

Traditionsreiches Rotweinprofil geschärft Rioja – zwischen klassisch und modern

Probe zum Monatsbeginn:

Rioja

Freitag, 5. Februar, 15-18.30 h

Samstag, 6. Februar, 11-15.30h

RIOJA Sortiment

Bodegas Alvia (Rioja Alta)

2012 Crianza „Mileto“ - 9,90
2009 Reserva „Mileto“ - 14,90
2007 Granacha „Livius“ - 34,90
2007 Graciano „Livius“ - 34,90

Bodegas Eizaga (Rioja Alavesa)

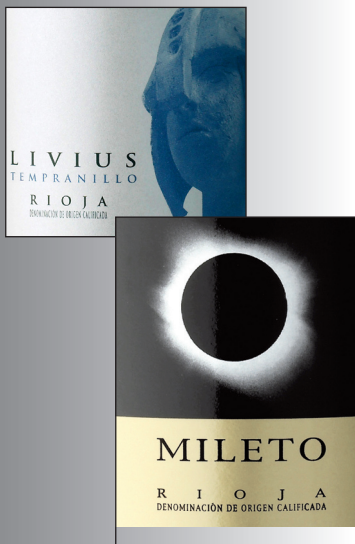
2013 Cosecha - 5,90
2011 Crianza - 8,90

Bodegas Roda (Rioja Alta)

2012 Conseccha „Sela“ - 16,95

Bodegas Lan (Rioja Alta)

2011 Crianza - 8,95
2007 Gran Reserva - 19,90



Wein des Monats 2012 Crianza „Mileto“ Bodegas Alvia

Kräftiges Rot in der Farbe mit Granat-Tönen. Frisch geöffnet wirkt der Wein jung. Nach einiger Zeit rundet er sich: Die Frucht kommt hervor. Der Gerbstoff wird weicher, die Holzaromen integrieren sich. Nun trinkt sich der Wein angenehm!

PS.: Probieren Sie auch den Alvia-Reserva. Hier spürt man den traditionellen Rioja deutlicher, mit zurückgenommenem Holzeindruck.

Die Rioja ist das in der Welt berühmteste Rotweingebiet Spaniens. Ihre Hauptrebsorte ist der Tempranillo, der seine Heimat am Ebro hat, wahrscheinlich in der Nähe von Haro. Er ist aus einer natürlichen Kreuzung hervorgegangen, die sich bereits für das 11. Jh. nachweisen lässt. Die Verbreitung geschah zunächst sehr langsam, denn im Spätmittelalter war es für diese Rebsorte, die eher Wärme bedarf, zu kalt. Die Verbreitung des Tempranillo zur heute wichtigsten Rebsorte Spaniens ist also jüngeren Datums. Der Tempranillo versteht es, sich unterschiedlichen Böden und klimatischen Verhältnissen bestens anzupassen. Auf dieser Basis kann er konzentrierte und kraftvolle Rotweine liefern, aber auch feine, filigrane.

Der typische, klassische Rioja ist vom Tempranillo geprägt und traditionell von feiner, filigraner Art. Rioja ist zu 80% mit Tempranillo bestockt; hinzu kommen Garnacha, Mazuelo (Carignan) und Graciano. Die Rioja ist ein Weinbaugebiet am Ebro, ca. 100 km lang maximal 40 km breit. Die Weinbergsböden bestehen fast zur Hälfte aus

Nagelneue Bodega – errichtet auf Geschichte und Tradition

Bodegas Alvia

Die Bodega ist einerseits eine Neugründung (2007), andererseits fußt sie auf sehr alten Reben und einer erfahrenen Mannschaft, insbesondere auf dem technischen Direktor und Chef-Oenologen Bernaldez Fernández. Dieser ist ein Kind der Rioja: Er arbeitete bereits seit 18 Jahren in der Rioja, bei insgesamt sechs verschiedenen Bodegas, bevor er half, Bodegas Alvia aufzubauen. Er kennt sich bestens in den Weinbergen, den besten Lagen und den besten alten Rebparzellen aus. Wertvollste Trauben liefern Winzer, die davon abgehalten wurden, ihre Reben zu erneuern. Und so stammen diese zum Teil noch aus dem 19. Jahrhundert (wurzelechte Reben, denen die Reblaus nichts anhaben konnte). Diese Winzer sind einbezogen in das Projekt Alvia, akzeptieren aber Vorgaben über die Weinbergarbeit und Weinlese auf der Basis moderner Oenologie.

Alvia gründet sich auf alte Rebanlagen der Rioja Alta; eine ein wenig kühlere Süd-Ost-Ausrichtung wird bevorzugt. Die Lese findet per Hand statt, gelesen wird zu kühleren Tageszeiten, transportiert in kleinen Kisten (15 kg Trauben fassend), wobei die Trauben nochmals auf einem Sortierband selektiert werden. Daran schließt sich eine moderne Weinbereitung mit mehrtätiger Kaltmazeration und kontrolliert niedriger Gärtemperatur in Edelstahl tanks an. Der Fassausbau findet zu 65% in französischen Barriques statt. Ziel sind elegante, harmonische Weine, keine Barriqueweine, keine Weine mit starken Holz-/Röstnoten.

