

Dia Del Vino

Rioja im Spiegel der Zeit

Eine Verkostung der [ICEX](#)

20. Februar 2012, Kongresshaus Zürich

Rioja, eine altbackene Wein-Kostümierung? Geben Sie's zu; [Rioja](#) war eine der ersten Weinregionen, mit der Sie in Ihrem Weinleben konfrontiert wurden. Die Älteren unter Ihnen erinnern sich: Kulinarisch gab es als traditionelles Gericht Hörnli mit G'hacktem, Speck und Bohnen oder Züri Gschnätzlets, und als Getränk ein Süsswasser, einen Döle oder eben ein Glas Rioja. Preis/Leistung sei Dank – Rioja glänzte mit guten Qualitäten und höchst moderaten Preisen.

Aber wie steht es denn heute um die Erzeugnisse dieses historisch traditionellen Weingebietes? Das spanische Aussenhandelsinstitut ICEX organisierte am 20. Februar 2012 mit „[DIA DEL VINO](#)“ im Kongresshaus Zürich eine Weinausstellung, begleitet von geführten Degustationen. David Schwarzwälder moderierte die Verkostung äusserst fachkundig, gespickt mit vielen Insider-Informationen und ziemlich temporeich.

Mit mehr als 60'000 Hektar Rebland – davon rund 90% Rotwein – ist Rioja nach Mendoza (Argentinien) und Bordeaux das drittgrösste Anbaugebiet der Welt. Grösse ist Macht, und so beeinflusst Rioja im Wesentlichen die Preispolitik der spanischen Weine. Im wirtschaftsgebeutelten Spanien mit seinen hohen Arbeitslosenquoten gehört denn auch das Pro-Kopf-Einkommen in der Weinbauregion Rioja zu den höchsten im Land. Die Provinz in der Mitte Nordspaniens mit ihren drei Teilgebieten Rioja Alta (volle Weine mit mittlerem Alkoholgehalt), Rioja Alavesa (aromatische, eher leichtere Weine) und Rioja Baja (das heisseste und trockenste Gebiet mit höheren Alkoholgehalten) bringen Weine von unterschiedlichen Prä-

dikaten rsp. verschieden langer Lagerung im Fass- und in der Flasche hervor:

- Jungwein: Kaum oder gar nicht im Eichenfass gereift.
- Crianza: Reifungsdauer von mindestens 2 Jahren, davon mindestens 1 Jahr im Eichenfass.
- Reserva: Reifungsdauer von mindestens 3 Jahren, davon mindestens 1 Jahr im Eichenfass.
- Gran Reserva: Reifungsdauer von mindestens 5 Jahren, davon mindestens 2 Jahre im Eichenfass.



Tempranillo ist mit fast 80% aller roten Rebstöcke die vorherrschende Traubensorte in Rioja. Sie bringt Weine mit reichem Körper und Düften von Kirschen, balsamischen Kräutern und Rosinen hervor, aber auch mit weniger Säure und Alkohol. Weitere Rebsorten im Mischsatz gleichen das Manko der Tempranillo jedoch aus. Die Garnacha – übrigens die rote Sorte mit der weltweit grössten Anbaufläche, in Frankreich Grenache genannt – bringt Konzentration und Alkohol. Etwa 20% der Rebfläche Riojas sind damit bepflanzt. Mazuelo und Graciano – letztere hat hohen Säuregehalt – sind weitere Traubensorten, deren Anbauflächen jedoch sehr gering sind.



Jahr für Jahr präsentiert David Schwarzwälder die spanischen Weine mit sehr viel Talent

Die Moderne versus Gran Reserva - Die Verkostung

Pujanza 2008, Bodegas Pujanza

16.5/20

(Ausbau 13 Monate, 100% Tempranillo)

Moderner, frischer Wein mit recht herbem Duft nach Sauerkirschen und gemischten Beeren. Noch etwas trockene Tannine. Anständiger, durchschnittlicher Rioja, nur weckt er nicht wirklich Emotionen.

Addendum (jfg): Ein toller, moderner Wein mit einem konzentrierten, kräftigen Bouquet, einem schönen, ausgewogenen, marmeladigen Gaumen mit sehr reifen Tanninen und einer köstlichen Frucht sowie einem breiten und anhaltenden Abgang. Dennoch ein idealer Essensbegleiter aus einem Weingut, die Bodegas [Pujanza](#), welches im nördlichen Teil des Ebro angesiedelt ist. 17/20. Wir empfehlen einzelne Flaschen vom [Pujanza „Norte“](#) (den grossen Bruder vom Pujanza), welchen wir bereits im Bericht über die besten spanischen Weine des Jahres 2011 vorgestellt haben, einzukaufen und noch etwas im Weinkeller zu lagern.

