

## Kraft und Eleganz aus Spanien



**Das katalonische** Priorat gehört zu den ‚heißesten‘ Anbauregionen Spaniens überhaupt. In jeder Hinsicht. Denn das kleine gebirgige 1600 Hektar umfassende Weinanbaugebiet genießt ein Klima der Extreme. Gnadenlose Hitze am Tag, kühle Nächte und der dunkle Schieferboden, der hier Licorello genannt wird, sorgen für einen einzigartigen Weinstil. Schon im Mittelalter war das Priorat hoch angesehen. Die Karthäusermönche produzierten in Ihrem Kloster Priorat de la Cartoixa d'Escaladei einen der damals bekanntesten Weine Spaniens. Doch dann passierte lange Zeit nichts. Das sollte sich Ende der achtziger

Region probieren durfte, namens L'Arbassar. Dieser besteht aus 80-jährigen Grenache- und Carignan-Reben von einem hochgelegenen zwei Hektar großen Weinberg. Alle Vorgänge der Produktion erfolgen von Hand. Es wird weder filtriert, geschönt noch gepumpt. Dann reift der L'Arbassar in neuen und gebrauchten Barriques zwei Jahre. Herausgekommen ist dabei ein köstlicher Wein mit einer kräuterartigen Würze und Frucht. Trotz seiner Fülle hat dieser Wein seine Feinheit und Eleganz beibehalten. Der perfekte Wein zu einem gehaltvollen Schmorgericht.

Ein anderer erfolgreicher Seiteneinsteiger ist Reiner Mehlo. Er war bis zu seinem 50. Lebensjahr in der Elektronikbranche beschäftigt. Aus einer Leidenschaft für Spanien ist eine neue Karriere als Weinhändler für Spitzenqualitäten Iberiens geworden. Nebenbei keltert er auch noch seinen eigenen Wein. Sein erster Jahrgang ist der 2005er Coll di Moli. Ein reichhaltiger Rotwein, der an einen vollmundigen Châteauneuf-du-Pape erinnert, aber dabei noch explosiver ist. Genau wie Dominik Huber setzt er auf alte Rebanlagen aus Garnacha und Carinena die in großer Höhe wachsen. Bevor Sie den Wein servieren, sollten sie ihn einige Zeit in einer Karaffe gut belüften. Dann kommt sein komplexes tiefgründiges Bukett am besten zur Geltung. Mit einer solchen Wucht, dass ihr Spaniens berühmter 3-Sterne-Koch Santi de Santamaria sofort erlegen war und ihn auf seine Weinkarte nahm.



Hendrik Thoma ist Weinexperte und Master Sommelier in Hamburg

Jahre ändern, als eine Handvoll junger Winzer diesen Landstrich für sich entdeckte. Ausgestattet mit internationalen Know-how, Ehrgeiz und viel Leidenschaft wurden ihre Weine innerhalb kürzester Zeit von der Presse entdeckt.

Mittlerweile sind die Weine des Priorat sehr begehrt. Sie sind zwar alkoholstark, aber gleichzeitig liefern Sie eine faszinierende Kühle und Frische. Sie sind enorm aromatisch, aber zugleich auch mineralisch und langlebig. Eine seltene Kombination. Denn viele Powertröpfchen, die einem im Glas begegnen, können vor lauter Kraft kaum noch stehen. Die Prioratweine sind anders. Sie haben Kraft und Finesse zugleich.

Der Ruf dieser Region hat auch einen jungen deutschen Seiteneinsteiger angezogen. Dominik Huber ist eigentlich Gastronom in München. Seit 2003 produziert er einen der elegantesten Weine, die ich aus dieser

**Die Weine:** 2004er L'Arbassar, Dominik Huber, 68 Euro

2005er Coll di Mollis, Reiner Mehlo, 28 Euro

**Die Bezugsquellen:** Retters Weinschmecker, 80469 München, Tel. 089 23237922, info@retters.de (L'Arbassar).

Mehlo Spanische Weine, 70806 Kornwestheim, Tel. 07154 805314, rm@mehlo-spanische-weine.de (Coll di Mollis).