

FWP März 2024

„Spanien 2004“

WB Helmut Huber

Stadtbräu Josef's, Linz
Dienstag, 19. März 2024, 18:30

Traumjahr 2004 in Spanien: Gemeinsam mit 2001 zählt der Jahrgang 2004 zu den (gereiften) absoluten spanischen TOP-Jahrgängen, nicht nur der Nullerjahre.

Erstmals erreichten fünf spanische Rotweine im international wichtigsten Weinjournal, dem WineAdvocate von Robert Parker, das Maximum von 100 „Parker“-Punkten. Die Preise dieser Weine verdoppelten sich daraufhin innerhalb von weniger als einem Monat von durchschnittlich rund 170 Euro für die Bouteille auf teils mehr als das Doppelte, man konnte den Anstieg praktisch „live“ mitverfolgen. Verkoster war ein gewisser Jay Miller. Die fünf Weine waren: Pingus 2004 von Dominio de Pingus / Peter Sissek (Ribera del Duero), Viña El Pisón 2004 von Bodegas Artadi (Rioja Alavesa), Contador 2004 von Bodega Contador / Benjamín Romeo (Rioja Alavesa), Clos Erasmus 2004 von Clos I Terrasses / Daphne Glorian (Priorat) und Termanthia 2004 von Bodega Numanthia / Fam. Eguren (Toro). Später kamen dann noch als 100-Punkter dazu: Rioja Ramírez de Ganuza Gran Reserva 2004 von Bodegas Fernando Ramírez de Ganuza (Rioja Alavesa) und die beiden Gran Reservas 2004 Blanco und Rosso von Bodegas R. López de Heredia Viña Tondonia. Dazu kommen 2004 noch 3 Weine mit 99 und 15 Weine mit 98 „Parker“-Punkten, von den vielen anderen top-bewerteten 2004er ganz zu schweigen. Aber auch in den anderen Weinjournalen schneidet der 2004er Jahrgang außergewöhnlich gut ab.

Was also bietet sich für eine Fachweinprobe der Sonderklasse an, nach 20 Jahren, im perfekten Genussalter für große europäische Rotweine? Natürlich eine TOP-Spanien 2004-Verkostung. Ja, und unser WB Helmut Huber hat solche Pretiosen auch noch in seinem Weinkeller – allein dafür gebührt schon ein großes „Chapeau!“ (bzw. „¡Sombbrero!“)

Wenn auch aus verständlichen (preislichen) Gründen keine der 100-Punkter dabei sein kann, so sind doch etliche der TOP-Bodegas mit ihren Spitzenweinen vertreten, mit Weinen die mit 99, 98, 97, 96, 95 Punkten usw. in den Bewertungslisten ganz oben rangieren, wie z.B. El Nido, Vega Sicilia samt Pintia und Alion, Aalto, Numanthia, Viña Tondonia und La Rioja Alta. Und alle oben gewürdigten TOP-Regionen Spaniens sind prominent vertreten.

Dementsprechend erfreulich ist auch unsere **Weinstrecke**, mit insgesamt **20 Weinen**: 3 Begegnungsweine (weiß, 1 x sprudelnd, 2 x still, aus 2012, 2014 und 2020), 15 große Rotweine 2004 (7 Zweier-Flights und 1 Solo-Flight) und 2 Süßweine (1 davon sogar aus 1918!):



Fast am Tag genau von 10 Jahren, am 24. März **2014**, auch im Josef's, fand die **Fachweinprobe „Spanien – über Rioja hinaus“** von WB Helmut Huber und WB Thomas Rainer statt: den El Nido 2004, Aalto PS 2004 und Numanthia 2004 hatten wir auch damals schon im Glas – ein wunderbarer 10 Jahres-Vergleich!



Pro Person stehen (zumindest) 3 Gabriel-Gläser Maschine zur Verfügung.

Die drei Weißweine werden zur Begrüßung, zur Vorspeise und zur Suppe kredenzt.

