

Die Weissweine des Rueda

Viel Wein für wenig Geld!

Eröffnung der D.O. Rueda Weissweinwochen

Ein Wine & Dine von [Mettler Vaterlaus GmbH](#).
Kommunikation für Wein und Kulinarik

Im Restaurant Carlton, Zürich, 22. April 2013



©Just Grapes

In der Locanda-Stube des Restaurants Carlton in Zürich trafen sich am Montagabend ca. 40 Fachleute und Weinjournalisten zum Thema [D.O. Rueda](#). Der Spanienexperte David Schwarzwälder führte sehr kompetent und angenehm kurzweilig durch den Abend.

Etwas Geographie und Geschichte

Auf einer Hochebene im Nordwesten Zentralspaniens, eingebettet zwischen den Weinregionen Ribera del Duero und Toro, liegt das auf Weisswein spezialisierte Weingebiet [D.O. Rueda](#), wo allerdings auch Rotweine erzeugt werden. Das Anbaugebiet umfasst 72 Ortschaften im Gebiet von Kastilien-León. Diese liegen entlang des Duero und seiner Zuflüsse Trabancos, Zapardiel und Adaja. Rueda bildet eine Hochebene (700 – 800 M. über Meer), die atlantischen Luftströmungen ausgesetzt ist. Aus diesem Grund ist das Klima für Zentralspanien angenehm kühl. Es herrschen grosse Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht (bis zu 25 ° C.). Das ist der Grund für das Gleichgewicht zwischen dem Zuckergehalt, der durch die Sonneneinstrahlung entsteht, und der Säure, die durch die kühlen Nächte erhalten bleibt. Die Sonnendauer von 2600 Stunden pro Jahr wären zu viel, würden die Trauben nicht im Klima der Hochebene wachsen, das die langsame Reife der Trauben begünstigt. Es fallen insgesamt nur 300 – 500 mm Niederschlag im Jahr. Die Böden sind teils sandig, teils lehmig. In den höheren Lagen finden sich auch Kalkablagerungen. Im geologischen Relief liegt eine Schicht braunen Mutterbodens über allochthonen (Gebietsfremd) Gestein. Im Landschaftsbild bildet diese Struktur die typischen Schotterböden, auf denen die besten Weinberge der D.O. Rueda angepflanzt wurden. Seit über tausend Jahren wird Weinbau betrieben, aber erst in den 1970ern hat sich die für die Region wichtigste (autochtone) Traubensorte, *El Verdejo* richtig durchgesetzt.

(Informationen teilweise aus der Broschüre: D.O. Rueda, herausgegeben vom Kontrollrat Rueda)

Ernte 2012 pro Rebsorte (in Kg)

- Gesamtmenge Lesegut 2012: 77.764.696 kg
- Verdejo: 65.498.564
- Viura: 6.535.613
- Sauvignon Blanc: 4.119.497
- Tempranillo: 958.563
- Palomino: 448.243
- Cabernet Sauvignon: 156.378
- Merlot: 47.838

Zahlen [D.O. Rueda](#)



Die Weine des Diners

Die ersten beiden Weine gabs zu: „Salat von weissem Spargel mit Himbeeren und Senf“:

Finca Montepedroso, Verdejo 2012, Rueda, Castilla y León, 75cl (CHF 13.50)

(Während fünf Monate im Stahltank auf der Hefe ausgebaut) Die Farbe ist ein Strohgold mit einem grünlichen Schimmer. Im Bouquet trocken und angenehm frisch. Aromen von grünem Apfel, Stachelbeere, Pfirsich und etwas Gräser. Erinnert etwas an einen Sauvignon Blanc. Angenehme süß-saure Note. Im Gaumen kräftige, schön ausbalancierte Säure. Schlanker Körper, etwas verhaltene Zitrus- und Apfel-Aromen. Ein angenehm erfrischendes, elegantes Finish. 15.5+/20.



