



## *Rotweine aus Spanien und Portugal*

In den letzten zwanzig Jahren haben Spanien und Portugal rund ein Drittel ihrer Rebflächen eingebüßt. Eine Entwicklung, die von der EU mit Zuschüssen befördert wurde, um den Weinsee einzudämmen. Knapp wurden die Weine von der iberischen Halbinsel dadurch nicht und ihrem Image hat die Maßnahme ganz sicher nicht geschadet. Spanien ist mit über einer Million Hektar noch immer die größte Weinbaunation der Welt. Portugal liegt in dieser Statistik mit 240 000 ha auf Platz sieben. Da Deutschland seinen Weinbedarf nur knapp zur Hälfte aus eigener Produktion deckt, sind Spanien – nach Italien auf Platz zwei – und Portugal (Platz 10) wichtige Lieferländer. In Berlin haben insbesondere die spanischen Weine eine große Lobby unter den Weinhändlern, während die portugiesischen noch eher ein Spezialitätendasein fristen. Im Ergebnis werden Weine aus Portugal auch weniger von den Händlern promotet, seltener zu Verkostungen eingereicht und damit nicht so häufig in den Medien vorgestellt. Ein Kreislauf, den nur die Händler selbst durchbrechen können. Die Produzenten in Portugal liefern ihnen mit individuellen Weinen in sehr guten Qualitäten die Vorlage.

Wir durften in diesem Jahr 23 spanische und einen portugiesischen Wein degustieren. Die meisten von ihnen junge, frische Weine, die als Tinto, Joven oder ohne weitere Bezeichnung auf den Markt kommen. Zwei Weine tragen den Zusatz Crianza, was eine mindestens zweijährige Reife inklusive einer sechsmonatigen Barriquefasslagerung garantiert. Die vier Reservas müssen entsprechend der strengeren Vorschriften mindestens 36 Monate gereift sein und davon zwölf Monate im kleinen Eichenfass verbracht haben. Eine Gran Reserva, die wir diesmal nicht dabei haben, hat mindestens fünf Jahre Reife hinter sich, von denen sie 18 Monate oder länger im Barrique gewesen ist. Unser Favorit ist der 2006er Finca Loranque, eine Cuvée aus Tempranillo und Shiraz aus Kastilien-La Mancha.



*Rodrigo Bravo,  
Oenologe Finca Loranque,  
und André Gersdorf,  
Weinhandlung und  
Weinbar NOER*

*Blindegustationen  
am 7. Juli, 22. Oktober  
und 9. November 2012  
im Verlag*

### **Die Jury:**

*Jutta Mühlhauser  
(Leitung 07.07.)  
Peter Scheib  
(Leitung 22.10. + 09.11.)  
André Gersdorf  
Stephan Krause  
Norbert Pobbig  
Timo Pritzens  
Arno Steguweit*



## Preisklasse bis 7 Euro

## SEHR GUTE WEINE

€! 2009 **NOER Rodrigo · Tempranillo-Shiraz · Vino de la Tierra de Castilla** · abgef. für NOER von Finca Loranque, Bargas/Kastilien-La Mancha (17 Punkte) – 14% vol · 6,35 € bei NOER



In dieser Preislage doch erstaunlich, mit welcher eindrucksvoller Fruchtkonzentration der Rodrigo aufwartet. Reife, saftige Aromen mit toller Beerenwürze duften verführerisch aus dem Glas. Am Gaumen offeriert dieser Charmeur dann die opulente Frucht, während sich das Tannin geschmeidig hinzufügt. Der Wein ist wunderbar trinkreif, hält die Form sicher noch ein Jahr und mundet zu einer krossen Wildente.

€! 2011 **Fedriani Laffitte · Tinto · Valencia DO · Alvarez Nölting, Fuente la Higuera/Valencia** (16 Punkte) – 13,5% vol · 4,90 € bei Paasburg's WAL



Das Weingut Alvarez Nölting ist ein kleiner Familienbetrieb im Hinterland von Valencia, der auf nur 20 ha mit geringen Erträgen Weine von sehr guter Qualität herstellt. Saftiger Duft von Schwarzkirschen, Pflaumen und feinwürzigen Noten bestimmt das Aroma. Im Mund ein ausgesprochen weicher, beinahe samtiger Wein mit belebender Jugendlichkeit. Das Finale ist fruchtbetont bei guter Länge. Passt zum Brathähnchen mit Kräutern.

