



©Ramón Bilbao

Masterclass und Dinner mit **Ramon Bilbao**

Einführung

Einmalig in der Schweiz hatten Vinifera-Mundi und ich als exklusiver Pressevertreter die Möglichkeit, am auf 10 Personen limitierten „meet and greet“ mit **Rodolfo Bastida** über das Projekt „**Altitude Wines**“ zu diskutieren und seine Weine zu verkosten. Weiter erwartete uns danach ein exklusives 4-Gang-Menü mit erstklassigen Weinen der Bodegas Bilbao ([Link](#)). Hervorragende Gastgeber waren neben Vinum auch das Steigenberger Bellerive au Lac in Zürich. Das Dinner wurde von Rodolfo Bastida und von VINUM Redaktorin Ursula Geiger mit viel Fachwissen und Wortwitz geführt.

Chef-Önologe Rodolfo Bastida ist das Herz und Seele der Bodegas Ramón Bilbao. Seine Passion gilt den hohen Lagen der Rioja Alta. Dort, auf den kargen Böden, gedeihen frische Rotweine aus den Sorten Tempranillo und Grenache. Er vermittelte uns persönlich die Unterschiede der einzelnen Lagen und Böden von Rioja Alta bis Rioja Baja. Diese Weine sind im Handel nicht verfügbar.



Rodolfo Bastida

©Vinum

Bodegas Ramón Bilbao

1924 gründete Ramon Bilbao Murga die Bodegas Ramon Bilbao. 1999 wurde das Weingut von der Familie Diego Zamora -Licor 43 ([Link](#))- übernommen. Die vergangenen zehn Jahre ging es mit dem Weingut Ramón Bilbao steil bergauf. Rodolfo Bastida ist der vorausgehende und visionäre Winemaker und Chefideologe der Bodegas Ramón Bilbao. Ein Experte, wenn es um die Eroberung des Weines geht. Seine Weine haben sich zu einer Dachmarke in der Weinwelt entwickelt. Sie sind von ausnahmslos bester Qualität und haben dabei einen überzeugenden Preis. Ferner sind sie auf der ganzen Welt ausschliesslich im Fachhandel und in der Gastronomie vertreten.



©Wines of Rioja

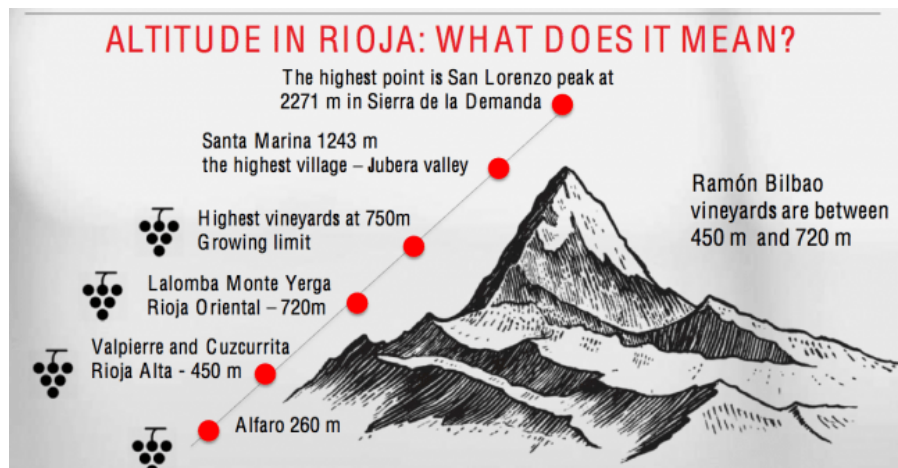
Die Gegend um die Ortschaft Haro in der Rioja Alta ist ein Paradies, in dem die hier als Wahrzeichen geltende Tempranillotraube beste Ergebnisse hervorbringt. Ramón Bilbao besitzt derzeit gut 75 Hektar Weinberge in Haro und den umliegenden Ortschaften. Die Bodegas Ramón Bilbao ist dabei mit allen modernen Anlagen ausgerüstet. Das Barriquelager zeigt neben den 2-3-jährigen Fässern viele neue Holzfässer aus französischer und amerikanischer Eiche. Der Stil ist demzufolge zwar typisch Rioja, aber doch eher moderner Prägung, vor allem beim Crianza, dem Crianza Limitada und dem unvergleichlichen Mirto. Der gehört inzwischen zu den besten Weinen Spaniens und überschreitet in Verkostungen regelmässig die 90-Punkte-Grenze. Die Besinnung auf das Kerngeschäft ist für Ramón Bilbao indes keine Selbstverständlichkeit. Denn mittlerweile macht das Weingut nicht nur im Stammgebiet Rioja Alta, sondern auch im Ribera del Duero, Navarra, La Mancha, Rueda und Rias Baixas Weine.



