

Vinum

05

Vinum

EUROPAS FÜHRENDES MAGAZIN FÜR WEINKULTUR



Lambrusco mit Sexappeal

Rot, prickelnd, anregend: Das Trinkabenteuer für Frühlingsgefühle

Kabinett: Die Renaissance eines deutschen Klassikers

Winzerlegende: Mein Name ist Gantenbein

05 MAI 2017
WWW.VINUM.DE
PREIS: 6,50 EURO



4 194932 106506



Da fahren sie hin in ihrer «Ente»: Martha und Daniel Gantenbein aus Graubünden. Vielleicht mit Picknickkorb und einem legendären Pinot Noir im Kofferraum? S. 28

RUBRIKEN

- 07 Klartext**
Es grünt so grün
- 08 Aktuell**
- 10 Infografik**
Chardonnay weltweit
- 28 Winzerlegende**
Martha & Daniel Gantenbein, Graubünden
- 58 Kulinarik**
Weinvariationen zu: Ziegenkäse!
- 88 Leute**
ProWein 2017, Düsseldorf
- 90 WineTradeClub**
- 93 VINUM-Wettbewerb | Vorschau**
- 94 Briefkasten | Impressum**
- 97 Termine**
- 98 VINUM-Fragebogen**
Andreas Caminada & Anne Junge

REPORTAGEN

- 14 Junger deutscher Kabinett**
Kabinett? Der ist doch längst tot. Eben nicht. Warum sich die Diktatur der Trockenweine dem Ende neigt und das fruchtsüsse Leichtgewicht eine Wiedergeburt erlebt
- 34 Renaissance des Lambrusco**
Einst galt der Lambrusco als süsser Industrie-Wein, der für italienisches Dolce Vita stand. Heute setzen viele Kleinerzeuger auf seine Qualitäten
- 44 Profipanel Tempranillo & Co.**
Spanien «besteht» nicht nur aus Tempranillo. Auch andere rote Sorten haben ihren grossen Reiz. Unser Profiteam hat 25 Weine verkostet
- 54 Heidi Schröck**
Österreichs Süssweinspezialistin (aber nicht nur) im Interview

GUIDE

- 65 VINUM-Wineguide**
Der Weinkaufsführer
- 66 Henn & Vaterlaus**
Riesling von der Obermosel und Spitzencrus aus Bolivien
- 68 Weine des Monats**
Für Sie entdeckt: Alles neu im Mai
- 70 CHAD-Guide**
Weissburgunder: Traum in Weiss
- 78 Crémants**
Teil I: Frankreich & Luxemburg
- 84 Marktschau**
Cabernet aus Südamerika

VINUM
3 MONATE TESTEN
IM PROBEABO FÜR
NUR 13 EURO
www.vinum.de/probeabo



Cover-Illustration:
Alexandra Klobouk

Grosse spanische Rotweine basieren meist auf Tempranillo. Doch weitere rote Rebsorten treten zunehmend ins Rampenlicht. Ob Garnacha, Monastrell, Bobal, Mencía oder andere. Wir wollten wissen, wie gut sie wirklich sind. 20 der Besten traten gegen fünf Spitzen-Tempranillos an. Blind versteht sich. Eine faszinierende Verkostung voll Überraschungen und ratlosen Profis.

Text: André Dominé, Fotos: Mariano Herrera

Tempranillo & Co.

Wer bietet Tempranillo pari?



« Mit diesem Profipanel erhält man einen guten Einblick in die aktuelle Vielfalt des spanischen Weins mit wirklich sehr unterschiedlichen Stilen», resümierte Frédéric Galtier, in Barcelona lebender belgischer Weinjournalist. «Spanien besteht ja bei weitem nicht nur aus Tempranillo und Verdejo, sondern es ist ein riesengrosses Land mit vielen Territorien, Terroirs, sehr unterschiedlichen Rebsorten - und Winzern, die viel wissen und auch zu erzählen haben.»

Wir sieben Verkoster hatten uns in Barcelona im «Monvínic» getroffen, für viele Weinprofis die beste Weinbar der Welt. Besitzer Sergi Ferrer-Salat und Sommelier-Direktorin Isabelle Brunet hatten spontan zugesagt, die Bühne für das VINUM-Profipanel zu stellen. Chefeinkäufer und Sommelier Antonio Giuliodori, gebürtiger Italiener, sorgte sich engagiert um alle Proben, optimale Temperatur und ideale Gläser. So standen 25 identische Karaffen mit 25 völlig unterschiedlichen Weinen von Rioja bis Teneriffa und von Jumilla bis Monterrei zufällig angeordnet in einer langen Reihe. Nicht nur sollten unsere internationalen Weinناسen bewerten und beschreiben, sie sollten auch die Rebsorte und die Herkunft nennen. «Dies ist

Die Jury

Von links sitzend:

Marie-Louise Banyols

Sommelière, Perpignan (F) und Badalona (E)

Marta Rovira

Winzerin, Mas d'en Gil, Bellmunt del Priorat (E)

Von links stehend:

Frédéric Galtier

Journalist und Wein-Konsultant, Barcelona (E)

Thomas Vaterlaus

Chefredakteur VINUM, Zürich (CH)

Delia García

Direktorin «Monvínic» Store, Barcelona (E)

Antonio Giuliodori

Chefeinkäufer «Monvínic», Barcelona (E)

André Dominé


Weinautor, Trilla (F)

eine tolle Gelegenheit, ein Panorama von dem, was man aktuell in Spanien produziert, wahrzunehmen», stimmte Antonio zu, bemerkte jedoch: «Es ist sehr schwierig, alle diese Weine blindzuverkosten, aber es ist dennoch ein Vergnügen. Ich denke, ich konnte wenigstens einige Terroirs und Rebsorten erkennen, aber oft war ich dazu nicht fähig», gestand er freimütig.

