

150 Jahre Bodegas Vega-Sicilia

Mit mehr als 40 Jahrgängen „Unico“, Spaniens legendärstem Rotwein, stellt **wein.pur** ein Stück spanische Weingeschichte vor.



Vor 100 Jahren nimmt die Legende ihren Anfang – der Inhalt der raren Flaschen 1922 ff ist bereits sehr tertiär bestimmt



Die Stöcke gedeihen auf Kalkböden am Duero

Namensgebend für das Weingut ist nicht etwa die Insel Sizilien im Mittelmeer, sondern die heilige Cäcilia, die Patronin der Orgel- und Kirchenmusik. Nomen est omen: Die Kreationen des Weingutes bewegen sich in den höchsten Sphären und changieren dabei zwischen mehreren Oktaven!

Gefilde am Duero

Man könnte meinen, dass der abgeschiedene Landstreifen etwa 40 km östlich von Valladolid nur die Liebhaber „warmer Aromatik“ bedient. Für mich gibt es allerdings kein (derartiges) Geschmacksprofil, mit dem sich eine typische Vega-Sicilia Unico Gran Reserva – so der exakte Name – beschreiben lässt. Das Terroir ist auf ca. 700m Seehöhe am linken Ufer des Duero gelegen, besteht aus kargen Sandböden auf „pure limestone“ (also Kalk) und wird von Höhenzügen gegen das raue Klima des Umlandes geschützt. Folglich gehört der Wein zur Appellation Ribera del Duero (DO seit 1982 und D.O.Ca seit 2008), übersetzt also „An den Ufern des Duero“, jenes für den Weinbau so bedeutenden iberischen Flusses, der hunderte Kilometer westlich als Douro das portugiesische Portwein-Paradies erschuf.

Die Tage im Sommer sind von enormer Hitze geprägt; in den Nächten stürzt die Temperatur aber geradezu ab, was zumeist eine frische Säure in den Weinen bedingt. Nur ganz selten weisen sie jahgangsbedingt eine milde Säure (etwa 1982) auf. Diese Struktur gibt den Weinen Frische und Jugendlichkeit und lässt die Gerbstoffe nicht überbordend wirken.

Vielfalt.pur

Zu viel Hitze bringt Anklänge nach Trockenfrüchten (wie 1953 und 1960). Das ist nur dann gut, wenn die Balance stimmt, wie etwa



Bis zu 16 Jahre Fassreife für beste Qualität

beim glorreichen 1968er. Die Palette der Geschmacksaromen reicht von Bordeaux-Stilistik (1961, 1974) bis hin zu Hermitage-Anklängen (1999) und geht manchmal sogar ins Burgundische (1962, von Neil Martin zuletzt mit 100 Parker-Punkten geadelt). Großartige Beispiele heißer Aromatik mit betörenden schokoladigen und sämigen Ingredienzien sind 1968, 1970 und 1996, die „spanisch“, allerdings im besten Wortsinn (Grandeza!), schmecken. Der Jahrgang 1998 ist in seiner Konzentration und Gerbstoffmenge vielleicht der extremste Qualitätswein, den ich je trank, und auf absehbare Zeit bar jeder Eleganz.

Cuvée.pur

Auf insgesamt knapp 300ha werden neben der Hauptsorte Tempranillo (am Duero auch Tinta del País oder Tinto Fino genannt) mit etwa 70% noch Cabernet Sauvignon (ca. 20%) und kleine Mengen Merlot und Malbec kultiviert. Früher gab es auch noch andere autochthone Sorten. Das durchschnittliche Alter der Wein-