©Ramón Bilbao

Das „Altitude Wines“ Projekt

Während der Präsentation in Zürich zeigte der Chef Önologe von Ramón Bilbao, Rodolfo Bastida auf, wie der Anbau von Trauben in grossen Höhen in Rioja bessere Ergebnisse erbrachte und betonte die bevorzugten Bedingungen für Reben in Bezug auf Temperatur, Boden, Lichtintensität und Exposition unter Bergstandorten, verglichen mit denen im Talboden.



©Ramón Bilbao

Aber er sagte auch, dass die Kosten des Bergweinbaus mindestens 25% höher als die Produktion von Trauben aus dem Talboden seien. Noch grösser, wenn man die niedrigeren Erträge von Weinbergen in höheren Lagen berücksichtigt.

Seine Definition für einen Weinberg in Rioja war klar: alles, was in 500 Metern Höhe oder höher gepflanzt wurde. Er sagte, dass die Reben von Ramón Bilbao zwischen 450 und 720 Metern liegen. Die Grenze für den Weinanbau in der berühmten spanischen Weinregion liegt bei 750 Metern.

Als nächstes legte er die Gründe für die Erkundung von Höhenlagen in Rioja dar und identifizierte vier Hauptvorteile für den Anbau von Trauben in 500 m Höhe und darüber, beginnend mit dem Einfluss des Bergweinbaus auf die Temperatur.

- Entscheidend ist, dass es in höheren Lagen einen grösseren Temperaturunterschied zwischen den Tagen gibt, was einen längeren und langsameren Reifeprozess begünstigt, der eine grössere Beibehaltung der Säure in den Beeren zeigt. Die Temperaturspitzen sind auch niedriger, je höher Sie gehen, mit der Anzahl von Grad Tagen - definiert als diejenigen über 10 Grad Celsius - beträgt 1.300 auf 720m, im Vergleich zu 1.700 auf Weinbergen in 260m gepflanzt.

- Weiter betonte Bastida die Vorteile einer erhöhten Lichtintensität an höheren Weinbergstandorten und wies darauf hin, dass je mehr UV die Beeren erreicht, desto dicker die Traubenhäute werden und die Farbe und der Anthocyangehalt (wasserlösliche sekundäre Pflanzenstoffe) in den resultierenden Weinen ansteigen. "Alle 250 m, die du höher gehst, erhältst du 4% mehr Lichtintensität", sagte er.
- Er beobachtete auch, wie Berggebiete von einer besseren Luftzirkulation profitieren, die gesündere Trauben liefern. "Je mehr Belüftung, desto unwahrscheinlicher ist es, dass sie irgendwelche Pilzprobleme bekommen", berichtete er.
- Abschliessend hob er hervor, wie Bergweinlagen dünnere Oberböden, weniger Nährstoffe und eine bessere Entwässerung haben, wodurch die Beerengrösse und der pH-Wert der Trauben reduziert werden. Er erklärte weiter: Je höher man geht, desto weniger Sedimente gibt es im Boden und desto schwieriger ist es für den Boden, Wasser zu speichern, und wir sehen einen niedrigeren pH-Wert in den Weinen aus höheren Lagen, was von Anfang an eine stabilere Farbe ergibt und eine grössere Kapazität für das Altern. Darüber hinaus erhöht ein höherer Säuregehalt (von niedrigeren pH-Werten) die mikrobiologische Stabilität in den Weinen, wodurch Bastida die Menge an Schwefeldioxid senken konnte, die zur Konservierung der Riojas aus höher gelegenen Weinbergen verwendet wurden.



