

D.O. RUEDA

Verkannt und doch so grossartig!

Dienstag, 15. Juni 2010

[Belvoir Park](#), Zürich

Am 15. Juni 2010 organisierte die D.O. Rueda einen umso interessanten Anlass (in der Anwesenheit der Vertreter der vorgestellten Weingüter) im Belvoir Park, Zürich, dass die D.O. noch nicht in den hervorragenden Ruf gekommen ist, den sie verdient. Bis zum Eintritt Portugals fliesst der Duero durch zwei Appellationen mit einem sensationellen Ruf und drei weniger bekannte: [Ribera del Duero](#), [Rueda](#), [Toro](#), [Tierra del Vino de Zamora](#) und [Arribes](#). Die D.O. Rueda ist die einzige, die sich dem Weisswein (fast¹) vollständig widmet. Die Rebsorten, welche für die Weissweinerzeugung erlaubt sind, heissen Verdejo, Sauvignon Blanc, Viura und Palomino. Der Verdejo, welcher auch in den D.O. [Cigales](#) und D.O. [Toro](#) angepflanzt wird, gilt als die grossartige Rebsorte mit einem beein-

¹ Die [Zahlen](#) 2009 legen 95% Weisswein und 5% Rotwein für eine Gesamtproduktion von 59.880.957lt Wein dar. Was die [Weissweine](#) anbelangt, verteilt sich die Produktion folgendermassen: Verdejo → 82,05% (anhaltender Wachstum), Viura → 11,07% (anhaltende Abnahme), Palomino → 1,02% (eine absolute, andauernde Rarität) und Sauvignon Blanc → 5,86% (ungleichmässige Ergebnisse).

druckenden Potential.



©Osomayor

Die D.O. Rueda ist die älteste Appellation in der Region Kastilien und Leon. Sie wurde am 12. Januar 1980 offiziell anerkannt, obwohl die Wiederbelebung der Rueda-Weine 1972 auf Antrieb vom Weingut [Marques de Riscal](#)² eingeleitet wurde. Die

² Marques de Riscal, das berühmte Weingut der Ribera del Duero suchte die ideale Lage, um hochkarätigen Weisswein zu erzeugen. Die [Bodega de Rueda](#) produziert jährlich 3.750.000 Flaschen Weisswein und über 1.000.000 Flaschen Rotwein.



©Belvoir Park

Rotweine und die Rosé des Gebiets wurden erst August 2008 als Bestandteil der D.O. aufgenommen. Die Produktionsfläche der Weissweine streckte sich 2009 auf 10.742Ha. (gegen 1Mio Hektaren für das ganze Land).

Folgende Aspekte können einen baldigen grossen und unbestreitbaren Erfolg der D.O. Rueda begründen:

- Der Verdejo ist eine autochthone Rebsorte mit sehr viel Charakter (im Gegensatz zum weniger komplexen [Viura](#)), Frucht und Potential (im Gegensatz zum Sauvignon, der unter der Hitze leidet).
- Die Winzer der D.O. verfügen über ein eindeutiges Know-How und sind stolz darauf, im Gebiet des spanischen Weissweins tätig zu sein. Aufgrund der Erfahrung Spaniens in der Förderung der einheimischen Weine dürfen wir mit einem wachsenden Bekanntheitsgrad der D.O. rechnen.
- Kein anderes spanisches Weingebiet bietet Weissweine flächendeckend auf so einem hohen Qualitätsniveau.



Lachs-Trilogie
Rosette mit Sauerrahm
Mie cuite mit Champagnerkraut
Terrine mit Flusskrebsen

Isabelino Rueda 2009
Cuatro Rayas Verdejo 2009



Wenn ein typischer Sauvignon blanc ganz eindeutig zu dieser raffinierten Vorspeise wegen seiner prägnanten Zitrusaromen (und der nicht zu unterschätzenden Bitterkeit) bestimmt nicht gepasst hätte, haben beide Weine alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer buchstäblich verführt. An diesem Abend sassen wir mit Andreas Keller und Susi Scholl (beide [MDVS](#) und [Weininfo](#)) sowie [Sigi Hiss](#), [Felix Woodtli](#) und weiteren Schweizer Weinpersönlichkeiten am gleichen Tisch und waren sofort begeistert, diese zwei Weine zu verkosten. Ironischerweise könnte die Situation der Weine der [D.O. Rueda](#) folgendermassen zusammengefasst werden: Diese Ursprungsbezeichnung, welche über eine [Schweizer Vertretung](#) verfügt, ist beim breiten Publikum deutlich bekannter als bei den guten Experten. Aus diesem Grund lohnt es sich eindeutig, den entsprechenden Bericht in der Septemerausgabe von [marmite](#), der 50jährigen Schweizer und unabhängigen Ess- und Trinkkulturzeitschrift, zu lesen. Am Ende der Verkostung, während welcher wir (im Verkostungskomitee der genannten Zeitschrift) 24 Weine bewerten durften, waren wir uns über das stolze Niveau der Erzeugnisse der Appellation einig: Die D.O., deren Weine zu 95% weiss sind, strahlt durch eine Vielfalt durchaus erschwinglicher, finessenreicher und erfri-

schender Produkte, was allerdings nicht verhindert, dass gewisse davon (wie u.a. der immerhin beeindruckende [Belondrade y Lurton](#)) bis CHF 40.- kosten können.



