Frankfurter Allgemeine

SELECTION

RUEDA

Sechs Spitzenweine aus der D.O. im Porträt

Fabian Lange und Cornelius Lange

WEIN FÜR
KLUGE KÖPFE

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Weitere Informationen unter:
www.facebook.com/weinederdorueda

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT 4

RUEDA 5

Das Weinbaugebiet im Porträt. Die Region Rueda stellt eindrucksvoll unter Beweis, welche Vielfalt in dieser Weißweinregion steckt.

DIE WEINGÜTER UND IHRE WEINE

Bodega Diez Siglos 14
Diez Siglos Verdejo 2019

Caserío de Dueñas 18
Viña Mayor Verdejo 2019

Bodegas Protos 22
Protos Verdejo 2019

Bodega Cuatro Rayas 26
Cuatro Rayas Viñedos Centenarios 2019

Bodegas Pandora 30
Ariabal Verdejo 2019

Bodega Reina de Castilla 34
Reina de Castilla – Verdejo Fermentado en Barrica 2019

Impressum 38

VORWORT

Cornelius Lange und Fabian Lange

Als Autoren haben wir in den vergangenen Jahren viele Bücher zu den Themen Wein und Genuss verfasst und so ist es uns eine große Freude, Sie als Leser nun mit dem Weinbaugebiet Rueda in Zentralspanien vertraut zu machen.

Mit der vorliegenden Weinauswahl lassen wir Sie als Leser und Genießer mit dem Wein nicht allein, sondern haben diesen Weinkompass mit vielen Informationen zu Personen, Weingütern, Weinen und der Weinregion Rueda versehen und haben diese sechs Weißweine ausgewählt, die für viele Leser sicher Neuland bedeuten werden. Dabei würdigt unsere Auswahl die autochthone Rebsorte Verdejo dieses kleinen, aber feinen Anbaugebiets. Wir sind sicher, Sie werden so viel Freude an den Weinen haben, wie wir selbst.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Wein-Lese!
Fabian Lange und Cornelius Lange

Weiße Spitzenweine aus Spanien

Von Fabian Lange

Spanien ist das beliebteste Urlaubsland der Deutschen. Die herrlichen Urlaubsziele der Iberischen Halbinsel mit ihren absoluten Tourismus-Magneten ziehen jedes Jahr Millionen von Besuchern an. Spanien aber rangiert mit der weltweit größten Weinbaufläche auch unter den qualitativ wichtigsten Weinbauländern der Welt. Mit anderen Worten: Spanien ist ein faszinierendes, vielseitiges und abwechslungsreiches Weinland. Wobei die meisten deutschen Weinliebhaber zunächst schwere, gerbstoffintensive Rotweine aus Spanien erwarten und nicht gerade Weißweine. Aber genau das hat das Weinbaugebiet Rueda zu bieten. Und so haben wir als Autoren und Initiatoren der Frankfurter Allgemeine Weinselection uns entschlossen, dieser erfrischend anderen Weinbauregion Spaniens ein eigenes Weinpaket zu widmen.

Heiß – aber kühl!

Das Weinbaugebiet Rueda ist benannt nach einem kleinen Städtchen in Zentralspanien rund 150 km nordwestlich von Madrid, 40 km von Valladolid entfernt. Um zu verstehen, wie die klimatischen Verhältnisse dieses Weinbaugebiet beeinflussen, ist es hilfreich, sich die Geologie der Iberischen Halbinsel vor Augen zu führen. Denn die Iberische Halbinsel wird von einem weitläufigen Hochplateau gebildet. Es wird im Norden und Nordwesten vom Kantabrischen Gebirge, im Osten vom Iberischen Randgebirge und im Süden von der Sierra Morena umgrenzt. Im Südwesten geht sie in die etwas tiefer gelegene Extremadura über.

Durch das Kastilische Scheidegebirge wird dieses Plateau in zwei Hälften geteilt, wobei die nördliche etwas höher liegt als die südliche Hälfte. Die großen Städte der Nordmeseta Valladolid, León, Burgos und Salamanca liegen auf einer Höhe von 700 bis 900 Metern, genau wie die Weinberge. Und so kommt es, dass die Temperaturen im Sommer tagsüber zwar oft die 30 Grad Marke

weit überschreiten, die Höhenlage aber dafür sorgt, dass die Nachttemperaturen erfrischende Kühle mit sich bringen und in der Reifephase auf einstellige Werte herabsinken kann. Das harte, kontinentale Klima schafft extreme Bedingungen: Die Winter sind lang und kalt; das Frühjahr ist kurz und bringt immer wieder Nachtfröste mit sich; die Sommer wiederum sind heiß und trocken, abgesehen von plötzlichen Unwettern. Dies zwingt die Rebstöcke mehr noch als in anderen Regionen Europas dazu, ihren Wasserbedarf über die Wurzeln in den tiefen Erdschichten zu suchen. Es zeigt sich, dass diese Landschaft auf faszinierende Weise scheinbar Unvereinbares miteinander vereint.

Und genau dieser Widerspruch sorgt dafür, dass die Weine in Rueda so spannend, tiefgründig und intensiv ausfallen. Denn die Weinlagen profitieren von der Höhe, da die Trauben langsam und spät reifen. Die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht von bis zu 15 bis 20 Grad Celsius sind der Grund für das Gleichgewicht zwischen dem Zuckergehalt, der durch die Sonneneinstrahlung entsteht und der Säure, die durch die kühlen Nächte erhalten bleibt. Die 2.600 Sonnenstunden pro Jahr wären zu viel, würden die Trauben nicht im Klima der Hochebene wachsen, das die langsame Reife der Trauben begünstigt.

Diese einzigartigen Einflüsse sorgen für die unverwechselbare Fruchtigkeit der Weine aus Rueda. Hier bekommt man plastisch und eindrucksvoll vor Augen geführt, wie sich die Reben an die extremen Herausforderungen ihrer Lebensumgebung in 700 bis 900 Höhenmetern anpassen: Und so kommt es, dass Klima, Geologie, Exposition der Weinberge, Bodenverhältnisse, Genetik der Reben und natürlich die Winzer die Weine prägen. Und so resultiert ein unmittelbarer geschmacklich erfahrbarer Abdruck einer Landschaft. Eine außergewöhnliche Terroir Kollektion, die für uns Menschen erst erfahrbar wird, wenn aus ihnen erst Most und später Wein wird. Diese Metamorphose des Gedeihens im Weinberg, der zwischenzeitlichen Zerstörung der Trauben im Weinkeller und der Überführung in einen höheren Energiezustand, ist eines der faszinierendsten Phänomene in der Landwirtschaft.