€! o.J. **Cepunto Oro · Cabernet Sauvignon-Tempranillo · 6 meses en barrica · VT de Castilla · Wein & Vinos** (Eigenmarke)/Kastilien-La Mancha (16 Punkte) – 13,5% vol · 4,95 € bei Wein & Vinos



Fast wie ein kleiner Bordeaux. Die Rebsorte Cabernet Sauvignon gibt geschmacklich den Ton an. Zupackendes, herbes Tannin, Cassis und Lederaromen, ein Hauch Vanille. Gutes Gefüge bei mittelkräftigem Alkohol. Sechs Monate Reife in Barriquefässern. Ein richtiges Schnäppchen! Unkomplizierter Partner zur täglichen Brotzeit.

€! 2011 **Navajas · Tinto · Rioja DOCa · Bodegas Navajas, Navarrete/Rioja** (16 Punkte) – 13,5% vol · 5,00 € bei Paasburg's WAL



Aus dem Glas steigt ein fast puristischer Duft von dunklen Waldbeeren, dazu sanfte Anklänge von dunkler Schokolade und eine leicht rauchige Note. Am Gaumen dann ein lebhafter, sehr ausgeglichener Wein mit erfrischender Beerenfruchtaromatik. Leicht gekühlt ist er der perfekte Tipp zu köstlichen Tapas.

€! 2007 **Clos Lupo · Reserva · Jumilla DO** · Bodegas Luzón abgefüllt für Wein & Vinos/Murcia (16 Punkte) – 14% vol · 5,95 € bei Wein & Vinos



Feiner Reserva-Stil. Ein Wein, der ein ganzes Jahr lang das kleine Eichenholzfass von innen gesehen hat. Helles Rubin, rote Johannisbeere mit spannenden Aromen von frischem Unterholz, Zedern, Eukalyptus – sanft, ausgewogen und mit elegantem Schlift. Gute Trinkreife. Hervorragender Begleiter zur Paella Valenciana.

€! 2011 **Dos Puntos · VT de Castilla** · Bodegas Reales für Wein & Vinos/Kastilien-La Mancha (16 Punkte) – 13,5% vol · 6,95 € bei Wein & Vinos



Blaubeeren, Holunder und Thymian. Tempranillo und Syrah im Duett. Hier wurde mit dem Holzeinsatz sehr vorsichtig umgegangen. Dadurch ist der Wein geschmeidig und im besten Wortsinn trinkig. Eine Freude zu Leber mit schwarzen Linsen.

## GUTE WEINE

€! 2011 **Nembus · Yecla DO** · Wein & Vinos (Eigenmarke)/Murcia (15,5 Punkte) – 14% vol · 4,95 € bei Wein & Vinos



Ein kühl wirkender Wein mit vegetabilen Aromen: Dunkle Waldfrüchte und Gewürze, dazu Noten von Sellerie, Roter Bete und reifer Paprika. Stabile Tannine. Bei dem günstigen Preis bleibt Geld für gutes Essen: Entrecôte mit Pimientos de Padrón.

2009 **Forlán · Crianza · Rioja DOCa** · Bodegas Valdelana für Wein & Vinos/Rioja (15 Punkte) – 13,5% vol · 5,95 € bei Wein & Vinos



Klassischer Rioja-Typ, zwölf Monate in amerikanischer und französischer Eiche gereift. Mit anschmiegsamen Fruchtanninen, sauber, dezent und ausgewogen. Dazu eine Variation aus luftgetrockneten spanischen Würsten und Merguez (Lambratwürste).

2010 **Heredad García de Olano · Rioja DOCa** · Bodegas García de Olano, Paganos/Rioja (15 Punkte) – 14% vol · 6,90 € bei Vineria Carvalho



Im Duft rauchig, animalisch, mit Noten von Maulbeeren und Eukalyptus. Am Gaumen dann balsamisch, geschmeidig und durch den hohen Alkohol warm wirkend. In einer Karaffe wird der Gerbstoff besänftigt. Zur gegrillten Aubergine mit Mandel-Bröseln.

2007 **Vietor y Leon · Reserva · Valdepeñas DO** · Bodegas Navarro López, Valdepeñas/Kastilien-La Mancha (15 Punkte) – 13% vol · 6,95 € bei Wein & Vinos



Tempranillo, Spaniens Rotweinsorte Nummer eins, mit Ecken und Kanten. Animierende Kirscharomen konkurrieren mit Struktur gebenden Gerbstoffen. Der Wein ist bereits gereift, was besser zum Essen passt. Wir wählen Kalbskotelett mit Steinpilzen.



