



Die Gruppe Vega Sicilia

Genau fünf Jahre sind seit unserer letzten Teilnahme an einem hervorragend geführten Anlass der Bodegas Vega Sicilia vergangen. Was uns in diesem Zeitabschnitt wiederum nicht verhindert hat, die grossartigsten Weine der Gruppe mit Hauptsitz in der Ribera del Duero immer wieder zu verkosten. Denn es gibt bestimmt kaum eine weitere Ikone, welche wir ausserhalb von Vertikalverkostungen mit so einer Konstanz und jeweils der gleichen Begeisterung genossen haben.

Geschichten

Am 6. Oktober 2011 luden die Mövenpick Weinkellerei Zug sowie die Bodegas Vega Sicilia zu einem grossartigen Wine&Dine Anlass ein. Neben Urs Schwerzmann und seinem damaligen Stellvertreter, Andy Panhans, empfing Puri Mancebo eine Handvoll enthusiastischer Weinliebhaber, welche umso mehr begeistert waren, dass sich die Exportmanagerin in tadellosem Deutsch ausdrückte. Sie erinnerte daran, dass das einst kleine Weingut heute zu einer ganzen Gruppe geworden ist, welche nicht nur beide Kerngeschäfte (Vega Sicilia und Alion), sondern auch drei weitere Weingüter umfasst.



In der Tat gehört das im Tokajer Gebiet angesiedelte Weingut Oremus seit 1991 zur Gruppe Vega Sicilia, während Pintia, welches sich in der DO Toro befindet, erst 1997 erworben wurde. 1991 war auch das Jahr, in welchem die Bodegas Alion gegründet wurde. Deren Ziel besteht seitdem darin, modernere, zugänglichere Weine als bei Vega zu erzeugen. Zudem bestätigte Puri Mancebo die Gründung eines Joint-Venture mit Baron Benjamin de Rothschild, einem Mitglied der berühmten Weinbaudynastie. Zu diesem Zeitpunkt kannten die wenigsten Weinliebhaber das Unternehmen «Benjamín de Rothschild & Vega-Sicilia, S.A.», auch [BRVS](#) genannt. Das Ziel bestand darin, ein Weingut in der D.O. Rioja zu gründen.

Das Projekt in der Rioja D.O.

Die gekauften Parzellen für eine Gesamtfläche von 80ha befinden sich in unmittelbarer Nähe von San Vicente de la Sonsierra bzw. in der Rioja Alta, welche als „Goldene Meile“ bezeichnet wird. Genau befinden sich die Parzellen zwischen den traditionsreichen Weinstädten Haro und Laguardia. Seit 2008 haben 70 kleine Winzer die Kooperative von San Vicente de la Sonsierra verlassen und schliesslich ihre Parzellen an das Joint-Venture verkauft. Das Projekt heisst [Macán](#) und der erste Jahrgang war 2009. Insgesamt werden 50ha bebaut, um den Wein zu produzieren. In diesem geht es darum, die Charakteristiken des lokalen Terroirs zur Geltung zu bringen. Die Einheimischen behaupten sogar, dass dieser Wein sowie der Macan Clásico genauso wie in den

1960ern vinifiziert werden. Beide Erzeugnisse werden 15 Monate lang in 50% neues Holz und 50% einjährigen Burgunder Barriques ausgebaut. Die Wahl dieses Holzes findet seine Begründung in der besonders feinen Maserung der Fässer und darin, dass Tempranillo in der Rioja besonders elegant ausfällt.

Vega Sicilia

1846 begann die fabelhafte Geschichte eines Weingutes, welches heute weltweit Kultstatus genießt. Eloy, der Sohn des Landbesitzers, Don Toribio Lecanda, hatte sich zu diesem Zeitpunkt vorgenommen, er könne einen spanischen Bordeaux ausbauen. Dafür reiste er zunächst nach Bordeaux, wo er Rebsetzlinge der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec,



