



Spaniens junge Weinstars

Eine neue Generation
von Winzern
pflegt die Extreme

Von Chandra Kurt

Spanien bewirtschaftet mit 975 000 Hektaren die weltweit grösste Rebfläche und ist mit einer Jahresproduktion von 32,1 Millionen Hektoliter Wein nach Italien und Frankreich der weltweit drittgrösste Weinproduzent. Spanien ist auch die Heimat von bekannten Terroirs wie Rioja, Ribera del Duero, Priorat, Penedès und Jerez. Die bekannteste

Traubensorte heisst Tempranillo.

Seit einigen Ernten kommt allerdings eine ganz neue Gattung von Weinen auf den Markt – und zwar aus dem ganzen Land. Es sind die Früchte der neuen Generation, die jetzt schon als die Stars der Zukunft gelten. Es handelt sich dabei um Weine von Extremterroirs, die meist sehr limitiert erhältlich und das Resultat von grosser Passion für Terroir, Herkunft und Qualität sind.

Luis Gutiérrez, Weinautor und Spanien-Kritiker für Robert Parker, nennt sie die «Neuen Vignerons», die seiner Meinung nach derzeit die besten Weine Spaniens vinifizieren. Sie haben eines gemeinsam – Leidenschaft für grosse Weine, für ihre Heimat und für gutes Essen. Gutiérrez: «Wein kann einen in dem Moment, in dem man ihn trinkt, an den Ort und die Zeit seiner Produktion zurückversetzen. Diese Winzer haben genau dieses Ziel erreicht.» Folgende acht Weine sind Ergebnisse der «Neuen Vignerons» aus Spanien.



Rozas 1er 2015, Sierra de Gredos, Comando G



Der Name «Comando G» geht auf eine Zeichentrickserie aus den 80er-Jahren zurück. Die haben den Namen übernommen mit Link zur Traubensorte ihrer Weine – Comando Garnacha. Die biologischen und biodynamischen Weine stammen aus Gebirgslagen im Nordwesten Madrids und dem angrenzenden Castilla y Leon.

Charakter: Die

Farbe der Weine ist eher auf der hellen Seite, in der Nase sind sie aromatische Explosionen. Frische Walderdbeeren, eingelegte Kirschen und Rhabarber sind zu erkennen. Im Gaumen saftig, intensiv und vollfruchtig. Die Tannine sind dicht, fein und sehr präsent. Kein «harmloser» Wein, in Begleitung sollte etwas gegessen werden – es kann auch deftig sein. Reiner Grenache, der schon vom ersten Schluck an zeigt, was diese Traube für ein Temperament hat. Bei Parker mit 94 Punkten bewertet.

Passt zu: Wild, Ente, Geflügel, Braten

Preis: Fr. 25.50

Bezugsquelle: www.casadelvino.ch

Navazos Niepoort 2015, Vino Blanco, Jerez



Dirk Niepoort hat Jungwinzer aus ganz Spanien motiviert, neue Weine zu kreieren, die den Charakter des Terroirs widerspiegeln. Oftmals hat er selber mitgewirkt, wie bei diesem Projekt. Niepoort: «Stolz bin ich auf den Weisswein Navazos Niepoort aus dem Jerez – ein eigenwilliger, intensiver und eleganter Wein.» Equipo Navazos ist eine Gruppe von Aficionados, die in den

besten Bodegas des Sherry-Dreiecks stöbert, um aussergewöhnliche Fässer zu finden und diese für sich abfüllen zu lassen. Oftmals kommen nur ein paar 100 oder 1000 Flaschen auf den Markt.

Charakter: Duftet wie trockener Sherry, offenbart auch im Gaumen leichte Sherrynoten, wobei er frischer und fruchtiger ist. Trocken im Abgang mit Noten von Champignons, Limes und etwas Hefe. Sehr elegant, präsent. Eine Entdeckung, wenn man gerne ganz trockene, fast spröde Weissweine hat.

Passt zu: Schlachtplatte, Champignons, Zigarre, gereiftem Bergkäse

Preis: Fr. 29.–

Bezugsquelle: www.smithandsmith.ch

Dido 2016, Sara Pérez i René Barbier, Priorat



Das Weingut Venus la Universal wurde 1999 von der talentierten Önologin Sara Pérez gegründet. Sie führt es heute mit ihrem Mann René Barbier jun. Ihren Vätern haben wir die bekannten Weine Mas Martinet und Clos Mogador zu verdanken. Das junge Paar arbeitet biodynamisch und sucht auch in anderen Regionen nach speziellen Terroirs und alten Rebstöcken. Beim Dido

handelt es sich um eine Assemblage aus Macabeu, Garnatxa und Cartoixà.

Charakter: Ein barocker und charmanter Weisswein mit guter Struktur und einer Aromatik, die an Honig, Quitte und etwas Minze mit Pfeffer denken lässt. Das pure Gegenteil des Navazos Niepoort. Hier wird der Gaumen von süsser aromatischer Fülle verwöhnt, die jedoch trocken den Hals hinunterfließt. Ideal zum Essen und auch zum Dekantieren. Hinterlässt dabei eine Aromatik, die noch lange spürbar ist.

Passt zu: Geflügel, Risotto, Fisch vom Grill, Jakobsmuscheln

Preis: Fr. 24.–

Bezugsquelle: www.smithandsmith.ch



Mas de Serral Xarel-lo 2015



Ein veganer Wein aus der Sorte Xarel-lo, vinifiziert von Pepe Raventos. 2015 begann er in einer Garage Naturweine wie zu Grossvaters Zeiten zu vinifizieren, wobei die Trauben aus über 50-jährigen Stöcken stammen. Raventos: «Wir haben Dokumente gefunden, dass hier bereits 1497 Wein vinifiziert worden ist – ich bin die 21. Generation und will Wein wie anno dazumal kreieren.»

