

Die Maya Prophezeiung

Freitag, 21. Dezember 2012

Der Maya Kalender ist die bekannteste aller Prophezeiungen. Er beschreibt exakt auf den Tag genau unser gegenwärtiges viertes Zeitalter, das vom 11. August 3114 vor Christus bis zum 21. Dezember 2012 geht. Der 21. Dezember 2012 ist nach dem Langzeitkalender der Maya das Ende der menschlichen Zivilisation. Bemerkenswerterweise ereignet sich zu diesem Zeitpunkt gleichfalls eine äußerst seltene Sternkonstellation. Das 2013er Abo der Esoterikzeitschrift „Happinez“ kriegt man ab dann 20% günstiger. Mike Shiva bezahlt seine Fernsehstudio Miete erst nach diesem Datum, und auf Ebay kann man für 400 Euro einen mobilen weltuntergangssicheren Bunker ersteigern. Japan wurde übrigens im März 2011 in Sachen Weltuntergang wegen Frühstarts disqualifiziert.

Sieben Mutige trafen sich tatsächlich genau an diesem denkwürdigen Abend des 21. Dezembers mit je einer Flasche Maya unter dem Arm zu einem (vielleicht finalen) feudalen Nachtessen. Der Ort war und bleibt geheim, da sonst dieses Privatrestaurant von weiteren Endzeitanhängern als



Gourmettempel in Beschlag genommen würde. Soviel sei verraten. Eine von diesen begnadeten Kochpersönlichkeiten stand für uns am Herd...

Begnadeter Koch, akribisch genauer Sommelier und grossartige Mayas im Glas. Endzeitherz was willst Du mehr? Und... Hurra! Wir leben noch! Es war mein bisher schönster Weltuntergang!


DALLA VALLE
Vineyards



Das familiäre Weingut Dalla Valle liegt auf einem Plateau östlich von Oakville. Der gebürtige Italiener Gustav Dalla Valle gründete die Winery 1986 zusammen mit seiner japanischen Ehefrau Naoko, welche das Anwesen seit dem Tod von Gustavo 1995 alleine führt. Sie wird unterstützt von Fausto Cisneros und Michel Rolland.



Dalla Valle produziert zwei Weine. Beide aus ihren eigenen Rebbergen. Zunächst ab 1986 den regulären Cabernet Sauvignon (mit einem Anteil Cabernet Franc) und ab 1988 auch das „Luxuscuvée „Maya“, dessen Name vom gleichnamigen Vineyard stammt. Ebenfalls ein Verschnitt aus Cabernet Sauvignon und Cabernet

Franc. Ausgebaut zu 60 – 70% in neuen Barriques. Pro Jahr werden etwa 6'000 Flaschen Maya abgefüllt. 1993 – 1998 lag die Produktionsmengen infolge Reblaus im Maya Vineyard. sogar noch tiefer. Die Weine sind praktisch nur im Sekundärmarkt erhältlich zu Preisen von CHF 300 – 600.- pro Flasche. Die Jahrgänge 1992 und 2002 erreichten bei Robert Parker 100 Punkte.



Mehr Infos: www.dallavallevineyards.com

2000 Dalla Valle Maya Proprietary Red Wine	18.5/20	trinken - 2025
--	---------	----------------

Purpur, violette ; Intensives, jugendliches Bouquet. Schwarz- und blaubeerig, dazwischen sogar feine Himbeernoten. Sehr vielschichtig und überraschend gut strukturierter Wein für den sonst eher etwas trägen, marmeladigen Jahrgang 2000. Hat sogar noch Reserven. Sehr gut gemacht!

1999 Dalla Valle Maya Proprietary Red Wine	19.5/20	trinken - 2030
--	---------	----------------

Purpur, violette ; Süsse dunkelbeerige Aromen, Marzipan, Rauch und Feuerstein. Würzige Aromen vom Cabernet Franc. Voll ausgereift, perfekte Statur. Herrlich schön ausgewogener Wein. Intensiv und trotzdem elegant. Er entwickelte sich im Glas immer schöner und endete beinahe bei der Höchstwertung. Die 50% neu angepflanzten Reben (nach dem Reblaus Desaster im Maya Vineyard) verleihen dem Wein viel Frische und ungestümen Druck.

1997 Dalla Valle Maya Proprietary Red Wine 17.5+/20 trinken - 2030

Dunkles Purpur; Etwas welke Nase. Liebstöckel, leicht oxydativ, verbrannter Gummi. Im Gaumen aber jung wild, sogar recht massiv. Robust gebaut mit kernigen Tanninen und prägnanter Säure. Wirkt hart und unnahbar. Hoffen wir, dass es sich um eine unschöne Zwischenphase handelt, aber das Bouquet führt schon zu etwas Kopferbrechen...

1996 Dalla Valle Maya Proprietary Red Wine 17.5/20 trinken - 2018

Rubin. Blau- und rotbeeriges Bouquet, etwas staubig zu Beginn. Schöne Röstung. Im Gaumen geschmeidig, mittelschwer und jetzt perfekt abgerundet und ready to drink. Ein guter Cab, etwas universell und wenig Maya Typizität. Nett.

1994 Dalla Valle Maya Proprietary Red Wine 20/20 trinken - 2025

Granat ; Intensives, offenes, perfekt reifes Bouquet, Cassis, Pflaumen, Feuerstein, Lakritz und Pfeffer. Im Gaumen wunderschön, elegant balanciert. Der Cabernet Franc verleiht dem Wein eine beschwingte Frische. Ueberhaupt ist Maya kein „tiefer“ Wein, wie grosse reinsortige Cabernet Sauvignons. Mit dem hohen Cabernet Franc Anteil wirkt eher mittelschwer aber total passend zu seiner mineralischen Aromenvielfalt. Er verleiht er dem Maya irgendwie eine zusätzliche Dimension. Ein Napa Meisterwerk. Perfekt!

1993 Dalla Valle Maya Proprietary Red Wine 19.5/20 trinken - 2020



Rubin, granat ; Röstiges Bouquet, Krokant, Vanille, Orangeade, Pfeffer und beerig untermalt mit Pflaumen und Kirschen. Seine mittelschwere Statur, verleiht dem Wein jetzt eine ungemein schöne, reife Trinkphase. Bietet grossen Spass. Doch je mehr und näher man beim Wein bleibt, merkt man, dass da noch mehr hinter seiner dekadent leckeren Fassade steckt. Es geht alles seidenfein, elegant ab. Laufend neue Aromen, total beschwingt. Entwickelt sich unglaublich schön im Glas. Selten so ein grosser 93er Kalifornier getrunken. Zwei Stunden dekantieren.

1992 Dalla Valle Maya Proprietary Red Wine 19/20 trinken - 2020

Rubin, aufhellender Rand; Pflaumen, Cassis, Leder, etwas Schweiss im Bouquet. Braucht viel Luft. Entwickelt sich im Glas sehr schön. Seidenfeine Struktur, feingliedrig. Sehr erhaben. Mineralischer Touch im sehr langen Abgang. Braucht viel Luft. Drei Stunden dekantieren.

Dezember 2012 / Sebastian Schwander