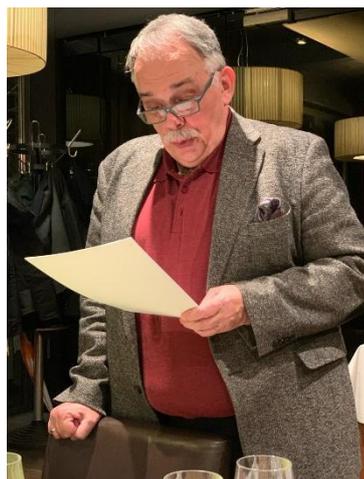
Die Rotweine kommen in 7 Zweier-Flights und einem Solo-Flight. Die zwei Bouteillen eines Weines wurden in getrennten Karaffen, links und rechts dem Verkost-Tisch entlang, durchgereicht. Jeder schenkt sich selbst ein, was sehr diszipliniert und bestens funktioniert, sodass auch der Letzte in der Reihenfolge immer noch genug im Glas hat. Meistens bleibt sogar noch ein guter Teil des Weines übrig, der dann nachverkostet werden kann.



WB Helmut Huber begrüßt uns zu seiner „Spanien 2004“-Verkostung mit Prickelndem aus Katalonien, nördlich von Barcelona, dem 2012er Celler Battle Brut Gran Reserva von Gramona.

Ein wunderbarer Einstieg!

Anwesend sind 23 Personen (20 Weinbrüder und 3 Gäste), inkl. dem Präsentator. Das Service wird von WB Günter Hagers „rechter Service-Hand“, Ammar, wie immer sehr verlässlich und zuvorkommend, freundlich und hochprofessionell geleitet.



Nach dem Hauptgang, dem köstlichen Ibero-Schweinchen, führt WB Helmut Huber ins Verkostprogramm ein,

.... erläutert jeden einzelnen Flight und steht für allerlei Fragen rund um den spanischen Wein zur Verfügung. Damit uns spanische Weine künftig nicht mehr „spanisch“ vorkommen! 😊



Das spanische Josef FWP-Menü

Josef Tapas-Turm

- A) Sardinen
- B) Iberico Rohschinken
- C) Pimientos de Padron

Sehr gelungen dazu der Bodegas y Viñedos AALTO, Aalto Blanco de Parcela Fuente de las Hontillas 2020



Spanische Fischsuppe

Passender Weinbegleiter der Bodegas R. LÓPEZ DE HEREDIA VIÑA TONDONIA, Viña Gravonia Blanco 2014

Kotelett vom Iberico Schwein, mit katalonischem Erdäpfelpüree

Schon optisch ein Versprechen, erst recht am Gaumen ein Genuss!



Käseauswahl und spanische Jause

zu den beiden abschließenden „Hochprozentern“ aus zum Thema ganz fremden Jahrgängen...

Aperitif (Begegnungswein)

2012 GRAMONA, Celler Battle Brut Gran Reserva

Katalonien, 12,5 %, Xarel.lo 65 – Macabeo 35, mindestens 8 Jahre auf der Hefe, 4.500 Flaschen

Frisch und gehaltvoll, rund, saftig, lebendige Perlage, toller Starter! 😊

Feiner frischer Bratapfel (wie Trentino Ferrari Riserva Brut?), guter Druck, sehr stimmig, harmonisch schön.

18,0 😊 / 20 (2011er: WA94+)

Zur Vorspeise

2020 Bodegas y Viñedos AALTO, Aalto Blanco de Parcela Fuente de las Hontillas

Ribera del Duero, 12,0 %, Verdejo 100

Saftige, frische, runde, jugendliche Orangenzesten; enorm duftig, exotisch, saftig, am Gaumen hintergründige Mineralik.

