



Die Weltwoche
8021 Zürich
043/ 444 57 00
<https://www.weltwoche.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 41'298
Erscheinungsweise: 50x jährlich

Seite: 76
Fläche: 29'037 mm²

Auftrag: 1075703
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 78000235
Ausschnitt Seite: 1/1

WEIN/PETER RÜEDI Sinnliche Wucht mit Obertönen

Bodegas Piqueras: Old Vines Garnacha.
Almansa DO. 14 %. Weinhandlung am
Küferweg, Seon. Fr. 12.50.– kueferweg.ch
Dies ist kein Wein für schwache Gemüter. Nicht, dass er dem neugierigen Trinker oder der couragierten Geniesserin unüberwindbare Hindernisse entgegenseztes. Aber ein Zufall ist es nicht, dass die Weine aus der Garnacha Tintorera, einer Kreuzung aus Garnacha und der dick- und dunkelhäutigen, weitgehend aus der Weinlandschaft verschwundenen Tanninbombe Petit Bouschet, lange hauptsächlich als Verschnittweine gehandelt wurden, weiter nördlich von dem erst 1975 gegründeten DO-Bereich Almansa sehr beliebt, weil sie dünnen Säften zu kräftiger Farbe, Alkohol- und Tanninstruktur verhalfen.

Almansa liegt auf der Hochebene zwischen Don Quichottes Heimat La Mancha und dem Mittelmeer auf der Höhe des südlichen Teils der Provinz Valencia. Die Appellation, rund 7000 Hektaren um das kleine Provinzstädtchen gleichen Namens, grenzt an die Appellationen Yecla und Ju-

mich nicht umbringt, macht mich stärker» in Anspruch nehmen dürfen.

Wichtigster Produzent in Almansa ist der Betrieb Piqueras, gegründet 1915, heute geführt von Juan Pablo Bonete Piqueras, der vor ein paar Jahren den jungen Önologen Juan Pablo Cantos Serranos vom Spitzenweingut Vega Sicilia abwerben konnte. Das mag die qualitativen Ambitionen der beiden signalisieren, die anderes im Sinn haben als Fassweine im Offenformat, wenn auch nicht unbedingt Produkte in der Preislage der Ikonen von Vega Sicilia. Der Ehrgeiz, uns einen reinsortigen Garnacha Tintorera als immer noch eigenwilligen, aber zugänglichen Roten schmackhaft zu machen, die heisse Traube, die naturgemäß zu viel Tannin, Zucker und wenig Säure tendiert, zu einem feinen, in human gemässigten Kehlen genussvollen Wein zu domestizieren, verdient vor allem deshalb unsere Bewunderung, weil das Resultat zu einem Preis angeboten wird, zu dem sonst selbst beim Discounter eher ausnahmsweise anderes als Banales offeriert wird.

Sechs Monate in 300-Liter-Fässern aus amerikanischer Eiche, anschliessend im Stahltank ausgebaut, ist dieser substanzielle Rote (pro Pflanze wurden gerade mal 1,5 Kilo geerntet) ein Wein, der als Essensbegleiter einiges aushält, zum Beispiel die allenthalben saisonal gerade angesagten deftigen Grilladen. Der aber mit seiner üppigen Sinnlichkeit und subtileren Obertönen auch feinere Nasen zufällig anwesender Vegetarier entzücken wird. Die, steht zu vermuten, ohnehin seiner Bio-Zertifizierung applaudieren dürften. (Er ist nicht für die Ewigkeit, aber allemal für mehr als einen Sommer gebaut.)



millia, will sagen an Monastrell-Homeland: relativ hohe Lagen, kontinentales Klima, sierende Sommer und klimrende Winter; karge, sandige Böden, wenig Regen – Bedingungen, gegen die Reben zu kämpfen haben, die für sich Nietzsches berühmtes Diktum «Was