Antonio hat täglichen Umgang mit Weinen aus allen Ecken Spaniens. Wenn ihn unser Ratespiel schon so oft ratlos liess, wie mochte es da erst mit jenen unter uns aussehen, die nur hin und wieder Gelegenheit haben, spanische Weine zu verkosten? Zumal in der Verkostung mehrere Weine aus Rebsorten warteten, die manche oder mancher noch nie probiert hatte. Doch daran lagen gerade Sinn und Spannung unseres Events. Wie beurteilen wir Weine aus den verschiedensten Regionen, die in letzter Zeit auf sich aufmerksam gemacht haben, wenn sie ohne weiteren Anhaltspunkt allein für sich sprechen müssen?


Um einen Massstab einzubringen, hatte ich auf Anregung von VINUM-Chefredakteur Thomas Vaterlaus zusätzlich fünf Spitzen-Tempranillos ausgewählt, und zwar aus der Rioja, aus Ribera





«Es war eine fantastische Verkostung von spanischen Rotweinen, die uns zeigte, in welcher Situation sich der qualitätsorientierte Weinbau dieses Landes befindet und welches Potenzial die einheimischen Sorten besitzen.»

Delia García Direktorin «Monvinic» Store



«Die Verkostung war etwas schwierig, denn es gab unterschiedliche Regionen, und Spanien hat sowohl Kontinental- wie Mittelmeerklima. Da ging es von kalt zu warm, von oben nach unten, aber das war auch interessant. Generell hat mich die Abweichung vom neuen Holz beeindruckt und die Suche nach der Frische. Es entwickelt sich weiter, aber wir sind noch nicht fertig, wir müssen noch weiterlernen.»

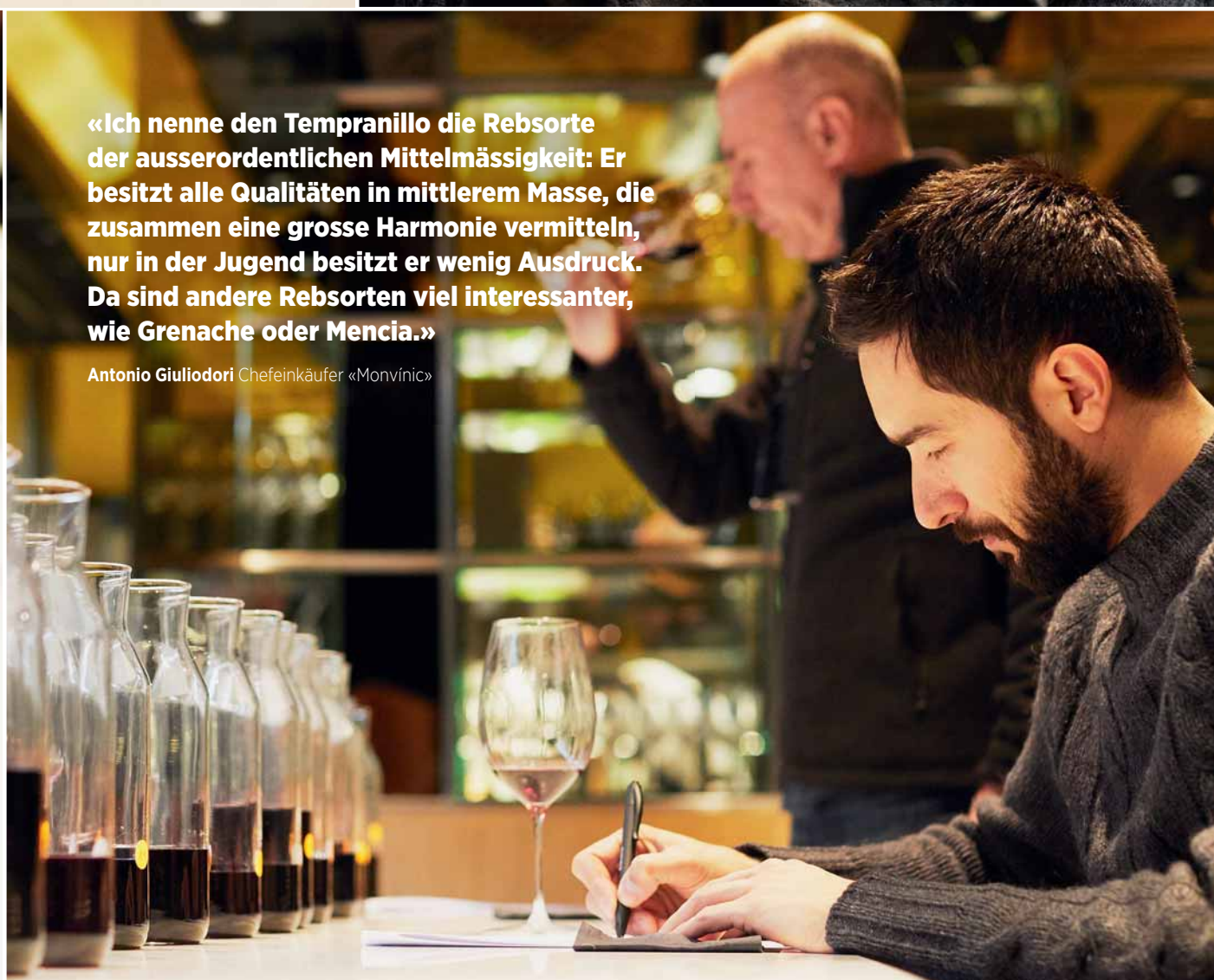
Marta Rovira Winzerin auf Mas d'en Gil





«Da ist Finesse und eine Eleganz, die man früher bei spanischen Weinen nicht kannte. Hier spürt man, dass man in Spanien grosse Schritte nach vorn gemacht hat zu grossen Weinen.»

Marie-Louise Banyols Sommelière



«Ich nenne den Tempranillo die Rebsorte der ausserordentlichen Mittelmässigkeit: Er besitzt alle Qualitäten in mittlerem Masse, die zusammen eine grosse Harmonie vermitteln, nur in der Jugend besitzt er wenig Ausdruck. Da sind andere Rebsorten viel interessanter, wie Grenache oder Mencia.»

