



Dia del Vino 2008

»25 Jahre Wein aus Spanien«

Degustation spanischer Qualitätsweine
unter der Schirmherrschaft der spanischen Botschaft

Zürich. Kongresshaus, 3. März 2008



«What words spring to mind when you think of Spain? Beaches, sun? Bulls, flamenco and tapas? You're not wrong. But...»

Welche Rolle spielt Spanien effektiv im Weinbereich?

Die Gegenwart der Weinwelt belohnt uns in Bezug auf Marketingstrategie, ja sogar kulturelle Anerkennung mit zwei Verhaltensweisen:

Einerseits Frankreich, andererseits Spanien (man dürfte gleich wohl Italien erwähnen).

Frankreich, das Land mit der grössten Weinproduktion in 2005¹ macht jährlich mehr

¹ Die Statistiken für 2006 sind nicht ganz klar, da sie den Interpretationen nach schwanken. Gemäss der Welternährungsorganisation besetzten Frankreich den ersten Platz mit ca. 53'500 Millionen Hektoliter und Italien den zweiten Platz der Weinproduktion mit ca. 47'000 Mio. Hl.

Umsatz mit seinen Weinen als mit seiner hoch gelobten Technologie. In der Tat exportiert Frankreich ca. 16 Mio. Hl. Wein für einen Umsatz von 8.7 Milliarden Euros in 2006 und fast 9.4 Mia. Euros in 2007². Dieser Betrag entspricht etwa 103 Airbus Flugzeuge oder noch 500 TGV. Führend ist der Champagne, es wird jede Sekunde nicht weniger als 12 Flaschen Champagner irgendwo auf der Welt verkauft.

Die Frage, mit der sich der vorliegende Artikel befasst, betrifft Frankreich nicht, sondern Spanien und insbesondere dessen Rolle im Weinbereich.

² Weitere Informationen sind auf http://www.vinimarket.com/index_v4.php?elette=1&langue=en&mode=avb&art_id=53661 erhältlich

Seit dem Evin³ Gesetz 1991, das eigentlich einen rechtlichen Rahmen zum Rauchverbot bestimmte und die Werbung für alkoholisierte Getränke verboten hat, hat sich Frankreich später in einem wahren Kreuzzug gegen jede Form des Alkoholgenusses eingelassen. So existiert aktuell eine Überfülle offizieller Kontrollorganisationen (A.N.P.A.A., Mildt, O.F.D.T.), deren Ziele darin bestehen, zu beweisen, dass jede Form von Alkohol in beliebiger Menge eine Droge sei. Die A.N.P.A.A. hat am Jahresanfang sogar geschafft,

³ 1991 war Claude Evin Sozial- und Arbeitsminister, als sein Gesetzentwurf verfügt wurde. Dieser sah eine strenge Bekämpfung der Nikotinsucht und das Verbot der Werbung zu Gunsten vom Alkohol. Zu diesem Zeitpunkt wurde das Rauchen am Arbeitsplatz sowie in den Verkehrsmitteln verboten. Angaben über die Schadstoffe der Rauchprodukte (Zigaretten,...) wurde durchgesetzt. Frankreich war somit das erste Land weltweit, solche Massnahmen zu bestimmen.

dass eine Kreisgericht aus Paris eine verbreitete französische Zeitung namens Le Parisien⁴ zu einer Strafe von €5'000 verurteilt, weil die Zeitung kurz vor Weihnachten einen (ausgeglichenen!) Artikel über die Champagne veröffentlicht hat. Die Pressefreiheit wurde da eklatant verletzt aber niemand ausser der quasi institutionellen Revue du Vin de France wagt, ein Zeichen der Rührung zu zeigen. Die Amerikaner haben die lange Geschichte der [Prohibition](#) gelebt, Frankreich kennt nun diese Organisationen. Viel Spass und zum Wohl! Mit sofortiger Wirkung darf kein Artikel über den Wein in Frankreich ohne den Vermerk veröffentlicht werden, der Wein sei gefährlich für die Gesundheit.



Drei spannende Degustationen wurden von der spanischen Botschaft organisiert und unter der Führung des faszinierenden David Schwarzwälder vorgenommen.

