

D.O. Ribera del Duero, Weltklasse



Bodegas Ismael Arroyo, [Val Sotillo](#)

©CRDO Ribera del Duero

Einführung

Die unterirdischen Bodegas, die uns Besucher an die Anfänge der Weinbereitung zurückversetzen und die Traditionen der Winzerfamilien lassen unsere Journalistenreise im Einklang mit Kellereiarchitektur der Avantgarde, der kastilischen Gastronomie, dem kulturellen Reichtum und den schönen Naturlandschaften zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Ganz herzlich bedanken möchte ich mich dafür beim [Regulatory Council Ribera del Duero](#) für die Organisation und für einige technische Angaben in diesem Beitrag. Ein weiterer Dank geht an die Reiseleiterin Alicia Mettler von [Mettler Vaterlaus GmbH](#) für die Betreuung von uns Schweizer Teilnehmern.



Geschichte, Lage, Klima, Geologie

Das Ribera del Duero liegt mitten in der Hochebene Altkastiliens auf einem Landstreifen in den Provinzen Burgos (59 Gemeinden), Valladolid (19), Segovia (4) und Soria (18). Das Gebiet hat eine Fläche von über 20'000 Hektaren. Die Weinregion gehört zu den wichtigsten Anbaugebieten der iberischen Halbinsel. Die Rebflächen erstrecken sich über eine Länge von mehr als 110 Kilometern beidseits des Duero. Auf seiner grössten Breite erreichen sie 35 Kilometer. Angepflanzt wird an den Uferstreifen bis hoch zu den Scheitelpunkten zwischen Tal und Meseta. Die Hochplateaus sind zwischen 700 und 800 Meter über Meer. Nur beste Lagen werden bestockt. Deshalb gibt es auch keine zusammenhängenden Weingärten wie etwa im Bordeaux. Das Anbaugebiet verfügt über mehr als [300 Bodegas](#), welche jährlich weit über 60 Millionen Liter Wein produzieren. Obwohl der Wein nach ihm benannt wird und die Gegend dank ihm sehr grün ist spielt der Duero keine Rolle. Man sieht in fast nie, da er immer zwischen Bäumen verschwindet.



Historisch nachweisen lässt sich der Weinbau im Ribera del Duero bereits zur Römerzeit. Danach schlummerte die Region lange dahin. Der unaufhaltsame Aufstieg der Weine in den 80er Jahren verdankte man einerseits zwei berühmten Weinkellereien, [Vega Sicilia](#) und [Pesquera](#) und andererseits der 1982 verliehenen Ursprungsbezeichnung „D.O. Ribera del Duero“. In den Neunzigern kam die Gegend dann schwer in Mode. Immer mehr Investoren bauten prächtige Bodegas und liessen junge Rebstöcke pflanzen. Heute gilt das Weinbaugebiet als eine der bedeutendsten und besten Rotwein Regionen des Landes und hat es an die Spitze der internationalen Rotweingebiete geschafft.



Die Weine von Alejandro Fernandez ©CRDO Ribera del Duero

Das Klima des Duero-Tals unterliegt sowohl kontinentalen Einflüssen mit extremer Kälte im Winter und Temperaturen bis zu minus 15 Grad wie auch mediterranen Einflüssen mit Hitze bis zu 40 Grad und Trockenheit im Sommer. Mit ca. 450mm pro Jahr ist der Niederschlag moderat und



[Das Schloss von Peñaflor](#)

©CRDO Ribera del Duero

die Sonnenstunden fallen mit durchschnittlich 2400 Stunden jährlich höher aus. Zudem kommt es durch den Duero regelmässig zu Bildung von Nebel, der die Beeren kühlt und ihre langsame, alljährliche Reifung fördert.

Das Anbaugebiet fällt sehr unterschiedlich aus. Am Uferstreifen und den sich anschliessenden Niederungen überwiegen Ackerland und Terrassen. Sie bestehen aus Sand und Ton durchsetztem Schwemmland. Daran angrenzend befinden sich die Weingärten in den Hanglagen mit idealen Böden für die Rebstöcke. Dort wo das karge Land der Hochebene beginnt dominieren im Osten Kalkstein- und Kreideböden und im Westen Kreideböden. Entscheidend für die Bodenqualität der Weinberge ist der Anteil Kalkstein und Kreide im Erdreich. Über 33% (9% aktiver Kalk) im Boden der Westseite und ungefähr 50% (18% aktiver Kalk) im Osten. Bei einigen Böden ist der Kreideanteil so hoch, dass er praktisch weiss ist. Diese unterschiedlichen Bodentypen ergeben eine grosse Vielfalt von Weinstilen und Qualitäten. Klima und Boden prägen somit den Charakter eines Weines.