©Ramón Bilbao

Schliesslich drückte er vor allem seine grossen Hoffnungen auf die Weinberge von Ramón Bilbao auf dem Monte Yerga in Höhen von 520 bis 720 m aus, einem Berg in Rioja Oriental, früher Rioja Baja genannt. Auf diesen 90 Hektar

grossen Weinbergen werden unter dem Markennamen Lalomba Weine hergestellt. Obwohl diese Weinberge in der Vergangenheit nur für die Rosado-Produktion genutzt wurden, begann Ramón Bilbao ab 2015 mit den Rotweinen Tempranillo und Garnacha aus Monte Yerga.



Verkostungen am „meet and greet“

Die Ausgangslage war so, dass sämtliche verkosteten Weine Fassproben waren. Das heisst, immer mit den typischen violetten Reflexen, floral, staubigem Tannin und einer happigen Säure. Alle diese Weine werden allerdings in einigen Jahren ihr volles Potential voll ausschöpfen. Preise für diesen Jahrgang noch nicht bekannt.

In [Deutschland](#) genauso wie in der [Schweiz](#) sind die Weine an verschiedenen Adressen erhältlich.

Ramon Bilbao - Tempranillo Abalos 2016

Traubensorte 100% Tempranillo. Rebberg auf 700 Metern über Meer. Ausgebaut 10 Monate in neuen französischen Barriques.

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Kirschen, Brombeeren, Heidelbeeren und etwas Würze. Am Gaumen noch happige Gerbstoffe und eine Säure, die sich zuerst noch einbinden muss. **17.5/20** (91/100).

Ramon Bilbao - Garnacha Tudelilla 2016

Traubensorte 100% Garnacha. Rebberg auf 700 Metern über Meer. Ausgebaut 8 Monate in neuen französischen Barriques.

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Kirschen, Brombeeren, Heidelbeeren. Wirkt etwas kitschig, aber nicht negativ. Am Gaumen noch happige Gerbstoffe und eine Säure, die sich zuerst noch einbinden muss. **17.5/20** (91/100).



Ramon Bilbao - Tempranillo Villalba 2016

Traubensorte 100% Tempranillo. Rebberg auf 650 Metern über Meer. Ausgebaut 6 Monate in neuen französischen Barriques.

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der feinen Nase Kirschen, Zwetschgen und eine schöne Blumigkeit. Am schlanken Gaumen Bergamotte, noch happige Gerbstoffe und eine Säure, die sich zuerst noch einbinden muss. **17.5/20** (91/100).

Ramon Bilbao - Monte Yerga 2016 Tempranillo Sector A

Traubensorte 50% Tempranillo und 50% Garnacha. Rebberg auf 520 Metern über Meer. Ausgebaut 7 Monate in neuen französischen Barriques.

Dunkles, fast schwarzes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der fruchtigen Nase Kirschen, Brombeeren und eine schöne Blumigkeit. Am Gaumen herb, trocken, noch staubige Tannine und eine Säure, die sich zuerst noch einbinden muss. **17.5/20** (91/100).

Ramon Bilbao - Monte Yerga 2016 Tempranillo Sector D

Dieser Wein hat in der Verkostung gefehlt.

Ramon Bilbao - Monte Yerga 2016 - Tempranillo Sector D (112 litres)

Traubensorte 100% Tempranillo. Rebberg auf 540 Metern über Meer. Ganz speziell hier zu vermerken, ausgebaut 11 Monate in neuen, kleinen (112 Liter) französischen Barriques.

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Kirschen, Brombeeren und eine schöne Blumigkeit. Am Gaumen herb, trocken, etwas erdig und Garrigue. Happige Gerbstoffe, Holzigkeit und eine Säure, die sich zuerst noch einbinden muss. **17.25/20** (90/100).

Ramon Bilbao - Monte Yerga 2016 - Tempranillo Ladero (500 litres)

Traubensorte 100% Tempranillo. Rebberg auf 720 Metern über Meer. Hier ein Versuch mit neuen französischen 500 Liter Fässern, ausgebaut 9 Monate.

