

# Artadi

## Ein Abend mit Juan Carlos López de Lacalle

### Wine & Dine mit Bodegas y Viñedos Artadi im Mövenpick Restaurant 20/20 in Zürich, 27. August 2014.

20/20  
RESTAURANT

MÖVENPICK  
Wein

#### Artadi Wine & Dine mit Juan Carlos López de Lacalle

Mittwoch, 27. August 2014

2010 Viñas de Gain White  
2012 El Sequé  
Grillierte Meeresfrüchte – Pulpo, Jakobsmuschel, Riesencrevetten –  
mit Chorizocroustons, Thymian und Fenchel  
\*\*\*  
2004 Pagos Viejos  
2007 Pagos Viejos  
2011 Pagos Viejos  
Gefüllter Raviolo mit Kaninchen, Süssmaisparée und Pimentón de la Vera  
\*\*\*  
2007 Viña El Pisón  
2010 Viña El Pisón  
2011 Viña El Pisón  
Zweierlei vom Ibericoschwein mit Belugalinsen,  
Tomaten und Leccino-Oliven  
\*\*\*  
2010 Santa Cruz de Artazu  
2012 Viñas de Gain Red  
Manchego mit Feigenmarmelade  
\*\*\*  
2012 El Sequé Dulce  
Lauwarmer Schoggikuchen mit Tonkabohnen-Vanilleglace und Beeren

Ich bin kein grosser Kenner des Rioja. Ich bevorzuge die Weine aus der Ribera del Duero (Alonso del Yerro's "Maria", Avan's "Cepas Centenarias", Dominio de Atauta, Finca Villacreces, die Weine von Peter Sisseck), dem Priorat (René Barbier's "Clos Mogador", Rotllán Torra's "Tirant") oder Bodegas Numanthia aus dem Toro. Aber als ich hörte, dass [Artadi](#) Inhaber Juan Carlos López de Lacalle eine Auswahl seiner Weine in [Mövenpick's 20/20](#) präsentiert und dass auch der "[El Pisón](#)" dabei sein würde, war mein Interesse geweckt!

### Weingut und Geschichte

Am Anfang standen 13 Winzer aus dem Ort Laguardia im Gebiet Rioja, die sich zu einer Genossenschaft zusammenschlossen und sich anfangs auf Jungweine konzentrierten. Erst Jahre später begann der heutige Hauptaktionär und Weinmacher Juan Carlos López de Lacalle mit dem Ausbau der ersten Crianzas, die wegen Ihrer ungewöhnlichen Frucht und Kraft bald für Aufsehen sorgten.

Juan Carlos war es dann auch, der als einer der Ersten in der Region begann, seine Toplagen separat auszubauen. Heute zählt der 1985 gegründete Betrieb (seit 1992 ein privates Unternehmen) zu den besten Spaniens. Zu den Highlights zählen vor allem der "Viña el Pisón" und der "Pagos Viejos".

1996 kamen die [Bodegas Artazu](#) im Navarra und 1999 die Bodegas El Sequé in Alicante zum Portfolio hinzu. Der studierte Önologe und überaus talentierte Sohn Carlos de Lacalle zeichnet inzwischen für einen Großteil der Weine verantwortlich. Das Weingut in der *Rioja Alavesa* umfasst 85 Ha Reben. Angelegt in einem Umkreis von 10 km um das Weingut herum, besitzt die Artadi Gruppe Rebland in der Grösse von 200 Hektar. Sie produzieren im Gebiet Rioja noch weitere Einzellagenweine, die wir heute nicht verkostet haben: den *Valdegines*, den *La Poza de Ballesteros*, den *El Carretil* u.a.

ARTADI  
*Grandes Viñedos*



Das Kreuz von Artazu

©[Artadi](#)

## Die Weine

Alle Weine wurden offen (non-blind) ausgeschenkt.