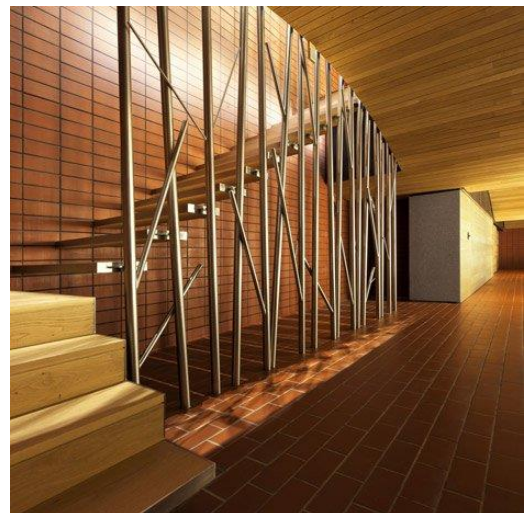
Merlot, ja sogar Pinot Noir kaufte. Sein Ziel war es dennoch, als Hauptrebsorte seines Weingutes Tempranillo beizubehalten. Wer die Etiketten u.a. des Vega Sicilia Unico kennt, hat längst bemerkt, dass die Rebsorte lokal „Tinto Fino“ heisst. Der erste Jahrgang vom Unico, aber auch vom Valbuena war der 1915er. Seit 1982 gehört Vega Sicilia der Familie Álvarez, welche zwischen 1998 bis August 2015 die Dienste des 1968 geborenen Önologen Xavier Ausás in Anspruch nehmen durfte. Aus diesem Grund erwies sich die Verkostung des Unico 1999 vor fünf Jahren genauso wie im Rahmen unserer neuen Verkostung als besonders spannend. Xavier Ausás erklärt in einem Interview mit [Spanish Wine Lovers](#) die Gründe seines Abgangs. Der neue, technische Direktor heisst Gonzalo Iturriaga de Juan.

Ein weiteres Thema beschäftigt seit mindestens 20 Jahren die spanischen Winzer, nämlich die Architektur ihrer Kellereien. Auch Vega Sicilia ist in diesem Punkt diesem Modetrend nicht entgangen. Obwohl sich der Keller im 1846 gebauten Gebäude befindet, wurde ein nicht zu unterschätzender Teil davon renoviert. Im prunkvollen Keller liegen nicht weniger als 4'000 Barriques.



Der «Saal der Barriques»

© [Salas Studio](#)



© [Salas Studio](#)

Die Verkostung

Der Anlass fand am üblichen Ort, wo Vinifera-Mundi ihre Verkostungen organisiert statt. Eine absichtlich beschränkte Anzahl von zehn Personen nahm daran teil. Die Idee bestand darin, die drei wichtigsten Rotweinflinien der Gruppe Vega Sicilia auf Herz und Nieren zu prüfen. Eine Idee, welche sich schliesslich als besonders klug erwies, da beide Erzeugnisse, welche je im Durchschnitt mit 18.43/20 bewertet wurden, ein Preisverhältnis von 1 zu sieben zueinander hatten. Beide Weine stammten aus dem gleichen Jahrgang, 2008. Der Pintia 2008 kostet heute allerdings siebenmal weniger als ein «richtiger» Vega Sicilia (Unico). Pikant dabei ist allerdings, dass der Teilnehmer, der den Pintia 2008 mitgebracht hat, ein weiteres Erzeugnis anbot, den Pintia 2010. Dieser kostet zwar 25% mehr als der 2008er, einen besseren Rang als den Letzten der Verkostung konnte er aber nicht erobern. Wie unser Weinfreund, der beide Flaschen lieferte, selber sagt: «Das ist ein derart unglaublicher Beitrag zum Thema Preis-Leistungs-Verhältnis».

Zum Aperero wurde ein kontroverser Wein ausgeschenkt. Unser Weinfreund Markus Janitzki, Verkaufsberater der Weinhandlung «[Selection Schwander](#)» machte uns darauf aufmerksam, dass der absichtlich oxydative Stil des Murua Blanco 2009 aus der Rioja seine Liebhaber genauso wie seine Gegner kennt. Diese in Barrique ausgebaute Assemblage aus 70% Viura, 15% Malvasia und 15% Garnacha blanca erinnert an den charaktervollen [Alejairén](#), El Vinculo, von Alessandro Fernandez. Der Murua Blanco 2009 bietet eine intensive, komplexe Nase mit oxydativen Tönen, Sherry-Noten, Nuss, Vanille, Holz, gelben Blumen... Vollmundiger, kräftiger Gaumen mit viel samtigem Stoff, leicht süsslichen Akzenten, Schmelz, orientalischen Gewürzen, Honig, weisse Blumen, Galiamelone... Im Durchschnitt wurde dieses Erzeugnis mit 16.43/20 bewertet. Es ist keine schlechte Idee, einzelne Flaschen einzulagern. 14.90 bei [Selection Schwander](#).