Bild rechts: Die vielseitige Verdejo-Traube spielt im Rueda die Hauptrolle

Verdejo – das grüne Herz im Rueda

Verde – so heißt die Farbe Grün auf Spanisch. Verde steckt auch im Namen der wichtigsten Rebsorte des Rueda, Verdejo. In diesem steckt auch ihre zutreffende Eigenart: Die Trauben leuchten hellgrün und auch der Geschmack des Weines ist frisch, grün und nuanciert grasig. Typisch für den Verdejo ist auch sein exzellenter Extrakt, er zeichnet sich durch Volumen und leichte Bitternoten aus, begleitet von ausdrucksstarken Fruchtnoten.

Verdejo ist mit knapp 90 Prozent die Hauptsorte in der Weinbauregion Rueda. Neben Verdejo sind auch noch die folgenden Rebsorten zugelassen: Sauvignon blanc, Chardonnay, Viognier, Viura und Palomino Fino, diese spielen aber eine Nebenrolle.

Das bereits erwähnte nächtlich so kühle Klima machen sich die Winzer auch bei der Lese zunutze und ernten die Trauben daher mitten in der Nacht und den frühen Morgenstunden. So bleibt die Frische der Trauben erhalten und es erfolgt keine unerwünschte Oxidation, die der Fruchtigkeit abträglich wäre. Und so schaffen es die Winzer im Rueda, dass ihre Verdejos frisch und fruchtig duften und an Gras, Kräuter und grüne Äpfel erinnern. Dabei spielt die feine Fruchtsäure elegant ihre Karten aus und sorgt dafür, dass die Verdejos großes Trinkvergnügen bereiten. Manche Verdejos reifen auch längere Zeit in Holzfässern und erhalten dank der Lagerung auf der Hefe fein nussige Geschmacksnoten. Daraus resultieren Weine von großer Qualität, bei denen sich Vanille- und Röstnoten aus dem Holz mit den Frucht- und Heuaromen der Verdejo Traube verbinden. Die Struktur des Verdejo ist so ausgeprägt, dass er auch im Holzfass sein aromatisches Gleichgewicht bewahrt. Das Besondere aber: Der knackige Verdejo eignet sich für alle Weinstile von trockenem und halbtrockenem Wein, Schaumwein über Süßwein, ja sogar Sherry-artige Weine können daraus vinifiziert werden. Nahezu einzigartig!

Die Geburt der Weinbauregion

Die Landschaft Kastilien-Leóns ist durch einen deutlichen Strukturwandel geprägt, bei dem es die jungen Leute in die Zentren zog, um dort bessere Aus- und Fortbildungsmöglichkeiten zu finden. So ist die Region Rueda eine dünn besiedelte Landschaft, in der bis heute immer noch die Landwirtschaft dominiert, allerdings hat sich die Bedeutung des Weinbaus kolossal verändert. Er spielt in der Gegenwart eine bedeutende Rolle als Wirtschaftsfaktor der Region. Aber der Wandel lässt sich nicht nur in schnöden Zahlen ausdrücken, mindestens ebenso wichtig ist das Image der Region, seit immer mehr Spitzenweine erzeugt werden, die im Inland und Ausland für Furore sorgen.

Dabei darf man sich den Weinbau im Rueda nicht als kompaktes oder durchgängiges Rebenband vorstellen, so wie wir es in Deutschland vom Rhein oder der Mosel kennen. Hier stehen die Reben nur an speziellen Orten, in Lagen, die aufgrund ihres Terroirs als einzigartig eingestuft werden können. So gesehen gleicht die Weinlandschaft einem großen Patchwork: Das Anbaugebiet der D.O. Rueda umfasst 74 Ortschaften im Gebiet von Kastilien-León, von denen 53 im Süden der Provinz Valladolid liegen, 17 befinden sich westlich von Segovia und weitere 4 nördlich von Àvila.

1977 fand die erste Versammlung statt, auf der ein vorläufiger Kontrollrat gegründet wurde, aus dem später die D.O. Rueda hervorging (D.O.: Kurzform für Denominación de Origen = kontrollierte Herkunftsbezeichnung), die 1980 gegründet wurde. Nach mehrjährigen Bemühungen um die Anerkennung und den Schutz ihrer autochthonen Rebsorte Verdejo, war damit die erste kontrollierte Herkunftsbezeichnung in der autonomen Gemeinschaft Kastilien-León entstanden. Heute ist die D.O. Rueda auf die Erzeugung von Weißweinen spezialisiert, auch wenn seit 2008 Rot- und Roséweine erzeugt werden dürfen, die mengenmäßig aber eine untergeordnete Rolle spielen.

Steinreiches Rueda

Entlang des Flusses Duoro und seiner Zuflüsse Trabancos, Zapardiel und Adaja gelegen, bildet die D.O. Rueda eine Hochebene, die sich aus Schwemmland ebenso zusammensetzt wie aus Kiesterrassen. Braune Böden, reich an Kalzium und Magnesium, wechseln sich mit Steinböden ab, die sehr luftdurchlässig sind. In den höheren Lagen finden sich auch Kalkablagerungen. Die Bodenbeschaffenheit ist insgesamt teils sandig, teils lehmig und an den hochwertigsten Standorten finden sich die typischen Schotterböden, auf denen die besten Weinlagen der D.O. Rueda angepflanzt sind.

Als krönenden Abschluss unserer Recherche haben wir nun sechs typische Verdejos ausgewählt, die uns rundum begeistert haben. Diese sechs zeichnen sich durch ihre faszinierende Aromatik aus. In ihnen ist aber noch mehr enthalten: Sie sind von Menschen gemacht worden, die das junge Anbaugebiet mit Kraft und Elan voranbringen, da sie es sich nicht bequem machen, sondern Fragen stellen, wissbegierig sind und eine fundierte Ausbildung genossen haben. Und so fördern sie auf spektakuläre Weise zutage, welches Potenzial im Rueda steckt

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Genuss mit Ihrer F.A.Z.-Weinselection Rueda!

