

Zweifel Vinarium

Weinlunch Partnertag



©Zweifel

Wie jedes Jahr hat die Familie [Zweifel](#) ein auserlesenes Grüppchen von Fach- Journalisten am Montag 26. Januar 2015 zu Ihrem „[Zweifel Neuheiten Tag 2015](#)“ eingeladen. Ich hatte sogar noch die Gelegenheit, an einer Privatführung mit Walter Zweifel die moderne und grosszügig eingerichtete Kellerei und den wunderbaren Barriquekeller zu besichtigen. Das Thema an diesem Partnertag-Lunch waren drei interessante Winzer und deren verschiedene Weine aus Spanien und Portugal. Zuerst möchte ich die drei beteiligten Weingüter ganz kurz einzeln vorstellen und widme mich anschliessend den zum Lunch verkosteten Weinen.

Die drei Weingüter

Bodega del Abad

Diese 2003 gegründete [Bodega](#) heisst auf Deutsch übersetzt „Kellerei des Abts“. Sie liegt in der Provinz Leon, eingebettet in die Weinregion [Bierzo](#). In diesem Anbaugebiet sind rund 60 Weingüter beheimatet, welche jährlich etwa elf Millionen Liter Wein produzieren. Die Bodega del Abad selber hat 35 Hektaren Rebland in Bierzos bevorzugter Weinbaugegend. Hier wird nachhaltig bewirtschaftet und die Trauben werden von Hand gelesen und sortiert. Der Betrieb verfügt über die neuste Technologie, temperaturregesteuerte Gärtanks sowie einen klimatisierten Keller mit über 500 Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Unter der Leitung von „El Maestro“ José Luis Santin mit seiner über vierzigjährigen Erfahrung und dank dem Ideenreichtum des bestausgebildeten Önologen Miguel Tienta Baena entstehen elegante und perfekt strukturierte Weine, die ihre subtilen Nuancen beibehalten haben.



©Bodega del Abad



Das Bierzo Anbaugebiet

©D.O. Bierzo



©Bodega del Abad



Finca Casa Lo Alto

Die Weinregion [D.O.P. Utiel-Requena](#) liegt im Hinterland von Valencia. In dieser aufstrebenden Region befindet sich die [Finca Casa Lo Alto](#), 20 km westlich des Hauptortes Requena. Die Leitung und Verantwortung der Finca liegt beim Schweizer Önologen Martin Rügsegger, dem der spanische Rebmeister Christobal Ruiz zur Seite steht. Die Besitzerin ist die Schweizer [Haecky Gruppe](#) in Reinach BL. Casa Lo Alto liegt auf einer Anhöhe von 650 Metern über Meer und ist mit seinen total 168 Hektaren Reben ein für Spanien mittelgrosser Betrieb. Die ausgebauten Rebsorten umfassen Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah und die autochthone Traubensorte Bobal. Chardonnay und die Macabeo- Traube, auch Viura genannt, ergänzen als Weissweinsorten die grosse Vielfalt. Alle Trauben werden von Hand gelesen und nur die besten Trauben werden selektioniert. Bei den Spitzenweinen kommt eine selektive Vergärung zur Anwendung. Während dieser Gärung wird nach dem Prinzip des Delestage- Verfahrens der ganze Saft einmal pro Tag über die gesamte Maische gesprüht. Samtige Gerbstoffe und volle Frucht sind das Resultat.



© [Finca Casa Lo Alto](#)

Quinta do Cume

Die Weine der [Quinta do Cume](#) gedeihen an den sonnigen Hängen des historischen und sehr male- rischen Dorfes Provezende. Dieses liegt am rechten [Douroufer](#) in einer im Jahr 2001 durch die UNESCO als Weltkulturerbe anerkannten, ge- schützten Landschaft. Besitzer dieses Weingutes ist der Gefässchirurg Jorge Tenreiro. Er suchte sich dieses hügelige, in der Nähe des Flusses gelegene, schieferhaltige und sonnenbestrahlte Gebiet aus, um sich seinen Traum von einem eigenen Weingut zu erfüllen. Die Weinstöcke der Quinta do Cume stehen in zwei verschiedenen Weinbergen. Die 4 Hektaren der weissen Sorten Malvasia Fina, Viosinho und Rabigato gedeihen auf über 600 Meter über Meer und garantieren so eine schöne Frische, perfekten Säuregehalt und hohe Konzentrationen. Die 10 Hektaren der roten Sorten Touriga Franca, Touriga Nacional und Tinta Roriz reifen in tieferen und wärmeren Gefilden. Die hochmoderne Kelterei ist das Reich des bestens ausgebildeten, sensiblen und eher wortkargen 43jährigen Franzosen Jean-Hugues Gros. Studiert hatte er an der renommierten [Ecole des Vins de Bourgogne](#) und war anschliessend in



© [Quinta do Cume](#)



© [Mesa Marcada](#)

verschiedenen Betrieben in Marokko, Kalifornien, Bordeaux und in der Champagne tätig. Seit 1999 widmet er sich mit Erfolg der stetigen Qualitätssteigerung der Weine der Quinta.

