

# Weinprobe in der Alten Straßenmeisterei

## Rioja-Weinprobe

**Klassik contra Moderne**, ein Thema überall auf der Welt, in der Toscana, im Piemont, in Bordeaux, in Spanien, überall gibt es Weinkünstler, die neue Ideen und Konzepte haben. Besonders in Regionen mit einer langen Weintradition und engen Weingesetzen führt das zu „Diadochenkämpfen“. Besonders interessant ist das für die **Weinregion Rioja**. Wir wollen das an Beispielen „erschmecken“:

**Eine Auswahl von Weinen, gemacht von Klassikern und Erneuerern steht für die Rioja Weinprobe bereit. Ziel ist es mit dieser Weinprobe einen Einblick in die Wein-Historie dieses berühmten Gebiets zu vermitteln.**

6 bis 10 Weine, natürlich begleitet von spanischen Tapas, stehen für die Weinprobe zur Disposition. Der Preis variiert nach Umfang und Ausgestaltung der Verkostung. Mindestpersonenzahl ist 6, Mindestpreis pro Person sind 60 €.

### **Kleine Einführung als Vorgeschmack in die Rioja-Welt.**

In den 1990er Jahren galt der klassische spanische Rotweintyp, der in seiner reinsten Form aus dem Rioja-Gebiet stammte, als Wein-„Auslaufmodell“. Die spanischen Grand Reservas galten als „Dinosaurier“, als „sterbende Gattung“. Der internationale Geschmack verlangte nach Fruchtaromen und süßer Eichenholzwürze. Vielleicht deshalb begannen in den 1990er Jahren Revoluzzer und Erneuerer einen mehr internationalen Stil einzuführen und setzten dabei auf einen zeitlich begrenzten Ausbau in französischer Eiche (statt in amerikanischer Eiche wie die Traditionalisten). Anfangs sah man das als Verrat an der spanischen Tradition und beschrieb diese Weine als dunkle, konzentrierte Fruchtbomben, als fruchtbetonte Trendweine, so wie sie in der ganzen Welt produziert werden. Aber dann forderten und befruchteten Traditionalisten und Modernisten sich gegenseitig, trieben sich an, und alle verbesserten die Qualität ihrer Weine. Bei allen stilistischen Unterschieden kamen sie sich dabei qualitativ immer näher und so gab es in Spanien noch nie in der langen Weintradition eine so große Vielfalt und eine so hohe Qualität wie jetzt.

Das Ergebnis: Spanien zählt heute zu den besten und spannendsten Weinländern der Welt.

Die besten der Traditionalisten, so wie der Gralshüter der Tradition **Lopez de Heredia/ Vina Tondonia** ist dafür ein toller Beweis. Die Weine definieren sich noch immer über ihre Tertiäroromen. Aber sie werden Ihnen durch ihren fast zart wirkendem Charme, die Süße der Frucht und die originelle Aromenpalette mit rauchigen und würzigen Noten, Tabak und Kräutern, Teer und Lederaromen, Brombeeren und Maulbeeren gefallen.

Ihr Alkoholgehalt ist moderat, die durchaus spürbare Säurefrische ist fein balanciert, die weichen, reifen Tannine zart und feinkörnig.

**C.V.N.E.'s** Rote, allen voran der **Castillo Ygay** sind weiterhin wahre Klassiker. Ihre Stärken sind Dichte und Extraktreichtum aber inzwischen alles mit mehr Frische.

Und die Erneuerer? Sie machen elegante Weine mit intensiver, nobler Fruchtigkeit, dicht und anhaltend ohne marmeladig zu wirken, nicht zu schwer und trotzdem haltbar.

Der Baske **Telmo Rodriguez** galt lange als „L'enfant terrible“ des spanischen Weinbaus, war „Revoluzzer“, „junger Wilder“, vielseitig, und umtriebiger, als Spaniens önologischer Tausendsassa ist inzwischen von vielen Experten als „Erneuerer“ anerkannt – vielleicht auch von Ihnen wenn Sie einen seiner Weine probieren.

Sein neuestes Projekt „**Las Beatas**“ wird neue Maßstäbe setzen.

Aber auch sein **Rioja „LZ“** ist ein gutes Beispiel seines Stils den Sie testen sollten.

Auch **Artadi** hat mittlerweile einen eigenen, unverwechselbaren Stil entwickelt, der mitunter burgundisch beschrieben wird und der sich vor allen Dingen durch den klaren Primat der Frucht gegenüber dem Holz auszeichnet.

Artadi gilt heute als einer der führenden Hersteller moderner Top-Riojas mit totalem Naturbezug: Schon lange wird biologisch gearbeitet, seit 2011 überwiegend biodynamisch.

Der Baske **Juan Carlos López de Lacalle** weiß, „die Natur bringt einfach die besten Ergebnisse hervor“. **Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung! Ruth Herrnberger**