



Ein Teil des Weinbergs der Bodegas La Rioja Alta

©Cata del Vino

Rioja Gipfeltreffen, ein Wein-Event der Superlative

Eine im wahrsten Sinne handverlesene Schar von professionellen Medienleuten und Importeuren wurde am 12. März 2018 vom Consejo Regulador der DOCa Rioja ([Link](#)) und vom Rioja Marketing- und Kommunikationsbüro Schweiz zu einem einzigartigen Gipfeltreffen von ausgewählten Rioja Wein- Spezialitäten ins „The Dolder Grand“ eingeladen.



Klicken Sie das [Bild](#) an, um den Film anzuschauen

©Rioja Wine

Im Fokus standen ausgewählte

Weine aus drei Dekaden. Da waren einerseits noch junge Topweine aus den Jahrgängen 2014 und 2015 und andererseits gereifte Raritäten aus den Jahrgängen 2004 und 2005 und 1994 und 1995.

Vorgestellt und kommentiert wurden sie von einem der renommiertesten Weinkenner für spanische Weine, von David Schwarzwälder ([Link](#)).

Im Anschluss an diese wirklich aufsehenerregende und exklusive Verkostung folgte eine kurze Präsentation als Update zu den neusten Entwicklungen im Rioja.

Krönender Abschluss war ein ganz spezielles Menü, zelebriert von Dolder Küchenchef Heiko Nieder im „The Restaurant“. Der für seine von einem beeindruckenden Aroma Spektrum geprägten kulinarischen Feuerwerke bekannte Küchengott ist ausgezeichnet mit 2 Michelin Sternen und 18 Gault&Millau Punkten ([Link](#)). Dazu servierte man uns weitere Topweine aus dem Rioja.



Denominación de Origen Calificada



©Restless Fork

Weine dreier Dekaden

Die Grundidee dieser Verkostung von David Schwarzwälder war, dass man vom Klassiker zur Moderne einen Bogen spannen konnte. Weiter hat er absichtlich nicht nur 5 Sterne Weine ausgesucht, sondern auch bezahlbare. Eine andere interessante Feststellung war, dass die erstgenannten Weinjahrgänge immer aus kühlen Jahren, die nachfolgenden aus warmen Jahren stammten.



David Schwarzwälder leitet die Verkostung

Die Weine

Vina Ardanza Reserva 1994, La Rioja Alta

Traubensorten Tempranillo und Garnacha.

Rubinrot mit Ansätzen eines bräunlichen, schimmernden Reifungsrandes. Intensiv in der Nase, mit klassischen Tertiäraromen wie Leder, Süssholz, Tabak und Liebstöckel. Am Gaumen eine metallische Note, etwas grün, herrührend wohl vom Holz, ein gutes Säureverhältnis, weiche Tannine und erahnbare Fruchtnuancen. Der Abgang ist schlank, feingliedrig und elegant. **17/20** (89/100).

Das Wine Advocate bewertet diesen Wein mit 87/100.

In Deutschland kostet dieser Wein €78.- bei [Geschenkshop Deluxe](#) und [Jagaro](#). In der Schweiz ist es ausverkauft.



Vina Ardanza Reserva 1995, La Rioja Alta

Traubensorten Tempranillo und Garnacha.

Dunkles Rubinrot mit orangen Reflexen. In der Nase etwas Maggikraut, schöne Aromen nach reifen Beeren und Früchten wie Brombeeren und Pflaumen. Am Gaumen adstringierend, mit einem kräftigen Geschmack der Reifung in amerikanischen Eichenfässern, gut strukturiert, würzig, körperreich, kräftig, zarte Tannine und eine gut eingebundene Säure. Der Abgang ist ordentlich lang, stilistisch, angenehm und harmonisch. **17.25/20** (90/100).

Dieser Wein ist ausverkauft.

Nun folgt eine Spezialität, die gemäss David Schwarzwälder von den Spaniern komplett verkannt wird, aber in Europa einer der begehrtesten Weine sein soll.

Vina Tondonia Reserva 2004, Bodegas Lopez de Heredia

Traubensorten : Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo.

Tieffarbiges Rubinrot mit bräunlichen Reflexen. In der Nase Tertiärtöne, fruchtige Noten nach dunklen Kirschen und reifen Zwetschgen, wieder dieser minim grüne Touch der amerikanischen Eiche. Am Gaumen gereift, würzig, herb, animalisch, herbal, mit einer schönen Balance zwischen geschliffenen Tanninen und einer gut eingebundenen Säure, einem schönen Schmelz und einer speziellen Süsse. Im Abgang klassisch, lang, fast schwerelos wirkend, elegant und charaktervoll. **17/20** (89/100).

