

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSER

Best of Ribera del Duero

Exklusivinterview Pablo Álvarez • Best of Bordeaux 2011
Top-Bolgheri 2019



- 4 Wein.Persönlichkeit des Monats: Exklusivinterview mit Pablo Álvarez, Vega Sicilia
- 5 Best of Ribera del Duero mit Spezial Vivaltus • 11 Portrait Alejandro Fernández
- 12 Bordeaux 2011 – «10-Years-After» • 17 Bolgheri Anteprema + Sassicaia 2019
- 19 Spezial Weingut Tement mit Raritäten aus Großflaschen



CAMPO ALLA SUGHERA

BOLGHERI
Toscana

DIE ENTDECKUNG DER PERFEKTION

Für die Produktion unseres Arnione
hörten wir den Wellen
zu und fanden die Felsen.
Wir beobachteten das Licht
und es brachte uns den Wind.
Wir pflügten die Erde
und sie erzählte uns vom Atem
des Meeres.

www.campoallasughera.com
info@campoallasughera.com



drink responsibly



Liebe Weinwisper,

in der ersten Ausgabe des Jahres legen wir gleich mit Volldampf und einer ganzen Reihe von Top-Verkostungen los. **Mit Bolgheri 2019** steht ein weiteres spannendes und vielversprechendes Jahr an, das den Boom dieser Region weiter anheizt. Ich hatte ja schon nach dem großen **Double-Jahr 2015 und 2016** prophezeit, dass Bolgheri durch die Decke gehen wird. Das spiegelt sich seit einigen Jahren auch im **Liv-ex** wider. Mit Sassicaia und Ornellaia durften wir erneut vorab die neuen Weine probieren und veröffentlichen – als einer der Ersten.

In dieser Ausgabe finden Sie von unserem Spanien-Spezialisten Jürgen Mathäb ein großes Spezial zu den **Stars und Newcomern aus der Ribera del Duero**. Freilich mit **Vega Sicilia**, dessen langjährigen Direktor **Pablo Alvaréz** wir in unserer exklusiven Rubrik **Wein.Persönlichkeit des Monats** interviewen durften. Auch dort geht der Trend inzwischen zu **mehr Finesse und Frische** anstelle von purer Konzentration, viel Neuholz und likörigen Noten.

Wenn man über die Ribera schreibt, kommt man nicht umher, an den genialen **Alexandro Fernández** zu gedenken, der 2019 im Alter von 88 Jahren verstorben ist. Seine **Präsentationen mit Gesangseinlage** und seine Weine bleiben **unvergesslich**.

Unser Bordeaux-Spezialist Tjark Witzgall blickt auf den etwas übersehenen **Bordeaux-Jahrgang 2011** zurück und zeigt Ihnen, wo es sich lohnt, jetzt die Korke zu ziehen und gegebenenfalls nachzukaufen. In der übernächsten Ausgabe gibt es dann die geballte Bordeaux-Expertise mit unserem großen Arrivage-Tasting des grandiosen 2019er-Jahrgang.

Last but not least berichte ich über eine besondere Verkostung einiger Spitzenweine vom **Steierischen Spitzenweingut Tement**. Das Besondere dabei: Die gereiften Raritäten stammten aus **9 Liter-Salmanazar- und 18 l-Goliath-Flaschen**, die im Rahmen eines Zoom-Tastings für die Verkostungsteilnehmer in kleine Demi-Flaschen (0,375l) gefüllt wurden.

Also, wieder eine Ausgabe, die mit Spitzenweinen und spannenden Geschichten prall gefüllt ist. Und zum Glück scheint sich die pandemische Lage langsam zu beruhigen, so dass jetzt auch wieder viel mehr möglich sein wird. Ein Grund mehr, mit einem guten Glas Wein darauf und auf unsere Gesundheit anzustoßen. Cheers! Bleiben Sie gesund und uns wohl gesonnen!

Herzlich, Ihr Giuseppe Lauria
Chefredakteur WEINWISSER

WEIN.PERSÖNLICHKEIT DES MONAT: EXKLUSIVINTERVIEW MIT PABLO ÁLVAREZ, VEGA SICILIA



Winzerlegende Pablo Álvarez: Seit mehr als 35 Jahren führt er erfolgreich das weltberühmte Kult-Label

„Nur die Wahrnehmung hat sich verändert“

von Giuseppe Lauria

Vor 40 Jahren übernahm die Familie Álvarez das spanische Weinmonument Vega Sicilia und formte daraus eine Gruppe mit derzeit fünf exzellenten Bodegas. Demnächst startet die Gruppe ein sechstes Projekt mit Albariño in Galicien. Herzstück bleibt Vega Sicilia und sein unwiderstehlicher „Unico“. Jürgen Mathäß sprach mit Direktor Pablo Álvarez.

Ein baskischer Großgrundbesitzer, Toribio Lecanda, kaufte im Jahr 1848 rund 2.000 Hektar Land in der Nähe des ehemaligen Klosters Valbuena, um es landwirtschaftlich zu nutzen. Sein Sohn Eloy Lecanda gründete 1864 die Bodega Sicilia, kaufte zwar 18.000 Rebstöcke Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Carménère und Pinot Noir in Bordeaux, produzierte aber vor allem Brandy. Nach einem Besitzerwechsel wird 1905 der legendäre Domingo „Txomin“ Garramiola Gutsdirektor. Anfangs wurden die Weine noch als Fasswein in der Rioja verarbeitet. Aber Txomin entwickelte 1915 die beiden Marken Vega Sicilia und Valbuena, deren Jahrgänge 1917 und 1918 bereits Weltruhm erlangten – vielleicht auch, weil sie nur an Freunde verschenkt wurden. Die zweite große Persönlichkeit von Vega Sicilia wurde im Jahr 1956 Jesús Anadón als Geschäftsführer und Chefönologe. In fast 30 Jahren festigte er den Weltruf des Vega Sicilia Unico als bester spanischer Wein. Er wuchs vor der Gründung der D.O. Ribera del Duero, die erst 1982 erfolgte, praktisch im önologischen Niemandsland. Selbstverständlich wurde die Region so eingegrenzt, dass das

berühmte Zugpferd am westlichen Rand gerade noch dazugehörte.

1982 kaufte der Unternehmer David Álvarez das Weingut. Als drei Jahre später Jesús Anadón in Pension ging, übernahm Pablo Álvarez, der Sohn von David, die Leitung von Vega Sicilia. Der charismatische Mariano García wurde Kellermeister, verließ das Gut aber 1998. In der schon mehr als 35 Jahre dauernden Wirkungszeit von Pablo Álvarez wurden die Weinberge sowie die Kellerei von Vega Sicilia grundlegend erneuert und höchsten Anforderungen angepasst, ohne dass allerdings am bewährten, einzigartigen Stil des jahrelangen Ausbaus der Weine entscheidende Veränderungen erfolgten. Nach wie vor erzeugt niemand in Spanien auch nur annähernd die gleiche Menge Wein in vergleichbarer Qualität und Preis (ca. 250.000 Flaschen jährlich) wie Vega Sicilia.

Jürgen Mathäß: Vega Sicilia Unico kommt nie früher als 10 Jahre nach der Ernte auf den Markt – ähnlich dem klassischen spanischen Konzept der berühmten Gran Reservas. Diese sind allerdings bei vielen Bodegas, Journalis-

ten und Konsumenten ein wenig aus der Mode gekommen. Obwohl Unico davon nie betroffen war: Wie sehen Sie die Zukunft der Großen Weine mit langer Lagerung?

