

cantina del mulino ag

andré küttel  
martin maurer  
patrick riedo

reichengasse 66  
1702 freiburg  
026 323 36 34  
natel 079 214 22 04

stauffacherstrasse 11  
3014 bern  
031 348 49 50  
natel 079 336 74 65

fax 026 323 36 24  
info@cantinadelmulino.ch  
www.cantinadelmulino.ch

Freiburg, Mitte Februar 2009

## Agenda

---



**DEGUSTATION Auf den Spuren des Jakobsweges II: SPANIEN**

**5. März** in Freiburg im Weinladen, 17 - 20h

ESSEN : Im Restaurant de l'Hôtel de Ville (026 321 23 67)

**6. März** in Bern im Weinladen, 17 - 21h

---



**ECLATS CONCERTS - 3. Saison**

**Collegium Novum Zürich** Widman / Zimmermann / Gubler / Schumann

Zeitgenössische und "etablierte" Musik in einem etwas anderen Rahmen.

**6. März** in Freiburg, 20h Museum für Kunst und Geschichte

---



**WEINKURSE : Grundkurs in 3 Abenden**

**11./18./25. März** in Bern im Weinladen jeweils 19.30 – 21.30h

Anmeldung unter 079 336 74 65 oder per E-mail Fr. 180.—

---

**WEINKURS Riesling**

**17. März** in Freiburg im Weinladen 19.30 – 21.30h

Anmeldung unter 026 323 36 34 oder per E-mail Fr. 60.—

---

**WEINKURS Südwest-Frankreich**

**26. März** in Freiburg im Weinladen 19.30 – 21.30h

Anmeldung unter 026 323 36 34 oder per E-mail Fr. 60.—

---



## Eclats Concerts Dritte Saison Musik von heute für Leute von morgen



Das «Collegium Novum Zürich» führt seine Zusammenarbeit mit «Eclatsconcerts» fort – nach dem letztjährigen orchestralen, diesmal mit einem sehr abwechslungsreichen Programm in kleinerer Besetzung. Jörg Widmanns «Fieberphantasie» für Klavier, Streichquartett und Klarinette, Bernd Alois Zimmermanns «Monologe» für zwei Klaviere, Rico Gublers «RIT», Trio für Violine, Horn und Klavier werden Robert Schumanns Klavierquintett Es-Dur op. 44 gegenübergestellt.

In Partnerschaft mit der cantina del mulino kann man danach das Musikerlebnis wie immer bei Wein und Häppchen nachwirken lassen.

### Kommentiertes Vorkonzert

Erstmals bietet «Eclatsconcerts» zudem in Zusammenarbeit mit dem «Atelier Contemporain» der HEM Lausanne – Standort Freiburg ein kommentiertes Vorkonzert an. Ein kurzes Werk des Komponisten Rico Gubler (dessen RIT im Abendkonzert auf dem Programm steht) wird von den Studenten der HEM aufgeführt und vom Komponisten kommentiert werden. Der Journalist Antonin Scherrer wird in die Werke einführen. Für die Studenten der HEM eine einmalige Gelegenheit, in Freiburg mit namhaften Komponisten zu arbeiten und anschliessend Weltklasse-Ensembles live zu erleben.

**Freitag, 6. März 2008**  
**Museum für Kunst und Geschichte,**  
**Lapidarium in Freiburg**

**19h** kommentiertes Vorkonzert

in Zusammenarbeit mit dem Atelier Contemporain der Musikhochschule Lausanne – Standort Freiburg

**20h**

**Collegium Novum Zürich**

|                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| <b>Jörg Widmann</b>        | Fieberphantasie               |
| <b>Bernd A. Zimmermann</b> | Monologe                      |
| <b>Rico Gubler</b>         | RIT                           |
| <b>Robert Schumann</b>     | Klavierquintett Es-Dur op. 44 |

CHF 45/20/15 Erwachsene/Studenten/Kinder  
 Abonnement 2 Konzerte: CHF 80.- (Studenten 40.-)  
[www.kulturticket.ch](http://www.kulturticket.ch) oder  
 Fribourg Tourisme Avenue de la Gare 1  
 (026 350 11 00)

[www.eclatsconcerts.ch](http://www.eclatsconcerts.ch)

# Degustation Auf den Spuren des Jakobsweges II - Spanien



Am 5. bzw. 6. März führen wir Sie gerne auf eine Entdeckungsreise entlang des Jakobsweges (und angrenzender Weinregionen). Die Degustationsweine sind auf der letzten Seite dieses Versandes aufgelistet.

