

**Probe zum Monatsbeginn:**

**Rotweine Spaniens**

Freitag, 6. Oktober, 15 - 18.30 h  
 Samstag, 7. Oktober, 11 - 15.30 h

**SPANIEN -  
 Sortiment  
 Rotweine**

**Montsant**

Cellers de Capçanes

- 2016 Mas Donis Negre - 7,-
- 2015 Mas Collet - 9,90
- 2015 Lasendal - 9,90
- 2015 Vall del Calàs - 14,90
- 2014 Costers del Gravet - 14,90
- 2015 Mas Tortó - 20,90

**Alicante**

La Bodega de Pinoso

- 2015 Cristatus tinto - 4,90
- 2015 Vermador Tinto - 5,90
- 2015 Vergel tinto - 7,50

**Jumilla**

Bodegas Ego

- 2014, 2015 Talento - 6,90
- 2016 Goru - 7,90
- 2014 Fuerza - 9,90

**Campo de Borja**

Bodegas Borsao:

- 2014 Berola - 12,90
- 2015 Tres Picos - 13,90

**Tierra de León**

(bisher: Valles de Benavente)

Bodegas Julio Otero

- Prieto Picudo
- 2009 Crianza - 9,90
- 2006 Reserva - 11,90

**Rioja**

Bodegas Viña Eizaga

- 2015 Cosecha - 5,95
- 2011, 2014 Crianza - 8,95 €
- 2012 Reserva - 8,90

Bodegas Alvia

- 2009 Reserva - 14,90
- 2007 Livius Graciano - 34,90

**Ribera del Duero**

Bodegas Arzuaga

- 2015 La Planta - 9,90
- 2013 Crianza - 17,90
- 2009 Reserva - 32,90

**Toro**

Bodegas Rejadorada

- 2014 Tinto Roble - 9,95

Spanischer Rotwein und sein Holz

**Spanien – viel mehr als nur Holz!**

In unserem Geschäft erleben wir es tagtäglich: Menschen haben Meinungen! Zu allem, zu jedem und natürlich auch zu Wein. Und speziell bei Neukunden lautet die Meinung zu einer gut gemeinten spanischen Weinempfehlung häufig: „Nee, den lieber nicht – der hat ja Holz!“ Tja, dann steht man da und weiß: Aus Spanien hatte dieser Mann (bzw. diese Frau) bislang leider nur einen jener schlaffen Banaltropfen im Glas, die schon beim ersten Schluck mit aufgesetzten Fass-Aromen und eindimensionaler Pseudo-Frucht langweilen. Schade drum... Jetzt bedarf es einiger Beratungskunst, um klarzustellen, dass das nicht bei allen Spaniern so sein muss!

Doch wie kommt es überhaupt zu solchen Negativerfahrungen? Ein Blick auf den globalen Weinhandel sorgt für Aufklärung: Spanien ist das erfolgreichste Weinland der Welt. Gerade in den letzten, ab- und umsatztechnisch immer schwierigeren Jahren wurden die internationalen Märkte massiv durch spanische (Billig)weine erobert. Enorme Mengen davon entstehen in subventionierten, gigantischen Hallen in „effektivster“ Machart. Die meist überreifen Trauben stammen von riesigen, maschinell zu bearbeitenden Weinfeldern. Mit modernster Kellertechnik (Enzyme und anderen diversen Helfern) werden sie populistisch fett und süßlich in die Flaschen gehetzt. Nun fehlen nur noch ein einprägsamer Markenname sowie ein „künstlerisch hochwertiges“ Etikett und schon sind solche renditeträchtigen Tröpfchen die Lieblingkinder der einschlägig bekannten Hochglanz-Versandhändler, Weinhandels-Ketten und Discounter.

Was aber erhält der Kunde letztendlich „dank“ dieser Art der Weinerzeugung? Die traurige Antwort: Im untersten Preisbereich einen ordinären Trunk ohne Leben, Balance oder gar Länge; im (durchaus vorhandenen) Luxuspreissegment schließlich merkwürdig künstlich wirkende, überkonzentrierte Muskelprotze, für die der Begriff „Trinkmarmelade“ noch ein Lob darstellt. Kein Wunder also, dass man nach solchen Gaumenkitzeln keine Lust mehr auf weitere iberische Reinfälle hat.

