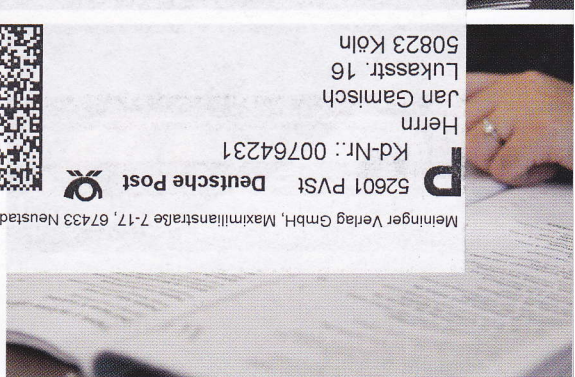
VERBANDSORGAN DER DEUTSCHEN SOMMELIER-UNION E.V.

SOMMELIER MAGAZIN

IM ZEICHEN DES ROTEN BULLEN

ONDREJ KOVAR UND ROLAND TRETTL

Meininger Verlag GmbH, Maximilianstraße 7-17, 67433 Neustadt an der Weinstraße
P 52601 PVSt Deutsche Post
Kd-Nr.: 00764231
Herrn
Jan Gamisch
Lukasstr. 16
50823 Köln
65



XIS HOTSPOTS UND NATURGEWALT - ALS SOMMELIER IN KANADA **IM PROFIL** SPANIENS VORZEIGEREGION - DAS PRIORATO
IERT SICH NEU **WISSEN** WEINWÄLZER ADE - DIE ZUKUNFT DER WEINKARTE IST LEICHT

WIEDERSEHEN MIT DEM PRIORATO

Die Euphorie der Gründertage im Priorat hat sich gelegt. Dafür haben die Krisen nationaler wie internationaler Natur gesorgt. Das schwierige Umfeld hat aber auch Positives bewirkt.

Große Holzfuder statt kleiner Barriques: Dominik Huber setzt auf Frucht, Eleganz und Komplexität

s war vorauszusehen, und so ist es dann ja auch gekommen. Gerade das Priorato mit den höchsten Durchschnittspreisen DO-Gebiete Spaniens würde es in der nicht einfach haben. Welche der bekannläuser tatsächlich in wirtschaftlichen erigkeiten stecken, ist nur gerüchteweise nt. Allgemein hält man sich in dem n Anbaugebiet eher bedeckt. Ein untrügAnzeichen dafür, dass sich die Absatzon gewandelt hat, ist jedoch die Tatsache, Lesegut aus Toplagen wieder auf dem ist. Und auch die Traubenpreise bewech wieder in moderaten Sphären. „Vor ahren wurde das Kilo Trauben noch in beziffert, heute rechnet man zumindest ngigen Qualitäten aus den Junganlagen nts", erläutert ein Weinbauer abends in r. Die Stimmung ist gedämpft, das Prioheint von seinem hohen Ross herunter gen zu sein. Und doch kann man sich des ucks nicht erwehren, dass das Priorato von seinem früheren Charme eingebüßt her das Gegenteil ist der Fall. Das durch ise gebremste Wachstum hat dem Gebiet getan, als die unkontrollierten Boomzwischen 1995 und 2005.

RIUMPH DER KLEINTEILIGKEIT

dass das Priorato seit seiner Wiederanfang der 1990er jemals ein Gebiet für Weinunternehmer gewesen wäre. Denhaben bekannte Namen im Gebiet nicht t. Albet i Noya, Josep Puig oder der katahe Gigant Torres haben in der Appellatie zum Jahrtausendwechsel mit der Anerng zur Denominación de Origen CalificaOQ auf Katalanisch) geadelt wurde, ihre tte lanciert und sich dort mehr oder wenifolgreich behauptet.