Pablo Álvarez: Ich glaube nicht, dass unser Prinzip der Kommerzialisierung nach frühestens 10 Jahren etwas mit der spanischen Klassifikation von Crianza, Reserva und Gran Reserva zu tun hat. Wir wollen den Wein freigeben, wenn er dem Konsumenten die beste Trinkfreude bringt. Gran Reservas entstanden durch sehr lange Lagerung in Barriques, die den Weinen oft viel Holz, aber wenig Qualität brachten. Heute existieren sie verbessert weiter und es gibt einen Markt dafür, der sehr respektabel und auch notwendig ist.

Jürgen Mathäß: Die aktuelle önologische Leitung von Vega Sicilia ist eine andere als diejenige, die den aktuellen 2011er und den in Kürze kommenden 2012er Unico verantwortet hat. Hat es seitdem Veränderungen beim Weinstil gegeben?

Pablo Álvarez: In den 40 Jahren, in denen wir Vega Sicilia verantworten, hat es drei Veränderungen bei der technischen Leitung gegeben. Aber Vega Sicilia ist gleichgeblieben, weil seine Persönlichkeit aus dem Weinberg kommt. Die große Verantwortung der technischen Direktion ist es, zu respektieren, was die Weinberge geben können und das Beste aus jedem Jahrgang zu machen. Logischerweise hat es Veränderungen gegeben, weil sich die Kenntnisse über unsere Böden, Trauben und Weine verbessert haben.

Jürgen Mathäß: Seit mehr als 60 Jahren ist Vega Sicilia die berühmteste Bodega Spaniens in Bezug auf ihre Qualität. Wie hat sich die Stellung von Vega Sicilia im internationalen Umfeld großer Weine der Welt verändert?

Pablo Álvarez: Die große Veränderung in dieser Zeit fand in der Qualität und in der Wahrnehmung von Vega Sicilia statt. Vor 50 Jahren haben wir in etwa fünf Länder exportiert. Heute sind wir in 150 Ländern auf allen Kontinenten präsent. Es gibt mehrere Gründe dafür, dass wir heute viel stärker wahrgenommen werden: Die Weinkultur in der Welt hat sich völlig verändert. Die Präsenz und die Qualität spanischer Weine in der Welt hat sich ebenfalls verändert. Davon blieb auch Vega Sicilia nicht unberührt. Unsere Qualität hat sich Jahr für Jahr verbessert und uns mehr Bekanntheit und Prestige im Vergleich zu vorher schon existierenden Großen Weinen verliehen. Als Ergebnis dieser Veränderungen sowie unserer Arbeit im Weinberg und im Keller zählen wir heute zu den Großen Weinen der Welt.

RIBERA DEL DUERO



Foto: Giuseppe Lauria

Der Blick von oben auf den Fluslauf des Duero mit der typischen Landschaft der Ribera

Ribera del Duero Parade der Großen Weine

von Jürgen Mathäß

Seit vielen Jahren wachsen entlang des zentralspanischen Duero neben der Rioja und dem Priorat die meisten hochwertigen spanischen Rotweine. In jedem Jahrgang der vergangenen zwei Jahrzehnte stammen 20 bis 30 Prozent der besten spanischen Roten aus der von kraftvollen, aber fein strukturierten Tempranillos geprägten Region.

Wie in fast allen wichtigen Qualitätsregionen der Welt waren die Weine der 1982 gegründeten DO Ribera del Duero nach der Jahrtausendwende weitestgehend von enormer Konzentration, hoher Traubenreife und starkem Holzeinfluss geprägt. Die Abwendung davon mit deutlicher Verfeinerung erfolgte hier später als etwa in der Rioja. Seit einigen Jahren sind jedoch auch am Duero weniger Holz, mehr Frucht und mehr Finesse angesagt, ohne dass allerdings der vom Kontinentalklima geprägte kompaktere und dunkelfruchtigere Charakter der Weine verlorenging.

Wichtige Veränderungen bei den Erzeugern haben sich ebenfalls auf die Weine ausgewirkt. Bei Pérez Pascuas ist mit dem Weggang des genialen Önologen José Manuel Pérez die Nachfolgerin Nuria Peña in sehr große Schuhe getreten. José Manuel Pérez hat seine neue, eigene Bodega Dominio de Calogía furios mit einem großartigen Wein gestartet. Ein weiterer Weggang ist schon etwas länger her. Javier Ausas (bis 2015 Chefönologe bei Vega Sicilia) ist mit seiner kleinen, eigenen Bodega auf hervorragendem Weg. Schließlich gehört auch Javier Zaccagnini nach seinem Weggang von Aalto mit dem eigenen

kleinen Projekt Sei Solo zur absoluten Spitze der Region. Es dürfte kein Zufall sein, dass alle drei hochwertigen Neugründungen auffällig finessenreiche Weine mit verhaltenem Holzeinsatz auf die Flasche gebracht haben. Sehr positiv haben sich zwei Genossenschaften entwickelt. Sowohl Viña Vilano wie Protos können heute mit ihren besten Weinen auf hohem Niveau mithalten (und bieten auf der Eingangsstufe gute, preiswerte Alltagsweine). Dass der stilistisch einzigartige Unico von Vega Sicilia und die beiden Top-Weine der Hermanos Sastre ganz oben stehen, ist (vor allem angesichts der Abwesenheit von Pingus und Dominio del Aguila, die keine Weine vorstellten) keine Überraschung.

Aalto

2019 Aalto: Schon der „einfache“ Aalto gehört mit Trauben aus über 40 Jahre alten Weinbergen zu den besten Weinen der Region. Altmeister Mariano García als önologischer Supervisor hat die vanillige Holznote gegenüber früheren Jahrgängen reduziert, was der zarten, aber ausdrucksstarken Frucht (Pflaume, Kirsche) mit leicht floralen Aspekten (Veilchen) zu-

gutekommt. Fein gearbeitet, finessenreich und sanft zeigt sich der Wein auch im Mund. Ein hervorragender, anhaltender, reifefähiger Aalto mit sehr feiner Tanninstruktur und guter Säure. **18.5/20 2022 – 2032**

2018 Aalto PS: Ein ausgezeichnete Jahrgang, über 60 Jahre alte Weinberge und 19 Monate neue französische Eiche schenken diesem wunderbar finessenreichen Wein eine edle, noble Fruchtigkeit, die nicht allzu saftig, sondern vom ersten Moment an elegant in die Nase kommt. Im Mund ist dieser PS ebenfalls fein, wenn auch anfangs noch recht holzbetont. Mit zwei Stunden Luft sensationelle Entwicklung zu großartiger Finesse und Länge, was auf großes Entwicklungspotenzial hinweist. **19+/20 2024 – 2035**

Alejandro Fernández

2018 Crianza Tinto Pesquera: Die Tochter und Önologin des jüngst verstorbenen Alejandro (siehe Spezial von Chefredakteur Giuseppe Lauria auf Seite XX) füllt diesen Wein unter dem alten Namen ab. Die röstig-zimtige klassische Ausbauart ist gut gelungen. Die anfangs ein wenig rustikale, malolaktische Note verbessert sich an der Luft erheblich; gewinnt dadurch an Finesse. Dekantieren! **16.5/20 2023 – 2030**

