



©Marqués de Cáceres

Ein genussvoller Gourmetabend mit Christina Forner von Marqués de Cáceres

[Les Vins d'Auteurs](#) und der umtriebige Stellvertretende Geschäftsführer Adrian Lüthi haben unter dem Titel „vom visionären Rioja-Stil zum Klassiker“ einen sehr interessanten Weinabend im Zürcher [Restaurant Gonzalez](#) ausgeschrieben. Lüthi und Vinifera-Mundi gaben mir die Möglichkeit, diesen durch die Inhaberin des Spitzenweingutes, Christine Forner und von Exportleiter Joel Martinez, hervorragend geführten Anlass zu besuchen. Begleitet wurde er von einem iberischen 4-Gang Menü von Emilio Gonzalez. Sein gleichnamiges Restaurant ist übrigens seit 25 Jahren bekannt als Insidertipp für eine klassische, fast schon zärtliche spanische Küche.

Die bewegende Geschichte dieses bedeutenden [Weingutes](#) habe ich am 31. Mai 2014 in einem ausführlichen [Bericht](#) auf dieser Site bereits beschrieben. Ich konzentriere mich aus diesem Grund auf den heutigen, spannenden und genussvollen Gourmet Abend.

Menü und Verkostung

Apero

Mit dem Bau einer neuen Weinkellerei, in welcher nur Weissweine verarbeitet werden, hat sich Marqués de Cáceres einen lang gehegten Traum verwirklicht. Sichtlich stolz zeigte und beschrieb uns Christina Forner ihren neusten Wurf, oder wie sie es selber ausdrückte, eine äusserst attraktive Neuheit, den Sauvignon Blanc. Wir genossen ihn zum Aperero.

Marqués de Cáceres Excellens Sauvignon Blanc 2014, Rueda DO

Traubensorte 100% Sauvignon Blanc. Im Glas zeigt sich ein erstaunlich glänzendes Hellgelb mit minimalen grünlichen Reflexen. Typisches Sortenaroma, erinnert an Holunder, frische Brennnessel und Holunderblüten. Intensive Aromen nach reifen, tropischen Früchten. Eleganter, geschmeidiger Körper, der mit einer feinen, frischen, harmonischen Säure, einer eleganten Fülle und einer ausgezeichneten Länge überzeugt. **16.5/20** (87/100).

Dieser [Wein](#) kostet 11.90.



©Marqués de Cáceres

Einstieg: Tapas variados

Marqués de Cáceres Deusa Nai Albarino 2014, Rias Baixas DO

Das Gleiche gilt für den zum ersten Mal vorgestellten, im Nordwesten von Spanien wachsenden Albarino Deusa Nai. Er ist der einzige Wein der Bodega, welcher nicht aus dem Rioja stammt.

Traubensorte Albarino. Ein leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen zeigt sich in meinem Glas. Komplexes Bouquet mit einem Anflug von gelben und weissen Früchten, Zitrusfrüchten und einer feinen Würze. Am Gaumen beeindruckt die Reinheit und Klarheit der Aromen, der Wein zeigt sich dezent, lebendig, rassig und leicht. Die Ausgeglichenheit der Säure verleiht ihm eine unverkennbare Note. Im Abgang mittellang. **16/20** (85/100).

Dieser [Wein](#) kostet 12.20.



©Marqués de Cáceres

Vorgestellt, präsentiert und ausgeschenkt wurde zu den Tapas auch der Marqués de Cáceres Cuvée Especial. Eine Spezialität aus dem Rioja.

Marqués de Cáceres Excellens Tinto Cuvée Especial 2011, Rioja DOCa

Bei dieser Spezialität stehen im Gegensatz zu den klassischen Linien die Frucht und ein vollmundiger Körper im Zentrum. Der Wein hat mich dann auch etwas überrascht.