⁴ Le Parisien ist vergleichbar von der Leserschaft her mit dem Blick, ist dennoch nicht als Boulevardpresse einzureihen.

Spanien zeigt da ein gründverschiedenes Verhalten: **Wein gehört der Kultur**⁵, Wein ist als Kulturgut zu schützen und zu fördern.

Seit dem 10. Juli 2003 wird der Weinbau rechtlich derart geschützt, dass der Wein als Grundnahrungsmittel gilt. Dies unterscheidet ihn nicht nur von den starken Alkoholgetränken (da, wo Frankreich mit seinem unverständlichen Sektierertum eigentlich völlig scheitert), sondern gesteht dem Bereich die Möglichkeit zu, dessen Kultur aktiv zu fördern. Jeder von uns geniesst die französischen Weine, in jedem französischen Winzer steckt aber einen entwaffneten Bauer, einen Menschen (abgesehen von der Bordeaux-Aristokratie), der den direkten Kontakt zu seiner Erde pflegt, ohne seine Neigung zeigen zu dürfen. Anders in Spanien. Wein gehört eben der Kultur.

Das spanische Gesetz gibt dem Weinbereich im Weiteren die Möglichkeit, für den Wein im Ausland aktiv zu werben, ohne jeweils Spagat zu machen.

Die Kernidee der Unterscheidung zwischen dem Wein und den Destillaten (Gin, Wodka, Whiskey,...) verdient eine kurze Begründung. Der Wein sei, wie bereits erwähnt, ein natürliches Nahrungsmittel, das ausschliesslich durch die vollständige oder sogar unvollständige Gärung frisch geernteter, gemischter (oder nicht) Trauben oder Traubenmost entsteht. So versteht jeder Bürger der iberischen Halbinsel,

⁵ Eine wichtige Rolle in dieser Wahrnehmung wird von der katholischen Religion gespielt. 1492 schlossen die katholischen Könige und insb. Ferdinand von Aragon und Isabelle von Kastilien die letzte muslimische Bastion aus Grenada aus. Seitdem ist der Wein von der spanischen Kultur nicht mehr wegzudenken.

dass der Wein, insofern er moderat konsumiert wird, Alkoholismus nicht fördert. Wein gehört dem mediterranen Lebensstil und wirkt wohltuend. Last but not least, Wein hat nichts mit den [Botellón](#) zu tun. Dementsprechend noch weniger mit dem [Binge-Drinking](#) aus den Nordländern. Die rechtliche Grundlage ist festgesetzt, bürgt dafür aber nicht, dass die spanischen Weine getrunken werden. In der Tat wird Spanien mit einem beunruhigenden Problem konfrontiert: Die Bevölkerung wird älter, sie trinkt weniger, die Rioja-Krise ist lange in der Erinnerung lebendig geblieben, die Konkurrenz aus Chile, Argentinien, Australien und Neuseeland zeigt sich unerbittlich und das 2002 durch die Regierung von José Maria Aznar gegen die Botellón sei gemäss den Fachleuten des Weinbereichs nicht schmerzlos verabschiedet und umgesetzt worden.



David Schwarzwälder leitet seit mehreren Jahren die durch die spanische Botschaft organisierten Degustationen. Auch im Rahmen der Expovina. Aufgrund seines beeindruckenden Fachwissens, seines Talents, verkannte Weine auszuwählen, und seiner Lässigkeit weiss er ein immer wachsendes Publikum zu überzeugen.

Die Antwort des spanischen Marktes

Das Angebot kann folgendermassen zusammengefasst werden:

Spanien besitzt die grösste Anbaufläche, aber nur den dritten Platz für die Produktion⁶. Der Durchschnittsertrag beträgt 39 Hl./Ha.⁷, wobei die Kanarienseln nur 12.4Hl./Ha., Castilla y Leon 32Hl./Ha. erzeugen. Hingegen produzieren bekannte Regionen wie Rioja oder Katalonien nicht weniger als 64Hl./Ha. resp. 67.5Hl./Ha. (trotz fabelhafter Appellationen wie Priorat oder Montsant, wo die Erträge sehr beschränkt sind). Die Begründung für so hohe Zahlen liegt in der Tat, dass die Bewässerung⁸ der Rebstöcke in Spanien erlaubt ist. Spanien geht allerdings sehr sorgfältig mit dieser Sonderregel vor.