Bild links: Im Rueda gibt es viele Weinbauflächen mit uralten Verdejo-Reben im Gobelet-Schnitt

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
VALLAD
LA CORUÑA
ZAMORA
N-122
Tordesillas
Torrecilla de la Abadesa
DUERO
N-620
DUERO
Villafranca de Duero
Pollos
Foncastín
Rueda
Trabancos
Zapardiel
ZAMORA
Castronuño
Torrecilla del Valle
Sieteiglesias de Trabancos
Nava del Rey
N-VI
Alaejos
Villaverde de Medina
Nueva Villa de las Torres
El Campillo
Castrejón
Velascálvaro
Brahojos de Medina
Torrecilla de la Orden
Rubí de Bracamonte
Carpio
Bobadilla del Campo
Fresno el Viejo
Fuente el Sol
Cervillego de la Cruz
SALAMANCA
Blasconuño de Matacabras
SALAMANCA
Madrigal de las Altas Torres
AVI
D.O. Rueda
Autovía
Carretera Nacional
Carretera Regional
Límites provinciales
Límites de la D.O. Rueda
Ciudades y pueblos con bodegas incluidas en la D.O. Rueda
Alta concentración de viñedos

VALLADOLID
VALLADOLID
Pisuerga
Villanueva de Duero
Valdestillas
Serrada
Ventosa de la Cuesta
Matapozuelos
Villalba de Adaja
Rodilana
Pozaldez
Mojados
Cega
Adaja
Eresma
N-601
Alcazarén
Hornillos
Pozal de Gallinas
Olmedo
Moraleja de las Panaderas
La Zarza
Gomeznarro
Ramiro
Vicente Palacio
Ataquines
San Pablo de la Moraleja
Montejo de Arévalo
Tolocirio
Muriel de Zapardiel
Salvador de Zapardiel
Donhierro
San Cristóbal de la Vega
Rapariegos
Palacios de Goda
N-VI
Arévalo
Órbita
MADRID
Aguasal
Llano de Olmedo
Fuente Olmedo
Bocigas
Almenara de Adaja
Puras
Fuente de Santa Cruz
Villagonzalo de Coca
Coca
Bernuy de Coca
Santiuste de San Juan Bautista
Nava de la Asunción
Moraleja de Coca
Voltoya
Aldeanueva del Codonal
Nieva
Codorniz
Aldehuela del Codonal
Montuenga
Juarros de Voltoya
SEGOVIA
SEGOVIA

diez
SIGLOS

BODEGA DIEZ SIGLOS

Diez Siglos Verdejo 2019

Das Weingut Diez Siglos ist ein relativ junges Projekt. Im Jahr 2009 fand sich eine Gruppe von motivierten Traubenerzeugern zusammen, welche sich gemeinsam zum Ziel setzte, neue Maßstäbe beim Thema Verdejo zu setzen.

Unter der Leitung des agilen Antonio de Iscar, fanden sich am Ende 65 Winzer zusammen, die nach dem Motto „Gemeinsam sind wir stark!“ eine Kooperationsgemeinschaft bildeten, bei der die einzelnen Teilhaber alles dafür geben, vollreife, kerngesunde Trauben zu erzeugen, die an einem zentralen Standort verarbeitet werden können. Statt sich nun gegeneinander Konkurrenz im Weinverkauf zu machen, werden die vielen Kräfte gebündelt und dort konzentriert, wo gute Wein entsteht: Im Weinberg!

Und so kommt es, dass sich heute 65 Weinerzeuger um insgesamt 380 Hektar Weinberge kümmern können, denen sie die nötige Aufmerksamkeit entgegenbringen, um punktgenau Trauben zu erzeugen, die das Maximum an aromatischer Information in sich tragen. „Wir alle wissen, dass wir gemeinsam erfolgreicher sind und kennen unsere Weinberge wie unsere Westentasche.“, berichtet Antonio de Iscar, „und wir holen hochkarätige Berater als externe Experten an Bord, um Spitzenweine zu erzeugen.“ Wer heute als Weingut international bestehen will, braucht eben externes Knowhow, sonst kocht man schnell im eigenen Saft, das weiß auch Antonio.

Die 380 Hektar Weinberge der Bodega Diez Siglos liegen im Durchschnitt von 750 Metern über dem Meeresspiegel und sind im nördlichen Bereich des D.O. Rueda lokalisiert. Die Vielfalt der unterschiedlichen Terroirs, welche die Teilhaber bewirtschaften, spiegelt sich in der Bandbreite der Weinlagen wieder. Dabei spiegelt das Klima die kargen Verhältnisse wieder – und zeigt, welchen Einfluss das auf die Traubenqualität hat. Dank der Kühle in den Nächten führt dies zu Trauben, die vollkommen gesund und reif sind. „Zum Glück sind unsere Böden schlecht“, witzelt Antonio, „denn weil sie so karg und steinig sind, müssen die Reben kämpfen und belohnen uns mit konzentrierten Trauben – perfekt für unsere Weine“.

Bild links: Die Önologin Sandra Martín Chivite

„Wir bei Diez Siglos haben durchgesetzt, überwiegend nachts zu ernten. Auf diese Weise stellen wir nicht nur sicher, dass eine mögliche Oxidation des Mosts verhindert wird, sondern auch, dass die Trauben mit der optimalen Temperatur in das Weingut gelangen“, berichtet Antonio. „Dabei setzen wir auf automatische Vollernter, das geht schnell, präzise und schont die Trauben“, ergänzt er. „Zum Glück befinden sich die meisten unserer Weinberge in unmittelbarer Nähe zum Weingut, so können wir die Transferzeiten der Trauben so kurz wie möglich halten und die Trauben sofort verarbeiten.“

Sandra Martín Chivite ist die Hüterin der Weine im Keller. Als erste Kellermeisterin bei Diez Siglos, legt sie besonderen Wert auf langen Hefekontakt – und zwar bei allen Weinen. „Ich will unbedingt die hellen, frischen Aromen der Verdejo-Weine herausarbeiten – daher gebe ich den Weinen rund sechs Monate Kontakt auf der Hefe in großen Edelstahltanks“, berichtet sie, „dabei sorge ich mit einem feinen Strom von eingeführtem gärungseigenem Stickstoff, für kleinste Bläschen, die die Hefe ganz leicht in Bewegung halten.“ Sandra hat ein besonderes Faible für Verdejos, die von Reben mittleren Alters stammen: „Ich mache gerne Weine aus Reben, die etwa zwanzig Jahre alt sind, weil hier die Trauben Weine liefern, bei denen der frische Geschmack von grünen Früchten und einen Hauch von Ananas verleihen.“ Das spürt man auch deutlich beim 2019er Verdejo, der im Paket vertreten ist. Doch Sandra hat noch weitere Pläne für die Zukunft: „Mich faszinieren die Weine, wie sie früher einmal im Rueda erzeugt wurden. Und so träume ich davon, bei Diez Siglos einmal Likörweine im Stil der alten „Dorados“ herzustellen, goldfarbigen Süßweinen, die viele Jahre in Glas-Korbflaschen reifen, bevor sie abgefüllt werden. Wir dürfen also gespannt sein, welche Überraschungen wir noch von diesem Weingut erleben werden!

