

Hola amigos del vino,

Der Weinbau in Spanien ist von grosser Bedeutung für die spanische Wirtschaft, denn das Land hat die grösste Rebanbaufläche der Welt. Etwa 1.2 Mio ha werden von ca. 150'000 Winzern in knapp 5'000 Bodegas und Abfüllbetrieben bewirtschaftet. Im Jahre 2014 wurde Spanien erstmals weltweit zum grössten Exporteur von Wein gekrönt.

Die Ribera del Duero liegt im Herzen von Kastilien-León zwischen den Städten Valladolid und Soria und gleicht einem Band, das dem Duero-Fluss beidseitig folgt. Die Tempranillo-Traube dominiert mit einem Anteil von über 80 Prozent. Diese Rebsorte heisst hier Tinta del País. Sie unterscheidet sich durchaus vom Traubenbeeren in Rioja. Am Duero sind die Trauben kleiner und die Schalen dicker; der Most ist somit konzentrierter. In kleinen Mengen werden aber auch Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Garnacha Tinta und Albillo angebaut.

Kaum eine andere Weinbauregion in Spanien hat in den letzten Jahren eine solch rasante Erfolgsstory geschrieben wie Ribera del Duero. Noch in den 70er Jahren galt das Weingut Vega Sicilia mit seinen legendären Topweinen als schillernder Solitär im Niemandsland, heute keltert hier eine Vielzahl von Weingütern die mithin besten Rotweine Spaniens. Vor vierzig Jahren lancierte dann Pionier Alejandro Fernández (Tinto Pesquera) mit wuchtigen, beerenfruchtigen und eichenholzwürzigen Crus den modernen Ribera-Stil. Nach Einführung der Ursprungsbezeichnung D.O. Ribera del Duero im Jahr 1982 boomte der Weinbau und die Anbaufläche stieg von damals rund 6'000 Hektar auf heute über 22'000 Hektar.

Entlang der Talflanken überwiegt Kalkstein mit dünner Erdauflage, im Talboden sind die Böden schwerer und bestehen aus Schwemmland mit viel Sand und Ton. Während im Westen des Gebietes (Peñafiel) mehrheitlich vollfruchtige und würzige Weine entstehen, ist das Zentrum des Gebietes (Roa) bekannt für seine kräftigen und gut strukturierten Weine, während die Gewächse im Osten (nahe Soria) mit Eleganz und Finesse überzeugen. Nebst den mächtigen und lagerfähigen Reservas und Gran Reservas zeigen sich die Crianzas fruchtbetont und bekömmlich.

Einladung zur Degustation Ribera del Duero am **Donnerstag, 21. März 2019** um **19.30 Uhr** im **Hotel Zofingen, Zofingen**

Die Weine werden
Präsentiert und
kommentiert von
David Schwarzwälder



Der Unkostenbeitrag beträgt CHF 70.— pro Person,
für Mitglieder CHF 60.— pro Person.
Im Preis eingeschlossen sind die Weine, das Mineralwasser
und der Imbiss am Schluss des Anlasses.

Anmeldung schriftlich mit beiliegender Anmeldekarte
oder mit E-Mail an weinfreunde.st.martin@gmail.com
Gleichzeitige Überweisung des Unkostenbeitrages auf
PostFinance-Konto: CH06 0900 0000 4600 5648 8
der Weinfreunde St. Martin Zofingen, 4800 Zofingen
bis spätestens **Freitag, 15. März 2019**

Mitglieder bringen bitte Ihre Degustationsgläser mit!
Für Gäste stehen Degustationsgläser zur Verfügung.

Der Stubenrat freut sich auf Ihren Besuch und wünscht Ihnen
einen interessanten und unterhaltsamen Abend.

Rückblick

Der Dozent von Geisenheim und Wädenswil

Ein Abstecher ins urspanische Ribera del Duero

Die Erwartung ist offenbar sehr gross. Über 67 Weinfreunde haben sich angemeldet, darunter auch Weinfreunde der Weingilde Gallus. Aber auch Freiämter und Aarauer sind gekommen.

David Schwarzwälder, der Fachjournalist für iberische Weine führt 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, nachgeht.

Die Weinregion der Kontraste

Die D.O. (Denominacion de Origen) Ribera del Duero liegt im Herzen des Urspaniens, in der Provinz Kastilien-Leon, auf einem Hochplateau 700 bis 1100 Meter über dem Meeresspiegel. Benannt wurde sie nach dem Duero-Fluss, der das Gebiet durchquert. Es erstreckt sich über eine Länge von 115 Kilometern und an der breitesten Stelle misst es 35 Kilometer. 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 neun Monate und so beschränkt sich die Vegetationszeit auf rund 110 Tage. Die sehr heissen, trockenen Sommer mit Temperaturschwankungen von bis zu 40 Grad Celsius zwischen Tag und Nacht setzen der Traube zu. Die Beeren bleiben klein und sie schützen sich mit einer dicken Haut. Dies verleiht dem Wein sein unverkennbares Aroma von süssem, dichtem Tannin, welches wir auch in der bekanntesten Vertreterin der Region, der Tempranillo Traube wiederfinden. Am Traubengut das unter so extremen Bedingungen

heranreift, darf sich der Winzer keine Fehler erlauben, wenn er Spitzenweine produzieren will.

