

Für Sie degustiert: Rioja

Die Crus aus der Rioja werden immer besser

Alain Kunz - Wein-Kolumnist



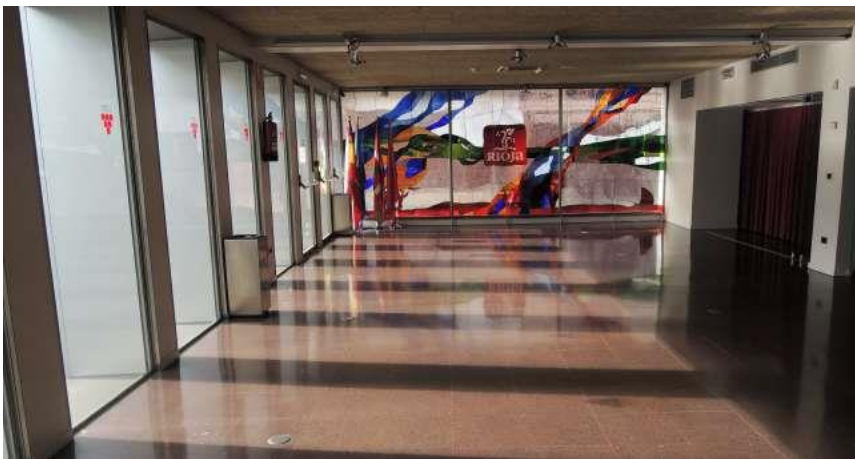
@AlainKunz

Reserva? Gran Reserva? Reicht nicht! Sagen sich die besten Winzer der Rioja. Und kreieren immer bessere Einzellagenweine. Zum Beispiel auf der Finca Valpiedra von Martinez Bujanda. Oder bei Ramon Bilbao, Artadi und Roda.



Blick ins Rioja-Licht auf der Finca Valpiedra: Viels Rioja-Crus glänzen mit fantastischer Qualität.

Die Weine aus der bekanntesten spanischen Weinregion sind in der Schweiz populär. «Nur Spanien selber, Deutschland und die [USA](#) sind für uns wichtiger», sagt Ricardo Aguiriano, der Marketingchef des [Consejo Regulador der D.O.C. Rioja](#), des hiesigen Weinkonsortiums. Konkret: Im Schnitt trinkt jeder Schweizer eine Flasche Rioja pro Jahr. Egal, ob Greis oder Baby. Acht Millionen Flaschen werden bei uns also getrunken. Das entspricht 5,8 Prozent der Jahresproduktion.



Der Eingangsbereich des Consejo Regulador: hip! ALAIN KUNZ

Noch besser siehts aus beim Pro-Kopf-Konsum: Nochmals Aguiriano: «Kein anderes Land der Welt konsumiert so viel Rioja pro Kopf ausserhalb von Spanien!»



Wahnsinnslandschaft: Die Rebberge rund um Haro ALAIN KUNZ

Was macht den Erfolg der Rioja-Weine aus? Es sind zwei Faktoren. Zum einen werden in der Rioja Weine in grossen Massen produziert, bei denen das Preis-/Leistungsverhältnis stimmt. Sprich: Man kriegt für zehn, zwölf Franken schon ganz viel Spanien. Manchmal sogar für deutlich weniger. Zum anderen haben die Weingüter in den letzten Jahren immer stärker auf ihre besten Weine gesetzt und diese qualitativ in neue Sphären geführt. Der Begriff Viños de Autor ist dafür kreiert worden. Für die Topweine der Bodegas, die von Einzellagen stammen. Gran Reservas gab es in Spanien schon immer. Also die Vorschrift, dass die Weine mindestens zwei Jahre in Eichenholzfässern und weitere drei Jahre in Fass oder Flasche reifen muss, bevor er auf den Markt kommt. Die erste Kontrollinstanz der Rioja wurde 1650 gegründet!



Ricardo Aguiriano, Marketingchef des Consejo Regulador der Rioja: «Kein anderes Land der Welt konsumiert so viel Rioja pro Kopf ausserhalb von Spanien wie die Schweiz!» ALAIN KUNZ

Aber das genügt den nach höherem strebenden Rioja-Weinbauern irgendwann nicht mehr. Was, um den Kreis hier zu schliessen, zur Popularität in der Schweiz massgeblich beitrug.



Bujanda-Exportmanagerin Marta Martinez-Bujanda: immer auf Draht. ALAIN KUNZ

So viel Theorie. Zum praktischen Beispiel. Es heisst Finca Valpiedra und ist das Top-Riojagut der Familie Martinez Bujanda. Und die machen nicht eben wenig Wein. 12 Millionen Flaschen produziert die ganze Gruppe: Finca Antigua, Finca Valpiedra, Infinitus, Finca Montepedroso und Viña Bujanda heissen die einzelnen Güter. Acht Millionen davon sind Entry-Level-Weine.