Belondrade y Lurton 2008 (17.5/20) und Ermita Veracruz 2008 der Bodegas Veracruz (16.5/20)

Wenn der Grosshandel Weine in die Schweiz importiert, deren Tarife tief liegen (weniger als CHF 15.-), ist es wärmstens empfohlen, nicht zwangsläufig darauf zu verzichten. Zahlreiche Weine verdienen es, dass sich der Weinliebhaber für sie interessiert. Der [Isabelino Rueda 2009](#) wird von der [Bodega Reina de Castilla](#) produziert. Das sehr moderne Weingut, welches jährlich bis 2Mio. Flaschen abfüllen kann, produziert vier Weissweine mit der in der D.O. meistverbreiteten Rebsorte (dem Verdejo – 2009 wurden 47Mio. Liter, d.h. 82% der Gesamt-

produktion, in der D.O. erzeugt) und der international bekanntesten (dem Sauvignon blanc – 2009 entsprach er 5.86% gegen 8.38% in 2008, eine andauernde absteigende Tendenz). Ob sich der Name „Isabelino“ auf den ersten [Carlistenkrieg](#) (die Liberalen wurde [Isabelinos](#) genannt) oder auf den spanischen Bürgerkrieg oder, höchstwahrscheinlich (siehe Website des Weinguts), auf die Königin [Isabel I de Castilla](#) (1474-1504) ist dem Leser überlassen. Dieser Wein, eine Assemblage aus 65% Verdejo und 35% Sauvignon blanc, riecht nach weissen Blumen (u.a. Gänseblümchen), Zitrusfrucht, sein Bouquet zeigt sich frisch und ausgeglichen, sein lebhafter und vollmundiger Gaumen verführt durch seine Frische und seine tolle Säure sowie seine finessenreiche Ausgewogenheit, der delikate Abgang hält an. 17/20.

Der [Cuatro Rueda Verdejo 2009](#) von der Agricola Castellana [Cuatro Rayas](#) wirkt rund und kräftig im Bouquet, was sich auch im lebhaften Gaumen bestätigt. Ein noch sehr junger Wein (das moderate Alkohol wirkt noch nicht ganz eingebunden) mit feinen Noten von Hönig und reifen gelben Früchten, viel Frische, verführerische Fenchelnoten im delikater Finale, mineralisches Touch, ausgewogener Gaumen, der 2008 wurde durch Parker 87/100 bewertet. Ein toller Spasswein, 16/20



Es stellt sich unausweichlich die Frage, welche Weine zu einem Risotto und insbesondere zu einem Pilzrisotto serviert werden können. Der Feinschmecker darf sich freuen: Der Universalwein existiert genauso wenig wie der Rotwein, der zu einem Entrecote ideal passt. Aufgrund der ausgewählten Gemüse, da sie schliesslich bei so einer Komposition eine nicht zu unterschätzende Rolle spielen, empfahl sich ein Weisswein eindeutig. Aber welcher? Eine bequeme Antwort wäre, dass es schliesslich davon abhängt, ob der Gastgeber (also die D.O. Rueda in enger Zusammenarbeit mit dem Belvoir Restaurant) Einfluss auf die Frische des Weins oder derjenigen der Speise bzw. auf die Konsistenz des Speise oder derjenigen des Weins ausüben will. Grundsätzlich hätte ein Weisswein aus der Loire und insbesondere ein Sancerre wie z.B. von [François Cotat](#) oder [Gérard Boulay](#), also ein mineralischer, ausserordentlich rassisger Sauvignon blanc perfekt gepasst. Im Burgund würde ich auf ein Maconnais (z.B. von [Guffens-Heynen](#) oder [Verget](#) – schliesslich ist es der gleiche Winzer- aber auch von Jean-Pierre und Michel [Auvigue](#)). Im Elsass und in der Schweiz denkt man selbstverständlich

Pilzrisotto mit saisonalem Gemüse

Viña Cimbrón Verdejo 2009 Viña Cimbrón Sauvignon Blanc 2009

an einen Pinot Gris oder an ein gelungenes Erzeugnis eines lokalen Winzers. Südlicher würde man an einen einfachen Pèssac-Léognan denken. 2007 oder 2000 wären da ganz im Element. Noch südlicher erreicht man dann entweder die völlig verkannten Vinho Verde oder eben die D.O. Rueda. Ein späterer Bericht wird sich mit den ersten befassen.

