



ZEHN SPANISCHE FAVORITEN

JÜRGEN MATHÄSS VERFOLGT SEIT MEHR ALS 20 JAHREN DIE ENTWICKLUNG DER SPANISCHEN SZENE. DIE ZEITEN, ALS ES DORT KAUM EIN DUTZEND WIRKLICH GROSSER WEINE GAB, SIND VORBEI. VON VIELEN WEINEN, DENEN UNSER AUTOR INTERNATIONALE KLASSE BESCHEINIGT, »NUR« ZEHN LIEBLINGE ZU NENNEN, FIEL IHM NICHT GANZ LEICHT.

meine Lieblingsweine? Da mischen viele Jahre, lange Abende, beeindruckende Weinberge, die unterschiedlichsten Menschen und unvergessliche Weinproben mit. Vor allem die Zeit hinterließ tiefen Eindruck. Anfang der 80er-Jahre war Spanien noch ein Hort hundert Jahre alter Tradition. Der Aufbruch ins moderne Europa hatte gerade begonnen. Dann wurde das alte Weinland rasend schnell umgekrempelt. Staunend entdeckte man längst vorhandenes Terroir neu. Mit Blick auf internationalen Erfolg warf man manche Rebsorten und Weinbautraditionen übereilt zum alten Eisen. Doch die besten Erzeuger bemerkten den Fehler. Heute nutzen sie moderne Erkenntnisse, um Tradition und Terroir neu zu interpretieren, wie es die spanische Küche vormachte. Jetzt befruchten sich Tradition und Aufbruchsdenken. Nicht nur Spanienfans bewundern das derzeit dynamischste europäische Weinland.

Eine Vorbedingung verkleinerte den Kreis der Kandidaten: Die Weine müssen über einen längeren Zeitraum bewiesen haben, dass verschiedene Jahrgänge Stil und hohes Niveau bestätigen. Nicht nur deshalb gehören einige »Klassiker« zu meinen Lieblingsweinen. Sie sind auch charakteristischer, langlebiger, im besten Sinn »spanischer« als mancher Top-Wein im international angesagten Stil. Dass es großartige moderne Weine gibt, die Feinheit und Terroir ihrer Herkünfte abbilden, also die eigene Wurzeln und Stärken pflegen, ist umso erfreulicher.

Unvermeidlich bleiben große Weine auf der Strecke. Aus dem Bierzo hätte ich gerne einen Wein aufgenommen. San Martín der Familie Palacios, Bembibre oder die Weine von Gancedo gehören zu den verbobensten, mineralischsten und charaktervollsten des Landes – leider erst seit wenigen Jahren. Winzer aus Jumilla, Alicante und andere D.O.-Regionen der Levante brachten

(leider erst) drei, vier Jahrgänge viel versprechender Weine auf die Flasche. Ähnliches gilt für neuere Weine des Priorat und seiner Umgebung. Eine ganze Reihe weiterer Riojas hatte den Fuß in der Tür: San Vicente, Torre Muga, El Pisón, Culmen oder Castillo Ygay. Entlang des Duero bringt Toro seit 1998 Weinmonumente von beachtlicher Kraft hervor. Termanthia (seit 2000) wäre ein heißer Kandidat. Terreus oder Janus sind schon heute die Nummern 11 und 12. Dagegen wurde der zweifellos großartige Pingus dermaßen zum Überflieger Spaniens und absoluten Superstar hochstilisiert, dass ich meine etwas stilleren Lieblinge vorziehe. Bei den klassischen Weinen des Südens gab es unter den alten Sherrys weitere Anwärter. Wenn kein Pedro Ximenez genannt wird, so liegt es nur am unnachahmlichen Zauber der beiden Konkurrenten.

Schließlich war es geschafft: meine 10 Lieblingsweine. Jede dieser Flaschen macht einen Abend zum Erlebnis. ♦

FOTOS: JÜRGEN MATHÄSS



Vega Sicilia: Unico, D.O. Ribera del Duero

Seit Jahrzehnten hält dieser Rote seine Stellung als primus inter pares unter den spanischen Weinen. Die Ehrfurcht, mit der ihm Weinfreunde in aller Welt begegnen, hat er vollkommen verdient, schon alleine, weil es tatsächlich gelingt, in den meisten Jahren fast 100 000 Flaschen dieses wundervollen Tempranillo mit einer kleinen Beigabe Cabernet-Sauvignon sowie Malbeck zu füllen. Der mindestens zehnjährige Ausbau des Weines lässt auf einen traditionellen Wein schließen. Doch niemand würde dieses verspielt-reife Wunderwerk an lebendiger Frucht, Schmelz und süßlichen Tanninen so bezeichnen. Unico ist auf eine zeitlose Art großartig wie kein anderer Wein Spaniens. *Bezug: Wein Wolf (s. Kasten S. 83)*