Die verkosteten Weissweine



„Auch der Chef Walter Zweifel degustiert neue Angebote.“

© Foto: Fredy Haffner, [Höngger Online](#)

Bodega del Abad , [Godello Joven 2012](#)

100 % autochthone Traubensorte Godello aus der Region Galicien. Ausbau im Stahltank. Im Glas ein klares, helles Strohgelb. In der Nase eine frische und fruchtige Note. Düfte nach Ananas und Zitrusfrüchten. Im Gaumen frischer Apfel, weitere tropische Früchte und etwas Aprikosenhaut. Hervorragend eingebundene, finessenreiche Tannine und eine schöne Säure steigern den floralen Abgang. **16/20**. CHF 13.80

Quinta do Cume, [Branco Reserva 2012 D.O.C.](#)

Traubensorten sind 80% Malvasia Fina und 20% Rabigato und Viosinho. 70% werden im Stahltank ausgebaut, die anderen 30% anschliessend während 2 Monaten in französischen Barriques. Ein strahlendes Strohgelb zeigt sich im Glas. In der Nase üppige Aromen nach exotischen Früchten und feine mineralische Noten. Im Gaumen gelbe Äpfel, Ananas, geröstete Haselnüsse und Eiszeltli (dt.: Eisbonbon). Der Wein zeigt eine gute Konzentration und eine schöne Frische, mit lebendiger Säure, gut eingebundenem Eichenaroma und einem langen Abgang. **16/20**. CHF 24.70



Casa Lo Alto, [Chardonnay 2013, D.O.P. Utiel-Requena](#)

Traubensorte seit diesem Jahrgang 100% Chardonnay. Die Fermentation und der Ausbau erfolgen während 6 Monaten in neuen Barriques. Im Glas ein klares Hellegelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase ein überraschend massiver Eichenton wie bei Neue Welt Weinen. Düfte nach Zitrus, Ananas und Melone. Eine wahre Fruchtbombe, etwas buttrig, leicht salzig und mit einer schönen Säure zeigt er sich dann im Gaumen. Ein leicht rauchiger, momentan etwas ungehobelter aber lang anhaltender Abgang. Unbedingt einige Jahre warten. Momentan **16/20**, Potential in einigen Jahren **17/20**. CHF 19.90

Die verkosteten Rotweine

Bodega del Abad, [Abad Dom Bueno Roble 2012](#)

100% autochthone Traubensorte Mencia oder auch Negra genannt. Nach einer 3-wöchigen Mazeration wurde der Saft in temperaturkontrollierten Stahltanks vergoren. Der Ausbau erfolgte während fünf Monaten in französischen und amerikanischen Barriques. Die Farbe ist Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase erinnert mich dieser Wein ganz leicht an einen trockenen Portwein. Es sind Aromen von roten und schwarzen Beeren und Gewürze auszumachen. Der Gaumen ist geprägt von kräftigen roten und schwarzen Beerennoten. Der Abgang ist satt, mit einer frischen Säure und kräftigen Tanninen. **16/20**. CHF 17.60

Bodega del Abad, [Carracedo Tinto Mencia 2010, D.O. Bierzo](#)

Traubensorte 100% autochthone Mencia oder Negra. Langer Mazerationprozess mit anschliessend 9 monatigem Ausbau in französischen und amerikanischen Barriques. Der Wein wird unfiltriert abgefüllt. Im Glas ist ein strahlendes, glänzendes Violett-Rot. Dann folgt eine anspringende Nase mit Kokos- und Bitterschokoladenaromen. Schwarze, reife Beeren, ein zarter Schiefertone und eine angenehme Säure stützen den Gaumen. Ein grosser Wein mit viel Schmelz, intensiv, füllig, gut strukturiert und lang im Abgang. **17.5/20**. CHF 37.80