## 6. März in Bern

### DEGUSTATION

Etwa 15 Weine stehen zur Degustation bereit.  
Im Weinladen, Stauffacherstrasse 11  
von 17 bis 21h  
Unkostenbeitrag: Fr. 10.—

## 5. März in Freiburg

### DEGUSTATION

Etwa 15 Weine stehen zur Degustation bereit.  
Im Weinladen, Grand Rue 66  
von 17 bis 20h  
Unkostenbeitrag: Fr. 10.—

### ESSEN

Im Restaurant de l'Hôtel de Ville bekocht sie Frédéric Kondratowics mit Spezialitäten vom Jakobsweg. Dazu werden Ihnen typische Weine glasweise angeboten.  
Reservation unter 026 321 23 67  
3-Gang-Menu: Fr. 68.— (exkl. Wein)

# Weinabende in der cantina del mulino



Wir bieten im neuen Jahr für Weininteressierte verschiedene lehrreiche und gemütliche Abende zum Thema Wein an.

## Abende in Bern

Im Weinladen, Stauffacherstrasse 11, 3014 Bern  
jeweils Mittwoch 19.30 – 21.30h  
Teilnehmerzahl: 6 – 10 Teilnehmer/-innen

### FLÜSSIGER WEINKURS – EIN EINSTIEG IN 3 ABENDEN

Pure Information ist oftmals eine ziemlich trockene Angelegenheit, vor allem wenn es sich um Wein handelt. Der flüssige Weinkurs stellt das Degustieren ins Zentrum – Geruchs- und Geschmacksinn kommen auf ihre Kosten. Ausführlicher gehen wir auch der Frage „Ist Wein ein Naturprodukt?“ nach und lernen die bekanntesten Weinfelder kennen. Dazu gibt es Informationen zu Rebsorten und Weintypen, Weinanbau und Weinherstellung, Wein und Essen.  
Fr. 180.—

### 11./18./25. März

Anmeldung bis eine Woche vor Beginn eines Kurses unter [info@cantinadelmulino.ch](mailto:info@cantinadelmulino.ch) oder 079 336 74 65

## Abende In Freiburg

Im Weinladen, Grand-Rue 66  
jeweils 19.30h bis ca. 21.30h  
Teilnehmer/-innen : mind. 8 bis max. 12 Personen

### EIN RIESLING-ABEND

Für einige ist der Riesling die Königin der Weissweine schlecht hin. Spurensuche mit Rieslingen aus Deutschland, Frankreich und Österreich.  
Fr. 60.—

### 17. März

### EIN ABEND SÜDWEST-FRANKREICH

Petit Manseng und Courbu, Abouriou und Tannat, Irouléguy und Cahors. Der Südwesten Frankreichs ist reich an Rebsorten und Regionen. 6 typische Weine und dazu passende Häppchen werden Ihnen diesen Flecken Frankreichs etwas näher bringen.  
Fr. 60.—

### 26. März

Anmeldung bis eine Woche vor dem jeweiligen Datum unter [info@cantinadelmulino.ch](mailto:info@cantinadelmulino.ch) oder 079 214 22 04.

# Galicien Albariño, Treixadura und Co

## Rias Baixas

Ebenfalls in Galizien befindet sich die Denominacion de Origen Rias Baixas. Als "Rias" wird in Galizien die Küste bezeichnet. Die fjördähnlichen Buchten erstrecken sich über die ganze Küste Galiziens. Dort wird überwiegend Weißwein produziert. Aus den Rias Baixas stammt die autochthone Rebsorte Albariño, wohl einer der bekanntesten Weißweine Spaniens, der sich durch seine Frucht und Aromenvielfalt auszeichnet.