Alión

2018 Alión: Der Wein aus der zweiten Ribera-Bodega von Vega Sicilia zeigt zunächst weiche, samtige und etwas mallische Frucht (Pflaume, ein wenig Blaubeere und einem Hauch Tabak). Im Mund ist sofort mehr Finesse vorhanden. Ein frucht- und nicht holzbetonter Wein, finessenreich und anhaltend. Verfeinertes Aroma nach einer Weile im Glas mit schönem Trinkfluss und fülliger Saftigkeit, die sich im Mund ins fruchtig-feine Finale verschlankt. Typische moderne Version des sehr guten Ribera. **17.5/20 2023 – 2032**

Altos de Terral

2018 Crianza: Die für ihre Qualität recht preiswerten Weine von Paco Casas wachsen im „Diamante“-Dreieck und werden aus Tempranillo Peludo gekeltert. Der fast schwarze Crianza präsentiert im Aroma ungewöhnlich dunkle Fruchtaromen (Blaubeere, Brombeere) und etwas Räucherspeck. Im Mund wird die dichte, süßlich-reife Frucht in keinem Moment marmeladig und bleibt konzentriert-dunkelfruchtig bis ins Finale. **17.5/20 2022 – 2030**

2018 Crianza T1: Wer es gerne noch ein wenig konzentrierter als beim Crianza möchte – bitte sehr: schwarz, dunkelfruchtig aber dennoch frisch, fast an Zitrus erinnernd, dazu ein Hauch feine Schinkennote. Im Mund ergänzen sich schwarze Fruchtaromen und feine Säure

RIBERA DEL DUERO



Foto: Giuseppe Lauria

Moderne Vinifikation und Ausbau in neuen, teilweise 200% Barriques sind häufig anzutreffen

im Finale. Der weiche, durchaus schwere aber doch auch frische Wein hat etwas von jungem Vintage-Port. **17.5/20 2023 – 2032**

2015 Crianza Cuvée Julia: Von seinem Top-Wein füllt Paco Casas nur 1.500 Flaschen, nach 26 Monaten Lagerung in neuer französischer Eiche. Höchste Konzentration und wieder diese schwarz-frische Frucht verbunden mit leichter Räuchernote. Gute Säure im Finale. Der kraftvolle, konzentrierte Eindruck von hochwertigem Vintage-Port verstärkt sich. Auf seine Art großartig, wenn auch eher Toro-Stil. **18/20 2022 – 2032**

Ausas

2018 Interpretación Ausas: Seine Cuvées aus mehreren Parzellen, die sehr unterschiedliche Typizität aufweisen, nennt Javier Ausas „Interpretación“. Die sehr verwobene, fast kunstvolle Verbindung von dunkelroten und schwarzen Früchten sowie etwas Fassdaube im Aroma erinnert an eleganten Bordeaux. Im Mund bleibt er eindeutig am Duero mit kraftvollem, aber edlem Eindruck am Gaumen und mineralischem Finale. Insgesamt dennoch wohl jahrgangsbedingt ein wenig verwischer als 2019. **18/20 2023 – 2035**

2019 Interpretación Ausas: Aus dem neuen Jahrgang füllt Ausas eine besonders finessenreiche, verwobene „Interpretación“ mit sehr feinem, ein wenig geheimnisvollem Aroma aus viel dunkler Frucht, Ruß und einem Hauch Räucherschinken, wobei erstaunlicherweise die Frische nicht verlorengeht. Am Gaumen erneut mineralisch, lang, fein, kraftvoll auf edle Art. **18.5/20 2023 – 2035**

Carmelo Rodero

2018 Reserva: Wie alle Rodero-Weine beeindruckt schon die Reserva durch außerordentlich geschliffene, kunstvolle Aromenentwicklung, der man aber im Glas (am besten auch in der Flasche) Zeit geben muss. Dann zeigen sich ein Hauch Schokolade, dunkle Beerenfrüchte und Pflaume mit einem Quäntchen Zitrus. Der im Mund sanfte, aber dichte Reserva tanzt mit wunderschönem Spiel zwischen zarten Tanninen und Säure aus Höhenlagen. **18.5/20 2023 – 2035**

2017 TSM: Der sehr dekantierbedürftige Wein duftet zunächst neben reifer Frucht eher weich und „mallisch“ mit milchigen Noten, klärt sich jedoch mit Luft wunderbar und präsentiert geschliffene, leicht flirrende Finesse im Aroma und Mund. Feine und zarte Fruchtigkeit überwiegen die zurückhaltenden, aber präzise eingesetzten Tannine. **19/20 2024 – 2037**

2018 Pago de Valtarreña: Auch der Top-Wein des Hauses, von dem nur 9.960 Flaschen gefüllt wurden, zeigt die noble, geschliffene Fruchtart, geprägt von reifen Pflaumen, genial ergänzt durch einen Hauch Datteln und einen winzigen Aspekt Vanille. Im Mund zeigt sich der Wein nach ausreichend Belüftung saftig-fein und betörend schmelzig, zugänglich und grandios harmonisch auf feine Art fast im Stil eines Latour. **19+/20 2024 – 2037**

Corimbo

2013 Corimbo I: Der aktuelle Jahrgang des Roda-Ablegers am Duero duftet leicht ledrig

und würzig neben pflaumiger Frucht. Er wirkt fast klassisch nach acht Jahren Reife, bleibt aber trotz guter Konzentration auf der feinen Seite und ist durchaus noch gut reifefähig. **17.5/20 2022 – 2030**

Cruz de Alba

2019 Crianza: Im hervorragenden Jahrgang verbindet der Crianza maskulin-mineralische Duftaspekte mit dunklen Früchten und etwas Veilchen. Gut strukturiert im Mund, feine Säure. **16.5/20 2023 – 2030**

2016 Reserva: Die 18 Monate in französischer Eiche gelagerte Reserva aus der Lage Fuentelun zeigt weiche Pflaumenfrucht und Kirsche im Aroma und recht straffe Form im Mund. Klassische Zimtwürze, die sich bei den reiferen Weinen verstärkt, bringt eine zusätzliche Genusssebene. **17/20 2022 – 2030**

2014 Reserva: Auch hier dringt mit zunehmender Flaschenreife eine Anmutung klassischer Röst- und Zimtwürze durch, die dem Wein sehr gut steht – ein bleibt nämlich dabei geschliffen und fein. Schwarze Frucht und Schinken ergänzen das Aroma. Feine Klassik auch im Mund: nicht fett, konturiert, würzig. **17/20 2022 – 2028**

2015 Finca los Hoyales: Der in 500-Liter-Fässern ausgebaute Top-Wein des Hauses zeigt weiche Fruchtigkeit und samtigen Schmelz und erinnert in diesem Jahrgang fast an Pinot Noir. Stilvoll geschliffen, dabei aber rund und weich bleibend. **17/20 2022 – 2030**

2017 Reserva: Die beste Reserva der letzten Jahre litt glücklicherweise nicht unter dem jahrgangsbedingten Frost. Mit pflaumig-dunkler Frucht und feinem Schliff ist sie ein sehr gutes Beispiel für die Stärken der Region: stilvoll konturiert, kraftvoll, aber nicht zu schwer. **17.5/20 2023 – 2032**

2016 Finca los Hoyales: Das recht eigenständige, fast atlantisch-kühle Jahr bringt die Stärken der Appellation besonders gut zum Vorschein: dunkle Frucht (Pflaume, Blaubeere) mit etwas Schinken, feine Würze, im Mund diese Ribera-typische Verbindung von Fülle und Stil bei eleganter Säure. Gutes Potenzial. 4.000 Flaschen erzeugt. **17.5/20 2022 – 2035**