Wenn sich Frankreich in einer Überflutung von Appellationen verliert, zählt Spanien heute 63 *Denominacion d'Origines*⁹. Dennoch droht die aktuelle Vermehrung der D.O. zur gleichen Verwirrung wie in Frankreich zu führen, wo das System als undurchsichtig gilt. In Spanien scheint jeder seine eigene D.O. zu wollen und der Endverbraucher wird rasch überfordert.

⁶ Die Weine des Conquistadors (Spanien, Argentinien und Chile) entsprechen 60 Mio. Hl., wobei 25 Mio. Hl. exportiert werden. Mit anderen Worten decken diese drei Länder ¼ der Weltversorgung ab.

⁷ Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf den Jahrgang 2002.

⁸ Die Bewässerung der Rebstöcke wird immer ein heisses Thema bleiben. Provinzen wie Alicante leben hauptsächlich des Tourismus und der Weinproduktion. Ohne Bewässerung wäre es aber kaum möglich, Wein zu erzeugen.

⁹ Die Rioja Region erkennt im Weiteren die D.O.C.A. Bezeichnung, die auf die besten Weine der Appellation mit qualifizierter Herkunftsbezeichnung verweist.

1991 ist Rioja die erste D.O. geworden. Demnächst wird eine neue Appellation namens Terres del Leon bestimmt, um die Vinos del la Tierra der grössten Region in Europa, [Castilla y León](#), zu präzisieren. Nichts scheint effektiv dagegen zu sprechen. Aber die Existenz der Appellation (in Vino de Pago) Dominio de Valdepusa ausschliesslich zu Gunsten des (m.E. fragwürdigen) Marqués de Griñon scheint mir nicht ganz nachvollziehbar.

146 Rebsorten werden **in Spanien aufgezählt**, wobei 12 davon den Markt dominieren und nicht weniger als 6 gelten als einheimisch ([Garnacha Tinta](#), [Cariñena](#), Monastrell, [Bobal](#), [Tempranillo](#) und [Airén](#)). Die Garnacha ist die meistangebaute rote Rebsorte mit 170'000 Hektaren, Airén¹⁰ die erste Weisse mit 420'000 Ha. Die nächsten erfolgreichen roten Rebsorten heissen Garnacha Tinta (170'000 Ha.), Bobal (113'000 Ha.) und Monastrell (107'000 Ha.). Der uns so bekannte Tempranillo erreicht die 4. Stelle mit 70'000 Ha. Garnacha, Cariñena und Monastrell heissen [Grenache](#), [Carignan](#) und [Mourvèdre](#) in Frankreich und haften für die grössten Chateauf-du-Pape, Bandol- und Languedoc-Weine. Die grosse Mehrheit der Weine aus Ribeira del Duoro werden mit Tempranillo aufgebaut, 55% der Rioja Weine setzen auf die gleiche Rebsorte. So zeigt Spanien wenig Interesse an die weit verbreiteten und deshalb ziemlich langweiligen Rebsorten aus Bordeaux,

¹⁰ Airén ist sogar die meistangebaute weisse Weinrebsorte der Welt und die zweite aller Rebflächen hinter Sultana (Rosinen-Rebsorte). In Spanien wird sie (fast) ausschliesslich in der Mancha angepflanzt. Airén kann mit Ugni blanc verglichen werden, mit dem das Cognac hergestellt wird, da die spanischen Brandys und Jerez damit erzeugt werden.

was den spanischen Weinen eine wahre Typizität verleiht.

Die spanischen Weine treffen einen riesigen Erfolg im Ausland. Die ersten Märkte sind die Schweiz mit ca. 30 Mio. Hl. (**meistverkaufte Weine in der Schweiz**¹¹), Amerika mit 23 Mio Hl., ja sogar China mit ungefähr gleich viel Mio. Hl. In 2007 hat allein die Rioja 31.6 Mio. Liter Wein nach Grossbritannien exportiert, was 14% mehr als im Vorjahr und eine Verdoppelung gegenüber 2001 entspricht.



