

FWP März 2015:

Spanien einmal anders erleben

Weinexporteur Joaquim Martin Freixa aus Katalonien präsentiert seine Favoriten aus verschiedenen Spanischen Weinbaugebieten.

Präsentation WBB Walter und Thomas Füchsel, unterstützt von Andrea Krenner

Restaurant Josef



Unser Gast wurde 1968 in Barcelona geboren und studierte Betriebswirtschaft. Seine erste Anstellung nach dem Studium fand er als Exportleiter bei einem kleinen Weingut. Inzwischen macht er zwar auch seinen eigenen Wein (den wir ebenfalls probieren werden), aber sein Hauptgeschäft sind immer noch Export und Promotion, jetzt jedoch sind mehrere (kleinere) Güter seine Klienten: <http://www.spanish-wineries.com/>. Die von ihm vertretenen Güter liegen, wie die Landkarte (links), die man auf seiner website detailreicher finden kann, eher im Norden der iberischen Halbinsel.

Zu Statistiken, gesetzlichen Bestimmungen, Sorten etc. siehe FWP

März 2014: http://www.owb-komturei-ooe.at/berichte/Bericht_FWP_2014_03_24.pdf.



Herr Freixa, der eine Verwandte der Familie Füchsel geheiratet hat und dadurch in Kontakt mit unseren langjährigen Weinbrüdern kam, hat sich im Verlauf seiner Berufsjahre ein hervorragendes Weinwissen und eine sichere Nase für guten Wein erworben. Mit beidem war er uns natürlich höchst willkommen, zumal er seine Ausführungen mit entsprechend überzeugenden Weinbeispielen illustrieren konnte. Und obendrein erleichterte er seinen 25 Zuhörern die Verfolgung seiner Ausführungen durch vorzügliches Deutsch.

Die bei einigen Weinen angeführten Preise sind als unverbindlich aufzufassen, da von Händlern, Steuern etc. abhängig – sie sollen nur die Preisklasse abbilden.

Unser Ausgangspunkt lag freilich auf bekannterem Terrain:

2013 Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen, Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal, A

V: helles Goldgelb mit grünen Reflexen, kräftiger Körper

N: exotisch gelbfruchtig, etwas Heu und Stroh

G: feine Fruchtsüße, nicht üppig, aber delikater, mittellang

B: 17

Dazu als kulinarische Einleitung „mitteleuropäische“ Tapas:

Mangalitzaschwein (solide unterspickete Woll-Lust auf Vollkorn, 17 P),

Kalbstatar (Avocado & Chili – zartes Fleisch und cremige Avocadounterlage, aber doch zu heftiger Chilianteil, der geschmacklich nicht stützt, sondern dominiert – 15 P),

Rollmops von der Bachforelle (gefüllt mit Safran-Fenchelkraut, auf Schnittlauchrahm – feine Idee, fein ausgeführt, 18 P).

Anfänglich wurden uns die wichtigsten spanischen Weißweintrrauben vorgestellt:

2013 Verdejo Tresolmos Lias, Bodegas Garciarevalo, Matapozuelos, DOP* Rueda, Castilla y León

T: Die Region Rueda liegt um Valladolid südlich der Ribera del Duero, hier herrscht (für Rebläuse undurchdringlicher) Sandboden vor; eine im Winter kältere Gegend, die Sommer sind heiß, Tag/Nacht-Temperaturdifferenz ist hoch, dazu kommt eine Klimaregulation durch zwei Flüsse. Die Trauben reifen auf wurzelechten (!), sehr alten Stöcken. 3 Monate auf Hefe (Lias), nur im Stahltank.