Antonio Giuliadori Chefeinkäufer «Monvínic»



17 Punkte

Abel Mendoza, San Vicente de la Sonsierra, Rioja

Grano a Grano Graciano 2013 | 13,5 Vol.-%

Dieser seltene sortenreine Graciano zeigt sich grazil mit Aromen von Veilchen und frischen Blaubeeren, zwar deutlicher, aber feiner rauchiger Holzwürze, angenehm, lebendig, viel Frische, ein Hauch Mineralik, edler Stil und grosse Eleganz. 2017 bis 2028.

42,25 Euro | 64 Franken
www.hispavinus.de
www.danimatterweine.ch

17.5 Punkte

Mas Doix, Poboleda, Priorat

1902 Centenary Carignan 2013 | 15 Vol.-%

Von damals 111 Jahre alten, auf einen typischen Llicorella-Hang gepflanzten Carignan-Stöcken. Nur 980 Flaschen. Intensive saftige Frucht von Wildkirschen und Pflaumen, wirkt dicht, würzig, balsamisch mit überraschender Frische und Finesse. 2017 bis 2033.

198 Euro | 255 Franken
www.deuna.de
www.vinotek-brancaia.ch

16.5 Punkte

Bodegas Mauro, Tudela de Duero, Castilla y León
Terreus Paraje de Cueva Baja 2014 | 14,5 Vol.-%

Tempranillo-Stöcke im Alter von 65 bis 80 Jahren von genannter Einzellage auf 700 Metern Höhe. Jetzt deutliche Röst- und Barrique-Noten mit viel Reife, Kraft und Wärme, dicht, noch recht verschlossen, mit viel Struktur, Länge und Potenzial. 2020 bis 2034.

89 Euro | 105 Franken
www.silkes-weinkeller.de
www.casadelvino.ch

17.5 Punkte

Fernando Algueira, Doade, Ribeira Sacra
Merenzao 2014

Merenzao, ausserhalb Galiciens als Bastardo und in Frankreich als Trousseau bekannt, schwingt sich hier zu beachtlicher Höhe auf. Ansprechend mit Roten Johannis- und anderen Beeren, leicht, aber komplex, feste Tannine, viel Finesse und Frische. 2017 bis 2029.

38,95 Euro
www.vinos.de
www.adegaalgueira.com

17.5 Punkte

Bodegas Roda, Haro, Rioja

Cirsion 2012 | 14,5 Vol.-%

Diese Spitzen-Cuvée aus besonderen Tempranillo-Parzellen wurde zum ersten Mal mit 10 Prozent Graciano ergänzt und acht Monate in neuen Barriques ausgebaut. Sehr elegante Nase mit reifen Früchten, Würze und Tabaknote. Viel Konzentration und Potenzial. 2017 bis 2032.

169 Euro | 170 Franken
www.vinos.de
www.martel.ch

del Duero, Castilla y León und Toro. «Man meint, den Tempranillo am besten zu erkennen, denkt man... aber man ist sich bei nichts sicher», kommentierte Marie-Louise Banyols, la Grande Dame der französischen Sommelierie, die jahrelang als Chefeinkäuferin für Lavinia in Spanien arbeitete. Dennoch erkannte sie alle fünf Tempranillos auf Anhieb. Antonio tat es ihr als Einziger gleich. «Wenn man Tempranillos so jung verkostet wie wir hier, dann haben sie keinerlei Komplexität. Es gibt viele andere Rebsorten, die in ihrer Jugend

mehr Ausdruck zeigen. Der Tempranillo hat eine ausserordentliche Ausgewogenheit, die sich aber erst im Laufe der Zeit offenbart.» Antonio Giuliodoris Beurteilung traf insbesondere auf den sehr verschlossenen Terreus 2014 der Bodegas Mauro zu. Wenn die anderen Tempranillos noch nicht ihre ganze Komplexität entfaltet hatten, so beeindruckten sie mit Raffinesse und Potenzial.

Bei allen Tempranillos wurde die vom Fassausbau stammende Würze notiert, die vor allem bei Mauro und Teso la Monjas Ala-

baster hervortrat. Aber nicht ein einziger der 25 Weine wies eine starke Prägung von amerikanischen Eiche auf. «Den Holzbausbau beherrschen die Winzer», freute sich Marie-Louise Banyols. «Diesen Holzgeschmack, der noch vor ein paar Jahren verbreitet war, gibt es nicht mehr. Da ist zwar Holz, aber es ist gut und elegant integriert.»

Unter den Herausforderern war die Garnacha mit drei Weinen am stärksten vertreten. Schliesslich ist sie nach Tempranillo und Bobal auch die verbreitetste rote Rebsorte in

VINUM-PROFIPANEL

Tempranillo & Co.

VIBRIEREND



EIGENSTÄNDIG



17.5 Punkte

Terroir al Limit, Torroja del Priorat, Priorat Les Tosses 2013

13,5 Vol.-%

Dominik Hubers grosse alte Carinyena vom Schiefer bewahrt die Spannung und Mineralität ihrer Lage auf 650 Metern Höhe. Intensive, frische, kräuterwürzige Beerenaromen, seidige Textur, zisierte Tannine, grosse Finesse, Frische, Energie und Länge. 2017 bis 2033.

179 Euro | 198 Franken
www.vinaturel.de
www.gerstli.ch

18 Punkte

Casa Castillo, Jumilla Pie Franco 2013

15 Vol.-%

Im 1941 gepflanzten Weinberg La Solana kämpfen die wurzelechten Monastrell-Reben wacker gegen die Reblaus. Sie schenken diesem komplexen, konzentrierten, grossen südlichen Cru mit Aromen von Dörrobst, Minze und Kakao viel Kraft und Eleganz. 2017 bis 2033.

38,50 Euro | 52 Franken
www.gute-weine.de
www.jeggliweine.ch

18 Punkte

Álvaro Palacios, Gratallops, Priorat Finca Dofi 2013

14,5 Vol.-%

Garnacha von steilen Schieferterrassen mit einem Schuss von Sansó (Carignan). Ansprechende süssliche rote Früchte mit präsentem, würzig-feinem Holz-Touch. Schöne Konzentration, zugleich Frische, Finesse, Länge und superbe Ausgewogenheit. 2017 bis 2033.

