# Rioja Crianza - frisch und gradlinig

# Marktschau: Nicht der Samthandschuh und dennoch gut erzogen!

In der Welt der besten Weine ist Rioja ein Fixpunkt, mit Bordeaux oder dem Burgund vergleichbar. So wie diese entwickelt sich Rioja weiter, es verändert sich enorm viel in der Region. Ungeachtet dessen bleibt das klassische Qualitätssystem mit Crianza, Reserva und Gran Reserva Herz und Wegweiser der Region - je länger ein Wein im Fass und auf der Flasche reift, umso höher seine Einstufung. Legendär sind der Ruf und das lange Leben der Reservas und der Gran Reservas. Im Schatten beider steht die Crianza, unfairerweise immer wieder als eine Art Jungwein verrufen. Im Kontext des traditionellen Rioja-Qualitätssystems mag das stimmen, verglichen mit anderen Regionen nicht. Immerhin reift die Crianza 24 Monate, davon mindestens zwölf im Fass und der Rest auf der Flasche. Sinngemäss heisst Crianza «Erziehung»; beim Wein ist der Ausbau bis zum offiziellen Verkaufsdatum gemeint. Hier ist die Flaschenreife ein unterschätzter Faktor: Der im Weingut unter optimalen Voraussetzungen gereifte Wein kommt dem Weintrinker zugute. Da können sich andere Regionen ein Beispiel nehmen. Eine Crianza ist dennoch nicht «Samt & Seide». Frische, Gradlinigkeit und eine saftige Säure sowie eine präzise Frucht prägen den Charakter der Crianza. Mit Vanillesüsse und buttrig-sahniger Aromatik zugekleisterte Weine gehören dagegen der Vergangenheit an. Heutzutage wird der Ausbau in der Barrique und die damit verbundene Eichenholzwürze schmeckbar subtiler gehandhabt. Zudem sollte man der Crianza Zeit im Glas geben und auf eine nicht zu kühle Temperatur achten. Ein Geheimtipp: nach Weinen schauen, bei denen Tempranillo nicht die erste Geige spielt. Sorten wie Garnacha Tinta, Graciano, Mazuelo und Maturana Tinta zeigen die unentdeckte Seite der Rioja. Diese Marktschau überraschte einerseits und andererseits doch wieder nicht mit hochwertigen, eigenständigen Weinen. Die Preisspanne von 15.50 bis 27 Schweizer Franken ist bemerkenswert - nur wenige Weinregionen halten da mit. Degustation & Text: Sigi Hiss

# Wissen kompakt

Rebfläche 65 811 Hektar (Stand 2020). +++ Rote Sorten 59 855 Hektar: Tempranillo 35 359 Hektar, Garnacha 3936 Hektar, Graciano 840 Hektar, Mazuelo 854 Hektar. +++ Weisse Sorten 5956 Hektar: Viura 4083 Hektar, Tempranillo Blanco 754 Hektar, Verdejo 327 Hektar, Sauvignon Blanc 228 Hektar. +++ Weingüter 390, davon 324 Flaschenabfüller. +++ Die Rioja DOCa ist rund 100 Kilometer lang und 40 Kilometer breit und liegt an den südlichen Ausläufern des kantabrischen Gebirges. +++ Drei Subregionen Rioja Alta (im Südwesten) mit kühlem Atlantikklima, Rioja Alavesa (im nördlichen Zentrum des Gebietes) mit Wechselspiel zwischen kühler Atlantik- und warmer Mittelmeerluft und die wärmste Region Rioja Oriental (bis 2018 Rioja Baja im Südosten) mit deutlich mediterranem Einfluss. +++ Vielfältige Böden mit Kies und Sand sowie eisenhaltige Lehmböden mit hohem Kalkanteil.