WEINEXPERTISE

Bodega Diez Siglos
Diez Siglos Verdejo 2019

Weinberg
Dank der großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht reifen die Trauben perfekt aus und entwickeln ein Höchstmaß an Aromen. Die Weinberge stehen auf Kiesböden und liegen ein paar Kilometer von Valladolid entfernt, ganz im Norden des Anbaugebietes. Die Trauben stammen von über 15 Jahre alten Reben.

Vinifikation
Lese in der Nacht, Gärung bei 14 °C über zwei Tage lang. Vier Monate Lagerung auf der Feinhefe.

Alkohol | Säure | Zucker
13 % vol | 5,8 g/l | 2,1 g/l

Bester Zeitpunkt
Jetzt bis 2022

Sensorik
Saftige Frucht in der Nase, reichlich Kräuter, Mirabellen, etwas Holundergrün und weiße Blüten. Im Mund herrlicher Start, direkte Ansprache, viel Volumen, weißer Pfirsich, leichte Schärfe und salziges, sehr langes Finale. Großartige Länge.

Passt zu
Grüner Spargel, Artischocke, Grüne-Bohnen-Tomatensalat, Saint Maure de Touraine, Forelle blau, Petersilienkartoffeln, Pesto a la Genovese

CASERÍO DE DUEÑAS

Viña Mayor Verdejo 2019

Die Bodega Caserío de Dueñas gehört zu einer ganzen Gruppe von herausragenden Weingütern in den wichtigsten Weinbauregionen Spaniens. Unter der „Grupo Bodegas Palacio“ sind eine Reihe von Weingütern vereint: Neben dem bereits 1894 gegründeten Stammhaus in Rioja Alavesa zählen dazu ein Weingut in der aufstrebenden Rotweinbauregion Toro, Ribera del Duero und noch die Region Rueda.

Hier befindet sich die Caserío de Dueñas, ein Weingut mit fast 300 Hektar Weinbaufläche. Seine ursprüngliche Geschichte reicht bis zum Beginn des 17. Jahrhunderts zurück, als auf den Weinbauflächen viele versprengte Bauerngehöfte lagen. Im Jahr 1800 wurde dieser Weiler in ein großes Anwesen umgewandelt, auf dem nach und nach Weinberge gepflanzt wurden und im Laufe der Jahrzehnte immer mehr Land mit Weinreben bestockt wurden, da sich die Weinproduktion auszahlte. Heute steht von der historischen „Caserío de Dueñas“, die den Lauf der Zeit überlebt hat, nicht nur das Herrenhaus sondern auch eine Kapelle, die zum Wahrzeichen des neuen Gutes geworden ist.

Das Weingut Caserío de Dueñas liegt in den Händen eines Teams unter der Leitung der jungen, charismatischen Almudena Alberca – sie sorgt für einen Weinbau, der die wesentlichen Werte dieses Standorts optimal nutzen kann, schließlich ist die Caserío umgeben von den eigenen Weinbergen, die sich den sanften Hügelrücken hinaufziehen und auf ganz unterschiedliche Weise exponiert sind. Hier steht der Weinbau ganz im Zeichen des wichtigsten Weins der Region Rueda – dem Verdejo, der hier perfekte Bedingungen vorfindet um intensive und ausdrucksstarke Weine hervorzubringen, die eine gute Balance zwischen Frucht- und Kräuternoten finden.

Almudena Alberca ist technische Direktorin der beiden benachbarten Bodegas Caserío de Dueñas und Viña Mayor. Diese junge, agile Frau hat bereits Geschichte geschrieben, denn sie ist der erste weibliche „Master of Wine“ (MW) in Spanien. Diesen äußerst begehrten Titel dürfen nur wenige Menschen weltweit tragen – zurzeit sind es rund 400 und davon sind lediglich 140 Frauen. Es ist eine große Leistung und Herausforderung, diesen Titel zu erwerben, ihm

Bild links: Die Önologin Almudena Alberca trägt den begehrten Titel „Master of Wine“

gehen viele Jahre intensivsten (und auch teuren) Studien voraus, bevor man nach zahllosen Tests an der Finalprüfung teilnehmen darf, die nur die wenigsten bestehen. Das Besonders ist, Almudena Alberca hat ihr Studium mit ihrer Weinkarriere in Einklang bringen können. Sie entwickelte ihre Karriere in Spanien und kombinierte sie mit internationaler weinbaulicher Erfahrung in Ländern wie Neuseeland. Sie hat dafür in kleinsten und feinsten Weingütern gearbeitet und nach 15 Jahren Praxis in der Weinherstellung sogar noch ihren Master of Wine mit ihrer beruflichen Laufbahn in verschiedenen Weingütern verknüpft. Sie wurde am 31. August 2018 mit dem begehrten Titel ausgezeichnet.

Herzlichen Glückwunsch nachträglich!

Seit 2015 nun ist Almudena Alberca für die Bodegas Viña Mayor tätig. Neben der Erzeugung von komplexen Rotweinen aus der Nachbarregion Ribera del Duero, ist sie für die frischen Verdejos und Sauvignon blancs aus Rueda verantwortlich. „Während meiner Zeit in Neuseeland konnte ich viel Erfahrung mit der Rebsorte Sauvignon blanc sammeln," berichtet Almudena, „das kommt mir hier in Rueda sehr zu Gute, da wir neben Verdejo auch Sauvignon blanc im Anbau haben". Der international verbreitete Sauvignon hat Neuseeland als Weinbaunation seit den 1970er Jahren zu internationalem Ansehen verholfen und ist in Rueda ebenfalls zugelassen. „Auch wenn beide Rebsorten grundverschieden sind, Sauvignon bildet für mich sozusagen die Messlatte, mit der ich den Verdejo betrachte". Und so wundert es nicht, dass die Verdejos hier unter den Händen von Almudena Alberca mit faszinierender Frische ins Glas kommen, die nichts weniger als aufsehenerregend ist.