Grano a Grano 2008, Abel Mendoza Monge

17.5/20

(Ausbau 18 Monate, 100% Tempranillo)

In ausschliesslich französischer Eiche ausgebaut. Offenbart im Bouquet eine schöne Kräuter-Würze, welche sich im Mund bestätigt. Betörende Erdbeerfrische, kräftig und saftig, mit jugendlichen Tanninen und Schmelz am Gaumen. Im Abgang mit sehr feiner, nicht zu ausgeprägter Süsse.

Addendum (jfg): Die Bodegas Abel Mendoza befinden sich im nördlichen Teil vom Ebro. Ein tiefer, dichter Wein mit feinen Likörnoten im Bouquet und einer tollen Würze im breiten, harmonischen Gaumen. 17/20.

Lan D-12 2007, Bodegas Lan

17/20

(Ausbau 10 Monate, 100% Tempranillo)

Ultramoderner Wein mit Muskeln. Sehr dunkles Rot mit violetten Reflexen. Am Gaumen markantes, fast überschwängliches Pflaumenkompott, fein eingebundene Säure, kaum spürbares Eichenholz. Ein Wein für Liebhaber opulenter Riojas.

Addendum (jfg): David Schwarzwälder machte die Teilnehmer der Verkostung darauf aufmerksam, dass 2007 ein grosser Jahrgang sei und erteilte ihm 4 von 5 möglichen Sternen. Die [Bodegas LAN](#) sind im südlichen Teil der Rioja Alta angesiedelt. LAN steht für Logroño (jetzt Rioja genannt), Álava und Navarra. Der Name des Weins, [D-12](#), deutet darauf hin, dass dieses modern ausgebaute Erzeugnis im Tank N°12 vergoren wurde.



Loa 2007, Bodegas Loa

17.5/20

(Ausbau 24 Monate, 100% Tempranillo)

Modern vinifiziert. Wirkt mit seinem vordergründigen Kirschen-Aroma sehr jugendlich. Im Gaumen recht konzentrierte Beerenfrucht, mit Anklängen von Malz und Noten von Eucalyptus, superbe Würzigkeit und feine Süsse. Sehr gut gelungener Rioja.

Addendum (jfg): Zum Zeitpunkt der Veranstaltung suchte diese im nördlichen Teil des Ebro (in der Rioja Alavesa) gelegene Bodega einen Importeur in der Schweiz. David Schwarzwälder fügte an, die [Bodegas Loa](#) sei im Jahr 2011 seine schönste Entdeckung im ganzen Land. Wir glauben ihm das gerne. 40jährige Rebstöcke, Ausbau in französischem Holz. Konzentrierter, ultramoderner Wein mit einer Säure für die nächsten 15 Jahre, unbedingt warten. 17/20. Decanter hat diesen Wein mit 5 Sternen ausgezeichnet.



Kurz und bündig

Wenn die heutige Gesamtfläche der Rioja ca. 61'000ha beträgt, werden nicht weniger als 55'000ha für den Anbau der Rotwein-Rebstöcke verwendet. Was wiederum nicht bedeutet, dass die Weissweine der Rioja belanglos wären. Es genügt einen [Palacio 1894 Bianco](#) der [Bodegas Palacio Cosme Palacio](#) (den 2007er haben wir –im Rahmen eines Privatanlasses mit 18/20 bewertet) zu verkosten, um das Potential des Gebiets einzuschätzen. Was die Rotweine anbelangt, dürfte behauptet werden, dass eine Gegenüberstellung zwischen Modernen und Gran Reserva wohl eher nebensächlich wäre. In der Tat erweist sich eine andere Konfrontation als markanter: Diejenige zwischen den Weingütern, welche südlich vom Ebro, und denjenigen, welche im Norden des grössten spanischen Flusses gelegen sind. Selbst der Name „Rioja“ wird vom Rio („Fluss“ auf Spanisch) Oja, einem Nebenfluss vom Ebro, abgeleitet.

Im nördlichen Teil des Ebro werden die Weine ausschliesslich aus Tempranillo erzeugt und in der Regel in neuem (meistens französischem) Holz ausgebaut.

Im südlichen Teil der Rioja werden hingegen Verschnittweine produziert. Garnacha, Mazuelo (Cariñena/Carignan) und Graciano werden u.a. zugelassen.