Was die Preise anbelangt, empfehlen wir in der Schweiz [Vinfox](#) sowie [Wine-Searcher](#) im gesamten deutschsprachigen Raum.

Die Weine der Vega Sicilia

Vega Sicilia, Pintia 2009

Vierorts wie z.B. auf dem sehr empfehlenswerten Blog [Bordeaux-Genuss](#) kann folgendes gelesen werden:

„Das spanische Weingut Vega Sicilia gab jüngst [im Frühjahr 2014, Anm. d. Red.] einen Rückruf bekannt: Die Weine der Bodega Pintia mit dem Jahrgang 2009 wurden sofort vom Markt genommen. Der Jahrgang 2010 der Bodega Alion wies ebenfalls Probleme auf und soll erst gar nicht vermarktet werden. Grund für den Rückruf ist eine zu hohe Ablagerung in den Weinen, die durch einen Klärungsfehler während der Vinifikation entstand“. Der Rückruf geht auf den 1. April 2014 zurück und etwa 100'000 von insgesamt 250'000 Flaschen gemäss gewissen Quellen wie Falstaff und Decanter, die Gesamtproduktion gemäss anderen Quellen wie Meininger sollen betroffen sein. Genau aus dem gleichen Grund wurde der Alion 2010 nicht vermarktet. Der finanzielle Verlust beträgt anscheinend 10 Millionen Euros. Analysen, welche die Gruppe Vega Sicilia durchgeführt hat zeigen, dass der Wein einen deutlich zu hohen Anteil Anthocyan enthält, was dazu führt, dass dieser grundsätzlich grosse Jahrgang eine trübe Farbe aufweist. Ein Problem, welches mit einer gelungenen Filtration hätte behoben werden müssen.

Am Abend der Verkostung beanstandeten die meisten Teilnehmer den Farbausfall nicht. Denn der Pintia 2009 bleibt heute ein grosser Wein. Eine komplexe, jugendliche Nase strömt aus dem Glas aus und bietet ein Kaleidoskop an Düften. Dunkle Beeren, schwarze Johannisbeeren, Maulbeeren, Himbeeren, eine vielschichtige Würzigkeit und zugleich ein faszinierender Mix an getrockneten Kräutern, darunter Thymian, nicht zuletzt



Die Weine der ersten Serie

empyreumatische Komponenten wie Teer, Kaffeebohnen und schwarzer Tee gestalten dieses animierende und ausdrucksvolle Bouquet. Likörnoten begleiten das Ganze und verleihen ihm etwas Pepp. Vollmundiger, breiter und kräftiger Gaumen, doch nicht im klassischen bombastischen, ja sogar burschikosen Toro-Stil, sondern doch eleganter und mit feingliedrigen, druckvollen, aber auch geschliffenen Tanninen ausgestattet. Rote Früchte, Würze im Quadrat, Tabak... Breiter und anhaltender Abgang mit etwas Gerbstoffen.

Dieser Wein hat die Geister getrennt, was aufgrund der Gegebenheiten des Weinbaus durchaus nachvollziehbar ist. **17.5/20** (91/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 16.73/20.

Tomas Postigo, Tinto 2014, Ribera del Duero

Der Piratwein der Verkostung. Und ein Weingut, von welchem die wenigsten Teilnehmer des Anlasses schon gehört hatten.

Wasserränder, die eigentlich nur die Farbenfanatiker befassen dürften. Grundsätzlich ein verführerisch süßliches Bouquet mit vielen roten und dunklen, zum Teil sanft eingekochten Beeren. Wirkt edel und delikat, gerade richtig kalibriert und vielversprechend. Doch zugleich auch sehr gastronomisch und nicht ganz im Register der Komplexität. Obwohl diese Nase breit und durchdringend wirkt, zeigt sie auch eine schöne Ausgewogenheit und verspricht einiges an Entwicklungspotential. Der Wein will sich aktuell sogar verschliessen. Reintöniger, samtiger und geschmackvoller Gaumen mit einer sehr guten Konzentration und aromatischen Nuancen. Also etwas mehr Komplexität als in der Nase. Die Säure wirkt prägnant, doch nicht störend, was für eine gute, weitere Lagerfähigkeit spricht. **17.25/20** (90/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.03/20.