WEINEXPERTISE

Caserío de Dueñas
Viña Mayor Verdejo 2019

Weinberg
Selektion von vollreifen Verdejo-Trauben aus dem Besitz des Weingutes. Die Lese findet in der Nacht bei niedrigsten Temperaturen statt, an ihrem optimalen aromatischen Reifepunkt.

Vinifikation
Pressen der Trauben mit niedrigem Druck. Temperaturkontrollierte Gärung und Lagerung auf der Feinhefe bis zwei Monate vor der Füllung.

Alkohol | Säure | Zucker
13 % vol | 5,5 g/l | 1,7 g/l

Bester Zeitpunkt
Jetzt bis 2022

Sensorik
Duft nach englischen Drops, rote Johannisbeeren, Stachelbeeren und weißen Lilien. Im Mund salziger Start, offen, macht reichlich Druck am Gaumen. Edle, feine Bitterkeit, dicht mit rauchigen Akzenten, sehr langes, großartiges Finale.

Passt zu
Reifer Ziegenkäse, Crottin, Alpkäse über 8 Monate, Seezunge mit Kapernbutter, Quiche Lorraine

BODEGAS PROTOS

Protos Verdejo 2019

Die Bodega Protos wurde als Genossenschaft im Jahr 1927 gegründet und war das erste Weingut überhaupt in der Weinbauregion, die unter eigenem Namen Flaschenwein abfüllte. Und so fiel die Wahl des Namens auf „Protos“ – das aus dem griechischen stammt und für „Der Erste“ steht. Diesem Anspruch wird das Weingut nun seit beinahe hundert Jahren gerecht. Das Stammhaus Protos in Peñafiel liegt zu Füßen einer eindrucksvollen Burg aus dem 14. Jahrhundert, die weit sichtbar über der Landschaft thront. Unten, am Rande der verwinkelten Altstadt des Kleinstädtchens, wurde 2008 ein preisgekrönter Neubau der Bodega Protos errichtet – vom englischen Stararchitekten Richard Rogers, der eine kühne Konstruktion aus Holz, Dachziegeln und viel Glas errichtet hat, die sich wie weite Schwingen mit großer Leichtigkeit ausbreiten. Alleine dieses Architekturensemble ist eine Reise wert – unter anderem dafür wurde der Architekt Rogers mit dem Pritzker-Preis ausgezeichnet, dem „Nobelpreis“ für Architektur. Die Wechselwirkung zwischen historischer Burg (dort ist ein sehenswertes Weinerlebniszentrum eingerichtet) und hochmoderner Kellerei ist faszinierend. Gerade in der kargen kastilischen Landschaft bilden beide einen herrlichen Kontrast, in dem die so unterschiedlichen Baustile auf wundersame Weise zueinander finden. Überhaupt zeigt sich hier das enorme ökotouristische Potenzial der Rotweinregion Ribera del Duero und dem Weißweinanbaugebiet Rueda, die mit vielen Spitzenweingütern auf eine Entdeckung warten.

2006 hat die erfolgsverwöhnte Bodega Protos in der Region Rueda im Örtchen La Seca bei Valladolid ein eigenes Weingut gegründet und damit enorm zum Siegeszug des Rueda beigetragen. Hier entstehen seitdem die erfolgreichen Verdejo-Weißweine auf insgesamt rund 180 Hektar Rebfläche auf 700 bis 800 Metern Meereshöhe – und zwar ausschließlich mit Verdejo bestockt. Ziel ist es, lediglich 7.500 Kilo Trauben pro Hektar zu erzeugen, um maximale Qualität in die Flasche zu bringen – getreu dem Gesetz: „Weniger Trauben pro Rebstock bedeutet ein Mehr an Qualität im Glas“.

Bild links: Chef-Öonologe Hugo Garcia Prieto

Die Auswahl der Weinberge, die weniger als zehn Kilometer vom Weingut entfernt sind, trägt dazu bei, dass die Trauben nur sehr kurze Wege zum Weingut haben und eine schnelle Verarbeitung garantiert ist – am Ende zählen all diese kleinen Einflüsse, um die Qualität zu halten. Im Weingut gibt es zwei unabhängige Empfangsstationen zur Traubenannahme, um die einzelnen Partien der Lese auseinander zu halten – und die Mitglieder entsprechend ihrer Leistungen honorieren zu können. So wird sichergestellt, dass die Trauben strikt nach Parzellen getrennt verarbeitet werden können und Jahr für Jahr die Weinberge ausgewählt werden, die den qualitativ hochwertigsten Wein produzieren.

Sobald die Trauben gewogen wurden, wird der Most mit den Schalen kalt mazeriert, um viele Aromen aus den Schalen zu gewinnen. Danach folgt eine schonende Pressung und Absetzen in Tanks, um Trübstoffe zu minimieren. Die anschließende sorgfältige Gärung bei niedriger Temperatur sorgt dafür, dass die extrahierten Aromen so gut wie möglich erhalten bleiben und der anschließende Prozess der Reifung des Weins mit seiner eigenen Hefe für ungefähr zwei Monate sorgen dafür, dass der Protos Rueda Verdejo seine einzigartige Frucht erhält. Er zählt ohne Frage zu den besten Weißweinen Ruedas – und damit Spaniens.

WEINEXPERTISE

Bodegas Protos
Protos Verdejo 2019

Weinberg
Die Trauben stammen von den eigenen Weinbergen mit Südausrichtung, die in La Seca (Valladolid) liegen.

Vinifikation
Transport der Trauben in Kisten zu je zwanzig Kilo, um in der Bodega von Hand selektiert zu werden. Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 14 °C und Lagerung auf der Feinhefe für mehrere Monate.

Alkohol | Säure | Zucker
13 % vol | 5,5 g/l | 1,3 g/l

Bester Zeitpunkt
Jetzt bis 2023

Sensorik
Stille Nase, versteckte Frucht, Ahnungen von salziger Meeresgischt. Am Gaumen sofort präsent, dicht, kompakt, hat Drive, startet schnell durch und gibt am Gaumen nochmals Gas. Grüne Akzente, leicht rauchig, viel Salz, feine Bitterkeit, anhaltend, sehr dicht und enorm lang. Klasse Stoff!

