

GV 2018 mit Weinen aus der Rioja

An unserem ersten Anlass in diesem Jahr widmen wir uns dem Weingebiet Rioja. Vinum-Chefredaktor Thomas Vaterlaus hat sich bereit erklärt, uns das Gebiet mit seinen Weinen vorzustellen.

GV: same procedure as every year

Personelle Erneuerungen sind fast schon Tradition an unserer GV. In diesem Jahr ist es Ludwig Huser, der den Vorstand nach vier Jahren verlässt. Mit zwei Flaschen Vega de Murua 2009, einem Rioja Gran Reserva, bedankt sich der Präsident bei Ludwig Huser für seinen Einsatz. An seiner Stelle wird Monika Zeindler einstimmig in den Vorstand gewählt. Monika Zeindler ist ein langjähriges Mitglied und ist seit 2006 als Revisorin für den Verein tätig. Als Revisor wird ebenfalls einstimmig Franz Affolter gewählt.

Die restlichen Traktanden können rasch abgehandelt werden, so dass wir nach einer guten halben Stunde zum gemütlichen Teil des Abends übergehen können.

Die weisse Ouvertüre

Obwohl das Rioja in erster Linie für seine Rotweine bekannt ist, gibt es auch weisse Vertreter und zwar mit steigender Tendenz. Dafür wurden zusätzliche Traubensorten zugelassen, mit dem Ziel, auch im Bereich der Weissweine eine erhöhte Wettbewerbsfähigkeit zu erlangen und damit die Weinproduktion zu diversifizieren. Als Einstieg geniessen wir zusammen mit Crostini aus Artischocken und Chorizo einen Weisswein aus 100% Tempranillo blanco von der Bodega Nivarius, eine der wenigen Bodegas, die ausschliesslich weisse Weine produziert. Tempranillo blanco ist eine natürliche Mutation der roten Tempranillo-Traube. Der Wein verfügt über eine schöne Frische mit mineralischem Charakter sowie feinblumigen, balsamischen Noten. Die Reben wachsen auf etwa 800 Meter und bringen dadurch frische und fruchtige Trauben hervor.



Das Weingebiet Rioja

Das Klassifikationssystem der Rioja

Die Qualität der Weine aus der Rioja hat in den letzten Jahren zugenommen. Ein Grund sind sicher die strengen Bestimmungen der höchsten kontrollierten Herkunftsbezeichnung DOCa, die seit 1991 gilt und sich sowohl auf die Traubenproduktion als auch auf die Herstellung der Rioja-Weine erstreckt.

In Abhängigkeit vom angewandten Ausbau- und Reifeprozess werden die Rioja-Weine in folgende vier Kategorien unterteilt, die mit Etiketten in verschiedenen Farben auf jeder Rioja-Flasche gekennzeichnet werden:

- Cosecha (auch Jován)
Jungweine, die gar nicht oder nur sehr kurz im Eichenfass gereift sind. Diese Weine werden früh konsumiert.
- Crianza
Mindestens drei Jahre alte Weine, die im Minimum ein Jahr im Eichenfass und mehrere Monate in der Flasche ausgebaut werden. Bei den Weissweinen dieser Kategorie beträgt die minimale Reifezeit im Eichenfass sechs Monate.
- Reserva
Weine, die aufgrund ihrer besonders guten Eigenschaften drei Jahre lang ausgebaut werden, davon mindestens ein Jahr im Fass. Anschliessend reift der Wein bis zum Ende seiner Ausbauzeit in der Flasche. Bei den Weissweinen dieser Kategorie beträgt die Reifungsdauer zwei Jahre, davon mindestens sechs Monate im Fass.
- Gran Reserva
Weine aus ausserordentlichen Jahrgängen, die mindestens zwei Jahre im Eichenfass und weitere drei Jahre in der Flasche ausgebaut werden. Bei den Weissweinen dieser Kategorie beträgt die Reifungsdauer vier Jahre, davon mindestens sechs Monate im Fass.



Rückenetiketten für die Klassifikation der Rioja-Weine

Die grosse Weinvielfalt der Rioja

Anhand einer Selektion von je zwei Weinen aus den Klassen Crianza, Reserva und Gran Reserva stellen wir deutlich fest, dass selbst innerhalb einer Klasse die Weine stilistisch sehr unterschiedlich ausfallen können. Neben Ausbau beeinflusst auch die Zusammensetzung der Traubensorten die Art der Weine. Wichtigste Traubensorte ist zweifelsohne die Tempranillo-Traube. Sie nimmt rund 79 % der gesamten Anbaufläche ein. Weitere Traubensorten sind Garnacha Tinta, Mazuelo und Graciano. Die klassischen Riojas sind entweder reinsortige Tempranillo-Weine oder Assemblagen, wobei der Tempranillo-Anteil weit über 50 % ausmacht.

Bei den Reservas und Gran Reservas zeigt sich ein weiteres Charakteristikum der Rioja, nämlich die Tradition lang ausgebaute und gereifte Weine auf den Markt zu bringen. Auch die von uns degustierten Weine gehen teilweise bis in die Jahre 2006, 2008 und 2009 zurück und bieten jetzt schönen Trinkgenuss. Einige sind noch von solch jugendlicher Frische und Kernigkeit, dass sie durchaus noch ein paar Jahre Kellerlagerung vertragen können.

Daneben haben die Bodegas in den letzten Jahren den Typus der Vinos de Autor entwickelt. Diese Weine tragen meist nur die einfache Ursprungsbezeichnung, was mehr Freiheiten beim Ausbau eröffnet. Die konsequente Selektion der Trauben und der Ausbau sind darauf ausgerichtet, konzentrierte, vollfruchtige Weine zu erhalten, die sich mit den Weinen aus anderen spanischen Regionen messen können. Mit zwei Vertretern aus dieser Kategorie schliessen wir unseren Ausflug in die Rioja ab, nicht ohne Thomas Vaterlaus mit einem grossen Applaus zu verabschieden.

Weinliste Rioja

Nivarius Tempranillo Blanco 2014
Bodegas Nivarius
Rivera Wine & Gourmet AG, www.spanishtaste.ch
Preis: CHF 17.90

Crianza Gomez Cruzado, 2014
Bodegas Gomez Cruzado
Nüesch Weine, <http://www.nuesch-weine.ch>
Preis: CHF 16.20

Crianza Vallobera 2014
Bodegas Vallobera
Martel, www.martel.ch
Preis: CHF 15.80

Viña Ardanza Reserva 2008
Bodega La Rioja Alta
Steinfels, www.steinfelsweine.ch
Preis: CHF 30.80

Roda Reserva 2013
Bodegas Roda
Martel, www.martel.ch
Preis: CHF 31.00

Faustino I Gran Reserva 2006
Bodegas Faustino
Coop, www.mondovino.ch
Preis: CHF 20.95

Prado Enea Gran Reserva 2009
Bodegas Muga
Globalwine,
Preis: CHF 64.00

MC Marques de Cáceres 2013
Bodegas Marques de Cáceres
Les vins d'auteurs, www.lesvins.ch
Preis: CHF 42.00

Predicador 2014
Vinos de Benjamin Romero
Casa del Vino, www.casadelvino.ch
Preis: CHF 26.50