Die insgesamt 30Ha grosse Bodega [Felix Sanz](#) wurde 1934 gegründet (geht allerdings bis 1870 zurück) und produziert heute drei Weinreihen, welche sich auf drei Regionen verteilen. Die Reihe Cimbrón, welche die sechs besten Weine des Weinguts in der D.O. umfasst, wird in der D.O. Rueda angebaut. Die D.O. befindet sich in Kastilien, gerade zwischen den berühmten Ribera del Duero und Toro, und teilt genau das gleiche gnadenlose Klima.

Der **Viña Cimbrón Verdejo 2009** gehört eindeutig den gelungenen Weinen der Appellation zu. Das finessenreiche Bouquet entwickelt grossartige Aromen nach Zitrusfrucht, Passionsfrucht, weissem Blumenstrauss, Pfirsich. Sehr frisch mit toller Säure, rassisger Gaumen, vollmundig, üppige Alluren, elegant und zugleich filigran, ein komplexer, trockener Wein vom Bouquet bis zum anhaltenden Abgang, eine tolle Leistung, sauber, gut gemacht, 17/20. Der **Viña Cimbrón Sauvignon Blanc 2009** erwies sich derart anders als die Weissweine der Loire, die



ohne Chenin Blanc erzeugt werden, dass jeder Anwesende viel Neugier zeigte. Sofort beruhigte uns das typische Bouquet, es handelte sich effektiv um einen gastronomischen Sauvignon mit verschwenderischen Aromen und frischem, intensivem, irgendwie exhibitionnistischem Gaumen. Dennoch scheint das Ganze schon stereotyp, ohne Überraschungseffekt, eigentlich kein schlechter Wein, dennoch nichts für Experten der Rebsorte und ein Wein, der allerdings, im Gegenteil zum vorherigen, ausschliesslich durch die Speise lebt. 15/20.

2009 schien die Sonne über 2.600 Stunden lang, wobei grosse Temperaturschwankungen gemessen werden konnten. Zwischen August und der Ernte wurde ein Durchschnitt tagsüber von über 30° gemessen, während die Nächte kühl (15°) waren. Der Regen und eine richtige Abkühlung kamen zu spät, am Ende der Ernte, was für empfindliche Rebsorten wie den Sauvignon blanc dramatisch auswirkte. Um die Reben zu schonen, erfolgte die Ernte in der Nacht und streckte sich zwischen dem 24. August (für den Sauvignon) bis zum 26. September aus.



**Gebratene Maispouardenbrust
mit Weissweinsauce
Kartoffelkreation
mit Zitrusfrüchten parfümiert
Saisonles Gemüse**

Reina de Castilla Verdejo 2009

Cuatro Rayas Viñedos Centenario 2009

Unbestritten war diese Serie mit zwei neuen Weinen der gleichen Weingüter wie in der ersten Serie eine angebracht. Denn die [Bodega Reina de Castilla](#) erzeugt nicht nur erschwingliche, sondern insbesondere bekömmliche Weine, die das Potential besitzen, um jeden unkomplizierten Weinkonsumenten zu überzeugen. Vielleicht kann dennoch bedauert werden, dass das Weingut, eigentlich genauso wie die [Agricola Castellana](#), über keinen Importeur in der Schweiz verfügt.

Der **Reina de Castilla Verdejo 2008**, also ein reinsortiger Verdejo und zugleich der Grossbruder vom servierten Wein, wurde im Rahmen des internationalen Weinwettbewerbs [Zarcillo 2009](#) mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Die Web-site macht darauf aufmerksam, dass die spanische Monarchie immer gerne Weisswein genossen habe. 2009 ähnelte 2003 im Sinne, dass beide Jahre im Norden besonders warm ausgefallen sind. Dennoch gelang es dem Verdejo im Gegensatz zum Sauvignon blanc allgemein sehr gut. Die Weine sind komplex, strukturiert, voll mundig. Genauso wie der 2009 Von Reina de Castilla, welcher stark nach Grass im Morgengrauen riecht. Delikate Noten grüner Äpfel ergänzen das



Aromarad. Guten Säure im Gaumen. Ein gelungener Spasswein, 17/20.

Die in der Nähe von Valladolid angesiedelte, ISO zertifizierte [Agricola Castellane](#) wurde 1935 durch 30 Winzer der D.O. [Rueda](#) gegründet. Robert Parker empfiehlt deren Weine als „Best values“.

