

Weinfreunde St. Martin Zofingen

Rueda – Dienstag, 7. September 2021 – Hotel Zofingen – David Schwarzwälder

David Schwarzwälder, der ausgewiesene Spanienexperte führt uns durch den Abend. Er hat das Standardwerk "Spanien und seine Weine" verfasst und schreibt als freier Journalist für zahlreiche Weinmedien und doziert an Sommelier- und Fachhochschulen. Wir kennen ihn bereits aus der Ribera del Duero Degustation die vor 2 Jahren stattgefunden hat.

Der Shooting Star unter den spanischen Weissweinen

Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung D.O. Rueda liegt in Castilla y León ca 200 Kilometer nördlich von Madrid in einer Höhe von 700-900 MüM. Zur Region gehören ca 74 Ortschaften. Namensgeber der D.O. Rueda ist die Kleinstadt Rueda. Heute Abend dreht sich alles um Weisswein. Genauer gesagt um den angesagtesten in der Region, den Verdejo. Er ist ein absoluter Shooting Star unter den spanischen Weissen. Doch das war nicht immer so. Aus Verdejo wurden früher stark oxidierte sherryartige Weine hergestellt. Neue Technik und Wissen helfen ihm seine jugendliche Frische zu bewahren. Dazu gehört ein schneller Transport der frischgelesenen Trauben vom Rebberg zum Keller sowie das Pressen der Trauben unter einem Schutzgaspolster um Sauerstoffkontakt möglichst zu vermeiden, denn die Traube ist extrem sauerstoffempfindlich. Wer höchste Qualitäten erreichen will der liest die Traube sogar nachts um sie vor hohen Tagestemperaturen zu schützen. Verdejo wird normalerweise jung getrunken, er hat aber ein Gerüst zum Reifen und entwickelt dann nach einigen Jahren seinen nussig-cremigen Charakter.

Mit all diesen Qualitäten und dem Potential des Marktes wundert es nicht, dass sich die Anbaufläche im Rueda in den letzten 15 Jahren mehr als verdoppelt hat, von 6'000 ha auf über 13'000 ha. Und wie wir in der Folge feststellen werden, hat es der Qualität keines Falls geschadet, im Gegenteil. Einige der Weine die wir heute geniessen werden sind aus biologischem Anbau.

Nicht von schlechten Eltern

Nicht mit einem Verdejo sondern mit einem Sauvignon Blanc 2020 Finca la Colina starten wir in die Verkostung. Das Weingut gehört zu den Ersten die Sauvignon Blanc in Spanien angebaut haben. Der Wein ist fruchtig, leicht grasig, alles in allem aber ein sehr dezenter Sauvignon Blanc. Jetzt erfahren wir auch, dass der Sauvignon Blanc ein Verwandter des Verdejos ist. Die beiden haben nämlich den Traminer als gemeinsamen Elternteil. Diese Erkenntnis hilft uns die nun folgenden Verdejos sensorisch besser einordnen zu können.

Von jung und spritzig über nussig bis oxidiert

Beim Valdecuevas handelt es sich um ein Cuvée aus 3 verschiedenen Terroirs aber immer aus dem gleichen Klon. Die Frucht bleibt sehr verdeckt, im Abgang erscheint eine leichte angenehme Bitternote die offenbar dem Verdejo eigen ist und die uns an diesem Abend noch öfters begegnet. Ebenfalls weisen die Weine mehrheitlich eine relativ starke Viskosität aus, was auf einen hohen Glyzerin- und Alkoholgehalt rückschliessen lässt. Die jüngeren Weine kommen alle spritzig und frisch daher und überzeugen als sommerliche Apéroweine. Die älteren warten mit feinen, nussigen

Noten und Hefearomen auf. Sie wurden teilweise im Holz ausgebaut. Diese kann man sich gut als Essensbegleiter vorstellen. Die Steigerung geht dann noch weiter mit oxidativem Ausbau bis hin zum typischen Sherry, also einem aufgespritzten Wein - der ursprünglichen Daseinsberechtigung des Verdejos.

Die Weine haben überzeugt und machen gleich Lust auf die nächsten Spanienferien oder halt den nächsten Sommer-Apero zu Hause.

Theres Zimmermann

Degustierte Weine:

1. Finca La Colina Sauvignon Blanc 2020
Erster Sauvignon Blanc der in Spanien angebaut wurde
2. Valdecuevas Verdejo Cuvée 2020
Verdejo aus 3 verschiedenen Lagen, Frucht verdeckt mit leichter Bitternote im Abgang die typisch ist für Verdejo
3. Viña Sanzo Verdejo Viñas Viejas 2020
Bio zertifiziert, 1022 MüM, auf Granit, hoher glyzeringehalt,
4. Martísancho Verdejo Gran Vino de Rueda 2020
Bio aber nicht zertifiziert, Spontangärung, im Stahltank, Parzelle seit 1981 bestehend aus einem einzigen alte Klon. erinnert stark an Sauvignon Blanc, schweissgeruch.
5. Chapirote Prefiloxerico 2020
Der Winzer ist ein Neuling im Weinbusiness, Wein passt sehr gut zum Essen
6. Harena Verdejo 2019
Bio zertifiziert, ungeschminkte Version, sehr trocken, hohe Dichte, reife Zitruschale
7. Finca Montepedroso Verdejo 2017
Nussig, trocken – ein einziger Wein wird produziert
8. Javier Sanz V Malcorta 2020
Starke Gras und Heu Aromen, geht Richtung Sauvignon Blanc
9. Shaya Habis 2017
Nussig, blitzsauber, kann gut 10 jährig werden
10. Campo Eliseo Verdejo 2019
6 Monate auf Hefe, neue und alte Fässer, satter Wein, Holz im Gaumen präsent – guter Essensbegleiter
11. José Pariente Verdejo Fermentado 2019
Bio zertifiziert,
12. Carrasviñas Dorado NV
Nussig nicht verstärkt, natürlich
13. De Alberto Dorado NV
Aufgespritzter Verdejo