Das Wine Advocate und James Suckling bewerten diesen Wein mit 94/100, Vinous mit 93/100 und das Wine Spectator mit 90/100.

In Deutschland kostet dieser Wein €28.80 bei [Lobenberg's gute Weine](#) und €24.90 bei der [Weinhalle](#). In der Schweiz kostet die Flasche 35.- bei [Boucherville](#) und die Magnumflasche 83.57 bei [Real Wines](#).

Vina Tondonia Reserva 2005, Bodegas Lopez de Heredia

Traubensorten : Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo.

Dunkles Rubinrot mit orangen Nuancen. Intensive, klare Aromen nach roten Früchten und würzigen Komponenten. Am Gaumen herrlich frisch, fruchtig, fast schon parfümiert, mit schönen Röstaromen, Maulbeeren, asiatische Gewürze, einer schönen Süsse, mineralisch lebendigem Nerv und gut eingebundenen Tanninen. Das Finale ist ausdauernd lang und harmonisch. **17.5/20** (91/100).

James Suckling und das Wine Advocate bewerten diesen Wein mit 94/100 und Wine Spectator mit 90/100.

In Deutschland kostet dieser Wein €26.90 bei [Lobenberg's gute Weine](#), €25.36 bei [Cielo del Vino](#) und €26.50 bei [Silkes Weinkeller](#). In der Schweiz kostet die Flasche 35.- bei [Boucherville](#) und 38.90 bei [Flaschenpost](#).



Paul Liversedge MW vermarktet in der Schweiz eine hervorragende Auswahl an Erzeugnissen der Bodegas Lopez de Heredia

Prado Enea Gran Reserva 2004, Bodegas Muga

Traubensorten Tempranillo, Garnacha, Mazuelo und Graciano.

Granatrot mit ziegelroten Nuancen. Wieder diese gereiften Tertiäraromen. Düfte nach Gewürzen, Schokolade, Waldboden, Tabak und Leibstöckel. Auch einige likörhafte Fruchtnoten. Am Gaumen kräftig, rustikal, fein, fruchtig, wunderbar stilistisch, fleischig, mit einer komplexen Tanninstruktur und einer lebhaften Säure versehen. Der Abgang ist lang, raffiniert, ausdrucksstark, elegant und seidig. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein wurde durch Stephen Tanzer und Guia Peñin mit 94/100 sowie das Vinum Magazin mit 18/20.

In Deutschland ist dieser Wein ab €37.50 an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. In der Schweiz kostet er 43.35 bei [Spa-nienweinonline](#) und 79.- bei [Global Wine](#).

Prado Enea Gran Reserva 2005, Bodegas Muga

Traubensorten Tempranillo, Garnacha, Mazuelo und Graciano.

Granatrot mit ziegelroten Nuancen. In der Nase Noten der langen Reifung, Leder, Würznoten, Liebstockel, reiffruchtig nach dunklen Beeren und Pflaumen. Der Gaumen zeigt viel Schmelz, eine schöne Mineralik, wirkt aber auch etwas spitz, eine ausdrucksstarke Vitalität, Der Abgang ist ausgeglichen, fein, elegant, angenehm, ausdrucksstark und anregend lang. Klassiker mit Charakter. **17.75/20** (92/100).



©Bodegas Muga

Dieser Wein wird mit 96/100 durch Falstaff, 95/100 durch das Wine Advocate und 94/100 durch Stephen Tanzer bewertet.

In Deutschland ist dieser Wein bei [Maison Vin](#) erhältlich. In der Schweiz kostet dieser Wein 59.- bei [Grandi Vini](#), 61.- bei [Rüz Weine & Getränke](#) und 62.50 bei [Paul Ullrich](#).

Mirto 2004, Bodegas Ramon Bilbao

Wir machen auf unseren Ende Februar 2018 herausgegebenen Bericht ([Link](#)) über die Bodegas Ramòn Bilbao aufmerksam.

Traubensorte Tempranillo.

Dunkles Rubinrot. Intensive und komplexe Nase. Tertiäromen 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 etwas staubigen Gerbstoffen. Langanhaltender, ätherischer und mineralischer Abgang. **18.25/20** (94/100).

Tim Atkins und das Falstaff Magazin bewerten diesen Wein mit 92/100.