An der Expovina nehmen immer mehr Weininteressenten an den hervorragenden Degustationen spanischer Weine. Spanien, Spanien, nochmals Spanien!

Wenn 2003 zwar gute aber trotzdem eher schwierige Weine wegen der Dürre erbracht hat, wurden **2004** („reife, äusserst aromatische Weine“) und **2005** („kräftige und besonders lagerfähige Weine“) durch Robert Parker als **sensationelle Jahrgänge** bezeichnet. 2006 zeigen

¹¹ In Deutschland besetzen die spanischen Weine auch den ersten Platz im Verkaufsklassement.

sich die Weine gut bis ausgezeichnet. Liebhaber eleganter Weine ohne Alkoholübermass werden da die richtige Wahl¹² treffen, diese Weine bereiten sehr viel Spass und lassen mich in einem anderen Register an die Burgunder Côtes de Nuits 2004 denken. Keine Weine zwar, die im Keller zu vergessen sind, aber sie zeigen sich auf einer so hedonistischen Seite, dass sie so oder so bereits vor dem Altern getrunken sein werden.

Gewisse behaupten, es gäbe keine Montrachet und noch weniger Romanée-Conti oder Chateau Latour in Spanien. Nichts verbietet, so eine Voreingenommenheit zu verbreiten. Es handelt sich da um einen doppelten Fehler. Wenn es darum ginge, über monumentale Weine zu sprechen, dürfte Vega Sicilia nicht vergessen werden. Heute einen Unico 1981¹³ zu trinken gehört eindeutig den schönsten Erfahrungen, die ein Geniesser machen kann. Es ist da ein Jahrgang unter vielen anderen. Im Weiteren erweist sich Spanien auf jedem Preissegment spannend. Die guten italienischen Weine sind in der Regel so teuer, dass sogar der Wine Spectator seit einigen Jahren deren Preise laut kritisiert. Wo Frankreich bereits eine gewisse Erfahrung verlangt, um die Preis/Leistung Sieger zu finden,

¹² Betreffend der Rioja empfehle ich trotzdem vor dem Einkauf zu degustieren. Die Region wurde vom Wetter (grosszügige Regenschauer) nicht besonders verwöhnt.

¹³ Eine Auflistung aller extravaganten teureren Weine, die ihrem Preis doch wert sind, würde Clos Erasmus, Pingus (vom genialen dänischen Winzer Peter Sisseck), [El Pison](#), [Aalto PS](#), Clos Mogador vom grandiosen René Barbier, Finca Villacreces Nebro, L'Ermita der treibenden Kraft der wilden jungen Priorat-Winzer Alvaro Palacios (wobei ich bisher nie diesen Wein getrunken habe) enthalten.

stellt Spanien jeden Weintrinker mit seinen Erzeugnissen grundsätzlich zufrieden. Der Dias de Vino 2008, welcher am 3. März 2008 in Zürich stattfand, hat das auf eklatanter Weise erneut gezeigt. Spanien ähnelt einer Wundertüte mit einer Myriade köstlicher Weine, die weniger als CHF 25.- kosten. Geschweige denn die Weine im Preissegment von CHF 40.-¹⁴ bis 60.-!

Unter der Leitung der spanischen Botschaft fanden drei Degustationen am 3. März 2008:

- Weisse autochthone Sorten und ihr Terroir (Gewachsen auf Vulkan- Granit- und Kalkböden)
- Grosse Sortenreine Weine Spaniens
- Syrah in Spanien: Modersorte oder Qualitätsträger mit Potential?



Ein paar Minuten später flossen Menschen in Strömen, um an den Degustationen teilzunehmen, die fürs Fachpublikum organisiert wurden.

¹⁴ Da ist es nicht mehr möglich, eine Liste zu erstellen. Meine Tips gehen an Hacienda Monasterio, Arzuaga (ab Crianza), Pesquera Reserva, 2], Hecula, Pago la Jara (mit dem hand-ingravierten G anstatt einer Etikette),...

