Portal del Priorat

Hommage

2024, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001680

Grenache blanc, Pedro Ximénez

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Sautierter Steinbutt | Fenchel | Mandel | Bitterorange | Muschelsud

Geröstetes Kalbsbries | Artischocke | Thymian | Mais

Sellerie aus der Salzkruste | Topinambur | Mandel | Kamille | Thymian

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.09.2026

Info:

Der Wein gilt als Tribut an die andalusischen Gastarbeiter, die es zu genüge bis zu den 1970er-Jahrne in Katalonien gab. Sowohl im Bergbau als auch in der Landwirtschaft.

Der Wein entstammt der Paratge Les Solanes, die auf einer Selektionierung von alten Pedro Ximénez-Reben bewachsen ist.

Der Clos del Portal Hommage 2024 ist eine Cuvée aus:

Ca. ⅔ Pedro Ximénez und ⅓ Garnatxa Blanca.

Die beiden Sorten werden gemeinsam vergoren, teilweise semi-oxidativ im Fass, teilweise im Edelstahl mit Hefekontakt. Danach folgt eine rund zehnmonatige Reife in 500-Liter-Fässern. Nur etwa 1.600 Flaschen wurden vom 2024er produziert.

Farbe:

Helles, brillantes Zitronengelb mit klarem Glanz.

Nase:

Für mich beginnt diese Beschreibung mit der Premiere selbst: Seit 2009 begleitet Clos del Portal mein Weinverständnis, und nach 17 Jahren steht mit Flasche Nr. 112 erstmals der Hommage im Glas. Die Cuvée aus Pedro Ximénez und Garnatxa Blanca präsentiert sich mediterran und großzügig, zugleich aber lang, tiefgründig und bemerkenswert puristisch. Zuerst sind da Salz, Kargheit und Stein. Viel Kreide, Kalk und trockenes Gestein, beinahe staubig in seiner Anmutung, bilden das Fundament. Der Pedro Ximénez scheint sich dabei bewusst zurückzunehmen und dem Boden die Bühne zu überlassen.

Darüber entwickelt sich eine trockene mediterrane Kräuterwelt aus Majoran, Oregano, Salbei und zunehmend Thymian. Rübe, Mais und Fenchel setzen vegetabile Akzente, Anis und ein Hauch Muskat sorgen für Würze. Dazu kommen zurückhaltende gelbe Blüten, allen voran Margerite, später auch Orangenblüte. Nichts daran wirkt parfümiert oder vordergründig.

Besonders reizvoll ist diese trockene, mürbe Gebäcknote: Mandel, Mürbeteig und etwas, das an ein Butterscotch-Plätzchen erinnert, allerdings vollkommen ohne Süße. Vielmehr scheint bereits der Teig von Salz, Zitrusabrieb und einer feinen herben Würze durchzogen zu sein. Bergamotte, Grapefruit und Bitterorange setzen helle Spitzen. Ein leicht hefiger Ton läuft darunter und verstärkt die ruhige Tiefe. Das ist kein Wein, der über Frucht verführen möchte. Er wirkt erwachsen, ehrlich und sachlich, besitzt Länge und eine selbstverständliche Präsenz. Gerade diese Unaufgeregtheit lässt ihn brillieren.

Gaumen:

Für die Wärme und Trockenheit des Priorat erstaunlich puristisch. Nichts ist laut, nichts ölig oder überladen. Der Hommage besitzt Druck, trägt ihn aber leise; er ist strukturiert und gleichzeitig elegant. Frucht spielt am Gaumen praktisch keine Rolle mehr. Stattdessen entsteht Spannung aus Textur, feinen Bitterstoffen, mineralischem Griff und Salzigkeit.

Die Säure ist moderat bis beinahe abwesend und dennoch fehlt dem Wein nichts an Energie. Im Gegenteil: Er wirkt vibrierend, spannungsgeladen und enorm animierend. Auch das Tannin bleibt zurückhaltend und verschmilzt beinahe mit der mineralischen Struktur. Entscheidend ist das Mundgefühl – dieser Wechsel aus Druck und Kargheit, Substanz und Zurückhaltung, zarter Bitterkeit und salziger Länge. Im Nachhall kommen Thymian, Mineralität und die mürbe, fast Butterscotch-artige Gebäcknote noch einmal zusammen. Ein ausgesprochen erwachsener Wein, dessen Größe nicht aus Lautstärke, sondern aus Struktur, Tiefe und Trinkfluss entsteht. Ein Wein für große Küche.