Die Finca Valpiedra: Vorzeigegut in der Rioja. ALAIN KUNZ

Wir sind hier aber in der Finca Valpiedra. Da gibts kein Entry Level. «Das ist unser Topgut. Hier machen wir nur zwei Einzellagen-Weine», erzählt Marta Martinez-Bujanda, die Export-Managerin. «Die ganze Rioja-Linie gibts nur unter dem Label Viña Bujanda. Auf Valpiedra machen wir gerade mal 200 000 Flaschen.» Alles rot. Alles in den Jahren 1974 bis 1979 gepflanzt. Alles von Steinen bedeckt. Valpiedra.



Valpiedra bedeutet Tal der Steine. Die vielen Steine in den Rebbergen speichern Wärme und Feuchtigkeit, sind also perfekte Helfershelfer beim Austrieb der Pflanzen. ALAIN KUNZ

Im Barriquekeller stehen imposante 2400 kleine Eichenholzfässchen. Und am Ende des Tages zwei Weine: Der Cantos de Valpiedra und der Finca Valpiedra. Zwei wunderbare Weine, beide erstaunlich erschwinglich: 15 und 33 Franken kosten sie. Einzellagenweine. Top of Top einer gewaltigen Weinfabrik. Und dann dieses Preislein? «Für die Qualität, die wir bieten. Für die vielen Preise, die wir einheimen, sind die spanischen Weine zu billig», sagt Marta. «Vor allem jene aus der Rioja.»



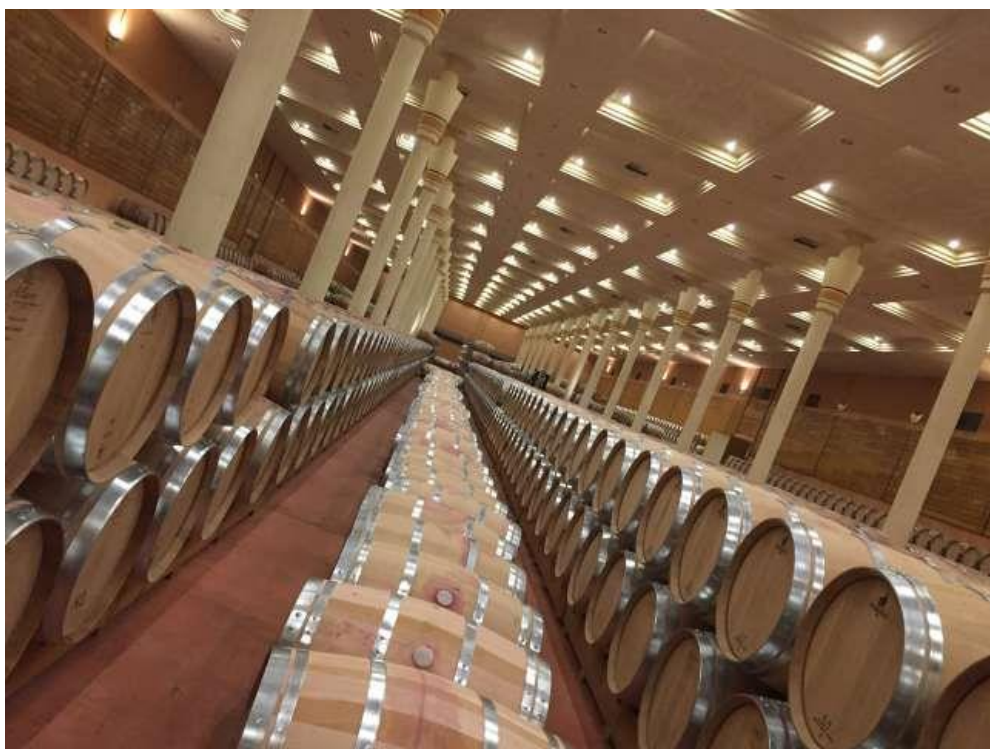
Das Besucher-Gruppetto aus der Schweiz auf der Finca Valpiedra. ZVG

Und man will bei [Martinez Bujanda](#) weitergehen. Wir verkosten zuerst eine Fassprobe eines reinsortigen Maturana. Das ist eine alte autochthone Rebsorte, die bislang nur für Assemblagen gebraucht wird. Noch aber ist das Ding alleine kaum trinkbar: Zu konzentriert, zu hart. Und noch ein Versuchsfeld: Hundert Prozent Garnacha 2016. Auch das noch nicht ausgereift, Wird aber eines Tages problemlos als sortenreiner Wein durchgehen können.



Okay, zu den Weinen. Zuerst zu den beiden Valpiedra. Der **Cantos de Valpiedra 2013** ist heavy parfümiert, hat aber auch viel Frucht, dezente Tannine, ist klinisch sauber, hat Druck, wirkt aber seltsam emotionslos, das Finish ist würzig und mittellang. *Score: 16,5/20 (CHF 15.--). Für den 12er gibts übrigens 16/20.*

Der **Finca Valpiedra 2010 Reserva (Foto)** ist in der Nase ausladend, sehr würzig, fruchtig, finessenreich, hat Druck, die Tannine sind feinkörnig, er ist angenehm zurückhaltend, kein Blender, die Struktur ist wunderbar, das Finish frisch und mittellang. *Score: 17,5/20 (CHF 33.--). Für den 2009er gibts dieselbe Punktzahl.*



