

AGRICOLA DE LABASTIDA

DAS VERGESSENE RIOJA-TERROIR

Labastida ist ein kleiner Ort am Ebro-Durchbruch in der Rioja Alavesa, der im Laufe seiner Geschichte immer wieder zwischen Kastilien und dem Baskenland hin- und hergerissen wurde. Heute leben dort knapp 1.500 Einwohner, für die der Weinbau die einzige lukrative Einnahmequelle darstellt. Die Weine aus Labastida sind sehr mineralisch und elegant, dafür weniger säurebetont und fett als in anderen Gebieten der Rioja. Eine ideale Konstellation für ausdrucksstarke, vielschichtige und ausgewogene Weine also. Die meisten Weinbauern liefern ihre Trauben an einige ortsansässige Groß-Bodegas ab. Mit REMELLURI gibt es hier nur einen, wirklich namhaften Erzeuger. Daneben konkurrieren sechs kleine Erzeuger, die sich auf Qualitätsweine spezialisiert haben. Primus dieser Gruppe ist das Familienweingut AGRICOLA DE LABASTIDA: 27 Hektar eigene Rebfläche in exzellenten Lagen von Labastida, bestockt mit einem reizvollen Rebsortenquerschnitt in ökologischer Bewirtschaftung, bilden die Grundlage für Qualität. Moderne, experimentierfreudige Vinifikationsmethoden – beispielsweise mit eiförmigen Zementtanks – und der Ausbau in ausgesuchten 500-Liter-Tonneaux statt der üblichen Barricas, belegen Fingerspitzengefühl und steten Verbesserungseifer. Das Sortiment der Agrícola de Labastida hält einige Überraschungen bereit: Zwei ausgezeichnete Weißweine mit knackiger Frische und großer Spannung. Sehr feine, runde und gehaltvolle Einstiegsrotweine bis hin zu hervorragenden Selektionen mit großem Charakter. Unter der Serie *Tierra* hören die Weine auf Namen wie *Tierra Fidel* und *El Primavera*. Der Topwein ist der *El Belisario* von knapp einem Hektar Rebfläche mit über hundertjährigen Tempranillo-Reben, die nur noch geringe Erträge mit höchster Konzentration erbringen.

■ 2011 Rioja blanco Tierra

90/100 | Der *Rioja Tierra* ist ein hochehrwürdiger, unglaublich frischer und blendend klarer Weißwein aus 60 % Viura, 30 % Malvasía und 10 % Garnacha blanca. Er wird in hälftig neuen Barricas vergoren und über sechs Monate ausgebaut ohne dadurch zu »holzige«, fett oder schwerfällig zu werden. Vielmehr bewahrt er sich die feine, elegante und mineralische Art der Terroirs von Labastida. Dicht und saftig steht er im Mund mit feiner Struktur und ausgewogenem Charakter. Er bleibt lange am Gaumen, mit feiner Holzwürze, frisch und fruchtig. Selten eine besseren, preiswerten weißen Rioja probiert!

■ 2010 Rioja blanco Tierra Fidel

92/100 | Der *Tierra Fidel* wird aus einem, im Weinberg gemischten Rebsorten-Potpourri von hauptsächlich Viura, Malvasía, Garnacha blanca und anderen erzeugt. Nur das Herzstück des Mostes der besten Traubenpartien wird für den *Tierra Fidel* herangezogen, in 600-Liter-Tonneaux vergoren und über sechs Monate auf der Hefe ausgebaut. Reif und tief duftet der *Tierra Fidel* mit satter Frucht. Im Mund ist er sehr dicht und konzentriert aufgestellt, mit enormer Festigkeit in seinem fleischigen Körper und mit großartiger Länge ausgestattet. Trotz seiner großen Konzentration ist der *Tierra Fidel* noch ein beeindruckend eleganter und feinsinniger, weißer Rioja!

