



Wolfgang Kiechl

Quint.essenz

Moncerbal Descendientes de J. Palacios 2003 und Vega-Sicilia Unico 1998

„Gott hat uns in der Schöpfung frei gemacht. Eine spirituelle Einmischung in das persönliche Leben ist daher nicht möglich.“ Das Zitat stammt nicht vom Aufklärer Denis Diderot, dessen 300. Geburtstag wir gedenken sollten, sondern – o tempora, o mores – von Papst Franziskus.

Auch unser Moncerbal von einem Berg, an dem schon im Mittelalter Mönche zu Werke waren, bietet inspirierende Überraschungen. Der Weingarten erbringt auf schuppigen Böden mit Kreide-, Quarz- und Marmoreinlagerungen jährlich 2.000 Flaschen Ertrag. Die DO Bierzo im äußersten Westen Kastiliens/León sollten Sie sich merken: Dort gedeiht autochthone Mencia, der immer mehr zum spanischen Botschafter einer ungeahnten, burgunderähnlichen Leichtigkeit wird. Unser Wein ist mineralisch unterlegt, seidig und nicht überladen. Der vollendete Duft nach Orangenblüten und Heckenrosen adelt ihn wie ein Parfum und erinnert mich an eine Création von Serge Lutens.

2003 und 1998 herrschte (auch) in Iberien gnadenlose Gluthitze. Was der Moncerbal in eine ungeahnte Charme-Offensive transformiert, konzentriert sich im Vega-Sicilia Unico 1998 (90% Tinto Fino/CS) in monströsen Gerbstoffen. Es bedarf Mutes, solchen Stoff in Flaschen zu f llen. In seine Entwicklung, die vielleicht zur Trinkfreude führen wird, können wir uns nicht einmischen. Eine philosophische Durchdringung des „panta rhei“ ist aber möglich. Die entscheidende Frage, so Albert Camus, sei jene, ob sich das Leben lohne oder nicht; er hat dies für sich wohl beantwortet: „... wir müssen uns Sisyphos als einen glücklichen Menschen vorstellen.“

Ein geplatzter Autoreifen im Winter 1960 ersparte ihm allzu anstrengende Wiederholungen mit seiner gequälten tuberkulösen Lunge.

Wenn Ikarus längst ins Meer der Oxidation gefallen sein wird (Mencia neigt dazu), wird Thanatos vielleicht dereinst Gnade walten lassen (und frevelnde Tannine entfesseln).

„Hitzestress der Weinst cke“ im Endprodukt spürbar ist.

Wein-Kompositionen

Die Weinmacher auf Vega-Sicilia huldigen ihrer Namensgeberin und sind wahre Komponisten: Sie nehmen sich die Freiheit, den „Blend“ jedes Jahr neu zu kreieren. In den jüngeren Jahrgängen seit 1996 dominiert Tinto Fino (mit 90% oder mehr). Dies wundert nicht, da diese Traubensorte am besten mit der Hitze zurechtkommt und aus besonders alten St cken gezogen wird, die ein breites Aromenspektrum im Wein garantieren. Die ursprüngliche Idee der Gründer, Weine mit Bordeaux-Stilistik zu kreieren, tritt aber nun immer mehr in den Hintergrund.

Bei den früheren Jahrgängen lag der Anteil des Tinto Fino meist nur zwischen 70 und 80%, manchmal auch niedriger. Der Rest wurde gro tenteils mit Cabernet Sauvignon ergänzt, aber auch mit Merlot, Malbec und in manchen Jahrgängen sogar mit der Weißwein-Traube Albarrino und anderen autochthonen Sorten. Die Kellermeister ließen und lassen ihrer Kreativität also freien Lauf.

Toasting.pur

Dies gilt umso mehr für die Fassreifung, die zum Teil legendär ist. Die Weine werden im Normalfall zwei bis vier Jahre in Eichenfässern gelagert, wobei bunt gemischt amerikanische und französische Eiche eingesetzt wird; eine weitere Varietät liegt darin, dass neues und altes Holz verwendet wird. Manche Weine lagern zehn Jahre und mehr im Fass. Beim glorreichen 1970er werden gar 16 Jahre angegeben. Faktum ist jedenfalls, dass dieser Wein erst 1995, nach mindestens weiteren 9 Jahren Flaschenreifung, in drei Tranchen auf den Markt gekommen ist. Derartige lange Lagerzeiten will sich das Weingut offenbar jetzt nicht mehr leisten. Die vergleichbare Spitzenqualität von 1996 wurde bereits ab 2010 feilgeboten. Der Keller ist naturgemäß auf dem neusten Stand und beinhaltet nicht nur ein riesiges Fass- und Flaschenlager, sondern auch Holz-, Stahl- und epoxidbeschichtete Betontanks (in verschiedenen Gr o en bis zu 20.000 Liter) zur Vinifikation des Traubenmaterials.

Etiketten und Kunst

Erfreulicherweise ist auf allen Weinetiketten die exakt produzierte Flaschenanzahl vermerkt. Sehr selten sind Magnums. Sollten Sie eine solche „ergattern“, handelt es sich um eine echte Rarität (im Schnitt wurden etwa 2.000 Gro flaschen gef llt). Die Magnums werden jährlich von unterschiedlichen Künstler-Etiketten geziert



Vom Jahrgang 1968 wurden 45.300 Flaschen und 2.000 Magnums gef llt

Diese sind zwar nicht eigens für den Wein gestaltet (wie für Mouton), aber „nett“ ausgewählt. Noch wertvoller sind die Doppelmagnums, von denen überhaupt nur eine Handvoll gef llt wird. Zuletzt trennte sich Vega-Sicilia von erklecklichen Flaschen der „Reserve Ch teau“, womit das Auktionshaus Christie's in London betraut war. Serena Sutcliffe, die das dortige Weindepartement leitet, konnte als Mitverkosterin daher einige interessante Informationen aus erster Hand beitragen.

Komplexität mit der Reife

Ich war von der Vielschichtigkeit der Weine und ihrer Lagerungsfähigkeit schwer begeistert. Im Vergleich zu den Topweinen des französischen Nachbarn aus der Bordelais, Burgund oder Rhône muss allerdings festgehalten werden, dass die Weine vor 1959 den Zenit teilweise deutlich überschritten hatten. Jedoch waren etwa 1961 und 1962 herausragend. Im Idealfall ist die Lebensspanne eines Vega-Sicilia Unico mit über 50 Jahren anzunehmen. Die „aktuelleren“ Jahrgänge, wie z.B. 1995, sind teilweise bereits antrinkbar; sollten allerdings noch gelagert werden. Moderne Legenden, wie 1996 und 1998, werden ihre tiefsten Geheimnisse wohl erst nach einem halben Jahrhundert oder mehr preisgeben. Die vergleichsweise lange Reifung am Weingut in der Vergangenheit verhinderte, dass die Weine getrunken werden, bevor sie eine gewisse Genussfähigkeit erreicht haben. Heute will auch das Gut schneller „umsetzen“, und es liegt daher am Genießer, den Weinen die notwendige Reife zu geben.

Ceterum censeo vinum non delendam esse.

Finca Vega-Sicilia

Carretera N 122, Km 323
47359 Valbuena de Duero
Tel. +34 983 680 147
vegasicilia@vega-sicilia.com
www.vegasicilia.com