Der Ausbau vom **Cuatro Rayas Viñedos Centenario 2009** erfolgte vier Monate lang auf der Hefe im Stahltank, was schliesslich dem Wein eine sehr subtile und filigrane Zusammenstellung verleiht. Der Name des Weins ergibt sich aus dem Alter der Rebstöcke, die 100 Jahre alt sind. Das Bouquet ist reintönig, frisch, elegant, enthält weisse

[©Vinifera-Mundi](#)



Blumen und Mineralität, eine feine, langgriechige Fenchelnote verleiht dem Bouquet ein unwiderstehliches Touch, Die Allianz dieses eindeutig gastronomischen Weins mit der Speise wirkt grossartig, die Kraft und die Balance des Gaumens bestätigen diejenigen im Bouquet, elegant, vollmundig, ganz klar ein toller Wein, auf welchen die Bodega stolz sein darf. Verhältnis P/Q: 17.5/20.

Die E.U. hat im Gesetz verankert, dass ein reinsortiger Wein mindestens 85% der erwähnten Rebsorte enthalten muss. Die anwesenden VertreterInnen der Weingüter freuten sich darüber, dass ihre Weine mit einer angegebenen Rebsorte diese effektiv zu jeweils 100% enthielten. Obwohl die Reinsortigkeit des Centenario in dessen Namen nicht angegeben wird, ist dieser Wein ein reiner Verdejo.

Die Präsenz des Verdejo in Kastilien wurde erstmals im XV. Jahrhundert dokumentiert. In den 1970ern Jahren war sich [Emile Peynaud](#) absolut sicher, dass die Rebsorte im [Rueda](#) über die grossartigsten Bedingungen verfüge, um die Erzeugung grandioser Weine zu ermöglichen.



**Geyerzer Käse
Luzerner Rahmkäse
Formacini**

**Naiades 2007
Finca La Colina 2009
Protos Verdejo 2009**



Vermutlich aus falscher Bescheidenheit wurde auf spanischen Käse verzichtet. Wenn dieser oft kritisch angeschaut wird, verdient u.a. der [Manchego](#) eindeutig mehr Aufmerksamkeit. Die Käsesorten, die am Abend des Anlasses serviert wurden, strahlten nicht durch aussergewöhnliche Eigenschaften aus...

Die Bodega [Naia](#) hat sich das ehrgeizige Ziel gesetzt, hochqualitative Weissweine zu erzeugen. Aufgrund des im [Belvoir](#) vorgestellten Naiades 2007 sowie der zwei Weine, die im Rahmen der Verkostung von marmite genossen werden konnten, dürfen die Chancen, dieses Ziel zu erreichen, als sehr gut eingestuft werden. Die Aufnahme des Weinguts im Peñin Weinführer 2010 hat umso mehr Aufsehen erregt, dass genau drei Weine die Bewertung von mindestens 90 Punkten erreicht haben: Naia 2008, Naiades 2006 und Naiades 2006.

Der **Naiades 2007**, ein reinsortiger Verdejo, bietet ein breites, kräftiges und sehr reifes Bouquet nach Vanille (8monatiger Holzausbau), gelben Früchten und Melone. Sehr delikater und finessenreich. Der Gaumen besitzt eine rassige Säure und viel Frische sowie eine verführerische Ausgewogenheit. Das Holz ist perfekt eingebunden, viel Schmelz umhüllt diesen Wein, der 17/20 verdient. Parker bewertet ihn 92/100. Trotz seinem Preis, eine klare, durchaus lagerfähige Einkaufspriorität.



Die **Finca La Colina 2009**, ein reinsortiger Sauvignon Blanc aus einem Jahrgang, der dieser Rebsorte nicht gelungen ist, verbreitet Gerüche von Trauben, die unter der gnadenlosen Hitze (Schweissnoten, pipi de chat –wie bei einem unglücklichen Entre Deux-Mers) gelitten haben. Eindeutig wurde dieser Wein gut vinifiziert, man trinkt ihn gern oder eben nicht. 15/20. Um politisch höflich zu bleiben, stelle ich die Frage nicht, aus welchem Grund dieser Jahrgang von einem ansonsten richtig grossartigen Wein ausgewählt wurde...

[Protos](#)... Grundsätzlich würde der Weinliebhaber wenig von einer Genossenschaft, welche 230 Mitglieder vereinigt. Dennoch wäre es bestimmt ein Irrtum, denn die 1927 gegründete, architektonisch und technologisch ultramoderne Bodegas [Protos](#), deren Weine immer wieder den „Values“ von Parker zugehören, durchaus in der Lage sind, ein Erzeugnis wie der **Protos Verdejo 2009** zu vinifizieren. Dieser im Peñin Guide mit 90/100 bewertete Wein verführt mit seinem finessenreichen und frischen Bouquet nach exotischen Früchten, seiner gelungenen Balance zwischen Frische, Säure und Konsistenz und seinem vollmundigen, gut strukturierten Gaumen. Zuletzt überzeugt auch der lange Abgang. 16.5/20.

Autor: Jean François Guyard
25. Juli 2010

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.viniferamundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.