■ 2010 Rioja tinto Tierra El Primavera

89/100 | Der *El Primavera* ist ein reinsortiger Tempranillo von 12–15jährigen Rebstöcken, dessen frische Fruchtigkeit durch relativ kühle Gärung und zurückhaltende Extraktion im Vordergrund steht. Vier Monate Holzfassausbau steuern dezente Schmelz bei. Seine stilvolle, reife Nase besitzt eine feine Würze vom kalkhaltigen Terroir und sehr gute Tiefe für diese Gewichtsklasse. Ganz ansprechend und ausgewogen präsentiert er sich im Mund, mit

präsender Frucht und guter Länge. Ein fleischig-mittelgewichtiger Schmeichler mit großem Charme und unkompliziertem Anspruch, der auch über ein hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis verfügt!

■ 2008 Rioja Crianza Tierra

90/100 | Auch der *Tierra Crianza* ist ein reinsortiger Tempranillo. Er wird von 40–45jährigen Rebstöcken gewonnen und reifte 15 Monate in Barricas aus französischer und amerikanischer Eiche, die teilweise neu waren. Er besitzt eine gereifte, feine Frucht mit rotbeeriger Fülle, sehr ansprechender Tiefe und zarten Holznuancen. Dicht im Mund agierend und mit stilvoller Struktur, bringt er sehr gute Fülle und reichlich Schmelz an den Gaumen. »Im Mund potent, fleischig, saftig und komplex« beschreibt ihn der wichtigste spanische Weinführer, der *Guía Peñín 2012* und bescheinigt mit 90 Punkten und fünf Sternen eine »exzellente Relation von Preis und Qualität«.

■ 2008 Rioja tinto Tierra Fidel

91/100 | Der rote *Tierra Fidel* ist eine ungewöhnliche Mischung aus je hälftig Garnacha und Graciano. Durch den Abzug des leichteren, oberen Teil des Mostes, nach einigen Tagen des »Absitzenlassens« der Schwebstoffe, erhält der *Tierra Fidel* eine größere Konzentration. Er verfügt über eine leuchtende, dunkle Farbe und ist ein süßer, dichter, sehr kraftvoller Rioja mit feinen Röstaromen. Seine intensive Frucht wird durch den 15monatigen Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche von einem satten Holzcharakter begleitet. Er ist das Idealbild eines modernen, konzentrierten Rioja, der mit Distinktion vom feinen Terroir und aufreizender, süßer, offener Extraktfülle von seiner großen Konzentration spielt. Seine verschwenderische Fruchtigkeit badet sich in sattem, rundem Tannin und steht sehr lang am Gaumen. Absolut sexy.



Agrícola de Labastida

■ 2011 Rioja blanco Tierra	90/100	13,20 €/ltr.	9,90 €
■ 2010 Rioja blanco Tierra Fidel	92/100	39,87 €/ltr.	29,90 €
■ 2010 Rioja tinto Tierra El Primavera	89/100	11,87 €/ltr.	8,90 €
■ 2008 Rioja Crianza Tierra	90/100	16,67 €/ltr.	12,50 €
■ 2008 Rioja tinto Tierra Fidel	91/100	42,67 €/ltr.	32,00 €
■ 2008 Rioja tinto El Belisario	93/100	72,00 €/ltr.	54,00 €

■ 2008 Rioja tinto El Belisario

93/100 | Der *El Belisario* kommt von einer alten Einzellage, dem *Pago de Cuba Negra*, die mit reinem, über hundertjährigem Tempranillo bestockt ist. Oenologe Rodrigo Fernández selektiert minutiös die einzelnen Trauben, die per Hand in 15kg-Kassetten gelesen werden. Nach dem Entfernen der Stengel kommt das Lesegut in hölzerne Gärbottiche, der Ausbau erfolgt 15 Monate in 500-Liter-Tonneaux. Der *El Belisario* duftet süß, offen und massiv, ja schlicht berauschend aus dem Glas, mit satter Extraktion und trotz aller Fülle und Intensität bleibt er dennoch fein und frisch. Schokoladig, breit und ausladend präsentiert er sich auch im Mund. Sehr fruchtig und mit reichlich Extrakt-süße am Gaumen, besitzt er cremiges, feines Tannin und eine wundervolle, gereifte, holzige Süße im Abgang, die sehr lange präsent bleibt.