Ungewohntes Violett im Glas. In der Nase dunkle Früchte und Beerengelee, bonbonartig, fast kitschig fruchtig. Am Gaumen dann aber herb, trocken und noch etwas spröd. Happige Gerbstoffe, holzbetont und mit einer Säure, die sich zuerst noch einbinden muss. **17.25/20** (90/100).

Ramon Bilbao - Tempranillo Ladero Monte Yerga 2016

Traubensorte 100% Tempranillo. Rebberg auf 720 Metern über Meer. Ausgebaut 9 Monate in neuen französischen Barriques.

Dunkles Rubinrot mit violetten Nuancen. In der Nase spürbare Hefenoten, verbrannter Gummi, dezenter Früchte und Beerengelee. Am Gaumen herb, trocken und etwas Kräuter. Auch hier happige Gerbstoffe, holzbetont und mit einer Säure, die sich zuerst noch einbinden muss. **17.25/20** (90/100).



Ramon Bilbao - Lalomba Garnacha Monte Yerga 2016 Sector G

Traubensorte 60% Tempranillo und 40% Garnacha. Rebberg auf 600 Metern über Meer. Ausgebaut 8 Monate in neuen französischen Barriques.

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der eleganten Nase Kirschen, Brombeeren und eine schöne Blumigkeit. Am zarten Gaumen fein, elegant, etwas staubige Tannine und eine Säure, die sich zuerst noch einbinden muss. **17.25/20** (90/100).

Wine & Dine

Lalomba Rosado (aus Magnum) 2016

Traubensorten 90% Garnacha und 10% Viura. Helles Lachsrot. Florale Nase, Himbeeren, Litschis, Zitrus, im Gaumen cremiger Schmelz, knackige Säure, gegen Ende leicht vegetabil, mittlere Länge, frisch. Ordentlicher Rosé! **16.25/20** (85/100).

Mar de Frades Brut Nature Espumoso

Traubensorte 100% Albarino. Helles Gelb. In der Nase dezent fruchtig, mit weissen Früchten und minim exotischen Nuancen. Am Gaumen eine elegante Perlage, knackig, fein zart, etwas Toastbrot. Ordentlicher Abgang. **16.25/20** (85/100).



Das Dinner wurde von Rodolfo Bastida und von VINUM Redaktorin Ursula Geiger mit viel Fachwissen und Wortwitz geführt.



Aperitif und Amuse-bouche

Risotto mit Coquille Saint-Jacques in seiner Muschel.



1. Gang

Confierte Kräuterkravetten mit Zitrusfrüchte-Vinaigrette, Sauerrahm und Kräutersalat

Verdejo 2016 Rueda

Traubensorte 100% Verdejo.

Helles Gelb. In der Nase dezent aromatisch, frisch, mit exotischen Noten, weissem Pfirsich und etwas Zitrus. Am Gaumen zuerst zurückhaltend, dann nach dem ersten Bissen hervorragend zu den Meeresfrüchten. Mittlerer Abgang. **16.25/20** (85/100).

Verdejo Edicion Limitada 2016 Rueda

Traubensorte 100% Verdejo.

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase nuancenreich, frisch, Zirusfrüchte, weisse Blüten, Sandelholz und etwas weisser Pfeffer. Am Gaumen kräftig, fruchtig, frisch, medium komplex, schöne Säure und einer schönen Mineralität. Mittlerer Abgang. **16.25/20** (85/100).

2. Gang

Gebratener Loup de mer auf Favebohnen und Hummerschaum



Edicion Limitada 2014

Traubensorte 100% Tempranillo.

Im Glas ein leuchtendes Rubinrot. Rote Johannisbeeren, Kirschen, blumige Noten und rote Früchte in der Nase. Am Gaumen ausgewogen, zarte Holznoten, etwas Tabak, Vanille, Unterholz und helles Leder. Üppig und opulent, mit einer schönen Aromenvielfalt, bereits schon gut eingebundenen Tanninen und einer erfrischenden Säure. Schöner Abgang. **17.25/20** (90/100).

Vinedos de Altura 2014

Traubensorten 50% Tempranillo und 50% Garnacha.

