

# DIA DEL VINO 2010

## BODEGAS OSTATU

### Ein Interview<sup>i</sup>

**J.F. Guyard: Könnten Sie uns bitte Ihr Weingut vorstellen?**

**Asun Sáenz de Samaniego Berganzo:** Ostatu ist ein Familienbetrieb mit eigenem Weinberg, auf welchem wir qualitativ hochstehende Weine erzeugen. Der Weinberg bildet unser grösstes Anlagegut, da er sowie unsere Weine die Laufbahn mehrerer Generationen der Familie Sáenz de Samaniego gestaltet haben.

Das Weingut befindet sich im Dorf von [Samaniego](#), im Zentrum der Rioja Alavesa und am Fuss der Bergkette Sierra de Cantabria. Wir befinden uns in einer Region voller Dolmens und alter Kirchen, wobei der Weinbau ganz tief in der lokalen Geschichte verankert ist, da Spuren einer antiken, mit dem Wein verbundenen Kultur gefunden werden konnten.

Das Weingut, die Bodegas [Ostatu](#), wurde rund um die Residenz der Familie, eine prächtige Wohnstätte des XVIII. Jahrhunderts.



©[Bodegas Ostatu](#)

Unsere aktuellen Anstrengungen fokussieren auf folgende Faktoren: Die kontinuierliche Verbesserung sowie die auf gesunden Menschenverstand sowie unfehlbaren Respekt beruhende Annäherung



der Methoden des traditionellen Weinbaus. Diese Faktoren, zusammen mit dem Fokus auf die Weinkultur sowie die Weinausbaumethoden, verleihen unseren Weinen diesen unnachahmlichen Charakter, wie wir ihn bereits am Ende der 1990ern definiert haben. Ostatu war eines der ersten Weingüter in der Rioja Alavesa, welche neue Weinbautechniken wie z.B. die grüne Lese, das Effeillage (Rebschnitt), die beständige Überprüfung des Reifungsprozesses und die sorgfältig kontrollierten geringen Erträge. Alle diese Bemühungen haben zu einer substantiellen Verbesserung der Qualität unserer Weine geführt aber auch zu einer stets wachsenden Anerkennung unserer Kunden weltweit.



Sr. Asun Sáenz de Samaniego Berganzo im Weinberg

**Ihr Weingut befindet sich in der Rioja, einer Region, die zwar in der Vergangenheit ernsthafte Probleme gehabt hat, die aber auch seit einigen Jahren einen fantastischen Aufschwung (Wiederbelebung) erlebt. Wie schätzen Sie die Situation für Ihr Weingut ein?**

Die *Denomination* Rioja erweist sich nicht nur als vielfältig, sondern wird auch durch sehr unterschiedliche philosophische Bewegungen durchgedrungen, was den Weinbau angeht.

Wir haben tatsächlich sehr schwierige Jahre erlebt, als insbesondere ein wichtiger Bereich der [Rioja](#) den Sinn seiner Herkunft verloren hat (personalisierte Weine, Weine mit einer Seele...) und stattdessen begonnen hat, Massenwein für den raschen Profit zu erzeugen. Was zu einem unausweichlichen Identitäts- aber auch Qualitätsverlust führte!

In den letzten Jahren hat die günstige Situation des Weinhandels eine gesunde Entwicklung ermöglicht. Wir werden auf den wichtigen Märkten vertreten und haben die Qualität unserer Weine massgebend verbessert. Aktuell, nach dem jungen Wechsel der Wirtschaftssituation, stellt die Rioja fest, dass sie nicht in der Lage gewesen ist, effektive strukturelle Änderungen zwecks der Konsolidierung der letzten Fortschritte einzuleiten.

Nichtsdestotrotz haben kleinere Weingüter diese Änderungen bereits durchgeführt, weil sie auf einer Philosophie der Qualität und zugleich der Verteidigung der Typizität der Weinberge setzen. Schliesslich kennzeichnet dieser Approach die Vielfalt der Rioja sowie deren unterschiedlichen Weinbaumethoden.

### 2010 findet eine riesige internationale Marketing-Kampagne statt, die durch die Weinautoritäten der Rioja orchestriert wird. Was motiviert diese Initiative?

Die Absicht besteht klar darin, das Bewusstsein der qualitätsorientierten Märkte gegenüber der Rioja zu fördern und, die Verbraucher, die sich für die Hintergründe interessieren, zu informieren. Auf der anderen Seite wollen die Verantwortlichen der Kampagne den Konsum der jüngeren Generationen fördern.