Mirto 2005, Bodegas Ramon Bilbao

Wir machen auf unseren Ende Februar 2018 herausgegebenen Bericht ([Link](#)) über die Bodegas Ramòn Bilbao aufmerksam.

Traubensorte Tempranillo.

Dunkles Rubinrot, fast schwarz. 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).

Das Wine Spectator bewertet diesen Wein mit 93/100 und Stephen Tanzer mit 89/100.

Beide Jahrgänge dieses Weins sind ausverkauft.

Gran Vino Pontac 2004, Bodegas Luis Alegre

Traubensorten Tempranillo, Graciano und Pontac. Intensives, dunkles Rubinrot, fast schwarz. Zuerst noch etwas verschlossen. In der Nase herrschen dann aber Aromen von dunkeln, reifen Beeren und Früchten, mineralische Noten und Nuancenvon Würz- und Holznoten vor. Am Gaumen angenehme Bal-



©Bodegas Luis Allegre

Balsamnuancen, körnige Tannine, eine stolze Säure und eine ausgezeichnete Struktur. Alles ist subtil, ausdrucksstark, straff, komplex und fleischig, Der lange Abgang ist geschmeidig, angenehm, kraftvoll und ausgewogen. **18/20** (93/100).

Dieser Wein ist ausverkauft.

Gran Vino Pontac 2005, Bodegas Luis Alegre

Traubensorten Tempranillo, Graciano und Pontac, Dunkles Rubinrot. Meiner Meinung nach rieche ich etwas überreife Frucht und auch ganz minim oxydative Töne. Ansonsten herrschen reife, eingelegte Früchte, etwas schwarzer Pfeffer und leichte Balsamnoten vor. Am Gaumen kraftvoll, füllig, feine Holznoten und elegante Röstaromen. Eine schöne Struktur mit körnigen Tanninen. Im Abgang langanhaltend, füllig, komplex, konturiert, fleischig, kraftvoll und vollmundig. 17.75/20
Dieser Wein ist ausverkauft.

Everest de Altun 2014, Bodegas Altun

Im Glas ein leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase unglaublich fruchtig, fast schon parfümiert. Es riecht nach dunklen Beeren wie Heidebeeren und Brombeeren und dunklen Früchten wie reife Zwetschgen. Am Gaumen frisch, fruchtig, Vanilleton, gut eingebundenes Holz, aber etwas kantige Tannine. Der Abgang ist endlos langanhaltend betörend, fruchtig, fein und kräftig. Eigentlich bereits jetzt schön zu trinken, wird wohl erst in einigen Jahren ganz gross auffallen. **18/20** (93/100).

Das Wine Advocate bewertet diesen Wein mit 92/100.

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich. In der [Schweiz](#) ist der Jahrgang 2011 erhältlich.



Everest de Altun 2015, Bodegas Altun

Ein leuchtendes Rubinrot mit violetten Nuancen im Glas. Auch hier ist alles wunderbar fruchtig und fast schon parfümiert. Ein richtiger Schmeichler. Zuerst hatte ich so etwas wie Cognac in der Nase. Das dürften dann aber das französische Holz und die Vanillenoten gewesen sein. Ein Klassewein wie oben beschrieben, gross, tief, fruchtig, fein, elegant und harmonisch bis zum langen Abgang. **18.25/20** (94/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich. In der [Schweiz](#) ist der Jahrgang 2011 erhältlich.

Malpuesto 2014, Bodegas Orben

Traubensorte Tempranillo.

Ein dunkles, fast schon schwarzes Rubinrot mit violetten Reflexen. Zuerst noch ordentlich verschlossen. Intensive Aromen nach dunklen Beeren, Früchten und Gewürzen. Auch etwas Mokka, Lakritze, Balsamico und geröstetes Holz. Am Gaumen gross, dicht, mit einer minimalen Bitterkeit, stoffig, fruchtig, lebhaft und elegant. Eine ausgewogene Säure- und Tanninstruktur. Endlos langer, komplexer, konzentrierter, voller und intensiver Abgang. Sehr modern, noch lagern. **18/20** (93/100).

Dieser Wein wird durch Guia Peñin mit 95/100 bewertet.

In Deutschland kostet dieser Wein €29.50 bei [Silkes Weinkeller](#) und €32.95 bei [C&D](#). In der Schweiz ist er ab 35.80 an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich.

Malpuesto 2015, Bodegas Orben

Traubensorte Tempranillo.