Die „**Weisse autochthone Sorten und ihr Terroir (Gewachsen auf Vulkan- Granit- und Kalkböden)**“ Degustation erwies sich als besonders lehrreich. Zunächst kennt der Alltagsverbraucher Spanien durch seine roten Weine, selten durch seine Weissen. Jeder befragte Konsument wird zugeben, dass er Marken wie Freixenet (, im besten Fall ein paar gelungene [Cava](#), wie z.B. der empfehlenswerte [Cordoniu](#) Non Plus Ultra Cuvée Reina Maria Cristina Brut) kennt. Kennt er aber den spannenden Geschmack der D.O. Rias Baxias wie z.B. vom absoluten Superstar [Lagar de Cervera Albariño](#)¹⁵? In diesem Wein lässt sich der Einfluss vom Granit stark empfinden. Ein köstlicher Wein mit viel Charakter, sehr tiefen [pH-Werten](#), einer hohen Salinität, viel Säure (ohne je pikant zu werden). Kurz gesagt, ein Wein, der viel Freude bereitet und, der perfekt zu Meeresfrüchten passt. Aus der D.O. Rueda wurde eine kleine Überraschung serviert: Der [Martivilli Rueda Verdero](#)¹⁶ aus der Bodega [Ángel Lorenzo Cachazo](#) erstaunte aufgrund des riesigen Potential, das in diesem Wein steckt, obwohl 2006 im Gegensatz zu 2007 für die Appellation wohl eher als misslungen gilt. Eine versteckte Kraft, Cremigkeit, sogar Verslossenheit mit einer angenehmen Pikanz im Abgang, dieser Wein lässt nicht gleichgültig. Die Ungeduldigen werden behaupten, der Wein überzeuge nicht. Die Erfahrenen kennen die Eigenschaften des Kalkbodens, warten heisst die Regel. Kurz gesagt, erweist sich der Wein als die ideale

¹⁵ Lagar (Empf.: 2006) : [www.Pamisa.ch](#), [www.cae.ch](#)

¹⁶ Der „Grünliche“, wie der Name bedeutet, wird fast ausschliesslich in Kastilien aufgebaut.

Allianz für Pasteten, Fisch in Sauce und Geflügel. Aus der gleichen Appellation wäre es ein Versäumnis, den [José Pariente Varietal Verdejo](#) nicht zu erwähnen. Der 2007 wurde sogar durch Decanter zum **besten Weisswein des Jahres** erkoren. Dieser Wein überzeugt und ist derart günstig, dass es schade wäre, ihn nicht zu degustieren. Es wäre dennoch verfrüht, alle Verdejo aus der Rueda als gut zu bezeichnen. Der Protos Verdejo 2006 riecht nach nasser Wolle und scheint mit zu viel Schwefel korrigiert worden zu sein. Es ist zwar der erste Jahrgang für diesen Wein aus der [bekannten Bodega Protos](#) aus der Ribeira del Duero. Diese Degustation weisser spanischer Weine, bewies vor allem ein Novum: Im Weissweibereich gewinnt Spanien beim näheren Kennenlernen. Der Tierra **de Frontos Blanco Clásico** der [Bodega Tierra de Fronto](#) (D.O. Abona, Teneriffa) besitzt folgende Merkmale:

Die Rebstöcke sind 1700 M.ü.M. gepflanzt und sind somit die höchsten in Europa. Sie wachsen auf Vulkanboden und der Selbstkostenpreis eines Kilos Trauben beträgt um die €4 bis €5. Der Wein besitzt ein ganz klares Bouquet von weissen Blumen, Blüten, gelben Früchten. Im Gaumen zeigt er eine besonders raffinierte süssliche Note und lässt sich mit einem grossen Welschriesling aus Österreich vergleichen.

Die zweite Degustationsrunde stellte genau so viel Weine wie die zwei anderen Runden vor: 8. Die Thematik zog ein breites Publikum an: „**Grosse Sortenreine Weine Spaniens**“.

Spanischer Wein wird getrunken, Tempranillo und Garnacha sind altbekannte Rebsorten. Diese Degustation bot aber die Möglichkeit, ungeahnte

und unbekannte Rebsorten zu begegnen. Erneut spielten das umfassende Wissen und die beneidenswerte Erfahrung von [David Schwarzwälder](#) die massgebende Rolle. Ein reiner Merlot, ein reiner Petit Verdot, ein reiner Tinta de Toro wurden u.a. vorgestellt und lösten unversiegbare Gespräche aus.



