



©[Legaris](#)

Die Bodegas Legaris

Ein authentischer Ausdruck von Terroir und Höhenlage im Ribera del Duero

Die Gruppe Cordoniu ([Link](#)) ist nicht mehr wegzudenken. Die im XVI. Jahrhundert gegründete Gruppe ist inzwischen mit jährlich 60 Millionen Flaschen der weltweit grösste Produzent von Schaumweinen, der nach der traditionellen Champagner-Methode hergestellt wird.

Bereits in den 1970er Jahren verfolgte Cordoniu die Politik, die wichtigsten spanischen Weinregionen ins Portfolio aufzunehmen. So dass der Riese heute verschiedene Markennamen in Spanien sowie im kontinentalen Amerika und eine gesamte Rebfläche von über 3.000 ha besitzt. Wenn die Cellers Scala Dei ([Link](#)) im Priorat heute auch bei den anspruchsvollen Weinliebhabern bekannt ist, gilt die Philosophie von Cordoniu nach wie vor, dass Wein in erster Linie die Typizität der einzelnen Terroirs derart zu widerspiegeln hat, dass die Erzeugnisse auch einem breiten Publikum viel Genuss bieten. In diesem Sinne scheinen uns die Bodegas Legaris ([Link](#)) alle Voraussetzungen zu erfüllen, um zum längst verdienten Renommee zu gelangen.

Die Bodegas Legaris

Die Bodegas Legaris ist ein junges Weingut, das die Cordoniu Gruppe erst 1999 gebaut hat. Die Rebstöcke wurden auch zu diesem Zeitpunkt angepflanzt. Der Architekt des Baus, Domingo Triay gilt als einer derjenigen, welche gemäss der Webseite Visit Napa Valley ([Link](#)) das Anbauggebiet beeinflusst haben. Im Ribera del Duero ging es darum, ein modernes Gebäude



©[Legaris](#)

errichten, welches das Licht, die Landschaft und die Umgebung in Harmonie bringt, wobei die Räumlichkeiten auch vorhanden sind, um dem Publikum einen Ort der Weinkultur zu bieten. Aus diesem Grund besteht der Bau im kubistischen Stil aus vier unterschiedlichen Bereichen auf zwei Stockwerken. Der obere Teil des Gebäudes ist mehrheitlich den Besuchern gewidmet, während sich die eigentliche Weinkellerei im unteren Teil befindet. Der Saal, in welchem die 225 lt. Fässer gelagert werden, kann etwa 2'000 davon fassen.



©Legaris

Die Weine

Am 9. November 2018 traf Vinifera-Mundi Jorge Bombin, den Chef-Önologe der Bodegas Legaris im Hotel Baur au Lac in Zürich. Wir haben folgende Weine zusammen verkostet.



Pàramos de Legaris 2015

93% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon., Ausdrucksvolle, doch auch elegante, unkomplizierte Nase mit ausgereiften, roten Früchten, das Holz ist präsent und dürfte noch zwei bis drei Jahre beanspruchen, um sich genügend einzubinden. Der warme Sommer des Jahrgangs 2015 lässt sich in den nicht störenden 14.5% Alkohol wahrnehmen, das Bouquet zeigt Breite, etwas Tiefe und wird mit einer subtilen Würzigkeit ergänzt. Der Ausbau erfolgte neun Monate lang sowohl im Stahltank wie auch im französischen wie amerikanischen Holz, also 18 Monate lang insgesamt und bringt dem Wein auch eine angenehme Frische. Vollmundiger, reifer, rundum eleganter und schliesslich relativ kräftiger Gaumen. Die Mineralität aus dem kalkhaltigen Boden unterstreicht das Ganze, soweit es möglich ist, was diesen Wein auf keinen Fall uninteressant macht. Viel Frucht, seidige Tannine und ein geschmackvoller Abgang. Perfekt zu einem entspannten Mittagessen. **16.5/20** (86/100).