2014 Finca los Hoyales: Mit Flaschenreife zeigt der Lagenwein aus einem 1963 gepflanzten Weinberg schon seine Stärken: Im Aroma schon ein wenig Trockenfeige neben der pflaumigen Frucht. Im Mund bleibt er trotz Flaschenreife feinfuchtig bei zauberhaften milden Reifetönen. Geschliffen, perfekt gearbeitet. **18/20 2022 – 2032**

Dominio de Atauta

2018 Parada de Atauta: Der Einstiegswein des besten Erzeugers im östlichen, kühlen Hochland der Region präsentiert im geradlinigen Aroma feine Pflaumen mit etwas Kirsche. Er ist auch im Mund auf elegante Art zugänglich. Die Höhenlagen auf 900 m.ü.M. sorgen für gute Säure und stellen Eleganz vor die innere Kraft. Gewinnt deutlich mit Luft. **17/20 2022 – 2030**

2017 Dominio de Atauta: Hier wird mit kräftigen Holznoten auf Zukunft gespielt. Dazu gehören leicht ledriges Aroma mit viel Kirsche, Holz und Vanille. Im Mund bleibt er noch straff mit kräftigen Tanninen. Liegenlassen! **17/20 2024 – 2035**

2013 La Roza: Aus einem winzigen Teilstück von 0,24 ha mit 690 ca. 165 Jahre alten Pflanzen wurden die Trauben dieses außergewöhnlichen Weines am 21.10. geerntet. Noch immer ist das Aroma mit verwobener Frucht und leichter After-Eight-Note unfertig und hintergründig. Der Wein erinnert mit eigenwilliger Finesse an einen großen Bordeaux. Dem Mundgefühl gibt die Höhenlage charaktervolle Leichtigkeit. **18/20 2023 – 2033**

Dominio de Calogía

2019 Dominio de Calogía: Schon der erste gefüllte Wein aus José Manuel Pérez' neuem Projekt ist einer der aufregendsten Weine der Region. Obwohl noch sehr jung, erinnert er bereits an die grandios eleganten Gran Reservas seiner früheren Wirkungsstätte. Aus wunderbar reifen Trauben entsteht ein kirsch- und pflaumenfruchtiger Wein mit unwiderstehlicher Finesse und feinsten Säure. Moderner Ribera del Duero auf allerhöchstem Niveau mit ungläublicher Länge. Nur eine winzige Likörnote verhindert eine noch höhere Bewertung. **19+/20 2022 – 2035**

Familia Fernández Rivera

2018 Crianza Tinto Pesquera: Nach Familienstreitigkeiten und dem Tod des Gründers Alejandro Fernández kommt wieder Ruhe in die beiden Bodegas der Familie, auch wenn die Crianza ein wenig hinter früheren Jahren zurückbleibt: im Aroma leicht gequetschte Pflaume, dazu die typische Pesquera-Röstnote vom Toasting amerikanischer Eiche, im Mund schon cremig-fein. **16/20 2023 – 2030**

2016 Reserva Condado de Haza: Die herzhafteste, unkomplizierte und typische Art mit Pflaume und etwas klassischer Zimt/Röstwürze ist zugänglich und gut gemacht. Guter Trinkfluss und reife Tannine machen ihn schon jetzt erfreulich. Gute Säure gibt Länge. **16.5/20 2022 – 2028**



Foto: Jürgen Mathäß

José Manuel Pérez überzeugt mit dem ersten Jahrgang von Dominio de Calogía

2015 Gran Reserva Millenium Tinto Pesquera: „Ein Parker-Jahr“, sagt Chefönologe Rodrigo Pons zu 2015. So liegt der aromatische Schwerpunkt hier weniger auf frischer Frucht als auf einer schönen Hagebuttennote und braunen Gewürzen. Im Mund erinnert der Wein mit Finesse, Zartheit und Länge an frühere Zeiten des verdienstvollen Hauses. **17.5/20 2022 – 2032**

Garmón

2015 Garmón: Altmeister Mariano García (Aalto, früher Vega Sicilia) erzeugt in seinem eigenen Ribera-Projekt nur einen Wein, der aus Weinbergen auf 800 bis 1000 m.ü.M. im Nordosten stammt (Provinz Burgos). Seinholzgeprägter und auf lange Lebensdauer abzielender Stil der 2000er Jahre hat als Frucht-komponente dunkle Beeren, ist ledrig fast wie ein Brunello und hat dazu eine starke Räuchernote. Er ist noch sehr verschlossen und braucht viel Zeit. **17/20 2025 – 2035**

Hacienda Monasterio

2019 Hacienda Monasterio: Peter Sissek bleibt beim seit 30 Jahren bewährten, von sehr reifen Trauben und weicher, warmer

RIBERA DEL DUERO

Frucht geprägtem Stil: anfangs Duft nach jugendlich-saftigem Tempranillo an der Grenze zur Marmelade. Mit Luft erhält der Wein Struktur und wird dunkelfruchtig und dicht, bleibt aber weich. **16.5/20 2022 – 2028**

2017 Reserva: Auch bei diesem klassischen Monasterio dominieren zunächst süßlich-reife Fruchtaromen (sehr reife Trauben und Pflaumen) und Vanille. Die harmonisch-schmelzige Art im Mund und weiche, süße Tannine erzeugen feine Harmonie. Der Wein verträgt allerdings nicht allzu viel Luft. **17.5/20 2022 – 2028**

2015 Reserva Especial: Hier perfektioniert Sissek seinen reif-schmelzigen Stil, wobei sich süßlich-vanillige, fast liebliche Frucht, reifes Traubenaroma und dunkle Beeren hervorragend zusammenfügen. Auch im Mund bleibt dieser fast kalifornisch anmutende Wein sehr nobel-zugänglich. Schmelz, Fülle, Reife und Harmonie. **18/20 2022 – 2032**

Hermanos Sastre

2018 Crianza: Schon der „einfache“ Crianza deutet an, welche fantastischen Weine in diesem großartigen Keller entstehen: intensive Holzaromen, dunkle Pflaumen und Waldbeeren im Aroma; im Mund weich, reif, saftig und fruchtbetont bis ins Finale. Trotz der noch starken Holzaromen zurückhaltende Tannine und schöne Frucht-Länge. **17/20 2023 – 2032**

2018 Regina Vides: Dieser sensationelle Wein ist ein mystischer Zaubertrunk mit herr-



Alle Weine mit Foto!