Das Klima wird sehr stark durch den Atlantik beeinflusst. Die Temperaturen sind das ganze Jahr über eher mild und Niederschlagsmenge und Luftfeuchtigkeit sind relativ hoch. Die D.O. Rias Baixas gliedert sich in vier Bereiche: im Norden Val do Sanes, in der Mitte Soutomaior, im Süden an der Mündung des Flusses Miño O Rosal und weiter flussaufwärts liegt Condado de Tea. Die Böden sind überwiegend leicht saure sandig-braune Schwemmlandböden. An der Küste findet man häufig auch Granitböden, die für eine gute Entwässerung sorgen.

## Adegas Albamar

Xurxo ist ein Weinverrückter. Aber nicht nur das. Der Önologe, Inhaber und alles weitere von Adegas Albamar ist einer der wenigen wirklichen Kenner der Weinberge der Region Salnés. Seine Weinberatungsfirma beschäftigt sich mit allen möglichen Problemen des Weinbaus, in seiner eigenen, 2006 gegründeten Bodega, versucht er das Unmögliche wahr zu machen - ökologischen Weinbau in Rias Baixas.

In einer Gegend, in der die Leute sagen, dass man, ohne 20 mal zu spritzen, nicht auskommen kann, pflanzt er Reben direkt an den Atlantik. In einer anderen Parzelle versucht er mit Laubarbeiten die dichte Pergolawand zu durchbrechen, um so die gefürchtete Staunässe zu vermeiden. Undenkbar im traditionellen Galicien, wo die dicke Pergoladecke zur Kultur gehört wie die Steine, die Muscheln, der Regen.

Die Leute haben ihn verspottet, als er begann, Albariño im Drahtrahmenstil zu ziehen, heute beginnen sie, ihn zu kopieren. Die Leute haben ihn ausgelacht, als er vom biologischen Anbau sprach, heute kommen sie zu seinen Vorträgen. Die Zeiten ändern sich.

In seiner eigenen, kleinen Bodega experimentiert er munter vor sich hin: Reinzuchthefer gegen Spontanvergärung, malolaktische Gärung ja oder nein - alles wird ausprobiert. Dafür gibt es dann diverse kleine Stahltanks und die Geduld, all das auch wirklich zu verifizieren.

Aktuell keltert Xurxo nur einen Wein - den **Albamar Albariño**. Im Geschmack wirkt der Albamar auf der einen Seite zwar grün, besticht aber durch die perfekt ausbalancierte Säure und den dazugehörigen Fruchtgehalt kombiniert mit mineralischer Intensität.

In nächster Zukunft wird es einen Lagenwein und eine andere Selektion geben. Man kann sich schon darauf freuen.



Albariño, Rias Baixas DO 2007 ○ 08-12 18.50 16.60



# Ribeiro

Im Nordwesten Spaniens, in der Provinz Galicien, befindet sich im Landesinneren die Region Ribeiro. Nordwestlich von der Stadt Orense gelegen, wird das Gebiet von den Flüssen Miño, Arnoia und Avia begrenzt. Das Klima wird durch den Atlantik beeinflusst. Viele der Weinberge, liegen terrassenartig an den Hängen der umliegenden Berge, nach Süden ausgerichtet. Die Böden bestehen hauptsächlich aus Granit und Schwemmland, das arm an organischer Materie ist. Das Klima ist wärmer als an der Küste und die Trauben reifen früher.

Auch wenn Ribeiro mit dem Gründungsjahr 1932 eine der ältesten Denominaciones de Origen Spaniens ist, hat sich die Region eigentlich erst in den letzten zehn Jahren ein Gesicht gegeben. Es muss eine der spannendsten Regionen Spaniens gewesen sein, ehe Ende des 19.

Jahrhunderts die Mehntauplage von Amerika kommend über Galicien herfiel und fast alle Rebstöcke vernichtete. Die Reblaus erledigte zehn Jahre später den Rest. In der Folge wurden vor allem krankheitsresistente Sorten wie Palomino und Garnacha Tintorera angepflanzt. Die einst zahlreich vertretenen autochthonen Rebsorten gerieten völlig ins Hintertreffen. Ende der achtziger Jahre begannen zwei Weinpioniere, ganz im Norden der Region, in Gomariz, die alten Rebsorten wieder heimisch werden zu lassen: Arsenio Paz und María Álvarez Serrano. Stück für Stück kultivierten sie vor allem Treixadura, Sousón, Ferról und Albariño neu, dazu kamen ebenfalls alte Sorten wie Caiño largo und redondo, Torrontés, Loureira und Godello.