Der Dia del Vino gab Exponenten und richtigen Weinliebhaber die Möglichkeit, sich wieder zu treffen und über die gegenseitigen Neuentdeckungen auszutauschen. Hier am Stand von Vinosur, eine Adresse, die man sich vormerken soll.

Spanischer Wein wird getrunken, Tempranillo und Garnacha sind altbekannte Rebsorten. Diese Degustation bot aber die Möglichkeit, ungeahnte und unbekannte Rebsorten zu begegnen. Erneut spielten das umfassende Wissen und die beneidenswerte Erfahrung von [David Schwarzwälder](#) die massgebende Rolle. Ein reiner Merlot, ein reiner Petit Verdot, ein reiner Tinta de Toro wurden u.a. vorgestellt und lösten unversiegbare Gespräche aus.



Bei jeder Degustation empfehlenswert: Viel Wasser trinken. Nicht nur um den Alkohol zu verdünnen, sondern auch um jeden Wein vom vorherigen wirksam zu unterscheiden.

Die Degustation begann mit einer kleinen Bombe dem Aia von [Vinyes i Bodegues Miquel Oliver](#) aus der D.O. [Pla i Llevant](#) (Mallorca).



Wer hätte gedacht, dass die Merlot unter extremen Konditionen¹⁷ so einen wunderschönen Wein erzeugen kann, der ausschliesslich Zeit verlangt, um noch besser zur Geltung zu kommen? Mit einem typischen Merlot-Bouquet (diese malolaktische Note), viel Eukalyptus,

¹⁷ Der Jahresdurchschnitt zeigt eine Differenz von ca. + 7° Grad gegenüber Bordeaux.

Balsamöl im Gaumen, wunderschön eingebundenem Holz beweist dieses Wuchtpaket, warum die Gastronomie aktuell so viel Erfolg mit dem Jahrgang 2000 trifft. Mit einem äusserst anständigen Preis (um die CHF 35.-) lohnt es sich definitiv, einzelne Flaschen einzulagern.

Die zweite Serie dieser spezifischen Degustation erwies sich als der qualitative Gipfel des Anlasses. Wenn die Website der Bodegas y Viñedos Gancedo aus der D.O. [Bierzo](#) erstaunt bzw. enttäuscht, zeigt sich [Ucedo](#) sehr schön, es handelt sich um einen Wein, der reinsortig mit Mencia aufgebaut wurde. Mencia, so wie sie in Galicien existiert, wurde sehr wahrscheinlich auf dem Jakobsweg von Bordeaux importiert und erweist sich als eine Mutation des Cabernet Franc. Aromatisch sehr angenehm, geschmacklich mitreissend und seidig,... Last but not least wurde dieser Wein im äusserst gelungenen 2004 Jahrgang durch Robert Parker mit 94 Punkten bewertet. Der aus 100% Tinta de Toro aufgebaute, kräftige San Roman aus der im Toro-Gebiet angesiedelte [Bodegas y Viñedos Maurodos](#) erzwingt viel Respekt. Tinta de Toro heisst Tempranillo in der Rioja-Appellation, Tinto Fino oder Tinto del Pais in Ribeira del Duero und Ull del Llebre in Katalanien. In der Weinregion Toro herrscht trockenes Kontinentalklima mit atlantischem Einfluss. Die Sommer sind trocken und heiss, die Winter recht lang, hart und ebenfalls trocken. Die Böden sind im allgemeinen locker und durchlässig, der Ausbau beruht auf 50% amerikanisches Holz und 50% französisches. Der Wein wird durch Parker mit 92 Punkten bewertet, persönlich habe ich ihm sogar 18.5/20 gegeben. Der dritte Wein der Serie ist der [Marques de Griñon – Dominio de](#)

