

Eine lohnende „Reise“ unter Leitung des neuen Weinmeisters Roland Enz
Weinprobe vom 25. November 2008

Spaniens Süden erwacht

Der neue Weinmeister Roland Enz wählte für seine erste Weinprobe Gebiete im Südteil Spaniens, die noch weitgehend unbekannt sind. Dabei konnte man etliche preisgünstige Weine entdecken, die sich zum Beispiel für den Alltag eignen, aber auch einige eigenwillige Kreationen, sowie Sherry und Süsswein zu vernünftigen Preisen.
Ruth Graber war mit auf der „Reise“:

Nach der Begrüssung konnte der Stubenmeister Urs Bühlmann zuerst Preise überreichen. An der Luvina vom vergangenen Oktober hatten die Reblüten einen Test angeboten, wo es galt, durch Riechen an den Fläschchen Aromen von Beeren und Früchten richtig zuzuteilen. Von 303 Teilnehmern hatten 81 alle drei Düfte richtig erraten. Unter ihnen wurden drei Gewinner ausgelost, als Preise gab es – natürlich – Wein, gespendet von Weinhändlern, die Mitglieder unserer Gesellschaft sind.

Dann übergab Urs Bühlmann das Wort dem neuen Weinmeister Roland Enz. Spanien - mit 1,2 Mio ha das Land mit der grössten Rebfläche der Welt – war als Thema vorgegeben. Innerhalb dieses riesigen Gebietes mit 53 Regionen wählte der Referent für seine erste Weinprobe Gegenden im Süden aus, die noch weitgehend unbekannt sind. Nach dem EU-Beitritt von 1986 hatte man auch in kühleren Gebieten mit dem Anbau von Reben begonnen. Als Einstieg gab es einen trockenen Sherry aus Montilla-Moriles in der Provinz Cordoba. Der „DO Alvear Sherry Fino C.B.“ besteht zu 70% aus Pedro Chimenez, sowie Airen, Moscatel und Palomina.

Im Südwesten

Die „Reise“ mit acht Rotweinen begann in der Ribera del Guadiana, einer heissen Gegend nahe der portugiesischen Grenze. Die „Crianza 05“ von „Palacio Quemada“ ist ein sortentypischer Wein aus 100% Tempranillo mit Vanilletönen, die vom 6 Monate dauernden Ausbau in amerikanischer Eiche stammen.

Darauf ging es noch weiter südlich, in die Sierra Norte de Sevilla. Hier, auf einer Höhe von 550 Metern, herrscht ein relativ gemässigttes Klima. Der „Fuente Reina V.T. 05“ besteht aus Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon. Er wurde vom gleichen Oenologen vinifiziert wie der vorangehende Vertreter aus dem Tal des Guadiana, ist aber etwas fruchtiger und komplexer im Gaumen.

Der dritte Wein dieser Serie, der „Corral de Castro 05“ aus dem Gebiet Contravieso-Alpujarra gab schon im Glas Anlass zu skeptischen Kommentaren, weil er sich etwas trüb präsentierte. Er wächst ganz im Süden, nordwestlich von Malaga, auf 1200m über Meer. Roland Enz erklärte, dass dieser Wein, auch wenn er nicht so ansprechend aussieht, sauber vinifiziert ist. Die beiden Besitzer der erst 1998 gegründeten Bodega Los Barrancos, die über eine Rebfläche von nur 8 Hektaren verfügen, machen bewusst keinen „Mainstream“, sondern einen urwüchsigen Wein aus 60% Tempranillo und 40% Garnacha. Er passt nicht allen, da er etwas „animalisch“ auftritt und auch schon relativ reif ist.

Im Südosten

Yecla liegt im Südosten, in einem Tal zwischen Valencia und Alicante. Die 1997 gegründete Bodega Vinnico Export wird von einem internationalen Team mit einem dänischen Oenologen an der Spitze geführt. und fand schon viel Anerkennung. Ihr „Picos del Montgò 05“ aus den Sorten Merlot, Monastrell (von über 60-jährigen Stöcken), Shiraz und Garnacha zeichnet sich durch beerige Noten aus und ist fleischig und saftig.

Im Zentrum

Nach der Pause und der feinen Paella ging es weiter nach La Mancha, im Zentrum, südlich von Toledo, wo 304 Weingüter 67 Mio Liter produzieren. Der „Gitana 06“, ein reiner Tempranillo mit schöner Röstaromatik, bietet sich (für Fr 11.90) als geschmeidiger Alltagswein an. Ebenfalls durch ein gutes Preis-/Genussverhältnis profiliert sich der „Trevitana 05“ aus dem Gebiet Alicante, ein reiner Monastrell, der von Hand gelesen und im Stahltank vinifiziert wird (Fr. 10.80).

Weniger zugänglich ist der „Albak, Elviwines 05“ aus dem Gebiet Ribera del Jucàr (Provinz Quenca). Er besteht aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal und Merlot und erscheint etwas rauchig, mit leichtem Torfgeschmack.

Auf den Balearen

Für den letzten Rotwein machten wir einen Abstecher nach Mallorca, wo auf 15 Weingütern immerhin 2 Mio Liter Wein gekeltert werden, zum Teil aus ganz andern Sorten. Die „Bodega Ribas“ ist aus der DO ausgetreten, weil man sich nicht an alle Vorschriften halten will. Sie produziert aber mit dem „Sió 05“ aus den Sorten Mantonegro, Syrah, Merlot und Cabernet, einen spannenden Wein der nach Nelken, Muskat und dunklen Beeren schmeckt. (Fr. 28.-)

Süßes Finale

Den Abschluss machte ein Süßwein, der aus der gleichen Kellerei (Montilla-Moriles DO Alvear) stammt wie der zum Auftakt vorgestellte Sherry. Die Trauben für den „Pedro Ximénez Solera 1927“ werden auf Strohmatten getrocknet. Den gehaltvollen Wein könnte man auch mit Eis auffüllen.

Roland Enz erhielt viel Applaus für seinen Einstand, auch wenn er am Anfang etwas leise sprach und eher schüchtern wirkte. Diese Anfangsschwierigkeiten werden sicher bald überwunden sein. Die nächste Gelegenheit, ihn zu hören, bietet sich bereits am 19.01.09 zum Thema „Südtalien“.