



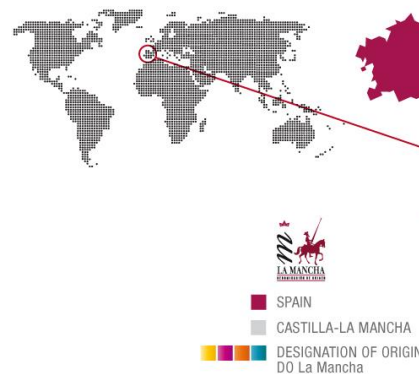
©Weinauslese

Zwei Spitzenweine von einem Spitzenweingut aus La Mancha!

Ja, wer hätte das gedacht, dass in der Region [La Mancha](#) auf einem so unglaublichen Niveau Weine gekeltert werden, welche sonst eher im Ribera del Duero oder in der Rioja Alta anzutreffen sind.

Genau das hat die kleine [Bodega Calar](#), nahe der Kleinstadt Almagro in der La Mancha gelegen, geschafft. Sie profitiert seit 2011 von der önologischen Leitung von José Carlos García Vega, der als Direktor hauptberuflich auf dem berühmten Weingut [Aalto](#) im Ribera del Duero tätig ist. Er ist auf Calar mit viel Engagement und Knowhow Winemaker und Rebberg-Verantwortlicher und beweist auch hier sein Talent im Umgang mit der edlen Sorte Tempranillo. Sein Ziel ist es erstens, in der La Mancha einen ebenso dichten und geschmeidigen Wein zu keltern wie im Ribera del Duero und zweitens die Bodegas Calar an die Spitze der Weinproduktion der Ursprungsbezeichnung Tierra de Castilla zu bringen.

Das Terroir mit seinen vulkanischen Böden ist einzigartig auf dem iberischen Festland und auch mitverantwortlich für die Dichte und Würzigkeit des Weines. Das Hochplateau der La Mancha befindet sich auf über 700 Meter über Meer mit sehr kontinentalem Klima. Sehr heiße, trockene Sommer und richtig kalte Winter verlangen von den Reben viel ab. Auf Bodegas Calar werden die Reben ohne Bewässerung und bei tiefen Erträgen angebaut. Spontanvergärung und eine äusserst sorgfältige Handlese garantieren höchste Qualität bei einer überschaubaren Ernte.



©D.O. La Mancha



©Bodegas Calar

Einige kurze Worte zum Alleinimporteur:

WEINauslese AG

Kennengelernt habe ich den Inhaber Urs Looser anlässlich eines Interviews mit dem deutschen Weingut am Nil hier in Zürich. Siehe meinen [grossen Bericht](#) vom 20. Mai 2016 auf dieser Site. Mit der Geschäftskarte alleine konnte ich nichts anfangen. Also besuchte ich ihn aus Neugier und Interesse. Seit einiger Zeit führt Looser nun die kleine aber feine Weinhandlung gerade an der Stadtgrenze in Kilchberg. Er war unter anderem vorher 10 Jahre lang Verkaufsleiter beim Schweizer MW Philipp Schwander in Zürich. Bei meinem ersten Treff habe ich auch noch seine aufgestellte Geschäftspartnerin Graziella Mugnai kennengelernt. Ich hatte bei meinem Besuch den Eindruck, dass die Beiden ein hervorragendes Gespann bilden und vor Kreativität und Unternehmungsgeist nur so sprühen. Man fühlt sich bei der [WEINauslese](#) in guten Händen und findet hier auch nur Weine direkt von Winzerbetrieben aus der Schweiz und aus Europa. Es sind Kleinbetriebe mit familiärem Hintergrund und ausgewiesene Winzerpersönlichkeiten. Die Internetseite www.weinauslese.ch gibt über die wirklich vielseitigen Angebote und Anlässe Auskunft.



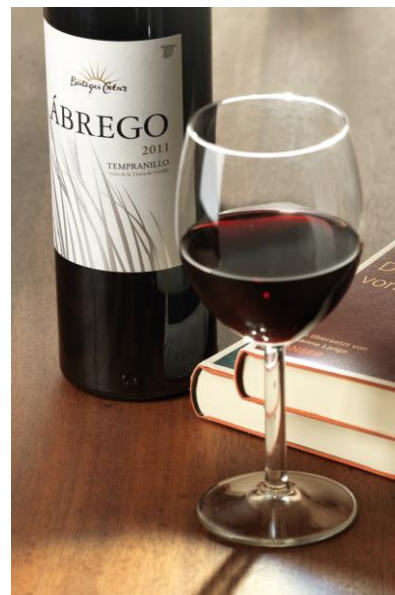
©Weinauslese

Weinverkostung

[Bodegas Calar](#), **Abrego 2012**, Tierra de Castilla – La Mancha

Traubensorte 100% Tempranillo. 9 Monate in 60% französischer und 40% amerikanischer Eiche. Herrlich leuchtendes Kirschtrot mit violetten Nuancen. Ein bombastisches Bouquet mit explosiven Noten von schwarzen Kirschen, Kirschenkompott und weiteren roten und schwarzen Früchten. Im Gaumen füllig, ausgesprochen reifwürzig, mit gut ausbalancierten Gerbstoffen und einer hervorragend integrierten Säure- und Holzstruktur. Ein herrlicher, modern gemachter Tischwein mit einem ordentlich lang anhaltenden Finale und einem hervorragenden Preis/Leistungsverhältnis. **17/20** (89/100).

Dieser [Wein](#) kostet CHF 21.-



[Bodegas Calar](#), **Calar del Rio Mundo 2012**, Tierra de Castilla – La Mancha

Traubensorte 100% Tempranillo. Die malolaktische Gärung erfolgte im Barrique und der Ausbau 12 Monate lang in französischen Eichenfässern. Dunkles Granatrot. Üppige, fruchtige und würzige Komponenten mit reifen Beeren, Rumtopf, Marmeladenoten und süsser, amerikanischer Eiche. Der Gaumen dann füllig mit Schmelz, geschmeidig, fleischig, mit einer guten Fruchtsüsse, elegant und harmonisch, mit einer betörenden Gaumenaromatik, präsenten, perfekt verwobenen Vanillearomen, geprägt von konzentrierten Dörrfruchtaromen und einer schmackhaften Würzigkeit. Weiche, gut eingebundene, perfekt verwobene Tannine. Ein langer, aromatischer und cremiger Abgang. **17.75/20** (92/100).

Dieser [Wein](#) kostet CHF 29.-

Autor: Andi Spichtig
12.06.2016

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.