Geschichte

Das Weingut wurde 1864 gegründet, als der Basken Don Eloy Lecanda y Chaves Bordeaux-Klone aussetzte, dies mit dem Anspruch, auch Weine dieser Stilistik zu erzeugen. Am Anfang wurde die Produktion als „Rioja“ verkauft. Noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts war das Weingut als „Bodegas de Lecanda“ bekannt und wurde dann an die Familie Herrero veräußert. Die Pächter Cosme Palacio und Domingo Garramiola begannen, nachhaltige und große Weine zu kreieren. Mit der Umbenennung in den heutigen Namen (um 1915) wurde auch die Qualität rasant besser, und das Weingut erreichte in der Zwischenkriegszeit einige Prämierungen auf internationalen Weinmessen. Jesús Anadón war für viele große Jahrgänge der 1940er, 1950er und 1960er Jahre verantwortlich. Auch nach dem Eigentümerwechsel 1964, also 100 Jahre nach der Gründung, an die venezolanisch-tschechische Familie Neumann, blieb Anadón technischer Direktor und führte Mariano Garcia als seinen Nachfolger ein, der den Weltruf von Vega-Sicilia als Spaniens größtem Wein festigte. Im Jahre 1982 kam es zum bislang letzten Eigentümerwechsel, nämlich zur Familie Álvarez Díaz, die seither sehr umtriebiger weitere Güter, etwa in der Region D.O. Toro, akquirierte. 1998 verließ Garcia nach 30 Jahren das Weingut, um sich um eigene Güter zu kümmern. Seit diesem Zeitpunkt leitet Pablo Álvarez, ein Mitglied der Eigentümerfamilie, die Bodegas, unterstützt vom technischen Direktor Xavier Ausás.

stöcke liegt derzeit bei 30 Jahren und der sehr geringe Ertrag pro Hektar zwischen 7 und 21 hl. So liegt die Ausbeute bei Qualitätsweingütern wie Ausone vergleichsweise bei 35 hl/ha oder jene von der Domaine de la Romanée-Conti bei 25 bis 35 hl/ha. Klimabedingt schwankt die Traubenmenge jährlich stark, und es werden vom Erstwein Vega-Sicilia Unico, je nach Jahrgang, ca. 40.000 bis 100.000 Flaschen gefüllt. Vom Vega-Sicilia Unico Reserva Especial (ein Verschnitt dreier Jahrgänge) werden nur ca. 15.000 Flaschen produziert. Als Zweitwein wird der sehr passable Valbuena 5° gefüllt. Die Drittweinproduktion wurde eingestellt. Der Ertrag ist allerdings kein isoliertes Qualitätsmerkmal, so gelang zwar 1968 mit 43.500 Flaschen ein herausragender Wein, was allerdings 1970 mit mehr als der doppelten Menge noch überboten wurde. Im Gegenteil scheint es mir oft so, dass ein geringer Jahrgangsertrag offenbar auch etwas mit der Flüssigkeitsversorgung der Weinstöcke zu tun hat und in Jahren mit geringen Mengen manchmal der



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 Marmorlagerungen 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 füllen. 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 Weinstöcke“ 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 Stöcken 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 großteils 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 Größen 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 Großflaschen gefüllt). Die Magnums werden jährlich von unterschiedlichen Künstler-Etiketten geziert.



Vom Jahrgang 1968 wurden 45.300 Flaschen und 2.000 Magnums gefüllt

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 gefüllt wird. Zuletzt trennte sich Vega-Sicilia von erklecklichen Flaschen der „Reserve Château“, 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

Vega-Sicilia Unico Gran Reserva.pur

Die Verkostung fand am 10.05.2013 am Forstamt in Steinbach am Attersee statt (Familie Wolf, WineArt). Anwesend waren unter anderem Serena Sutcliffe, David Peppercorn, Peter Moser und andere. Für **wein.pur** verkostete **Wolfgang Kiechl**.



Weinliebhaber und Wirt Michael Leypold verkostete mit uns

1922
Helles Granatrot wie ein „Rosé“, lebendige Säure, sonst Sherry-tönig und sehr tertiär bestimmt: feuchte Tabakblätter, Liebstöckel etc.

1924
Wie ein gereifter Weißwein – hellbernsteinfarben. Malzig-nussiger Grundton. Restsüße wie ein „Medium Dry Sherry“.

1936
Ein extremer Charakter: salzig, jodig! Abgründig balsamisch: Schweineschmalz. Er wird mit der Luft etwas besser:

1939
Mahagoni-Farbe. Erstmals ist ein „süßer Kern“ spürbar. Die Tannine sind noch präsent. Seltsame Gewürzexpressionen und extrem balsamisch.

1941
Dichtes Bordeauxrot. Leicht oxidativ, aber süß und saftig.

Zwetschken-Anklänge. Weit über dem Zenit, aber noch genießbar.