In der Nähe der Bodega Alvia finden sich archäologische Funde aus der Römerzeit. Das inspirierte, sich bei den Etiketten und den Marken auf die Geschichte zu beziehen. Bei der klassischen Linie der fassgereiften Weine (Crianza und Reserva) fand man einen Paten beim Philosophen, Mathematiker und Astronomen der griechischen Antike, bei Thales von Milet. Er lebte ein halbes Jahrhundert vor unserer Zeitrechnung, lernte von Ägypten, beschäftigte sich mit der Sonnenlaufbahn etc. und sagte u. a. eine Sonnenfinsternis voraus. Die klassische Weinlinie bezieht sich darauf, nennt sich Mileto und greift auf dem Etikett grafisch die Sonnenfinsternis auf. Darüber hinaus produziert Alvia eine Top-Linie der klassischen Rebsorten der Rioja (Tempranillo, Garnacha, Graciano). Hier stammen die Trauben von ältesten Rebstöcken. Hier zählt Frucht, schmeichelnde Konzentration und frisches Barrique. Pate dieser Weine: der Philosoph Titus Livius, der u. a. die Geschichte Roms schrieb.

Bodegas Alvia ist ein neues spannendes Rioja-Projekt. Besonders in der Mileto-Linie finden wir - auf der Basis alter Reben - eine gelungene Verbindung von fassgereifter Finesse, Terroir (Atlantik) und modernem Rebsorten- und Fruchtauftritt.

Schwemmland (Ergebnis der Abschwemmungen des Ebro und seiner Nebenflüsse), zur anderen Hälfte aus eisenhaltigen Lehm- und Kalk-Lehmböden. Die Rioja liegt wie in einem Kessel zwischen Höhenzügen im Norden und im Süden. Ebenfalls bedeutsam ist das zusätzliche Gefälle zwischen dem hohen Westen zum niedrigen Osten, das mit gut 330 m als gravierend einzuschätzen ist. Der höher gelegene Westen ist sehr zergliedert und erstreckt sich über den berühmten Weinort Haro bis zur Provinzhauptstadt Logroño. Dieser Teil der Rioja wird in zwei Zonen eingeteilt: In die Rioja Alta (26.800 ha Weinberge) und Rioja Alavesa (12.800 ha). In beiden Zonen ist das Klima deutlich vom kühleren Atlantik (Biskaya) geprägt. Die Rioja Alavesa ist eher höher gelegen, zergliederter und karger als die Rioja Alta. Der östliche Teil der Rioja heißt Rioja Baja (24.000 ha). Hier ist die Landschaft meist sanfter, die Böden tiefgründiger und das Klima – im mediterranen Einfluss – wärmer. Hier fühlt sich übrigens die Rebsorte Garnacha am wohlsten.

Ingesamt gesehen ist die Rioja eine kühlere Region, zumeist vom eher kühlen Atlantik geprägt. Die Weinproduktion lag traditionell in der Hand großer und mittelständischer Bodegas in der Rioja Alta, die selten Weine aus ausschließlich eigenen Trauben erzeugten. Vielmehr kauften sie in der gesamten Rioja ein, z. T. auch abhängig vom Klimaverlauf des jeweiligen Jahres.

Ein klassischer roter Rioja ist eine Rotweincuvée mit einer Dominanz des Tempranillo. Er ist überwiegend so lange im Fass und in der Flasche gereift, bis er einigermaßen trinkfertig ist. Die Fässer sind relativ klein (Barriques), sind traditionell aus amerikanischer Eiche und werden jahrzehntlang benutzt. Sie sollen dem Wein weniger Barriquearomen geben, als ihn vielmehr langsam reifen lassen, die Tannine runden und dem Wein feine, gereifte Aromen geben. Ein klassischer Rioja ist von transparent rubinroter Farbe, schlankem bis mittleren Körper, mit zartem Tannin und balancierter Säure. Die Aromen sind fein verwoben, erinnern an Brombeeren, Maulbeeren, Tabak, Kräuter, Leder und feinste Holzwürze.

Dieser Weintyp war lange erfolgreich. So erfolgreich, dass sich auch das Reifensystem und seine Klassifizierung nach Lagerzeit (Crianza, Reserva, Gran Reserva) in Spanien allgemein verbreitete. Mitte der 80iger Jahre kam der Einschnitt, als überall auf der Rotweinwelt rote Frucht-Kraftpakete angesagt waren. Seitdem hat sich die Rioja-Weinerzeugung gewandelt. Heute gibt es gerade noch zwei echte Traditionalisten. Bedeutsam sind die Modernisten – zumeist junge Bodegas, die den Erntezeitpunkt hinausgeschoben, um sehr reife (manchmal auch überreife) Trauben zu ernten. Bei der Weinbereitung setzen sie auf mehrtägige kalte Mazeration und eine lange Maischevergärung. Entsprechend sind die Weine nun tiefdunkel, fruchtbetont, und kraftvoll. Beim Fassausbau dominieren neue Barriques, getoastet und zumeist von französischer Herkunft. Entsprechend kennzeichnet diese Weine eine deutliche Barriquewürze (Vanille, frisches Holz, Lakritze, Schokolade).

Der Einfluss der Modernisten ist recht groß, wie überall auf der Welt. Auch die meisten traditionsreichen Bodegas haben sich in diese Richtung entwickelt – zunächst sehr stark, inzwischen deutlich angepasster. Heute gibt es viele Bodegas in der Rioja, die Traditionelles mit Modernem verschmolzen haben; sie haben die Holznoten zurückgenommen, Frucht und Farbe gesteigert. Aber die Herkunft ihrer Weine ist wieder deutlich spürbar, Finesse und Feinheit dominieren.

Ein Rioja ist ein großartiger Wein. Meist ist das Traditionelle erhalten geblieben, je nach Erzeuger ist es unterschiedlich stark um modere Elemente ergänzt worden. Zumeist dominiert Finesse im Wettstreit mit Frucht- und Körperstärke.