### Insgesamt produzieren Sie fünf Weine. Wie positionieren Sie sie auf dem besonders wettbewerbsfähigen Weinmarkt?

Wir konzentrieren uns auf unsere Weine, welche das hervorragende Potential unserer Weinberge ausdrücken. Unsere Weine sind sehr unterschiedlich, jeder besitzt einen eigenständigen Charakter und orientiert sich auf Leute, die die subtilen Nuan-

zen schätzen. Wir sind davon überzeugt, dass die innerliche Wichtigkeit der Weine mit einer eigenen Identität immer mehr geschätzt werden wird.

### Der grösste Erfolg in Ihrem Weinportfolio scheint der Gloria de Ostatu zu sein. Was unterscheidet ihn z.B. vom finessenreichen Ostatu Reserva?

Gloria de Ostatu ist ein deutlich komplexerer und tiefsinniger Wein als der Reserva. Dieser Wein übermitteln die Essenz der drei Parzellen, woher er kommt. Der Boden ist sehr arm und anspruchsvoll, das Alter der Tempranillo-Rebstöcke schwankt zwischen 70 bis 90 Jahren alt und der Ertrag ist sehr gering.

Die Kraft der reifen Früchte und die süßen Tannine übermitteln das Gefühl eines eleganten, komplexen Weins mit einer grossen Struktur.

Allerdings erweist sich der Reserva als einen eleganten Wein aus einem sehr guten, reifen und zähmten Tempranillo, dessen Ausbau in sehr gutem französischem Eichenfass erfolgte. Das Ergebnis ist ein sehr langer und eleganter Wein mit einer phänomenalen Frucht.

**Möglicherweise bin ich ungenügend informiert. Die Rioja ist für ihre Weissweine nicht so bekannt. Wie erklären Sie das?**

Das Rampenlicht wurde bisher nie auf die Weissweine der Rioja geworfen, weil das Image der Region sie stets mit ihren Rotweinen verbunden hat. Die Aufmerksamkeit zu Gunsten der weissen Rebsorten wie die Viura, die Malvasia oder der weisse Tempranillo hat laufend abgenommen...

Nichtsdestotrotz hat es immer eine kleine Produktion von Weissweinen gegeben, die entweder lagerfähig oder, die jung und frisch zu verkosten sind.

Wir glauben, dass die Rioja im Bereich der Weissweine sehr viel unternehmen und ausstellen muss.



©Bodegas Ostatu

**Was bewegt Sie dazu, den Ostatu Blanco Joven zu produzieren?**

Mit unserem Weisswein möchten wir nicht nur auf die Frische und die Eleganz aber auch auf die

Warmherzigkeit der Viura und der Malvasia de Rioja Alavesa aufmerksam machen. Diese Rebsorten existieren nur noch auf sehr alten und weniger produktiven Weinbergen. Dies widerspiegelt sich im organoleptischen Ergebnis. In unserem Fall bieten die Viura und die Malvasia verführerische, frische und hedonistische Weine.

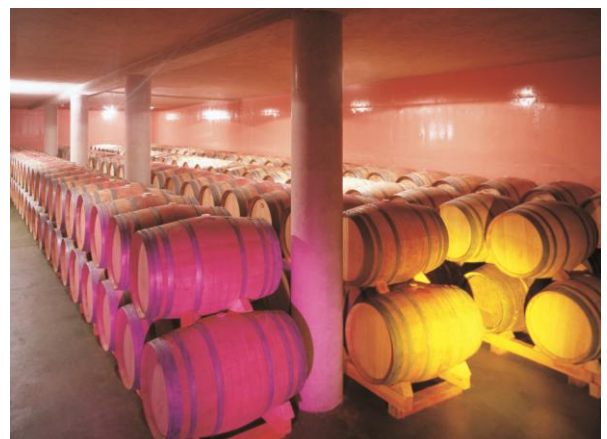
Eigentlich haben wir gerade begonnen, einen neuen Weisswein mit 50% Viura und 50% Malvasia zu produzieren. Die alkoholische Gärung erfolgte in französischem Eichenholz, die Abfüllung wird in einigen Tagen anfangen. Wir dürfen schon sagen, dass das Ergebnis sehr gut sein wird, wobei wir ein paar Monate lang die Entwicklung dieses Weins in der Bodega kontrollieren werden.