59 Euro | 69 Franken
www.koelner-weinkeller.de
www.casadelvino.ch

17.5 Punkte

Bodegas Almaroja, Famoselle, Arribes Pirita 2012 | 14,5 Vol.-%

Die gebürtige Engländerin «Carlota» Allen arbeitet im letzten spanischen Zipfel des Duero-Tals mit alten Reben an steilen Hängen aus viel Granit und Pyrit. Aus der raren Sorte Juan García fasziert dieser Pirita 2012 mit Veilchen, Sauerkirschen, Tee, Säure und Körper. 2017 bis 2027.

13,20 Euro
www.gourmethunters.com
www.almaroja.com

17 Punkte

Bodegas Lavia, Bullas Lavia+ Finca Paso Malo 2012 | 15,5 Vol.-%

Reiner Monastrell von 50 Jahre alten Reben auf 800 Metern über Meer gelegen. In offenen 500-Liter-Fässern vergoren und darin 18 Monate ausgebaut. Sehr reife Nase, Dörrobst, Teer, balsamisch. Am Gaumen saftig, mit viel Struktur und Kraft, dennoch erstaunlich ausgewogen. 2017 bis 2027.

29,39 Euro (ausverkauft)
www.bodegaslavia.com

Spanien und war zugleich diejenige, bei der unser Team am treffsichersten war. «Elegant, ausgewogen, subtil», schwärmte Delia García, die den Internet-Shop von «Monvínic» führt, über Finca Dofi aus dem Priorat. Thomas Vaterlaus identifizierte den El Reventón richtig als Grenache. «Rosenblüten, Weihrauch, sehr eigenwillig, dicht, gute Säure, voll Frische». Ein hinreissendes Beispiel der alten Garnachas von den Höhenlagen der Sierra de Gredos ganz im Süden von Kastilien-Léon. Espectacle, der wirklich spektakuläre alte, von René

Barbier entdeckte Weinberg, wurde bis auf einen Ausrutscher als mediterran und viermal als Garnacha sowie dreimal als Montsant identifiziert. Dabei assoziierte ihn Priorat-Winzerin Marta Rovira mit Pinot Noir, während Antonio den eindeutigen Grenache-Stil lobte und an Walderdbeeren, Ingwer und Orangenschale dachte.

Was mediterrane Rebsorten betrifft, ist Bobal führend. Ein eher schwieriger Geselle. Als seine Wiege wird Utiel-Requena angesehen. Verbreitet ist er aber auch in den heissen Regi-

onen Alicante, Valencia und Bullas. Überwiegend wird er mit seiner tiefdunklen Farbe und der im Vergleich hohen Säure für Verschnitt, Traubenmostkonzentrat oder Rosés verwendet. Oft erscheint er etwas mager, rustikal und sauer. Dem wirken mehr und mehr Erzeuger erfolgreich durch reduzierte Erträge und langen Barrique-Ausbau entgegen. So auch Toni Sarrián mit seinem beeindruckenden Finca Terrerazo, dem einzigen Bobal unseres Profipanel, der übrigens viermal für Tempranillo gehalten wurde.



17 Punkte

Albet i Noya, San Pau d'Ordal, Penedès

Belat 2009 | 14 Vol.-%

Von den inzwischen bekannten Biowein-Pionieren wiederentdeckte alte katalanische Sorte, 1998 gepflanzt. Im Bouquet vom Ausbau in feiner Eiche geprägt, dann auch Grüntee, Marzipan und Kakao. Am Gaumen samtig, kräftig, eigenwillig, entwickelt, aber ausgewogen. 2017 bis 2020.

61,40 Euro

www.hispavinus.de

www.albetinoya.cat/de

17.5 Punkte

Espectacle Vins, Falset, Montsant

Espectacle de Montsant

15,5 Vol.-%

Einmalige Steillage mit 120 Jahre alten Garnacha-Reben bei La Figuera, die René Barbier mit Freunden 2004 übernahm. Produktion: 400 Flaschen. Attraktive Nase, wilde Erdbeeren, Ingwer. Voll, rund, fruchtig, spannende Struktur, mineralisch. 2017 bis 2033.

119 Euro | 120 Franken

www.vinos.de

www.alfavin.ch

18.5 Punkte

Descendientes de J. Palacios, Villafranca del Bierzo, Bierzo

Moncerbal 2013

14 Vol.-%

Sehr steile Südwestlage bei Corullón, 60- bis 90-jährige Mencia-Reben mit einem Hauch weisser Trauben. Subtile Nase mit Blüten und roten Wildbeeren. Viel Finesse, Spannung, Mineralik und grossartige Frische. 2017 bis 2033.

96,69 Euro | 105 Franken

www.vinosofos.de

www.casadelvino.ch

18.5 Punkte

Dominio do Bibei, Manzaneda, Ribeira Sacra

Lacima 2013 | 13 Vol.-%

Hierfür wurden 50 bis 100 Jahre alte Mencia-Stöcke von sandigem Boden mit einem Zehntel Brancellao assembliert. Duftet sehr intensiv nach frischen Erd- und Himbeeren, Gewürzen und Tabak. Köstliche Frucht am Gaumen, komplex, mineralisch, sehr lang und elegant. 2017 bis 2033.

36 Euro | 48 Franken

www.cielo-del-vino.de

www.vinothek-brancaia.ch

18 Punkte

Suerte de los Marqués, Valle de la Orotava

El Ciruelo 2015

13,5 Vol.-%

Parzelle von 0,75 Hektar mit wurzelechtem, über 90 Jahre altem, im traditionellen cordón trenzado erzogenen Listán Negro auf 500 Metern auf Teneriffa. Würzige Kräuter, Rosenblätter, Jod und Leder. Am Gaumen salzig, spannend, viel Charakter. 2017 bis 2025.

31,40 Euro

www.decantalo.com

www.suertedelmarques.com

Wie Bobal ist auch Monastrell eine levantische Rebsorte und hat seine Hochburgen in Alicante, Yecla, Jumilla und Bullas. Er ist die Nummer vier unter den roten Reben Spaniens. Ebenfalls tiefdunkel, aber alkoholstark, lassen sich in moderner Vinifikation daraus sehr fruchtbetonte, ansprechende, vollmundige Rote erzeugen, die zunehmend Erfolg haben. Obwohl es in den sandigen Böden noch einen hohen Anteil wurzelechter Rebstöcke gibt, stösst man selten auf Weine mit so ausgeprägtem Charakter wie den Pie Franco der

Casa Castillo, dessen Rebsorte Thomas Vaterlaus als Einziger richtig bestimmte. Das änderte nichts daran, dass der Wein sehr gefiel und hoch bewertet wurde.