Das neueste Projekt ist die Rekultivierung sowie Neuerrichtung von Terrassen in Gomariz, um optimale Voraussetzungen für weitere Weine zu schaffen. Die ersten Stufen mit Rotweinen, allen voran Sousón, sind geschlagen, nun ist Albariño an der Reihe.

## Coto de Gomariz

Fast alle Weinberge der Bodega befinden sich in Gomariz. Dieses befindet sich in einem Kessel, einem Amphitheater nicht unähnlich. Der Miño, der Stausee und alle damit verbundenen Probleme spielen hier keine Rolle; es ist ein ganz eigenes Stück von Ribeiro. Im Westen, an der Bruchkante zum Avia, der dem Ort Ribadavia seinen Namen gegeben hat, stehen die Reben auf Schiefer. Hier findet man die Parzelle, aus der der Gomariz X, ein sortenreiner Albariño stammt - durch eine Hanglage, abfallend gen Westen, verfügt sie über optimale Reifebedingungen. In der Mitte des Kessels wechseln sandige und lehmhaltige Lagen einander ab. Hier beginnt Coto de Gomariz, Land aufzukaufen und zumeist zu roden, um den Palomino durch Treixadura und andere Sorten zu ersetzen. Im Osten des Kessels, dort, wo die Terrassen geschlagen werden, trifft man auf Granitböden. Hier stehen vor allem die Rotweinsorten, die so eine ganz besondere Mineralik erhalten. Nur ganz selten trifft man innerhalb von nicht einmal neunhundert

Metern Lufflinie auf drei völlig unterschiedliche Bodentypen wie hier.

In der Bodega verfügt José Luis Sebío über alle technischen Möglichkeiten, um moderne Weine zu keltern. Glücklicherweise hat er sich entschieden, die Technik zwar nicht abzulehnen, aber sie nur dazu einzusetzen, um unterstützend zu wirken. Im Vordergrund stehen authentische, regionstypische Weine.

Der wichtigste Wein der Bodega ist der **Coto de Gomariz blanco**. Treixadura, Godello, Loureira und Albariño werden verwendet, wobei Treixadura mit mehr als 70% eindeutig dominiert. Der Wein vergärt zunächst spontan, um dann am Ende mit leichter Hefeunterstützung sicher durchzugären.

**Gomariz X** ist der klare Liebling fast aller Besucher der Bodega. Der sortenreine Albariño verbindet die Frische und Fruchtigkeit eines Albariño, wie man ihn aus Rías Baixas kennt, mit der Stoffigkeit und Komplexität eines ernsthaften Weines. Die Parzelle ist nicht sonderlich groß, 2007 gab es gerade einmal 3.100 Flaschen.



|                                    |   |       |       |              |
|------------------------------------|---|-------|-------|--------------|
| <b>Blanco</b> , Ribeiro DO 2007    | ○ | 08-12 | 16.50 | <b>14.80</b> |
| <b>Gomariz X</b> , Ribeiro DO 2007 | ○ | 08-14 | 18.50 | <b>16.60</b> |

## Viña de Martín

Große Weißweine aus Galicien gibt es, man kann sie allerdings fast an einer Hand abzählen; aber egal, welchen Winzer oder Önologen man in Galicien fragt, ein Name fällt immer, wenn es um große Weine geht: Escolma, A Torna dos Pasas, Viña de Martín. Luis Ánxo Rodríguez Vazques, nebenbei auch Präsident der D.O. Ribeiro hat in den 20 Jahren, die seine Bodega nun existiert, etwas geschaffen, was einmalig ist in Ribeiro - eine Heimat sowohl für große Rotweine als auch und insbesondere für große Weißweine. Der wirklich große Wein der Bodega heißt **Viña de Martín Escolma**. Ein Weißwein, vor allem aus Treixadura (etwa 80%), aber auch Albariño, Torrontés und Lado. Es sind insgesamt vier Parzellen, die Trauben für diesen Wein liefern. Sie werden stets separat angebaut. Eine Parzelle, neben der Bodega gelegen, steht auf Sandboden, zwei wei-

tere auf Granit und die vierte auf schwarzem Boden. Einmal Stahltank, dreimal großes Holz. In guten Jahren gibt es 2.000 Flaschen von diesem Wein, normalerweise sind es gut 1.000, da die Region, insbesondere der Süden um den Bach Arnoia, stets von irgendwelchen Krankheiten heimgesucht wird. Entsprechend rar ist der Escolma.