Etwa 22'000 Winzerinnen und Winzer produzieren Rioja Weine, was eine fabelhafte Vielfalt ermöglicht. Dennoch beschränkt sich die Anzahl Weinkellereien auf 1'212.

Für weitere Auskünfte über die DOCa empfehlen wir das Referenzwerk „[Spanien und seine Weine](#)“ von David Schwarzwälder, Wolfgang Hubert und Jürgen Mathäss.



Izadi Expresion 2007, Bodegas Izadi

17.5/20

(Ausbau 18 Monate, 100% Tempranillo)

Modern. Die Farbe ist tiefdunkel. Der Wein besticht durch eine delikate malzige Süsse, ohne damit überladen zu wirken. Saftige Frucht mit röstigen Anklängen. Weil noch deutlich Gerbstoff geprägt, ist er im Abgang spürbar trocken. Braucht Zeit.

Addendum (jfg): Die in der Rioja Alavesa angesiedelte Bodegas Izadi gehören der Gruppe [Arte Vino](#) an. Genauso wie u.a. Villacreces und Vetus. Manche mögen den Izadi Expresion als teuer einschätzen (CHF 70.-), die Anschaffung einzelner Flaschen kann aber wärmstens empfohlen werden. David Schwarzwälder machte das Publikum darauf aufmerksam, dass die Cuvée Expresion ausschliesslich in grossen Jahrgängen abgefüllt werde.

Valenciso 2004, Bodegas Valenciso

16.5/20

(Ausbau 14 Monate, 100% Tempranillo)

Mittleres, eher aufhellendes Rot. Aromen von reifen roten Früchten, frisch und elegant. Weiches Eichenholz und ziemlich feine, aber immer noch jugendliche Tannine. Nicht allzu konzentriert, aber recht harmonisch. Der zweitgünstigste Rioja in dieser Runde.

Addendum (jfg): Die [Bodega Valenciso](#) wurde 1998 durch Luis VALENTIN and Carmen ENCISO gegründet. Früher leiteten beide 15 Jahre lang die Bodegas Palacio-Cosme Palacio. Die in der Rioja Alta angesiedelte Bodega [Valenciso](#) produziert jährlich um die 150'000 Flaschen Reserva. Der Wein ist ein reinsortiger Tempranillo und wird in französischem Holz ausgebaut, wobei ein Drittel der Fässer jedes Jahr ersetzt wird. Der Ausbau erfolgt im klassischen Stil der Rioja, welcher sich demjenigen der grossen Burgunder annähert. Der Jahrgang 2005 wurde im [Guia Proensa](#) Weinführer mit 96/100 bewertet, während Parker dem 2004er 91/100 erteilt.



Ein sinnliches Bouquet mit Milkschokolade, Würze, reifen Johannisbeeren und saftigen Kirschen, etwas Veilchen und eine mineralische Grundlage. Wenn sich der Valenciso 2004 von einem modern ausgebauten Rioja-Wein klar abgrenzt, ist er auch kein reiner Klassiker. Ganz tolle, vielschichtige und harmonische Struktur im Gaumen, ein toller Wein für jeden Keller. 17.5/20



©Panoramio

La Vicalanda 2004 Gran Reserva, Bodegas Bilbainas

17/20

(Ausbau 24 Monate, 100% Tempranillo)

Tiefdunkel in der Farbe, fast schwarz. Würziger, fester und konzentrierter Wein. Vor allem vegetabile, erdige und an getrocknete Kräuter erinnernde Aromen am Gaumen, etwas Bittersüsse und eine Spur Zimt. Präsenze, kräftige Gerbstoffe. Nachhaltig, aber noch eher unentwickelt. Braucht noch Zeit.

Addendum (jfg): Das 250ha grosse Weingut wurde 1859 durch die französische Weinfirma Savignon Frères et Cie, welche den verheerenden Auswirkungen der Phylloxera entfliehen wollten, gegründet. 1901, als die Plage in Europa ausgerottet wurde, verkauften die Brüder die Bodega an Unternehmer aus Bilbao. Die [Bodegas Bilbaínas](#) wurden anschliessend gebildet. Das Weingut ist das zehntälteste in der Rioja Alta. 1925 wurde die Bodega zum Rang eines offiziellen Lieferanten der königlichen Familie erkoren. Bereits am Anfang des 20. Jahrhunderts hatte sich die Bodega in der Erzeugung der Cava Weine spezialisiert, wobei die Aktivität im Rotweinbereich schrittweise ausgebaut wurde. 1997 erwarb die prestigeträchtige Gruppe [Cordoniu](#), deren Cava weltweit bekannt sind, die Bodegas Bilbainas. Grosse Renovierungen wurden eingeleitet, wobei deren ersten Schauplätze, einerseits im Weinberg (mit der Umsetzung der Cordon Royat Erziehungstechnik), andererseits in der Produktionskette zwischen der Ernte und der Gärung stattfand. Die heutige Rebfläche (250ha) reicht für die Produktion aller Weine der Bodegas nicht, sie kauft 30% Reben bei lokalen Traubenproduzenten. [La Vilacanda](#) wurde 1994 gegründet und bildet eine der drei Produktionseinheiten der Bodegas Bilbainas. Der Wein La Vicalanda gilt auch als einer der ersten ganz grossen („high expression“) Weine der Rioja.