17,5+ 😊 / 20 (2021er: WA90)

Zur Suppe

2014 Bodegas R. LÓPEZ DE HEREDIA VIÑA TONDONIA, Viña Gravonia Blanco

Rioja Alta, 12,5 %, Viura 100

Frisch, klar, fordernde frische Säure, Anklänge von Haselnussbutter, mittelgewichtig, eigene spezielle gelbgrün-herbe Fruchtnote (Bergamotte-Zesten?), wäre ein guter Terrassenwein im Sommer zu einer spanischen Jause.

17,0 / 20 (WA95)

Spanien 2004 – Flight 1 „Katalonien & Kastilien-León“

2004 Castillo PERELADA, Castillo Perelada Reserva

Katalonien / Costa Brava – Empordà (Figueres), 14,0 %, Merlot 35 – Cabernet Sauvignon 25 – Garnatxa 22 – Syrah 9 – Cariñena 9; 5,5 ‰, 3,3 g/l.

Rot-orange-farben, leicht opaque mit burgundischem Wasserrand und rot-schwarzem Kern. Angenehme reife burgundisch-bordeauxleske Nase, nach gereifter rot-dunkler Würze. Schwarze Oliven, gereifter Gaumen, klassische Reife, leicht drahtig, gereifte Extraktsüße, mittelgewichtig, guter fokussierter Trinkfluss, reife CS/Sy-Würze, Eisen, Rost, etwas austrocknender Abgang.

17,5++(+) 😊 / 20

2004 Quinta SARDONIA, Quinta Sardonía

Kastilien-León / Ribera del Duero, 15,2 ‰ (!), Tempranillo – CS – Me – Malbec – Sy.

Rot-schwarz-farben, geschliffene Schwarzwälder-Kirsch, eingelegte (kandierte?) Piemont-Kirschen, schwarzer Espresso / Mocca. Wirkt sehr modern: vgl. Südfrankreich, nur viel kühlfruchtiger, sehr modern / international.

(dzt. noch) 17,0 / 20 (WA96)

Spanien 2004 – Flight 2 „Rioja A“

2004 Bodegas VINÍCOLA REAL, 200 Monges Selección Especial Reserva

Rioja Baja (Rioja Oriental), 13,5 %, Tempranillo 100.

Sehr schönes sattes reifes Rot, null Wasserrand. Angenehme, einladende stimmige Nase, kleiner „spanischer Lafite“, klassisch, total elegant und fein. Feine Rückaromen, köstlich, geschliffen, feiner Druckpunkt. Eine echte sehr positive Überraschung, diese „200 Mönche“. Kannte weder diesen Wein noch das Weingut – bis heute!

18,5 😊 / 20 (WA97)

2004 Viñedos DE PÁGANOS (Eguren), El Puntido

Rioja Alavesa (Páganos, nahe / westlich von Laguardia), 14,0 %, Tempranillo 100.

Modern, reintonig, rot-schwarze Farbe und Frucht, geschliffen, Toffee Fee, dicht und fokussiert, aber nix Breites, sehr geradlinig-geschliffen.

18,0++ 😊 / 20 (WEnth96)

Spanien 2004 – Flight 3 „Rioja B“

2004 Bodegas FAUSTINO, Rioja Gran Reserva „Faustino I“

Rioja (Alavesa, zwischen Logroño und Oyón), 13,5 %, Tempranillo 86 – Graciano 9 – Mazuelo (Cariñena) 5.

Frisch, saftig, traditionell, rotbeerig-reif-würzig-saftig, spanisches klassisches Rioja-Mustermaß!

18,0 😊 / 20 (WA90, WEnth96)

2004 Bodegas LA RIOJA ALTA, Rioja Gran Reserva „890“

Rioja Alta (Haro), 13,5 %, Tempranillo 95 – Graciano 3 – Mazuelo (Cariñena) 2.

1. Flasche: oxidative Note – o.B.

2. Flasche: Ein großer Schluck: wunderbar, vollkommen stimmig, reintonig, ein Klassiker, gediegen, rotbeerige Eleganz, klassischer TOP-Tempranillo/Rioja.