YOTUEL – BODEGAS GALLEGO ZAPATERO DER CHÂTEAU LATOUR DES RIBERA DEL DUERO

Die Familie GALLEGO ZAPATERO erzeugt seit drei Generationen Trauben in der kastilischen Hochebene, die sie an die ortsansässige Cooperative verkauft haben. Erst mit dem Jahrgang 2005 begannen BIENVENIDO und IGNACIO GALLEGO ZAPATERO selbst zu vinifizieren. In Anguix erbauten Sie eine Bodega, um die knapp neun Hektar ökologisch geführten Rebanlagen zu verarbeiten. Heute produzieren sie etwa 18.000 Flaschen, was einem Ertrag von mageren 15 hl/ha entspricht. Als Oenologen haben Sie weitblickend die junge, talentierte Elsässerin SOPHIE KUHN engagiert. SOPHIE setzt auf den optimalen Lesezeitpunkt: Das bedeutet, sobald die Trauben die perfekte Reife erlangt haben, wird geerntet. Wenn sie mit der Lese fertig ist, hängen in der Regel noch 90% aller Trauben der Ribera del Duero an den Stöcken. Denn die meisten Mitbewerber versuchen dann noch mehr Reife rauszuholen, wenn man de facto nur Frische verlieren kann! SOPHIE achtet auf die richtige Balance zwischen Süße und Säure, und eben Frische und Reife. Nur dann kann ein Ribera del Duero Tiefe, Komplexität und Langlebigkeit, oder überhaupt Lebendigkeit erlangen. Denn viele moderne Riberas werden, wie erwähnt, zu spät gelesen, sind dann süß und breit, im Holz werden die Tannine weich geprügel, es fehlt an Säure und Frische und damit auch an Entwicklungsfähigkeit, der Wein bleibt schwer und matt. Anders bei GALLEGO ZAPATERO! Die Böden von Anguix bestehen hauptsächlich aus sehr kompaktem, rotem Lehm, mit einigen weißen Kalk-Aufhellungen und sandigen Parzellen, in deren Nähe sich Pinien ansammeln. In Anguix gelingen in extrem trockenen Jahren die besten Weine, weil der kompakte Boden die geringen Wassermengen gut konservieren kann. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 50 Jahre, wobei die Toplage *San Miguel* bald ihren 100jährigen Pflanztag feiert. Der rasante Zuwachs an neuen Rebflächen in den letzten 20 Jahren wurde bei 99% der restlichen Betriebe in der Ribera del Duero durch Zukauf von »veredeltem« Pflanzmaterial aus Rebschulen abgedeckt. Die genetische Qualität solchen Rebmaterials ist leider nur zu oft fragwürdig. Bei GALLEGO ZAPATERO bevorzugte man stets, neue Pflanzungen aus eigenen Edelreiser zu ziehen. Dadurch besitzen ihre Rebanlagen sehr authentisches und in der Selektion gut durchmischtes Rebmateriale, was der Komplexität der reinsortigen Weine zugute kommt, denn die einzige Traubensorte der Bodega ist die Tinta del Pais. Als eingängigen Namen für die Weine fand sich YOTUEL, was sich aus den drei beteiligten Generationen ableitet: YO = Ich: die »aktuelle« Generation BIENVENIDO und IGNACIO ... TU = Du: der Vater, der diverse Parzellen pflanzte und sie heute noch pflegt ... EL = Er: gemeint sind beide Großväter, die die ersten Parzellen bestockten und somit die Grundlage der Bodega legten. *Yotuel* bedeutet also das Zusammenwirken der drei Generationen, welches der stilisierte Rebstock auf dem Etikett mit den Silhouetten jeweils einer Generation wider spiegelt.

