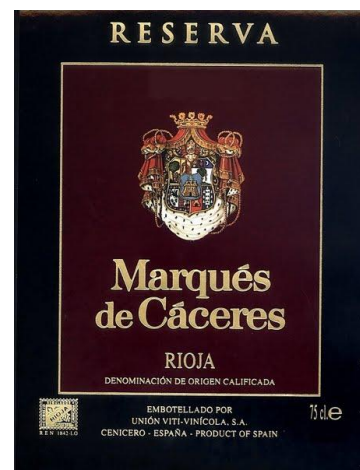


Marqués de Cáceres

Der sichere Wert von Christina Forner im Rioja Anbaugebiet



Das Weinhandelshaus [«Les vins d'auteurs»](#) mit ihrem umtriebigen Geschäftsführer Adrian Lühti sieht ihre Aufgabe darin, dem Geniesser Entdeckungen und Raritäten aus der Welt der Weine zugänglich zu machen und das zu einem vernünftigen Preis. Es beschäftigt sich ausschliesslich mit kleinen, meist nur dem Geniesser bekannten Weingütern, die jenseits aller Modeströmungen ihre Weine nach eigenen Vorstellungen von Perfektion ausbauen, pflegen und zur optimalen Reife führen. Diese sind eigenständig im Charakter, tiefgründig und differenziert im Geschmack. Entscheidend sind auch nicht klingende Namen oder internationales Renommee, sondern alleine die Qualität der Weine und die Vorliebe der Geniesser, die sie für sich entdeckt haben.

Wir präsentieren Ihnen untenstehend zwei der aktuellsten Weine des stets mit einem ausgezeichneten Preis/Genuss-Verhältnis versehenen Weingutes [Marqués de Cáceres](#) aus dem Gebiet [Rioja](#).

Das Weingut

Die Bodega Marqués de Cáceres, den klangvollen Namen stellte ein adeliger Freund der Familie, Juan Noguera, Marqués de Caces zur Verfügung, wurde 1970 durch Enrique Forner, einem Spanier der im Bordeaux gross geworden ist, wo er mit seinem Bruder zusammen die Weingüter Chateaux Camensac und Larose-Trintaudon besitzt, gegründet. Seine Vision war, in der [Rioja](#) mit seinen bereits guten Rebbergen Weine mit Frische und Eleganz nach dem Vorbild französischer Oenologie herzustellen. Er arbeitete aus diesem Grund mit der Universität Bordeaux und dem hoch angesehenen Professor Emile Peynaud zusammen.

Bis heute ist das mittlerweile zu beachtlicher Grösse gewachsene Weingut in Familienbesitz. Die Geschäfte werden seit dem Tod von Enrique Forner im Juli 2011 durch Christina Forner, der Tochter des Gründers engagiert wahrgenommen.



© Marqués de Cáceres Christina Forner

Die Bodega besitzt keine eigenen Rebberge. Die wichtigsten Rebbauern werden aber durch das Jahr hindurch von einer Equipe der Bodega betreut und begleitet. Die Parzellen der Winzer sind registriert. Bei der Ernte werden alle relevanten Parameter der geernteten Trauben analysiert. Entsprechend der Traubenqualität wird entschieden, ob der Wein als Crianza (zwei Jahre gereift, davon mindestens ein Jahr im Eichenfass) oder als Reserva (mindestens drei Jahre gereift, davon mindestens ein Jahr im Eichenfass) gekellert wird. Das Weingut verfügt auch über die neuste Keller-Technologie und der Önologie-Guru Michel Rolland berät das Unternehmen in Spanien und Frankreich.

Mehr als 40 Jahre später zählen die Weine der Rioja Marqués de Cáceres mit einer konstant hohen und zuverlässigen Weinqualität zu einem attraktiven Preis unbestritten in vielen Ländern zu den beliebtesten Weinen aus Spanien. Auch in der Schweiz haben sie eine langjährige, treue Kundschaft. Die Hälfte dieser Weine wird im eigenen Land konsumiert und die anderen 50% in 120 verschiedene Länder exportiert.

Die Weine

Marqués de Cáceres Reserva 2009 Rioja DOCa

Traubensorten: 85% Tempranillo und 15% Garciano und Garnacha. 13.5% Alkohol. Selektierte Trauben von alten Rebstöcken mit geringen Erträgen und grosser Aromakonzentration werden sortenspezifisch vinifiziert.

Der Reserva wird nur in guten und sehr guten Jahren erzeugt. Ausbau 22 Monate in französischer Eiche. Anschliessend weitere 18 Monate Reife in der Flasche. In der Nase fruchtige-, würzige- und Röstaromen. Duft nach roten Beeren, Pfeffer und Vanille. Im Gaumen fruchtig, geschmackvoll, rund, mit gut dosierten Tanninen und ausgezeichneter Länge. Eine gute Säure verleiht ihm eine gute Präsenz. Ich kenne nicht viele spanische Weine mit einem besseren Preis/Leistungsverhältnis. Trinkbar bereits jetzt, kann aber auch noch einige Jahre gelagert werden. 16.5/20.

Der Wein kostet aktuell CHF 19.80.



Marqués de Cáceres Gaudium Rioja 2008 DOCa

Der absolute Spitzenwein der Bodega wird in kleinsten Mengen aus Trauben von meist über 100jährigen Rebstöcken produziert. Dabei werden 95 % Tempranillo und 5 % Graciano verschnitten. Die Trauben stammen hauptsächlich von zwei Parzellen mit prä-phyloxera Tempranillo Stöcken. Der Wein reift dann 18 Monate in neuen französischen Barriques und mindestens weitere 24 Monate in der Flasche.

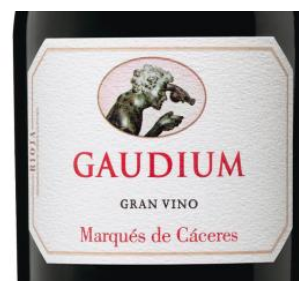
Am Gaumen kraftvoll, komplex, voluminös aber gut strukturiert mit einem harmonischen Tannin- und Säurespiel. Eine kräftige Frucht, Würze und zarte Mineralität runden in der Nase den wunderbaren Gesamteindruck ab. Der Wein ist frisch und kühl und man glaubt, einen exzellenten Bordeaux im Glas zu haben. Weiter Komponenten von roten und blauen Beeren, Vanille, Schokolade, Kaffee, schwarzem Tee und etwas Leder. Aber auch florale Nuancen wie Feilchen erahnt man. Wir empfehlen, den Wein mindestens 2 Stunden vor dem Genuss zu dekantieren.

Mit dem Gaudium 2008 (schon der 2005er war gigantisch) hat es Marqués de Cáceres wohl geschafft, in die Champions-League der besten Super Riojas aufzusteigen. Er wurde vom Guia Gourmet mit 99 Punkten (vor Roda, Vega Sicilia und Muga) bewertet und in der Zeitung El Pais erhielt der 08er die Maximalnote von 100 Punkten. Der 2008er Gaudium kann bereits getrunken werden, aber auch noch einige Jahre im Keller verweilen. 18/20.

Der Wein kostet aktuell CHF 55.-



© Marqués de Cáceres



Autor: Andi Spichtig
31. Mai 2014

Lektorat: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Der Weinhändler darf den Bericht auf der eigenen Website freischalten. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.