[Valdepusa Petit Verdot](#), wie der Wein richtig heisst. Das Weingut liegt in der Appellation Dominio de Valdepusa, einer eigenen Appellation. Früher lag das Weingut in der D.O. La Mancha angesiedelt, also [Kastilien-La-Mancha](#) geographisch gesehen. Mit anderen Worten in einer Region, die wohl eher für die Qualität gewisser Kulturfahrtsträger wie Cervantes als für diejenigen ihrer Weine bekannt geworden ist. Zur Entlastung dieses anständigen Weins kann 2003 auf keinen Fall als grossen Jahrgang bezeichnet werden. Erinnern wir uns daran! Es war das Jahr der grausamen Dürre und Spanien hat stark darunter gelitten. Ob es allerdings die hohen Erträge (um die 40Hl.) und den italienischen Stil entschuldigt, stimmt mich etwas nachdenklich. Mit dieser schwer verständlichen Appellation scheint mir Spanien da seine Grenzen zu zeigen. Ich verstehe noch, dass der [Mas la Plana](#) eine eigene Appellation bekommt, mit dem Marques de Grigñon bin ich bloss überfordert.

Die dritte und somit letzte Degustation befasste sich mit einem mutigen Thema: „**Syrah in Spanien: Modersorte oder Qualitätsträger mit Potential?**“

Die Degustation erkundigte sich eigentlich unter schleierhaften Auspizien, da ein 100% Syrah-Wein sich bereits in der vorherigen Degustation eingemischt hatte. Der [Valtosca](#), aus der Propriedad Viticola Casa Castillo – Julian Roch e Hijos, stammt aus einem Gebiet, der D.O. [Jumilla](#), die zum Sorgenkind der E.U. geworden ist. Ausser von Olivenbäumen wächst nichts in dieser Region, wo es fast nicht (und wegen der Klimaerwärmung immer weniger) regnet. Der

Ausbau erweist sich also als extrem, was eigentlich sehr gut geduldet werden kann, da der Winzer ein äusserst talentierter Winzer¹⁸ ist.



Ein aufmerksames Publikum für einen ausgesprochenen Redner

Die Winzer, die 100% Syrah-Weine produzieren, sind davon überzeugt, dass diese Rebsorte eine ernsthafte Chance in Spanien hat. Die Ergebnisse bestätigen, dass sie sich wahrscheinlich nicht irren. In der Tat stellte diese Degustation spannende Vertreter der Syrah. In diesem Sinne ist es nicht belanglos zu erfahren, dass Syrah seit der Mitte der 90er in Spanien angepflanzt wird. Die Wetterbedingungen erweisen sich nicht immer als harmlos nach dem Beispiel der D.O. [Ribeira del Guadiana](#) in der [Badajoz](#) Provinz, wo der [PQ \(Palacio de Quemado\)](#) der [Viñas de Alange](#) angebaut wird. Der Guadiana ist ein Fluss, der zum Teil die Grenze zwischen Spanien und Portugal zeichnet und, der in den Golf von Cádiz mündet. Die Region wird auch [Extremadura](#) genannt, was die Fantasie

¹⁸ Der Las Gravas aus der Bodegas [Casa Castillo](#), die Julian Roch gehört, sammelt systematisch um die 90 Punkte bei Parker.

hervorruft. Das Klima ist brutal, die Jahresdurchschnittstemperatur erreicht 18° gegen 13.3° in Bordeaux und 14.4° in Avignon. Der PQ 2006 kommt überreif vor, riecht und schmeckt nach gekochten Früchten, sogar nach Hariboknife, das Holz ist bereits schön eingebunden und man fragt sich, ob der Wein etwas taugt oder, ob er bereits nachlässt. Ich wette, er braucht noch 4 bis 5 Jahre, um in die Genussphase zu kommen. Wer wettet mit?