### 1. **Bodegas y Viñedos Artadi, Cava DO Brut 2009**, 75cl

Zu 100% aus der Traubensorte Viura (auch bekannt als *Macabeo*,

im Roussillon als *Maccabeu*). Farbe: Klares, sehr helles Heugelb mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet zeigt sich eher zurückhaltend, aber nichtsdestotrotz mit angenehm frischen Zitrusfrüchten, Blüten- und sanften Kräuternoten. Auch im Gaumen dominiert die frische, lebendige Frucht, gepaart mit Kräuter- und Blumenaromen. Die Textur ist angenehm cremig. Er zeigt eine sehr feine *Perlage* (Perlenbildung bei Schaumweinen). Jede einzelne Kohlendioxid-Perle fühlt sich winzig an! Der Abgang ist überraschend lang. **16.25+/20**.

In der Schweiz ist dieser Wein für ca. CHF 24.- erhältlich.

Juan Carlos López de Lacalle meinte im Gespräch, Weine (auch Schaumweine) aus der Traubensorte Viura brauchten einige Jahre Flaschenreife und hätten die Eigenschaft, in der Jugend oft unauffällig und sogar langweilig-wässerig zu sein. Erst nach einigen Jahren zeigten diese Weine ihre komplexe Aromatik und ihre erstaunliche Lagerfähigkeit. Tatsächlich ist dieser 2009er jugendlich-frisch und ganz am Anfang seiner Trinkreife.



©Artadi

### 2. **Bodegas y Viñedos Artadi, Vinas de Gain Blanco 2010, Rioja DOCa**, 75cl

100% Viura. Farbe: sehr helles Heugelb mit grünlichen Reflexen. Im Bouquet Apfel und Limone, aber auch sanfte Muschelaromen und Noten von frisch gehackten Kräutern. Im Gaumen recht vollmundig und mit schön lebendiger Säure, die dem Wein jugendliche Frische und Pep verleiht. Aromen von Zitrone, jungen Äpfeln, Wassermelone, florale Noten und zarte Kräuterwürze. Gute Länge, auch im Abgang und mit vielversprechendem Lagerpotential. **16.5/20**.

In der Schweiz ist dieser Wein für ca. CHF 32.- erhältlich.

### 3. **Bodegas y Viñedos El Sequé, El Sequé 2012, Grupo Artadi, Alicante DO**, 75cl

Artadi hat dieses 40 Hektar grosse Gut im Weingebiet Alicante 1999 erworben. Das Klima der Region wird einerseits vom Mittelmeer, andererseits vom Kontinentalplateau „La Mancha“ beeinflusst. Die Böden bestehen aus braunem Kalkstein, die ton- und humusarm sind. Die teils über 30-jährigen Reben wachsen auf 480 M.ü Meer. Juan Carlos López de Lacalle hat uns bestätigt, dass der El Sequé 2012 zu 100% aus der Monastrell (Mourvèdre) Traube besteht und nicht, wie manche schreiben, mit einem Syrah Anteil von 15%.

Farbe: volles, üppiges, dunkles Violett und Purpur. Im Bouquet wie eine Faust aufs Auge! Viel primäre Frucht von Brombeeren, Holunder und Heidelbeeren, dazu sanfte Gewürznoten. Im Gaumen samtig-weich, schön üppig, vollmundig, saftig und auch straff. Die reintönige, sehr saubere Frucht von Unmengen an schwarzen Beeren macht viel Spass. Die Tannine sind wunderbar reif und weisen nur wenig Kanten auf. Eine mittellange, sonnenverwöhnte und wirklich gut gemachte Fruchtbombe. Es fehlt etwas die Komplexität, aber bei dem *fun-factor* ist das nicht so wichtig! **16.75/20**.

In der Schweiz ist dieser Wein für ca. CHF 36.- erhältlich.

#### 4. **Bodegas y Viñedos Artadi, Pagos Viejos 2004, Rioja DOCa, 75cl**

100% Tempranillo. Ein grosser Jahrgang in der Rioja. Farbe: sehr dichtes, üppiges, dunkles Purpur-Violett. Im wunderbar komplexen Bouquet zeigen sich Noten von Rauch, *toast*, Wacholderholz (leicht geröstetes Holzfass mit einem Hauch Kampfer), Gewürznelken, schwarze Oliven, Brombeeren, schwarze Kirschen und Heidelbeeren. Männlich und wild! Im Gaumen vollmundig, kraftvoll und mit überraschend straffer Säure. Aber auch wunderbar samtig, mit dunkler Waldbeerenfrucht, schwarzen Oliven, Lakritze und Pfeffer, schön konzentriert und tiefgründig. Die Tannine sind reif und geschmeidig. Ein komplexer Powerwein, der noch einiger Jahre Flaschenlagerung bedarf, um seine perfekte Harmonie zu finden. **18.5+/20.**

In der Schweiz ist dieser Wein für ca. CHF 100.- erhältlich.