Die Produktion umfasst im Einstiegssegment einen außergewöhnlich guten Roble. Er reifte etwa sieben Monate in gebrauchten Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche und vereint Kraft, Feinheit und simples Trinkvergnügen in sich. Er steht 95% aller Crianzas ebenbürtig gegenüber. Die *Seleccion* besteht hauptsächlich aus den drei Rebanlagen Camino Viejo, Otero und Morris mit einem Durchschnittsalter von 40–50 Jahren, sowie einigen Resten der Lagenselektionen, die

Gallego Zapatero

- **2008 Ribera del Duero Yotuel Roble**
89–90/100 13,20 €/litr. **9,90 €**
- **2007 Ribera del Duero Yotuel Seleccion**
92/100 19,87 €/litr. **14,90 €**
- **2009 Ribera del Duero Yotuel La Nava**
92/100 33,33 €/litr. **25,00 €**
- **2007 Ribera del Duero Yotuel Valdepalacios**
93/100 48,00 €/litr. **36,00 €**
- **2008 Ribera del Duero Yotuel San Miguel**
95/100 92,00 €/litr. **69,00 €**

SPANIEN

Finca de la Rica Labastida

Finca de la Rica

- **2010 Rioja tinto El Guía**
87/100 10,00 €/litr. **7,50 €**
- **2008 Rioja tinto El Buscador**
89/100 11,87 €/litr. **8,90 €**
- **2008 Rioja tinto El Nómada**
90/100 16,67 €/litr. **12,50 €**

FINCA DE LA RICA SPASSWEINE MIT ESPRIT UND WITZ



Die Weine der FINCA DE LA RICA sind ein Gesamtkunstwerk: Sehr gute Weinqualitäten, außerordentlich witzige Etiketten und augenfällige bis schrille Kartonagen – hier ist jedes Detail überlegt, wie bei einem perfekt inszenierten Industrieprodukt. Hinter diesem professionellen Auftreten steht allerdings ein ganz normaler Familienbetrieb, deren Betreiber sich lediglich mit reichlich Ideen um alle Kleinigkeiten kümmern. Die önologische Seite folgt daher schlicht logischen Prinzipien. Die Familie AMURRIO besitzt 35 Hektar Rebfläche in Labastida, hauptsächlich mit Tempranillo bestockt. Das Durchschnittsalter beträgt 40 Jahre, einige Garnacha- und Viura-Reben sind nahezu 100 Jahre alt. Die Bewirtschaftung erfolgt komplett ökologisch – die Erträge sind niedrig. Erst seit 2009 erzeugen die AMURRIOS Wein aus ihren Trauben, das Kellerge-

Große Spanien-Verkostung

bei Extraprima am Friedrichsplatz 16
in 68165 Mannheim.

Freitag, den 20. April von 15⁰⁰–20⁰⁰ Uhr
Samstag am 21. April von 11⁰⁰–16⁰⁰ Uhr

Eintritt frei.

keine ganzen Barricas mehr befüllen können. Dichte, dunkle Fruchtaromen mit großer Tiefenschärfe und komplexer Struktur sind seine Attribute – ein hervorragender und sehr preiswerter Ribera del Duero! Die in kleinen Stückzahlen produzierten Lagenweine *La Nava*, *Valdepalacios* und *San Miguel* stellen jeweils eine Steigerung in Rebenalter und Qualität dar. Insbesondere der *San Miguel* kann sich mit den besten und berühmtesten Weinen der Ribera del Duero locker messen. Seine tief durchdrungene Komplexität, Festigkeit, endlose Kraft und terroirverbundene Würze mit perfekt in Szene gesetzter Extraktion legt einen Gedanken nahe: Wenn man sich vorstellen möchte, wie ein »Château Latour« aus einer Region wie der Ribera del Duero schmecken würde, dann kommt der *San Miguel* diesem Bild unglaublich nahe! Von ihm wurden nur 834 Flaschen produziert!

■ 2008 Ribera del Duero Yotuel Roble

89–90/100 | Der einfache Yotuel Roble ist ein unglaublich feiner und präzise vinifizierter Ribera del Duero, der beweist, dass man mit etwas Fingerspitzengefühl auch im Einstiegssegment beachtliches erzeugen kann. Seine dunkle, dichte Farbe zeigt große Kraftreserven an. Sehr fleischig, mit dichter Frucht bepackt und außerordentlich kräftig strukturiert, benötigt er etwas Luft, um sich zu öffnen. Dann breitet er sich im Mund mit geschmeidiger Fülle, außerordentlich feinen Tanninen und distinguierter Struktur aus, lang und komplex am Gaumen haftend. Selten haben wir einen besseren, preiswerten Ribera del Duero verkostet – insbesondere in einem delikaten Jahrgang wie 2008!