Das Wort des Önologen:

Der neue Wein der Bodegas stammt aus drei unterschiedlichen Lagen. Die Parzelle in Pesquera de Duero befindet sich auf einer Höhe von 867 Metern und der Boden ist steinig und kalkhaltig. Diejenige in Peñafiel befindet sich auf einer Höhe von 890 Metern und der Boden enthält viel Kies. Schliesslich befindet sich diejenige in Moradillo de Roa auf einer Höhe von 973 Metern auf Schotterböden. Die alkoholische Gärung der Trauben aus den einzelnen Parzellen erfolgte getrennt mittels eigener Hefen um den reinen Fruchtausdruck zu erhalten. Die Gärtemperatur wurde auf 26° C gehalten um die Primäraromen der Trauben zu bewahren und die Extraktion zu begrenzen. Der Ausbau dauert 9 Monate in Fässern aus amerikanischer (1/3) und französischer (2/3) Eiche. Für den Ausbau dieses Weins wurden 30% neue Fässer verwendet.



Alcubilla de Avellaneda 2015

100% Tempranillo. pH: 3.69. Säure: 5.55 g/l. 14.5% Alkohol.

Zugängliche, feinfruchtige, unkompliziert wirkende, dafür Holzbetonte Nase mit süsslichen Noten roter Früchte wie leicht kandierten Kirschen und etwas Pflaumen sowie floralen Komponenten. Wiederum elegant und frisch. Ausgewogener, frischer, saftiger, durchaus eleganter und zarter Gaumen, vollmundig und bekömmlich. Feingliedrige Tannine, sehr gut eingebundene Säure und Alkohol, etwas Würze im Hintergrund. Schöner, delikater, mittellanger Abgang. **16.75/20** (87/100).

Das Wort des Önologen:

Die Einführung der neuen Weinreihe Viños de Pueblo (Lagenweine) steht für den Anfang einer neuen Etappe bei Legaris: Einzigartigkeit und Vielfalt der Herkunftsbezeichnung Ribera del Duero sollen optimal zum Ausdruck gebracht werden. Die Trauben stammen aus einem Weinberg in Alcubilla de Avellaneda, einem Dorf der Provinz Soria auf einer Meereshöhe von 926 Metern. Hier wurde die höchste Parzelle in Hanglage ausgewählt. Dieser kleine Weinberg steht auf einem lehmigen Boden, der über eine erhebliche Wasserspeicherkapazität verfügt. Gleichzeitig weist er eine hohe Eisenkonzentration auf, was ihm eine rötliche Farbe verleiht.

Die alkoholische Gärung fand in einem kleinen offenen 2 000 lt. Bottichen statt. Sie setzte spontan ein, wobei ausschliesslich eigene Hefen zum Einsatz kamen. Unser Eingreifen auf diesen Prozess wurde auf ein Minimum reduziert (mit Ausnahme des häufigen manuellen Überswallen der Maische). Auf die Gärtemperatur wurde kein Einfluss genommen. Anschliessend wurde der Wein 20 Monate in fünf neuen Fässern aus französischer

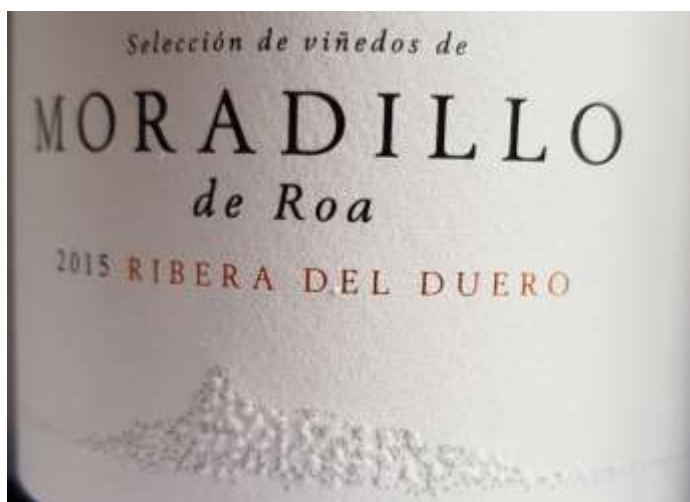
Eiche (225 l) und einem Fass mit 500 Litern Fassungsvermögen ausgebaut. Danach ruhte der Wein zwei Monate in einem Betonei, wo er seinen Reifeprozess abschloss, bevor er im September 2017 in insgesamt 2'200 Flaschen abgefüllt wurde.