Im Glas ein dunkles, fast schon schwarzes Rubinrot mit violetten Reflexen. Zuerst auch hier noch ordentlich verschlossen. Wahrnehmbare Noten nach dunklen Früchten und Beeren. Am Gaumen mineralisch, fruchtig, elegant, mit guter, eleganter Säure und sehr glatten, reifen Tanninen. Kirschkompott, Pflaumenmus, Tabaknoten Süssholz und dunkle Schokolade wechseln sich ab. Er braucht noch etwas Zeit, um diese Komponenten in Einklang zu bringen. Im langen Abgang imposant dicht, vielschichtig, eindrucksvoll, fleischig und lebhaft. **18.25/20** (94/100).

Dieser durch das Wine Advocate mit 92/100 bewertete Wein ist in Deutschland und in der Schweiz nicht erhältlich.



Ein kurzes Update zur neusten Entwicklung im Rioja

- Eine ab 1.01.2019 veränderte Situation der traditionellen Reserva und Gran Reserva Kategorien, die eine Mindestzeit der Flaschenreife für Reserva einführt und eine grössere Gestaltungsmöglichkeit bezüglich der Flaschenreifejahre der Gran Reserva.
- Eine neue Kategorie «Weine aus Einzellagen» auf dem Rücketikett für eine präzisere Bezeichnung der Weine.
- Umbenennen der Teilregion Rioja Baja in Rioja Oriental.
- Zugelassen sind neu Rebsortenweine aus allen erlaubten weissen Traubensorten.
- Erlaubt ist neu die Produktion von Qualitätsschaumweinen mit der Herkunftsbezeichnung DOCa Rioja.
- Zugelassen sind die neuen Angaben für Vinedos Singulares Weine, die nur aus Einzellagen exzeptioneller Güte vinifiziert werden dürfen.
- Die Einführung der Vinos de Pueblos (Ortsweine) und Vinos de Zona (Gebietsweine) für eine grössere Sichtbarkeit.
- Es wird in Betracht gezogen, dass Winzer auch in angrenzenden Gebieten der Teilregionen Rioja Alta, Rioja Alavesa und Rioja Baja Reben anbauen können.
- Neu können gleiche Schriftgrössen für Ortschaften und Gebiete verwendet werden, mit der einzigen Beschränkung, dass der Name des Gebietes nicht mehr hervorsticht als der Name der Weinregion.

Das Interview

Vinifera-Mundi hat im Rahmen des Gipfeltreffens die Gelegenheit gehabt, ein Kurzinterview mit dem Direktor des Kontrollrates, José-Luis Lapuente ([Link](#)) zu führen.

Vinifera-Mundi: Ich war gerade letzte Woche in Zürich an eine Masterclass eines bekannten Weingutes aus dem Rioja [Bodegas Ramòn Bilbao ([Link](#)), Anm. d. Red.] eingeladen. Dort war ein (nicht traktandiertes) Hauptthema die Namensänderung von Rioja Baja auf Rioja Oriental. Was sagen Sie dazu?

J.L. Lapuente: Ich habe damit kein Problem. Es passt eigentlich ganz gut. Es gibt Leute, die haben ihre Probleme damit, weil ihnen nicht klar ist, dass nicht der Orient damit gemeint ist. Man hat das ja auch eingehend vorab im Markt und bei Verbrauchern abgeklärt.

Vinifera-Mundi: Verstehe ich das richtig? Es gibt auf dem Rücketikett immer noch die vier Kategorien Joven, Crianza, Reserva und Gran Reserva, allerdings hat man neu die Möglichkeit, genaue Lagenbezeichnungen aufzuführen?



José-Luis Lapuente steht im Zentrum...

©Rioja Wine



©Ruta del Vino Rioja Oriental

J.L. Lapuente: Ja, genau. Die Rücketiketten werden mit den Lagenbezeichnungen ergänzt. Es gibt dafür auch ausführliche Vorschriften. Auf der Frontetikette erscheint dann die Einzellage als offizielle Klassifikation.

Vinifera-Mundi: Welches ist ab 2019 die minimale Flaschenreife für Reserva?

J.L. Lapuente: Idealerweise 36 Monate, wovon mindesten 1 Jahr im Barrique und 6 Monate in der Flasche. Also insgesamt mindestens drei Jahre in Fass und Flasche gereift.

Vinifera-Mundi: Wo sehen Sie die Flexibilität bezüglich der Flaschenreife von Gran Reservas?

