



CLUB LES
DOMAINES

Viñedos de Alfaro – Real Agrado

Viel Neues in der Rioja!



Real Agrado

Ein Joint Venture grosser Kellereibetriebe kaufte in den 70er Jahren hundert Hektar Land in der Rioja Oriental und pflanzte darauf die klassischen Sorten der Region. Modernes Supply-Chain-Management würde man heute dazu sagen. Als die Rebstöcke in die Jahre kamen, die Trauben kleinbeeriger wurden und geringere Erträge lieferten, entdeckte man das Potenzial des kargen Terroirs für Spitzen-Crus. Heute gehören diese Lagen der Grupo El Gaitero. Deren Kerngeschäft: die Produktion von Cidre in Asturien. Doch der Aufbau des neuen Geschäftszweiges gelang dank gutem Konzept und einem Team von versierten Weinhandwerkern wie Betriebsleiter Julián Ayuga (links im Bild) und Önologe Chema Pangua. Letztes Jahr lancierte Viñedos de Alfaro einen der ersten offiziellen Viñedos Singulares in der Rioja Oriental.

Fotos: z.Vg.



Es tut sich viel in der Rioja. Neu wird unterschieden zwischen Gebietswein, Ortswein und Einzellage. Aktuell sind 84 Crus ausgewiesen, die sich auf 154 Hektar verteilen. Eins davon gehört dem wohl innovativsten Betrieb in der Rioja Oriental. **Text: Ursula Geiger**

Keine Jahreszeit ist so ausdauernd wie der Sommer. Selbst im September kann die Sonne alles geben und Sonntag Nachmittage bescheren, die mit Familie und Freunden draussen verbracht werden wollen. Weil es nicht mehr ganz so heiss ist, dürfen die Weine im Glas gerne ein wenig üppiger sein. So wie der Las Planas Viura der Bodega Real Agrado. Der glänzt verführerisch goldgelb im Glas und duftet nach reifen Mirabellen, etwas Quitte sowie Vanille vom Holzausbau. Geschmeidig, dicht und lang präsentiert er sich am Gaumen und passt vortrefflich zur Pizza Bianca, die belegt ist mit Tropea-Zwiebeln, gehackten Walnüssen und rahmigem Blauschimmelkäse. Zugegeben: Die Vorspeise entspricht nicht ganz der Herkunft des üppigen, tiefgründigen Weissen, der Las Planas kommt aus der Rioja. Die Viura-Rebstöcke stehen seit 1980 auf neun Hektar in der Region Rioja Oriental auf kalkhaltigem Lehm. Für den Las Planas werden nur die besten Trauben verarbeitet. Vom Jahrgang 2015 wurden nur 589 Flaschen produziert. «Erinnert ein bisschen an Chenin Blanc von der Loire», fachsimpelt der Besuch. Die angebrochene Flasche wandert zurück in den Kühlschrank. Wir möchten den kräftigen Weissen noch zum Flanksteak vom Grill probieren.

Die Geschichte von Real Agrado ist aussergewöhnlich und beispielhaft für perfekt umgesetzte Visionen. «Agrado» heisst auf Deutsch übrigens Liebreiz, Wohlgefallen, Freundlichkeit und kleidet in Worte, was an diesem warmen Sonntag im September so viel Freude

bereitet. Der Begriff «Real» beschreibt die rationale Seite und schliesst alles ein, was es braucht, um grosse Weine zu produzieren: Terroir und sorgfältige Arbeit im Weinberg und im Keller. Zudem ist Real Agrado einer der wenigen Betriebe in der Rioja, die ausschliesslich Trauben aus eigener Produktion keltern und darum stolz das Label «Viñedos en Propiedad» auf dem Etikett führen.

