

Die Perle aus Alicante

Bodegas Enrique Mendoza



©Akata Viño

Philosophie

Der Leitspruch von Enrique Mendoza lautet, dass der Wein nicht durch ein an der Wand hängendes Zertifikat erzeugt wird, sondern durch den besten Weinberg. Der Einsatz bester Weinbautechnik und das Erschließen neuer Wasserressourcen bilden dafür die entscheidenden Grundlagen. Der nächste Schritt ist die Weinveredelung und dafür muss neben moderner Technik nur das beste Holz für den Barriqueausbau von Nevers, Allier, Checheno und Ruso verwendet werden. Und wenn das alles beachtet wird, kann man sicher sein, dass die ganze Weinphilosophie auch in jede Flasche gelangt.



©Wines and Vines How French are French Barrels?

Die Bodega

Die Bodega [Enrique Mendoza](#) wurde 1989 als Familienbetrieb gegründet. Das Projekt entstand aber bereits Ende der 1970er Jahre, als der Weinliebhaber Mendoza begann, Weine zu sammeln und in andere Kellereien zu investieren. Da damals der Anbau von französischen Rebsorten noch strikt verboten war schmuggelte er mit Hilfe der ganzen Familie einfach Cabernet Sauvignon, Syrah und vor allem Merlot im Privatwagen aus Frankreich nach Spanien und baute diese heimlich an. Ein Segen, wie sich heute herausstellt, denn diese Reblagen sind nun im besten Alter für hochwertige Weine. Später kam eine Kellerei in Marina Baixa dazu. Es wurden 2000 Reben gepflanzt, anfänglich für den Eigengebrauch. Daraus wurde die heutige Bodega Alfaz del Pi mit 5 Hektar Rebland, bestockt mit Muskateller, aus denen 1400 Barriques vorzügliche Dessertweine erzeugt werden.

Der Grossteil der Weinberge der Bodega, es sind 80 Hektaren (250'000 Rebstöcke), befinden sich im Landesinnern, nahe an der Grenze zu Jumilla. Die Finca El Chaconero in Villena ist mit der besten Kellertechnologie ausgestattet, um die verschiedenen Traubensorten zu keltern. Von dort stammen die modern gemachten Rotweine, die Mendozas Ruf als Spitzenerzeuger der Region und als einer der besten Weinmacher Spaniens begründen.



©Wines from Spain Die DOP Alicante

Was Vater Enrique Mendoza in den späten 70er Jahren als Projekt begann, wird seit 1989 von den Söhnen Julian und Pepe auf hohem Niveau weitergeführt. Sie gehören zu den „Jungen Wilden“ in Spanien die es schaffen, Risikobereitschaft, Temperament und beste Ausbildung mit dem Respekt der Tradition zu verbinden. Durch naturnahen Anbau mit natürlicher Düngung, konsequenter Ertragsregulierung und gezielter Bewässerung der Pflanzen haben sie bewiesen, dass auch in sehr südlichen und heißen Lagen Topweine mit viel Eleganz produziert werden können.

Pepe Mendoza arbeitet ausschliesslich mit eigenen, natürlichen Hefestämmen. Seine Rotweine werden weder geschönt noch gefiltert. Er lässt den Weinen genügend Zeit zu reifen und sich selber zu klären.

Die Weine

Positiv aufgefallen und kennengelernt habe ich die Bodega, die Weine, die Firma HG [Weindepot](#) in Zürich, Partnerin des Generalimporteurs [Vogelsanger Weine](#) in St. Gallen und den wirklich kompetenten Geschäftsführer Sebastian Seubert anlässlich der „[Grandes Pagos d'España](#)“ in Zürich. Seine zwei dort präsentierten Weine der [Bodega Enrique Mendoza](#) waren für mich ein wirkliches Highlight unter den Produkten der eigentlich viel bekannteren Kellereien dieser Gruppe. Witzigerweise haben das auch bereits einige bekannte Weinkritiker gemerkt und beschreiben diese so: die Weine sind bekannt für ihr konkurrenzloses Preis/Leistungsverhältnis und strahlen über die Region hinaus. Oder eine andere Aussage: Bodegas Enrique Mendoza bleibt der glänzende Stern von [Alicante](#), durch seine bahnbrechende Arbeit mit französischen Sorten... Herr Seubert gab mir die Gelegenheit, einen Querschnitt der von der Bodega angebotenen Weine zu verkosten. Nachfolgend meine Notizen dazu.

La Tremenda 2011

100% Monastrell von 25-jährigen Rebstöcken aus dem Weinberg „La Tremenda“ auf 600m ü.M. Tiefes Purpurrot. Eine jugendliche Nase nach Kirschen und Erdbeeren mit würzigen Anklängen nach Rosmarin und Thymian. Runder Auftakt, füllig aber nicht zu üppig mit Aromen nach schwarzem Grafit und einem frischen Abgang. Ein herrlicher Monastrell, der jung getrunken wird.