Vega Sicilia, Pintia 2010

Die Kunden, welche ihre Flaschen Pintia 2009 aufgrund des vorher erwähnten Farbensausfalls nicht behalten wollten, durften sie gegen andere aus den Jahrgängen 2008 oder 2010 austauschen. Hoffentlich haben sie sich für den 2008er entschieden. Denn, auch wenn er grundsätzlich nicht schlecht ist, spielt der Jahrgang 2010

dieses Erzeugnisses das Lied vom Tod. Perfekt für Liebhaber der Musik von Schubert oder, zu einer Zeit des Verlusts der kulturellen Bezugspunkte zu Gunsten der quasi exklusiven, visuellen Kommunikation, des Films „Der Tod und das Mädchen“. Nicht schlecht, aber Standard. Ohne Ecken und Kanten, auch ohne den temperamentvollen Charakter der Appellation. Als ob man den Ertrag nicht ganz in den Griff bekommen hätte. Und doch es gibt Konsistenz in diesem Wein und es gibt vor allem einen unverwechselbaren Bordeaux-Touch mit einer guten, schwarzen und roten Frucht, mit Edelholz und einer seriösen Mineralität. Aber auch mit merkwürdigen Noten, welche etwas an Karton erinnern... Der Gaumen rettet diesen enttäuschenden, ersten Eindruck. Mittleres Gewicht, ja sogar geschmeidig und geschmackvoll, gepflegt und harmonisch, mit delikaten, gastronomischen Tanninen –Wein ist ja da, um ein feines Essen zu begleiten! -, einer guten, vielversprechenden Säure und einer feinen Würzigkeit, etwas Alkohol, welcher sich mit der Zeit schön einbinden dürfte, nicht zuletzt adstringierend. Viel zu jung, heute bestimmt schwierig, objektiv zu bewerten, aber gutes Potential. Darum **17.25/20** (90/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 16.70/20.

Vega Sicilia, Alion 2011

Überraschenderweise hat dieses Erzeugnis keinen Konsens gefunden. Vier Teilnehmer der Verkostung haben ihm mindestens 18/20, zwei weniger als 17/20 erteilt. Selbstverständlich ist es nachvollziehbar, wenn ein Wein aus der D.O. Toro die Geister spaltet. Nicht jeder kann sich für Muskelprotze begeistern. Auch wenn sie nach ein paar Jahren so geschmeidig wie diejenige der Gruppe Vega Sicilia wirken. Alion... Mit dem Unico wollte die Familie Alvarez zeigen, dass grandiose Weine im unverwechselbaren Bordeaux-Stil auch in der Ribera del Duero erzeugt werden können. Ein Erfolg, wobei dieser Wein einen massgebenden Anteil Tempranillo enthält. Mit Alion –der erste Jahrgang war 1991- ging es darum, die Wurzeln der Gruppe zu verankern. Vega Sicilia wollte unter Beweis stellen, dass sie definitiv zur spanischen Landschaft und insbesondere zu derjenige des Ribero-Tals gehört. Daher zeigt Alion Charakter, Konsistenz, aber auch Geschmeidigkeit und viel Kultur.

Im Jahrgang 2011 bietet sich eine schöne, komplexe, durchdringliche und sehr reife Nase in einem hedonistischen Stil. Waldbeeren, etwas Pflaumen, Vanilletöne, ein Hauch Schokolade, Veilchen und Likörnoten gestalten ein sinnliches und durchaus animierendes Bouquet. Dieses ist gerade auf dem Punkt, warten bringt nichts mehr. Breiter, vollmundiger und strukturierter Gaumen mit Aromen schwarzer Beeren und Oliven, etwas Teer, Kaffee, druckvollen und dichten Tanninen, das Ganze jedoch ohne Ecken und Kanten, viel Saft und Geschmack, süsslichen Komponenten und einem seriösen Abgang. Jetzt zu geniessen, bereitet richtig Spass. **17.75/20** (92/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.65/20.

Vega Sicilia, Alion 2009

Komplexe und vielschichtige Nase, tief und breit, mit einem ansprechenden Aromaspektrum, welches in seinem Stil an einen Unico erinnert. Viele ausgereifte Früchte, darunter Kirschen, Pflaumen und Waldbeeren, aber auch etwas Dörripflaumen sowie ein Hauch Veilchen gestalten die ausladende Nase. Dicht und geschmeidiger, komplexer Gaumen mit einer generösen, saftigen Fruchtigkeit, Würze, Vanille, geschliffenen, dichten Tanninen und einem lang anhaltenden Abgang. Ein klarer Erfolg. **18/20** (93/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.83/20.