Kein schräges Ding: Der Barriquekeller der Finca Valpiedra. ALAIN KUNZ

WEITERE AUSGEWÄHLTE WEINE VON MARTINEZ BUJANDA



- **Rioja Rosado 2016** (aus 100% Tempranillo) Viña Bujanda: 14,5/20 (in der Schweiz nicht erhältlich)
- **Rioja Blanco 2016** (aus 100% Viura) Viña Bujanda: 16/20 (in der Schweiz nicht erhältlich)
- **Rioja Cosecha Tempranillo 2016** (Vino Joven) Viña Bujanda: 15/20 (in der Schweiz nicht erhältlich)
- **Rioja Crianza 2014** Viña Bujanda: 16/20 (CHF 13.50)
- **Rioja Reserva 2011** Viña Bujanda: 16,5/20 (CHF 17.50)
- **Rioja Gran Reserva 2010 (Foto)** Viña Bujanda (Foto): 17/20. Schweflig in der Nase, faule Eier, reife Frucht, druckvoll, frisch, sehr typisch, erdig, feingliedrig, Minze, recht langes Finale. *Score: 17/20 (CHF 24.50)*

(Die Weine von Martinez Bujanda gibts bei www.casadelvino.ch)

ARTADI: ETWAS VOM BESTEN IN DER RIOJA



Durchgestylt: Empfangs- und Deguraum bei Artadi. ZVG

Ich bin Fan von deren Weine! Dieses Outing ist ziemlich unbeschwert. Wie die Gewächse der [Bodegas y Viñedos Artadi](#), wie das Haus mit vollem Namen heisst. Juan Carlos Lopez de Lacalle und sein Sohn Carlos gehen keine Kompromisse ein. Analog Angelo Gaja im Piemont stiegen sie aus der Appellation (Rioja) aus - aus Protest gegen die fehlende Terroir-Klassifizierung. Einfach nur Reserve oder Gran Reserva, also einzig durch die Lagerungszeit definierte Klassifizierung, werde den grossen Crus bei weitem nicht mehr gerecht. Recht haben sie!



Museal: Der Barriquekeller bei Artadi

Acht Weine werden auf Artadi produziert. Einer besser als der andere. Schon der Grund-Tempranillo ist ein würdevoller, stiller, eleganter Vertreter seiner Art. Und das für deutlich weniger als zwanzig Franken. Ein echter Preis-/Leistungshammer! Hier sind die wichtigsten sechs Weine von Artadi:



- **Tempranillo 2014 (Foto)** : Dezente, aber komplexe Nase, etwas Chriesi, frisch, ein Wein, der in sich ruht, der elegant und leichtfüssig ist und damit enorm trinkig ist. (Gibt es aktuell für CHF 16.95 bei Coop/Mondovino auf dem Weinschiff in Zug, das noch bis 25. März an der Schiffsstation Bahnhofsteg ankert. Ab 12 Flaschen mit 20% Rabatt. www.mondovino.ch).

- **Viñas da Gain 2014** (Foto, Lagen auf 600 Metern rund um Laguardia am Ufer des Ebro): Leicht schweflige Nase, animalisch, dicht, trinkig, fleischig, rund, schöne Tannine, wunderbares langes Finish. *Score: 17/20 (CHF 29.—für Jahrgang 2015).*

- **Viñas da Gain 2013 (Fotos): 17,5/20**



- **Valdegines 2013:** Schweflicher Touch in der Nase, dunkle Früchte, ausladend, Power, Eleganz, mineralisch, Schmelz, trinkig, weich, reife Tannine, rechtes Finish. *Score: 17,5/20 (CHF 45.--)*

- **Valdegines 2012:** *17,5/20 (CHF 49.--)*

- **La Poza de Ballesteros 2013:** Würzige Nase, reife, dunkle Früchte, Power, lebhaft Tannine, mineralisch-erdig, spannend, frisch, mundfüllend, schöne Länge. *Score: 17,5/20 (CHF 85.--)*

- **La Poza de Ballesteros 2012:** *18/20 (CHF 85.--)*

- **El Carretil 2014:** Komplexe Nase mit Espresso-Touch, Frucht, aber eher verschlossen, Power, Frische, Würze, enorme Eleganz, schöne Länge. *Score: 17,5/20 (CHF 145.--)*

- **Viña El Pison 2012:** Eine Parzelle, ein Wein, ein Meisterwerk. So sagt es der PR-Text des Importeurs. Who cares? Ich! Es trifft den Nagel auf den Kopf. Die Früchte dieser 2,4 Ha kleinen Einzellage scheinen aus dem Garten Eden zu stammen. Der daraus gewonnene Wein ist in der Nase komplex, viel Frucht, erdige Noten, Würze, minimales Parfüm, rund, samtig, knackige Tannine, Power, hoch elegant, Mentholfinale, superlang. Alles perfekt. Der fiedliblutte Wahnsinn! *Score: 19,5/20 (CHF 260.--)*

(Die Weine von Artadi gibts bei www.casadelvino.ch)