Roda: Cirsión, D.O.Ca. Rioja

Cirsión wächst nicht in einer bestimmten Lage. Er stammt aus verschiedenen Parzellen. Dieser hochmodern erzeugte, kühl-fruchtige, enorm dicht verwobene Wein repräsentiert auf seine Art die ganze Rioja. Er hat die feine Frucht, die zarte Säure, die zurückhaltende Gerbstoffstruktur eines großen Rioja, obwohl er doch ganz anders ausgebaut ist als die besten Klassiker. Seine brillant klare, jugendliche Fruchtigkeit zeigt die unnachahmliche Rioja-Finesse auch ohne jahrelange Lagerung in Holz und Flasche. Kaum einem anderen modernen Rioja gelingt es seit mehr als zehn Jahren, die Stärken der Region so perfekt abzubilden. *Bezug: Wein & Vinos, Viniberica*



Málaga Virgen (López Hermanos): Moscatel Don Salvador

Nur 1 450 Flaschen pro Jahr füllt die kürzlich umbenannte Bodega von ihrem 50 Jahre in amerikanischen Eichenfässern gelagerten Muskateller. Trotz dieser langen Lagerung und trotz über 300 Gramm Restzucker hat dieser Wein die feinen Orangen- und Muskataromen des Muskateller erhalten, ebenso seine Säure, die mit der Süße spielt und dem Wein feinste Länge verleiht. Uralte Moscatelweine sind selten, aber oft feiner als die zweifellos hervorragenden Pedro-Ximenez-Weine. Dieser hier ist nicht nur einer der feinsten, tiefgründigsten, sondern zugleich ein Beweis für Malagas große Süßweintradition. Don Salvador hält nicht nur die Fahne der Region hoch, sondern auch die der spanischen Süßweine und der alten, fassgereiften Muskateller.

Bezug: Wein & Vinos



Montecillo: Gran Reserva Especial, D.O. Ca. Rioja

Das Musterbeispiel eines traditionellen Rioja kann lieben, wer bereit ist, ein gutes Stück abseits vom Mainstream der fetten, holzigen Fruchtbomben zu suchen. Dieser großartige Tempranillo ist überhaupt nicht fett. Er kommt in der Regel mit weniger als 13 % Alkohol aus. Gerbstoff dient ihm zum langen Ausbau im Holzfass. Wenn er nach vielen Jahren auf den Markt kommt, tritt er kaum spürbar weit in den Hintergrund. Der Wein lebt von Eleganz, von zarten Reifeuräumen. Er duftet nach Schokolade, Zitrus, Zimt, Waldboden, Trockenfrüchten – eine Kombination, die mit jedem Schluck neue Eindrücke bringt und keine Sekunde langweilig wird. Solche Weine haben die Rioja berühmt gemacht – aus gutem Grund.

Bezug: Eggers & Franke



López de Heredia: Viña Tondonia Gran Reserva blanco, D.O. Ca. Rioja

Dies ist das letzte großartige Beispiel einer Tradition trockener Weißweine der Rioja, die auf langen Holz- und Flaschenausbau setzt und aus der eher harmlosen Rebsorte Viura einen unglaublich haltbaren Wein formt. Der aktuelle Jahrgang ist 1981 (!). Aber auch der 1964er oder der 70er sind bis heute quicklebendig und ein Erlebnis. Alle diese Weine kommen mit einer unverkennbaren Reifernote auf den Markt, die aber jahrzehntlang schier unverändert neben Aromen von Wachs, Zitrus und Ananas stehen kann. Obwohl im Stil eher schlank und mit feiner Säure ausgestattet, zeigen sie sich am besten nach einer Stunde Dekantieren und bei einer Trinktemperatur von etwa 15 Grad.

Bezug: Spanischer Garten, Wein & Vinos



Alvaro Palacios: Finca Dofi, D.O. Ca. Priorato

Es ist einer der ersten »neuen« Prioratweine der frühen 90er-Jahre. Grandioses Terroir mit tagheißen Klima und steilen Licorella-Schieferhängen machte die Region berühmt. Der Stil dieser Weine mit mineralischem, an kalte Asche erinnerndem Aroma ist einzigartig. Uralte Garnacha- und Cariñenastöcke machten neugierig, weckten aber auch Zweifel wegen der Haltbarkeit. Bei einigen Weinen scheinen sie berechtigt. Clos de L'Obac dagegen scheint sich darum nicht zu kümmern. Ein Klassiker, der aus der überbordenden Reife seiner Trauben Kraft zu schöpfen scheint, die ihn alt werden lässt. Bis heute ein Maßstab auch für einige Topweine der letzten Jahre, die mit mehr Frucht an einem bereits modernisierten Prioratstil arbeiten.