Vom Traubenproduzenten zum Weingut

Bis dahin war es ein langer Weg. Im Jahr 1973 kaufte ein Joint Venture hundert Hektar Land in der Rioja Alta. Beteiligt waren unter anderen CVNE sowie Mora-Figueora. Die zwischen den Städten Alfaro und Aldeanueva gelegene Fläche sollte künftig die Versorgung mit Trauben sichern. Das Rebland wurde in fünf verschiedene Lagen unterteilt: Lobera, Los Señores, Rodiles, Las Planas und Canterabuey. Sukzessive bestockt mit den klassischen Rebsorten der Rioja: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuela sowie der weissen Sorte Viura. Jedes Jahr floss die Ernte in die Tanks grosser Kellereien. 2005 verkaufte CVNE seine Anteile an El Gaitero, dem grössten Cidre-Produzenten in Asturien. Das Unternehmen beschloss ins Weingeschäft einzusteigen und rund 50 Prozent der Ernte selbst zu keltern. Viñedos de Alfaro wurde aus der Taufe gehoben. Ein kluger Schachzug. Denn die älteren Rebestände lieferten exzellente Traubenqualitäten. Man investierte in eine Kellerei inmitten der Rebflächen, die 2007 fertiggestellt wurde. Unter dem Label

Weine im Clubpaket

Classic Rioja

DOCa Tempranillo «VA!» 2019
2020 bis 2040

Glänzendes Rubin. Tiefgründiges Bouquet mit rotbeeriger Frucht, etwas Gewürz, Kardamom, Muskatblüte und etwas Vanille. Kraft am Gaumen, perfekt eingebundene Säure, leicht balsamische Noten im Finish.

Mariage: lecker zu würzigen Spareribs, zu Pasta alla Puttanesca oder zu Brot, Butter und Schinken.

Colección Raíces

Rioja DOCa Graciano Rodiles
Reserva 2007
2020 bis 2027

Bevor der reinsortige Graciano auf den Markt kommt, reift er 16 Monate in Barriques und acht Jahre auf der Flasche. Sehr feine Würze, Noten von Tabak und Leder sowie dunkle, sehr gut eingebundene Frucht sind das Resultat.

Mariage: schön zu Wildgerichten mit Rotkraut oder Pot-au-feu.

Colección Raíces

Rioja DOCa Garnacha Canterabuey
Viñedo Singular
2020 bis 2026

Dichtes Rubin. Feine Würze, Blaubeeren, leicht balsamische Noten. Griffiger Gaumen, feinstes Tannin, lang und mit feiner Extraktsüsse versehen.

Mariage: kräftige Schmorgerichte, Kartoffelgratin, Risotto mit frischen Steinpilzen oder zu Pasta mit viel Schinken-Käse-Sauce.

Real Agrado kamen die ersten Weine auf den Markt. Seit 2018 ist die Domäne ganz im Besitz der Grupo El Gaitero. Produziert werden zwei Kollektionen. Die klassische Rioja-Linie reicht vom primärfrüchtigen Viura über einen saftigen Rosado hin zu den roten Klassikern in den Qualitäten Crianza und Reserva. Sehr innovativ ist der «VA!». Die Tempranillo-Trauben werden mit den Rappen in den Tank gepackt.

Das Gewicht der Traubenmasse zerquetscht die Beeren, Saft tritt aus und beginnt zu gären. Das bei der Gärung entstehende CO₂ löst Farbe und Gerbstoffe aus den Häuten. Weniger Tannin und eine sehr pure, rotbeerige Frucht zeichnen

diesen Roten mit der frischen Säure aus. Die Colección Raíces ist den Lagenweinen gewidmet. Die Crus werden aus Trauben der Lagen Lobera, Rodiles, Las Planas und Canterabuey gekeltert. Letztere gehört zu den ersten offiziellen Viñedos Singulares in der Rioja.