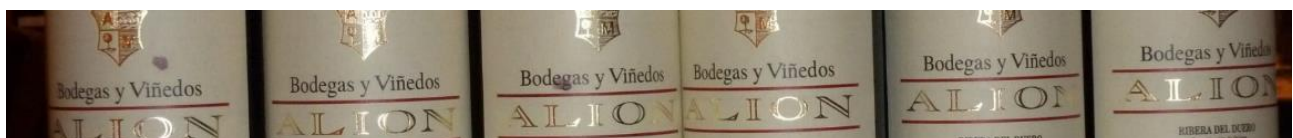
Die Weine der zweiten Serie

Vega Sicilia, Unico Reserva Especial 1994/1995/2000

Dieser Wein wurde im Jahr 2015 vermarktet. Er besteht aus zwei grossen Jahrgängen und einem wohl eher unterdurchschnittlichen. Die besonders hohen Erträge haben im Jahrgang 2000 dazu geführt, dass es den Weinen an Konzentration fehlt. Was wiederum nicht zwangsläufig eine schlechte Nachricht ist. 1994 wird unabhängig von der allgemeinen Bewertung von Parker ein sehr schöner Jahrgang bleiben. Die Weine besaßen Konzentration, eine köstliche Frucht und einen hedonistischen Charakter. Die Menge ist aber nicht besonders optimal ausgefallen, nachdem es im Frühling Frost gegeben hat. 1995 kann mit 1994 verglichen werden, wobei die Reben viel reifer im jüngsten Jahrgang gewesen sind. Insgesamt wurden 15'605 Flaschen und 236 Magnumflaschen abgefüllt.

Beeindruckende, frische und komplexe Nase mit eleganten und geschliffenen Düften. Dunkle Früchte in Hülle und Fülle, aber nicht expressiv oder überschwänglich, schwarze Trüffel, ein Hauch schwarze Schokolade, Kräuter wie u.a. Lavendel, orientalische Gewürze, etwas Unterholz und schliesslich eine köstliche Prise Balsamico. Man kann sich lange mit dieser jugendlichen Nase befassen und dabei immer wieder neue Komponenten finden. Entzückender Gaumen mit der Konzentration des Jahrgangs 2004, der Frische des 2000er, der Reife und der Fleischigkeit des 2015. Charaktervoll, sehr fruchtig, wobei das Gerüst mineralisch wirkt. Das ist ein unwiderstehliches Erzeugnis für hedonistische Abende zwischen kultivierten Leuten. Grossartige Struktur, welche es im Verlauf der Jahre bzw. der nächsten zwei Jahrzehnte allen Komponenten Freiraum bieten wird, um sich zu entfalten, ohne dass die Qualität des Ganzen jeweils beeinträchtigt wird. **19/20** (97/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 18.15/20.





Vega Sicilia, **Pintia 2008**

Der am besten bewertete Wein des Anlasses, Ex-Aequo mit dem Unico aus dem gleichen Jahrgang. 2008 ist im Vergleich zu anderen Jahren kühl geblieben. Das Ergebnis sind grossartig elegante und durchaus ausgewogene, reife Weine für eine lange Lagerung. So war es in beiden Anbaugebieten, also im Ribera del Duero genauso wie im Toro.

Expressive, aufgeschlossene, extrem komplexe Nase mit dunklen Pflaumen, Dörripflaumen, Maulbeeren, Mokka, Brombeeren, Gelee schwarzer Beeren, schwarzer Schokolade, Likör... Das Holz ist perfekt eingebunden, das Ganze besitzt viel Charakter und Temperament, ohne jedoch verschwenderisch zu werden. Das ist breit und frisch, tief und reintonig, geschliffen und schliesslich elegant. Eindeutig eine Meisterleistung. Nicht mal der Alkohol fällt auf. Betörend ist es! Man will den am liebsten nicht unmittelbar verkosten, sondern ihn einfach immer wieder riechen. Wir sind daher glücklich, dass wir sonst drei weitere Weine in der Serie haben. So können wir von einem Glas zum nächsten buchstäblich springen und neue Düfte, neue Empfindungen - Japaner sprechen von Umami- wahrnehmen. Perfekt ausgereifte Früchte im Gaumen, samtig, geschliffen, feingliedrige Tannine, druckvoll und vollmundig, wir begegnen da ganz klar einem Pintia und es bereitet sehr viel Spass. Feine Würzigkeit im wiederum intensiven Abgang. Eine Einkaufspriorität. **19/20** (97/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 18.43/20.