Übrigens, *Pago* ist die in Spanien übliche Bezeichnung für kleine Weinberge bzw. -Lagen mit meist einheitlichem Boden und homogenem Klima, die durch die topographischen Gegebenheiten begrenzt sind. Der Begriff kann in etwa mit dem französischen *Clos* gleichgesetzt werden. Er darf jedoch nicht mit der im Jahre 2003 in Spanien neu eingeführten Weinqualitätsstufe *Vino de Pago* verwechselt werden.



©Artadi

#### 5. **Bodegas y Viñedos Artadi, Pagos Viejos 2007, Rioja DOCa, 75cl**

Farbe: üppiges, dunkles und sehr tiefes Purpur-Violett. Im momentan etwas verhaltenen Bouquet Noten von Pflaumen, reifen Himbeeren, Brombeeren, Eichenfass, Süssholz und Röstaromen. Weil nicht so *fruit-driven* erinnert er eher an einen typischen Rioja Reserva oder Gran Reserva. Im Gaumen samtig und trinkreif, mit Eichenfass- und Röstnoten und eher verhaltener, aber dafür schön harmonischer Frucht. Eben keine Fruchtbombe, sondern eher würzig-aromatisch. Auch der Abgang ist eher vom Barrique geprägt. Dieser 2007er ist allgemein wegen seiner subtilen Harmonie und Trinkreife sehr gut angekommen. Juan Carlos López de Lacalle wies darauf hin, dass die 2007er über ein besonders grosses Lagerpotential verfügen. Mir fehlte etwas die Fruchtfülle. **17.75/20.**

In der Schweiz, u.a. bei [Mövenpick](#), ist dieser Wein für CHF 80.- bis 90.- erhältlich.

#### 6. **Bodegas y Viñedos Artadi, Pagos Viejos 2011, Rioja DOCa, 75cl**

Farbe: üppiges und sehr tiefes Purpur-Violett. Im Bouquet wunderbar primärfruchtig, viel Brombeeren, schwarze Kirschen und Holunder, dazu sanfte *Toast*-Noten und würzige Aspekte. Im Gaumen schön üppig und kraftvoll, mit extrem straffer Säure und viel konzentrierter Waldbeerenfrucht und deutlichen Amaretto-Aromen (italienischer Likör, der aus Mandel- und/oder Aprikosenkernen hergestellt und mit Gewürzen wie Vanille verfeinert wird), Marzipan und leichten Röstnoten. Sehr viel versprechend, aber zurzeit noch etwas gar jugendlich. **17.5+/20.**



In der Schweiz, u.a. bei [Mövenpick](#), ist dieser Wein für CHF 45.- bis 70.- erhältlich.

©Vinifera-Mundi



## Viña El Pisón

Die Amphitheaterlage *El Pisón* befindet sich in Laguardia, in der Weinbauregion *Rioja Alavesa* und ist nach Südosten ausgerichtet. Der Wein *El Pisón* wird seit 1991 separat angebaut. Der Rebberg gehört schon seit Generationen der Familie von Juan Carlos López de Lacalle. Die 2,4 Ha grosse Parzelle wurde allerdings 1945 von Grossvater Jenaro San Pedro Carrera neu angelegt. Darauf gedeihen nur gerade 6000 Reben.

