



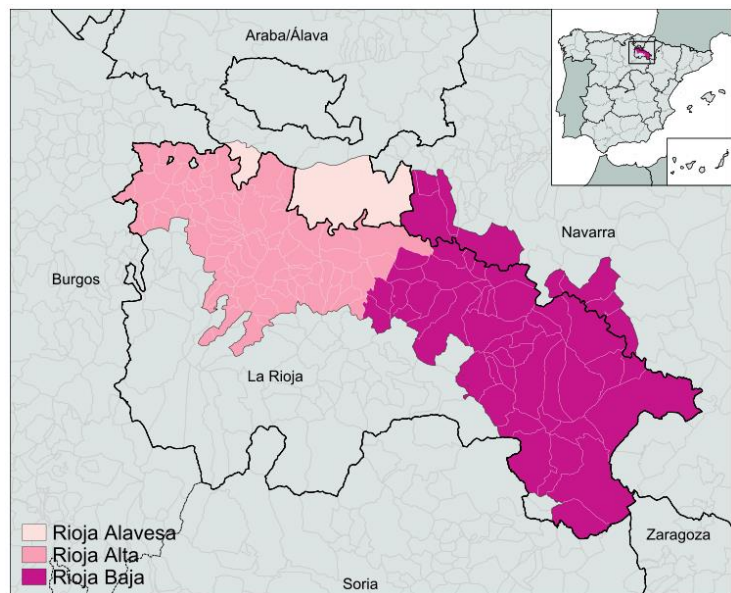
©Rioja Wines

RIOJA, Entdeckungen und Trouvailles

Die Weine aus Rioja sind seit über 150 Jahren weltbekannt, was in der Weinwelt so sonst nur die französischen Weine geschafft haben. Rioja hat gar eine längere Anbaugeschichte als Bordeaux: Die Römer bauten an 600 Höhenmetern am Ursprung des Ebro Weinreben an.

Bekanntlich liegt Rioja in der autonomen Region La Rioja in Nordostspanien, Teile davon reichen ins Baskenland und Navarra hinein. Das Zentrum von Rioja ist Logroño, das Anbaugebiet zieht sich auf ca. 120 Kilometer Länge entlang des Flusses Ebro.

- Der **Norden** ist gut geschützt von den regenschweren Atlantikwinden durch die massive Felswand Sierra de Cantabria.
- Im **Nordwesten** stehen einige der höchsten Weinberge oberhalb des Ortes Labastida, wo ein Ausreifen nicht per se selbstverständlich ist.
- Im **Osten** erreichen die Trauben dank des wärmenden Mittelmeereinflusses eine volle Reifung bis hinauf auf 800 m Höhe. Daraus folgt, dass im Osten (Alfaro) mehr als 4 Wochen eine frühere Ernte stattfindet als etwa im Nordwesten (Haro, Ernte ca. Ende Oktober).



©Wikipedia

Bis Ende 2017 hiess dieses Gebiet Riokja-Baja. Seitdem heisst es Rioja Oriental.

Fun Fact: Ein Seitenarm des Ebro heisst Rio Oja, daher der Name der berühmten Weine, die vor allem bekannt sind für ihre lange zu geniessenden würzigen Reserva- und Gran Reserva-Weine, wobei über die Hälfte der Rotweine jung (daher der Name »Joven«) verkauft werden. Das Rioja-Anbaugebiet umfasst insgesamt 62'619 Hektar Rebfläche (2016).

Die drei Untergebiete des Rioja

Das Rioja-Gebiet unterteilt sich in die drei Untergebiete:

- **Rioja Alta** mit 27'000 Hektaren: Liegt westlich sowie südlich des Ebro, im höheren und hügeligen Bereich des Ebro. Das Zentrum des Alta ist Logroño, das „Herz“ von Rioja Alta aber ist Haro. Wir finden hier etwas mehr Lehmböden vor sowie Kalk, eisenhaltiger Ton, Schwemmland. Maritimes Klima bei recht hohen Nieder-



Rioja Alta, Ermita de Cordovin

©Rioja Wines

schlagsmengen (aber insgesamt wärmer und trockener als Alavesa): Rioja Alta bietet höchsten Säuregehalt, feinsten Geschmack, beste Struktur, Finesse und Textur. Dies führt auch zur typischen langen Haltbarkeit der Weine.

- **Rioja Alavesa** ([Link](#)) im Westen und nördlich des Ebro mit 13'000 Hektaren: Im Baskenland. Aufgrund der Tatsache, dass das Baskenland ein anderes Land ist mit einer anderen Sprache und insbesondere anderen Gesetzen, entstand aufgrund offener Regelungen ein rascher Ansturm neuer Bodegas am Nordufer des Ebro. Wir finden hier im kühlkontinentalen Klima



Rioja Alavesa

©Rioja Wines

mit atlantisch-maritimen Einfluss mehr Kalkböden vor sowie mehr Südhänge und relativ hohem Niederschlag. Der Tempranillo wird hier duftig, weich, saftig, leicht und ergibt helle und rasch reifende Weine. Auf vier Dörfern verteilt zwölf Kellereien: Labastida, Elciego, Laguarda, Oyón.

- **Rioja Oriental** östlich der Stadt Logroño mit 22'000 Hektaren: Ausgedehnter wärmerer Osten. Umschliesst im Osten um Logroño die Enklave der Bodega Marqués de Murrieta Castillo Ygay. Die Böden sind hier sehr unterschiedlich, und wir finden hier vor allem Buschreben, roter Ton und Kalkstein aus gelbem Schwemmland, Schluffboden, eisenhaltiger Ton. Terrassen verbessern die Qualität: Je höher der Anbau, desto besser für die sich ergebende Weinqualität. Das Klima kontinental mit heißen Sommern und kalten Wintern. Früher wurde Oriental als minderwertigstes Gebiet betrachtet. Dies veränderte sich, seitdem die alten Garnacha-Reben neue Anerkennung erfahren. Oriental hat das wärmste und trockenste Klima mit den alkoholstärksten Weinen, die Haupttraube ist Garnacha Tinta. Wir finden hier kraftvollere, breitere, weniger feine Gewächse vor.