1946
Jetzt wird die Sache interessant! Der erste Eindruck ist ein Zedernholz-Flash! Mokka. Süßer Kern, dabei rauchig und frisch. Peter Moser meinte gar: „Limet-tige Rasse.“

1948
Angenehme, aber zurückhaltende Aromatik: Orangenzenen, dabei spürbares salziges Terroir. Ausreichende Süße für ein Gefühl von Balance.

1953
Opulenz und Süße! Powidl-Töne, Nougat. Dabei eine etwas extravagante abgründige Würze. „Überreife“, Trockenfrüchte.

1955
Welch extreme Nase nach verbranntem Gummi und Schwarzkohle! So ein „Riechwasser“ kommt einem Verkoster selten

unter. Wird im Glas etwas milder. Es wundert dann, dass der Stoff „trinkbar“ und saftig ist.

1959
Erstmals wird beachtliche Eleganz spürbar: Zedernholz, Toastbrot, Orangenzenen, das Ganze in schöner Balance mit süßer Länge.

1960
Hier pralle Überreife: Trockenfrüchte, Powidl-Anklänge, reife Aromen, leicht oxidativ. Leder – Tabak, lebendige Citrus-Aromen; trotz der verschiedenen Facetten ist das Ganze noch rund.

1961
Hier dominiert der Cabernet das Geschmacksprofil, „Bordeaux-Stil“. Durchaus kernige Tannine, die noch weicher werden könnten. Cassis, Kirsche, ausreichende Süße. Ab 1961 setzt ein Quantensprung an Qualität ein. Dieser Wein ist vielleicht noch gar nicht am Zenit.

1962
„Ich war gespannt auf den 100-Parker-Punkte-Wein“ (Neil Martin). Welch Überraschung: rotbeerig, ungemein frisch und jung, jodige Salz-Töne. Brillante reine Kirsch-Aromen, Orangenzenen. Kräftige eingebundene Säure. Später sogar floral, wie parfümiert. Etwas übertrieben

ausgedrückt sogar burgundischer Stil. Hat noch 20 Jahre und mehr!

1964
Wieder außergewöhnlich frisch und kirschtönig, später Marzipan, Anis. Eine perfekt jugendliche Flasche (ist nicht immer so, Serena Sutcliffe meinte, dass 1964er oft „Pilz-Anklänge“ haben). In dieser Verfassung sogar noch lagerfähig.

1965
Offenbar ein Flaschenfehler: oxidativ; auch in der Farbe bereits fast schwarz opak. In dieser Form eine „Mokka-Suppe“, Balsamico etc.

1966
Ein perfekter, typischer Vega-Sicilia: saftig, dabei frisch durch die hohe Säure. Dicht, opulent, perfekte Balance. Üppige Pflaumen-Würze!

1967
Beinhaltet neben Malbec in geringen Mengen auch Albariño. Ungemein elegant. Kirsch-Aromen, wieder Zedernholz. Mokka-Röstaromen. Säure und Süße sind exakt in der Balance.

1968
Die Legende! Geringer Ertrag, gewaltige Opulenz, Marzipan, likörige Viskosität im besten Sinn, Wechsel-Konzentrat, dahinter aber aufzeigende Mineralität, die



Die seltenen Magnums tragen wechselnde Künstler-Etiketten



Unauffällig moderne Architektur: die Füllhalle mit dem Flaschenlager

vielleicht sogar noch 10 bis 20 Jahre braucht, um noch komplexere Aromen hervorzubringen. Ein fast perfekter Wein!

1969

Deutlich schwächer als seine Vorgänger und Nachfolger. Nicht allzu reifes Traubenmaterial: grüne Würze, strenge Tannine und Anklänge nach Champignons!

1970

Angeblich ganze 16 Jahre in kleinen Eichenfässern gereift! Was für ein großartiger Wein: schokoladig, Weichschale, Marzipan, Vanilleschoten, florale Dimensionen: Kirschblüte! Wirkt einerseits fein und elegant, andererseits aber auch zupackend. Meisterhaft!

1974

70% Tinto Fino, 30% CS (keine anderen Traubensorten). Sehr klar und puristisch, straff und rein, hier fehlt noch die Komplexität. Geben wir ihm Zeit!