Traubensorte 100% Tempranillo. Ein kräftiges Purpurrot in meinem Glas. Am Gaumen die pure Eleganz, verbunden mit einer dezenten Kraft und Tiefe. Gut eingebundene Tannine und bestens integriertes Holz. Im Hintergrund eine Säure, die den Wein leicht und beschwingt macht. **16/20** (85/100).

Dieser [Wein](#) kostete 14.90.

Vorspeise: Seezungenfilet mit Cavasauce und Spinat

Durch Christine Forner und Joel Martinez wurden uns zwei weitere Gewächse aus dem Hause vorgestellt und anschliessend serviert.

Marqués de Cáceres Reserva 2010, Rioja DOCa

Traubensorten 85% Tempranillo, 15% Graciano und Garnacha. Ausbau 22 Monate lang in französischer Eiche. Im Glas ein leuchtendes, dunkles Rubinrot. Ein schönes Bouquet von Brombeeren, Cassis, reifen Pflaumen und Würznoten. Im Gaumen weich mit angenehmer Beerigkeit, mittelkräftig, mit dezenten Tanninen und einer eleganten Holznote im mittellangen Abgang. **17/20** (89/100).

Dieser [Wein](#) kostete 16.90.

Marqués de Cáceres Gran Reserva 2005, Rioja DOCa

Traubensorte 100% Tempranillo. Nur 3% einer Ernte werden ausschliesslich in guten Jahren für diesen Wein verwendet. Im Glas ein leuchtendes, dunkles Rubinrot. Ein tiefer, konzentrierter Auftakt. Aromen von Waldbeeren, Brombeeren, schwarzem Kirschenkompott, reifen Pflaumen und schwarzem Trüffel. Etwas Sandelholz, Tabak, Mocca und etwas Vanille. Bestens verwobene und integrierte Barrique, wunderbare, seidenweiche Tannine und ein kräftiger Schmelz. Endet langanhaltend. **17.5/20** (91/100).

Dieser [Wein](#) koste 67.50.

Hauptspeise: Roastbeef englisch mit Bratkartoffeln

Marqués de Cáceres Gaudium 2008, Rioja DOCa

Darauf habe ich mich den ganzen Abend gefreut. Der lang erwartete, epochale Vorzeigewein der Bodega wurde von den beiden Hauptakteuren des Abends präsentiert und anschliessend serviert. Er stammt hauptsächlich aus zwei Parzellen mit prä-phyloxera Rebstöcken. Also aus der Zeit vor der Reblaus. 18 Monate lang in französischen Barriques ausgebaut und erst nach mehrjähriger Flaschenlagerung ausgeliefert. So nebenbei: Momentan zu einem konkurrenzlosen Preis.

Traubensorten: Tempranillo und Graciano. Im Glas eine fast undurchdringliche, purpurrote Farbe mit granat-roten Reflexen. Es zeigen sich einerseits Fruchtaromen wie reintonige rote und schwarze Früchte, reife Kirschen und schwarze Johannisbeeren und andererseits Noten wie Vanille, Schokolade und Leder. Dazu auch schwarzer Tee, und selbst florale Nuancen von Veilchen erahnt man. Mit komplexen, fleischigen Noten, einem fein konstruierten Tanningefüge und einem präzise definierten Finale. Ein grossartiger Wein mit einem gewaltigen Potential für weitere lange Jahre. **18.5/20** (95/100).

Dieser [Wein](#) kostet 56.-

Dessert: Orangensalat mit Mandeln an Moscatelwein

Als Abschluss präsentierten uns die Beiden noch einen Weisswein mit dezent spürbarer Restsüsse. Für mich weder Fisch noch Vogel und es war da auch noch eine Disharmonie zwischen der Moscatelweinsauce am Dessert und diesem Wein.

Marqués de Cáceres Satinela semi-dulce 2014, Rioja DOCa

Traubensorte Viura und Malvasia. In dieser Kombination ganz schwierig zu beurteilen oder zu bewerten. Ohne Bewertung.

Autor: Andi Spichtig
29.04.2016

Lektorat: Jean Francois Guyard

Dieser 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 verteilen.



©Marqués de Cáceres