Casa Lo Alto, Don Martin 2013, D.O.P. Utiel-Requena

Traubensorten 85% autochthone Bobal und 15% Garnacha. Die Maischegärung und der Ausbau erfolgen im Stahltank. Im Glas bildet sich dann aber ein tiefes Dunkelviolett. Es zeigen sich in der Nase Düfte nach Johannisbeeren und Brombeeren. Im Gaumen dicht, dann etwas Rosmarin, Himbeeren und fruchtbetonte schwarze Beeren. Der Abgang ist etwas moderat, herb aber die Gerbstoffe sind wunderbar eingebaut. Interessantes Preis/ Leistungsverhältnis. **16/20**. CHF 13.95



Casa Lo Alto, Crianza 2011, D.O.P. Utiel-Requena

Traubensorten sind Cencibel (Tempranillo) Garnacha, Syrah und Cabernet Sauvignon. Im Glas begegnet mir ein tiefes, dunkles und dichtes Rot. Der Ausbau erfolgt 6 Monate in französischen und amerikanischen Barriques. Es riecht super nach roten Beeren und reifen Kirschen. Dann kommen im Mund zarte Barriquenoten, Rumtopf und fruchtige Waldbeeren zum Tragen. Schöne, weiche Tannine und ein gut eingebundener Gerbstoff begleiten den kräftigen und ordentlich langen Abgang. **17/20**. CHF 16.60

Casa Lo Alto, Reserva 2009, D.O.P. Utiel-Requena

Traubensorten Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und autochthone Graciano. Der Ausbau erfolgte 12 Monate lang, davon 50% in neuen Barriques. Die Farbe des Weines ist ein dunkles, dichtes Rot. Man riecht Schokolade, Zedernholz, etwas Pfeffer und reife, schwarze Beeren. Im Gaumen filigrane, weiche Tannine, Rum –Schokolade, schwarze Beeren und etwas Dörrobst. Der limitierte und nur aus den besten Parzellen selektionierte Reserva hat einen wunderbar langen Abgang. **17/20**. CHF 25.80



Cristóbal Ruiz Carcel, der Rebmeister der Finca Casa Lo Alto, Eveline Dietler, Product Manager Haecky Import AG und Ivan Barbic, Önologe und Wine Consulting © [Finca Casa Lo Alto](#)

Quinta do Cume, Red Selection 2012

Traubensorten: Autochthone Touriga Franca, Touriga Nacional und Tinta Roriz. Ausgebaut 60% im Stahltank und 40% anschliessend während vier Monaten in französischen Barriques. Im Glas ist ein strahlendes Rubinrot mit leicht violetten Reflexen zu sehen. Das Bouquet weist üppige Aromen roter Beeren wie Kirschen und einen eleganten Vanilleton auf. Der Gaumen zeigt einige leicht grüne Noten, aber super fruchtig und der harmonische Abgang ist samtig und weich, (vielleicht etwas harmlos) mit feinen Tanninen und gut eingebundenem Eichenaroma. **16/20**. CHF 17.90

Quinta do Cume, Red Reserva Douro D.O.C 2011

Traubensorten autochthone Touriga Franca, Touriga Nacional und Tinta Roriz. Der Jungwein wird in Stahltanks vergoren und danach während sechs Monaten in französischen Barriques ausgebaut. Im Glas ein dichtes, dunkles Rubinrot. Ausladende, reife, dunkle Früchte, etwas Vanille und Gewürze steigen in die Nase. Es springen einem im Gaumen zuerst fruchtige Noten, dann etwas Schiefer, frische Eiche und feine Gewürze an. Der Abgang ist elegant, leicht (für mich etwas zu leicht), samtig, weich, harmonisch und konzentriert. **17/20**. CHF 31.60



Claudia Cudell, Weinmanagerin, bei Zweifel in Zürich © [Quinta do Cume](#)

Quinta do Cume, Red Grande Reserva Douro D.O.C 2011

Das Weingut gibt nur an „Verschiedene autochthone Sorten von sehr alten Rebstöcken mit einem Alter von über 50 Jahren“. Ausgebaut während 12 Monaten in neuen, französischen Barriques. Der erste Grande Reserva der Quinta. Alle 1'540 Flaschen sind übrigens einzeln nummeriert. Ein dichtes, dunkles Rubinrot zeigt sich im Glas. Üppige Aromen reifer, dunkler Früchte, feine Gewürze und Noten von frischer Eiche steigen einem in die Nase. Im Gaumen dicht, konzentriert, grosses Volumen, mit einem eleganten, lang anhaltenden und unvergesslichen

Abgang. Für mich mit Abstand der beste Wein der Verkostung. Ein unvergessliches Weinerlebnis. **18.5/20.**
CHF 59.-



© Quinta do Cume

Autor: Andi Spichtig
29. Januar 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.