ORVINUM AG

wine-rarities.com

- Bordeaux, Burgund & Übersee
- Spitzen-Gewächse & Châteaux
- Viele ältere und genussfreudige Jahrgänge bis ins 19. Jahrhundert

Auch Ankauf von raren Einzelflaschen und ganzen Weinkellern zu fairen Preisen

wine-rarities.com

info@orvinum.ch

RIBERA DEL DUERO

lich verspieltem, samtigem Aroma, Aspekten von reifen dunklen Früchten und Veilchen (erinnert ein wenig an großen Malbec aus Argentinien), aber nach einer Weile auch Holzvanille. Wie Samt und Seide kommt er in den Mund, ist traumhaft feinfüchtig und schon jetzt wunderbar zu trinken. Finesse und Reife in Perfektion! **19.5/20 2022 – 2035**

2015 Pesus: Aus 90 Jahre alten Reben entsteht ein weiterer großer Sastre-Wein. Er zeigt schon im Duft grandiose Opulenz mit klassischen Anteilen von starkem Toasting, dazu dunkle Beeren, Karamell und Schokolade. Im Mund ist es bei aller Finesse ein kraftvoller, mächtiger, ja majestätischer Wein mit feinsten Säure, die sich wunderbar an die reifen, aber nicht dominierenden Tannine anschließt. Grandios! **19.5/20 2024 – 2038**

Ismael Arroyo

2018 Crianza Val Sotillo: Die lange Zeit traditionellste Bodega der Region hat vor einigen Jahren vorsichtig modernisiert, wie auch die aktuelle Crianza zeigt: neben klassischer amerikanischer Eichenwürze mehr frische Fruchtigkeit, Kirsche, Zimt, etwas Rösttöne. Auf der Zunge entwickelt er sich geradezu spielerisch und hat die Leichtigkeit der Klassik, ohne auf Fruchtnoten zu verzichten. **17/20 2024 – 2035**

2016 Reserva Val Sotillo: Hier sind die modernisierten Aspekte nach 24 Monaten Eiche mit Pflaume und cremig-dunkler Kirsche deutlicher. Saftig und schmelzig im Mund, mit feinen, weichen und reifen Tanninen und langem Nachhall hat er noch Zeit in der Flasche. **17.5/20 2025 – 2035**

2017 Reserva Val Sotillo: Feine dunkle Frucht und leichte Zimt-Räuchertöne erinnern verhalten an klassischen Stil, aber es bleibt auch in diesem Jahr bei deutlicher, dunkelbeeriger Fruchtprägnanz. Dazu kommt im Mund Klarheit, Finesse und gute Traubenreife. Das schöne Spiel mit viel Frucht- und zarten Holznoten hält sich zwei Stunden im Glas. Anhaltend und mit viel Zukunft. **17.5/20 2023 – 2035**

2011 Gran Reserva Val Sotillo: Nach 30 Monaten im teils gebrauchten Barrique aus amerikanischer Eiche und mehrjährigem Fla-

schenlager überzeugt der Ribera-Klassiker mit weicher, zimtiger Art. Im Duft fast riojanisch, wird im Mund die Herkunft mit Dichte und verhaltener Säure deutlich. 4.700 Flaschen erzeugt. **17.5/20 2023 – 2035**

2014 Reserva VS: Einer der wenigen hochwertigen Ribera-Weine im ganz traditionellen Stil mit zimtigen Rösttönen und viel Würze. Auch im Mund dominieren fast süßlich-würzige Elemente. Das feine, lange Finale beginnt mit zarten Gerbstoffen, die auf ganz klassisch-spanische Art in feine Säure übergehen. **18/20 2022 – 2033**

2016 VS – 40 Aniversario: Der vielleicht modernste Arroyo-Wein beeindruckt mit dunkelbeeriger, reifer und tiefgründiger Frucht und Bitterschokolade im Aroma. Auch im Mund lässt der kraftvolle Wein reife Früchte spüren, dazu süße, aber intensive Tannine. Finessenreich, vielschichtig und mit sehr gutem Potenzial. **18.5/20 2022 – 2034**

Martin Pons

2018 Nuntium: Der technische Leiter der Fernández-Rivera-Gruppe bietet mit seinem eigenen Wein ein eher neutrales Fruchtroma mit einem Hauch Veilchen, Schwarzer Johannisbeere und Pflaume. Der im Mund saftig-reife Ribera mit dichten Fruchtaspekten verschlankt sich nach hinten in ein eher gerbstoffbetontes Finale mit gutem Schliff. Braucht Zeit. **16.5/20 2024 – 2032**

Pago de Carraovejas

2018 Milsetentayseis: Der auf 1.076 m.ü.M. gewachsene Wein ist dennoch mit 15 %-vol. Alkohol relativ schwer, lässt dies jedoch mit geschliffener, feiner und leicht vanilliger Frucht kaum spüren. Ein wenig flirrend erscheint er durch die Verbindung fruchtiger und floraler sowie würziger Aspekte und gewinnt so eine helle, fast kühle Art. Im Mund elegant und verspielt wirkt er ebenfalls eher leicht – tolle Komposition. **18/20 2023 – 2033**

Pérez Pascuas

2018 Crianza Viña Pedrosa: Der „einfache“ Crianza steht mit 300.000 Flaschen für die Hälfte der Produktion und ist der einzige Wein

im Verkauf, den die neue Kellermeisterin ganz selbst verantwortet hat: saftige, reife Frucht, dunkle Beeren, rund, im Mund schöne Frische in der Tradition der Bodega. **16/20 – 2028**

2017 Reserva Finca La Navilla: Der Wein aus einer 6 ha großen Parzelle zeigt nach 20 Monaten Barriquelager Aromen von frischer Pflaume und Räucherspeck. Im Mund ist er etwas fülliger als man es von der Bodega kennt. **16/20 2022 – 2027**

2016 Reserva Viña Pedrosa: Nach 24 Monaten Eiche ein klassischer Pedrosa mit sehr schönem Spiel zwischen finessenreicher Frucht und leichter Iberico-Note. Im Mund erscheint er zunächst etwas verwischt, klärt sich jedoch mit Luft zu zarter, stringenter Finesse. **17/20 2023 – 2032**

2015 Gran Reserva Viña Pedrosa: 60 Jahre alte Reben und das "Händchen" des früheren Chefönologen José Manuel Pérez geben diesem Wein sogar im warmen Jahrgang großartige Feinheit, frische Frucht (Sauer- und Süßkirsche), Würze und Mineralität. Die würzige Finesse findet sich auch im Mund. **18/20 2023 – 2035**

2014 Gran Reserva Pérez Pascuas: 80 Jahre alte Reben und 26 Monate Eiche sind nicht die einzigen Ursachen für den elegantesten unter den großen Weinen der Region: geniale Kellerkunst gehört dazu. Im festen, aber feinsäuerlich-edlen Aroma dominieren Schlehe und Tabak. Im endlos langen Geschmack beeindrucken dunkle Frucht, Reife und Feinheit, Kühle und Noblesse. Braucht Luft. **19/20 2024 – 2038**

Prado Rey

2016 Reserva Finca La Mina: Vom größten Weinbergsbesitz der Region stammen in jüngeren Jahren vermehrt beachtliche Finca-Weine. „La Mina“ besitzt dichte, reife Frucht mit dunklen Waldbeeren, dazu eine toastige Barriquenote. Nach anfänglicher Unklarheit gewinnt er unter Lufteinfluss erheblich an Stil, auch wenn er dicht und saftig bleibt. Kräftige, reife Gerbstoffe legen mehr Flaschenreife nahe. **17.5/20 2024 – 2034**

Protos

2017 Crianza: Der Crianza ist ein eher unkomplizierter Wein, der aber mit weicher, dunkler Frucht und samtiger Kühle bereits vor Augen führt, welche erheblichen Qualitätsfortschritte in dieser großen Bodega in jüngeren Jahren erzielt wurden. Saftiger Schmelz im Mund und fleischige Fülle bei zurückhaltenden Gerbstoffen bestärken dies auch im Mund. **16/20 2022 – 2027**