Passt zu
Parmesan, Graved Lachs, Meerrettich-Cremesuppe, gebratener Hühnerbrust mit Beurre-blanc, Pasta mit frischen Tomaten und grasigem Olivenöl, Comté und Morbier

AYAS
1935
DEGA
ATRO
YAS
035

BODEGA CUATRO RAYAS

Cuatro Rayas Viñedos Centenarios 2019

Die Bodega Cuatro Rayas im Herzen von Rueda wurde im Jahr 1935 gegründet. Heute verarbeitet Cuatro Rayas die Trauben von mehr als 2.100 Hektar Rebfläche – was insgesamt rund zwanzig Prozent des in der D.O. Rueda abgefüllten Weins ausmacht. Damit ist diese Bodega mit einer jährlichen Produktion von 15 Millionen Flaschen einer der größten Produzenten in der Region.

Die Trauben werden während des gesamten Wachstumszyklus parzellengenau kontrolliert, um zum Zeitpunkt der Ernte die höchste Qualität zu erzielen. Es handelt sich hauptsächlich um Verdejo-Sorten, Sauvignon Blanc, Viura und Palomino Fino spielen eine untergeordnete Rolle. Das besondere: Quatro Rayas verfügt über einen kleinen, aber äußerst feinen Bestand an sehr alten Reben – jahrhundertealte Weinberge, die vor der Reblaus in Form von sogenannten „Buschreben" gepflanzt sind, bei der die Rebstöcke ohne Wachstumshilfen erzogen werden und wie kleine Bonsai-Bäumchen aussehen. Diese Flächen mit äußerst geringen Erträgen werden ausschließlich manuell geerntet. Die Trauben dieser „Methusalems" werden gepresst, die Moste vergären in kleinen Eichenfässern und dürfen dann weitere Monate darin reifen. Das Ergebnis ist ein Wein mit einem komplexen, cremigen Stil, der mit einer frischen Zitrusintensität fasziniert.

Seit der Gründung des Weinguts spielt die Teamarbeit eine wichtige Rolle und bildet den Eckpfeiler des Weinbauprojekts – bei über 2.000 Hektar Rebfläche ist das auch ein Muss, wie sonst könnte die komplexe Arbeit in Weinberg und Keller koordiniert werden? Zurzeit sind bei Cuatro Rayas drei herausragende Persönlichkeiten im Keller aktiv, die drei verschiedenen Generationen angehören: Senior ist Angel Calleja, der in seiner langjährigen Tätigkeit reichlich Erfahrung bei der Herstellung von Wein in der Herkunftsbezeichnung Rueda gesammelt hat – immerhin vierzig Jahrgänge konnte er mittlerweile begleiten. Dann ist da noch Elena Oyagüe, die mit Cuatro Rayas immerhin schon seit knapp zwanzig Jahren verbunden ist – und schließlich Roberto López Tello, der seit fünf Jahrgängen für die Bodega aktiv ist.

Bild links: Elena Oyagüe und Roberto López Tello sind bei Cuatro Rayas für die Weine verantwortlich

Um zu verstehen, wie weit der Sprung nach vorne ist, den die Region Rueda in den vergangenen Jahren genommen hat, lohnt ein Blick zurück: die ersten Lorbeeren hat sich das Weingut Cuatro Rayas mit der Produktion von Weinen im Sherrystil verdient. Trockene und auch restsüße, tiefgoldene Weine – äußerst langlebig und perfekt zu Tapas. Diese Weine wurden jahrelang überwiegend im Fass verkauft und innerhalb von ganz Spanien verschickt. Noch heute erzeugt Cuatro Rayas diesen Typus Wein unter der Marke „61“, damit ist das Fass Nr. 61 gemeint, in dem die besten dieser Weine reifen durften. Doch heute ist die Nachfrage nach diesem Typus Wein so gut wie implodiert. Trockene, frische, fruchtige Weißweine sind gefragt, sie passen perfekt zu Fisch und leichteren Speisen und Salaten. Umso erstaunlicher ist es, dass es Bodegas wie Cuatro Rayas gelungen ist, den Schwenk zu vollziehen und ziemlich genau das Gegenteil zu erzeugen: Fruchtig, spritzige Weine mit feiner Säure und elegantem Finish.

WEINEXPERTISE

Bodega Cuatro Rayas
Cuatro Rayas Viñedos Centenarios 2019

Weinberg
Selektion von vollreifen Verdejo-Trauben von 80 bis 100 Jahre alten Verdejo-Reben im Gobelet-System. 100 % Handlese.

Vinifikation
Pressen der Trauben mit niedrigem Druck. Temperaturkontrollierte Gärung bei 15 °C. 15 Prozent vergären in französischen Eichenfässern (500 Liter Inhalt), der Rest in Stahltanks. Fünf Monate Lagerung auf der Feinhefe mit Battonage.

Alkohol | Säure | Zucker
13,5 % vol | 5,8 g/l | 1,3 g/l

Bester Zeitpunkt
Jetzt bis 2024

Sensorik
Rauchiger Feuersteinduft, intensive Nase, frische Brioche, Moccanoten, Kräuter. Viel Volumen am Gaumen. Intensiv, rund, gleichmäßig und weich endend. Feine Länge, sehr konsistent, reifer Apfel, mineralische Akzente, exzellente Länge.

Passt zu
Forelle Müllerin, Parmesan, Zander mit Kraut, Wirsing-Gemüse, Österreichischem Kartoffelsalat, Kürbiskernöl mit frischem Schafskäse

BODEGAS PANDORA

Ariabal Verdejo 2019

Nur wenige Kilometer von der für die Weinbauregion namensgebenden Kleinstadt Rueda, liegt die hochmoderne Bodega Pandora. Die Bodega Pandora ist blutjung – sie wurde erst im September 2019 von den drei Freunden Luis Miguel Martín, Santiago Dominguez und Julio Sotelo gegründet, die gemeinsam daran arbeiten, Spitzenweine zu erzeugen. „Wir wollen einzigartige, subtile und vor allem emotionale Weine erzeugen", sagt Luis Miguel Martín, „und dabei Tradition, Leidenschaft und Innovation verbinden. Das sind unsere drei Säulen unseres ganz persönlichen Traums". Dafür haben sie sich die besten Weinberge gesichert, die in der weiteren Umgebung zu finden waren. Die Parzellen von insgesamt immerhin 200 Hektar Weinbaufläche befinden sich in den Gemeinden Rueda, Nueva Villa de las Torres, El Campillo, Torrecilla de la Orden und Olmedo – darunter wahre Filetstücke mit perfekter Exposition auf über 800 Metern Höhe. Das besondere: Die ältesten Weinberge der Bodega Pandora stammen bereits aus dem Jahr 1980 – im Durchschnitt sind sie immerhin 25 Jahre alt – also in einem perfekten Alter, um ideale Qualität zu erzeugen. Alle Weinberge wachsen zu hundert Prozent auf Drahtrahmen, was eine leichte Bewirtschaftung ermöglicht, die beste Qualität garantiert, denn die gleichmäßige Traubenreife ist so erheblich leichter zu kontrollieren. Bei Pandora wird in den Weinbergen hauptsächlich die Sorte Verdejo (90 %) angebaut, die als König der weißen Sorte in Kastilien und León gilt. Der Rest entfällt auf Sauvignon Blanc.