Keine Reinzuchthefen (gilt für alle Weine), gemeinsame Vergärung aller Trauben einer Parzelle, schonender Ausbau in Barricas oder im Stahltank, langes Flaschenlager - das sind die Markenzeichen der Weine von Viña de Martín. Mit etwa 6.800 Flaschen wichtigster Wein der Bodega ist der Viña de Martín blanco. Die Cuvée entspricht der des Escolma. Dieser Wein wird ausschließlich im Stahltank ausgebaut.

Luis Ánxo ist ein Tüftler und ein Autodidakt. Seine Weine sind anders als alles andere aus Ribeiro - und das ist auch gut so.



|                                    |   |       |      |              |
|------------------------------------|---|-------|------|--------------|
| <b>Dos Pasas</b> , Ribeiro DO 2007 | ○ | 08-14 | 27.— | <b>24.30</b> |
|------------------------------------|---|-------|------|--------------|

# Castilla y León Kühle Weissweine, heissblütige Rotweine

## Rueda

Rueda ist das erste Anbaugebiet von Kastilien und León, das als Qualitätsweingebiet anerkannt wurde. Eingebettet zwischen den Rotweingebieten Toro im Westen und Ribera del Duero im Osten, wird das traditionsreichste Weissweingebiet Zentralspaniens von Süd nach Nord von den Zuflüssen des Duero durchzogen, der das Gebiet auf seiner nördlichen Seite begrenzt. Nirgendwo entspricht das alte Königreich mehr dem vorgeprägten Bild der weiten Hochebene mit endlosen Horizonten wie hier. Die von flachen Hügeln und breiten, praktisch eben wirkenden Tälern bestimmte Meseta - ein Hochplateau – befindet sich auf

einer Höhe von 700-800m. Nur gelegentlich bieten kleine Pinienwälder eine Abwechslung für das Auge. Ansonsten bestimmen Getreide- und Zuckerrübenfelder das Bild. Bescheidene 5700 ha Rebfläche stehen 190'000 ha landwirtschaftlich nutzbarer Fläche gegenüber. Das Klima ist hart, mit wenig Niederschlägen, bitter kalten Wintern und sehr heissen, trockenen Sommern.

Unter der Aufsicht des Consejo (staatl. Kontrollbehörde) werden vor allem Weissweine erzeugt, wobei Rueda - Superior - Weine mindestens 85 Prozent Verdejo enthalten müssen. Neben der autochtonen Rebsorte Verdejo werden noch Sauvignon Blanc und Viura angebaut. Für Rotweine kommt in erster Linie die Tinta fina (Tempranillo) zum Einsatz.

## Bodegas Vidal Soblechero

La Seca, im Herzen von Rueda gelegen, ist die Heimat von Bodegas Vidal Soblechero. Vor wenigen Jahren hat die Familie den Entschluss gefasst, ihre jahrzehntelange Erfahrung im Weinbau in eine neue Dimension zu leiten. Eine kleine Bodega sollte entstehen, bewusst anders als die auf Massenerträge schielenden Kellereien der Nachbarschaft. Qualität sollte statt dessen an allererster Stelle stehen. Das wichtigste, einen ausreichenden Bestand an Weinbergen mit alten Rebstöcken, hat Claudio Vidal Obregón, der noch heute für die Weinberge verantwortlich ist, seit vierzig Jahren kontinuierlich aufgebaut. Entstehen sollen hier hochwertige Weine, die insbesondere den Charakter der Region und die Tradition der Rebsorten Verdejo und Tinta Fina widerspiegeln.