**Hubert de Bouard, vom Chateau Angelus, berät Ihr Weingut für die Erzeugung des prestigeträchtigen Gloria de Ostatu (, den ich 18.5/20 in Zürich bewertet habe). Könnten Sie uns Ihre Zusammenarbeit mit Mr. de Bouard erklären und uns angeben, in wie weit er Ihre Weine verbessern kann?**

Wir haben in 2000 angefangen, als [Hubert de Bouard](#), der uns bereits kannte, sich dafür interessierte, einen grossen Wein in der Rioja Alavesa mit Tempranillo zu erzeugen. Drei sehr alte Parzellen wurden ausgewählt, wobei sich die Böden und Solarorientierungen von einander unterscheiden.

Die Zusammenarbeit hat mit der Auswahl von Weintrauben sowie mit dem Rebschnitt und der strengen Kontrolle der Produktion jeder Rebe angefangen. In der Tat wollten wir den effektiven Wert des reifen Tempranillo einschätzen, wenn er sich auf dem Weinberg gut entwickelt.

Diese neue Weinbauart war sehr wichtig für uns, weil wir sie für alle unsere Weine anwenden, insofern wir deren natürlichen Ausdruck verbessern wollten. Diese Art beruht auf der Qualität eher als auf der Quantität und erweist sich als sehr umweltfreundlich.



©Bodegas Ostatu



**Verschiedene Weinexperten wie u.a. Robert Parker schätzen Ihre Weine besonders. Aktuell verfügen Sie über noch keine Vertretung in der Schweiz. Gibt es spezifische Gründe dafür? Welchen Entwicklungsplan haben Sie für dieses Land?**

Es stimmt, dass unsere Weine durch verschiedene, sehr bekannte Experten wie Robert Parker, Peñin, etc dank der hohen Qualität unserer Erzeugnisse und unserer Weinbaumethode sehr gut bewertet wurden.

Wir haben 1998 angefangen, mit einem Exklusivimporteur in der Schweiz zu arbeiten. Wir haben 2008 diese Beziehung unterbrochen. Seitdem haben

## Die Weine

### Ostatu Laderas del Portillo 2007

12monatiger Holzausbau (neue Barriquen aus französischer Eiche). Sehr subtile Assemblage von 98% Tempranillo und 2% Viura. Die Viura heisst Macabeu in Frankreich und ist eine weisse Rebsorte. Im Weingebiet Penedes ist die Viura besonders bekannt, da sie eine der am meisten eingesetzten Rebsorten für die Erzeugung der Cava.

Dichte Rubinfarbe. Schönes Toasting im Bouquet, in dem auch exquisite Schokoladennoten ausströmen. Reife Früchte vom Tempranillo. Schöner, vollmundiger und schmackhafter Gaumen. Ein sehr gelungener Wein mit Eigensinn. Bewertung: 17/20. Peñin, der durch seine strengen Noten bekannt ist, hat die Jahrgänge 2005 und 2006

wir kurzfristig verschiedene lokale Vertreter gehabt. Eigentlich, ohne uns beeilen zu wollen, wünschen wir uns, eine Firma zu finden, die uns für die ganze Schweiz vertritt, weil wir denken, dass unsere Weine Erfolg auf diesem Markt erhalten können.

Wir sind ein mittelgrosser Familienbetrieb, wir beabsichtigen nicht, grosse Mengen zu verkaufen, und wir möchten jemanden, der unsere Philosophie, unsere Arbeitsweise, unseren Respekt vor unserem Weinberg und unseren Weinen versteht.

### Welche Konsequenzen hat die Klimaerwärmung für die Rioja und für Ihr Weingut insbesondere?

Wir merken den Klimawechsel eindeutig. Dieser trägt einen Einfluss auf den Weinbau wie u.a. auf den nördlichsten Teil der Appellation. Wir stellen fest, dass gewisse Böden, wo der Weinbau vor 20 Jahren gewagt war, heute die Produktion qualitativ hochstehender Reben mit einer hervorragenden Reife ermöglichen.

Auf der anderen Seite, wo die Böden deutlich trockener sind, merkt man, dass der Klimawechsel eine alarmierende Verminderung der Quantität Reben ausgelöst hat, wobei die Qualität deutlich besser geworden ist.

von diesem Wein mit 90 bzw. 92 Punkten bewertet.