J.L. Lapuente: Die Winzer haben einen Spielraum. Die Weine müssen einzig mindestens zwei Jahre im Eichenholzfass und insgesamt mindestens fünf Jahre in Fass und Flasche gereift sein.

Vinifera-Mundi: Wie sehen Sie die Zukunft von sortenreinen weissen Reservas und Gran Reservas?

J.L. Lapuente: Ich schaue dem Ganzen sehr positiv entgegen. Es wird in Zukunft möglich sein, sortenreine Weissweine aus allen zugelassenen weissen Sorten als Reservas und Gran Reservas auf den Markt zu bringen. Wir schaffen uns so einige einzigartige Vorteile. Weisse Reserva-Weine müssen vor dem Verkauf mindestens zwei Jahre gereift worden sein, davon mindestens sechs Monate im Fass. Für weisse Gran-Reserva-Weine sind ebenfalls sechs Monate Fasslager Vorschrift, aber eine insgesamt Reifezeit von vier Jahren. Diese Kategorie und das strenge Regelwerk wurden auch schon sehr positiv aufgenommen.

Vinifera-Mundi: Wird das vom Markt verlangt?

J.L. Lapuente: Sicher, der Markt verlangt das.

Vinifera-Mundi: Wer gewährleistet die doppelte Qualitätskontrolle des Zertifizierungsprozesses?

J.L. Lapuente: Der Kontrollrat hat veranlasst, dass alle Weine dieser doppelten Qualitätskontrolle unterzogen werden. Die erste findet zu Beginn des Zertifizierungsprozesses statt, die zweite unmittelbar bevor die Weine auf den Markt kommen.

Vinifera-Mundi: Ist es richtig, dass neu die Kategorie für hochwertige Weiss- und Rose-Schaumweine eingeführt wird und diese ebenfalls das Rioja- Garantiesiegel tragen dürfen?

J.L. Lapuente: Ja, das ist richtig. Diese kennen genau die gleichen qualitativen Abstufungen wie diejenigen der Rotweine.

Vinifera-Mundi: Wie stehen Sie zu der Situation, dass Winzer auch in angrenzenden Gebieten der Teilregionen Rioja Alta, Rioja Alavesa und Rioja Baja Reben anbauen können?

J.L. Lapuente: Für mich ist das kein Problem. Der Kontrollrat hat beschlossen, dass Winzer, welche Reben in angrenzenden Gebieten anbauen, höchstens

15% der gesamten Traubenmenge verwenden dürfen. Dazu kommen Auflagen wie eine langfristige Bestellung der Weinberge.



©Ruta del Vino Rioja Oriental

Vinifera-Mundi: Besten Dank für das Interview.

Das Diner

Einige kurze Anmerkungen zum bevorstehenden Diner im Dolder Grand: Diese Weine habe ich nicht mehr beschrieben, weil ich mich sehr intensiv und ausführlich mit den am Tisch sitzenden interessanten Teilnehmern unterhalten und mich dann vor allem auch auf das wirklich hervorragende Essen konzentriert habe.

Hummer mit marinierten Zitrusfrüchten, Avocado, Blüten und Kräutern.

Abel Mendoza 5V 2016, Bodegas Abel Mendoza

Seehecht mit geblämmter Gänseleber, Miso und Chili.

Montes Obarenes 2014, Bodegas Gomez Cruzado

Conde de los Andes Blanco 1983, neu verkorkt, Bodegas Ollauri

Rotwein-Ei mit Portulak, Getreide und Périgord Trüffel.

Erre Punto Tinto 2017, Bodegas Remirez de Ganuza

Ochsenhaxe mit weissen Bohnen, Pflaume, BBQ und Rucola

Baron de Chirel Reserva 2001, Bodegas Marques de Riscal

Miguel Merino Gran Reserva 2010, Bodegas Miguel Merino

Quitte und Maroni mit Echourgnac, Haselnuss und Rotweinschaum.

Conde de los Andes Semidulce 2003. Bodegas Ollauri



Stimmungen

Fotos: [DOCa Rioja](#), Montage: J.F. Guyard

Mein besonderer Dank für diesen wirklich aussergewöhnlichen Anlass geht an das Consejo Regulator der DOCa Rioja und an das Rioja Marketing- und Kommunikationsbüro Schweiz von mettlervaterlaus GmbH und Vischer Merkt & Partner AG und dort natürlich besonders an Alicia Mettler, die den ganzen Anlass hervorragend organisiert hat.

Autor: Andi Spichtig
20. März 2018

Lektorat &
Gestaltung: Jean François Guyard

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.