Geleitet wird die Bodega von den Kindern von Claudio Vidal, Alicia und Vidal. Alicia Vidal ist eine dynamische, zielstrebige Bodegachefin. Ihr obliegt die Vermarktung der Weine sowie die strategische Ausrichtung der Kellerei. Ihr Bruder Vidal, der Tüftler, ist für die Weinbereitung zuständig. Auch wenn er stark in der Region verwurzelt ist, beweist er doch mit vielen Experimenten, insbesondere mit Versuchen der in Rueda sonst wenig gepflegten Vergärung in Barricas, dass Rueda weit mehr zu bieten hat als klassische Weissweine.

Die Bodegas Vidal Soblechero ist, wenn auch nicht zertifiziert, ein Betrieb, der sich mit Überzeugung dem biologischen Weinbau verschrieben hat. Nur Kupfer und Schwefel

gelangen zum Einsatz. „Wir sind auch die einzige Bodega in der ganzen D.O., die spontan vergärt!“ gibt sich Vidal überzeugt. Durch die hohe Lage der Region und dank des kontinentalen Klimas sind Rebkrankheiten die Ausnahme. Das Gut verfügt über 42 Hektar eigene Weinberge, etwa zwei Drittel der Ernte sind weiße Trauben. Auf mehr als 20 Hektar stehen knorrige Reben, die mehr als 60 Jahre auf dem Buckel haben.

La Seca hat höchst unterschiedliche Boden-zusammensetzungen, sandige Böden, lehm- und kalksandsteinhaltige Böden, Kieselaufgaben, welche der Fluss dereinst herangeschleppt hat, kalkreicher Untergrund und vieles mehr. Auf all diesen Böden stehen Reben. Und bei sorgfältiger Arbeit erscheint es logisch, dass daraus unterschiedliche Geschmacksmuster entstehen. Darum verfolgt Vidal Soblechero auch die Idee der „Pagos“, also die Vinifikation einzelner Lagen/Parzellen, um die unterschiedlichen Terroir zu herauszuarbeiten.

Finca El Alto ist eine der ältesten Verdejo-Rebanlagen von Bodegas Vidal Soblechero. Die knapp 2,4 Hektar große Fläche wurde vor über 80 Jahren bestockt. Von den einst über 2.600 Rebstöcken leben noch etwas weniger als 1.950. Sie erbringen einen Durchschnittsertrag von weing mehr als ein Kilo pro Stock - für das Jahr 2006 ergab dies eine Produktion von 1800 Flaschen Verdejo, der durch Mineralität, eine vife Säure kombiniert mit eleganten Barriquenoten besticht.



|   |   |       |       |              |
|---|---|-------|-------|--------------|
| <b>Verdejo Clavidor</b> , Rueda DO 2007 | ○ | 08-12 | 12.—  | <b>10.80</b> |
| <b>Verdejo El Alto</b> , Rueda DO 2007  | ○ | 08-12 | 23.50 | <b>21.10</b> |

# Ribera del Duero

Keine Region Spaniens hat in so kurzer Zeit so viele Veränderungen erlebt wie Ribera del Duero: Die Zahl der Bodegas explodierte innerhalb von 25 Jahren von dreizehn auf über 230, aus ehemals 5.000 Hektar wurden 20.000 Hektar (Stand 2005), viele Güter wurden hochgejubelt und verschwanden wieder in der Versenkung. Interessant ist, dass mit Ausnahme von Vega Sicilia heute kein Star der ersten Stunde mehr in der allerersten Liga der Region spielt, weder bei nationalen noch bei internationalen Verkostungen.

Die Ost-West-Ausdehnung von kurz hinter Sardon de Duero bis nach St. Esteban de Gormaz beträgt 180 Kilometer. Es gibt höchst unterschiedliche Bodenstrukturen: teilweise Sandböden, viel kalkhaltige Böden, aber auch schwere Lehmböden, die vor allem eines sind: fruchtbar. Höhenunterschiede von bis zu 300 Metern, unterschiedliche Klimaverhältnisse, Weinbau in der Talsohle, an teilweise steilen Hängen, oben auf der Hochebene. Und für all das gibt es genau eine Klassifikation: D.O. Ribera del Duero. Bei vergleichbarer Länge verfügt das Rhonetal über 20 verschiedene Appellationen, die in der Regel eher in sich geschlossene Gebilde formen.