■ 2007 Ribera del Duero Yotuel Selección

92/100 | Die Selección des Jahrgangs 2007 ist ein wahrhaft prachtvoller Ribera del Duero. Aus 40- bis 50jährigen Reben erzeugt, reift er etwas mehr als 12 Monate in gebrauchten Barricas. Mit 13,5% ist er mehr als ausreichend motorisiert, aber eben nicht überreif oder überschwer. Dunkle, dichte Farbe. Sehr dicht, stoffig und fein tritt er in der Nase auf, mit stilvollem Geschmeide von feinem Holz, Terroirwürze und süßem Extrakt. Die Fruchtaromen sind sehr tief und komplex arrangiert, mit dunkelbeerigem Schmelz und reichlich Fülle. Im Mund bringt er satte Kraft mit feinkörnigen Tanninen und eleganter Struktur auf die Zunge. Seine

körperreiche, dichte Frucht ist festfleischig und komplex, mit großer Präzision und Druck am Gaumen. Lang, großartig.

■ 2009 Ribera del Duero Yotuel La Nava

92/100 | Die Parzelle La Nava ist mit 15 Jahren die jüngste Neupflanzung bei Gallego Zapatero. Die Trauben wachsen auf einer Nordlage mit sandhaltigen Lehmböden in der Nähe eines schützenden Pinienhaines. Der 2009er benötigt noch einige Reife in der Flasche, um sich voll zu entfalten. Seine Nase zeigt sich bereits jetzt sehr duftig und feingliedrig, mit dem Fokus auf Frische und Finesse in der Frucht. Auf der Zunge wird seine dichte, fruchtbetonte Attacke von einer straffen Struktur begleitet und mündet in einen massiven Körper, der mit feinem Tannin unterbaut ist. Sehr lang und mineralisch bleibt er festfleischig-jugendlich am Gaumen zurück und gibt noch wenig von der kommenden Fülle preis. 720 Flaschen Gesamtproduktion.

■ 2007 Ribera del Duero Yotuel Valdepalacios

93/100 | Der Valdepalacios ist ein mächtiger Ribera del Duero aus etwa 80jährigen Rebstöcken, die in 770 Metern Höhe wachsen. Vergoren wurde er in einem Holzbottich und reifte danach 14 Monate in neuen Barricas. Seine Farbe ist schwarz aber nicht tintig. Süß, intensiv und duftig strömt er aus dem Glas, ohne dabei zu schwer zu sein. Dadurch transportiert er auch feingliedrige Aromen,

ganz transparent und präzise angeordnet. Teer, Lakritze, Kaffeebohnen und schokoladige Noten schweben in der Kopfnote über der massiven, schwarzbeerigen Frucht, ganz klar und vielschichtig. Sehr massiv und dicht beginnt er im Mund mit einer explosiven Attacke, sehr konzentriert und dicht, ohne zu dick aufzutragen. Ein großer Ribera mit Stil und Finesse. Seine feinkörnigen Tannine zeigen außerordentliche Rasse und große Distinktion, seine grandiose, eng verwobene Säure verleiht Frische und tiefe Würze. Sehr lang, grandios.