2018 '27: Die alte Ausstattung wie vor 100 Jahren sollte nicht über die moderne Verarbeitung hinwegtäuschen: dunkle Beerenfrucht, etwas Tabak, ein Hauch Feinsäuerlichkeit – alles ohne Verzicht auf Finesse. Guter Trinkfluss, schöne Säure im Finale. **16.5/20 2022 – 2030**

2015 Reserva: Der Reserva entstand offenbar in einem Zwischenstadium auf dem Weg von intensiven Röstnoten und kräftigen Tanninen zu kühler, eher dunkelfruchtiger Art. Im Mund dominiert schwarzer Beerensaft: satt, aber fein. **17/20 2022 – 2030**

2014 Gran Reserva: Der Gran Reserva hat noch am ehesten diese traditionelle Art des etwas holzigen, röstigen Weines mit deutlichen Aromen von amerikanischer Eiche. Etwas mehr Holz und Bedarf an Flaschenreife spürt man auch noch im Mund. Konturierter Klassiker, auf seine Art hervorragend. **17.5/20 2024 – 2034**

2016 Finca El Grajo Viejo: Der seit 2006 erzeugte Lagenwein wächst auf 815 m.ü.M. und ist stilistisch das moderne Gegenteil der klassischen Gran Reserva: samtig-zarte Fruchtigkeit, rund, extreme Harmonie auf hohem Niveau, schmelzige, fast burgundische Zugänglichkeit im Mund. **18/20 2023 – 2035**

Sei Solo

2018 Preludio: Javier Zaccagninis Weine aus Tempranillo Peludo wachsen in den besten Lagen der Region und reifen etwa eineinhalb Jahre in Fässern aus französischer Eiche von 600, 500 und 228 Liter Fassungsvermögen. Schon der „einfachere“ Preludio mit etwas hellerer Frucht ist ein mit höchster Präzision erzeugter moderner Ribera aus tollen Trauben: im Aroma dunkler, edler Saft, ein wenig Holzdaube, ein Quäntchen Schokolade, im Mund außerdem feine Tannine und ein Hauch Säure. Lang, reifefähig. **18/20 2022 – 2034**

2018 Sei Solo: Höchste Winzerkunst, im Duft als ob man in einen tiefen Aromen-Tunnel hineinriecht mit einer Vielzahl von Aspekten. Mit dabei ist eine zarte, weiche und feine, aber reife Frucht, die sehr zugänglich und animierend, dabei komplex ist auf kindlich-liebenswerte Art. Gleicher Eindruck im Mund: dichte Frucht, unglaublich harmonisch, betörend, wie nobler Saft. Tannine sind vorhanden, bleiben aber im Hintergrund. Die zauberhafte Fruchtigkeit hält bis ins Finale – großartige Verbindung von edlem Fruchtsaft und Finesse. **19+/20 2022 – 2035**

Tr3smano

2018 Tr3smano: Das ambitionierte Projekt unter Beteiligung des Rioja-Perfektionisten Remírez de Ganuza bevorzugt eine kraftvolle, auf

Beim Kultweingut kommen sowohl große als auch kleine, neue und gebrauchte Fässer zum Einsatz

Foto: Jürgen Mathäß



sehr reifen Trauben basierende Stilistik, so auch bei diesem Wein: reife dunkle Frucht mit einem Hauch Tabak, Pflaume, Blaubeere, im Mund satt, schwer, reif, pflaumig mit etwas Datteln, sättigend. **16.5/20 2022 – 2028**

2016 Tm: Der Top-Wein Tm stammt aus einer Parzelle, die 2016 etwa 6.000 Flaschen ergab. Auch hier basiert die technisch exzellent umgesetzte Stilistik auf satter, reifer Frucht, die sich im Mund mit hoher Dichte und Schmelz äußert. Verhaltene Tannine lassen die Frucht bis in den Nachhall schmecken. **17/20 – 2028**

2018 Tm: Bei nur 4.000 Flaschen Ertrag aus der wertvollsten Parzelle der Bodega fiel das Ergebnis noch etwas konzentrierter aus: tiefe, schwere, reife Frucht auf Basis reifer Waldbeeren, Pflaumen und etwas Latwerge. Im Mund beeindruckt die Kombination aus Dichte, massiver Frucht und Feinheit. **17.5/20 2022 – 2030**

Valderiz

2016 Valderiz: Die Bodega der Familie Esteban gehört zu den wenigen, die die geringe Menge weißen Albillos verwenden, die für den roten Ribera zugelassen ist (max. 5%). Womöglich taucht deshalb im Aroma neben dunklen Beeren und Vanille etwas Apfel auf. Im Mund gefällt die feine, spielerische Eleganz, auch wenn der Wein noch etwas unfertig wirkt. **17/20 2024 – 2030**

2014 Juegabolos: Die Trauben für diesen exzellenten Wein wachsen in einem 1985 gepflanzten Weinberg auf Kies-Sand-Boden mit Lehm im Untergrund. Das sehr typische Ribera-Aroma von reifer Pflaume wird durch feinsäuerliche Frucht ergänzt, wodurch schon im Duft die Eleganz betont wird. Im Mund zeigt der Wein noble Kühle und Zartheit trotz hoher Traubenreife. Süßliche Tannine und ein zarter Hauch Säure beenden die beachtliche Komposition, die sich im Glas lange frisch und fein hält. **18.5/20 2022 – 2034**

2011 Tomás Esteban: Der biodynamisch erzeugte Top-Wein des Hauses kommt immer erst nach Jahren auf den Markt. Er zeigt feine Reife und klassische Rösttöne, dazu schon ein wenig Datteln und Latwerge. Im Mund trägt auch die beginnende Flaschenreife zu feiner Harmonie bei. Gut gereifte Tannine und ein Hauch Säure geben Länge. Gewinnt an der Luft an Struktur, hat noch Potenzial. **18.5/20 – 2030**

Vega Sicilia

2017 Tinto Valbuena: Ein gerade freigegebener Wein, der uns auch nach Öffnen der zweiten Flasche ratlos zurückließ: Eine leicht mallisch-milchige Note nimmt ihm die Finesse. Sehr ausgeprägte Weichheit geht deutlich auf Kosten der Eleganz. So kennen wir den üblicherweise hervorragenden Zweitwein nicht. – ohne Bewertung –

2012 Unico: Wie seit vielen Jahren fast alle Unicos besticht auch der gerade freigegebene 2012er mit einer fantastischen Verbindung von Samtigkeit, Kraft, Eleganz und Langlebigkeit, die ihn auch in Zeiten starker stilistischer Angleichungen noch wiedererkennbar macht. Der noch sehr jugendliche Unico ist schon jetzt ein Traum in Samt und Seide mit unnachahmlicher Tiefe, zauberhafter Verbindung von Frucht (Pflaume, Kirsche, Touch Orangenschale) und einem Hauch röstig-nobler Klassik. Seidig-edle Textur dominiert auch das Mundgefühl mit weichen Tanninen und guter Säure, die beide grandios eingebunden sind. **19.5/20 2022 – 2045**

Finca Villacreces

2018 Finca Villacreces: Der erste ökoklassifizierte Jahrgang fiel in der Region üppig, aber meist nicht sehr füllig aus, was sich hier aber mit sehr reifer Frucht und warmem Mundgefühl eher nicht bestätigt. Der Wein wirkt schon jetzt reifer als 2017 und könnte ebenso gut aus Toro stammen, was der Qualität nicht unbedingt schadet. **16.5/20 2023 – 2030**

RIBERA DEL DUERO

Spezial: Vivaltus

von Giuseppe Lauria



Neues Projekt mit dem langjährigen Pétrus-Winemaker Jean-Claude Berrouet

nahm sich Anfang der 2010er Jahre zum Ziel, einen großen Wein aus der Ribera del Duero zu erzeugen, der auf Finesse und Eleganz abzielt.