Moradillo de Roa 2015

100% Tempranillo. pH: 3,77 · Gesamtsäure: 5,29 g/l. 14.9% Alkohol.

Breite, geschliffene, komplexe Nase mit einem spannenden Zusammenspiel zwischen einerseits reifen Kirschen sowie weiteren roten und dunklen Beeren, andererseits Kokosnoten und Lakritze. Die Mineralität sowie das prägnante, aber doch gut eingebundene Holz tragen das Ganze und lassen auf eine schöne Entwicklung hoffen. Einzelne, süssliche Noten lassen sich sogar wahrnehmen. Harmonischer, strukturierter Gaumen mit viel Saft. Angenehmes und frisches Zusammenspiel zwischen der Mineralität und der reifen, mehrheitlich schwarzen Frucht. Das Holz muss sich aber noch besser einbinden. Wiederum geschliffene Tannine, sehr gut eingebundene Säure und schliesslich ein zu junger, daher austrocknend wirkender Abgang. Erst in mindestens fünf Jahren anfangen zu geniessen. **17.25/20** (90/100).



Das Wort des Önologen:

Die Trauben stammen aus einem rund zwei Hektar grossen Weinberg mit 20-jährigen Rebstöcken. Dieser liegt in Moradillo de Roa, einem Dorf der Provinz Burgos auf einer Meereshöhe von 973 Metern. Die Schotterböden verleihen den Weinen nicht nur Mineralnoten, sondern erleichtern auch die Entwässerung und speichern die Tageswärme, um sie nachts an die Weinstöcke weiterzugeben.



Moradillo de Roa

©[Ruta del Vino](#)

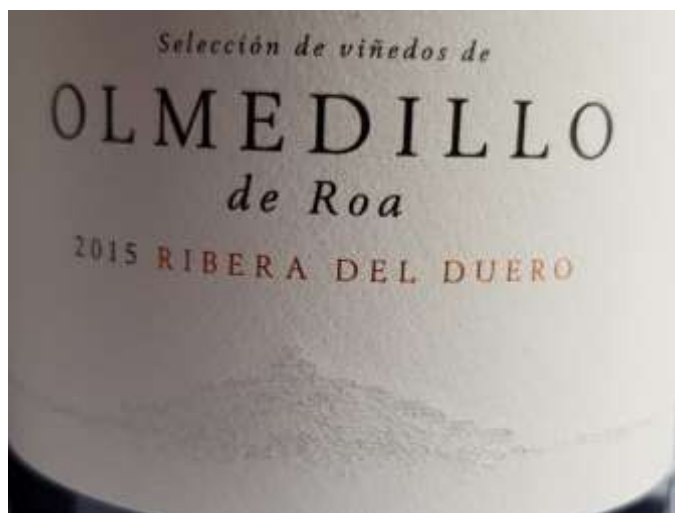
Die alkoholische Gärung fand in einem kleinen offenen Bottich von 2 000 lt. statt. Sie setzte spontan ein, wobei ausschliesslich eigene Hefen zum Einsatz kamen. Unser Eingreifen auf diesen Prozess wurde auf ein Minimum reduziert (mit Ausnahme des häufigen manuellen Überschwallen der Maische). Auf die Gärtemperatur wurde kein Einfluss genommen. Anschliessend wurde der Wein 20 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche (225 lt.) ausgebaut. Danach ruhte der Wein zwei Monate in einem kubischen Betonei, in welchem er seinen Reifeprozess abschloss, bevor er im September 2017 in insgesamt 2'200 Flaschen abgefüllt wurde.