### Preisklasse 7 bis 12 Euro

#### HERAUSRAGENDER WEIN

€! 2006 Finca Loranque · Tempranillo-Shiraz · Vino de la Tierra de Castilla · Finca Loranque, Bargas/Kastilien-La Mancha (18 Punkte) – 13,5% vol · 11,95 € bei NOER



Sechs Jahre Reifezeit sind sicher ein Teil des tiefgründigen Geheimnisses dieses Weins. Eine mächtige, ausgesprochen aromatische Duftwolke strömt aus dem Glas, um die Nase mit Brombeer- und Pflaumenfrucht zu begeistern. Dazu sehr stimmige Noten von Eichenholz, Wacholder, Muskat und Kakao, was zusätzliche Impulse gibt. Dies ist kein Schmusetröpfchen, sondern ein erwachsener Rotwein mit toller Balance am Gaumen. Der Nachhall wird von köstlichem, schokoladigem Schmelz begleitet. Perfektes Preis-Leistungs-Gefüge. Der Wein eignet sich bestens zu Rindfleisch, aber auch zu zahlreichen Wildgerichten.

#### SEHR GUTE WEINE

€! 2008 Castillo Enguera Reserva · Valencia DO · Enguera Vitivinícola (Bio)/Valencia (17 Punkte) – 13,5% vol · 8,50 € bei Cella Vinaria



Schwarzrot und mit komplexem Duft steht der Wein im Glas. Die Nase wird von reifen, dunklen Waldbeeren, aber auch von Lakritze und erdigen Aromen inspiriert. Der noch immer quickelebendige Wein bringt die Geschmacksnerven in Schwung. Toll die feinen Toastnoten und die Aromatik von dunklen Früchten. Ein herrlich kraftvoller Tropfen mit geschliffenen Tanninen, der auch zum Lamm mit Rosmarin schmeckt.

€! 2009 Vall Sanzo · Roble · Ribera del Duero DO · Javier Rodríguez – Grandes Bodegas/Kastilien-León (17 Punkte) – 13,5% vol · 8,80 € bei Weinheuer



Angenehme, reife Aromen, die an eingelegte dunkle Beeren, Pflaumen sowie würzigen Pfeffer erinnern und von dezentem Veilchenduft flankiert werden. Der fruchtbetonte, gut entwickelte Wein zeigt auf der Zunge sein körniges Tannin und eine anregende Säure, die trotz der Reife für Lebendigkeit sorgt. Damit passt er sehr gut zu gebratener Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln.

2010 Ninot · Montsant DO · Celler de Capçanes/ Katalonien (16,5 Pkt.) – 14% vol · 8,95 € bei Wein & Vinos



Eine gelungene und äußerst schmackhafte Cuvée aus Garnacha, Tempranillo und Mazuelo. Weich im Antrunk, mit Noten von dunklen und eingelegten Früchten, feiner Vanille und Rumtopf. Kraft und Saft, fruchtbetont mit frisch wirkendem Tannin bis in den langen Nachhall. Zum Ochsenchwanz mit Cous-Cous, Nüssen und Rosinen.

**2008 Fontes Velhas · Touriga Nacional · Douro DOC · Reserva tinto · Luis Adelino Rodrigues, Ervedosa/Douro · Portugal (16,5 Punkte) – 13,5% vol · 9,90 € in der Weinhandlung Brissac**



Eindrucksvolle, tiefgründige Konzentration von Frucht und Würze. Reife, saftige Kirsch- aromen werden stimmig von Schokonoten begleitet und von einem Hauch Liebstöckel sowie Tabakanklängen würzig unterstützt. Feine Fruchtsüße und verführerischer Schmelz verwöhnen auch den Gaumen. Guter Begleiter zum Schweinekrustenbraten.

**2011 Corazón · Monastrell/Syrah · Jumilla DO · Javier Rodríguez – Ego Bodegas/Murcia (16 Punkte) – 14,5% vol · 8,95 € bei Weinheuer**



Zunächst ein etwas zurückhaltender Duft von Sauerkirschen, Heidelbeeren und Holunder. Dazu eine leichte Karamellnote mit feiner Kräuterwürze vom Holztoasting. Erstaunlich komplexe und ausdrucksvolle Fruchtaromatik am Gaumen, unterlegt mit erfrischender Säure. Diese Kraft kann eine kross gebratene Ente gut ergänzen.

**2010 Ricardo Sánchez · VT de Castilla y León · Ricardo Sánchez abgefüllt für Wein & Vinos/Kastilien-León (16 Punkte) – 14% vol · 9,95 € bei Wein & Vinos**



Trauben alter, wurzelechter Tempranillo-Reben, deren Saft in Barrique-Fässern gereift ist, ergeben einen vollmundigen Rotwein. Die Aromatik erinnert an dunkle Beeren, Tabak, Lakritze und einen Bazar von getrockneten Kräutern. Saftig und ausdauernd am Gaumen. Ein Gedicht zum Rindfleisch in Sherry mit Zimt und Nüssen.