In Ribera del Duero kann jedes Weingut von jedem Weinbauern Trauben oder auch von anderen Bodegas fertigen Wein kaufen, diesen mit dem eigenen mischen, und den fertigen Wein ohne jede Kennzeichnung als ihren eigen-

en Wein vermarkten. Das alleinige Kriterium ist, dass die Trauben aus Ribera del Duero stammen und dass die Weine von einer Bodega aus Ribera del Duero abgefüllt werden. Auf diese Art und Weise entstanden und entstehen immer neue Marken. Sie besitzen ein bestimmtes Geschmacksbild, sind aber in sich quasi austauschbar. Viele Bodegas versuchen, den Trauben ihrer zumeist jungen Anlagen (unter 20 Jahre) Trauben aus alten Weinbergen beizumischen, um komplexere Weine zu erhalten. So hat sich eine mehr oder weniger einheitliche Stilistik entwickelt, die einiges mit Kirschen, süßen Fruchtnoten, dunkler Farbe gepaart mit wenig Säure zu tun hat. Allerdings liegt darin auch die große Gefahr für die Region. Insbesondere international ist problematisch, dass durch dieses System quasi unlimitiert Wein unter einer Marke vertrieben werden kann.

Mit handwerklicher Weinbereitung haben solche Mengen nichts mehr zu tun - Basis für die zunehmende Massenproduktion ist eine voll mechanisierte Landwirtschaft, bewässerte Weinberge und Trauben aus Zonen, wo früher Kartoffeln wuchsen.

Auf der anderen Seite nimmt die Tendenz zu immer mehr kleinen und kleinsten Bodegas mit teilweise gerade einmal 8.000 Flaschen Jahresproduktion zu, was der Qualität nur förderlich sein kann.

Viele Veränderungen hat sie erlebt, die Region Ribera del Duero, und ist immer noch – oder gerade deswegen – auf der Suche zu sich selbst.

## Hacienda Solano

Es mag schon sein, dass die spanische Weinbauregion Ribera del Duero in vielerlei Hinsicht eine Moderegion ist. Gleichwohl lohnt es sich, hinter der einen oder anderen Ecke nachzusehen, ob sich dort nicht eventuell doch ein Weingut findet, welches abseits des Mainstream seinen Weg gehen will.

Dank der extrem kargen Böden und der hügeligen Landschaft, in der auch viel Wald zu finden ist, blieb La Aguilera von den Restrukturierungsaktionen des letzten Jahrhunderts weitgehend verschont. Daher findet man in diesem Ort, der in Wirklichkeit ein Ortsteil von Aranda de Duero ist, eine Vielzahl alter und sehr alter Rebanlagen. Der sandige Boden machte es der Reblaus unmöglich, hier Fuss zu fassen. Eine Reihe von Rebstöcken hat ihren hundertsten Geburtstag schon längst hinter sich. Von den fünfhundert Hektar Rebfläche in La Aguilera sind sicher 50 Hektar älter als 50 Jahre.

Ein knappes Viertel davon gehört Hacienda Solano. Die Höhe, das Klima und die speziellen geologischen Besonderheiten des Ortes ermöglichen einen fast hundertprozentig ökologischen Weinbau - und das schon seit dem ersten Moment. Daher sind selbst die hundertjährigen Stöcke noch robust, gesund und haben noch eine gute Wegstrecke vor sich. Kalksandstein mit teilweise sehr sandigen Auflagen sowie viele gen Norden abfallende Reblagen sind das Kapital dieser Bodega. Zudem gibt es hier einige Weinberge, die noch mit wurzelechten Rebstöcken bestockt sind, welche vor der Reblausplage gesetzt wurden. Die Voraussetzungen für qualitativ hochstehende Weine sind also gegeben.

Zur Realisierung dessen, was die Weinberge ermöglichen, bedarf es sodann eines Oenologen, der in der Lage ist, das Terroir optimal herauszuarbeiten. Nach nur wenigen Jahren, Hacienda Solano füllte 2002 ihren ersten Wein ab, kreuzten sich ihre Wege mit denen von Sophie Kuhn, einer jungen, hoch motivierten und ebenso begabten Elsässerin, die in Dijon studierte und in ihrer Arbeit im Burgund sowie an der Rhone mit dem Terroirvirus infiziert wurde. Die vielfältigen Möglichkeiten, die die Weinberge bieten, gepaart mit der in Kastilien alles andere als üblichen Freiheit, die Weine so zu keltern, wie sie es für richtig hält, waren die Basis für ihre Zusage. Und die Ergebnisse lassen sich sehen!

