

Alvaro Palacio – Terroir und Spiritualität



Das glanzvolle WeltWeinFestival führte den spanischen Winzerstar Alvaro Palacios in das Palais Coburg nach Wien.

Palacios, im Rioja geboren, ist ein Suchender: Mystik und Spiritualität ziehen ihn an. Er ist überzeugt, dass die besten Weine dort wachsen, wo bereits Mönche vor Jahrhunderten Weinstöcke zogen. Fündig wurde er im Süden Kataloniens, im Priorato (die namensgebenden Mönche des Cartuja-Ordens von Escaladei entwickelten und pflanzten den Weinbau über viele Jahrhunderte), am Fuße des Berges Nuestra Señora de la Consolación, mit dem von einer Einsiedelei gekrönten Weinberg

L-Ermitá. Etwa die Hälfte der dort wachsenden 2.000 Garnacha-Stöcke stammt noch aus den 30er-Jahren des vorigen Jahrhunderts. Mit Palacios und anderen jungen Winzern begann der Aufstieg des Priorato, das im Jahr 2000 zur zweiten D.O.Ca-Region Spaniens wurde. Die Weihen bestehen nicht nur auf dem Papier; die ca. 40 Erzeuger bieten eine homogene Qualität, die die ältere D.O.Ca-Region Rioja in den Schatten stellt. Das überschaubare, etwas mehr als 1.500 Hektar große

Gebiet, mit einer Jahresproduktion von unter 20.000 Hektolitern ist von Bergen geradezu eingekreist, wobei die Lage zum Meer hin offener ist. Innerhalb dieser gottgegebenen Mauern besteht ein malerisches Labyrinth aus schmalen Tälern und Hügeln, die zwischen 200 und 600 Höhenmetern derartig steile Anbauflächen aufweisen, dass sie meist nur manuell bearbeitet werden können. Mit unter 2.000 kg pro Hektar sind die Durchschnittserträge äußerst gering. Die Temperaturen betragen im



Der Erzeuger von Spaniens Top- und Kultwein L'Ermitá: Alvaro Palacios

Hochsommer tagsüber oft über 40° C im Schatten und sinken in der Nacht auf bis zu 10° C ab. Die Niederschlagsmenge kann die Reben gerade noch versorgen (unter 400 mm pro Jahr). Die Hitze des Tages mit mehr als 3.000 Sonnenstunden jährlich lässt die Beeren optimal reifen; die Nachtkühle bringt Säure und Eleganz. Abgesehen von diesen einzigartigen klimatischen Voraussetzungen, ist das Zusammenspiel vom alkohol- und körperreichen Garnacha-Tinta und dem Terroir entscheidend. Der karge und zerblätterte Schieferboden bietet ideale Voraussetzungen für alte Garnacha-Stöcke, die die Mineralität fast aufzusaugen scheinen. Richtungsweisend ist die Entwicklung des biologisch und biodynamisch gezogenen spanischen Kultweines L'Ermitá unter Palacios Ägide, der erstmals 1993 gefüllt wurde: Schienen seinem Erzeuger in den 90er-Jahren noch hohe Cabernetanteile von über 30% geboten, werden diese nun immer weiter „zurückgefahren“ und betragen zuletzt nur noch 5%. Wie die meisten Spitzenlagen im Priorato, ist L'Ermitá ein Nordhang. Hänge anderer Ausrichtungen erreichen im Sommer absurde Temperaturen mit hierzulande nicht vorstellbaren Alkoholgraden.

Die bisherige Leistungsspitze erreicht Palacios mit dem fulminanten Jahrgang 2005. In diesem außergewöhnlich trockenen Jahr konnten gerade 6 ½ Barriquefässer gefüllt werden, vergleichbar mit der Ausbeute des legendären Jahrganges 1994. Die Balance zwischen Alkoholsüße und Salzigkeit des Terroirs beeindruckten mich tief, noch nie habe ich einen Weltklasse-Garnacha derartiger Mineralität getrunken. Trotz der Kraft und des Flairs endloser Lagerungsfähigkeit ist der Wein bereits jetzt differenziert und keinesfalls „überkocht“. Es bewährt sich der Mut, die

historisch gewachsenen Sorten zu favorisieren und darauf zu vertrauen, dass die Weine auch ohne Zugabe von „Edelsorten“ geschmeidig und elegant werden. Bei der Nachverkostung des L'Ermitá 2005 denke ich daran, wie Palacios mit charismatischer Geste aufzeigte, wie ihn ein solch großer Wein vom Scheitel bis zur Sohle gefangen nehme. Weinliebhaber kennen dieses Gefühl des „Durchrieselns“ beim Genuss besonderer Essenzen.