Belat: die vergessene katalanische Rebsorte

Zwei herausragende Carignans oder Samós - wie man die Sorte in Katalonien nennt - standen im «Monvini» auf dem Tisch. Beide aus dem Priorat, wo er heute seine Hochburg hat. Nur selten findet man sortenreine Cariñena in der Namen gebenden DO Cariñena, wo

Garnacha dominiert, in Terra Alta, Tarragona oder Empordà. Nie in der Rioja, wo der Wein unter dem Namen Mazuelo bisweilen assembliert wird. Längst ist es kein Geheimnis mehr, dass die grandiosen Carignans von uralten Reben stammen. So auch unsere. Valenti Llagostera von Mas Doix hegt und pflegt seine 1902 gepflanzte Parzelle, nicht anders Dominik Huber mit dem über 70 Jahre alten Les Tosses von einem kargen Hang auf 650 Metern Höhe. Dabei wurde der 1902er öfter für Garnacha gehalten. Bei beiden trat der mi-

VINUM-PROFIPANEL

Tempranillo & Co.



INSPIRIEREND

KÖSTLICH

17 Punkte

Bodegas Mustiguillo, Utiel, Valencia

Finca Terrerazo Vino de Pago 2014 | 14,5 Vol.-%
Toni Sarrións Ehrenrettung der Sorte Bobal im Hinterland Valencias auf 800 Metern Höhe, 47 und 72 Jahre alte Reben auf Kalkuntergrund. Intensive elegante Holzwürze, Granatapfel und Sauerkirische. Saftig mit grosser Präsenz, Volumen und Relief. 2017 bis 2026.

23,95 Euro | 34,80 Franken
www.ludwig-von-kapff.de
www.granreserva.ch

17.5 Punkte

Daniel Gómez Jiménez-Landi, Cadalso de los Vidrios, Sierra de Gredos

El Reventón Cebberos 2013 | 14,5 Vol.-%
75 Jahre alte Garnacha-Parzelle auf 950 Metern westlich von Madrid. Vergärung in ganzen Trauben. 1225 Flaschen. Vibrierend, Rosé, Kompott rote Beeren, dicht, sehr eigenwillig, mineralisch, mit langem erfrischendem Finale. 2017 bis 2028.

59,90 Euro | 59 Franken
www.vinos.de
www.casadelvino.ch

18 Punkte

Teso la Monja, Valdefinjas, Toro

Alabaster 2014 | 15 Vol.-%
Familie Eguren hat nahtlos an Termanthia angeschlossen: aus drei Parzellen mit uralten wurzelechten Tinta de Toro von sandigen Böden. Kraftvolle Nase, reife Früchte, viel Holzwürze, fleischig. Konzentriert, raffinierte Tannine, hat grosses Potenzial. 2020 bis 2039.

129 Euro | 189 Franken
www.silkes-weinkeller.de
www.moevenpick-wein.com

17.5 Punkte

Quinta da Muradella, Verín, Monterrei

Garnacha Tintorera 2012 | 12,5 Vol.-%
Der Winzer José Luis Mateo hat sich an der Grenze zu Portugal darauf verlegt, alte Rebsorten zu bewahren, so auch Alicante Bouschet. Intensiv, floral, Lorbeer, elegant in der Nase. Vibrierend im Mund, saftige Tannine, mineralisch, voll, frisch, eigenständig und originell. 2017 bis 2027.

39,40 Euro
www.gourmethunters.es

17.5 Punkte

4kilos vinícola, Felanitx, Mallorca

4 kilos 2014 | 13 Vol.-%
Von Francesc Grimalt aus der autochthonen Inselsorte Callet gekeltert und 14 Monate in 600-Liter-Allier-Fässern ausgebaut. Präzise, köstliche rote Frucht und delikate Würze in der Nase. Am Gaumen animierend, subtile Frische, sehr schöne Balance, salzig, enorme Eleganz. 2017 bis 2026.

29,50 Euro | 43,80 Franken
www.mallorquiner.com
www.granreserva.ch

neralische Charakter hervor und verlieh ihnen viel Spannung und Lebendigkeit. Dass den Belat von den Brüdern Albet i Noya niemand erkannte und zuzuordnen wusste, war nicht verwunderlich. Handelt es sich doch um eine vergessene katalanische Rebsorte, die von ihnen wiederentdeckt und 2009 zum ersten Mal in winziger Menge abgefüllt und auf den Markt gebracht wurde.

Ein einziger Vertreter von den Balearen hatte Aufnahme gefunden. Der sortenreine Callet von 4Kilos. Früher verschrien, weil es

der Sorte angeblich an Farbe und Alkohol fehlte, nicht dagegen an Säure und Anfälligkeit gegen Graufäule, war Musikfreak Francesc Grimalt seit 1994 massgeblich daran beteiligt, das Gegenteil zu beweisen. Er tut es weiterhin, was unsere Kommentare bewiesen. «Präzise elegante Nase, viel Stoff und Frische, köstlich, ausgewogen, yummy!», begeisterte sich Belgier Frédéric. «Alles ist delikate an diesem Wein: die Farbe, die Nase, der Gaumen», sinnierte Marie-Louise Banyols. «Sehr schöne Balance und ein frisches Finale.» Und so hielten die

meisten Verkoster den Callet für einen Menca und verlegten seine Herkunft nach Bierzo oder Galizien. Trotz allem Lokalpatriotismus wird Francesc Grimalt uns das wohl nicht übelnehmen.

