



Ramón Bilbao

Mirto Vertical Tasting Anniversary 20 Vintages

Anfangs 2018 schrieben wir zum ersten Mal über die Bodegas Ramón Bilbao. In Zusammenarbeit mit der sogenannten europäischen Weinzeitschrift Vinum und insbesondere deren Schweizer Vertretung organisierte das Traditionsweingut aus dem Anbaugebiet Rioja Alta eine Master-Class-Verkostung über das Thema «Altitude Wines». Ein Erfolg, wie wir in unserem entsprechenden [Bericht](#) dokumentierten. Mit dabei war selbstverständlich der offizielle Generalimporteur Dettling & Marmot AG ([Link](#)), der ein breites Spektrum an Spirituosen, Schaumweinen und selbstverständlich Weinen, zum Beispiel denjenigen von Prats & Symington – siehe unser [Bericht](#) über Chryseia – anbietet.

In diesem Rahmen präsentierten wir die Bodega. 1924 gründete Ramón Bilbao Murga die Bodegas Ramón 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. Heute besitzt die Bodega 180 Hektaren Rebfläche und kauft zusätzlich die Trauben von 200 weiteren Hektaren hinzu. Rodolfo Bastida ist der vorausgehende und visionäre Winemaker und Chefideologe der Bodegas. Ein Experte, wenn es um die Eroberung des Weines geht. Seine Weine haben sich zu einer Dachmarke in der Weinwelt entwickelt.

Am 22. Mai 2019 zelebrierte Rodolfo Batista zusammen mit Dettling & Marmot und zunächst einem ausgewählten Journalistenkreis, dem sich eine Stunde später die Mitarbeitenden des Spirituosen- und Weinhändlers anschlossen, einen aussergewöhnlichen Anlass. Gefeierte wurde ein grosser Moment, in dem Punkte und was auch immer für abstrakte Wahrnehmungen nicht die massgebende



Rolle spielten. Die Teilnehmenden vermittelten tatsächlich nicht den Eindruck, wissen zu wollen, wie der im Verlauf des Abends grosszügig ausgeschenkte Mirto 2012 im internationalen Vergleich stand, sie strahlten stattdessen Freude und Begeisterung aus, bei dieser ausserordentlichen Veranstaltung überhaupt dabei sein zu dürfen. Denn die Bodegas Ramón feierten den 20. Geburtstag ihres Fahnenträgers, des Mirto, eines Weins, dessen Rebstöcke nicht nur in grossartigen Lagen heranwachsen, sondern auch mindestens 70 Jahre alt sind.



Rodolfo Bastida, der vorausgehende und visionäre Winemaker und Chefideologe der Bodegas Ramón Bilbao ©[Detling & Marmot AG](#)

Mirto, der Wein

1999. In diesem Jahr wurde der Mirto zum ersten Mal produziert. In diesem Jahr feierte die Bodega ihr 100. Gründungsjahr. In diesem Jahr wurde die Entscheidung getroffen, dass Mirto ausschließlich in grossen Jahrgängen vinifiziert wird.

Um einen ausserordentlichen Wein zu produzieren, sind ausserordentliche Voraussetzungen erforderlich. Die erste Entscheidung betraf die Auswahl der



©[Detling & Marmot AG](#)

Trauben. Diese werden in verschiedenen Gemeinden der Rioja Alta geerntet, und die Rebstöcke weisen ein stolzes Alter auf. Somit gilt Mirto als Lagenwein, wobei die Trauben eben nicht aus einer einzigen Lage kommen. Darüber zu schmunzeln wäre dann vielleicht angebracht, sagen die bösen Zungen. Ist es aber nicht so, dass sich ein Wein zunächst durch sein Terroir kennzeichnen lässt? Hauptsache bei Mirto, die Rebstöcke passen zum Konzept der «Altitude Wines». Anders gesagt, wachsen alle Reben ab einer Höhe über Meer von mindestens 500 Metern.

Ausserdem entsprach der Vinifizierungsprozess von Anfang an den Standards der Eliteweingüter aus Bordeaux. Ebenfalls wurde die Entscheidung sehr früh getroffen, den Wein in klassischen Bordeaux-Fässern auszubauen. Das Holz stammt aus dem Allier, und die Fässer werden «medium» bis «medium plus» getoastet.



Die Verkostung

Die Verkostung fand am 22. Mai 2019 im besonders angenehmen Rahmen der Bottega di Mario ([Link](#)), der Salumeria des Carlton Restaurants ([Link](#)), in Zürich.

Mirto 1999

100% Tempranillo. 13.72 %vol Alkohol. pH 3.45, Säure 6 g/l, Restzucker 2.1 g/l. 20 Monate lang in neuem Holz aus dem Allier ausgebaut.