Vega Sicilia, **Alion 2006**

Ein Wein mit widersprüchlichen Bewertungen. 94/100 beim Wine Advocate, 89/100 beim Wine Spectator, sieben Noten über 18/20, zweimal 17.75/20 und einmal 17/20 am Abend unserer Verkostung. Dichte und komplexe Nase mit expressiven, durchdringenden Düften nach Konfitüre schwarzen Beeren, frischen, dunklen Beeren, Edelholz, empyreumatischen Komponenten, orientalischen Gewürzen, süsslichen Kirschen. Breit und tief, aktuell noch eher eindimensional, das Ganze wird sich aber sinnlich entfalten. Vollmundiger, dichter, konzentrierter Gaumen im gleichen, aromatisch vielschichtigen Register. Die Tannine sind zwar präsent, aber auch feingliedrig, die Unterschrift Vega Sicilia ist einmal mehr klar erkennbar. Viel Fleisch am Knochen und schliesslich ein köstlicher Wein. **17.75/20** (92/100).
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.98/20.



© Salas Studio



Vega Sicilia, **Alion 1994** (Magnumflasche)

Der Vorteil der Magnumflaschen gegenüber den klassischen 75cl Flaschen ist eben, dass die Weine länger reif bleiben.

Diese Flasche Alion 1994 hat eine spannende Geschichte. Vor etwa 15 Jahren ersteigerte ich sie an einer Auktion. Die Versteigerung lief eine Weile, die Flasche wurde heiss umkämpft. Ich gewann sie. Das Auktionshaus gab den Kunden die Möglichkeit, unmittelbar nach der Auktion die ersteigerten Lots zu begleichen und mitzunehmen. Eine Option, welche mir sehr entgegenkam. Doch konnte die Flasche nirgends gefunden werden. Ich bot zwar satte CHF160.- für das Lot, doch schien die Flasche für eine bestimmte Dame reserviert zu sein. Erst als ich meldete, dass ich gerne warte, bis sie wieder auftaucht, konnte sie schliesslich wieder entdeckt werden. 1994 gilt als grosser Ribera-Jahrgang und ist zugleich der dritte für Alion.

Die Nase zeigt sich verführerisch, harmonisch, elegant, immer noch ausdrucksvoll und mit einem feinen Aromaspektrum ausgestattet. Rote Beeren, darunter viele Himbeeren, Gewürze, etwas Dörripflaumen und Leder, ein Hauch welker Blumen und Unterholz, subtiles Toasting, nicht zuletzt eine präzise Mineralität gestalten das Bouquet. Es gibt sehr viel Kultur und Klasse in diesem Wein und die Unterschrift der Bodega lässt sich sehr gut erkennen. In der Kraft des Alters, warten bringt aber nichts mehr. Also in den nächsten drei Jahren wohl eher auszutrinken. Sehr gute Struktur, durchaus saftig und vollmundig, konzentriert, harmonisch und geschliffen, die Komplexität ist immer noch vorhanden, alle Komponenten sind wunderschön ineinander verwoben. Die Säure liefert ein erfrischendes Gerüst, der Abgang zeigt sich spannend, **17.5/20** (91/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 18.08/20.

Vega Sicilia, **Unico 1999**

Der Vega Sicilia Unico 1999 erweist sich als grossartiger Wein, welcher unsere Eindrücke vor fünf Jahren bestätigt.

Unverwechselbares, durchaus komplexes und tiefsinniges Bouquet mit einer beeindruckenden Vielfalt an saftigen Kirschen, schwarzen Beeren, aber auch Pruneaux d'Agén, Rosinen, Leder, Feigenbrot, Weintrauben, etwas Blutorange, asiatischen Gewürze... Ebenfalls äusserst subtil, die Assemblage zwischen 80% Tempranillo und 20% Cabernet Sauvignon liefert das Maximum, was davon erwartet werden darf. Der frische Gaumen zeigt sich besonders reintönig und präzise, kräftig und vollmundig, harmonisch und konzentriert, elegant

und seidig, komplex und feinziseliert. Nichts ist zu viel, nichts fehlt, es herrscht das Gefühl der Vollkommenheit, man verkostet und genießt und verkostet wieder. Das Gerüst ist mineralisch, die Struktur seriös, druckvoll, doch raffiniert und vielversprechend, die Säure ist sehr gut eingebunden, lässt sich aber merken, dieser Wein scheint für die Ewigkeit gebaut und das Finale vervollständigt diesen Eindruck. **18.5/20** (95/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 18.18/20.