Rioja Oriental, Yerga, Atal

©Rioja Wines

Merkmale des Rioja-Gebietes

Rotweine

Über 80% im Anbau sind **Tempranillo**-Reben (tinto fino, tinto del Pais), hinzu kommen Garnacha und **Cariñena** (auch: Mazuelo, 3.5 %, hohe Säure, kräftiges Tannin, tiefe Farbe). **Garnacha** verleiht dem Rioja den Körper und wurde seit 1991 vermehrt angepflanzt, ca. 200 Hektaren, und hat insgesamt zunehmend an Bedeutung gewonnen.

Das **klassische Rioja-Cuvée** erlaubt die freie Wahl der Zusammensetzung der Traubensorten, wobei sich in der Regel der Rioja zu ca. 60% Tempranillo, 30% Graciano (feine, aber schwierige Spezialität des Anbaugesiets, wird gerne für die besten Weine verwendet, bringt kräftige Aromen, voller Körper, viel Tannine) und 10% andere Traubensorten zusammensetzt, heutzutage aber **mehr Tempranillo** beinhaltet, bis hin zu 100%.

Die **Säuerung** im Rioja-Gebiet ist erlaubt. Ebenso erlaubt - per **Sondergenehmigung** - sind auch **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**.

Typische **Tempranillo-Aromen** sind unter anderem Erdbeere, Tabakblätter, Gewürze, Leder. Tempranillo kann eine hohe Säure haben. Gereift wird Rioja traditionell in **amerikanischer Eiche**. Dabei existieren sehr unterschiedliche Qualitäten - auch magere und auch überlagerte Reservas. Typisch für Rioja ist eine lange Fasslagerung, die den Weinen ausgeprägte Vanille-Aromen verleiht.

Die meisten Riojas kommen als **Verschnitte aus allen drei** weiter oben erwähnten **Regionen**. Geographisch mehr westlich bedeutet tendenziell mehr Säure und Tannine, östlich entsprechend weniger. Im Weinrebenanbau stehen verschiedene Feldfrüchte neben den kleinen Rebfeldern, dies vor allem in Alavesa u Alta.

Der **Rioja-Boom 1960** führte in eine Massenproduktion und einen Qualitätsverlust. Seither vor allem Drahterziehung zur Ertragssteigerung (früher Gobelet- und Buscherziehung). Leider gibt es immer noch zu häufig eine Über-Ernte (über den Höchstertag von 50 Doppelzentner pro Hektar hinaus).

Bis 1970 gab es viele Kleinwinzer-Erzeugnisse, die den Verschnitt und Ausbau so gestalteten, wie man Rioja eben traditionell kennt und kannte: Erst eine rasche Vergärung, dann die folgende jahrelange Reifung in alten Fässern aus amerikanischer Eiche. Dies ergibt die typischen blassen, vanillesüßen Weine. Heute stehen ca. hundert Gross-Bodegas tausenden kleinen Traubenproduzenten gegenüber: Ungefähr 20'000 Winzer, viele im Nebenjob, sowie 30 Winzergenossenschaften, die ca. 45% der Traubenproduktion ausmachen.

Weissweine

Vor der Reblaus war **Malvasía** die weisse Hauptrebe, die volle, alkoholreiche, trockene Weissweine produziert, danach kam **Viura** (Macabeo catalan., säuerlich) auf, die ca. der Reben hervorbringen (Macabeo; säuerlich), ferner wenig Malvasía riojana sowie Garnacha blanca. Die meisten Weine sind neutral mit frischer Säure. Es kommen so immer mehr **weisse duftige frische junge Riojas** auf dem Markt - dies nebst weiterhin auch die traditionellen weissen Riojas: **Holzfassgelagerte** Crianzas und Reservas (ca. 20% der Produktion, meist aus Macabeo, gelegentlich Malvasía). So existieren immer noch die weltweit wertgeschätzten **Weissweine mit Holz** zum Beispiel von **López de Heredia, Marqués de Murrieta** sowie von ein paar weiteren Bodegas. Diese Weine haben eine gute Qualität, oxidieren nicht leicht und sind traditionell sehr angenehm strukturiert und ausgewogen.

Bessere Weissweine geniessen eine Reifung von 3-12 Jahren in alten Eichenfässern. Herausragende dieser Reserva-Weine sind hell zitronengelb, haben eine erstaunliche Frische, Rundheit und Kraft, eine Wolke von Eichenduft, ähnlich alter bester Jahrgänge Graves, die aber leider eine Marktverdrängung durch junge frische spritzige Weissweise erfahren.

Grösster Rioja -Erzeuger ist die Bodegas Campo Viejo, die ca. 45'000 Fässer Wein produziert.

Was tut sich in letzter Zeit im Rioja-Gebiet?

RIOJA DOCa seit 1991, Qualitätsbezeichnung wie DOCG in Italien, seither gab es als Folge immer weniger billige Massenware.

Seit **2007** sind der DO zugelassen: **Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo**, sowie Maturana blanca, Tempranillo blanco, Torrontés, Maturana tinta, Matorano bzw. Maturana parda, Monastrel (im Südosten, produzierte dunkle, kräftige, würzige Weine). Eine wichtige Regel lautet, dass von den drei neuen Sorten Chardonnay, Sauvignon blanc und Verdejo nicht mehr als 50% zusammen in einem Cuvée vorkommen dürfen.