Charakter: Trüb in der Farbe, da unfiltriert. Unbedingt dekantieren oder aus grösseren Gläsern servieren, da er Luft zum Entfalten braucht. Duftet nach Cidre, Honig und kandiertem Ingwer, etwas Wachs, Minze und weissem Pfeffer. Im Gaumen intensiv und orchestral. Die Aromatik ist kühl und frisch. Hier regt jeder Schluck zum Denken an, zumal er aromatisch auch in eine eigenwillige Richtung geht. Im Finale dann eine schöne Saftigkeit und Noten, die an scharfe Paprika denken lassen.

Passt zu: Kalbsbraten, Geflügel, Schweinebraten, Fisch, Schlachtplatte

Preis: Fr. 29.50

Bezugsquelle: www.casadelvino.ch

La Rumbera 2017



Absolute Rarität aus der Region Alella, 15 Kilometer nördlich von Barcelona. Hier vinifiziert Oriol Artigas in sehr alten Weingärten und Mikroparzellen echte Kulturweine, vor allem aus der autochthonen Sorte Pansa Blanca. Im Keller verfolgt Oriol eine maximale Nichtintervention. Kein Ausbau in aromatisierende Gebinde, keine Filtration und keine Additive ist seine Maxime. Ein purer

Naturwein also, der etwas Zeit für seine Entfaltung benötigt.

Charakter: Trüb in der Farbe. In der Nase rauchiger Ton, mit Noten Speck, Cheminée und Quitten. Delikat und fein im Gaumen mit einer schönen Präsenz und Druck. Dekantieren ist ein Muss, zumal er Luft für seine Entfaltung benötigt. Fruchtig im Beginn und dann rauchig trocken mit einem erstaunlich blumigen Finale. Ein herbstlicher Wein, der zum Nachdenken und Philosophieren anregt.

Passt zu: Kalbsbrust, Kalbsbraten, Spareribs, Fisch

Preis: Fr. 21.–

Bezugsquelle: <https://www.cultivino.ch>

Gaba do Xil 2017, Valdeorras



Die Compañía de Vinos Telmo Rodríguez ist eine Fundgrube für Spaniens önologische Vielfalt. Gegründet wurde sie vom bekannten Winzer Telmo Rodríguez zusammen mit Pablo Eguzkiza. Sie sind beseelt davon, aus wichtigen spanischen Anbaugebieten exemplarische Gewächse zu keltern und lancieren ständig neue Weine, die preislich attraktiv und aromatisch nicht zu

kompliziert sind. Der Gaba ist ein Weisswein aus Galizien, der aus der autochthonen Sorte Godello produziert wird.

Charakter: Dieser rassige Weisswein erfrischt den Gaumen im Nu und macht Lust auf ein zweites Glas. Noten von Limetten, Pink Grapefruit und Stachelbeeren sind zu erkennen. Schlank in der Art und genau der Wein, den man für Krustentiere entkorken möchte. Das Finale ist kühl und schlank, perfekt gegen den Durst mit einer leicht salzigen Note.

Passt zu: Krustentieren, Fisch, Apéro

Preis: Fr. 16.80

Bezugsquelle: <https://www.kueferweg.ch>



LZ 2016, Bodega Lanzaga, Rioja



Ein weiterer Wein der Compañía de Vinos Telmo Rodríguez. Die Trauben für diesen zugänglichen, gehaltvollen Rioja stammen von sehr alten, hoch gelegenen Rebstöcken der Rioja Alavesa. Der LZ reift in glasbeschichteten Betontanks, Rodríguez verzichtet nämlich bewusst auf Barriques, welche die aromatische Typizität

der Tempranillo-Traube überdecken würden.

Charakter: Dunkel in der Farbe und schon in der Nase schön stoffig und dicht. Im Gaumen Schmelz und reife Frucht, die jedoch von straffen Tanninen umhüllt wird. Diesen Wein kann man fast schon kauen, so dicht und würzig zeigt er sich. Dennoch: Er ist sehr zugänglich in der Art. Preislich ein Hit, wobei er in jungen Jahren am besten mundet.

Passt zu: Fleischgerichten jeglicher Art

Preis: Fr. 14.20

Bezugsquelle:
<https://www.kueferweg.ch>

Monastrell 2016, Casa Castillo, Jumilla



José María Vicente studierte ursprünglich Architektur, bevor er sich der aufregenden Welt des Weines zu widmen begann. Ständig besucht er kleine traditionelle Winzer in Frankreich, Italien, Deutschland und in Portugal, um sich von deren Arbeit inspirieren zu lassen. Das spiegelt sich heute in seinen Weinen wider. Dies gilt im Besonderen

für die Monastrell-Weine.

Charakter: Wunderbar fruchtig und charmant zugleich. Hat neben der saftigen Fruchtnote eine fast florale Aura. Der Wein ist parfümiert und sehr süffig, ohne zu schwer zu wirken. Noten von roten Kirschen, Erdbeeren und etwas Cassis verführen Nase und Gaumen. Viel Temperament und ein Wein, der mit jeder Minute mehr Aromen offenbart. Nicht so erdig und bodenständig wie der LZ, hier geht es eher ätherisch und fast schon burgundisch zu und her.

Passt zu: Geflügel, Wild, Terrine

Preis: Fr. 18.20

Bezugsquelle: www.jeggliweine.ch