*El Pisón* befindet sich in einem Talkessel, geschützt von einer Steinmauer und liegt leicht erhöht auf einem Fels aus Sandstein. Die Böden bestehen vor allem aus Kalkstein und Lehm. „Je karglicher der Boden, desto besser der Wein“, meint Juan Carlos López de Lacalle. „Seit ich denken kann, spielt sich mein Leben zwischen Rebland und Bodega ab.“ Dies erklärt die innige Beziehung zu seinen Weinen. „Um Weine mit viel Aroma herzustellen, braucht es einige Konstanten. Zwei davon sind Kenntnis und Erfahrung. Die dritte ist die Art der Produktion:

Unsere Weine entstehen in Verbindung von traditioneller Produktionsweise und Nachhaltigkeit. Auf Pestizide und Düngemittel wird verzichtet. So werden Natur und Gesundheit respektiert.“ Wenn wir Juan Carlos López de Lacalle so reden hören, fühlen wir, dass er aus dem Herzen spricht und dies wirklich ernst meint. 2010 und auch 2011 sind im Rioja beides schwierige Jahre, in denen die Reben an Trockenstress zu leiden hatten. Allerdings speichert der Kalkstein im Boden der Lage *El Pisón* das Wasser und die Wurzeln der Reben wachsen bis zu vier Meter in die Tiefe. Aus diesen Gründen haben die Reben für den *El Pisón* nicht an der Trockenheit leiden müssen.



©Artadi

### 7. Viñedos Lacalle y Laorden, Viña El Pisón 2007, Grupo Artadi, Rioja DOCa, 75cl

Kühles Jahr mit langer Reifepériode. Farbe: dichtes und sehr tiefes Purpur-Violett. Im Bouquet einerseits Rauch, sanfte Röst- und Gewürznoten, andererseits wunderbar fruchtbetont: Brombeeren, schwarze Kirschen, Heidelbeeren und *crème de Cassis* (Likör aus der schwarzen Johannisbeere). Im vollmundigen und tiefgründigen Gaumen seidig-samtene und frische Kirschen- und Holunderfrucht. Die Säure ist vielversprechend straff, stabil und trotzdem filigran. Noten von Rauch, Lakritze, Wacholderholz, sanftes *toasting* und Gewürze runden die Aromapalette ab. Jugendliche, angenehm runde Gerbstoffe. Schöne Länge im Abgang. Grosse Klasse. **18.5/20.**

In der Schweiz ist dieser Wein bei [Mövenpick](#) für CHF 290.- erhältlich.

### 8. Viñedos Lacalle y Laorden, Viña El Pisón 2010, Grupo Artadi, Rioja DOCa, 75cl

Farbe: dichtes, tiefes Purpur-Violett. Im zurzeit etwas verhaltenen Bouquet Noten von schwarzen Kirschen, Heidelbeeren und *crème de Cassis*. Auch Lakritze und dezenter Barrique-Einfluss. Im tiefgründigen Gaumen wunderbar elegante und samtene Frucht: eine Geschmacks-Explosion aus Amarena-Kirschen, Holunder, Brombeeren, Lakritze, Amaretto (Mandellikör), Rauch und sanften Röstnoten. Frucht, Eleganz und Komplexität – grossartig! **18.75/20.**

In der Schweiz ist dieser Wein für CHF 150.- (OHK à sechs Flaschen) bis 240.- ([Einzelflasche](#)) erhältlich.

**9. Viñedos Lacalle y Laorden, Viña El Pisón 2011, Grupo Artadi, Rioja DOCa, 75cl**

Farbe: sehr tiefes und dunkles Purpur-Violett. Im Bouquet herrliche Aromen von schwarzen Beeren: Holunder, schwarze Kirschen und Brombeeren, wunderbar süß und irgendwie aristokratisch. Ein unglaublich sauberes Fruchtbild! Dazu ganz zarte Röstnoten und eine sanfte Würzigkeit. Im Gaumen unwiderstehlich samt und seiden. Die tiefgründige Essenz von schwarzen Früchten! Grosse Reintönigkeit, Komplexität und Länge. Ein richtiges Brombeer-Holunder Konzentrat! Vollkommen im Gleichgewicht... Die Säure ist elegant und filigran, ohne die Kraft missen zu lassen, die Langlebigkeit garantiert. Für mich eindeutig der Wein des Abends. Kaufen! **19/20**.

In der Schweiz ist dieser Wein für ca. CHF 175.- bis 220.- erhältlich.