Seit 2017 neu hinzugekommen in der Regelung sind ferner **Einzellagenweine**: Aktuell Allende, Contino, Remelluri, Valpiedra, Seit dieser kurzen Zeit gibt es bereits bekannte Terroir-orientierte Einzelwinzer-Gruppen um Abel Mendoza, Olivier Rivière ([Link](#)), David Sampedro, Tom Puyaubert, die eine neue Art von Riojas zu schaffen versuchen.

Cabernet Sauvignon: Die Sondererlaubnis kam im späten 19. Jahrhundert mit den Négociants aus Bordeaux für die Weinberge zunächst von Marqués de Riscal (andere Betriebe haben inzwischen auch Cabernet Sauvignon). Die Verschnitttrauben wurden für Bordeaux benötigt, da Bordeaux unter dem Reblausbefall litt. Sie wurden aus Haro zum Atlantik gebracht. Bekannt war Rioja so bereits durch Marqués de Riscal (seit 1860 in Elciego), dann rasch durch Marqués de Murrieta ([Link](#)) -1872 östlich von Logroño gegründet-. Die Holzfasslagerung existierte bereits seit dem 18. Jahrhundert, als anstatt der Tierhäute die Holzfasslagerung aufkam.

Der **Über-Ernte** stehen die **Neuerungen** der letzten Jahre gegenüber: Eigene Kellereien produzieren neuerdings aus eigenem Weinberg, so dass eine volle Kontrolle der Produktion gewährleistet ist. So kamen alsbald Ernten mit niedrigeren Erträgen sowie reiferen Trauben auf, ferner wählte man eine längere Maischezeit, von dem Tempranillo mit seiner dünnen Tempranillo-Haut profitiert. Auch eine frühere Abfüllung sowie ein häufigerer Ausbau in französischer Eiche mit vergleichsweise kürzeren Ausbauzeiten kamen mehr und mehr auf. Das Resultat war tiefere fruchtigere und modernere Weine, als man sie traditionell kannte sowie andere Rioja-Cuvées.

Heute allerdings gibt es wiederum eine Rückkehr zu den traditionellen Stilen, von Traditionshäusern wie auch von neuen Betrieben wie z.B. Valencisco ([Link](#)) in Ollauri.



Die Verkostung

Alle Erzeugnisse wurden blind verkostet, dann nach ein paar Tagen nachverkostet.

Die Weine wurden uns durch Vinum zur Verfügung gestellt. An dieser Stelle möchten wir uns dafür ganz herzlich bedanken. Vinum hat die Weine in einem eigenen Bericht ([Link](#)) dokumentiert.

Verwendete Methoden

- **20-Punkte-System** mit den Kategorien **Farbe** (max 2 Punkte) - **Klarheit und Reinheit** (max. 2 Punkte) - **Nase** (max. 4 Punkte) - **Gaumen** (max. 7 Punkte) - **Gesamteindruck** (maximum 5 Punkte).
- **WSET-BLIK-System:** Balance, Länge, Intensität, Komplexität, je max. 1 Punkt. 4 Punkte: ausgezeichnet, 3 sehr gut, 2 gut, 1 befriedigend.

Die Weissweine

Bodegas Franco-Españolas ([Link](#)), Bordón Viña Sole, Tête de Cuvée Reserva 2011

Die Farbe ein mittleres Zitronengelb mit Goldreflexen, in der Nase vielschichtig mit weissen Blüten, Orangenblüten, Jasmin, Lilie und stark Frangipani ([Link](#)), Aprikose, Mandarine, getrocknete helle Maulbeeren und Vanille, sowie Marzipan. Auch eine Hefenote ist gut wahrnehmbar: Frisches Weissbrot. Die Geruchsintensität dieses schönen Weines ist ausgeprägt. Wahrnehmbar sind gut balanciert Primär- wie auch deutliche Holzaromen. Im Gaumen auch wieder diese Orangenblüten getrocknet und frisch, Frangipani und Lilie, intensiv nach Akazienhonig und Bienenwachs, Mandel und Marzipan. Komplex. Die Säure wirkt knackig frisch (mittel plus?), der Wein wirkt frisch und dennoch fast vollmundig (mittel plus), Körper mittel, der Alkohol mittel, der Abgang leider nur mittel mit Apfelschalen zum Schluss und leichter bitterer Note (vom Holzeinfluss?) und Säureeindruck, die Geschmacksintensivität ist mittel plus. Der Wein hat eine sehr angenehme und ansprechende duftige Nase, das Holz überwiegt zwar etwas. Der Wein ist noch ein paar Jahre lagerfähig.



Daher, einer Meinung nach nicht empfehlenswert zu Fisch, eher zu weissem Fleisch, Pasta mit weisser Sauce und Zitruszesten.

20 Punkte-Bewertung: 2-2-3-6-4

→ 17/20 (89/100)

-vs. Vinum 18.5/20-

WSET-BLIK: 1-0.5 -1 - 1

→ 3.5/4 sehr gut

Kurzinfo des Produzenten: Es gibt nur 1948 Flaschen (!), man erntet von über 80-jährigen Reben, die Lage ist eine Nordausrichtung. Es gibt eine Feinhefe-Reifung, die nebst Holzeinsatz wohl auch einiges beiträgt zur vorhandenen Komplexität. Traubensorte: 100% Viura. Der Ausbau: 18 Monate in französischer und amerikanischer Eiche.



