Weine Spanien

Ribera del Duero

Ribera del Duero ist ein vom Duero durchflossenes Weinbaugebiet in der Region Kastilien-León, Spanien. In den 1980er und 1990er Jahren erlebte das Gebiet eine rasante Entwicklung und gehört mittlerweile zu den bekanntesten Regionen Spaniens und hat sich auf den internationalen Märkten einen guten Namen erarbeitet.

Der Fluss Duero gibt dem Gebiet seinen Namen. Ribera del Duero ist insgesamt 115 km lang und bis zu 35 km breit; es beschränkt sich somit keineswegs nur auf Uferlagen am Fluss. Das Gebiet vereint Teile der vier Provinzen Burgos, Segovia, Soria und Valladolid und ist Teil der sanft hügeligen kastilischen Hochebene. Die Tallagen befinden sich auf einer Höhe von 750 bis 850 m ü.M. Außerhalb der Lagen am Fluss sind die Böden sandig und liegen auf Gesteinsschichten aus Kalkstein.

Das Klima ist trocken mit einer Niederschlagsmenge von ca. 450 Millimeter pro Jahr und einer durchschnittlichen Sonnscheindauer von 2350 Stunden pro Jahr. Die Sommer sind heiß mit Tagesmaxima bis 40 °C und die Winter sind vergleichsweise lang. Es wurden Minima von -18 °C gemessen. Durch den langen Winter beschränkt sich die für den Weinbau relevante Vegetationszeit auf ca. 110 Tage. Typisch sind auch starke Tag-Nacht-Temperaturschwankungen. Das Klima ist somit eine Mischung aus kontinentalem und mediterranem Klima.

Ribera del Duero ist eine der Gegenden, in denen der Tempranillo voll zur Entfaltung kommt. Diese Rebsorte wird hier auch Tinta del Pais oder Tinto Fino genannt. Sie unterscheidet sich durchaus vom Traubenmaterial in Rioja. Am Duero sind die Trauben kleiner und die Schalen dicker; der Most ist somit konzentrierter.

Bodegas Viñedos Corazón de Roble, Roa (Burgos) — Ribera del Duero DO

Javier Ortega (für seine Freunde "Pipa") ist gebürtiger Valladolider, war ein erfolgreicher Rugby-Spieler und aktuell Trainer. Vor allem ist er aber leidenschaftlicher Weinmacher mit Herz und Seele. Nach jahrelanger Tätigkeit für andere Bodegas entschloss er sich im Jahre 2010, hier in der Ribera del Duero, sein eigenes Projekt "Viñedos Corazón de Roble" (auf Deutsch übersetzt "Eichenherz") zu realisieren.

Die Weinberge welche die Trauben für seine Weine liefern, stehen in Gemeinden Boada, La Horra, Pedrosa de Duero und Quintanilla de Onesimo, mitten im "goldenen Dreieck" der DO Ribera del Duero. Sie stehen auf unterschiedlichen Böden die der Komplexität der Weine beitragen, wobei derer Ertrag bei max. 4'500 KG/HA liegt. Seine Weine sind in vielen Gastronomiebetrieben in und rund um Valladolid anzutreffen und sehr beliebt.

Javier Ortega ist auch Teilhaber von Terra d'Uro in der DO Toro, wo er zusammen mit seinen Freunden Oscar Garrote (Gastronom aus Valladolid) und Cristiano van Zeller (bekannt durch Quinta Noval, Quinta Vale Dona Maria und VZ Van Zellers aus dem portugiesischen Douro-Tal), Weine zwischen 89 und 93 Parker Punkten vinifiziert. Unbedingt probieren!

Viñedos Corazón de Roble ist das persönliche Projekt von Javier Ortega. Seine Weine tragen den Namen *:: eñe / ñ ::* Der spanischte aller Spanier! Das spanische Alphabet besitzt einen besonderen Buchstaben, das *"ñ / eñe"*. Er ist der fünfzehnte Buchstabe des spanischen Alphabets und wird „nj“ ausgesprochen.

Unser Angebot aus der Bodega Viñedos Corazón de Roble:

EÑE Roble	Tinto	2023	75 cl
EÑE Crianza	Tinto	2019	75 cl

EÑE Roble

Ribera del Duero DO

Jahrgang:	2023
Herkunft:	Viñedos Corazón de Roble, Roa (Burgos), Ribera del Duero DO, Kastilien-Leon
Traubensorte:	100% Tempranillo / Tinta Fina von 20-jährigen Reben aus Lagen von 800 m ü.M.
Ausbau:	6 Monate in Barriques aus 80% französische und 20% amerikanische Eiche
Alkoholgehalt:	14.5%
Kommentar:	In der Nase rote Beeren, Cassis, etwas Lakritze, vereint mit edlen Röstaromen. Im Gaumen rund, vollmundig, schmackhaft und elegant mit milden, reifen Tanninen.
Preis:	15.50

EÑE Crianza

Jahrgang:	2019
Herkunft:	Viñedos Corazón de Roble, Roa (Burgos), Ribera del Duero DO, Kastilien-Leon
Traubensorte:	100% Tempranillo aus Lagen von 800 m ü. M.; von 20 bis 35-jährigen Rebstöcken mit einem Ertrag von max. 2'500 kg/ha
Ausbau:	12 Monate Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche
Alkoholgehalt:	15.5%
Kommentar:	Typische Aromen der Tempranillo, rote Beeren, ein Hauch Lakritze gepaart mit Röstnoten. Schmackhaft und vollmundig mit schönen, eleganten Tanninen.
Preis:	19.90

EÑE Premium

Ribera del Duero DO

Jahrgang:	2016
Herkunft:	Viñedos Corazón de Roble, Roa (Burgos), Ribera del Duero DO, Kastilien-Leon
Traubensorte:	100% Tempranillo aus Lagen von 800 m ü. M. von über 35-jährigen Rebstöcken mit einem Ertrag von max. 2'500 kg/ha
Ausbau:	18 Monate in Barriques aus französischer Eiche der Tonnellerie Rosseau
Alkoholgehalt:	14.5%
Kommentar:	Ein durch und durch seriöser, strukturierter und charaktervoller Wein. Idealer Begleiter zu Braten, Fleisch-Eintöpfen, rotem Fleisch.
Preis:	35.90