Ferrari Fans werden einen Wein wie den [Onix Fusió](#) gerne trinken, er riecht, als ob machoartig gefahren und gebremst worden wäre. Seine delikate süssliche/pikante Cremigkeit gefällt mir, der Wein zeigt Muskeln, die Assemblage zwischen 50% Garnacha und 50% Syrah ist besonders gelungen. Die Priorat ist für ihre oft unerschwinglichen Weine bekannt, der [Onix Fusió](#) kostet aber nur um die CHF 25.-. Der Wein stammt von der [Vinicola del Priorat](#), die in Gratallops angesiedelt ist. Genau so wie der geniale [René Barbier](#), ohne welchen die Appellation nichts wäre. Dennoch herrscht ein grosser Unterschied zwischen beiden Weingütern: René Barbier ist für seine Haute-Couture Weine berühmt (z.B. Clos Mogador 2005, 98 Parker Punkte), während die Vinicola

del Priorat etwa 40% der Priorat-Weine keltert. Wer den best Value vom Priorat geniessen möchte, wird den [Onix Classic](#) kaufen (2005 wurde durch Parker mit 90 Punkten bewertet), wer sich hingegen seinen üppigen Wein aus diesem Weingut verwöhnen möchte, sollte mal einen Onix 1163 degustieren.

Südlich von Madrid, in der Nähe vom touristischen Toledo, in der Castilla La Mancha Appellation befindet sich die [Bodegas Martúe](#), in der etwa 25 Millionen Franken in den letzten Jahren eingesteckt wurden. Die Grundmotivation des Weingutes besteht darin, immer bessere Weine zu vinifizieren und somit zeigen, dass die Appellation als einer der unausweichlichen Bestandteile der spanischen Weinkultur wahrgenommen werden darf. Ausser dem etablierten Tempranillo beruhen die Weine der Bodegas auf französische Rebsorten. Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah und Malbec sind hier gewöhnlich, wobei die Bodegas Martúe die erste in Spanien gewesen ist, Malbec einzupflanzen. Der [Martúe Syrah](#) 2001 war der erste reinsortige Wein, die Bodegas verlassen zu haben. Der gleiche Wein, allerdings vom Jahrgang 2006, wurde in Zürich vorgestellt. Nach einem einjährigen Aufbau (in 90% französisches Holz, 10% amerikanisches) verbreitet der Wein einen Bouquet von Teer, Pfeffer, schwarzen Früchten und würde daher überzeugen. Es wäre aber ohne damit zu rechnen, dass 2006 ein Jahr mit extrem hohen Niederschlägen gewesen ist (man denkt an Chateauf-du-Pape 2002), was sich im schwachen Gaumen leider widerspiegelt. Ein Wein, den man aber [verfolgen](#) müsste.

Robert Parker scheint sich mit 92 Punkten¹⁹ im **Taberner** der [Huerta de Albalá](#) verliebt zu haben. Das in den V.d.T.²⁰ [Cadiz](#) eingereichte Weingut mit einer grossartigen Website (unbedingt anschauen!) präsentiert mit dem Jahrgang 2005 einen Wein, der sich nach einem zehnmonatigen Ausbau (zu 50% Barriques) extrem würzig zeigt. Ich muss an dieser Stelle zugeben, dass ich diesen modern aufgebauten Wein verpasst habe, der doch ganz bestimmt verdient, wieder degustiert zu werden.

Mit welchem Wein könnte der vorliegende Bericht abgeschlossen werden? Wie würde die Master of Wine Jancis Robinson den [Duratón Syrah 2003](#) beurteilen? Ihre Leidenschaft für die Syrah aus dem Wallis ist längst bekannt. Den Duratón hat sie aber scheinbar noch nicht degustiert. Der Wein aus der [Bodegas y Viñedos Ribera del Duratón](#) fasst die Situation der heutigen spanischen Weine hervorragend. Durch seinen wilden, grossartigen, saftigen, breiten Gaumen und seinen fruchtigen, animalischen, äusserst aromatischen Bouquet spricht er für die unbestreitbare Grösse der spanischen Weine. Gastro-Extremisten werden sich in ihn verlieben, eingefleischte Liebhaber der grossen Syrah des französischen Rhône-Tal werden in ihm ihr ewiges Glück zu einem erschwinglichen Preis finden. Viva Spania und bis nächstes Jahr!

Jean François Guyard, 21. März 2008
www.wein-events.ch

¹⁹ Sein Grossbruder, der Taberner #1 2005, hat 95 Punkte erhalten.

²⁰ Genau so wie andere Breiten, beweist Spanien, dass Vinos de la Tierra auch ausgezeichnet sein können.