©Bodegas Muga

Bodegas Muga ([Link](#)), **Flor de Muga Blanco 2018**

Die Farbe, ein blasses Zitronengelb, die Nase zeigt frischen gelben und grünen Apfel, Birne, Grapefruit, Zitrone, weisser Pfirsich, Quitte, leicht Banane, keine Toast-, jedoch leichte Vanillenoten. Im Gaumen Grapefruit, Zitrus, Apfel, leicht grüne Paprika/Tomatenblatt, frische Butter. Die Gaumenintensität ist mittel, die Säure mittel, der Körper mittel minus, der Alkohol mittel minus, der Abgang mittel mit leicht bitterem Nachgeschmack. Ein insgesamt guter, frisch wirkender Weisswein - fruchtig mit sehr leichten Vanille- (Holz) und malolaktischen Aromen (frische Butter), professionell gemacht, nicht weniger, nicht mehr. Im leeren Glas habe ich erstaunlicherweise etwas Bröchenoten im Hintergrund (Hefenoten) sowie leicht frische vanillige Holzaromatik. Kann jetzt getrunken werden und in bis in drei bis max. 5 Jahren.

20 Punkte-Bewertung: 2-2-3-5-4 → **16/20** (84/100) -vs. Vinum 17/20-
WSET-BLIK: 1 - 0.5 - 0.5 - 0.5 → **2.5 /4** gut (bis sehr gut)

Kurzinfo des Produzenten: Viura, weisser Grenache, Maturana. Handlese, Fermentation in Eichenfässern, danach Hefe-Reifung in Betoneiern. Verschnitt: 40% Viura, 30 Garnacha blanca, 30% Maturana. Das Wine Advocate bewertet diesen Wein mit 94/100.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 39.90 bei [GlobalWine](#). In Deutschland ist er nicht erhältlich.

Die Rotweine

Bodegas Valoria ([Link](#)), **Viña Valoria 1982**

Die Farbe ein blasses ziegelrot. In der Nase Erdbeere getrocknet, Blutorangen, getrocknete rote Früchte, getrocknete Sauerkirschen, trockener Waldboden, balsamisch, leicht animalisch. Im Gaumen sehr angenehm, getrocknete Cranberries und Himbeere, Cassis, Zeder, Tabak, Blutorangen, Dörrfrüchte, trockener Waldboden, getrocknete Kräuter, leicht animalisch. Geschmacksintensität ausgeprägt. Die Säure mittel (plus), der Körper mittel plus, der Alkohol mittel plus, der Abgang mittel plus bis lang, ausgeprägte feine Tannine. Sehr schöner Wein, ein Teaser und Pleaser, dieser Rioja macht viel Spass und ist interessant. Perfekte Balance. Aktuell perfekte Reife, aber noch lagerfähig mind. +6 Jahre.

20 Punkte-Bewertung: 2-2-4-6-4 → **18/20** (93/100) -vs. Vinum 17.5/20-
WSET-BLIK: 1 - 0.75 - 1 - 0.75 → **3.5/4** sehr gut-ausgezeichnet

Kurzinfo des Produzenten: Reinsortig: 100% Tempranillo. Ausbau: 36 Monate in amerikanischen Eichenfässern, danach 40 Monate Flaschenreife.

Dieser Wein ist nur noch [ab Hof](#) erhältlich und kostet € 78.-.



Bodegas de la Real Divisa ([Link](#)), **Draco Reserva 2004**

Die Farbe granatrof mit mittlerer Tiefe. In der Nase rote Frucht getrocknet, Rosine, etwas Pferd, Pflaume, dunkle Kirsche, Heidelbeeren, Dörrfrüchte, Tabak, trockener Waldboden, Gewürze, Vanille. Im Gaumen Himbeere, rote Kirsche, Heidelbeere, Dörrfrüchte: Pflaumen, leicht balsamisch, Koriander und Muskatnuss, Kräuter, Pferd, Vanille, etwas rauchig. Geschmacksintensivität mittel plus. Die Säure mittel (minus), der Körper mittel plus, der Alkohol mittel plus, der Abgang mittel plus, die Tannine feinkörnig, hoch. Schöner gereifter Rioja, es mangelt ihm etwas an Dichte/Tiefe, persönliche Anmerkung: nicht mein Favorit dieser Reihe.

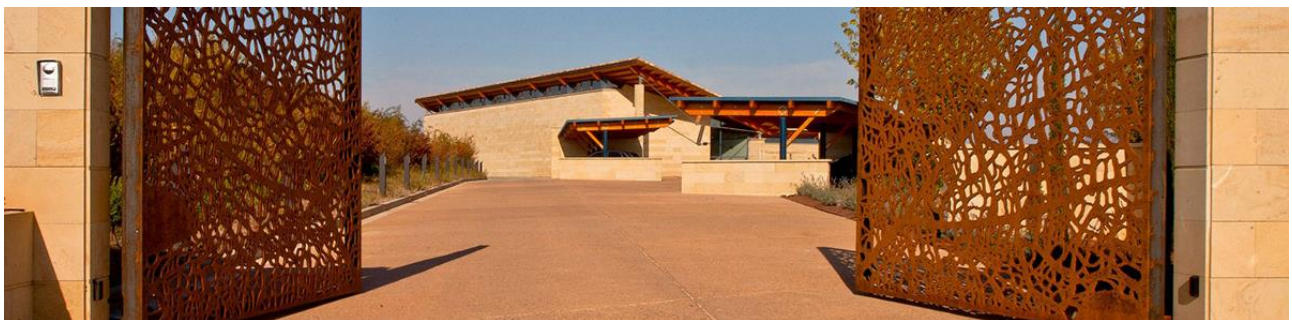
20 Punkte-Bewertung: 2-2-4- 5 -4 → **17/20** (89/100)
-vs. Vinum 18/20-

WSET-BLIK: 1 - 0.5 - 1 - 0.5 → **3/4** sehr gut



Kurzinfo des Produzenten: Reinsortig 100% Tempranillo. Ausbau: 28 Monate in französischen Barriques.

Dieser Wein ist sowohl in Deutschland wie auch in der Schweiz ausverkauft.