Nach einer jahrelangen Suche nach dem idealen Terroir, erwarb die Familie im Jahr 2015 das Weingut Vivaltus. Der Wein wird aus einem Mosaik von Terroirs mit alten Rebstöcken produziert, die zwischen 70 und 100 Jahre alt sind. Für den Vivaltus verantwortlich zeichnet sich Jean-Claude Berrouet, der zuvor für 44 Jahrgänge Château Pétrus verantwortlich war, bevor er 2007 an seinen Sohn Olivier übergab, der Pétrus bis heute macht. Und mit dem ersten Jahrgang des neuen Projektes sorgen sie schon für Furore. Der finessenreiche Wein besteht aus 97% Tempranillo, der Rest aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Der Wein reift 11 Monate lang in extrafeinen französischen Eichenfässern (davon 20 % neu), gefolgt von einer zusätzlichen Flaschenreife nach der Assemblage.

2016 Vivaltus: Herrlich feinsinniges, sehr pures, feingliedriges Bouquet mit eher roten und blauen Früchten, Cassis, Blaubeeren und Lakritz. Auch am Gaumen sehr elegant und geschliffen, blaubeerige Textur, trotz Dichte total elegant und delikate, die Tannine sind hochfein und seidig. Die völlige Abkehr von der bombastischen Konzentration alter Tage. Das dürfte sowas wie die „neue“ Ribera sein. Vielleicht einen Tick zu „schön“. Jetzt schon erstaunlich trinkreif. Reifefähigkeit muss sich zeigen. **19/20 – 2034**

Es gilt als eines der aufregendsten neuen Projekte in der Ribera del Duero: Denn das Projekt steht unter der Leitung des weltberühmten Winzers Jean-Claude Berrouet, langjähriger Kellermeister von Pétrus. Die Eigentümerfamilie der Bodegas Vivaltus gehört seit Jahrzehnten zu den führenden Weinproduzenten in

Castilla León und

2017 Finca Villacreces: Trotz nicht ganz regionaltypischer Bodenstruktur (teil sandiger Kies) befinden wir uns aromatisch eindeutig in der Ribera del Duero: zarte, weiche Fruchtigkeit (Pflaume, dunkle Kirsche) mit einem Hauch feinsäuerlicher Frische. Im Mund weich und schmelzig, entwickelt aber zum Nachhall hin feine Säure-Frische. **17.5/20 2023 – 2034**

2016 Nebro: Der Spitzenwein von Villacreces wächst nicht wie die anderen Weine rund um die Bodega, sondern in einem alten Weinberg Fuentenegro auf 650 m.ü.M. und wurde ab 2016 im Fudre ausgebaut. Zeigt eine sehr schönen, zartschmelzigen Mix aus Frucht, Schokolade, Lakritze und Tabak im Aroma. Dazu eine wunderbar harmonische Entwicklung im Mund mit der so schwer gelingenden Verbindung von Kraft und Feinheit. **18.5/20 2024 – 2035**

Viña Mayor

2016 Reserva: Die Verbesserungen bei dieser großen Bodega sind seit einigen Jahren unübersehbar. Der Reserva verbindet klassische und moderne Elemente zu einem Duftstrauch von frischen Pflaumen, Cassis und Rösttönen. Im Mund cremige Reife mit noch leicht trockenen Tanninen im Finale. **16.5/20 2023 – 2030**

2018 El Secreto: Erkennbar ist das verstärkte Bemühen, die Traubenreife zu kontrollieren. Das gelingt in diesem Jahrgang mit allgemein größeren Erträgen leichter: relativ helle Frucht, (rote Kirsche, Zwetschge) und eher verhaltener Alkohol (14%). Im Mund verbinden sich eine gewisse Leichtigkeit und Eleganz. Unkompliziert gut gemacht. **16.5/20 2022 – 2027**

Viña Vilano

2018 Crianza Vilano: Die Genossenschaft von Pedrosa zeigt zuletzt erstaunliche Qualitätsverbesserungen und macht schon mit dem Crianza einen erstaunlich feinfruchtigen Wein: nicht zu schwer trotz 14,5 %-vol., schöner Trinkfluss, feine Tannine. **16/20 – 2028**

2017 Reserva Vilano: Nun kommt nach 24 Monaten Eichenlager mehr Kontur dazu: wieder schöne Frische, wieder die leichte, feine Säuerlichkeit im dunkelfruchtigen Aroma. Substanz und Potenzial sind auch am Gaumen spürbar, ohne dass die Finesse in Mitleidenschaft gezogen wird. Die Gerbstoffe brauchen noch etwas Flaschenreife. **16.5/20 2024 – 2030**

2016 La Baraja: 16 Monate französische Eiche und 20% Cabernet-Sauvignon geben diesem kraftvoll-konzentrierten Wein einen eher internationalen Charakter: im Aroma neben Pflaumen und Brombeeren auch Trockenfrüchte und Schinkenspeck. Im Mund fleischig, aber dennoch mit fast schlanker Finesse, guter Säure und feinen Tanninen. **17.5/20 2024 – 2034**

Vizcarra

2018 Torralvo: Teilweiser Ausbau in US-Eiche hinterlässt dunkle Fruchtaromen, Veilchen und spürbaren Kokosduft. Im Mund wirkt der Wein warm, harmonisch und zeigt schöne Frucht reife. Ein anpassungsfähiger Gastronomietyp auf hohem Niveau, der schon jetzt schmeckt und wärmende Fülle bietet sowie Veilchen bis ins Finale. **17/20 2022 – 2032**

2016 Inés: Hier wird beim Ausbau in französischer und US-Eiche mit einem Hauch Pferdeschweiß gespielt, der geschickt eingesetzt nur Puristen stören dürfte, da er zum leicht flirrenden, zartsäuerlichen Aroma beiträgt. Rote Kirschfrucht und Vanille puffern das Aroma ab. Der Wein erweckt das Gefühl von Leichtigkeit trotz kräftigem Alkohol. Im Finale geben die kräftigen, (noch) etwas trockenen Tannine Anlass zur weiteren Reife. **18.5/20 2024 – 2034**

2016 Celia: Dieser 18 Monate lang weitgehend in französischer Eiche ausgebaute Wein enthält einen kleinen Anteil Garnacha, der zur Geschmeidigkeit beiträgt und die geschliffene, finessenreiche Art betont. Spielerische Frische steigert die Trinklust erheblich. Vielschichtiges Spiel von Reife und lebendiger Frische machen den beachtlichen Wein besonders attraktiv. Unbedingt dekantieren! **18.5/20 2024 – 2034**

BEZUG in CH: <http://spanienweinonline.ch>

Quellen in D: <https://www.vinello.de>

Wein & Vinos, Viniberica, Silkes Weinkeller, Weinwolf (u.a. Vega Sicilia), Lobenberg