**Roble 2006:** Einen fruchtigen, gefälligen Tropfen ohne viel Hintergrund sucht man hier vergeblich; die Handschrift von Sophie Kuhn, Eleganz und Dichte, sind offensichtlich. Die sechs Monate Barriquereife brauchte der Wein nicht, um irgendwelche Aromen anzunehmen - Komplexität hat er schon von sich aus.

**Crianza 2006:** Cuvée von Parzellen alter Rebstöcke (über 70 Jahre) mit Namen El Sotillejo und El Monte bilden die Basis für diesen komplexen, für Ribera-Verhältnisse eleganten Tropfen. Mit etwa 4.000 Flaschen ist die Produktion sehr limitiert.

**Los Cascorrales 2006:** Der Pago (Bez. für eine einzelne Lage/Parzelle) de Cascorrales, gepflanzt 1895, liefert den Hauptbestandteil für diese Cuvée. Der Wein reifte achtzehn Monate in neuen Barricas aus französischer Eiche und wurde unfiltriert abgefüllt. In zwei, drei Jahren wird er seine Komplexität, die schon fast kühle Eleganz und seine große Länge offenbaren. Bis zu seinem Höhepunkt hat er aber sicher noch einen weiten Weg vor sich. Insgesamt wurden nur 1'180 Flaschen dieses Weines abgefüllt.



|   |   |       |      |              |
|---|---|-------|------|--------------|
| <b>Roble</b> , Ribera del Duero DO 2006           | ● | 08-12 | 16.— | <b>14.40</b> |
| <b>Crianza</b> , Ribera del Duero DO 2006         | ● | 08-14 | 27.— | <b>24.30</b> |
| <b>Los Cascorrales</b> , Ribera del Duero DO 2006 | ● | 08-18 | 53.— | <b>47.70</b> |

# Degustation Auf den Spuren des Jakobsweges II - Spanien



## Rioja

Sonderpreis bis  
14.3.09

### Remelluri\*

\_\_\_Rioja Reserva DOCa ● 2004 08-15 27.50 **24.70**

### Bodegas Navarrosotillo

\_\_\_Noemus, Rioja DOCa (joven) ● 2007 08-11 10.— **9.—**  
 \_\_\_Rioja Crianza DOCa ● 2005 08-12 13.90 **12.50**  
 \_\_\_Rioja Reserva DOCa ● 2004 07-13 20.— **18.—**

## Toro

### Quinta de la Quietud

\_\_\_Corral de Campanas, Toro DO ● 2007 08-12 18.— **16.20**  
 \_\_\_Quinta Quietud, Toro DO ● 2002 06-12 29.50 **26.50**

## Ribera del Duero

### Hacienda Solano\*

\_\_\_Roble, Ribera del Duero DO ● 2006 08-12 16.— **14.40**  
 \_\_\_Crianza, Ribera del Duero DO ● 2006 08-14 27.— **24.30**  
 \_\_\_Los Cascorrales Ribera del Duero DO ● 2006 08-18 53.— **47.70**

## Rueda

### Bodegas Vidal Soblechero\*

\_\_\_Verdejo Clavador, Rueda DO ○ 2007 08-12 12.— **10.80**  
 \_\_\_Verdejo El Alto, Rueda DO ○ 2007 08-12 23.50 **21.10**

## Ribeiro

### Coto de Gomariz<sup>K</sup>

\_\_\_Blanco, Ribeiro DO ○ 2007 08-12 16.50 **14.80**  
 \_\_\_Gomariz X, Ribeiro DO (Albariño) ○ 2007 08-14 18.50 **16.60**

### Viña de Martín<sup>K</sup>

\_\_\_Dos Pasas, Ribeiro DO ○ 2007 08-14 27.— **24.30**

## Rias Baixas

### Bodegas Albamar\*

\_\_\_Albariño, Rias Baixas DO ○ 2007 08-12 18.50 **16.60**