©[La Vilacanda](#)

Der Ultraklassizismus der grossartigen Gran Reserva. Doch ein faszinierendes Bouquet nach Kokonuss, Zimt, Weihnachtsgewürze, Kirschen (denn ein Wein muss doch auch ein wenig Frucht haben). Rustikale Vinifizierung, schöner und samtiger Gaumen, kräftiger, würziger Abgang. Warten, ein vielversprechender Erfolg. 17.5/20.



Miguel Merino 2004 Gran Reserva, Bodega Miguel Merino

18/20

(Ausbau 41 Monate, 95% Tempranillo, 5% Graciano)

Ultraditioneller Stil. Komplexer, leicht oxidativer Duft nach Maggikraut und Pfeffer. Saftige Frucht und wunderbare, feine Extraktsüsse mit Anklängen von Süssholz. Komplexer, anregender Wein in bester Balance.

Addendum (jfg): Ein Mal mehr ein Weingut, welches Parker anscheinend noch nicht wirklich kennt. Man kann ja nicht alles kennen. Insbesondere auf dem sehr dynamischen spanischen Markt. [Miguel Merino](#), dessen 1994 gegründetes Weingut in der Rioja Alta angesiedelt ist, gilt als Perfektionist. Sein erster Jahrgang wurde auch weltweit bejubelt und ausgezeichnet. Doch ist dieses Erzeugnis mit der unauffälligen Etikette, der [Gran Reserva 2004](#), ein Wein, welcher ausschliesslich in grossen Jahrgängen abgefüllt wird, ein komplexer Wein in einem oxydativen Stil. Sein Bouquet offenbart animalische Aromen, wobei Bitterschokolade, Tabak und Frucht (Pflaumen) sehr präsent sind. Der Wein wurde 30 Monate lang in 17 neuen Barriques aus Holz von Allier Eiche und neun aus Amerikanischer Eiche. Vor der Vermarktung wurde der Wein noch fünf zusätzliche Jahre lang in der Flasche gelagert. Der Gaumen zeigt sich besonders ausgewogen, harmonisch, elegant und mit einer Säure für die nächsten 15 Jahre ausgestattet. 18/20

Castillo Ygay 2004 Gran Reserva, Marqués de Murrieta

17/20

(Ausbau 29 Monate, 93% Tempranillo, 7% Mazuelo)

Mittleres, eher aufhellendes Granatrot. Verführerischer Duft nach schwarzen Beeren und Pflaumen. Leicht bitterschokoladige und zart röstige Holzaromen sowie Kräutertöne, hat zarten Säurebiss und salzige Mineralik. Oxidativer, ganz und gar altmodischer Stil.

Addendum (jfg): Das Castillo Ygay bildet ein Monument in der spanischen Weingeschichte und es ist buchstäblich unglaublich, dass dieser Wein nicht mehr kostet. Wer erfahren möchte, was ein genialer klassischer Rioja-Wein, wie sie seit Jahrzehnten ausgebaut werden, muss in seinem Leben einen Castello Ygay verkostet haben. [Marques de Murrieta](#) wurde 1822 gegründet, 1878 wurde das [Castello Ygay](#) erworben.



©Maisons, Marques et Domaines Marques de Murrieta ist das älteste Weingut in der Rioja



©Maisons, Marques et Domaines



Remirez de Ganuza 2005 Reserva, Remirez de Ganuza

18.5/20

(Ausbau 22 Monate, 90% Tempranillo, 10% Graciano)

Fast schwarze Farbe. Jugendliches, dichtes und komplexes Bouquet nach schwarzen Beeren, Kirschen und Wacholder. Opulent und sehr konzentriert im Mund, mit kräuterigen Würzaromen, Rosinen, einer Spur Lakritz und etwas Bitterschokolade. Vollmundig und wunderbar balanciert, mit langem Abgang und grossen Reserven. Klassewein!