**10. Bodegas y Viñedos Artazu, Santa Cruz de Artazu 2010, Grupo Artadi, Navarra DO, 75cl**

Seit 1996 besitzt Artadi 40 Hektar Garnacha (Grenache) Weinberge in Artazu und San Martin de Unx, zwei Dörfer im Weingebiet Navarra.

Farbe: volles, üppiges Purpur-Violett. Im ausladenden Bouquet sehr primärfruchtig mit Noten von Holunder, Zwetschgen und Brombeeren, dazu eine interessante Röst-Note und eine würzige Komponente. Im Gaumen schlank aber kraftvoll, mit üppiger Frucht- Aromatik, ähnlich wie schon im Bouquet. Dazu kommen komplexe Aromen von Lakritze, Mandellikör und Marzipan. Die Säure ist straff und lebendig, die Tannine kräftig und wild. Hier spürt man den Artadi Stil, die frische Frucht von schwarzen Beeren und die komplexe Würze. Was wir etwas vermissen, vor allem nach dem El Pisón, ist die samtene Eleganz. Aber dieser Garnacha hat durchaus Potential. **16.5+/50**.

In der Schweiz ist dieser Wein bei [Mövenpick](#) für ca. CHF 40.- erhältlich.

**11. Bodegas y Viñedos Artadi, Viñas de Gain 2012, Rioja DOCa, 75cl**

Viñas de Gain (Ga-in ausgesprochen) ist ein aus mehreren Weinlagen in und um Laguardia stammender Tempranillo von 20 - 30 Jahre alten Reben. Farbe: tiefes Purpur-Rubin. Das Bouquet zeigt eine betörende und reintönige Frucht: Brombeeren, Himbeeren, auch etwas Zwetschge, dazu ein Hauch Röstaromen. Im Gaumen wiederum diese schöne Frucht; die Säure dominiert im Moment etwas. Reife Tannine. Es fehlt etwas an der Finesse, aber ein gewisses Potential ist eindeutig vorhanden. **16+/20**.

Ob es eine gute Idee war, die letzten beiden Rotweine nach den drei Jahrgängen *El Pisón* zu zeigen ist fraglich. Sie hätten wohl vor den *Pagos Viejos* besser gepasst...

In der Schweiz ist dieser Wein bei [Mövenpick](#) für CHF 16.50 die halbe Flasche erhältlich.

**12. Bodegas y Viñedos El Sequé, El Sequé Dulce 2012, Grupo Artadi, Alicante DO, 75cl**

Eine Hommage an den Alicante «Fondillón» (ein oxydativ ausgebauter Wein aus dem Anbaugebiet Alicante, der den Dessertweinen zugerechnet wird. Verwendung finden ausschließlich überreife Monastrell-Trauben) Allerdings ist dieser Dulce eine moderne Variante, nicht oxidativ ausgebaut, sondern eher wie ein junger, süßere „Ruby“ Portwein. Farbe: tiefes Rubin. Im Bouquet dominieren fruchtige, leicht süßliche Aromen, mit einer deutlichen Likörnote nach *Cointreau*. Im Gaumen schön reintönig nach Amareno-Kirschen, wieder *Cointreau*, auch Schokolade und ein



©Artadi

Hauch Vanille. Mittlere Fülle. Eine angenehme Note nach *Kirschstängeli*. Ein gut gemachter Wein, aber er konnte heute nicht wirklich begeistern. **16/20**.

Diesen sehr gelungenen Abend verdanken wir der Familie Lacalle, die uns den wunderbaren „Pagos Viejos“ und den unverzichtbaren „El Pisón“ nähergebracht hat, aber auch dem ganzen Mövenpick Team, allen voran der hervorragenden und bestens zu den Weinen passende Küche und der nahezu perfekten Bedienung des 20/20. Ein glückliches Dankeschön an die Küchenbrigade und an das Service-Team. Grosses Kompliment!



Eckdaten zum Weingut haben wir der Artadi Webseite ([www.artadi.com](http://www.artadi.com)) und dem Buch „Spanische und Portugische Weine“ von Wolfgang Hubert entnommen. Einzelne Angaben stammen von der Webseite [www.casadelvino.ch](http://www.casadelvino.ch).

Autor: Anthony Holinger  
03. September 2014

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [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 senden.