Leuchtendes Kirschrot mit violetten Nuancen. In der Nase fruchtig, dunkle Früchte wie Cassis, reifen Kirschen, würzig, blumig, etwas Vanille und Zimt. Am Gaumen kräftig, vollfruchtig, konzentriert, mineralische Anklänge, etwas Eichenholz, balsamisch und mineralische Noten. Die Tannine sind schön eingebunden und die Säure stützt. Langer Abgang. **17.5/20** (91/100).

3. Gang

Tranchen vom Kalbsrücken auf Trüffelmouse und Gemüse-Zucchini-Körbchen



Gran Reserva 1999

Traubensorten 90% Tempranillo, 7% Graciano und 3% Mazuelo.

Dunkles Rubinrot. Bereits schon in der Nase erste Tertiärtöne wie würzige, holzige und erdige Noten und etwas Süssholz, Leder, Tabak, Unterholz und Pilze. Am Gaumen eine perfekte Balance, etwas Cassis, Trockenfrüchte, einer saftigen Säure und balsamische Noten. Vielschichtiger, langer und anhaltender Abgang. Andi Spichtig: **18.25/20** (94/100), Jean François Guyard (17.06.2018) : **17.5/20** (91/100).

Gran Reserva 2010

Traubensorten 90% Tempranillo, 7% Graciano und 3% Mazuelo.

Dunkles Rubinrot. In der ausladenden Nase reife Früchte, Dörrpflaumen, Kompott. Alles ist elegant, lebendig und komplex. Am Gaumen Kirschen und Brombeeren, Zedernholz, Tabak, eine perfekte Balance von Frucht und Barrique. Die Tannine sind bereits schön weich und die Säure gut eingebunden. Harmonischer, langer, erstaunlich jugendlicher Abgang.

Andi Spichtig: **18.5/20** (95/100),

Jean François Guyard (17.06.2018) : **17.25/20** (90/100).

Dessert

Schokoladecake mit Himbeer- und Mangocoulis, dazu Vanille Sauerrahmglace

Mirto 1999

Traubensorte 100% Tempranillo.

Dunkles Rubinrot. Intensive und komplexe Nase. Tertiäraromen mit würzigen, holzigen und erdigen Nuancen und etwas Süßholz, Leder, Tabak, Unterholz und Pilzen. Die Fruchtaromen im Bouquet sind reif, präsent, mit dunklen Noten von Beeren und Früchten.

Am Gaumen eine saftige Frische, kräftig, aromatisch, ausdrucksstark, mit einer herrlichen Würze, Lakritze, etwas schwarze Schokolade einer griffigen Säure und griffigen, etwas staubigen Gerbstoffen. Langanhaltender, ätherischer und mineralischer Abgang. Ein wahres Highlight und ein atemberaubender, einmaliger Wein für Fans von gereiften Weinen. **18.75/20** (96/100).

Dieser Wein wird mit 88/100 durch Stephen Tanzer und Wine Enthusiast ([Link](#)) sowie 90/100 durch Wine & Spirits Magazine.



Mirto 2011 (aus Doppelmagnum)

Traubensorte 100% Tempranillo.

Dunkles Rubinrot. Intensive und komplexe Nase. Schwarze und rote Früchte vereinen sich mit der Perfektion von würzigen Aromen wie Nelke, Zimt, Muskatnuss und etwas rauchigen Nuancen. Am Gaumen florale und mineralische Noten, aromatischen Gewürzen wie Sandelholz, Tabak, dunkle Schokolade und reifen Tanninen mit einer exzellenten, erfrischenden Säure. Langer Abgang mit sehr viel Potential. **18.5/20** (95/100).

Dieser Wein wird mit 87/100 durch Wine Enthusiast ([Link](#)) und 93/100 durch Guia Peñin.

Nachtrag

Nochmals einen ganz herzlichen Dank an Vinum und vor allem auch an Stefania Tedesco, welche mir diese einmalige Teilnahme möglich gemacht haben.

Autor: Andi Spichtig
25. Februar 2018

Lektorat: Jean François Guyard
& Fotos

Fotos (Speisen): Vinum



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.