Die Besten aus der Ribera del Duero

2012 Vega Sicilia: Unico	19.5/20
2018 Hermanos Sastre: Regina Vides	19.5/20
2015 Hermanos Sastre: Pesos	19.5/20
2018 Aalto: PS	19+/20
2018 Carmelo Rodero:	
Pago de Valtorreña	19+/20
2019 Dominio de Calogía	19+/20
2018 Sei Solo	19+/20
2016 Vivaltus (siehe Spezial)	19/20
2017 Carmelo Rodero: TSM	19/20
2014 Pérez Pascuas:	
Gran Reserva Pérez Pascuas	19/20
2019 Aalto	18.5/20
2011 Valderiz: Tomás Esteban	18.5/20
2019 Ausas	18.5/20
2020 Dominio de Calogía	18.5/20
2016 Ismael Arroyo:	
VS – 40 Aniversario	18.5/20
2014 Valderiz: Juegabolos	18.5/20
2018 Carmelo Rodero: Reserva	18.5/20
2016 Villacreces: Nebro	18.5/20
2016 Vizcarra: Inés	18.5/20

ALEJANDRO FERNÁNDEZ



Foto: Giuseppe Lauria

Der legendäre Winzer Alejandro Fernández (†) war einer der fünf Gründer der D.O. Ribera del Duero

Kultwinzer Alejandro Fernández

von Giuseppe Lauria

Kein anderer hat die Anfänge der Region Ribera del Duero so geprägt wie Alejandro Fernández. Alejandro war einer der Gründer der D.O. Ribera del Duero und hat mit seinem Erfolg in den 1980er Jahren auch die Rioja wiederbelebt. Er gilt als Vater dieser im Vergleich zur Rioja jungen Region und war lange deren Aushängeschild. Dafür erhielt er vom damaligen König Juan Carlos I. die Verdienstmedaille in Gold.

Der Gründer der Marke Pesquera ist 2019 im Alter von 88 Jahren verstorben. Und auch wenn das schon mehr als zwei Jahre her ist, ein Ribera-Spezial ohne den Gran Señor zu würdigen ist undenkbar. Auch weil Begegnungen mit ihm Erinnerungen fürs Leben sind.

Ich hatte mehrmals die Freude und Ehre, ihn zu treffen. Es war jedes Mal ein Ereignis. Legendär sein Einsatz beim genialen Lunch auf Weingut Weil anlässlich des 50. Geburtstags von Wilhelm Weil, wo der klein und schwächling wirkende Spanier den ganzen Saal für sich einnahm und Standing Ovation dafür bekam. Er war ein wahrer Unterhaltungskünstler, der seine Weinproben gerne singend beendete. So war es auch vor einigen Jahren bei unserem Besuch vor Ort, wo er uns Journalisten während der Probe zum Mitsingen animierte. Er strahlte bis ins hohe Alter pure Lebensfreude aus, gewitzt und schlagfertig mit seinem verschmitzten Lachen und den strahlenden Augen. Er hatte das „Privileg“, das darf man wohl sagen, sich vom irdischen Dasein mit dem zu verabschieden, was er am liebsten tat: Während einer Weinpräsentation. Das tat er am liebsten seitdem er vor mehr als vier Jahrzehnten seinen Traum vom Weinbau verwirklicht hat. An einem Nachmittag sah man ihn wie er lachte, sang und die Etiketten seiner Flaschen signierte, wie

er es schon so oft in seiner beruflichen Laufbahn getan hatte. Mitten im Glück dieses Mannes, der seinen Freunden und Kritikern gerne Flaschen schenkte, die er immer im Kofferraum seines Autos mit sich führte, wurde er ohnmächtig und starb in den frühen Morgenstunden. Er war 88 Jahre alt. In den letzten Jahren seines Lebens gründete er aufgrund von ungeschönen Familienzwistigkeiten noch einmal sein eigenes Unternehmen.

Aber der Geschmack der Weine, der ihn und einige andere damals berühmt gemacht hat, hat sich über die Jahre verändert. Zwei Jahrzehnte nach der Gründung der D.O. folgte eine Zeit der konzentrierten, fast schon schokoladig wirkenden Weine mit viel Barrique, nicht selten mit 200% Neuholz. Alejandro ist diese Extreme nie mitgegangen, weil er immer auch Eleganz in seinen Weinen suchte, wie es heute wieder im Trend liegt. Das gilt freilich auch für den Superstar der Region Vega Sicilia, deren Weine auch deshalb erst nach vielen Jahren der Reife auf den Markt kommen. Die Zeiten und Stile ändern

sich, auch die Vorliebe der Kritiker. Aber der Kultstatus von Alejandro Fernández und seine legendären Einsätze sowie seine sagenhaften Weine bleiben unvergessen. 2017 verkostete ich vor Ort folgende Weine mit ihm:

2015 Alejaren: Der Weißwein stammt aus La Mancha. In der Nase intensive Aromen von Vanille, Aprikose, Heu, Blumen, tropischen Früchten mit einem Hauch von Eiche und Zitronenschalen. Am Gaumen kraftvoll und mit viel Schmelz, schön trocken, leicht salzig, mit schönem cremig-runden Mundgefühl, aber auch genügend Säure und Frische. **17.5/20 trinken**

2014 Condado de Haza, Crianza: Sehr klares und fein gezeichnetes Bouquet mit roten Früchten und saftig reifen Beeren. Im Mund erstaunlich schlank und geschliffen, saftig animierender Einstiegswein, den man gerne zum Grillfest auf dem Tisch hätte. **16.5/20 trinken**

2012 Pesquera Reserva: Wunderbar fokussiertes Bouquet mit rauchig-würzigen Noten, süßem Tabak und kandierten Kirschen. Am mittleren Gaumen eher elegant und nuanciert statt auf pure Kraft setzend. Gerade bei diesem Wein zeigt sich, dass Alejandro die Zeichen der Zeit erkannt hat und schon früh auf weniger Konzentration gesetzt hat. **17.5/20 trinken**

2006 Alenza: Was für ein wunderschöner Wein. Für mich der Beste in dieser Verkostungsreihe. Dazu vor Ort für knapp 40€ sehr preisWERT. Mit seinen feinen Tertiäroromen und den erdigen Terroir-Noten versprüht er ein wenig Bordeaux-Flair. Dazu kommen Lakritz, Zeder, Cassis und Süßholz. Am würzigen Gaumen ein schönes Spiel aus Süße, Röstnoten und schöner Frische, toll ausbalanciert bis ins lange, würzig-erdige Finale. **18.5/20 trinken**

2003 Pesquera Reserva Especial: Noch so ein herrlich verführerisches Bouquet. Dunkle Schokolade wechselt sich mit erdigen Terroirnoten, Oliventapenade und reifer roter und dunkler Frucht ab: reife, zart gedörrte Pflaumen, Brombeeren und ein Hauch Nougat zeigen die Reife und das warme Jahr. Am schmelzigen Gaumen mit saftiger Süße und schokoladiger Textur, leicht mürbe. Das Ganze wunderbar umspannt von einem festen Tanningerüst und stützender Frische. **18/20 (aus)trinken**

2008 Pesquera Millenium: Alejandro Fernández vinifizierte diesen Pesquera nur in besonderen Jahren. Nicht nur der Wein gilt als rar, auch die Präsentation in einer edlen 3er Holzkiste weckt bei den Fans der Pesquera-Weine starke Begehrlichkeiten. Im wollüstigen Duft mit edlen Dörrfrüchten, Milkschokolade, Cayennepfeffer und süßem Tabak. Seidig-weiche Textur, sehr rund mit reifen Tanninen und sanfter, weiniger Säure, im Finale blitzen Waldbeeren und getrocknete Kirschen auf. **17.5/20 – 2026**