Zu unser aller Verwunderung notierten wir bei der Beschreibung der blindverkosteten Weine drei Attribute immer wieder: Frische, Finesse und Eleganz. Und das keineswegs nur bei Weinen, die von der Atlantikseite kamen. Bei den zehn Proben, die aus mediterranen Regionen stammten, war dies immerhin bei



17 Punkte

Dominio de Atauta, Atauta, Ribera del Duero Llanos del Almendro

2009 | 15 Vol.-%
Einzellage mit reinem Tinto Fino (Tempranillo), wurzelechte Rebstöcke über 140 Jahre alt auf 1000 Metern Höhe. Feine rauchige Würze, balsamische, entwickelte Frucht. Am Gaumen voll, süß, sehr dicht, betonte Tannine, klassischer Stil, Potenzial. 2017 bis 2029.

99,90 Euro | 150 Franken
www.vinos.de
www.casadelvino.ch

17.5 Punkte

Bodegas Margón, Pajares de los Oteros, Tierra de León

Pricum Paraje de El Santo 2011 | 14,5 Vol.-%
Auf 800 Metern Höhe wächst in diesem vor über 80 Jahren gepflanzten Weinberg die Rebsorte Prieto Picudo. Sehr fruchtige, würzige Nase mit Noten von Efeu und Oliven. Viel Stoff, feste Struktur, Eleganz und Charakter. 2017 bis 2031.

26,95 Euro
www.vinissimus.com
www.bodegasmargon.com

16.5 Punkte

Borja Pérez González, La Guancha, Ycoden-Daute-Isora

Ignios Origenes Vijariego Negro 2014 | 14 Vol.-%
Borja Pérez kümmert sich mit Passion um autochthone Reben auf Teneriffa wie den Vijariego Negro. Nur drei Burgunderfässer. Ungewöhnliche intensive vibrierende Nase mit Weihrauch-Note. Ölige Textur, originell und handwerklich mit wenig Schwefel. 2017 bis 2024.

30,95 Euro
www.hispavinus.de

16.5 Punkte

Celler Piñol, Batea, Terra Alta Finca Morenillo 2012

14 Vol.-%
Aus dem 77 Jahre alten Weinberg füllten die Piñols 2009 als Erste den einheimischen Morellino sortenrein ab. Verschlossen mit Wildkräutern, Sauerkirsch, Beerenkompott. Am Gaumen mineralisch, gute Fülle, Länge und leicht rustikaler Charakter. 2017 bis 2027.

39,95 Euro
www.vinaralia.com
www.cellerpinol.com

18.5 Punkte

Bodegas y Viñedos Artadi, Laguardia, Rioja Viña El Pisón 2014

14,5 Vol.-%
Sortenreiner Tempranillo aus einem Weingarten mit tiefem Lehmalkal von 480 Metern Höhe in ökologischem Anbau. Sehr schöne elegante dunkle Frucht. Samtige Textur, saftig, komplex mit feiner Würze, viel Dimension und Mineralität, grosse Länge. 2017 bis 2039.

250 Euro | 260 Franken
www.gute-weine.de
www.casadelvino.ch

der Hälfte der Weine der Fall. Übrigens verwendete keiner aus unserer Gruppe diese Begriffe für die fünf Tempranillos mit Ausnahme von Marie-Louise Banyols, die zweimal die Holzwürze elegant nannte. Dort handelte es sich um Dichte, Konzentration, Potenzial.

Ähnlich wie dem Callet erging es Listán Negro bei unserer Verkostung, zumal er hinter zwei Mencia-Weinen stand. Die Hauptrebsorte der Kanarischen Inseln - immerhin die Nummer neun in Spanien - bezirzte unser Team so sehr mit ihrer frischen Säure, dass drei Profi-

nasen sie Galicien zuordneten. Nur Antonio Giuliodori hatte keinerlei Zweifel, dass es sich um Listán Negro von Teneriffa handelte. Als noch schwieriger entpuppte sich die rare Sorte Vijariego Negro, die niemand herausfand. Doch immerhin zweimal wurde Teneriffa als Herkunft erkannt. Zu unserer Entschuldigung sei noch einmal angemerkt, dass mehrere von uns mehrere der seltenen Sorten nie zuvor probiert hatten. Das galt auch für Juan García in Arribes del Duero, den Merenzao aus Ribeira Sacra und den selten sortenrein vini-

fizierten Graciano aus der Rioja, den wir alle für Tempranillo hielten. Höchst überraschend präsentierte sich die Garnacha Tintorera von José Luis Mateo in Monterrei. Die mit über 22500 Hektar Anbaufläche fünftbedeutendste Sorte in Spanien, die in Portugal unter dem Namen Alicante Bouschet Furore macht, ist gemeinhin für tiefdunkle, supervolle und kräftige Rote bekannt. Er verwandelt sie in ein herrlich lebendiges, ziselirtes Gewächs.

Prieto Picudo, die Hauptrebsorte der DO Tierra de León, findet erst langsam zu uns, obwohl

VINUM-PROFIPANEL

Tempranillo & Co.

unser stoffiges, charaktervolles Beispiel gut ankam. Delia García liebte «Spannung, Säure und Individualität». Aber als Sieger unserer Verkostung kann die Sorte Mencia angesehen werden. Der Zufall wollte es, dass ihre beiden Exemplare aufeinander folgten. Sie ist in den letzten Jahren zur Kultsorte aufgestiegen, woran Álvaro Palacios und sein Neffe Ricardo grossen Anteil haben. Verbreitet im Nordwesten der Halbinsel, in Galicien und Kastilien, begeistert sie mit Finesse und Frische, wobei Weine aus alten Reben es in ihrer Tiefgründigkeit mit grossen Burgundern aufnehmen können. «Er pinotiert», notierte Marie-Louise Banyols folglich beim Moncerbal und vermerkte beim gleich hoch bewerteten Lacima: «Rund, voll, reich, lang und frisch.»

Einst üppig, heute eigenständig

Während alle Teilnehmer begeistert von den Weinen waren, gestanden alle ein, wie extrem schwierig es war, sie zuzuordnen. Thomas Vaterlaus zog die Bilanz: «Interessant ist, dass es sich immer umdreht: Zuvor waren viel Weine oft zu üppig, und jetzt geht's in die Gegenrichtung. Der Mainstream, den man von Spanien kannte, der ist eigentlich weg. Viel mehr sind es jetzt die eigenständigen, auf den ersten Blick richtig ge-

1

Mit 941 155 Hektar Rebfläche ist Spanien weltweit die Nummer 1 unter den Weidländern. 484 396 Hektar davon sind rote Rebsorten, 440 153 Hektar weisse, der Rest unbestimmt.