Aber – Gott sei Dank! – es geht auch anders: Bereits seit vielen Jahren suchen (und finden) wir als echter Fachhändler mit faktischer Kompetenz und viel Erfahrung die Weine, die einen ruckzuck zum heißen Spanien-Fan werden lassen! Runde, volle und zugleich fruchtig-delikate (Trink)Spaßmacher mit geschmeidiger Struktur und herausragendem Preis-/Genuss-Verhältnis. Qualitäten von leidenschaftlichen Winzerpersönlichkeiten, die handwerklich gekonnten Fasseinsatz schmeckbar machen. Hier werden Barriques nicht als Deckmäntelchen von ansonsten unübersehbaren Unzulänglichkeiten benutzt. Vielmehr lassen die Fässer den Wein in Muße reifen, geben ihm Rückgrad und Potenzial und runden die Tannine. Ihre Aromen sind stets ein harmonisch integrierter, nie zu dominanter Bestandteil eines umfangreichen, eigenständigen Geschmacksmosaiks. Erfreuen Sie sich also an unserer ambitionierten Auswahl und trauen Sie sich selbst zu entdecken, dass die Weine Spaniens viel mehr zu bieten haben als nur Holz! (fw)

**Wein des Monats**

**2014 Toro Tinto Roble - 9,95  
 Bodegas Rejadorada**

Unser Wein des Monats stammt aus Toro, einer im nordwestlichen Zentralspanien liegenden Anbauregion (seit 1987 eine Denominación de Origen). Die Böden sind locker und durchlässig (hoher Sandanteil), teilweise kalk- oder auch eisenhaltig. Das Klima ist kontinental extrem: Sehr heißen und trockenen Sommern folgen überraschend kalte und ebenfalls recht niederschlagsarme Winter. In Höhen von 600 m bis 750 m liegen die Weinberge. Hier sind die Temperaturen niedriger als in den Talsohlen, zudem kühlt es nach Sonnenuntergang schneller ab. Nachts können die Reben so ihre Aktivität herunterfahren, was langsamerem Wachstum und frischerer Aromenbildung zuträglich ist.

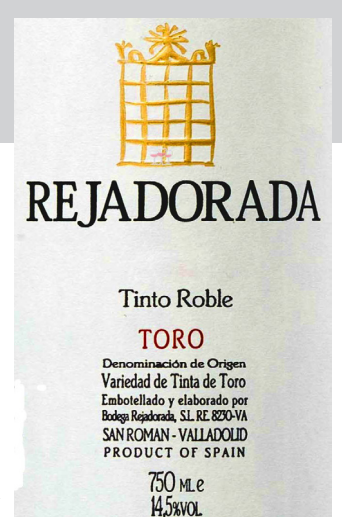
Unter den harten klimatischen Bedingungen hat sich im Zeitverlauf der Tempranillo-Klon „Tinto de Toro“ entwickelt. Seine mittelgroßen, blauschwarzen Beeren verfügen über eine dicke Schale und nur relativ wenig Fruchtfleisch. Extrakt- und Tanningehalt sind sehr hoch. Um die allgemein hohen Alkoholwerte besser kontrollieren zu können, beginnt die Ernte heute fast einen Monat eher als es früher lange Zeit üblich war. Trotzdem entstehen in dieser D. O. typischerweise sehr extraktreiche Kraftpakete mit viel Authentizität.

Eine der Top-Adressen der Region ist die Bodega Rejadorada, die im Jahre 1999 von Luis Remesal, Jose A. Fernandez (Chencho) und Jose Antonio de Saja gegründet wurde. Mit der 2003 eröffneten Kellerei in San Román de Hornija verfügt man über die beste Technik für Weinbereitung und Abfüllung, bleibt dabei aber immer der traditionellen Rebsorte, den klassischen Anbaumethoden und der Liebe zu qualitativ hochwertiger (Hand)Arbeit treu.

Die 15 bis 30 Jahre alten Rebstöcke des Monats-

weins Tinto Roble stehen auf einer Schicht aus Sand und Kies. Mit optimalem Reifegrad von Hand gelesen, werden die Trauben schonend in kleinen Kisten zur Kellerei gebracht. Dort werden sie selektiert, eingemaischt und bei kontrollierter Temperatur mit kellereieigenen Hefen für 20 Tage fermentiert. Der sechsmonatige Fassausbau erfolgt in neuen Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Im Glas steht ein nahezu tintendunkler Wein mit tollen violetten Reflexen. In der Nase erfreuen reichhaltige Aromen von reifen roten Früchten und Waldbeeren. Auch die würzigen, aber nicht zu süßen Noten von Vanille und Toast sind Ausdruck von Klasse. Auf der Zunge begeistert die perfekte Balance von Frucht und Holz – satt und samtig zugleich. Die kraftvoll-wilde Intensität der Rebsorte Tinto de Toro in perfekter Liaison mit noblen, hochwertig sauberen Eichenfassaromen! Passt perfekt zu dunklem Fleisch (Rind, Lamm, Wild) oder zu luftgetrocknetem Schinken. Ein sympathisch „wahr“ schmeckender Wein, der sich gewiss für mindestens fünf weitere Jahre positiv entwickeln wird. (fw)



**„Julius kocht“  
 Spanien-Menü: moderne  
 katalanische Küche trifft  
 auf Weine von Celler de  
 Capçanes; Montsant**

Die Weine werden präsentiert durch den deutschen Oenologen des Weinguts, Jürgen Wagner.  
 Samstag, 16. September  
 2017, 19.30 h – Preis: 69,-