Palacios wäre kein Visionär; würde ihn seine Suche nicht weiterführen. Zuletzt näherte er sich dem Zentrum europäischer Spiritualität an: Fündig wurde er nur 200 km entfernt von Santiago di Compostella in der Region Bierzo (D.O.), wo er mit seinem Neffen in Villa de Corullón das Weingut Descendientes de J. Palacios gründete. Hier im Nordwesten Spaniens fand Palacios teilweise 50 bis 90 Jahre alte Weingärten auf uralten paleozoischen Kreidefelsabhängen. Das Erdreich ist vielerorts mit Quarzabsonderungen durchmischt und wirkt dadurch geradezu „schuppig“.

In den Weingärten waren, wie könnte es anders

sein, bereits vor Jahrhunderten Mönche zu Werke. In der Region wurden, dem Jakobsweg folgend, ab dem 11. Jahrhundert zahlreiche Klöster gegründet; nicht umsonst heißt ein benachbartes Gebiet „Ribeira Sacra“. Die Sonneneinstrahlung ist beachtlich und hat mediterranes Flair. Obwohl die Region im „grünen Spanien“ gelegen ist, sind die Niederschläge mäßig. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht liegen bei nicht mehr als 10° C.

Dort fühlt sich die von den Mönchen aus originär atlantischen Gefilden mitgeführte autochthone Edelsorte „Mencia“ wohl, deren Expressionen zwischen opulenter Würze und floraler Eleganz angesiedelt sind und am besten aus Burgundergläsern genossen wird. Biodynamisch werden grandiose Weine gezogen, die durch florale Aromenvielfalt betören und die mich bei der Verkostung an orientalische Rosengärten erinnerten. Bedauerlich ist, dass die Einzellagen echte „Garagenweine“ sind, von denen kaum mehr als 2.000 Flaschen erzeugt wurden. Abgesehen von der Preisgestaltung werden diese Produkte für den Weinliebhaber seltene Erlebnisse bleiben, da mit den Toplagen „Moncerbal“, „Las Lamas“ und „La Faraona“ kaum eine Präsenz auf zugänglichen Märkten besteht. Es ist aber auch die einfachere Villagelage „Villa de Corullón“ 2003 empfehlenswert, die einen guten Einblick in die Aromatik des „Mencia“ bietet. Noch keine endgültige Aussage getraue ich mir zur Lagerungsfähigkeit der „Mencia“-Weine zu tätigen: Da der Trinkgenuss etwa beim 2003er-Jahrgang derartig groß ist, besteht aber kein Bedarf, die Lagerungsfähigkeit bis zur Neige auszutesten. Zehn bis 15 Jahre Flaschenreife vertragen die Lagenweine jedenfalls.

Die drei Weingüter des Alvaro Palacios

Palacios Remondo: Alfaro, D.O. Ca Rioja

Die Familie betreibt seit 150 Jahren Weinbau. Das im Osten der Rioja nahe dem Monte Yerga (mit dem Kloster Monasterio de Santa Maria) gelegene Weingut wurde von der Arbeit des Jose Palacios Remondo geprägt. Gekeltert werden Weine aus autochthonen Trauben, mit dem Schwerpunkt Garnacha, aber auch Tempranillo, Graziano, Carignon (span. Mazuelo) oder der Weißweinsorte Vaira. Die bekanntesten Weine sind die Rotweincuvees La Montesa und Propiedad.

Alvaro Palacios: Gratallops, D.O. Ca Priorato

Gegründet 1989. Ausführliche Beschreibung im Text. Rebsorten: Garnacha, Carignon (span. Mazuelo), CS, SY, Samsó u.a. Weine: Les Terrasses, Finca Dofi, L'Ermitá.

Descendientes de José Palacios: Corullon, D.O. Bierzo

Gegründet von Alvaro Palacios und Ricardo Perez. Ausführliche Beschreibung im Text. Rebsorte: Mencia. Weine: Petalos, Villa de Corullon, Fontelas, San Martin, Las Lamas, Moncerbal, La Faraona.

Alvaro Palacio.pur

D.O.Ca Priorato Alvaro Palacios

2004 LES TERRASSES

60% Carignan (davon 35% alte Reben), 25% Garnacha, Rest SY/CS/u.a.
25% eigene Weine, Rest zugekauft. Dunkles Granatrot. Gute Balance zwischen weichseliger Alkoholsüße und balsamischer Würze. Terroirtypisches „Grafit“. Markante Säure. Fleischigkeit. Weiche Tannine.