@[Bodeguera Valenciso](#)

Bodeguera Valenciso ([Link](#)), **Valenciso 2010**

Die Farbe rubinrot bei mittlerer Tiefe. In der Nase Himbeere, Heidelbeere, Brombeere, schwarze Kirsche, Vanille, Zeder, Tabak, Schokolade, leicht animalisch, trockener Waldboden. Geruchsintensivität mittel plus. Im Gaumen Himbeere, Heidelbeere, Cassis, Tabak, Schokolade, Zeder, Kräuter, leicht animalisch, trockener Waldboden. Die Säure mittel plus, der Körper voll, der Alkohol hoch, die Tannine feinkörnig, hoch, der Abgang lang, die Geschmacksintensivität ausgeprägt. Ein eleganter und vielschichtiger, Teaser-Rioja, mühelos +10 Jahre lagerfähig.

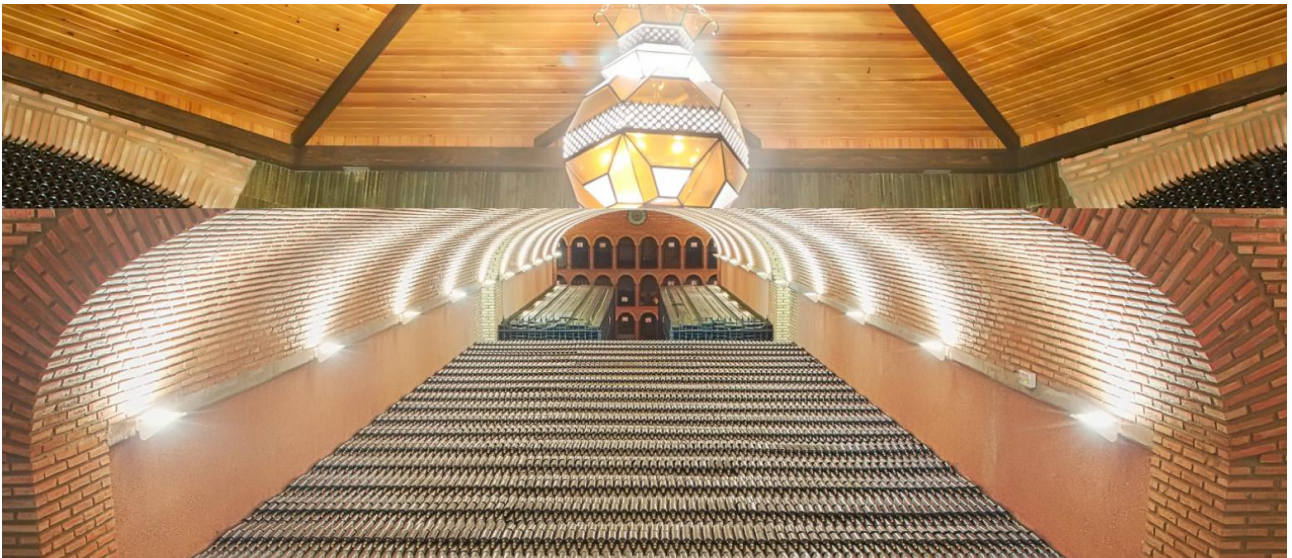
20 Punkte-Bewertung: 2-2-4-6/7-4 → **17-18/20**
(89-93/100) -vs. Vinum 17.5/20-

WSET-BLIK: 1 - 0.75 - 1 - 0.75 → **3.5/4** sehr gut



Kurzinfo des Produzenten: Reinsortig 100% Tempranillo. Exklusiv aus Rioja Alta. 10 Jahre nach Ernte abgefüllt. In Zementtanks fermentiert und 5 Jahre ausgebaut, danach 45 Monate Reifezeit in grossen russischen Eichenfässern.

Dieser Wein ist [ab Hof](#) erhältlich, er kostet € 57.90 die Flasche.



Beide Fotos: © [Bodegas Campillo](#)

Bodegas Bilbainas ([Link](#)), Viña Pomal Gran Reserva 2012

Die Farbe rubinrot bei mittlerer Tiefe. In der Nase Himbeere, rote und schwarze Kirsche, Heidelbeere, Kokos, Vanille, Gewürze. Geruchsintensität ausgeprägt. Im Gaumen marmeladig rot und dunkelfruchtig, Rumfrüchte, Feigen, Toast, Gewürze, Zimt, Vanille, Kokos. Geschmacksintensität mittel plus. Die Säure mittel, der Körper voll, der Alkohol mittel plus, die Tannine ausgeprägt und fein, der Abgang mittel plus, Lagerung mindestens + 10 Jahre. Ein angenehmer traditionell angelegter Rioja mit amerikanischer Fasslagerung und guter Ausgewogenheit, allerdings etwas stark auf der eingelegten Frucht-Seite.

20 Punkte-Bewertung: 2-2-3-5.5-4 → **16.5/20** (86/100) -vs. Vinum 17.5/20-
WSET-BLIK: 0.75 - 0.75 - 1 - 0.5 → **3/4** sehr gut

Kurzinfo des Produzenten: 90% Tempranillo, 10% Graciano. 24 Monate in amerikanischen Barriques und 12 Monate im grossen Holzfass, 36 Monate Flaschenreife.

In Deutschland kostet dieser Wein € 27.90 bei [Vinos](#). [Ab Hof](#) kostet er € 30.50.