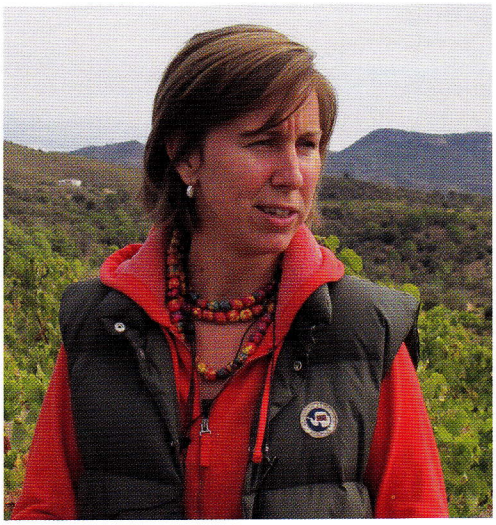
schon aus Platzgründen waren der nderung großer Kellereien Grenzen t. Bis heute hat das Gebiet die magische e von 2000 Hektar Anbaufläche nicht chritten, da die extrem komplizierte Oberformation der DOQ keine großen Anlaulässt. Kein Weingebiet Spaniens zeigt on seinem Gelände her so inhomogen gewisser Weise so unzugänglich wie das to. Will man mit dem Auto eine Distanz neun Kilometern Luftlinie durchfahren, ht man 35 Minuten. In kleinen Kehren ziehen die engen Landstraßen das Innere les, welches wiederum von einer Vielzahl von Hügeln und Tälern durchzogen wird. Die teils sehr steilen Lagen sind entweder aufwändig terrassiert oder ziehen sich die Costers hinunter, wie man die meist mit alten Pflanzungen bedeckten Hänge nennt, die Terrassen oder oftmals sogar geordnete Zeilen meist vermissen lassen. Wenn eine spanische Appellation existiert, die von ihren verschiedenen Terroirs sprechen darf, dann ist es ohne Zweifel diese kleine katalanische Perle.

Nicht nur die Bodenbeschaffenheiten sind verschieden – obwohl der graue, braune oder auch schwarzgraue Verwitterungsschiefer dominiert, finden sich am Rande des Gebietes ebenso Ton wie Kalk dominierte Böden. Auch die Ausrichtungen der Weinberge weisen eine aberwitzige Abwechslung und Vielfalt auf. Hinzu kommt noch das eigenartige Temperaturgefälle innerhalb des Tales. So fallen die Sommernächte der Gemeinden Gratallops und Belmunt im Süden bis zu sechs Grad wärmer aus als die der zentralen und nördlicheren Dörfer Porrera, Torroja und Poboleda, die nur wenige Kilometer Luftlinie auseinander liegen. Das Priorat ist das Sinnbild der Kleinteiligkeit und der abrupten Veränderungen. Und darin liegt wohl auch seine Einzigartigkeit.