### Ostatu 2007

12monatiger Holzausbau (französische Eiche). 90% Tempranillo, 10% Graciano. Eingekochte Beeren in einer Hülle von Holzvanille. Tiefsinniges Bouquet, mich fasziniert aber vor allem diese verführerische Milchnote, die auf die malolaktische Gärung nicht zurückführt. Ausgesprochene Ausgewogenheit zwischen der lückenlosen Struktur, den ausgefeilten Tanninen und der allgemeinen Schmackhaftigkeit. Ein unkomplizierter Wein, der jeden Tag viel Freude bereiten wird. Bewertung: 17.5/20

## Gloria de Ostatu 2005

Mit diesem Wein treten wir den Bereich der grossen spanischen Weine und es lohnt sich definitiv, einige Flaschen davon einzulagern. Insgesamt werden allerdings um die 7.000 abgefüllt. Vom Jahrgang 2005 wurden genau 6.500 Flaschen abgefüllt. Hubert de Bouard, vom [Chateau Angelus](#), berät das Weingut für die Erzeugung dieses Weins. Sein Know-How ist ganz eindeutig erkennbar.

18monatiger Holzausbau. Reinsortiger Tempranillo aus drei exklusiven Lagen (siehe Interview). Beeindruckend dabei ist die Arbeit im Weinberg. Zum Beispiel wurden 30% der Reben grün geerntet, die inneren Rebblätter werden herausgerissen, um die Durchlüftung zu ermöglichen... In einem genialen Jahrgang wie 2005 kann der Perfektionismus bis auf die Spitze getrieben werden.

Karminfarbe mit violetten Reflexen. Tiefsinniges und extrem komplexes Bouquet mit einer Myriade verführerischer Düfte: Schwarzkirschen, Waldbeeren, feurige Röstaromen, balsamisches Touch, Zedernholz, ein Hauch Schokolade, Garrigue-Noten,... Und doch behält dieser Wein seinen typischen spanischen Charakter. Vorbildlicher Gaumen, grosse Struktur mit Cremigkeit, Druck, Üppigkeit, sehr viel Frucht und einer genialen Frische sowie der nötigen stützenden Säure, die den Alkohol wunderschön ausgleicht.

Bewertung: 18.5/20

## Ostatu Reserva 2005

90% Tempranillo, 10% Graciano. Die 50jährigen Rebstöcke sind die ältesten des Weinguts und befinden sich auf einer vom Nordwind geschützten Einzellage. 14monatiger Ausbau, während dem der Wein alle vier Monate abgezogen wurde.

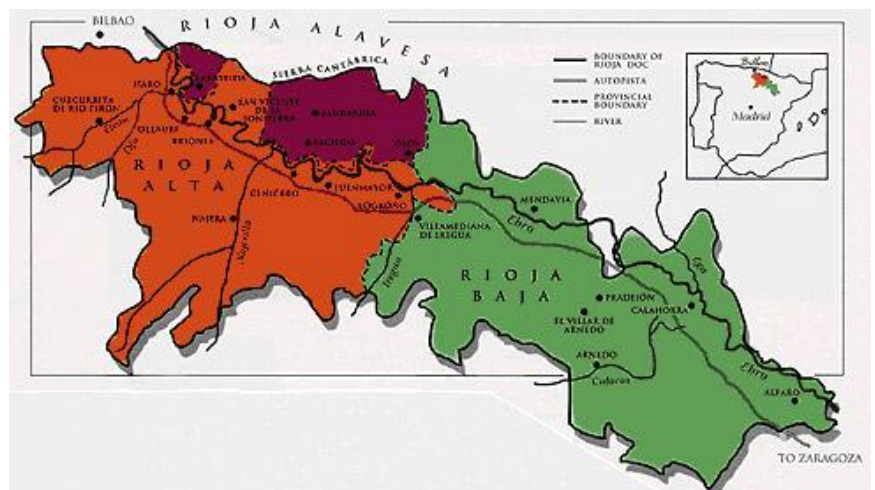
Kirschenrote Farbe. Bestimmt nicht so extravagantes Bouquet wie beim Gloria, dafür ein Wein der Eleganz und der feinen Subtilitäten. Warmherziges Bouquet mit Aromen reifer Früchte. Im fleischigen Gaumen fallen einerseits die sehr gute Säure, die diesen Wein in die Zukunft beflügeln dürfte, und die aktuell etwas bissigen Tannine auf.

Bewertung: 18/20.



©Bodegas Ostatu

Autor: Jean François Guyard  
04.03.2010



Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://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 verteilen.

<sup>i</sup> Das Interview wurde am 2. März 2010 durchgeführt.