. Das ergibt einen funkelnden, zitronengelben, mit grünlichen Reflexen und deutlichen Kirchenfenstern versehenen Süsswein im Glas. Sortenreine, komplexe Aromen wie Pfirsich, Aprikosen, Orangenschalen, weisse Blüten und Muskat



©Thinko

verführen meine Nase. Im Gaumen dann nebst den gekochten Früchten auch krautige Nuancen von Fenchelblüten und Hanf. Komplettiert durch Würze von Anis und Muskatnuss. Die Süsse ist samtig und weich, aber dennoch von feiner Struktur und angenehmer Frische. Langer, fruchtiger Abgang. **16.5/20.**

Schweiz: Erhältlich bei [Casa del Vino](#). CHF 15.50. Deutschland: Nicht erhältlich.

Fazit

Im seinem ausführlichen [Artikel](#) vom 23. Mai 2015 hat J.F. Guyard festgestellt, dass die Weine aus der La Mancha eine besondere Aufmerksamkeit verdienen und, dass diese Region auch einige Stars hat. Es ist ihm auch aufgefallen, dass man aktuell sämtliche in seinem Artikel vorgestellten Weine weder in der Schweiz noch in Deutschland kaufen kann. Ich habe mir deshalb erlaubt, einen dieser im Bericht angesprochenen Stars und seine Weine, die man in der Schweiz kaufen kann, ausführlich vorzustellen. Die Weine dafür hat mir freundlicherweise die Firma [Casa del Vino](#) in Zürich zur Verfügung gestellt und ihre umtriebige Mitarbeiterin Angelika Deus hat mich mit Insider Informationen versorgt. Ich habe hier Weine kennen-und lieben gelernt, die einen Vergleich nicht scheuen müssen und ein schier unglaubliches Preis/Leistungsverhältnis aufweisen.

Autor: Andi Spichtig
17. Juni 2015

Lektorat: Jean François Guyard

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.