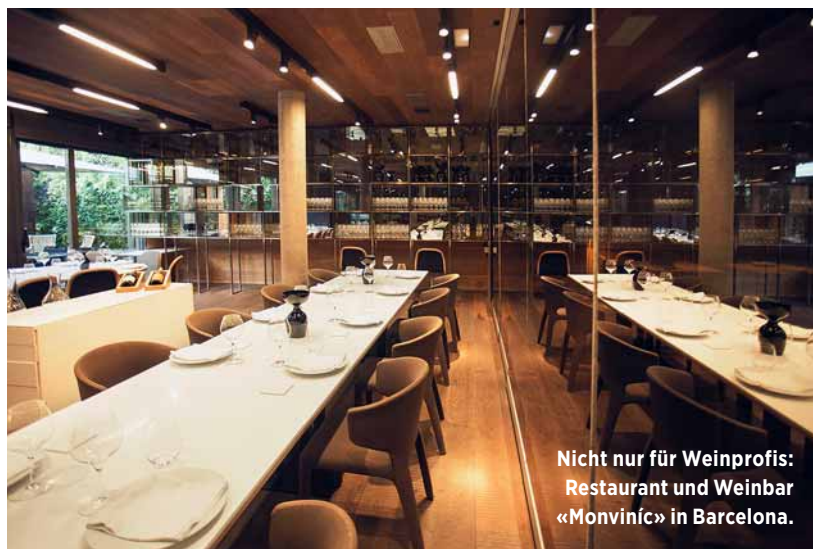
Die wichtigsten einheimischen roten Rebsorten sind:

Tempranillo 201051 ha
Bobal 61524 ha
Garnacha 57907 ha
Monastrell 43049 ha
Garn. Tintorera 22572 ha
Mencia 8331 ha
Cariñena 5644 ha
Prieto Picudo 4300 ha
Listán Negro 2849 ha

Quelle: Encuestaviñedo 2015


«Spanien ist ein interessantes Weinland, das sich ständig neu erfindet. Deshalb ist Spanien so faszinierend.»

Frédéric Galtier Weinjournalist



Nicht nur für Weinprofis:
Restaurant und Weinbar
«Monvinic» in Barcelona.

wöhnungsbedürftigen Weine. Das ist interessant, wenn man sich darauf einlässt. Ein tolles Tasting!»

Nach so vielen Roten suchten wir als Aperitif nach Abwechslung. Im «Monvinic» wirft man dafür einen Blick ins Tablet. Und staunt. «Wir haben zwischen 2000 und 3000 Weine gelistet, aber seit Beginn schon 10 000 verschiedene überschritten», erklärt Sommelier-Direktorin Isabelle Brunet. «Monvinic» ist ein Fenster auf die Weine der Welt. Weine aus 20 Ländern sind im Sortiment. 50 Weine werden offen ausgeschenkt, auch als halbes Glas ab 2,50 Euro. So kann man leicht Entdeckungen machen. Ein wichtiges Ziel dieses Weinkulturzentrums. Es teilt sich in zwei Bereiche: die Weinbar, wo man nicht reservieren kann und zwanglos probiert, und das Gourmet-Restaurant mit der feinen katalanischen Küche von Ariadna Julian. Tipp: Bestellen Sie ein Menü mit Weinbegleitung. 

Das VINUM-Profipanel Aus ganz Spanien forderten wir Weine aus einheimischen Rebsorten an, die in den letzten Jahren aufgrund ihrer hohen Qualität auf sich aufmerksam gemacht hatten. Um ihr Niveau zu messen, schickten wir sie ins Rennen gegen fünf herausragende sortenreine Tempranillo-Weine aus den berühmten Regionen Rioja, Ribera del Duero und Toro. Eingereicht wurden Weine aus den Jahren 2009, 2012, 2013 und 2014. Um das Spektrum nicht einzuengen, forderten wir zwar Weine an, die aktuell vertrieben werden, sich aber nicht unbedingt in Deutschland und der Schweiz im Handel befinden. Der Profipanel fand in Barcelona im berühmten «Monvinic» statt, wo man so entgegenkommend war, für uns die von den Erzeugern eingeschickten Probeflaschen zu sammeln und zu verwahren. Alle Weine wurden eine Stunde vor der Verkostung in gleiche nummerierte Karaffen dekantiert und ungeordnet – also nicht nach Rebsorten, Region, Jahrgang, Alkohol oder Preis – blindverkostet, wobei jeder der sieben Verkoster seine eigene Reihenfolge wählte. Bewertet wurde nach dem 20-Punkte-System. Die Bewertungen haben wir auf halbe Punkte abgerundet.

Impressum

Gegründet 1980 | Erscheint zehnmal jährlich
Druckauflage: 40 000 Ex. (IVW 4/2016)
Verkaufte Auflage: 37 038 Ex.
ISSN-Nr.: 0177-2570
www.vinum.de | www.facebook.com/vinummagazin

VERLEGER
Roland Köhler

HERAUSGEBER/VERLAG
Intervinum AG, Thurgauerstr. 66, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 05
info@vinum.info, www.vinum.info
(Inhaberin der Marken- und Titelrechte)

Nicola Montemarano, Verlagsleitung
Dana Muñoz, Leitung Verlagsmarketing
Eugénie Renold, Assistenz Verlagsmarketing
Anna-Lena Sibbert, Projektmanagerin Verlagsmarketing
Nicole Harreisser, Projektmanagerin Verlag & Redaktion
Stefania Tedesco, Eventmarketing
Maria Grazia Fiori, Online-Marketing
Maria Viessmann, Sekretariat

REDAKTION
VINUM-Redaktion, Am Inselepark 3, D-21109 Hamburg
Tel. +49 (0)40 414 063 913, Fax +49 (0)40 414 063 929
redaktion@vinum.de