19,0 😊 / 20 (WA94+, Guia Penin 98)

Spanien 2004 – Flight 4 „Ribera del Duero A“

2004 Bodegas y Viñedos AALTO (Marino Garcia), Aalto PS (Pagos Seleccionados)

Ribera del Duero, 15,0 %, Tinto Fino (Tempranillo) 100.

Rot-Schwarz, klar, dicht, reintonig, feste Farbe. Duftige moderne köstliche Nase. Schwarzwälder, reintonig, glatt, Lippenstift, jugendlich-klar, (Krenner Josef: „großartig!“). Saftig, anschmiegsam, feinmaschig, reintonige Tiefe, viel Kraft, tolle Länge. Noch in 30 Jahren mit Genuss zu trinken.

19,0+(+) 😊 / 20 (WA98, WW19)

2004 Bodegas y Viñedos ALIÓN (Vega Sicilia), Alión Reserva

Ribera del Duero, 14,5 %, Tinto Fino (Tempranillo) 100.

Rot-dunkel-beerig, saftig, schmelzig / fleischig (!), rotbeerig klar reintonige Würze, einladend. Am Gaumen süffig, warmfarbige feminine Frucht und Schmelz mit maskulin unterlegter Kraft, fleischig, spanischer Tempranillo mit (fleischigem) Syrah-Touch, zwetschkig, Syrah-fleischig.

18,5+/- 😊 / 20 (WA96)

Punkte und Beschreibung stellen subjektive Einschätzungen des Verfassers dar.

Spanien 2004 – Flight 5 „Ribera del Duero B“

2004 Finca VILLACRECES (Izadi), Finca Villacreces

Ribera del Duero (zwischen Quintanilla de Onésimo, Valbuena de Duero, San Bernardo und Quintanilla de Arriba; Nachbar von Vega Sicilia), 14,0 %, Tinto Fino (Tempranillo) 86 – CS 10 – Me 4.

Purpurfarben, duftig, angenehm einladend, sehr schöne vollmundige reife satte Frucht. Potenzial auf 18,5. 18,0+++ 😊 / 20 (WA95)

2004 Bodegas VEGA SICILIA, Único Gran Reserva

Ribera del Duero (zwischen Quintanilla de Onésimo, Valbuena de Duero, San Bernardo und Quintanilla de Arriba), 14,0 %, Tinto Fino (Tempranillo) 87 – CS 13.

1. Flasche: einfacher, breiter als die 2. Flasche, aber OK.
2. Flasche: Rotbeerig, Kastanienwürze, tiefgründig, reintonig, tief, klassisch, druckvoll, vielschichtig, komplex und klar zugleich, wächst im Glas.

□ 19,0++ 😊 / 20 (WA98)



Spanien 2004 – Flight 6 „Toro“

2004 Bodegas y Viñedos PINTIA (Vega Sicilia), Pintia Reserva

Toro, 15,0 %, Tinta de Toro (Tempranillo) 100.

Klare, reife rote Farbe, mittlere Farbdichte, fast burgundisch; am Gaumen klassisch klar, saftig, fokussiert, aus einem Guss. Große Klasse, herrlicher Wein – das Haus (Vega Sicilia) ist erkennbar!

19,0 😊 / 20 (WA95+)

2004 Bodega NUMANTHIA (Eguren), Numantia

Toro, 14,5 %, Tinta de Toro (Tempranillo) 100.

Der „kleinere Bruder“ des Termanthia 2004, der als einer von 5 Weinen des Jahrgangs 2004 im Februar 2007 im WineAdvocate erstmals 100 „Parkerpunkte“ (Jay Miller) für einen spanischen Rotwein bekommen hat. Aber der Numantia 2004 steht seinem größeren Bruder um nicht viel nach. Die Erwartung ist hoch:

1. Flasche: oxidativ – o.B.
2. Flasche: Warmfruchtig, offen, Kastanienwürze, am Gaumen voll und satt.

18,5+++ oder doch 19,0– (?) 😊 / 20 (WA98)

Spanien 2004 – Flight 7 „Priorat“

2004 Bodega MAS PERINET, Perinet

Priorat (La Morera de Monsant; „Nachbar“ von Mas Doix in Poboleda), 15,0 %, Cariñena 49 – Garnatxa 38 – Syrah 13. „Schwesterweingut“ von Tolosa (San Luis Obispo, CA) und Alpha Omega (Napa Valley, St. Helena, CA).