■ 2008 Ribera del Duero Yotuel San Miguel

95/100 | Der San Miguel wird aus einer kleinen, fast 100jährigen Parzelle erzeugt. Nur drei Barricas ergaben die Trauben von den 764 Rebstöcken, was nach der Füllung exakt 834 Flaschen entsprach. Da der Hügel nach Norden abfällt, bekommen die Stöcke nur das Nötigste an Sonne ab. Der San Miguel besitzt das außergewöhnliche Potenzial unbändige Kraft mit großer Feinheit und Eleganz zu verbinden. Der 2008er ist ein schlafender Riese, der erst nach einigen Stunden Belüftung ein grandioses Aromenspektakel in der Nase freisetzt, mit dunkler, beeriger Extraktsüße, süßem Pflaumenkompott, gleichzeitig begleitet von frischen Fruchtakzenten wie Blaubeeren und Holunder. Darüber liegt eine weit aufgespannte, dichte Kopfnote von Teer, Leder und Kaffee, eingebettet in nicht enden wollender Opulenz. Im Mund wirkt er erst einladend und reserviert zugleich, mit großartiger Distinktion sowie enormer Straffheit und Finesse. Sein großartiges, nachhaltiges Aroma bleibt dann mundfüllend und immer nachsaftend am Gaumen stehen, massiv, mächtig und imposant, jedoch keinesfalls schwerfällig oder breit. Vielmehr immer frisch, komplex und präzise. Der Château Latour des Ribera del Duero! Bitte dringend 2–4 Stunden vor dem Genuß dekantieren oder am Vortag öffnen!

bäude ist noch nicht ganz fertig. Vergoren wird in Edelstahl, die beiden *Cuvées El Buscador* und *El Nómada* werden in Barricas ausgebaut. Der *El Guía* reift ausschließlich im Stahl. Alle Weine der FINCA DE LA RICA sind blitzsauber, ausgewogen und einfach lecker. Warum, fragt man sich da manchmal, gibt es nicht mehr solche unspektakulär gut geführten und in allen Bereichen durchdachten Betriebe?

■ 2010 Rioja tino El Guía

87/100 | Der *El Guía* hat die witzigste Ausstattung, die wir bisher bei einem Wein entdeckt haben. Ein Malen-nach-Zahlen-Bild weckt sofort das Verlangen das Etikett mit einem Stift zu bekritzeln. Aber halt! Erst müssen Sie die Flasche käuflich erwerben – besser gleich kistenweise! Ihre Gäste wollen sich ja vielleicht auch verkünsteln ... Der *El Guía* ist ein fast reinsortiger Tempranillo mit einem Spritzer weißem Viura, der ausschließlich im Stahltank gereift wurde, damit er seine Frische und Lebendigkeit in vollem Umfang behält. Unkompliziert und saftig ist er, ganz offenherzig, fruchtig, unbekümmert und leicht, bei mittelgewichtigem Kör-

per. Ein wahrhafter Spaßwein, rund, sauber und geschmeidig. Nicht groß aber eben auch nicht langweilig, wie die meisten der industriell hergestellten Massenweine. Dieses ist eben doch ein handgemachter, authentischer Rotwein aus der Rioja Alavesa, auch wenn das perfekte Packaging impliziert, dahinter handele es sich um industrielles Kalkül. Super, her damit!

■ 2010 Rioja tino El Buscador

89/100 | Der *El Buscador* ist so etwas wie die Semi-Crianza bei der Finca de la Rica. Er besteht aus über 90% Tempranillo mit etwas Garnacha und Graciano. Er reifte neun Monate in Barricas aus französischer und amerikanischer Eiche. Seine unaufgeregte gute, saubere und tiefe Nase ist ein wunderbares Beispiel für einen unkomplizierten Roble aus der Rioja. Fruchtig und rund ist er im Mund, mit einer erfrischenden Säure und recht feinen Tanninen, bei einer ausgewogenen Struktur, die von der feinen Süße des Holzes eine schöne Verzierung erfährt. Blitzsauber, rund und spielerisch setzt er sich in Szene und bereitet pures Trinkvergnügen bei moderatem Preis. *El Buscador* heißt

übersetzt »die Suchmaschine«. Wer einen preiswerten, guten Rioja sucht, hat ihn mit dem *Buscador* gefunden.