15,5/20 CHF 13.-

Estrecho 2011

100% Monastrell von alten Rebstöcken aus der Einzellege „Estrecho de Pipa“ in Villena auf 700 m ü.M. Ausbau in speziellen 500 Liter Holzfässern aus neuer französischer Eiche. Tiefes Kirschrot mit violetten Reflexen. Finessenreiches Bouquet, superelegante Nase mit feinen Aromen von Schieferstein, Waldboden und Blaubeeren- Konfitüre. Im Gaumen schwarze Früchte, Röstaromen, eine wunderbare Frische, kräftige, doch reife Tannine und einen langen, differenzierten Abgang. Ein grosser, individueller, aber noch etwas junger Monastrell, der sich mit seiner Charakterstärke mit den besten Vertretern dieser Rebsorte messen kann.

17,5/20 CHF 39.-



Merlot Monastrel Crianza 2010

50% Merlot, 50% Monastrell aus den Rebbergen von Villena. Im Glas zeigt sich die Cuvée in einem dichten Rubinrot. Der Boden des Glases ist kaum zu erkennen. Das Bouquet ist typisch mediterran: vollreife rote Früchte und Beeren, Kräuteraromen und dezent eingebundene Röstaromen. Am Gaumen voller, samtiger Schmelz, saftige Fruchtaromen, Gewürze wie Thymian, Rosmarin und Lavendel. Elegante Tannine verschmelzen zu einem Wein wie aus einem Guss. Bereits jetzt ist er wunderbar trinkreif, wird aber in den folgenden Jahren sein Potenzial weiter entfalten und zeigen, wozu ein echter Mendoza fähig ist.

16/20 CHF 19.-

Cabernet-Shiraz Reserva 2006

70% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz aus den besten Lagen von Villena.. Diese mediterrane Assemblage aus Cabernet Sauvignon und Shiraz hat 15 Monate Ausbau in französischen Allier-Barriques hinter sich. Und das schmeckt man auch. Die Mischung Cabernet Sauvignon und Shiraz hat es in sich: Schon an der Nase kann der trockene Rotwein durch einen präzisen Duftteppich roter und reifer Beeren punkten. Das tiefe Granatrot im Glas verspricht zudem einen kräftigen Körper. Am Gaumen ist der Wein auf Anhieb sehr zugänglich. Eine wohltuende Balance aus sanften Gerbstoffen und intensivem Fruchtkörper. Überhaupt nicht fleischig oder kantig, sondern leicht, animierend und ein bisschen pfeffrig. Während der Cabernet Sauvignon hier sein klarfruchtiges Bouquet aus Kirschen, Cassis und Johannisbeeren beisteuert, ergänzt der Shiraz das Ganze um ein paar kräutrige Nuancen. Aromen von Holz und dunkler Schokolade sowie einen schönen Schmelz. Auch die Säure ist gut eingebunden und bleibt im durchaus pikanten Finish dezent im Hintergrund.

17/20 CHF 24.50

Reserva Santa Rosa 2009

70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot und 15% Shiraz aus einer Selektion der besten Rebstöcke aus den Lagen von Villena. 17 Monate in französischen Barriques. Der Paradewein des renommierten Weinguts in [Alicante](#) und eine Hommage an Doña Rosa Cortés Devesa, die Mutter des Gründers Don Enrique Mendoza Cortés. Und der große Respekt, den man dieser Frau entgegenbringt, ist dem Wein anzumerken. Vom Cabernet Sauvignon bekommt er seine Feinheit, vom Merlot seinen Charme und vom Syrah seine Kraft. Fein, charmant und kraftvoll. Das waren auch die Eigenschaften von Doña Rosa. Schon die tiefschwarze Farbe ist beeindruckend. Im Bouquet satte Aromen nach Sauerkirschen, schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren. Dazu feine Röstaromen wie Vanille und neues Holz, perfekt ergänzt mit würzigen Noten nach Eukalyptus und mediterranen Kräutern. Am Gaumen mit der typischen Mendoza-Kraft und dennoch elegant, tiefgründig, lang und gewaltiges Potenzial zeigend. Eine Klasse für sich und ohne Zweifel eine der besten Cuvées Süd-Spaniens aus französischen Rebsorten!

18/20 CHF 39.-

Petit Verdot Crianza 2006

100% Petit Verdot aus den besten Lagen der Rebberge von Villena. Der Wein reift 14 Monate lang in amerikanischen und französischen Barriques. Dunkles Rot mit violetten Rändern.

In der Nase intensiv und konzentriert, mit reifen, schwarzen Waldbeeren und edlen Hölzern. Viel Charakter und ein Hauch von Mineralität und nassem Unterholz. Als er sich öffnet spürt man subtile Hinweise von Pfeffer, Süßholz und einen leichten Hauch von Zitrusfrüchten.

Ein Enrique Mendoza Wein, der den starken Charakter des Petit Verdot aufzeigt. Er ist fleischig und seidig. Die mineralischen und pflanzlichen Aromen erscheinen neben reifen Früchten. Sehr lange und gute Säure. Lang anhaltend mit einem Hauch Bitterkeit, die typisch für die Sorte ist. Ein spezieller, sehr guter Wein, sehr tanninhaltig mit großer Zukunft.

17/20 CHF 24.50



Autor: Andi Spichtig
10. Juni 2014

Lektorat: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Der Händler verfügt selbstverständlich über das Recht, den vorliegenden Bericht zu veröffentlichen oder zu verteilen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.