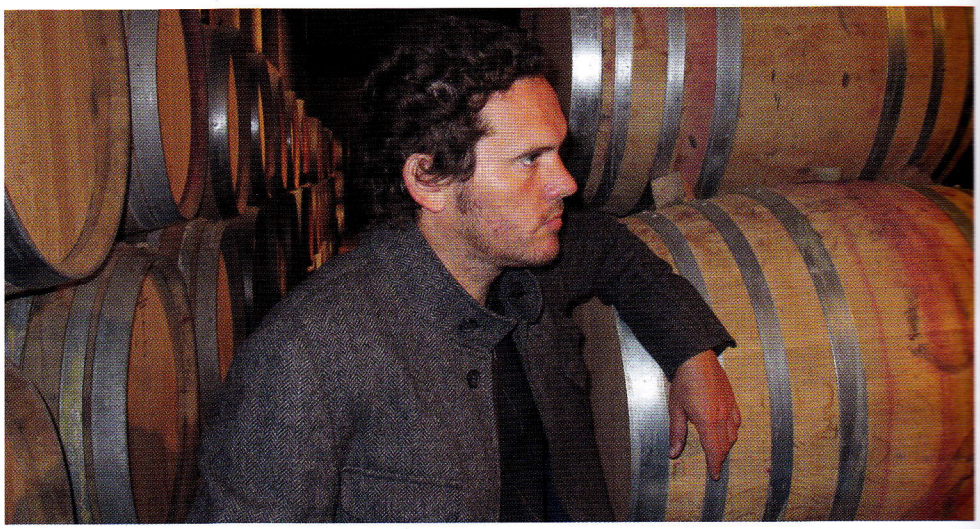
EIN INNOVATIVER KERN

Rund 700 Weinbauern und knapp 90 Erzeuger sind bei der zuständigen Weinbaubehörde der DOQ in Torroja momentan registriert. Viele neue und meist kleine Produzenten haben in den vergangenen Jahren ihr Glück im Priorato versucht. Wein wird in Schuppen, Containern oder ehemaligen Wohngebäuden gekeltert. Eine beliebte Variante ist zudem, sich in anderen Bodegas sozusagen zur Untermiete zu begeben und einige Tanks und Barriques in einem Winkel fremder Kellergebäude unterzubringen. Dieser immer wieder überraschende Wille zur Improvisation mag nicht immer optimale Voraussetzungen für die Weinbereitung schaffen, die Vorteile indes überwiegen. Man hat den Eindruck, dass der Austausch in Sachen Kellertechnik und Außenwirtschaft vor allem unter den kleinen Erzeugern intensiv ist. Davon sind auch die schon etablierten Betriebe nicht ausgenommen. Ein gutes Beispiel sind die Gründerkellereien Mas Martinet und Clos Mogador, deren technische Leitung in zunehmendem Maße von der neuen Generation übernommen wird. In diesem konkreten Falle ist die Rede von Sara Pérez und René Barbier jr. Beide treiben bei ihren Weinen ähnliche Veränderungen voran, wie sie beispielsweise bei den neuen Stars wie Dominik Huber von Terroir al Limit oder Ester Nin von Nin-Ortíz zu beobachten sind. Es drängt sich der Eindruck auf, dass ein innovativer Kern entstanden ist, der sich viel dynamischer nach vorne bewegt als dies in den anderen Renommier-Gebieten Spaniens geschieht.

Biodynamie als Antwort auf die geographischen Gegebenheiten des Prioratos: Marta Rovira



René Barbier jr. ist wie viele seiner jungen Kollegen überzeugt, dass heimische Rebsorten dem Priorato mehr Profil verleihen



Ins Visier der Erneuerer sind beispielsweise die gebietsfremden Sorten geraten. Sara Pérez, René Barbier jr., Dominik Huber aber auch andere Weinmacher stellen den Sinn von Cabernet Sauvignon, Merlot und sogar Syrah in ihrem Anbaugebiet in Frage. Mit Recht. Wenn man auf die Geschichte des Prioratos zurückblickt, dann fällt sofort ins Auge, dass die Kleriker, die man sozusagen ins Priorato verbannte – daher der Name – die alten Sorten Garnacha und Cariñena im heutigen DOQ-Gebiet ansiedelten. Dies geschah vor vielen 100 Jahren, so dass diese Rebsorten genug Zeit hatten, sich auf das extreme Terroir des trockenen und humus-armen Anbaugebietes einzustellen. „Warum", so konstatiert Dominik Huber, „soll ich mein Schicksal in die Hände von Sorten geben, die nicht mal im Entferntesten mit dem Umfeld hier zu tun haben?" In eine ähnliche Richtung gehen auch die Überlegungen der spanischen Beraterin und Staroenologin Sara Pérez. „Zunächst spielte ich noch mit dem Gedanken, die Syrah weiter einzusetzen, doch dann habe ich 2008 bei unserem Spitzencru El Escurcons ganz auf sie verzichtet und ihn als reinsortigen Garnacha vinifiziert. Das Ergebnis hat uns so überzeugt", versichert Sara Pérez, „dass wir diese reinsortige Linie fortsetzen werden." „Es geht uns jungen Weinmachern um die Essenz, um den unverwechselbaren Ausdruck unseres Gebietes", ergänzt René Barbier jr. „Der spezifische Charakter, den die alten Sorten bei uns entwickeln, ist der Fingerabdruck des Priorates und der macht einen großen Teil des Profils aus, das uns von anderen Gebieten in Südeuropa unterscheidet."

WEG VOM BARRIQUE ...