Bodegas Campillo ([Link](#)), Campillo 57 Gran Reserva 2012

Die Farbe granatrot bei mittlerer Tiefe. In der Nase rote Frucht, Heidelbeeren, dunkle Kirsche, deutliche Würzigkeit, leicht animalisch, Kräuter. Schokolade/Mokka. Geruchsintensität mittel plus. Im Gaumen rote Früchte, Heidelbeere, Tabak. Die Geschmacksintensivität mittel plus. Die Säure mittel (plus), der Körper mittel plus, der Alkohol hoch, der Abgang mittel plus, aber dann durch Tannine gestoppt. Braucht noch Flaschenreifezeit. Sehr schön in der Nase, prägnantes Holz, trotzdem recht schön ausgewogen, die Tannine verhindern (noch) einen (theoretischen) langen Abgang, Fruchtsüsse.

20 Punkte-Bewertung: 2-2-3.5-6-4 → **17.5/20** (91/100) -vs. Vinum 17.5/20-
WSET-BLIK: 0.75 - 0.75 - 0.75 - 0,75 → **3/4** sehr gut

Kurzinfo des Produzenten: Reinsortig 100% Tempranillo. Mindestens 30 Monate in französischen Allier-Barriques.

In Deutschland kostet dieser Wein € 38.69 bei [Capovini](#), €40.- bei [Aproposwein](#) und [Vinomi](#), € 42.74 bei [Weinemotionen](#). € 47.85 bei [Vinobucks](#). In der Schweiz ist er nicht erhältlich.





Bodegas Hermanos Frias del Val ([Link](#)), **Experiencia 2016**

Die Farbe rubinrot mit mittlerer Tiefe. In der Nase Rote Früchte, rote Kirschen, Himbeere, dunkle Kirschen, geröstete Paprika, Zimt, Gewürze, Schokolade, Vanille. Intensität mittel plus. Im Gaumen Himbeere, rote Kirsche, dunkle Kirschen, Gewürze, Vanille, rauchig, Lakritze. Die Säure mittel, Körper mittel plus, Tannine mittel plus, mittelkörnig, Alkohol hoch, Abgang mittel plus, etwas abfallend. Moderner, Holz geprägter, sehr schöner Rioja, verdrängt trotz der ausgeprägten Holznote die schön präsente Frucht nicht. Benötigt noch Lagerung. + 10 Jahre mindestens.



©[Link](#)

20 Punkte-Bewertung: 2-2-3.5-6-4

→ 17.5/20 (91/100) -vs. Vinum 18/20-

WSET-BLIK: 1 - 0.75-1 - 1 - 0.5

→ 3.25-3.5/4 sehr gut

Kurzinfo des Produzenten: Alavesa modern mit franz. Eiche. Reinsortig 100% Tempranillo.

Dieser Wein ist [ab Hof](#) erhältlich.

Castello de Cuzcurritra ([Link](#)), **Cerrado del Castillo 2016**

Die Farbe ein intensives rubinrot. In der Nase Himbeere, rote und schwarze Kirsche, Brombeere, Heidelbeere, Kräuter, Zeder, Vanille. Duftintensität mittel plus bis ausgeprägt. Im Gaumen Himbeere, Heidelbeere, Brombeere, schwarze Kirsche, Tabak, Waldboden, Vanille, rauchig, Kräuter, marmeladig wirkende dunkle Frucht. Geschmacksintensivität mittel plus. Die Säure mittel plus, der Körper mittel plus, der Alkohol hoch, die Tannine ausgeprägt fein, der Abgang mittel plus. Der Alkohol stört leider die Balance, ansonsten ein betörender Wein für das üppige Mal. Lagerung mind. +10 Jahre, profitiert aktuell von etwas mehr Lagerung, daher erst ca. ab +2-3 Jahre trinken.

20 Punkte-Bewertung: 2-2-3-5.5 -4

→ 16.5/20 (86/100) -vs. Vinum 17.5/20-

WSET-BLIK: 0.75 - 0.75 - 0.75 - 0.5 → 2.75/4 gut bis sehr gut

Kurzinfo des Produzenten: 24 Monate in französischen Barriques.

In Deutschland kostet dieser Wein € 55.- bei [Giveawine](#). In der Schweiz kostet der Jahrgang 2015 CHF 65.- bei [Mövenpick](#).

Bodegas Faustino ([Link](#)), Faustino & Eneko 2016

Die Farbe ein tiefes rubinrot. In der Nase Himbeere, rote Kirsche, schwarze Kirsche, Vanille, Kokos, Kaffee, Gewürze, getrocknete Kräuter. Geruchsintensität mittel plus. Im Gaumen Himbeere, rote Kirsche, Heidelbeere, schwarze Kirsche, Tabakkiste, Kokos, Kaffee, Vanille, Zeder, getrocknete Kräuter. Geschmacksintensität mittel plus bis ausgeprägt. Die Säure mittel (plus), der Körper voll, der Alkohol 13.5%, die Tannine ausgeprägt fein- bis mittelkörnig, der Abgang mittel plus, der Wein insgesamt elegant wirkend und mind. 10 J. lagerfähig.



20 Punkte-Bewertung: 2-2- 3 -6-4 → 17/20 (89/100) -vs. Vinum 17/20-
WSET-BLIK: 1 - 0.75 - 0.75 -0.75 → 3+/4 sehr gut

Kurzinfo des Produzenten: Mindestens 8 Monate in französischen Barriques.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 55.- bei [La Vinothèque](#). In Deutschland ist er nicht erhältlich.