Die Önologin Rosa Zarza Gil lenkt ihr besonderes Augenmerk auf den Anbau der Trauben im Weinberg: „Nur nur dort entsteht die spätere Weinqualität", sagt sie, „dabei steht im Sommer das Ausbrechen überzähliger Knospen im Vordergrund". Später folgt dann die „Grüne Lese", bei der noch unreife Trauben abgeschnitten werden, damit nur so viele Trauben reifen, wie der Rebstock optimal mit Nährstoffen versorgen kann. „So reduzieren wir bei uns den Ertrag auf maximal 6.000 Kilo pro Hektar", berichtet Gil.

Die Böden der Bodega Pandora sind in jeder Parzelle unterschiedlich und unverwechselbar, dabei wechseln sich sandige und kiesige Böden ab und sorgen

Bild links: Rosa Zara Gil ist Önologin bei Pandora

durch ihre Durchlässigkeit für die Wasserableitung in größere Bodentiefen, was besonders bei reinen Kiesböden ganz besonders der Fall ist. Die Trauben für den Ariabal wachsen in 800 Metern Höhe auf Böden mit mageren Sand-Kiesböden. Die Weinlese findet von Hand in den Morgenstunden statt, um die kühlen Trauben in der Kellerei später bei zehn Grad für fünf Stunden mazerieren zu können. Die Trauben können parzellengenau verarbeitet werden, da es bei Pandora eine Vielzahl an ganz unterschiedlich großen Tanks gibt. Danach folgt schonendes Pressen und Fermentieren bei kontrollierter Temperatur, danach reift der Wein mindestens 4 Monate auf der Hefe.

Ein ganz besonderes Projekt bei Pandora ist der „ampelographische Garten": Hier werden auf einem Hektar Rebfläche eine Vielzahl an internationalen Rebsorten angebaut, um sie im Klima des Rueda zu testen – und so finden sich neben den Rotweinsorten Malbec, Sangiovese, Garnacha, Spätburgunder, Merlot Tempranillo und Nebbiolo, auch die weißen Rebsorten Chenin, Garnacha blanca, Albariño, Traminer, Semillon, Muskateller und Viognier. Die Trauben werden in Mikrovinifikation verarbeitet und es soll ausgetestet werden, wie die Weine aus diesen Neulingen in der Region ausfallen.

Das erste Baby des Weinguts ist nun der „Ariabal" – ein mehr als vielversprechendes Ergebnis dieser Anstrengungen das zeigt, welches Potenzial in diesem brandneuen Projekt steckt und wir sind stolz, es hier präsentieren zu dürfen.

WEINEXPERTISE

Bodegas Pandora
Ariabal Verdejo 2019

Weinberg
Die Trauben wachsen auf über 700 Metern Höhe auf sandigen Kiesböden.

Vinifikation
Die Lese findet am frühen Morgen statt. Pressen der Trauben mit niedrigem Druck. Temperaturkontrollierte Gärung und Lagerung auf der Feinhefe.

Alkohol | Säure | Zucker
13 % vol | 5,4 g/l | 1,8 g/l

Bester Zeitpunkt
Jetzt bis 2022

Sensorik
Süßlicher Duft, fein, floral, Löwenzahnblüten, gelbe Pflaumen. Im Mund offen, präsent, guter Verlauf, endet weich, ziselierte Fruchtsäure, hat viel Schmelz und Volumen, gute Länge, endet mit salzigen Akzenten.

Passt zu
Pesto Genovese, Tomatensalat mit Ziegenfrischkäse, Gebratener Pulpo mit grasigem Olivenöl, Venusmuscheln mit Spaghetti, Lammfilet in Petersilienkruste, gebratenem Seeteufel

BODEGA REINA DE CASTILLA

Reina de Castilla – Verdejo Fermentado en Barrica 2019

Die Bodega „Reina de Castilla“ ehrt gleich eine ganze Gruppe von kastilischen Königinnen, darunter Isabella I, genannt Isabella Catolica – die Columbus mit der Fahrt nach Indien betraute, sowie Beatrix von Portugal und Juana von Kastilien. Drei Regentinnen, die auf ganz besondere Weise mit der Region Kastilien Leon und Spanien verbunden sind. Eine ganz besondere Herrscherin ist die kastilische Königin Urraca I., sie war die allererste Frau auf einem Königsthron, die von 1109 bis 1126 aus eigenem Geburtsrecht heraus herrschte. Starke Frauen spielen in Kastilien also eine ganz besondere Rolle – und das merkt man auch beim Weinbau, in dem Frauen immer öfter leitende Funktionen einnehmen, so natürlich auch bei der Bodega Reina de Castilla: Ana Tesón heißt die leitendene Önologin, die sich ganz dem Spitzenwein aus Verdejo verschrieben hat.

Die Bodega wurde erst im Jahr 2007 als Genossenschaft gegründet - von 17 leidenschaftlichen Traubenerzeugern, die ihre wunderbaren Früchte nicht länger an andere verkaufen wollten, sondern daraus einen qualitativ adäquaten Wein produzieren wollten. Heute verarbeitet Reina de Castilla die Trauben von 170 Hektar Rebfläche, die ihre Mitglieder abliefern. Dabei liegt der Schwerpunkt auf der autochthonen Rebsorte Verdejo, nur in geringem Maße werden andere Sorten wie Sauvignon Blanc, Viura und Tempranillo angebaut.

Um die perfekte Traubenqualität ins Glas zu bekommen, werden die Trauben nachts und bis zum Sonnenaufgang gelesen – mit dem Vollernter, um schnell agieren zu können und die Trauben in einem optimalen Zustand im Weingut ankommen zu lassen.