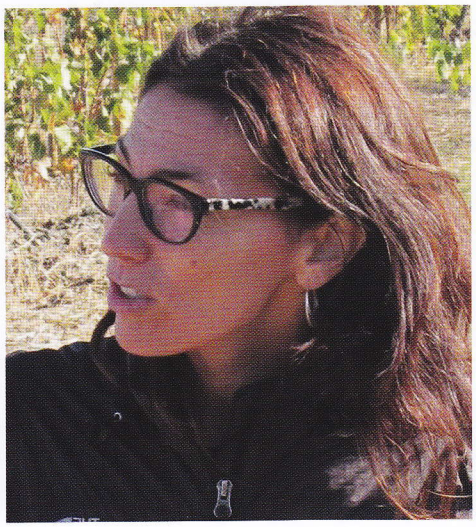
Auffallend ist auch die Tendenz einiger Weinmacher, sich vom Ausbau im Barrique zu distanzieren. Der Tonus lautet weg vom Tannin strotzenden Parker-Stil hin zu mehr Rebsortenausdruck und Feinheit. Im Grunde ist dieser Schritt schon lange überfällig, vor allem vor dem Hintergrund, dass die Garnacha, welche die wichtigste Rebsorte im Gebiet ist, durch den Ausbau im kleinen Holz nicht unbedingt eine Verbesserung erfährt. „Schon seit 2006 setzte ich keine neuen Barriques mehr ein", versichert Dominik Huber, „ein Jahr später besorgte ich dann gebrauchte Fuder aus Deutschland und habe dann schließlich in Frankreich auch neue Fuder bestellt. Die Garnacha ist entgegen ihrem Ruf eine feine Sorte, und als solche sollte sie auch behandelt werden, nämlich indem man einen viel schonenderen Ausbau im Fuder statt im kleinen Holz vornimmt." Mit seinen Weinen der jüngsten Jahrgänge – großartig das „Große Gewächs Schwarze Kapsel" Les Manyes sowie der Einzellagenwein Arbossar – gibt der Deutsche einen Trend vor, der das Verständnis der Prioratweine neu definieren könnte. Frucht, Eleganz, Komplexität, weniger offensichtliche Konzentration und ausbalancierte ph-Werte, soll heißen festere, natürliche Säure. Für Sara Pérez, die auch für ihre Lagenweine mit dem Einsatz von Fudern begonnen hat, liegt die Zukunft ohnehin jenseits des Barrqiues. „Ich habe gleich den Stier bei den Hörnern gepackt und bei unserem Vorzeigewein Mas Martinet 2009 nur noch im Zementtank und fast ohne Schwefel gearbeitet. Die Tannine unserer Weine fallen in den meisten Jahren so kraftvoll aus, dass ich den Versuch wagen kann. Der 2009 ist kein Manifest, sondern ein Experiment. Aber ich glaube, ich bin auf dem richtigen Weg." Auch René Barbier jr. reduziert Fremdsorten und Holzeinsatz. Für die diesjährige Ernte wurden in Clos Mogador erstmals in der Geschichte des Gutes keine neuen Barriques gekauft.

... UND REIN IN DIE BIODYNAMIE

Die Biodynamie ist ein weiterer Aspekt, den inzwischen eine ganze Gruppe von Weinmachern ins Zentrum ihres Produktionsverständnisses rückt. Für Ester Nin, eine junge Weinmacherin, welche mit Daphne Glorian schon seit Jahren am Clos Erasmus-Projekt mitwirkt, ist das Thema weniger eine philosophische Angelegenheit als eine pure Notwendigkeit. „Heute sehe ich die Dinge ganz klar", erklärt die ursprünglich aus dem Penedés stammende Katalanin, die mit ihrer Garnacha/Cariñena-Cuvée Nit de Nin einen der herausragenden Prioratos der neuen Generation produziert. „Mit der herkömmlichen Herangehensweise an Weinbau- und Kellertechnik stoßen wir an unsere Grenzen, während uns die Biodynamie neue Perspektiven eröffnet." So sieht es auch Marta Rovira, Mitbesitzerin von Mas d'en Gil. Das Weingut zählt zu den schönsten des Prioratos und bezieht sein Lesegut ausschließlich aus dem Finca-Weinberg um die Kellerei. „Es geht mir nicht um eine Zertifizierung, aber ich sehe ganz klar, dass wir in der Außenwirtschaft enorm von den biodynamischen Grundlagen für Weinbau profitieren. Gerade in einem Gebiet, in dem wir klimatisch und bodentechnisch am Limit arbeiten, bietet uns der biodynamische Ansatz notwendige Antworten, um schonend und unserem Umfeld angepasst arbeiten zu können, ganz zu schweigen von der vielen unnötigen und dummen Arbeit, die wir uns ersparen, wenn wir mit und nicht gegen die Natur arbeiten." Clos Fontà, der Premium-

Autodidakt Dirk Hoet überzeugt mit seinem Weißwein – von Gemeindeklassifikation ist er nicht überzeugt

Praktische Biodynamie ohne anthroposophischen Überbau: Sara Pérez von Mas Martinet



wein des Hauses, der in Zukunft noch durch extrem limitierte Parzellenweine ergänzt werden wird, hat aufgrund seiner weinigen Eleganz schon seit vielen Jahren eine Sonderstellung unter den großen Tintos der DOQ inne. Weniger philosophisch als praktisch sieht auch Sara Pérez den Anbau im Einklang mit der Natur. „Mas Martinet wird das Biowein-Etikett tragen, den Schritt zur Biodynamie unternehme ich in der Praxis, in der Theorie muss ich den anthroposophischen Ansatz nicht komplett assimilieren." Biodynamie in der Praxis ja, aber Demeter-Zertifizierung unklar, so resümiert Dominik Huber seine Position. Er fährt wie er selbst formuliert „das volle Programm" wird sich aber wahrscheinlich mit dem Rückenetikett für Weinbau aus ökologischem Anbau zufrieden geben.