Blaubeerig, klar. Kühlfruchtig, präzise, sauber, schön, „blau vor rot“. Wunderschöner „gehobener“ Wein, nicht „Weltklasse“, aber weit über „Mittelklasse“.

18,0+++ 😊 / 20

2004 MAS MARTINET, Clos Martinet

Priorat (Falset), 14,5 %, Garnatxa 48 – Cariñena 22 – Syrah 20 – CS 10.

1. Flasche: maderisiert, hinüber – o.B.
2. Flasche (Mini-Verkostmenge): duftig, reintonig, sexy, schmelzig, klar. Herrlicher, großer, bekömmlicher, betörender Süffelwein, bitte mehr davon!

18,5+++ 😊 / 20 (WA94, WW/G19)

*Weinwisser 7-8/2007 - René Gabriel: "Tiefes, sattes Purpur mit violetterm Schimmer. In der Nase ein Ausbund von Süße, viel reife Pflaumen, rotes Cassis, feine Schokonoten, dem Nasenbild viel Fülle verleihend. Im Gaumen wieder enorm fülliger, doch eleganter Fluss, reife Säure, dicke, aber ebenfalls reife Tannine, eindrucksvolles, nicht enden wollendes Finale. **Wahrscheinlich einer der besten Prioratweine, der jemals produziert worden ist.**"*

Spanien 2004 – (Solo-) Flight 8 „Jumilla“

2004 Bodegas EL NIDO (Gil), El Nido

Jumilla, 15,5 %, CS 70 – Monastrell (Mourvèdre) 30. Consulting Winemaker von Bodegas El Nido ist/war Chris Ringland vom Barossa Valley.

Vollmundig, buttrig-fette betörende Noten, Haselnuss-Butterscotch-Nase. Schmelziger Gaumen, Nougat, laktisch (?), aber Primärfucht ist „schon“ vorbei, jetzt noch zu jung fürs Grande Finale. In 15 Jahren 20 von 20 Punkten?

19,0 😊 / 20 (WA99)

Zum Abschluss

1918 Bodegas LUSTAU, Jerez Almacenistas viejissimo oloroso

Jerez, 20,0 %, Palomino 100 (?)

Nussig, würzig, Madeira-artig, dabei aber immer noch als Sherry, „nussige“ Kastanien, frisch, hell gelb-braun würzig □ eben „Nuss-Würze-Sherry“.

18,0 / 20

NV Celler Álvarez DURAN, Nectar de los Ángeles Rancio Dulce (2015 + 2007/2009/2011)

Priorat (Porrera), 17,5 %, Garnatxa 55 – Cariñena 45, 4 Jahrgänge: 2007 + 2009 + 2011 + 2015 (der größte Teil), > 40 g/l, 4.000 Halbf Flaschen.

Süffig, süßer „Vintage Port“, samtig, körnig, süß, rotbeerig-klar. Ein süßer „Vintage Port“!

18,0 😊 / 20 (WA86)



Das Ende eines wunderbaren Spanien-Verkost-Abends. Reife, große 20-jährige Rotweine von diesem Kaliber – ein großes Vergnügen! Dank an WB Helmut Huber und ebenso Dank an die „Josef“-Mannschaft in Küche und Service, die den Abend wunderbar begleitet und umrahmt hat.

Ende: 22:20 Uhr

Komtur und Vizekomtur sichtlich zufrieden mit dem „Spanischen Abend“!

♥ WB Thomas Rainer