V: helles grünliches Strohgelb, zarter Körper

N: recht üppiges Aroma von gelben Früchten, ein Hauch brandig, dann kommen Minerale ins Spiel, frisch

G: Honignoten, aber doch trocken, jedoch nicht austrocknend, mittellang, recht samtig auf der Zunge, trotzdem auch hier deutliche Mineralfrische, ganz und gar nicht „heißer“ Eindruck

B: 17.5

P: 8 – 11 €

*Denominación de origen protegida

2013 Albariño Quinta Vide, D. O. Rias Baixas, Galicia

T: ganz westliche Region um Pontevedra, nördlich von Portugal; kalkig-sandiger Boden

V: wasserhelles Gelb, sehr wenig Körper, Stahltank – aber kein Hefelager

N: weiße Ribisel, Hauch Maiglöckerl, wird immer duftiger

G: fast muskatwürziger, auch mineralischer Antrunk, frisch, eher kurz, reißt aber nicht ab, sondern „verduftet“ allmählich am Gaumen.

B: 17

P: geringfügig teurer als der erste, ca. 12 – 14 €

2013 Hondarrabi Zurri, Bodegas Berroja, Bilbao, DOP Txakoli, Bizkaia

T: Dies ist eine seltene, „apfelige“ Sorte, wächst auf nur 120 ha in der Bizkaia (=Baskenland). Berroja ist ein sehr schönes Weingut, ein Besuch zahlt sich aus. 7.7 g/l Säure, 1.7 g/dl Zucker. Fast 1 Jahr auf Hefe. Braucht SEHR viel Luft, um ölig und seidig zu werden!

V: Helles goldiges Strohgelb, wenig Körper

N: Mineralisch, Apfelblüten, Hauch Pfeffer, zarte Honignoten, alles fein gewebt

G: grüner Apfel, Minerale, frische und gut balancierte Säure, mittlere Länge

B: 17.5

2012 Muscat Joncaria, Celler Pere Guardiola, Capmany, DOP Empordà, Catalunya

T: Die DOP liegt nördlich von Barcelona, um Girona, nahe der französischen Grenze. Im neuen Barrique gereift!! 1.2 g/dl RZ, 6.1 g/l Säure

V: Helles Goldgelb, leichter Körper.

N: INTENSIVSTE Muskat(blüten)Noten, das Holz gar nicht so vordergründig, allenfalls maskiert als diskrete Teer- oder Ichthyolnoten auftretend; diese versüßen sich nach einiger Zeit zu Eibischzuckerl.

G: Fällt gegenüber der Nase ab, Brennessel, dann doch Rosenblätter... wirkt aber doch etwas leer und flach – aber womöglich in 5 oder 10 Jahren ganz anders.

B: 16+ aber dieser Wein wäre einen Lagerversuch wert – wenn er nur 50 % der Nase später einmal auf den Gaumen bringt, dann wäre er ein Hit!

P: um 13 – 14 €

2013 Xarel-lo Montargull, Bodegas Miquel Pons, La Granada del Penedès, DOP Penedès; Catalunya

T: Penedès ist die anbauflächenseits größte Weinregion von Spanien. 3 Monate Barrique!

V: wasserhelles grünliches Strohgelb, mittlerer Körper

N: zuerst frisch, dann doch etwas Holznoten, Hauch Ruß

G: Animierende Säure, helle Beeren, feinsandige Tannine, dann kippt er doch ein bissl ins Holzige

B: 17 aber warten

Zander in der Kartoffelkruste auf Paprikacreme – der Fisch fest und saftig, schöne krosse Röstihülle, sehr aromaintensive dichte Paprikasauce – für sich 18 P; zum Weißen etwas zu kräftig, aber zum folgenden Wein recht gut abgestimmt:



2013 Garnacha Anhel Rosé, Celler Pere Guardiola, Capmany, DOP Empordà, Catalunya

T: Emporda war ursprünglich DIE Garnacharegion, wurde dann auf Cabernet Sauvignon und Merlot umgepflanzt, jetzt aber kommt die Garnacharebe zurück, weil sie eben doch besser hinpaßt...

V: fleischiges Rosa, zarterer Körper

N: diskret rauchig, Blüten, bisserl Minerale

G: etwas alkoholisch, aber gut zu doch eher kräftigen Speisen, zu der Paprikasauce wie hier, elegant, die Frucht ein bißchen überdeckt (2014er soll intensiver fruchtig sein)

B: 17+

Ab jetzt ist Rot angesagt!