■ 2009 Rioja tino El Nómada

90/100 | Der *El Nómada* ist die Crianza der Finca de la Rica. Er wird aus Tempranillo mit etwas Graciano erzeugt und reift in Barricas und 500-Liter-Tonneaux, vornehmlich französischer Eiche. Die 14 Lieferanten der Fässer lesen sich wie das who is who der führenden Tonnellerien wie beispielsweise Taransaud, Seguin Moreau, Radoux, Demptos, Boutes, Tonnellerie Aquitaine, Vicard und andere. Das Ergebnis ist ein extrem schöner, kleiner Rioja mit reichlich Fleisch auf den Rippen und stilvoller Art. Seine dichte Struktur ist sehr geradlinig und verrät die sichere Hand des Oenologen: Hier arbeitet jemand, der genau weiß was er tut. 14 Monate reifte die Crianza *El Nómada* in den Fässern, von denen ein Teil neu gewesen war. Wie man sich unschwer denken kann, bedeutet der Name »der Nomade«. Gemeint sind vielleicht Genuss-Nomaden, die von Flasche zu Flasche ziehen?

BODEGAS ITURRIA

TORO IN SEINER FEINSTEN FORM



XAVIER ITURRIA war der begnadete Winemacher hinter einem unserer liebsten Weine aus Ribera del Duero – ANTONIO MORAL – den wir als 2004er und 2006er geführt hatten. Häufige Meinungsverschiedenheiten mit seinem Geschäftspartner bewegten ihn zum Ausstieg aus der BODEGA ITURRIA-MORAL. Um ein eigenes Projekt zu verwirklichen, wendete er sich der Region Toro zu. Dort begann ohnehin vor vielen Jahren, nach seiner Ausbildung in Bordeaux, sein spanisches Weinengagement. Er arbeitete zuerst als Kellermeister bei der BODEGAS MAURO, die in Toro den *San Román* erzeugt. Die Familie von XAVIERs Frau besitzt in Villaester und Morales de Toro ausgezeichnete Lagen, zu denen er einige ausgesuchte Parzellen dazu pachtete. Auch in XAVIERs Familie gibt es weitreichende Wein-Verbindungen. So ist sein Onkel kein geringerer als der bekannte Bergerac-Winzer LUC DE CONTI vom CHÂTEAU TOUR DES GENDRES. Natürlich ist XAVIERs Handschrift weitgehend französisch geprägt, was dazu führte, dass sein *Tinto Iturria* der eleganteste Toro-Wein überhaupt ist. Vorherrschend sind unter dem Namen Toro eigentlich schwarze, übermächtige Extraktbomben mit 15% Alkohol und mehr, die, gewürzt mit süßem Holz und behangen mit hohen Bewertungen bei PARKER und PEÑIN um die Publikumsgunst ringen. Der *Tinto Iturria* ist da erfreulicherweise ganz anders. Er besteht aus 90% Tinta de Toro und 10% Garnacha von durchschnittlich 50jährigen Rebstöcken und wächst auf Lehm Boden mit einer Kalksandsteinunterlage in einem Meter Tiefe. Die hohe Reife und satte Extraktion bleibt dezent im Hintergrund und sorgt für den nachhaltigen Druck. Der Fokus liegt vielmehr auf geschliffener Frucht, schmelzigem Tannin und geschmeidiger Struktur. Für einen Toro ist der erste Jahrgang des *Iturria* – 2009 – insofern eine vorbildhafte Fortentwicklung, die den früher urwüchsig-bäuerlichen Toro aus der heute vorherrschenden Extraktfalle hin zu einem feinen, authentischen Wein führen könnte. XAVIER erreicht diese Balance, indem er die Trauben vollreif, aber eben nicht überreif erntet. Die Stängel werden komplett entfernt, für die Gärung sorgen natürliche Hefen, und eine kurze Maischestandzeit begrenzt die Tanninextraktion. Dabei taucht XAVIER den Tresterhut behutsam unter (pigeage), statt rüde umzupumpen. Die malolaktische Gärung erfolgt in den französischen Barriquefässern, in denen der *Tinto Iturria* 11 Monate auf der Hefe heranreift. Zusätzlich erzeugt XAVIER einen 2000 Flaschen umfassenden Lagenwein aus der Parzelle *Término de Toro*, einem reinen Tinta de Toro von rund 60jährigen Rebstöcken. Namensrechtliche Einwendungen verhinderten bislang, dass er diese, *Valdosan* genannte Seleccion mit dem eigentlichen Etikett auf den Markt bringen konnte, deshalb unterscheidet sich die *Seleccion Valdosan* optisch nur durch einen roten Punkt auf der Vorderseite und durch die original Unterschrift des Winemachers auf der Rückseite. Der *Valdosan* zeigt deutlich mehr Toro-Muskulatur, hohe Extraktion mit Sex-Appeal und reichlich Kraft, bleibt allerdings immer transparent und vielschichtig. Was ihn reizvoller, trinkiger erscheinen lässt als die Mega-Toros anderer Erzeuger, die oft genug satt machen oder gar langweilen. Letzteres tun beide ITURRIA-Weine in keiner Weise.