Torres: Reserva Real, D.O. Penedés

Die »königliche Reserve« ist zweifellos die Krönung einer ganzen Reihe beachtlicher Weine aus dem Haus Torres. Auf dem zwei Hektar kleinen Weinberg Pago de Santa Margarita de Agulladolç stehen in mediterranem Klima alte Reben der Sorten Cabernet-Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc auf Schiefer-Quarzit-Böden. Produziert wird der Wein seit 1997. Jeder einzelne Jahrgang dieses modern vinifizierten und in Neverseiche ausgebauten Weines ist ein Traum. Reife, dunkle und kühl wirkende Fruchtaromen, mineralisch-pikanter Duft, samtige, in jedem Moment fruchtige Textur, feinste süßliche Gerbstoffe bilden den Nährboden für ständig neue Eindrücke und das anhaltende Bedürfnis, weiter zu kosten.

Bezug: Wein Wolf



Ismael Arroyo: »Val Sotillo« Gran Reserva, D.O. Ribera del Duero

Wer verdient es in Ribera del Duero, im gleichen Atemzug mit Unico genannt zu werden? Aus einer ganzen Phalanx großartiger Weine wähle ich ohne zu zögern den Gran Reserva der Familie Arroyo. Seit dem Jahrgang 1982 ist jeder einzelne ein langlebiges, fleischig-pflaumiges Musterbeispiel für die Stärken dieser klimatisch oft unberechenbaren Region. In der Jugend – also etwa acht Jahre nach der Ernte – wirkt er oft ungehalten-wild. Mit den Jahren gewinnt dieser immer auch sehr jahrgangstypische und nie überholt wirkende Rote an Finesse. Nur Insidern wirklich bekannt ist er ein leiser, schier unauffälliger Star.

Bezug: Viniberica



La Rioja Alta: »890«, D.O. Ca. Rioja

Es gibt ihn schon seit vielen Jahrzehnten, allerdings nur in sehr guten Jahren. Glücklicherweise hat er sich nicht verändert. Dennoch ist dieser traditionelle, nach langjähriger Fass- und Flaschenreife frühestens zehn Jahre nach der Ernte auf den Markt kommende Wein eine Art Brücke zur Moderne. Er steht immer kraftvoll und majestätisch im Glas, immer dicht, satt, voluminös und bleibt doch unverkennbar Rioja. Fleischiges, röstiges Aroma weist ebenso auf klassischen Ausbaustil wie verhaltenes Tannin und zartsäuerliches Finale. Obwohl keine frische Frucht zu riechen ist, dafür eher Trockenfrüchte und Zimt, erscheint der Wein gleichwohl klar, reintonig und elegant.

Bezug: Weindomaine, Cielo del Vino



Domecq: Oloroso VORS Sibarita D.O. Jerez

Seit vor einigen Jahren die mindestens 30 Jahre alten VORS-Sherrys geschützt wurden, gibt es endlich eine Bezeichnung für die einmaligen alten Schätze Andalusiens: uralte Soleras mit konzentrierten, höchst komplexen Weinen. Sie scheinen das große Erbe der aufgespritzten Weine des Südens in einer einzigen Flasche zu bündeln. Besonders die besten der verhalten süßen Olorosos gehören zu den beeindruckendsten Meditationsweinen der Welt. Sibarita, das Musterbeispiel, verbindet Harmonie und Abwechslungsreichtum, Klarheit und Mysterium. Rosinen, Datteln, Mokka, Jod, alte Fassdauben und Tabak im Aroma prägen das komplexe, endlos lang schmeckende Wunderwerk spanischer Weinmacherskunst.

Bezug: Weinkontor Steglitz



BEZUGSQUELLEN

Wein & Vinos
Knesebeckstr. 86/87
10623 Berlin
Tel. 030-31506080
www.vinos.de

Weinkontor Steglitz
Deitmerstr. 9
12163 Berlin
Tel. 030-7928471
www.spanische-weine-berlin.de

Eggers & Franke
Töpferbohmstr. 8
28195 Bremen
Tel. 0421-30530
www.club-of-wine.de

Viniberica
Lorenzstr.
76275 Ettlingen
Tel. 07243-324989
www.viniberica.com

Weindomaine
Steffens Hof 17
30855 Langenhagen
Tel. 0511-748581
www.weindomaine.de

Cielo del Vino
Steinstr. 34
81667 München
Tel. 089-44140098
www.cielo-del-vino.de

Wein Wolf
Königswinterer-
str. 552
53227 Bonn,
Tel. 0228-44960
www.weinwolf.de

Spanischer Garten
Neumannstr. 2
40235 Düsseldorf
Tel. 0211-232061