2013 Samsó, Martin Freixa, DOP Montsant, Catalunya

T.: Die DOP Montsant bildet einen Ring im das Priorat. Dies ist der Wein des Präsentators. Samsó (auch Mazuelo genannt) ist mit Carignan verwandt. Wird verwendet, um Eleganz und Finesse zu Garnacha zu geben, sehr selten reinsortig. Buscherziehung, 50- bis 70-jährige Stöcke. Barrique 8 Monate. Erntemenge 3.5 t/ha, also ca. 15 – 20 hl/ha. 14 % Alk

V: kräftiges Violett, kräftiger Körper

N: noch bissl Joghurt. Geht zu Walderd- und Himbeeren, reife dunkle Kirschen. recht burgundisch. Hauch Milchkafee

G: Rotbeerig, am Gaumen mehr Richtung Ribisel. Feingliedrig, noch etwas spitze Säure, also wohl warten! Trinkt sich schon recht schön, aber weckt weitere Zukunftshoffnungen.

B: 18 Potenzialwertung

P: ca. 16 €

2010 Cuvée Berta Franquet, Cellers Sabate Franquet, Torroja del Priorat, DOP Priorat, Catalunya

T: „Garagenweingut“ von 2 ha Größe, und dabei nur 1.000 kg Traubenernte pro ha, also 0,5 – 0,6 hl/ha; Lage in 400 – 600 m SH, mehr Temperaturunterschied Tag/Nacht. Die Cuvée besteht aus Garnacha, Sansó und Cabernet Sauvignon.

V: dunkles Granat, kräftigerer Körper

N: Fleischig, süß, reife Weichseln, bissl Kaffe

G: reife und süße schwarze Ribisel, noch etwas alkoholisch, aber im Grunde trinkreif, dabei mineralisch und sehr schön strukturiert

B: kommt an 19 heran

P: um 25 € durchaus preiswert!!



2006 Tempranillo Leteo Vendimia Seleccionada, Bodegas Heredad de Aduna, Samaniego, DOP Rioja Alavesa, Bizkaia

T.: Rioja baixa liefert eher den (gehobenen) Konsumwein, Rioja Alta die Noblen. Rioja Alavesa entspricht dem baskischen Anteil der Region. Gärung in großen Bottichen, dann Reifung in Barriques aus frz. und US-Eiche.

V: dunkles Granat mit violetten Reflexen, kräftiger Körper

N: zarter Rauch mit Schlagobersuntergrund, Lakritze und Leder, Amarenakirschen

G: prachtvolle Würze und Struktur, schon beginnend trinkreif, sehr schöne Traubensüße, sehr langer fruchtsüßer Abgang, feinkörnige Tannine, noch viel Zukunft.

B: 19

P: sehr preiswert um 25 €

2005 Cuvée Clos Foresta, Celler Pere Guardiola, Capmany, DOP Empordà, Catalunya

T: Garnacha ca. 55 %, der Rest Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah; 2 Jahre im Barrique

V: dunkleres Granat, leichte violette Reflexe, kräftiger Körper

N: eher erdig, etwas Minerale

G: doch eher ausgezehrt und rumpelig auf der Zunge, Thymian, nicht allzu lange

B: 17- aber wohl guter Speisenbegleiter zum Gegrillten

Zum **geschmorten Ochsenbackerl mit Rioja-Safterl, Pastinakenpüree und Rübengemüse** (mit „Selleriewolle“) – weich und unendlich saftig und aromatisch, das Püree süß und sämig, alles aufs Feinste von Andreas Atzelsberger zubereitet: kommt an die 20 P!!! – paßte sehr gut der



2012 Garnacha Gran Gregoriano, Bodega Picos, Magallón, DOP Campo de Borja, Aragón

V: dunkles Granat mit schwarzen Reflexen, zarter Körper

N: reife rote Beeren, Kirschen mit Lakritzwürze, Cranberrysaft

G: reife rote Beeren (Preiselbeeren!), feinsandige Tannine, würziger Abgang von guter Länge