**2009 Nuestro · Tinto · Ribera del Duero DO · Diaz Bayo Hnos., Fuentelcésped/Kastilien-León (16 Punkte) – 14,5% vol · 10,90 € in der Vinería Carvalho**



Angenehm, keinerlei Adstringenz – nur den Gaumen auskleidende süße, reife Früchte, Kakao, hoher Extrakt und mächtiger Alkohol. Ein deutlich von neuem Eichenholzfass geprägtes trinkreifes Schwergewicht. Die Region Ribera del Duero lässt dick grüßen! Am besten 2013 trinken und dazu geschmorte Rehkeule mit Rotkohl essen.

## GUTE WEINE

**2011 Lezuan 0,0 Sulfites · Tempranillo · Navarra DO · Bodegas Lezaun, Lakar/Navarra (15,5 Punkte) – 14% vol · 7,30 € bei Vinería Carvalho**



Kräftiger, junger ungeschwefelter Rotwein mit jugendlich violetterm Farbrand. Aromen von Waldbeeren, Vanille und Kakaopulver. Markante Gerbstoffakzente und kräftige Säure fordern eine Karaffe. Da der Wein aber nicht durch Schwefel stabilisiert wurde, sollte man den gegrillten Schweinebauch 2013/14 servieren.



2007 **Étim · Grenache · Montsant DO · old vines ·**  
Agricola Falset Marça/Katalonien (15,5 Punkte) –  
14,5% vol · 9,51 € bei Mitte Meer



Vom Holz geprägter, körperreicher Grenache mit dunkler Beerenaromatik und anregenden Röstkaffeenoten in bester Trinkreife! Das griffige Tannin und der hohe Alkohol verlangen nach geschmortem Schweinenacken mit Pflaumen-Zwiebel-Konfit.

2011 **Dos Puntos Organic · VT de Castilla · Bodegas**  
Reales für Wein & Vinos (organic grapes)/Kastilien-La  
Mancha (15 Pkt.) – 14% vol · 7,95 € bei Wein & Vinos



Tiefes Granatrot mit schwarzem Kern. Satte Holunderfrucht und dunkle Schokolade im Bukett, weich und vollmundig im Geschmack. Der teilweise Ausbau im Barrique gibt der Frucht etwas Rückgrat. Gut zur Gemüsepfanne mit Chorizo und Oliven.

2011 **Ambata · Mencia · Bierzo DO · Luna Beberide**  
abgefüllt für Wein & Vinos/Kastilien-León (15 Punkte) –  
14% vol · 8,95 € bei Wein & Vinos



Dunkles Granatrot mit violetterm Rand. Satte Beerenaromatik mit Noten von Gewürznelken und rüstigen Tanninen. Wirkt jung und zupackend. Guter Trinkwein mit Burgunder-Touch, passend zu Morcilla mit dicken Bohnen und Pinienkernen.

## Preisklasse 12 bis 17 Euro

### SEHR GUTE WEINE

2009 **Altius · Crianza · Merlot+Cabernet Sauvignon+  
Syrah · Cariñena DO · Bodegas Solar de Urbezo Aragón**  
(17 Punkte) – 14,5% vol · 13,95 € bei Wein & Vinos



Kraftvolle Eleganz! Cassis, Vanille, Eukalyptus, Minze, grüne Paprika. Gute Fülle und Saftigkeit am Gaumen, feinkörniges Tannin. Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah aus alten Rebbeständen zeichnen einen Wein von sehr guter Genusslänge. Neun Monate in französischer Eiche bringen ein Extra an Komplexität. Den hohen Alkohol merkt man dem Wein nicht an. Dazu ein Lammsschmortopf mit Koriander.

2010 **Pasión del Bobal · Utiel-Requena DO · Bodega**  
Sierra Norte, Requena /Valencia (16 Punkte) –  
13,5% vol · 14,95 € bei Wein & Vinos



Sechzigjährige Bobal-Reben sind verantwortlich für diese Gaumenfreude. Holunder, Kirsch, Vanille, Sahnebonbon und Schokolade bestimmen die Aromatik. Feine Würznoten kommen aus der sechsmonatigen Verfeinerung in französischen Barriques. Ein farbintensiver spanischer Rotwein aus einer sehr charaktervollen und fast in Vergessenheit geratenen Traube. Zur Entenbrust mit Zimt und Feigen in Honig-Wein-Sauce.