Sitios de Bodegas, Menade, Verdejo 2012, Rueda, Castilla y León, 75cl (ca. CHF 10.-)

Die Farbe ist Weissgold. Im Bouquet viel Stachelbeeren und grüner Apfel, von einem Hauch Fenchel und Anis begleitet. Auch sanft nach exotischen Früchten. Wirkt angenehm harmonisch, die durchaus komplexen Aromen sind schön eingebunden. Im Gaumen elegant und trocken mit angenehmer, kräftiger Säure. Schöne Harmonie. Aromen wie im Bouquet. Passt zum Apéro wie auch zum Essen. Wirkt vielleicht etwas „im Keller kreierte“, aber er macht eindeutig Spass. Viel Wein für wenig Geld. 16/20.

Die nächsten beiden Weine harmonierten gut zum: „pochierter Saibling mit jungen Karotten und Brunnenkresse“:

Naia, Verdejo 2012, Rueda, Castilla y León, 75cl (CHF 11.80)

Die Farbe ist Weissgold mit einer goldgelben Note. Das Bouquet ist herrlich lebendig. Aromen von grünem Apfel, Birne, Zitrone und etwas exotische Früchte prägen diesen Wein, der mich wieder etwas an einen Sauvignon Blanc erinnert. Der Gaumen ist vielschichtig und vollmundig mit einer bekömmlichen, knackigen Säure. Komplexe Fruchtaromen und leicht blumige Noten harmonieren mit der aparten Frische des Verdejo. Der Abgang ist wunderbar lang. Ganz tolles Preis-/Leistungs-Verhältnis! Kaufen! 16.5+/20.



Bodegas El Albar Lurton, Hermanos Lurton Verdejo 2012, Rueda, Castilla y León, 75cl (ca. CHF 11.--)

Die Farbe ist Weissgold mit einem Hauch goldgelb. Das Bouquet zeigt sich zurzeit eher verhalten. Etwas Apfel, Stachelbeere und eine Note frisch gemähtes Gras. Im Gaumen eine erfrischende, knackige Säure, die eine angenehme Frucht vermittelt. Eher schlanker, eleganter Körper. Die Aromen sind bekömmlich und auch vielseitig. Ein sehr gut gemachter Weisswein, der sicherlich gut ankommt aber auch etwas „kreiert“ wirkt. 16+/20.



©Bodegas Naia

Die beiden Weine zum Hauptgang „gebratenes Kalbsfilet mit frischen Kräutern Pommes Maccaire und Spargel-Morchelragout“:



Bodegas Javier Sanz, Verdejo 2012, Rueda, Castilla y León, 75cl (CHF 15.80)

Die Farbe ist ein klares Weissgold. Das Bouquet zeigt sich frisch und vielseitig fruchtig. Grüne Äpfel, Zitrus, Birne, dazu eine angenehme Bonbon-Süsse. Ein Genuss! Im Gaumen elegant, frisch und bekömmlich. Sehr trocken mit knackiger, angenehmer Säure.

Diese trägt die sanften Frucht- und Kräuter Aromen. Schöner, langer Abgang. Sehr schöner Wein aber man spürt etwas die Hand des Oenologen... 16.5/20.

Bodegas Felix Lorenzo Cachazo, Carrasviñas Verdejo 2012, Rueda, Castilla y León, 75cl (CHF 14.--)

Die Farbe ist Weissgold. Im Bouquet Fenchel, Anis, Stachelbeeren. Eher Kräuter- als Frucht-Noten. Vielleicht ein Hauch exotische Frucht und Limone. Am Gaumen ist er würzig, frisch, ausgeglichen, zeigt grosse Körperfülle und herrlich tragender Säure. Der Wein zeigt Fenchel und Apfelnoten, einen Hauch Exotik und einen eleganten, mit einem zarten Bitterton unterlegten Abgang. Ein Genuss! 17/20.