Bodegas Solar Viejo de Laguardia ([Link](#)), Orube 2017

Die Farbe ein intensives rubinrot mit violetten Reflexen, die Nase bringt Heidelbeeren und Cassis hervor sowie dunkle Kirschen, Sauerkirschen, dann Butter, Vanille, diverse Gewürze, Zimt, etwas Banane. Geruchsintensität ist mittel. Im Gaumen wieder Heidelbeeren, dunkle Kirsche, Sauerkirschen, Erdbeere, Paprika/vegetabil beim Abgang weiter und meiner Meinung nach zu gut wahrnehmbar, Himbeere, dunkle Schokolade, Vanille, Gewürze, Backpflaumen, Gewürznelke. Die Säure ist mittel, die Tannine mittel plus, mittelkörnig, etwas austrocknend, jedoch reif, der Körper ist mittel (plus),



Alkohol mittel plus, Abgang durch Tannine gestoppt. Die Geschmacksintensivität ist mittel plus. Wir haben hier einen jung wirkenden modernen Wein, für mich nicht sehr ausgewogen, der Wein wirkt etwas »aufgesetzt«, ist aber professionell designed auf preislich sehr günstiger Basis. Die Nase dunkelbeerig duftend, leider im Gaumen durch die mittelkörnigen Tannine etwas zu „griffig“ wirkend, passt aber sicher sehr gut als Essensbegleiter, eher nicht solo, lagerfähig mindestens plus 5 Jahre. Wirkt für mich etwas aufgesetzt.

20 Punkte-Bewertung: 2-2-3-5-4 → 16/20 (84/100) -vs. Vinum 18/20-
WSET-BLIK: 0.5 -0.5 - 1 - 0.5 → 2.5/4 gut

Kurzinfo des Produzenten: Reinsortig 100% Tempranillo.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 43.- bei [Zweifel 1898](#) und CHF 42.90 bei [Flaschenpost](#).

Bodegas Murua ([Link](#)), **Murua Viñedo Singular 2017**

Die Farbe rubinrot mit etwas purpurnen Reflexen, heller werdend gegen den Rand, in der Nase Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, Heidelbeeren, Brombeeren, dunkle Kirsche, Zeder, Vanille, Kokos und etwas Banane, Gewürze. Die Geruchsintensität ist mittel plus. Im Gaumen Himbeere, etwas vegetabile Noten (Tomatenblatt), Cassis, Heidelbeeren, Erdbeere, Kirschen rot und dunkel, Lakritze, Zeder, Vanille, Kokos, Banane, Gewürze. Die Säure mittel (plus), Körper mittel plus, Alkohol hoch, Abgang mittel (plus), Tannine hoch, mittelkörnig, Intensivität mittel plus. Ein vollmundig und dank der Säure nicht üppig wirkender typischer Rioja, passt gut zum Essen mit seinen ausgeprägten Tanninen und der ebenfalls gut strukturierend wirkenden Säure sowie dem würzigen Abgang.

20 Punkte-Bewertung: 2-2-3-6-4 → **17/20** (89/100) -vs. Vinum 17/20-
WSET-BLIK: 1- 0.5-1-0.5 → 3/4 sehr gut

Kurzinfo des Produzenten: Verschnitt: 90 % Tempranillo, 10% Mazuelo. Einzellagen-Selektion. Der Ausbau: 16 Monate in französischen und amerikanischen Barriques.

In der Schweiz wird die Bodega durch die [Selection Schwander](#) vertreten.

Finca Valpiedra ([Link](#)), **Petra de Valpiedra 2017**

Die Farbe rubinrot mit mittlerer Tiefe. In der Nase Himbeere, Erdbeere, Cassis, Heidelbeere, wetschge/Pflaume, stark wahrnehmbare aber angenehm Gewürze, trockene Erde, getrocknete Kräuter, Vanille, Zeder, Schokolade, Mokka. Im Gaumen Himbeere, Erdbeere, Heidelbeere, dunkle Kirsche, im Mittelgaumen etwas abfallend, fleischig Trockenfleisch, getrocknete Kräuter, Vanille, Schokolade. Die Säure mittel (plus), der Körper mittel, die Tannine fein- bis mittelkörnig, mittel plus, der Alkohol 13.5%, der Abgang mittel plus bis lang, die Geruchsintensivität mittel plus. Überraschend elegant und frisch wirkend, ansprechend.

Kurzinfo des Produzenten: Ausbau: 19 Monate in französischen Barriques. Reinsortig Garnacha. Ausbau: Reifung 12 Monate in französischen Fässern.

20 Punkte-Bewertung: 2-2-3.5-6-4 → **17.5/20** (91/100) -vs. Vinum 17/20-
WSET-BLIK: 1 - 0.5-1 - 1 - 0.5-1 → 3-4/4 sehr gut bis ausgezeichnet

Der Jahrgang 2017 dieses Weins ist in Deutschland sowie in der Schweiz noch nicht erhältlich. Der Jahrgang 2016 kostet in der Schweiz CHF 45.- bei [Casa del Vino](#), CHF 48.- bei [Valentin Wine](#) und in Deutschland € 38.- bei [Viñedo](#).



Die Kellerei der Finca Valpiedra

©[Finca Valpiedra](#)

Bodegas Riojanas ([Link](#)), **Monte Real Crianza 2018**

Rubinrote Farbe mit purpurnen Reflexen, intensive Farbtiefe. Die Nase ist geprägt von Heidelbeeren, Cassis, Brombeeren, Erdbeeren, Pflaumen, Vanille, etwas Kokos, Lakritze (und Zeder?), auch vegetabile Noten/grüne Paprika und deutliche, animalische Note nach »Pferd« (Brettanomyces). Im Gaumen Heidelbeere, Cassis, dunkle Kirschen, Erdbeere, vegetabil/ Paprika grün, Milkschokolade, Kokos, Gewürze, griffig/»chewy«. Die Säure ist mittel, die Tannine hoch, mittelkörnig, reif, der Körper mittel plus, der Alkohol hoch, der Abgang mittel, die Intensivität mittel plus. Ein etwas unausgewogener Wein mit mittelkörnigem Tannin, leicht vegetabilen sowie animalischen Noten, aber andererseits recht vielfältig mit einigen Primär- und Sekundäromen.

