

Neue Wege in der Rioja

Die Einzellage Canterabuey REAL AGRADO



Seit Oktober 2019 gibt es in Spanien bzw. in der Rioja die neue Kategorie «Viñedo Singular», Weine also aus einer Einzellage. Der Rioja DOCa Canterabuey Viñedo Singular 2017 von REAL AGRADO war einer der ersten, die den strengen Kriterien entsprochen haben. Durch diese anspruchsvolle Kategorie wird nicht mehr «nur» die Lagerungsdauer des Weins geprüft wie beim Crianza, Reserva und Gran Reserva, sondern einiges mehr. Ist die Auszeichnung einmal erteilt, gilt sie, anders als das Klassierungssystem im Burgund z.B., wo ein Grand Cru auf ewig ein solcher bleibt, nur für den entsprechenden Jahrgang. Ein «Viñedo Singular» muss sich mit jedem Jahrgang neu beweisen.

Nebst den «technischen» Anforderungen in Bezug auf Rebbau, Kelterung und Ausbau (lesen Sie mehr dazu in den Weinbeschreibungen) werden die «Viñedo Singular»-Weine auch durch eigens geschulte Spezialisten geprüft. So wird u.a. garantiert, dass die Kategorie nebst Authentizität auch für höchsten Qualitätsanspruch steht. Geschafft in diese Kategorie haben es in den zwei Jahren seit Bestehen erst 35 Weine aus total ca. 100 Einzellagen, die bis heute die Grundvoraussetzungen bezüglich Alter der Reben etc. erfüllen.

So auch mit dem Jahrgang 2018 bereits zum zweiten Mal der Rioja Canterabuey Viñedo Singular von REAL AGRADO. Wir freuen uns, Ihnen diesen wie fünf weitere Weine von REAL AGRADO anzubieten, allesamt mit der geschützten Bezeichnung «viñedos en propiedad». Diese ist exklusiv reserviert für Weine, die ausschliesslich aus eigenen Rebbergen stammen und seit mindestens zehn Jahren im Besitz der Hazienda sind. Die Reben von REAL AGRADO sind seit bald 50 Jahren in ihrem Besitz, in der Rioja immer noch eine Seltenheit. www.lesvins.ch/vinum-real

1 Viñedos de Alfaro

Rioja Blanco Real Agrado

DOCa | 2020 | 75 cl | CHF 10.50 statt 12.40

Die Viura-Trauben (100%) stammen aus dem alten, 1980 angelegten Rebberg mit den klassischen, in Buschform gezogenen Reben. Der frisch gepresste Traubenmost wird bei kühler Temperatur vergoren, damit die durch die Gärung entstehende Kohlensäure dem Wein nicht die delikaten Aromen entreisst. So bleibt ein Maximum der frischen Beerennoten erhalten. Der Rioja Blanco REAL AGRADO zeigt ein bezauberndes Aromenspiel, das an Agrumen erinnert. Am Gaumen machen sich die Salzigkeit und aromatische Nachhaltigkeit bemerkbar, wie sie nur aus alten Reben entstehen können. Der Wein soll jung getrunken werden, kann aber dank der gut eingebundenen Säure gut auch ein paar Jahre seine Lebhaftigkeit bewahren.

2 Viñedos de Alfaro

Rioja Crianza Real Agrado

DOCa | 2017 | 75 cl | CHF 12.20 statt 14.40

Der Einstiegswein Rioja Crianza REAL AGRADO ist eine vorzügliche Visitenkarte: ein Wein mit Stil, Charakter und Substanz. Schon bei ihm kommt zum Ausdruck, dass es sich hier um einen Autorenwein handelt, dass Einheit herrscht zwischen Rebbaud und Kellerei, dass die Trauben vom Weingut selbst verarbeitet, gekeltert, gereift und vermarktet werden. Das ist in Spanien, auch in der Rioja, eher selten der Fall. Die Trauben (im Crianza 50% Garnacha und 50% Tempranillo) stammen aus den eigenen Rebbergen und sind das Ergebnis einer strengen Selektion. REAL AGRADO produziert durchschnittlich pro Hektar nur gerade 2700 Liter Wein statt der erlaubten 4500 Liter. Der Rest wird an den umlie-

genden Handel verkauft. Der Rioja Crianza erft ein gutes Jahr in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Er ist unglaublich stoffreich, zeigt ein fülliges Aroma mit Noten von reifen Beeren und Gewürzen. Am Gaumen spielt ein reicher Extrakt mit sehr feinem Gerbstoff und einer gut dosierten Säure.