1975

Mit Malbec und Albillo. Tolle Balance bei präsender Säure, sehr elegante Röstaromen. Nach entsprechendem Luftkontakt steigen Anklänge nach Eukalyptus und Minze auf. Ein großer Wein muss nicht unbedingt schwergewichtig sein!

1979 Magnum

Auffallend ist zuerst die metallische Mineralität. Reife, aber sehr dichte, zupackende Tannine. Aromen nach Kirsche, Vogelbeeren. Integrierte Röstaromen: Karame!l!

1980 Magnum

Keine perfekte Tanninreife, wirkt etwas grün und spröde. Der Wein konnte das Holz nicht verarbeiten. Es bleibt eine übermäßig knackige Säure.

1981

Wieder ein greifbares, festes Tanningerüst, diesmal aber stimmig. Weichschale, Marzipan, Schwarze Johannisbeere und wieder viel Säure, die allerdings gut integriert ist. Diesen Wein stelle ich mir in 20 Jahren ganz groß vor.

1982

Sehr reife, weiche und labende Süße. Powidl. pur! Trockenfrüchte: Feige! Später sogar trüffelrig. Süffig und samtig. Säure und Tannin allerdings physiologisch doch sehr „weich“.

1983

Auch dieser Jahrgang ist sehr reif und bereits mürbel! Harzige Anklänge. Sehr harmonisch, nicht allzu komplex.

1986

Der Jahrgang ist offenbar auch hier genauso extrem wie in Bordeaux! Lackig, röstig, salzig. Massive Tannine. Schokoladen-Anklänge. Nach längerer Belüftung leichte Veilchen-Noten! Also noch 20 Jahre lagern.

1987

Extrem jugendlich. Würzig, pfeffrig! Sehr klar strukturiert: Erdbeeren, ein Hauch von Roten Rüben. Dazu ein unglaubliches Säure-Rückgrat, das aber nicht allzu „keck“ wirkt.

1989

Gerbstoffreicher Typ, ausgeprägte Aromen nach Trockenfrüchten, straff strukturiert. Dahinter Röstaromen, Schokolade, Weichschale.

1990

Zuerst Röstaromen, vor allem nach Zedernholz. Bitterschokolade, labende Süße. Sutcliffe sieht hier die „rohe „Kraft“. Nicht allzu komplex.

1995

Der etwas leichtgewichtige Wein zwischen den monströsen Jahrgängen 1994 und 1996. Fruchtiefe: Weichsel! Wirkt frisch. Salziges Terroir.

1996

90% Tinto Fino. Für mich mit dem 1970er der beste Wein des Abends. Das ist geschmeidige Kraft, verpackt in Seide! Wirkt bereits antrinkbar, obwohl man ihm noch Jahrzehnte geben sollte. Es ist alles vorhanden, was einen großen Vega-Sicilia ausmacht: Exotik (Kokos), Nougat, Schokolade, elegante Röstaromen, labende Süße, eingebundene Säure und enorme Länge.

1998

90% Tinto Fino. Der extremste und dichteste Wein des Abends (daher sind auch 98 Parker-Punkte erklärbar). Zuerst fast reduktiv, Anklänge nach Zellstoff und Preiselbeeren. Trotzige, ungestüme Kraft für ein halbes Jahrhundert. Derzeit als „Konzentrat“ einfach nicht genussfähig. Ab 2050 werden vielleicht unsere Nachkommen schwärmen.

1999

Wesentlich mürber als 1998. Anklänge nach Brombeeren. Würze und Komplexität erinnern Sutcliffe an einen großen Hermitage.

2000

Hier schon mit 93% Tinto Fino. Weichschale, Marzipan, rotbeerig. Gut strukturiert. Dazu reifes Tannin.

Weltklasse

Nach Meinung des Autors: „5 Gläser“ (95–100 wein.pur-Punkte)

1962: Reintönige Brillanz

1966: Üppige Pflaumen-Würze

1968: Zu Recht eine Legende! Komplex und autoritär

1970: Ein meisterhafter Faserschmeichler

1975: Elegant und feinwürzig

1987: Was für ein kecker Wein

1996: Ein Panther – geschmeidige Kraft

1998: Wer es mag (Wahnsinn.pur): Einer der extremsten Weine dieser Welt