

NACH DER PARTY

## Ein Traum von zwei Naturwundern

**2007 „Els Bassots“ Conca de Barberà DO, Escoda-Sanahuja, Spanien (15,20 €)**

Letzten Samstag feierte der Berliner Weinhändler Viniculture in Kreuzberg eine berauschende Party mit 650 Gästen und rund 70 vorzüglichen Weinen von 18 europäischen Betrieben. Die kurze Nacht nach dem Fest habe ich von zwei Weinen geträumt: zwei „Naturweine“, die durch nichts schön sind als aus sich selbst heraus. Der erste ist ein apricotfarbener Chenin blanc aus Spanien, genauer: aus Conca de Barberà, eine kontrollierte Ursprungsregion aus der Nähe von Tarragona. Derart pur, salzig und elegant wie in diesem lebendigen Charmeur habe ich

den Chenin noch nie erlebt. Juan Ramon Escoda zieht seinen Chenin in einer 500 Meter hoch gelegenen, biologisch-dynamisch bewirtschafteten Nordlage, lässt den Most wie beim Rotwein zwei Wochen auf der Maische stehen, um ihn ohne Zugabe von üblichen Reinzuchthefen in mehrjährig gebrauchten Holzfässern zu vergären, von wo der nur minimal geschwefelte Wein nach einer mehrmonatigen Ausbauzeit unfiltriert gefüllt wird. Erwarten Sie vom „Bassots“ keine duftigen Primäraromen wie Ananas, Pfirsich oder ähnlichen Kitsch, sondern freuen Sie sich auf einen klaren, faszinierend würzigen, mineralisch unterlegten Wein der Spitzenklasse.

### WEINPROBE

**VON STEPHAN  
REINHARDT**



**2008 „Nika“ Saperavi, Weingut Nika, Georgien (25 €)**

Nika Bakhia ist ein überwiegend in Berlin lebender Künstler aus Tiflis in Georgien. Vor vier Jahren begann der heute 37-jährige in seiner Heimat mit seinem eigenen Weingut. Inzwischen verfügt Nika über zwei Hektar Reben und weitere Flächen in einer der besten Lagen des Landes (Zarapi). Die tiefrote Saperavi-Traube baut er, der georgischen Tradition gemäß, in Tonampho-

ren. Die haben den Vorteil, dass sie zwar durchaus dem Wein etwas Sauerstoff atmen lassen, ihn ansonsten geschmacklich nicht weiter beeinflussen. So ist der Nika denn ein fruchtiger, an reife, fleischige Kirschen, dunkle Beeren und vor allem mürbe Trauben erinnernder Rotwein, der mit zunehmender Luft immer mehr wundervoll würzige Noten preisgibt. Er besitzt eine Fruchtfrische, wie man sie in dieser Reinheit und vielfältigen Intensität nur selten findet. Das Tannin zeigt noch jugendlichen Biss: Gönnen Sie dem Wein ein kräftiges Rindersteak oder noch ein, zwei Jahre Kellerruhe.

Bezug beider Weine:  
[www.viniculture.de](http://www.viniculture.de)