20 Punkte-Bewertung: 2-2-3-5-4 → **16/20** (84/100)
-vs. Vinum 17.5/20-

WSET-BLIK: 0.5 - 0.5 - 0.5 - 0.5 → **2/4** gut

Kurzinfo des Produzenten: Reinsortig 100% Tempranillo, Ausbau: 12 Monate in neuen amerikanischen und französischen Barriques, danach 6 Monate Flaschenreife.

In Deutschland kostet dieser Wein € 9.99 bei [Nadia](#).

Beide folgende Weine wurden durch Jean François Guyard bewertet.

Hacienda El Terneno ([Link](#)), **Gran Reserva 2013**

Die Geschichte der bisher unauffälligen Hacienda ([Link](#)) geht bis ins Jahr 1077 zurück, als sie dem Kloster Santa Maria de Herrera gehörte. Die Rebstöcke des Weinguts befinden sich auf einer durchschnittlichen Höhe von 650 Meter. Die ältesten sind 50 Jahre alt. Es werden sieben Weine in der D.O. Rioja Alta produziert, wobei die Etiketten der Flaschen darauf nicht hinweisen.

95 % Tempranillo, 5 % Mazuelo. 18 Monate langer Ausbau in französischen Barriques.

14.5 % Vol. Alkohol. Intensive, tiefgründige, reife Nase mit viel Eleganz und Verführungsvermögen. Es strömen delikate und einladende Düfte nach Waldbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Lakritze aus dem Glas, während eine feine Würze, ein Hauch Vanille sowie Veilchen und das inzwischen sehr gut eingebundene Holz sowie erdige Ansätze das Bouquet abrunden. Das Ganze ist aktuell genau auf dem Punkt, wobei es noch ein paar Jahre lang altern kann. Mit der Zeit entwickelt sich die Würze und erweckt die Sinne. Noch später kommen sogar Unterholznoten zum Vorschein. Ausgewogener, vollmundiger, lebhafter Gaumen, sehr gute Struktur, die durch die geschliffenen, runden Tannine und die sehr gut integrierte Säure gebildet wird. Gerbstoffe sind im langen, saftigen Abgang vorhanden. Viel Charakter, aber auch ein unbestreitbarer Charme, rundum fruchtig und sehr kohärent. Ein Erzeugnis, das sehr viel Genuss bietet. **17.5-17-75/20** (91-92/100).



©[Link](#)



©Bodegas Alvia

Bodegas Alvia ([Link](#)), Titus Livius Gran Reserva 2013

Die Bodegas befinden sich in Ventosa, im Herzen der Rioja Alta, auf dem Jakobsweg. Qualität bildet einen wichtigen Leitfaden auf dem Weingut. Die Rebstöcke sind bis 100 Jahre alt und die Trauben werden in 15-kg-Kisten geerntet. Allgemein werden die verschiedenen Weine nicht zwangsläufig in französischem, sondern auch in amerikanischer und ungarischer Eiche. Die Linie mit den besten Erzeugnissen heisst Livius, wie der bekannte römische Philosoph und Geschichtsschreiber aus der Zeit von Augustus, der 142 Bücher über die Gründung von Rom verfasst hat. Leider sind 35 davon durch die Zeit und die Jahrhunderte gegangen. Titus Livius ist ein grosser Teil unserer Kenntnisse über das römische Reich zu verdanken. Tim Atkin und James Suckling haben die Weine der Bodegas Alvia immer wieder bewertet, manchmal mit stolzen Noten wie z. B. den Livius Garnacha 2013 mit 93/100.

100 % Tempranillo. Die Trauben wurden vollständig entrappt. 20 Monate langer Ausbau in französischen Eichenfässern. 14.5 % Vol. Alkohol. Intensive, tief sinnige, ausgereifte, verführerische Nase mit süsslichen Akzenten und durchaus harmonischen, geschliffenen und eleganten Düften nach reifen, saftigen Erdbeeren, Kakao, Schokolade, Kokosnuss, subtiler Minze. Das Bouquet erweckt buchstäblich alle Sinne und verführt durch seine Zusammenstellung, alle Komponenten sind elegant ineinander verwoben. Delikater, weicher, samtener, reintöniger, ausgefeilter Gaumen mit Grandezza. Dunkle Beeren begleiten die Aromen der Nase, wobei die Primäraromen dominieren. Das Holz ist sehr gut eingebunden, wir sind sehr weit entfernt von diesen oft ungeniessbaren Vinos Robles. Cremige Textur, geschliffene Tannine, stützende, diskrete Säure, langer Abgang. Rundum ein Charmeur im positiven Sinn, dieser Wein zeigt nicht nur eine schöne Komplexität, sondern auch einen verführerischen Touch. Ein Erfolg. **17.5-17-75/20** (91-92/100).

Autor: Clemens Breitschaft
4. Juni 2021

Lektorat: Jean François Guyard

Clemens Breitschaft hat in Zürich Psychologie und Philosophie studiert, besitzt ausserdem einen vielfältigen beruflichen Hintergrund. Er war tätig als leitender Psychologe in einer Privatklinik, bevor er das Institut Psychosofia für nachhaltigen Wandel gegründet hat, das er seitdem leitet. Er ist ausserdem als Gesundheitspsychologe, Notfallpsychologe und Psychotherapeut tätig. Seine Ausbildungen waren, nebst universitärer Psychologie und Philosophie, in den Bereichen Humanernährung (ETH/Uni Zh), Zen und Achtsamkeit (traditionelles Zentraining). Er besitzt das Zertifikat »Weinbau« ZHAW/Agroscope Wädenswil, den Titel als Schweizer Weinsommelier Gastro Suisse und bereitet sich vor auf den Abschluss des Diploma der Weinakademie Österreich als Weinakademiker (WSET-4 Diploma).

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 vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.