Über 70-jährige Rebstöcke auf einem sandigen Boden mit sandsteinigem Schutt im Bezirk von Villalba de Rioja. Die Produktion beträgt 14'404 Flaschen und 620 Magnumflaschen.



Ursula Geiger – Vinum –, Markus Seegmüller – Carlton –, Alain Kunz – Ringier bzw. Blick –, André Kunz – Die Schweizerische Weinzeitung – und nicht zuletzt MW Ivan Barbic sowie ich waren am gleichen Tisch während der Verkostung. Einig und einstimmig haben wir dieses Erzeugnis als beeindruckend bewertet. Ausserordentlich frische, ja sogar immer noch jugendliche, üppige und kräftige Nase mit dunklen, ausgereiften Früchten, schwarzen Johannisbeeren, Zwetschgen, Brombeeren, floralen Akzenten, darunter Minze, würzigen Komponenten wie Zimt, Lakritze im Nachhall, dieses Bouquet ist schlechthin betörend und stellt viele jüngere Weine aus dem Rioja in den Schatten; das ist irrsinnig, was da im Glas passiert, und es zu schwenken ermöglicht die Entfaltung zusätzlicher Eindrücke. Später kommen Noten von Schokolade zur Geltung. Der Gaumen steht der Nase in nichts nach. Er ist ausdrucksvoll, harmonisch, vollmundig, samtig, vielschichtig und köstlich, leicht süß und mit dunkler Frucht ausgestattet. Die Säure spielt die Rolle der Wirbelsäule, sie trägt das Ganze in die Zukunft, während die feingliedrigen, geschliffenen Tannine viel Genuss bieten. Die Balance zwischen allen Komponenten und der präsenten Würze sowie der langanhaltende, wiederum würzige Abgang machen diesen Wein trotz des etwas pelzigen Touchs ganz am Anfang der Verkostung unwiderstehlich. Jetzt zu trinken, kann aber auch weiter gelagert werden. **18/20** (93/100).



Dieser Wein ist (leider) ausverkauft.

Mirto 2001

100% Tempranillo. 13.78 %vol Alkohol. pH 3.32, Säure 5.7 g/l, Restzucker 2.1 g/l. 24 Monate lang in neuem Holz aus dem Allier ausgebaut.

Über 70-jährige Rebstöcke auf einem kalk- und lehmhaltigen Boden im Bezirk von Abalos, 650 m ü.M., in der Sierra Cantabria. Die Produktion beträgt 39'577 Flaschen und 620 Magnumflaschen.

Wirkt aktuell etwas zurückhaltend, ohne dass es sich wirklich erklären lässt. Steht qualitativ auch nicht auf dem Niveau des vorherigen Erzeugnisses. Etwas überreif, etwas Schokolade, Tabak, dafür viele, gesunde, dunkle Früchte, Pflaumen, Zwetschgen und Gewürze. Sehr einladend und appetitlich. Sehr gute Struktur im saftigen, vollmundigen, eleganten Gaumen, gut eingebundene, stützende Säure, köstliche Frucht mit u.a. reifen Kirschen, Minze und florale Komponenten, die Tannine sind ausgefeilt. Guter Abgang, ein sehr sauber vinifizierter Wein, der bestimmt von Anfang an ideal für die Gastronomie gewesen ist. Bis 2022 austrinken. **17.25/20** (90/100).

Mirto 2009

100% Tempranillo. 13.79 %vol Alkohol. pH 3.48, Säure 5.2 g/l, Restzucker 2 g/l. 24 Monate lang in neuem Holz aus dem Allier ausgebaut.

Über 70-jährige Rebstöcke auf einem kalk- und lehmhaltigen Boden im Bezirk von Abalos, 650 m ü.M., in der Sierra Cantabria. Die Produktion beträgt 36'205 Flaschen und 580 Magnumflaschen.

Vielschichtiges, komplexes, elegantes und frisches Bouquet mit einem Fruchtkorb voller roter und dunkler, im Hintergrund sogar etwas blauer Beeren, erdigen Noten, Schokolade, etwas Minze, Lakritze, Edelholz, das Ganze ist sehr sauber vinifiziert. Erweckt die Sinne, nicht so ein Highlight wie der 1999er, bereitet trotzdem sehr viel Spass. Frischer, vollmundiger, saftiger, ausgewogener, doch relativ zarter Gaumen mit einem mineralischen Gerüst, wiederum die gleichen Früchte wie in der Nase, dazu etwas Weichselkirschen und schwarze Beeren, mit einer generösen Säure ausgestattet. Es eilt nicht, diesen Wein zu trinken. Entwickelt sich sogar im Verlauf der Verkostung, und es kommen süßliche Akzente zur Geltung. Vielversprechender, anhaltender Abgang. **17.25/20** (90/100).

Mirto 2011

100% Tempranillo. 24 Monate lang in neuem Holz aus dem Allier ausgebaut.