3 Viñedos de Alfaro

Rioja Reserva Real Agrado

DOCa | 2014 | 75 cl | CHF 17.80 statt 20.50

Wenn die Traubenselektion schon im Crianza unvergleichlich streng ist, so fällt sie in der Reserva noch einmal strenger aus. Da REAL AGRADO keine Trauben zukaft, sondern nur die Ernte aus den eigenen Rebbergen – oder einen Teil davon – für ihre Weine verwendet, hat man die ganze Produktion von Anfang bis Ende unter eigener Kontrolle. Dies macht die Selektion zum Zeitpunkt der Ernte erst richtig möglich. Bei der Reserva stehen Konzentration und Präzision im Mittelpunkt. Dieser Wein wird aus den verschiedenen Einzellagen gewonnen, die ihre Anteile Tempranillo (60%), Garnacha (20%), Graciano (10%) und Mazuelo (10%) zur Gesamtzusammensetzung beitragen. Die Reserva drückt gleichzeitig Opulenz, Strenge und auch Zugänglichkeit aus. Das Bouquet ist fein geprägt von balsamischen und würzigen Noten. Am Gaumen hält eine gesunde Säure das Gleichgewicht mit dem gut ausgereiften Gerbstoff.

4 Viñedos de Alfaro

Rioja Va! Tempranillo

DOCa | 2019 | 75 cl | CHF 15.10 statt 17.20

Mit dem VA! wagt die Hazienda Viñedos de Alfaro ein Experiment mit einer aus dem Beaujolais stammenden Vinifikationsmethode, der

Macération carbonique. Diese besteht darin, die geernteten Trauben weder zu quetschen noch abzubeeren. Sie werden als ganze Trauben in die Fässer gebracht, wo sie nur durch den Druck des Eigengewichts sanft zerquetscht werden. Die Gärung macht dann den Rest, indem die entstehende Kohlensäure die Beerenhäute langsam aufweicht und die Farb- und Aromastoffe austreten und in den Saft gelangen können. Der Vorteil ist eine überaus starke Fruchtbetonung, und man meint fast, den frischen Beerensaft vor sich zu haben. Es sind schöne, satte Aromen, einladend und begeisternd! Wie bei jedem Wein von Viñedos de Alfaro wird die exquisite Qualität der Trauben unverzüglich erkennbar. Der Vorzug dieses Weinguts, ausschliesslich Trauben aus eigenem Anbau zu verwenden, kommt auch hier zum Ausdruck in der schier perfekten Aromatik dieses herrlich belebenden Weins.

5 Viñedos de Alfaro

Rioja Canterabuey Viñedo Singular Real Agrado

DOCa | 2018 | 75 cl | CHF 28.50 statt 33.50

Es ist nicht so, dass der allmächtige Cosejo Regalador die neue Qualitätsstufe «Viñedo Singular» eigens für Viñedos de Alfaro geschaffen hat, aber die höchst ambitionierte Bodega war sicher eine treibende Kraft hinter dem Projekt und hat ihren Lagenwein Canterabuey als Erste in diese Liga der Super-Riojas gebracht. Zu erfüllen sind folgende Kriterien, um als Viñedo Singular zu gelten:

- Der Wein muss aus einer Einzellage (Viñedo Singular) stammen und deren Namen tragen.
- Die Reben müssen in der traditionellen Buschkultur angelegt sein, die keine maschinelle Ernte ermöglicht.
- Sie müssen zudem mindestens 35 Jahre alt sein

und nachhaltig bewirtschaftet werden.