KLASSIFIZIERUNG DER GEMEINDEN

Eine der großen Neuerungen, welche das Priorato durchgesetzt hat, ist die Einteilung beziehungsweise Klassifizierung von Weinen nach Gemeinden, wie es das französische Modell vorsieht. Der Gemeinde-Wein nennt sich Vi de Villa und trägt folgerichtig die Ortschaftsbezeichnung sowie den Erzeugernamen. Dominik Huber mit seinem Torroja und Marta Rovira mit Belmunt bereiten das Terrain. Noch ist nicht abzusehen, in wie weit sich die im Statut der DOQ festgesetzte neue Klassifizierungsebene durchsetzten wird. Wie alle Neuerungen ist das Modell umstritten. Einige Produzenten glauben, den Konsumenten zu überfordern, andere zweifeln ganz einfach am Sinn des Ganzen, denn wie der flämische Weinmacher Dirk Hoet formuliert: „Erst einmal müssen wir Weinmacher selbst unser Terroir degustativ einzuordnen lernen, bevor wir den Kunden damit konfrontieren." Hoet ist eigentlich Autodidakt und mit seinem saftigen und von tiefer, klarer Frucht geprägtem Nunci Costero aus alten Anlagen bei Poboleda schnell berühmt geworden. Innerhalb des Prioratos genießt er kurioserweise Kultstatus aufgrund seines Weißweines Nunci Blanco, der eine ungebändigte Mineralität ausstrahlt.

Kultstatus genießt auch das kleine Gut Mas Doix in Poboleda, welches von Ramón Llagostera und seinem Cousin Valentín geführt wird. Sie bauen auf das Terroir ihres Dorfes, welches als zweitkühlstes des Priorato gilt. „Aus diesem Grunde setzten wir auch auf die Rebsorte Cariñena und werden im nächsten Jahr den ersten Doix CC, einen reinsortigen Wein aus dieser Traube vorstellen. Wir verbinden die relative Kühle unserer Lagen mit der Frische dieser straff-kühl wirkenden aber äußerst komplexen Sorte", so Ramón. Doix steht für konturierte und haltbare Premiumweine, die unter der Marke Mas Doix regelmäßig Höchstbewertungen erhalten. Mit Crestes hat der Erzeuger nun auch einen Einstiegswein von bemerkenswerter Qualität vorgestellt. Den besten „einfachen Priorato", übrigens ohne Holz, macht allerdings momentan der junge Moritz Kröning mit GR 175 tinto für die Casa Gran del Siurana, die der renommierten Kellereigruppe Castillo Perelada angehört. Dass der in Geisenheim ausgebildete Oenologe aber auch in der Topliga mitspielen kann, zeigt er mit seinem raren Superpermium Gran Cruor, einem fast puren Syrah, der schon mehrfach in die Spitzengruppe der fünf höchstbewerteten Prioratos vorgestoßen ist. <

David Schwarzwälder

moreno basico
Berliner Weintrophy
Bester Importeur Internationa
des Jahres 200
Schatzsuche
...entdecken Sie
Paterninа's Gold!
EXCLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE

CONDE DE LOS ANDES
RESERVA, WEISS
In der Nase deutliche Aromen von reifen Bananen weißem Pfirsich und gelben Blüten. Im Mund deutlich Säure, dichte Struktur und reif.
CONDE DE LOS ANDES
RESERVA, ROT
Ein enorm vielschichtiger Tropfen mit unterschied lichsten Aromen von Teer, Kümmel, Pfeffer und Lieb stöckel, dazu Rumkirschen, im Mund dann eher fruchti mit balsamischen Noten und Kräuteraromen.
MORENO GMBH & CO. KG
OTTOSTRASSE 20-22 | D-53332 BORNHEIM-SECHTEM
FON 02227 9901-0 | FAX 02227 9901-41 | info@moreno.de