■ 2009 Toro Iturria

91/100 | Die Farbe des Toro *Iturria* ist nicht so »schwarz« wie andere Toros, was sofort auf sein, bei aller Kraft und Fülle, »zartes Wesen« schließen lässt. Zart und fein ist dann auch sein Auftritt in der Nase, zeigt eine klare, reife, und präzise Frucht mit sattem, kraftvollem Hintergrund, außerordentlich einladend und verführerisch. Sehr tief und saftig, mit fein verwobenen Holzspekten, die mit der dunkelfarbig Frucht ein sehr komplettes, dichtes Bild abgeben. Im Mund beginnt er mit einer feinen Attacke mit Schliff und Schmelz, bei extraktreichem Volumen. Die ebenfalls feinen Tannine sind bestens eingebettet in seiner geschmeidigen Struktur und schließen ganz rund und füllig im vollmundigen Nachhall ab. Ein distinguiertes, feiner Toro mit sehr französischer Prägung. Gnadenlos preiswert und wundervoll trinkfreudig.

■ 2009 Toro Iturria Seleccion

93/100 | Die *Seleccion »Valdosan«* verfügt über eine sehr dunkle, dichte Farbe. Auch in der Nase zeigt er sich deutlich dichter, saturierter und extrakterfüllter als der einfache *Iturria*. Mit seiner hohen Intensität und extraktbeladenen Fülle besitzt er mehr Toro-Typizität, gemischt mit dichter, süßer Holzwürze. Dennoch zeigt er frische Fruchtakzente, statt der häufig marmeladigen Töne anderer Toros, und das Nasenbild bleibt transparent und komplex mit unglaublichem Schmiss und Sex-Appeal. Reichlich Extrakt und der satte Körper sorgen für fleischige Toro-Fülle und hochverdichtete Struktur, die immer vielschichtig und geschliffen erscheint. Schokoladige Holzwürze und endlos wirkende Kraft bilden den beeindruckenden Abschluss dieser neuen Toro-Legende, die aufgrund der Kombination von Kraft und Finesse tatsächlich eine hohe Bewertung verdient hat!

Bodegas Iturria

■ 2009 Toro Iturria 91/100	18,53 €/Ltr.	13,90 €
■ 2009 Toro Iturria Seleccion 93/100	36,67 €/Ltr.	27,50 €

SPANIEN-PROBIERPAKET

Je 1 Flasche der folgenden Weine:

- 2011 Rioja blanco – Tierra Agricola Labastida
- 2008 Rioja Crianza – Tierra Agricola Labastida
- 2010 Rioja tinto – El Guia Finca de la Rica
- 2008 Ribera del Duero – Yotuel Roble
- 2007 Ribera del Duero – Yotuel Seleccion
- 2009 Toro – Bodegas Iturria

65,00 €

frei Haus statt 76,55 € inkl. Transport

Öffnungszeiten: Mo. geschlossen!

Di. bis Do. 10:00 – 18:30 Uhr

Fr. 10:00 – 20:00 Uhr

Sa. 10:00 – 16:00 Uhr

Sie können auch tel. o. per Fax bestellen:

Fon (0621) 2 86 52 | Fax (0621) 2 49 57

Oder besuchen Sie unseren Online-Shop:

www.extraprima.com

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.