Olmedillo de Roa 2015

100% Tempranillo. pH: 3,79 · Gesamtsäure: 5,36 g/l. 15.2% Alkohol.

Expressive, geschliffene, elegante Nase mit mittelkomplexen Düften reifer, schwarzer Früchte sowie von Lakritze auf einer robusten Holzgrundlage. Likörnoten sowie laktische Noten lassen sich auch gut wahrnehmen.

Ein aromatisch spannender Wein, welcher das Niveau gegenüber den beiden vorherigen, eher gastronomischen Erzeugnissen deutlich anhebt. Mit dem Olmedillo merkt man, dass sich die Bodegas Legadis an zwei unterschiedliche Weinliebhabertypen wendet. Was den Gaumen betrifft, wirkt dieser sehr saftig, vollmundig und frisch, das Holz und die reife Frucht verweben sich ineinander, wobei etwa acht Jahre noch nötig sein sollten., bis das Ganze seine optimale Trinkreife erreicht. Stützende Säure, geschliffene Tannine, etwas Harz, langer Abgang, welcher an Breite gewinnt und viel Stoff bietet. Potentialbewertung: **17/20** (88/100).



Das Wort des Önologen:

Die Trauben stammen von über 60 Jahre alten Rebstöcken. Diese wurden in Buscherziehung (Gobelet) auf einem Weinberg von weniger als einem Hektar gepflanzt, der über sandige Böden verfügt und sich in unmittelbarer Nähe eines Kieferwaldes dieser wunderschönen Landschaft befindet. Olmedillo de Roa befindet sich auf einer Meereshöhe von 820 m.ü.M..

Die alkoholische Gärung fand in einem kleinen offenen Bottich von 2 000 lt. statt. Sie setzte spontan ein, wobei ausschliesslich eigene Hefen zum Einsatz kamen. Unser Eingreifen auf diesen Prozess wurde auf ein Minimum

reduziert (mit Ausnahme des häufigen manuellen Überschwallen der Maische). Auf die Gärtemperatur wurde kein Einfluss genommen. Anschliessend wurde der Wein 20 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche (225 lt.) ausgebaut. Danach ruhte der Wein zwei Monate in einem kubischen Betonei, wo er seinen Reifeprozess abschloss, bevor er im September 2017 in insgesamt 1800 Flaschen abgefüllt wurde.



Calmos Legaris 2014

100% Tempranillo. pH: 3,77 · Gesamtsäure: 5,29 g/lt. 14.9% Alkohol.

Unbedingt warten oder mindestens drei bis vier Stunden im Voraus entkorken, damit die Nase Stabilität erlangt und die Komponenten ihren Platz finden. Konzentrierte, frische und expressive Nase mit überreifen, schwarzen Beeren, süsslichen Noten dunkler Beeren, saftiger Kirschen und nicht zuletzt einer guten Mineralität. Das Holz dürfte sich im Verlauf der Jahre schön einbinden, dieses Erzeugnis beweist aromatisch, dass es über ein stolzes Potential verfügt. Im Verlauf der nächsten fünf Jahre dürfte er sogar an Kraft zulegen. Vollmundiger, strukturierter, zunächst eleganter und zarter Gaumen, der wiederum Zeit beansprucht. Ausgewogen ist er dennoch schon, die Tannine sind seidig, die Säure und der Alkohol gut eingebunden und das Ganze bereitet Spass bis zum druckvollen, etwas würzigen Abgang. **17.25/20** (90/100).

Das Wort des Önologen:

Die Rebstöcke befinden sich auf kleinen Parzellen in vier verschiedenen Dörfern in zwei Provinzen:

- Boada de Roa, Provinz Burgos. Weinberge in Spalierziehung auf Lehmböden in einer Höhe von 830 Metern, deren Trauben dem Wein Struktur und Tiefe verleihen.
- Peñafiel, Curiel del Duero und Pesquera de Duero, Provinz Valladolid. Weinberge in Spalierziehung auf einer Höhe zwischen 750 und 860 Metern, deren Schotterböden dem Wein Frische und Eleganz beisteuern.