- Der Hektarertrag ist auf 5000 kg Trauben und 3500 Flaschen beschränkt, d.h. 20% weniger als sonst in der Rioja möglich und üblich.

Der Canterabuey gedeiht auf dem gleichnamigen Rebberg von 3,5 Hektar, der 1975 mit Garnacha bepflanzt wurde. Nur ein Teil, entsprechend etwa 11000 Flaschen, wird als Auslese bestimmt, die übrige Ernte kommt in den Rioja Crianza. Der Wein ist eine aromatische Granate, ein Defilee von exotischen, betörenden Düften, mit denen man sich endlos unterhalten kann und die einem immer wieder neue Facetten zeigen. Und sie wirken niemals überladen! So auch der Eindruck am Gaumen, Opulenz spielt mit Rasse, der Abgang ist schier endlos.

6 Viñedos de Alfaro

Rioja Reserva Rodiles Real Agrado

DOCa | 2010 | 75 cl | CHF 56.- statt 64.-

Rodiles ist mit lediglich fünf Hektar einer der kleineren Rebberge der REAL AGRADO Viñedos de Alfaro. Er wurde 1999 angelegt und gehört deshalb noch nicht zur Kategorie «Viñedo Singular», die 35-jährige Reben voraussetzt. Mit den nunmehr 20 Jahren liefern jedoch auch diese Reben hervorragendes Traubengut für die Crianza. Eine winzig kleine Selektion (1748 Flaschen) aus den besten Graciano-Reben ergibt eine Spezialität, die nur wenige Bodegas anbieten. Es handelt sich dabei um einen Wein mit Zukunft, der eine ganz besondere, sehr fruchtbetonte Aromatik zeigt. Der Ausbau in Barriques dauert 16 Monate, gefolgt von acht Jahren Ausreifung in der Flasche. Nicht zuletzt dank dem erhaltenen Gerbstoff wird dieser gradlinige, eher rustikale Wein bestimmt seine Liebhaber finden.



Bestellung senden an: Intervinum AG, Abo Bonus, Postfach 5961, 8050 Zürich, Fax 044 268 52 05, info@vinum.ch, www.lesvins.ch/vinum-real

Bestellschein

Anzahl Fl.

_____	Viñedos de Alfaro	Rioja Blanco Real Agrado	DOCa	2020	75 cl	CHF 10.50 statt 12.40
_____	Viñedos de Alfaro	Rioja Crianza Real Agrado	DOCa	2017	75 cl	CHF 12.20 statt 14.40
_____	Viñedos de Alfaro	Rioja Reserva Real Agrado	DOCa	2014	75 cl	CHF 17.80 statt 20.50
_____	Viñedos de Alfaro	Rioja Va! Tempranillo	DOCa	2019	75 cl	CHF 15.10 statt 17.20
_____	Viñedos de Alfaro	Rioja Canterabuey Viñedo Singular Real Agrado	DOCa	2018	75 cl	CHF 28.50 statt 33.50
_____	Viñedos de Alfaro	Rioja Reserva Rodiles Real Agrado	DOCa	2010	75 cl	CHF 56.- statt 64.-
_____	Paket: 6x 1 Flasche					CHF138.- statt 162.-, kostenlose Lieferung

Les vins d'auteurs - Konditionen

Preise: MwSt. 7.7% inbegriffen. Mengenrabatte: 3% ab 36 Fl., 5% ab 72 Fl., 8% ab 120 Fl. Gültigkeit bis 15. August 2021 oder solange Vorrat reicht. Frachtkostenanteil: bis 17 Flaschen CHF 15.-, portofrei ab 18 Flaschen oder über CHF 250.-. Zahlung: 30 Tage netto. Freibleibendes Angebot, Zwischenverkauf vorbehalten. Rechnung und Lieferung durch: les vins d'auteurs, 9014 St. Gallen

Lieferung

Name/Vorname: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Tel. _____

E-Mail: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Abholung

Der Wein wird abgeholt am: _____