Addendum (jfg): Im [Bericht](#) über die besten spanischen Weine, welche wir 2011 verkostet haben, haben wir das Weingut kurz vorgestellt und einige dessen Weine bewertet. [Remirez de Ganuza](#) verdient sehr viel Aufmerksamkeit und es wäre unangebracht, stets ausschliesslich die gleichen ultrabekannt Namen (Pingus, Alion,...) zu berücksichtigen, wenn einzelne Flaschen erworben werden. Parker bewertet diesen Wein mit 93/100, fügt aber auch hinzu „Bodegas Fernando [Remirez de Ganuza](#) ranks among the top half-dozen producers in Rioja.“. David Schwarzwälder beschrieb im Rahmen der Verkostung Fernando Remirez da Ganuza als Extremist im positiven Sinn. Denn nichts auf dem Weingut wird dem Zufall überlassen. Schliesslich ist es keine Überraschung, wenn 16 Weine der Bodegas bisher mit mindestens 94/100 durch Robert Parker bewertet wurden, darunter der Gran Reserva 2004 mit 100/100. Das 54ha grosse Weingut verteilt sich auf vier Gebiete in der Rioja Alavesa, wobei zwei Rebsorten angebaut werden: 90% Tempranillo und 10% Graciano. Nach der Ernte erfolgt eine doppelte Selektion (ein Mal im Weinberg und ein Mal auf einem speziellen Tisch) und die nicht optimalen Reben werden gnadenlos eliminiert. Die 20tägige Maischegärung erfolgt in konischen Tanks, wobei Fernando Remirez de Ganuza der erste überhaupt gewesen ist, so eine lange Gärung durchzuführen. Die verschiedenen Lagen werden separat, in spezifisch und unterschiedlich getoasteten, meist neuen Eichenfässern ausgebaut.



©Quentin Sadler's Wine Page

Senorio de Pecina 2001 Gran Reserva, Hermanos Pecina

19/20

(Ausbau 48 Monate, 95% Tempranillo, 2% Graciano, 3% Garnacha)

Mittleres bis helleres Rot mit leicht bräunlichem Rand. Intensiver, süss-fruchtiger Duft nach gemischten Beeren, Kirschen und Zwetschgen. Im Gaumen an Suppenkräuter erinnernde Aromen, Maggikraut und Liebstöckel. Weich und rund mit feinen Tanninen und herrlicher Eichenholzwürze. Die Quintessenz der Rioja-Klassik aus einem Legenden-Jahrgang, auf dem absoluten Höhepunkt.

Addendum (jfg): Das Weingut wird im Newsletter April 2012 vorgestellt.

Noch vor einigen Jahrzehnten, da unterschied man als Rioja-Konsument vor allem drei Weintypen: Weine mit etwas Holz (Crianza); Weine mit mehr Holz (Reserva), Weine mit viel Holz (Gran Reserva). Nicht, dass nun dies heute völlig anders wäre, aber die Weine aus La Rioja sind in der Machart viel differenzierter, unterschiedlicher geworden. Da gibt es die Einen, die Traditionellen, finessenreich, subtil, feingliedrig, kräuterwürzig, nicht selten leicht oxidativ, und die Andern, die Modernen, fruchtbetont, kräftig, saftig, schmelzig, nicht selten opulent. Ein wunderbares Beispiel dafür offenbarte die Degustation mit den beiden letzten Weinen, der Senorio de Pecina im traditionell alten Stil und der Remirez de Ganuza im modern neuen Stil. Da war es gar nicht so einfach, die Präferenz zu vergeben. Die Bandbreite der Stile ist heute enorm. Und gleichwohl gelingt es den guten Produzenten, die gemeinsame Herkunftscharakteristik zu erhalten. Rioja lebt von seiner Finesse und seiner ganz eigenen komplexen Würze. Und entgegen dem weltweiten Trend werden die Alkoholwerte, meist zwischen 12.5% und 13.5%, recht moderat gehalten, was doch sehr sympathisch ist. Wenngleich es mittlerweile einige Lagenweine und Spezialcuvées gibt, deren Preise in Bordeaux-Grand-Cru-Sphären vorstossen, bekommt man aus Rioja nach wie vor erstklassigen Wein zu vergleichbar günstigen Preisen.

Autor: Hanspeter Saner
Addenden und Layout: Jean François Guyard
Lektorat: Urs Senn
18. März 2012

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf 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.