Vollernter – das klingt wenig romantisch, denkt man doch beim Wein an das Ideal vieler Trauben lesender Hände im Weinberg, die alles sorgfältig prüfen, bevor die Trauben ausgewählt werden. Doch der Vollernter ist heutzutage eine perfekte Maschine, die in der Lage ist, nur die vollreifen Beeren zu ernten, ohne Blätter und Stile. Durch Vibration werden die Beeren von den Stielgerüsten geschüttelt und flugs in den Traubenbehälter transportiert. So wird in einer Stunde ein halber Hektar geerntet – von einer Person! Und das auch nachts,

Bild links: Ana Tesón, Önologin bei Reina de Castilla

was der Traubenqualität ungeheuer zugute kommt. Sind die perfekt gereiften Beeren geerntet, werden sie bereits im Weinberg mit Trockeneis geschützt, um den im Traubenanhänger vorhandenen Sauerstoff zu verdrängen, und so die Oxidation des Mostes zu vermeiden.

Der großen Bandbreite an Verdejos, die bei Reina de Castilla erzeugt werden, eint eine verbindende Gemeinsamkeit: Die komplexe Arbeit im Weinberg. Während die langen kalten Winter mit erheblichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht dominiert werden, sind die Sommer sehr heiß und wie ein Turbo für die Traubenreife. Dabei wird im Weinberg alles getan, um die Grundlagen für Spitzenweine zu legen: Die Hauptarbeit in den Weinbergen beginnt mit dem Winterschnitt, mit dem bereits die Qualitätsmaßstäbe festgelegt werden. Sobald die Reben austreiben (und die gefürchteten Spätfröste keinen Strich durch die Rechnung machen), folgt der Grünschnitt, bei dem Fruchtansätze entfernt werden, um eine geringere Anzahl von Trauben zu erhalten und so eine höhere Qualität zu erzielen.

Die allerbesten Trauben aber stammen von über fünfzig Jahre alten Rebstöcken – diese wachsen als „Gobelet“ (franz. für Becher), die wie kleine Büsche ohne jedweden Draht frei stehen und nur sehr wenige, aber hochkonzentrierte Früchte tragen. Diese Trauben eines einzelnen Weinbergs bleiben dem Spitzenwein „Verdejo Fermentado en barrica“ vorbehalten. Sie werden ausschließlich von Hand gelesen und es wird nur kerngesundes, vollreifes Lesegut verwendet, schnell verarbeitet und schonend gepresst. Der hochkonzentrierte Most kommt dann in Eichenholzfässern aus französischer Eiche unterschiedlichen Alters (damit nicht zu viel Eichenholzaromen in den Wein gelangen), damit er darin langsam vergären darf. Der Wein lagert volle neun Monate lang im Fass, wobei die Hefe regelmäßig aufgerührt wird, um die feinen Nussaromen zu betonen, die durch dieses „Batonnage“ genannte Verfahren verstärkt werden. So entsteht ein Spitzenwein, voller Intensität und nachhaltiger Aromatik, ohne dass die Noten aus dem Eichenholz die feine Frucht überlagern. Ein wahres Meisterstück!

WEINEXPERTISE

Bodega Reina de Castilla

Reina de Castilla – Verdejo Fermentado en Barrica 2019

Weinberg

Trauben eines Weinbergs von über 50 Jahre alten Verdejo-Reben, die auf Kiesböden im Herzen der D.O. wachsen. Niedriger Ertrag, Selektion der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte.

Vinifikation

Kühlung der Traube im Weinberg und im Weingut. Gärung zu 100 Prozent in französischen Eichenfässern unterschiedlicher Herkunft, Röstung und Alterung. Neun Monate Lagerung auf der Feinhefe mit Batonnage (Aufrühren der Feinhefe).

Alkohol | Säure | Zucker

13,2 % vol | 5,6 g/l | 2,2 g/l

Bester Zeitpunkt

Jetzt bis 2024

Sensorik

Feine rauchige Noten, anhaltend, Touch Vanille, frischer Tabak, grüne Akzente, etwas Unterholz. Im Mund enormes Volumen, intensiv, cremig, sahnige Akzente, salzig-herbe Noten, dicht verwoben, hat Druck und exzellente Länge. Großartiges, fruchtig-reifes Finale.

Passt zu

Geräucherter Wildlachs, geröstetes Graubrot mit salziger Normandie-Butter, Lauchquiche, Pfifferlinge in saurer Sahne mit Bandnudeln und Petersilie, Bohnensalat, Schwarzwurzeln, Coq au Vin blanc

IMPRESSUM

Herausgeber:
Rhein-Main Weinselection
Karolingerstraße 3
55283 Nierstein
www.r-mws.de

Redaktionsleitung: Fabian Lange

Texte und Winzerporträts: Fabian Lange, Cornelius Lange

Bildredaktion: Fabian Lange

Design, Einbandgestaltung: Uwe Adam, Adam-Grafik, Freigericht

Buchlayout und Satz: Uwe Adam, Adam-Grafik, Freigericht

Korrektorat: Dajana Koschecknick

Druck: WIRmachenDRUCK GmbH
Mühlbachstraße 7, 71522 Backnang
Printed in Germany

Bildnachweis:
Autorenporträt: Arne Landwehr

Für die Angaben zu den analytischen Daten wird keine Gewähr übernommen.

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Weitere Informationen unter:
www.facebook.com/weinederdorueda

RUEDA

Der Weinkompass:
Alle Informationen zu den sechs ausgewählten Weingütern und ihren Weinen

Mit der Weinselection RUEDA stellen Fabian Lange und Cornelius Lange, die Autoren und Weinexperten der F.A.Z., sechs ausgewählte Weingüter vor.

Diese Auswahl rückt die jüngere Geschichte des Weinbaus in der Weißweinregion Rueda dank der autochthonen Spitzensorte Verdejo in den Fokus. Die Porträts von einigen herausragenden Weinmachern verdeutlichen, mit welcher Leidenschaft hier daran gearbeitet wird, die Weißweinszene Spaniens zu revolutionieren. Rueda liefert mit seinen überraschend frischen Weißweinen einen bedeutenden Beitrag zur spanischen und europäischen Weinkultur.

Dieser Weinkompass soll Ihnen als Anregung dienen, tief in das Terroir der D.O. Rueda in Kastilien-Leon einzutauchen. Dabei wünschen Ihnen die Autoren der F.A.Z.-Weinselection viel Vergnügen.

Frankfurter Allgemeine
SELECTION