Thomas Vaterlaus (tv), Chefredakteur (v.i.S.d.P.)
Redaktionsleitung VINUM Deutschland:
Eva Maria Dülligen (emd), Carsten Henn (che), Rudolf Knoll (kn)
Rolf Frank (Chef vom Dienst), Ursula Geiger (ug),
Cécile Richards (cr)

Freie Autoren und ständige Mitarbeiter: Ivan Barbic MW,
Rolf Bichsel, Christian Eder (ce), Heinz Hebeisen,
Ursula Heinzelmänn, Martin Hemmi, Sigi Hiss, Manuel Krug,
Paul Liversedge MW, Ana Lorente, Ingmar Püschel,
Barbara Schroeder (bs), Hans-Peter Siffert, Gabriel Tinguely,
Alexandre Truffer, Eva Zwahlen

In dieser Ausgabe: André Dominé, Andreas Caminada,
Mariano Herrera, Anna Junge, Jana Kay

VINUM LESERSERVICE
Güll GmbH, Heuriedweg 19a, D-88131 Lindau
Tel. +49 (0)1805 01 25 63*, Fax +49 (0)1805 01 25 64
vinum@guell.de, www.vinum.de/abo
* 14 Cent/Min. aus dem deutschen Festnetz.
Mobilfunkhöchstpreis: 42 Cent/Min.

Bezugspreise Deutschland Jahresabonnement:
Inland 62,- Euro (inkl. MWST und Versandkosten)
Ausland 72,- Euro (inkl. MWST und Versandkosten)

ANZEIGEN/ WERBUNG
Deutschland und Österreich
Markus Lutz, Verlagsrepräsentanz, markus.lutz@vinum.de
Falkenburgstr. 41a, 97250 Erlabrunn
Tel. +49 (0) 9364 606 99 99, Mobile +49 (0) 151 700 117 50

Schweiz und International
Peter Heer, peter.heer@vinum.ch
Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 05

FRANKREICH
Isabelle Weber, isabelle.weber@vinmedia.fr
VINUM France, vinmedia eurl, Aux Parc, F-33430 Cudos
Tel. +33 (0)558 29 58 83

ITALIEN
Alberto Giraud, wellcom@vinum.info
WELLCOM, Via Rio Misureto 8, I-12051 Alba (CN)
Tel. +39 0173 36 29 58, Fax +39 0173 36 29 40

PORTUGAL
Rui Martins, markt@vinum.info, Markt Ida
Av. 25 de April 672, Ed. Alvorada, Piso 2, Sala 11, P-2750-512 Cascais
Tel. +351 939 46 29 04

VINUM WINETRADECLUB
Dana Muñoz, Ingmar Püschel, winetradeclub@vinum.de

VINUM ONLINE
Maria Grazia Fiori, maria.fiori@vinum.ch

GESTALTUNG UND PRODUKTION
Grafik und Layout: Marc Bräm, Johanna Pietrek, Philippe Rérat
Titelbild: VINUM, Alexandra Klobouk
Lektorat: Anne Fries | Lektorat & Übersetzungen, D-Düsseldorf
Übersetzungen: Hancock Hutton, F-Bordeaux
Produktions-/Vertriebsleitung: Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen
produktion@vinum.info

DRUCK UND VERSAND
AVD Goldach, CH-9403 Goldach

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, wie Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Alle Inhalte wurden sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für ihre Richtigkeit.



Erhältlich in den
Bahnhofs- und
Flughafenbuch-
handlungen
in Deutschland

Briefkasten



Elsass-Genussreise

Ich möchte im Juni ins Elsass fahren, um Weine zu probieren. Bevorzugt Riesling und Pinot Noir. Können Sie mir ein paar Adressen geben von Winzern (gerne auch junge, aufstrebende), bei denen sich ein Besuch lohnt?
Peter Jehle, D-Jestetten

VINUM: Guten Tag, Herr Jehle, gerne geben wir Ihnen einige lohnenswerte Adressen für Ihre Reise ins Elsass bekannt.

Es sind diese: Deux Lunes in Ammerschwihr, Gérard Boesch in Westhalten, Etienne Loew in Westhoffen. Gerne weise ich auf unseren Elsassbeitrag im Heft 3/2017 hin. Vorgestellt

hatten wir unter anderem die Domaine Barmès Buecher und die Domaine Jostmeyer. Auch bei diesen Winzern lohnt ein Besuch. Des Weiteren weise ich Sie auf das im Mondo-Verlag Heidelberg erschienene Buch des Wein- und Elsassexperten Wolfgang Fassbender hin. Nun wünsche ich Ihnen gute Planung, und vergessen Sie nicht, bei Madame Ferber (www.christineferber.com) vorbeizufahren! Meine zwei Hotspots sind zudem www.fromagerieantony.fr und www.patisserie-rebert.fr. Besser auf den Punkt gereiften Käse und exquisitere Patisserie habe ich noch nicht gefunden. (cr)

Alltagsriesling

Klartext, VINUM 04/2017

Herr Knoll schreibt mir aus der Seele, wie man so schön sagt. Ich beziehe mich dabei auf seinen letzten Satz im «Klartext» der VINUM-Ausgabe 4/2017. Ich war auf der Suche nach einem niveauvollen Alltagsriesling von fester Struktur und Tiefe. Einer meiner Winfreunde, ein Gastro-Profi und Rieslingkenner, empfahl mir deshalb ein renommiertes Weingut im Rheingau bei Oestrich-Winkel. Ich war erschrocken, als wir gestern die ersten beiden Flaschen zweier Weine des Weinguts öffneten. Limonade, war der erste Eindruck. Jede Menge CO₂ mit süßlichem Grundgeschmack. Und heute Ihre Zeilen. ;o)
Max Hendlmeier, Deutschland

Schreiben Sie uns!

Freude, Ärger, Fragen, Anregungen? Ihre Meinung interessiert uns.

Bei Leserbriefen, die Sie uns per E-Mail zugehen lassen, benötigen wir Ihre vollständige Adresse. Die Redaktion behält sich Auswahl und Kürzungen der Zuschriften vor.

Redaktion VINUM, Leserforum

Am Inselepark 3
21109 Hamburg
briefkasten@vinum.de