Calmo Legaris 2014 ist ein Vorlaufwein, der durch nächtliches Austropfen gewonnen wird. Das Traubengut stammt von kleinen Parzellen aus vier Dörfern: Boada de Roa in Burgos und Peñafiel, Curiel del Duero und Pesquera in der Provinz Valladolid. Manuelle Ernte bei optimaler Traubenreife, Kaltmischung von einer Woche vor dem Einsetzen der alkoholischen Gärung. Alkoholische Gärung mit autochthonen Hefen in kleinen konischen Behältern in denen der Tresterhut regelmässig von Hand untergetaucht und aufgerührt wird. Am Ende jedes Erntetages sickert die geringe Menge Wein nach dem täglichen Abstechen vor dem Pressen des folgenden Tages unter Einwirkung der Schwerkraft durch die Maische. Das Ergebnis ist der sogenannte Vorlaufwein. Dafür wird der Ablasshahn des Gärbehälters die ganze Nacht über offen gelassen und der Wein in einem Gefäss gesammelt. Der in der Nacht gewonnene Wein wird in ein Fass gefüllt mit der Nummer des entsprechenden Gärbehälters. In diesem Fass bleibt der Wein bis zum Ende seiner Reifung. Die malolaktische Gärung der Weine erfolgt getrennt in neuen Fässern aus französischer Eiche aus vier verschiedenen Küfereien. Der anschliessende Fassausbau dauert insgesamt 21 Monate. Sobald die Fassreife abgeschlossen ist, wird der endgültige Verschnitt durchgeführt. In diesem Jahrgang wurden acht Fässer eingesetzt. Die Tempranillo-Traube des Jahrgangs 2014 bekommt dadurch ihre beste Ausdruckskraft. Der Calmo Legaris wird nicht jedes Jahr gekeltert, sondern ausschliesslich in den Jahrgängen, in denen er sich durch eine ausserordentliche Qualität und ein hervorragendes Alterungspotential in der Flasche auszeichnet. Der Jahrgang 2014 des Legaris Calmo wurde am 23. März 2017 ohne Klärung oder Filterung in 1700 Flaschen abgefüllt.

Calmos Legaris 2011

100% Tempranillo. Gesamtsäure: 3.65 g/l. 15% Alkohol.

Tiefsinnige, intensive Nase mit komplexen Düften nach sehr reifen, dunklen und roten Beeren, Tabakblätter, Zigarrenbox, edlen Hölzern und Gewürzen. Der allgemeine, aromatische Eindruck ist, dass dieser Wein über ein beeindruckendes Potential verfügt. Saftiger, vollmundiger, kraftvoller und doch eleganter Gaumen, geschliffene Tannine, schöne eingebundene Säure, viel Frucht. Der Calmo 2011 verabschiedet sich mit einem langen, konzentrierten und anhaltenden Abgang. **17.25-17.5/20** (90-91/100).

Das Wort des Önologen:

Die malolaktische Gärung dieser Weine erfolgt getrennt in neuen Fässern aus französischer Eiche von verschiedenen Küfereien und mit unterschiedlichen Toastings. Der anschließende Fassausbau dauert insgesamt 24 Monate. Sobald die Fassreife abgeschlossen ist, wird die endgültige Cuvée durchgeführt. In diesem Jahrgang handelte es sich um sieben Fässer.

Vor Flaschenabfüllung wird nur sanft geklärt. Dieser Wein wird nicht jedes Jahr gekeltert, sondern ausschließlich in den Jahrgängen, in denen das Traubengut sich durch ausserordentliche Qualität auszeichnet. Der Jahrgang 2011 unseres Legaris Calmo wurde am 1. August 2014 in 1.700 nummerierten Flaschen abgefüllt.



Autor: Jean François Guyard
23. November 2018

Lektorat: Markus Janitzki



David Schwarzwälder, der als einer der führenden Autoren für spanische Weine gilt, begleitete Jorge Bombin in der Schweiz

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.