Inspirierende, tiefe, frische, jugendliche, lebhaft, aber auch fordernde Nase mit einer grosszügigen, üppigen dunklen und roten Frucht, Johannisbeeren, Feigen, Zwetschgen, Holundersirup, Veilchen und weiteren floralen Komponenten, etwas Teer, Kräuter sowie Gewürze, darunter Nelke und Zimt, sowie nicht zuletzt gut eingebundenes Holz. Das Ganze entfaltet sich mit der Zeit und zeigt gegen Ende der Verkostung deutlich mehr Charakter als am Anfang. Saftiger, cremiger, vollmundiger, lebhafter, durchaus fruchtiger Gaumen mit u.a. blauen Beeren und süßlichen Pflaumen, aber auch würzigen Elementen, die nach einer Weile auch im Bouquet zum Vorschein kommen... Aktuell einfach zu jung, verspricht aber sehr viel, und wir zweifeln nicht daran, dass dieses Erzeugnis in ein paar Jahren über sein ganzes Verführungsvermögen verfügen wird. Also warten oder drei Stunden im Voraus entkorken. Das Gerüst ist mineralisch, die sind Tannine feingliedrig und doch knackig, die Säure bringt Pepp, dieser Mirto 2011 ist einfach umwerfend köstlich. Aber eben erst in einigen Jahren. Dürfte bzw. könnte **18/20** (93/100) erreichen, aktuell **17.5+/20** (91+/100).





Mirto 2012

100% Tempranillo. 13.66 %vol Alkohol. pH 3.55, Säure 5.6 g/l, Restzucker 2 g/l. 22 Monate lang in neuem Holz aus dem Allier ausgebaut.

Über 70-jährige Rebstöcke auf einem sandigen Boden mit sandsteinigem Schutt im Bezirk von Villalba de Rioja. Die Produktion beträgt 35'821 Flaschen und 620 Magnumflaschen.

Der Archetyp des Weins, der unendlich viel Spass und Genuss bereitet und bei dem man sich nicht zwangsläufig den Kopf zerbricht, um ihn zu verstehen. Sehr modern ausgebaut. Technisch betrachtet, bildet er eine Brücke zwischen den Jahrgängen 1999 und 2014. Ausdrucksvolles, tiefgründiges, aufgeschlossenes, cremiges Bouquet mit einer generösen, ausgereiften dunklen und roten Frucht, Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, Kaffee, Schokolade, Likör schwarzer Beeren, weissem Pfeffer, etwas Kräutern, Lakritze und Eukalyptus... Das Holz ist wahrnehmbar, doch sehr gut eingebunden. Vollmundiger, samtiger, säurebetonter, harmonischer Gaumen mit sehr viel Fleisch am Knochen, geschmackvoll, reif und süsslich, schwarze Frucht im Quadrat, sehr gut eingebundene Säure, langanhaltender Abgang. Wer Mirto nicht kennt, sollte mit diesem Jahrgang anfangen. Jetzt oder in einigen Jahren. Wird sich sehr schön entwickeln. **17.5+/20** (91+/100).



©Bodegas Ramón Bilbao

Mirto 2014

100% Tempranillo. 14.2 %vol Alkohol. pH 3.49, Säure 5.2 g/l, Restzucker <2 g/l. 19 Monate lang in neuem Holz aus dem Allier angebaut.

Über 70-jährige Rebstöcke auf einem kalk- und lehmhaltigen Boden im Bezirk von Abalos, 550 bis 650 m ü.M., in der Sierra Cantabria. Die Produktion beträgt 39'485 Flaschen.

«Der Wein, den jedes Restaurant gerne auf der Weinkarte hätte», so drückte sich ein renommierter Gastronom aus Zürich über dieses Erzeugnis aus. Alles, was einen grossartigen, modern ausgebauten Rioja-Wein auszeichnet, ist in dieser Flasche zusammengepackt. Frische, vielschichtige, komplexe und schliesslich betörende Nase mit Tiefe und einem ausserordentlich generösen Duft. Pflaumen, schwarze und rote Beeren, florale Elemente wie u.a. Veilchen, Schokolade, Minze, etwas Eukalyptus, Zigarrenbox, Zedernholz, viel Würze, darunter weisser Pfeffer, Toasting-Noten, alles wunderschön ineinander verwoben, was dem Wein einen unverwechselbar verführerischen Touch verleiht. Vollmundiger, wiederum frischer, ausgewogener Gaumen mit einem robusten und subtil süsslichen Gerüst, generöser und samtiger Saft, sehr schön eingebundene Säure, feingliedrige, doch konzentrierte Tannine, sehr guter Schmelz, hedonistisch, breiter und langanhaltender Abgang. Ein Muss in jedem Keller. **18/20** (93/100).



Autor: Jean François Guyard
18. Juni 2019

Lektorat: Carsten M. Stammen

Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.