Harte Produktionsbedingungen sind für diese Meriten einzuhalten: Die Rebstöcke müssen mindestens 35 Jahre alt sein und auf einer Fläche stehen, die dem Produzenten gehört oder die seit mindestens zehn Jahren gepachtet ist. Die Erntemenge ist um 20 Prozent geringer als üblich (5000 Kilogramm/Hektar für Rotweine, 6922 für Weissweine), und die Mostausbeute darf lediglich 65 Prozent betragen. Erlaubt sind für Weine der DOCa Rioja 70 Prozent. Jede einzelne Lage muss hinsichtlich Bodenbeschaffenheit, Ausrichtung, Hangneigung und Mikroklima beschrieben werden. Der Name der Lage wird markenrechtlich geschützt und darf nur für Weine der DOCa Rioja benutzt werden. Auch die sensorischen Ansprüche sind hoch. Zweimal werden die Weine verkostet und bewertet: Direkt nach der Gärung und vor der

Vermarktung. Der zweite Durchgang ist entscheidend. Wird die 93-Punkte-Marke unterschritten, fliegt der Wein aus der Klassifikation. Aktuell sind 84 Einzellagen von 50 Produzenten zugelassen. Der Canterabuey gehört dazu. Durchlässiger, karger und leicht eisenhaltiger Schwemmlandboden charakterisiert die 3,5 Hektar grosse Parzelle, die 1975 mit Garnachastöcken bepflanzt wurde. Der Wind vom Yerga-

Gebirge treibt weisse Wolken über den stahlblauen Himmel und die topfebene Rebfläche. Betriebsleiter Julián Ayuga und Önologe Chema Pangua streichen durch die endlos erscheinenden Rebzeilen und prüfen die Qualität der Trauben.

Beeren werden auseinandergenommen, um die Reife der Kerne zu prüfen. Das warme, vom Mittelmeer beeinflusste Klima in der Rioja Oriental liefert Zucker und Extrakt satt in die Garnacha-Beeren. Dicht und extraktreich ist der Wein.

Chema Pangua ist ein Meister des behutsamen Holzeinsatzes, der Einfluss der Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche ist kaum spürbar. «Das Terroir soll im Vordergrund stehen und selbstverständlich die verführerisch-opulente Frucht der Garnacha-Traube», sagt er. «Das Holz soll nur verfeinern, bei der Reife helfen und möglichst wenig Einfluss nehmen.» Wer einen Kontrapunkt zum weichen Garnacha setzen möchte, entkorkt den 2007er Rodiles. Auch hier wird sortenrein gearbeitet: Hundert Prozent Graciano kommen in die Flasche. Herrlich würzig sind die Noten, etwas Tabak und Leder gesellt sich dazu, die Frucht hält sich diskret zurück. Bepflanzt wurde die fünf Hektar grosse Parzelle 1999. Der Rebbestand ist also noch zu jung, um in die Gilde der Viñedos Singulares aufgenommen zu werden.

«Selbst nach der Ernte gehe ich durch die Reben und streiche über das bunte Laub.»



Profitieren Sie von unseren Entdeckungen!

Und werden Sie jetzt Mitglied beim Club Les Domaines. Wir VINUM-Redakteure sind ständig auf Achse. Wir erkunden Weinregionen und Weingüter und degustieren einzigartige Weine. Aus den besten treffen wir eine Auswahl und schnüren in Zusammenarbeit mit den Winzern sechsmal im Jahr ein Paket mit drei Spitzenweinen, das Ihnen als Clubmitglied nach Hause geliefert wird. Dazu schreiben wir für Sie Geschichten über Land und Leute und geben Reisetipps aus erster Hand. Eben alles, damit Sie mit dem Glas in der Hand die nächste Weinreise planen oder sich auf genussvolle Art in Gedanken zu den schönsten Weinregionen rund um den Globus entführen lassen können. Lust bekommen? Dann lassen Sie sich von uns Tür und Tor zu den besten Weingütern der Welt öffnen, und bestellen Sie ein Schnupperpaket unter:

www.clublesdomaines.com



Insider-Tipp

Chef Nino, Calahorra

www.chefnino.com

Die Tapas sind Weltklasse: Lachs Poke kann man hier ebenso bestellen wie gegrillten Pulpo oder knusprigste Schinkenkroketten. Im eleganten Restaurant sollte man sich den fantastischen Gemüseintopf, der als Klassiker seit 40 Jahren auf der Karte steht, nicht entgehen lassen.

Weitere Reisetipps im Clubpaket.

Die Trauben für die Lagenweine wachsen an Buschreben und werden ausschliesslich handgelesen.