2004 FINCA DOFI

75% Garnacha, CS, SY
12 ha – verschiedene eisen- und lehmerdehaltige Lagen. 2004 ist ein opulenter (untypischer) Jahrgang. Die großteils südlich ausgerichteten Rieden mit roter Erde ziehen die Sonne geradezu an. 16 Monate neue Eiche: Vanillegeruch und Toasting sind stark spürbar, aber bereits in Integration. Sehr rund und seidig: Blutorange, Weichsel, Tinte, hinterlegt mit feinblättriger Würze.

1999 L'ERMITÁ

65% Garnacha, 35% CS
Etwas über 2 ha große Nordostlage, die die Meereswinde einfängt. Verhältnismäßig regnerisches Jahr mit geringeren Temperaturen. Mittleres Granatrot. Frische Eleganz, Cabernet-dominierter saftiger Charakter: Grasige Vegetabilität, Leder, Trockenfrüchte. Opulente Alkoholsüße. Wirkt „vibrierend“. Bordeauxstil.

2003 L'ERMITÁ

80% Garnacha, 20% CS
Granatrot. Extrem heißer Jahrgang, trotzdem bissige Frische. Tiefe Mineralität mit gut eingebundener Säure. Harmonisch und klassisch elegant; die Tannine



Konzentration und Leidenschaft pur – Alvaro Palacio bei der Präsentation seiner Kultweine im wiener Palais Coburg

sind dicht, aber nicht allzu hart. Sehr rund: Vanillnoten (vom Holz), Blutorange, Tabakwürze.

2005 L'ERMITÁ

(95% Garnacha, nur noch 5% CS)
Granatrot mit rosa Rändern. Ein Meisterstück: Reife Herzkirsche, Orangentöne, florale Noten, all dies getragen von tiefer Würze (Majoran!), lackiger Tinte und Grafit. Enorme Konzentration, tolle Säure. Kraftvoll und delikat, fleischig und doch fast erfrischend „kühl“. Perfekte Balance zwischen Alkoholsüße und mineralischer Salzigkeit. Knackig reife Tannine.

DO. Bierzo Descendientes de J. Palacios

Alle Weine 100% Mencía

2003 VILLA DE CORULLÓN:

Mediterranes Flair: Floral, Zitrustöne, Oliven, Thymianwürze, Minze. Die Mencía-Traube läuft zu trinkfreudiger cremiger Opulenz auf. Die limonadige Leicht-

tigkeit ließe nicht vermuten, dass hier Trauben von bis zu 90 Jahre alten Stöcken verarbeitet werden. Beim EU-Russlandgipfel im Oktober 2006 wurden die Regierungschefs von den finnischen Gastgebern mit diesem Wein zum Hauptgang (Gans) verwöhnt.

2003 SAN MARTIN

Der 4 Hektar große Weingarten auf schieferöhlhaltigen Kreideböden ist südlich ausgerichtet – Ertrag: 1.800 Flaschen pro Hektar. Burgunderrot. Delikater, fast „überquellender“ Rosenduft. Florale Fruchtprobe. Bissig und fleischig, dabei „leicht“ mit saftigen Tanninen.

2003 MONCERBAL DESCENDIENTES DE JOSÉ PALACIOS

Bis zu 750 Meter hoher Weingarten mit Südwestausrichtung auf sehr dichten Kreide, Quarz- und Marmorböden. Produktion: 2.000 Flaschen. Burgunderrot. Eleganter Rosenduft in Vollendung, Orangenschalen. Konzentration und Dichte, dabei nicht „überladen“, sondern harmonisch elegant. Braucht Sauer-

stoff und wird im Glas immer „länger“.

2003 DESCENDIENTES DE JOSÉ PALACIOS LAS LAMAS

Südhang mit Tonerde, der die Mittagshitze „einfängt“: Produktion: 2.000 Flaschen. Burgunderrot mit opakem Kern. Cremig-schokoladig, „Mandelgebäck“. Wirkt überreif: Oxidative Noten (Mencia ist im Ausbau schwierig). Laut Palacios sei die Flasche nicht „fehlerhaft“.

2002 LA FARAONA

Ein Miniweingarten von 0,5 ha (!) auf dem höchsten Punkt eines 900 Meter hohen Südosthangs mit vulkanischem Basaltboden. 2002 war ein feuchtes, regnerisches Jahr. Dichtes Burgunderrot. Edle Kirschentöne, lackige Medizinalnoten, Anklänge von Würzigkeit. Bissige dichte Textur, ausgeprägte Säure. Trotz der schlechten Witterungsbedingungen harmonisch und konzentriert. Die Lage hat in großen Jahren enormes Potenzial. Die Kleinstauflage kann aber nur wenige Weinfreunde erfreuen.