Vega Sicilia, Alion 2008

Seit der Vermarktung dieses Erzeugnisses ist dessen Preis kaum gestiegen. Soll es als Beweis dafür interpretiert werden, dass die Weinliebhaber dessen Stil und Potential noch nicht ganz verstanden haben? Umso besser für die anderen Konsumenten. Denn ein Wein aus der iberischen Halbinsel muss nicht zwangsläufig eine Wucht oder ein muskulöser Athlet sein, um zu verführen. Denken wir daran, der Markt sucht heute gerade solche gelungenen Weine ohne hohen Alkoholgehalt. Was auch u.a. die aktuelle Krise in Châteauneuf-du-Pape erklärt. Alion 2008 ist der Archetyp des modernen Weins, in welchem sehr viel stimmt und, welcher zeigt, wie sich die Erzeugnisse des Anbaugebiets in den letzten 20 Jahren entwickelt haben. Modern, aber nicht auf Kosten der Eigenschaften der D.O., modern, aber nicht überschwänglich ausgebaut, modern, aber nicht mit verschwenderischem Holzeinsatz. Oder ist es eben die genaue Definition der neuen Modernität: Weine mit einer erkennbaren Identität, mit einer gesunden Zurückhaltung, doch ihrem Terroir treu, welche zugleich viel Anklang bei einem anspruchsvollen Kennerpublikum finden? Unter diesem Blickwinkel darf sogar gesagt werden, dass nicht nur der Jahrgang 2008, sondern Alion allgemein diese Anforderungen erfüllt.

Ausdruckvolles, ausgewogenes, reifes Bouquet mit verführerischen Düften nach schwarzen Beeren, frischen Dörripflaumen, etwas frischen Datteln aus Bam, Veilchen, einem Hauch Vanille. Das Holz und die 14.5% Alkohol sind perfekt eingebunden und das Ganze besitzt sehr viel Persönlichkeit. Betörender Gaumen, äusserst seidig und raffiniert, dichte, doch filigrane Tannine, wunderschön ausgewogen, sinnlich, mineralische Grundlage... Ein Wein für Hedonisten. Vielleicht nicht mit einer ausserordentlichen Lagerfähigkeit ausgestattet, doch was bringt es Jahre lang auf Weine zu warten, welche gerade sehr viel Genuss bieten. **17.5/20** (91/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.70/20.

Vega Sicilia, Valbuena 5 Años 2007

Schöne, ausladende Nase mit vielen roten und schwarzen Beeren sowie gut eingebundenem Holz. Sehr rein-tönig und präzise, raffiniert und tief. Schon beeindruckend, was da mit den Trauben der jungen Unico-Rebstöcke gemacht werden kann. Vollmundiger, saftiger, aber auch anstrengender Gaumen, der einfach Zeit beansprucht. Das Versprechen ist aber ganz klar vorhanden. Darum unsere hohe Bewertung **18/20** (93/100).



Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.95/20.

Vega Sicilia, Unico 2008

95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon. 2008 wird als schwieriges Jahr in die Annalen eingehen, im dem Sinne, dass Frost am 24. September viele Schäden in der D.O. Ribera del Duero verursacht hat. Die Weinberge der Vega Sicilia wurden ausschliesslich dank dem Einsatz von Kerzen verschont. Anfangs März 2016 wurden 70'000 Flaschen Vega Sicilia 2008 vermarktet.

Verführerische Nase mit ineinander verwobenen Düften nach reifen, roten und schwarzen Beeren, Tabak, Rauch, Schokolade, Pfeffer... Sehr harmonisch, finessenreich, raffiniert und ausgefeilt, tief sinnig und vielschichtig. Der Gaumen spielt im gleichen Register, es gibt viel Charakter und Rasse in diesem betörenden Wein, komplex und unwiderstehlich, frisch und präsen te Säure, dürfte wunderschön altern. Warten ist selbstverständlich empfehlenswert. **19/20** (97/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 18.43/20.

Autor: Jean François Guyard
9. November 2016

Lektorat: Andi Spichtig

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.