Rebsorten und Weine

Ribera del Duero ist eine der Gegenden, in denen die Traubensorte Tempranillo voll zur Entfaltung kommt. Sie heisst hier Tinta del Pais oder Tinto Fino und unterscheidet sich etwas vom Traubenmaterial anderer Regionen. Am Duero sind die Trauben kleiner, die Schalen dicker und somit der Most konzentrierter. Sie hat sich aus der Tempranillo entwickelt und ihr Ertrag ist mittel, doch regelmässig. Die Sorte Tempranillo reift früh und bringt ausgezeichnete Qualitäten hervor. Sie ist tanninreich und hat aufgrund der niedrigen Oxydationstendenz eine unveränderliche Farbe. Sie verbindet die Frucht und die robuste Kraft des Cabernet Sauvignons mit der abgerundeten Eleganz grosser Pinots. Darum eignet sie sich derart gut für den langen Ausbau. Es sind dies von der dominierenden Hauptrebsorte Tempranillo über 84% der angebauten Stöcke in diesem Gebiet. Erlaubt und in kleineren Mengen angebaut werden auch Garnacha Tinta, Cabernet Sauvign-

non, Merlot und Malbec. Als einzige weisse Traubensorte ist in diesem Gebiet Albillo zugelassen. Die Weinstöcke werden mehrheitlich im Gobelet- Schnitt erzogen und die Bepflanzungsdichte darf 3'000 Reb- stöcke pro Hektare nicht übersteigen.

Rotweine aus dem D.O. Ribera del Duero müssen mindestens 75 % aus Tempranillo gekeltert werden. Die meisten Produzenten haben sich aber für die Erzeugung von sortenreinen Weinen entschieden. Diese zeichnen sich durch Schwere, Eleganz, Fruchtaromen, intensive Farbe, Konzentration und eine gut eingebundene Säure aus. Mit Recht zählen die als Crianzas (mindestens 12 Monate im Eichenfass), Reservas (36 Monate im Fass oder in der Flasche, davon mindestens 12 Monate im Fass) und Grand Reservas (60 Monate Reifung, davon 24 Monate im Fass und danach 36 Monate in der Flasche) ausgebauten Rotweine von alten Reb- stöcken mit niedrigen Erträgen zu den teuersten und besten Weinen Spaniens. Es ist keine Seltenheit, dass die Winzer auf über 80jährige, knorrige Rebstöcke zurückgreifen können. An diesen wachsen nur noch we- nige, dafür aber qualitativ hervorragende Trauben heran. Diese gehaltvollen Rotweine mit sinnlicher Frucht und fester Tanninstruktur haben schon jung Schmelz, sind tief kirschrot mit bläulichen Tönen, weisen Aro- men nach Früchten und wilden Beeren auf und sind dennoch bis zu 25 Jahre lagerfähig. Seit einiger Zeit wird im Weingebiet noch eine weitere Spezialität gekeltert. Es handelt sich hier um einen Demi-Crianza, Tinto Joven oder Roble. Diese Weine sind entweder nicht oder nur ein paar Monate in neuen Eichenfässern gelegen. Sie sind schnell trinkfertig und gehören zu den besten Weinen dieser Art in Spanien. Ein weiterer Vorteil ist, dass sie durch den Verzicht auf langen und teuren Fassausbau wesentlich preiswerter angeboten werden können.

Besuchte Weingüter

- [Dominio del Aguila](#)
- [Dominio de Autata](#)
- [Bodegas Viña Arnáiz](#)
- Bodegas y Viñedos [Tinto Figueru](#)
- Gruppo La Rioja Alta, [Bodegas Aster](#)
- Bodegas Ismael Arroyo, [Val Sotello](#)
- Bodegas [Castillo de Peñafiel](#)
- Bodegas [Protos](#)



Bodegas Viña Arnáiz

©CRDO Ribera del Duero

Autor: Andi Spichtig
23. Oktober 2014

Lektorat: Jean François Guyard



©CRDO Ribera del Duero

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorlie- genden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.