Zu „Auswahl von weickäse mit Quitten“ gab's die beiden letzten Weine:

Ossian Vides y Vinos, Quintaluna, Verdejo 2011, Rueda, Castilla y León, 75cl (CHF 14.--)

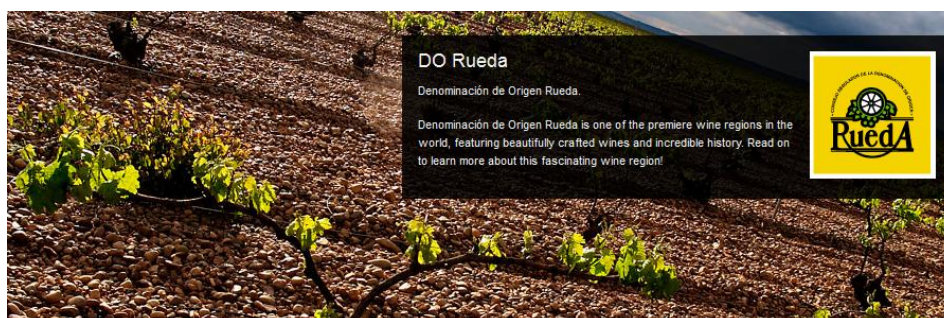
Der Weinberg ist 120 Jahre alt und liegt auf 1120 Meter über Meer. Er wird biodynamisch und nur mit Mauleselinnen bewirtschaftet. Der Wein wird zu 60% aus (Verdejo) Trauben gekeltert, die von uralten, wurzelechten Weinstöcken stammen. Zu 40% besteht er aus jungen Trauben, die in Spalierzeilen angebaut werden.

Die Farbe ist ein sehr helles goldgelb. Im Bouquet offensichtlich hochkomplex! Fenchel und Kohl, Salz, ausladend und kompromisslos! Dahinter auch exotische Frucht und Gräser-Noten. Wow! Im Gaumen vollmundig und sehr intensiv. Herrlich tragende Säure. Vom Aromabild her gleich wie das Bouquet. Wild und sehr komplex. Schöner, langer Abgang. Hier haben wir auch Lagerfähigkeit! Kaufen! 17.5/20.



Selección de Torres, Verdeo, Verdejo 2012, Rueda, Castilla y León, 75cl (CHF 11.--)

Die Farbe ist ein sehr helles Goldgelb. Im Bouquet Noten von Zitrusfrüchten und Stachelbeere, ein Hauch exotische Früchte und Süsse, dazu etwas Fenchel. Im Gaumen eine frische, rassige Säure. Noten von Fenchel und ein Hauch Kohl, dazu Noten von grünem Apfel und Limone. Erfrischend mit guter Fülle und ganz schön langer Abgang. Sehr gelungen. 16.5/20.



Fazit

Rueda ist eindeutig ein angesagtes Gebiet für Weisswein. Die hier vorgestellten, aus der Verdejo Traube gekelterten Weine waren von erstaunlich hoher Qualität und sind vor allem zu erfrischend günstigen Preisen zu kaufen. Es ist zu bemerken, dass die allermeisten Weine jung getrunken werden sollten. Weine aus der Verdejo-Traube, die einige Jahre Flaschenreifeung bedürfen sind die Ausnahme. Wie überall ist es natürlich wichtig, auf den Produzenten zu achten und selbstverständlich auch auf den eigenen Geschmack zu vertrauen. Aber es lohnt sich auf jeden Fall, sich mehr mit dem D.O. Rueda zu befassen.

Erwähnenswert ist auch die kompetente Bedienung des *Carlton* Teams und den professionellen Umgang mit den Weinen. Das Restaurant Carlton hat übrigens eine der umfangreichsten Weinkarten in der Region Zürich. Nicht weitersagen...

Autor: Anthony Holinger

27.04.2013

Lektorat: Jean François Guyard

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Der Organisator der Veranstaltung darf den Bericht weiterverteilen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.