B: 18

P: um 16 €

Und jetzt als „Edelreparaturwein“: **Cava!**

2008 Xarel.lo Brut Nature Gran Reserva Montargull, Bodegas Miquel Pons, La Granada del Penedès, DOP Penedès; Catalunya

T: Cava barrica. Dégorgement ohne Vereisung

V: kräftiges Goldgelb, kräftiger Körper relativ zur Art des Weines, sehr zarte Perlage

N: zarte Hefenoten, grüne, aber reife Stachelbeeren, zarte Vanilleschotenanklänge, Hefe, minimaler Fox

G: feinste Perlage, hellbeerige Fruchtnote, Karamel im sanften Untergrund, extrem langer feingliedriger kräuterig-beeriger Abgang; erinnert ein wenig an einen älteren Taittinger Collection.

B: 19+

P: um 15 €

2011 Cava Brut Reserva, Bodegas Miquel Pons, La Granada del Penedès, DOP Penedès; Catalunya

T: Cuvée

V: helles Goldgelb, zarter Körper, zarte Perlage

N: gelbe Früchte wie Ringlotten, zarte Heunoten, feingliedrig

G: saftig mit feiner Perlage, reife Traubennoten, elegant und lange

B: 18

Kleine Buchteln auf Vanille-Mandel-Sabayon und Vanilleeis:
Die Crèmes von erlesener Qualität und perfekter Geschmacksdefinition, die Buchterln in Fingerhutgröße schön aufgegangen und überkrustet. 19.5 P.

Zu diesem Dessert gibt es noch einen Süßwein:

Solera/NV Garnacha Torre de Capmany, Celler Pere Guardiola, Capmany, DOP Empordà, Catalunya

T: Weißer Garnacha – aber mit der Farbe eines sehr reifen Cognacs! Barrique und Soleratechnik, gespritzt; 130 g/l Restzucker; diese Art von Süßwein war früher sehr verbreitet, ist heute selten

V: Cognac- bis Kupferrosa, ziemlich viskös

N: relativ nichtssagend, ein bißchen Erdbeerlikör

G: Weitaus eindrucksvoller als die Nase – likörig, intensiv rotbeerig, nachhaltig, perfekte Balance zwischen Säure, Zucker und ein Hauch mineralischer Definition, ein langanhaltender Genuß!

B: 19.5



Thomas (li) und Walter Füchsel flankieren J. M. Freixa

Dieser Abend war eine wichtige und überraschungsträchtige Ergänzung zu unserer Verkostung vor einem Jahr. Die von Herrn Freixa mitgebrachten Weine demonstrierten, daß es die preiswerte und vorzügliche „Trouvaille“ immer noch gibt, auch wenn das Internet (und mit ihm alle Arten von Weinbewertern, Unterzeichneter nimmt sich da nicht aus...) weltweit schon in die entlegensten Winkel kriecht: es kommt immer noch drauf an, zu wissen, was man sucht – und was am anderen Ende auf den server gestellt wurde... Aber nicht nur die oenologische Seite war höchst befriedigend, sondern auch die kulinarische: Andreas Atzelsberger mit seinem team stellte wieder zeitlich präzise (trotz einer gleichzeitigen Großveranstaltung im Hause!) und in höchster Qualität ein Menü her, das uns von

Herrn Erwin und Kollegen gekonnt wie immer serviert wurde.

Einen herzlichen Dank unserem Gast und dem Organisationsteam Andrea Krenner sowie Vater und Sohn Füchsel, und, nicht zu vergessen, der **Josef**-Besatzung, die uns erneut perfekt ver- und umsorgt hat.

H. Huber

PS: Die von Joaquim M. Freixa vermarkteten Weine gibt es in Österreich bislang beim „Gallier“ in Graz – Mag. Helmut Reischl, www.dergallier.at, aber vielleicht auch bald andernorts...

Die Punkte (von 20, beim Essen wie den Weinen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.