

Ribera del Duero – David Schwarzwälder, Hotel Zofingen 21.03.2019

Die Erwartung ist offenbar sehr gross. Über 67 Weinfreunde haben sich angemeldet, darunter auch Weinfreunde der Weingilde Gallus die den weiten Weg nicht gescheut haben. Aber auch Freiämter und Aarauer sind dabei.

David Schwarzwälder, der Fachjournalist für iberische Weine führt uns durch den Abend. Der gebürtige Deutsche doziert in Geisenheim und Wädenswil. Er lebt in Spanien wo er seiner Leidenschaft, die den Weinregionen Spaniens und Portugals gilt, nach geht.

Region der Kontraste

Die D.O. (Denominacion de Origen) Ribera del Duero liegt im Herzen des Urspaniens, in der Provinz Kastilien-León, auf einem Hochplateau 700 bis 1100 Meter über Meer. Benannt wurde sie nach dem Duero-Fluss der das Gebiet durchquert. Es erstreckt sich über eine Länge von 115 Kilometern und eine breite von maximal 35 Kilometern. Zum Gebiet gehören nicht nur die Uferlagen (Ribera) wie das spanische Wort andeutet, sondern auch die Höhenlagen. Hier herrscht ein strenges Klima, eine Mischung aus kontinentalen und mediterranen Einflüssen. Herbst und Frühling kennt man kaum. Der Winter dauert fast 9 Monate und so beschränkt sich die Vegetationszeit auf ca. 110 Tage. Die sehr heissen, trockenen Sommer mit Temperaturschwankungen von bis zu 40 Grad zwischen Tag und Nacht setzen der Traube zu. Die Beeren bleiben klein und schützen sich mit dicken Häuten. Dies verleiht dem Wein sein unverkennbares Aroma von süssem, dichtem Tannin, welches wir auch in der bekanntesten Vertreterin der Region, der Tempranillo Traube wiederfinden. Unter so extremen Bedingungen darf sich der Winzer keine Fehler erlauben, wenn er Spitzenweine produzieren will.

Unterschiedliche Terroirs

Die Weinregion weist sich durch unterschiedliche Terroirs aus die den Wein unterschiedlich prägen. So wachsen auf den sandigen Kalkböden des Südufer des Duero eher würzige Weine die auch gut ohne Essen genossen werden können, auf dem lehmigen Untergrund des Nordufers hingegen gedeihen fleischigere Weine mit animalischer Note die ideale Essensbegleiter sind.

Zuckerrübe oder Weinbau?

Die Geschichte des Weinbaus in Ribera del Duero geht zurück bis zu den Römern. Der systematische Weinbau beginnt aber erst im 10. und 11. Jahrhundert und der Wein entwickelte sich dann bald zu einem Handelsgut. Die Reblaus sowie die Agrarpolitik Francos führten zu einer echten Krise. Viele Rebstöcke wurden ausgerissen und mit Zuckerrüben ersetzt. Viel Aufbauarbeit war nötig bis der Region 1982 der Status einer D.O. zugesprochen wurde. Damals waren 13 Weingüter zugelassen mit einer Rebfläche von ca. 6000 ha. Heute sind 178 Weingüter von der Regulierungsbehörde anerkannt, die ihr Traubengut von insgesamt 8135 Winzern beziehen. Die Rebfläche ist mittlerweile auf über 20.000 ha angewachsen.

Ein gelungener Abend

Die Degustation ist sehr professionell aufgebaut. Wir vergleichen jeweils 2 Weine der gleichen Qualitätsstufe, Kelterungsmethode oder Rebsorten miteinander. Im Anschluss geniessen wir eine köstliche Paella. Dazu können wir nochmals die einzelnen Weine kosten. Den Weinfreunden eilt es heute gar nicht heim zu kommen. Mit den genüsslichen Tropfen aus dem Duero Tal lässt es sich noch lange verweilen. Der Anlass ist wirklich sehr gelungen.

Degustierte Weine

Rosado (Rosé) aus Tempranillo

Arzuaga Rosae 2018, Bodegas Arzuaga Navarro (Bio)

Gelesen von Hand nach biodynamischem Kalender, seigné gekeltert nicht gepresst, sehr blasses Rosé. Erdbeeren und Zitrone verleihen ihm viel Frische, ein idealer Sommerwein

El Picaro del Aguila Clarete 2013, Dominio del Aguila

Als Rotwein gekeltert, ziegelfarbiges Rosé. Der Maische wurden ganze Weissweintrrauben beigegeben. Vergoren in Zement, ausgebaut in altem Holz.

Der Wein verlangt nach einer kräftigen Begleitung wie geräuchertem Fisch.

Tempranillo Cosecha (Massenproduktion/Handwerk)

Torre Pingon Roble 2017, Bodegas Caramimbre

mit 10% Cabernet Sauvignon, sehr gefällig mit süsslichen Taninen, Cassis dominiert, ausgebaut in amerikanischer Eiche, 1 Mio Flaschen pro Jahr.

Vina Magna 2017, Dominio Basconcillos

Reiner Tempranillo, gewachsen auf einem Hochplateau in 870m Höhe, Kirsche dominiert, ausgebaut in Franz. Eiche, 150'000 Flaschen pro Jahr

Tempranillo (Vergleich Südufer / Nordufer)

Resalte Vendimia Seleccionada 2016, Bodegas Resalte de Penafiel

Das Südufer ist kalkhaltig, die Weine werden würziger, sehr ausgeprägte Würze

Nexus N 2016, Nexus Bodegas

Das Nordufer ist lehmig, die Weine werden fleischiger, animalischen Note mit süssen Tanninen.

Crianza (Vergleich International/Klassisch)

Cardela 2014, Bodegas Bohorquez

Nahe am Fluss angebaut, weich, wenig Säure und Tanine, frisch, internationaler Stil

Fuente Espina Seleccion 2015, Avelino Vegas

Tolle Tanine, Letzter Spitzenjahrgang, klassischer Stil

Reserva (Vergleich Einzellage/Verschiedene Lagen)

Solideo Reserva 2014, Bodegas Dehesa de los Canonigos

aus einer Lage, 24 Monate im Holz ausgebaut

Valduero Reserva 2011, Bodegas Valduero

aus mehreren Lagen, 30 Monat im Holz ausgebaut

Tempranillo Gran Reserva (Vergleich Holz-/Zementausbau)

Metarromera Gran Reserva 2011, Bodega Matarromera

Tripple Oak, in Holz gekeltert, 2 mal Holzausbau, rustikal, holzbetonte Noten

Torrvalho Gran Reserva 2011, Bodegas Vizcarra

im Zement gekeltert und ausgebaut, pure Fruchtaromen