Unterschiedliche Terroirs

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

Zuckerrübe oder Weinbau

Die Geschichte des Weinbaus in Ribero del Duero führt zurück bis zu den Römern. Der systematische Weinbau beginnt aber erst im zehnten und elften Jahrhundert. In jener Zeit entwickelte sich Wein zu einem Handelsgut. Die Reblaus, sowie die Agrarpolitik Francos führten zu einer echten Krise. Viele Rebstöcke wurden ausgerissen und auf dem gewonnenen Land wurden Zuckerrüben angebaut. Viel Aufbauarbeit war nötig bis der Region 1982 der Status einer D.O. zugesprochen wurde. Damals waren dreizehn Weingüter mit einer Rebfläche von ungefähr 6000 Hektar zugelassen. Heute sind 178 Weingüter von der Regulierungsbehörde anerkannt, die ihr Traubengut von insgesamt 8135 Winzern beziehen. Die Rebfläche ist mittlerweile auf über 20 Tausend Hektar angewachsen.

Ein gelungener Abend

David Schwarzwälder hat die Degustation sehr professionell aufgebaut. Er lässt jeweils zwei Weine der gleichen Qualitätsstufe, Kelterungsmethode oder Rebsorte miteinander vergleichen. Im Anschluss serviert die Küche des Hotel Zofingen eine köstliche Paella. Dazu können die Weinfreunde nochmals die einzelnen Weine kosten. Sie haben es nicht eilig heimzukehren, denn die genüsslichen Tropfen aus dem Duero Tal kommen gut an. Angeregt wird noch eine Weile weiter diskutiert. Ein gelungener Anlass bleibt in Erinnerung.

Theres Zimmermann

Die degustierten Weine

Rosado (Rosé) aus Tempranillo:

Arzuaga Rosae, 2018, Bodegas Arzuaga Navarro (Bio), gelesen von Hand nach biodynamischen Kalender, seigné gekellert, nicht gepresst, sehr blasses Rosé. Noten nach Erdbeeren und Zitrone verleihen viel Frische, ein idealer Sommerwein.

El Picaro del Aguila Clarete, 2013, Dominio del Aguila, als Rotwein gekellert, ziegelfarbiges Rosé. Der Maische werden ganze Weissweitrauben beigegeben. Vergoren in Zement, ausgebaut in altem Holz. Der Wein verlangt nach einer kräftigen Begleitung, wie beispielsweise geräucherter Fisch.

Tempranillo Cosecha (Massenproduktion/Handwerk):

Torre Pingon Roble, 2017, Bodegas Caramimbre, mit 10 Prozent Cabernet Sauvignon, sehr gefällig mit süsslichen Tanninen, Cassis dominiert, ausgebaut in amerikanischer Eiche, 1 Million Flaschen pro Jahr.

Vina Magna, 2017, Dominio Basconcillos. Reiner Tempranillo, gewachsen auf einem Hochplateau in 870 Metern über Meer. Kirsche dominiert, ausgebaut in französischer Eiche, 150'000 Flaschen pro Jahr.

Tempranillo – Vergleich Südufer/Nordufer:

Resalte Vendimia Seleccionada, 2016, Bodegas Resalte de Penafiel. Südufer ist kalkhaltig. Weine mit ausgeprägter Würze.

Nexus N, 2016, Bodegas Nexus. Das Nordufer ist lehmig. Weine fleischiger, mit animalischer Note und mit süßen Tanninen.

Crianza – Vergleich International/Klassisch:

Cardela, 2014, Bodegas Bohorquez. Nahe am Fluss angebaut. Weich, wenig Säure und Tannine, frisch, internationaler Stil.

Fuentespina Seleccion, 2015, Avelino Vegas. Tolle Tannine, 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 Monate im Holz ausgebaut.

Tempranillo Gran Reserva – Vergleich Holz-/Zementausbau:

Metarromera Gran Reserva, 2011, Bodegas Matarromera. Tripple Oak, in Holz gekeltert, 2 mal Holz- ausbau, rustikal, holzbetonte Noten.

Torrvalho Gran Reserva, 2011, Bodegas Vizcarra. Im Zement gekeltert und ausgebaut, pure Fruchtaromen.