94 **VINUM** 

VN Vinum\_2201\_CH 94

# 18 bis 17 Punkte



# Bodegas Navajas, Navarete

### Rioja DOCa Crianza Graciano 2018 18 Punkte | 2022 bis 2032

Verhalten, eher steinig und kalkig zeigt sich die Nase, und auch der Gaumen ist eine echte Überraschung: mit Rasse, zugleich Kraft und einer Gradlinigkeit und Mineralität, die man selten im Rioja findet. Nach dem Aufdecken zeigt sich der Grund, ein reinsortiger Graciano. Was für eine tolle Säurefrische mit viel erdigen Aromen und einer sagenhaften Saftigkeit. Warum nicht öfter? Weit weg vom klassischen Rioja aus Tempranillo. Klasse!

### 17.50 Franken | www.zweifelvinarium.ch



#### **Bodegas Palacio, Laguardia**

### Rioja DOCa Crianza Finca La Montesa Yerga 2018

### 17.5 Punkte | 2021 bis 2032

Dezente, fast zarte Nase mit blauen und roten floralen Noten, etwas erdig-kalkiger Würze und viel frischer Kühle. Zur dosierten Kraft ist da eine sehr pure, fast karge Art am Gaumen, die fordert und eine Karaffe wie auch Zeit braucht. Alles andere als typisch Rioja, doch mindestens so gut und mit viel Charakter ausgestattet. Nichts für Liebhaber eines klassischen Rioja. Klasse!

### 20.50 Franken | www.bauraulacvins.ch



### Bodegas Amezola de la Mora, Torremontalvo

### Rioja DOCa Crianza 2017 17 Punkte | 2021 bis 2028

Leicht reife rote Frucht mit Waldbeeren und etwas kräuterwürzigen Aromen. Stimmige und fast leichtfüssige Nase. Bestens ausbalancierter Gaumen mit schöner Säure, frisch, ungemein saftig und mit der passenden Kraft. Reifes, leicht mürbes Tannin gepaart mit Erdigem und Rotfruchtigem. Bei all dem dominiert Trinkigkeit und nicht Schwere. Hat was.

### 16.50 Franken | www.bauraulacvins.ch



# Viñedos de Páganos, Laguardia

### Rioja DOCa Ayuva Crianza 2017 17 Punkte | 2021 bis 2029

Feines Kakaopulver und etwas Kühle, reife rote wie schwarze Kirschen und ein Hauch Espressobohnen mit schwarzem Pfeffer. Tiefe und Komplexität. Fester und kompakter Gaumen mit Grip, reifen, aber satten Tanninen und viel Kraft bis in den langen Abgang. Dabei wirkt er immer frisch und noch unheimlich jung. Er hat noch viele weitere Jahre vor sich.

#### 20 Franken | www.smithandsmith.ch



### **Bodegas Baigorri, Samaniego**

### Rioja DOCa Crianza Tempranillo 2017 17 Punkte | 2021 bis 2030

Feinziselierte Frucht mit süsslichen Gewürzen, etwas zarter Bitterschokolade und einem Hauch Backpflaumen. Kraft wie Saft am Gaumen mit Balance und etwas körnigem Tannin sowie guter Frische. Herber und deutlich weiniger mit der süsslichen Würze der Nase. Kein Schmeichler, doch mit Kanten und Ecken und weiterem Lagerpotenzial. Charakter!

### 22 Franken | www.moevenpick-wein.ch



### Hacienda El Ternero, Haro

### Rioja DOCa Crianza Selección 2014 17 Punkte | 2021 bis 2027

Offene und recht komplexe Nase mit erdigen Aromen und Noten von reifen rotschwarzen Kirschen, etwas würziger Pflaume und einem Touch Lebkuchenwürze – erste Reife zugleich frisch und präzise. Eleganter und ausbalancierter Gaumen mit schöner Säurefrische, wunderbar schlankem Stil, körnigem Tannin und einem langen, drahtigen Abgang. Jetzt und weitere Jahre Trinkfreude.

# 22.50 Franken | www.zweifelvinarium.ch



#### Bodegas Ramón Bilbao, Haro

### Rioja DOCa Crianza Edición Limitada 2016 17 Punkte | 2021 bis 2030

Noch etwas zugeknöpft mit Eichenwürze und dezenter Frucht, er braucht Luft. Modern auch der Gaumen mit saftiger Frische und Kühle, sehr präziser, rot- wie schwarzfruchtiger Aromatik und wieder Eichenwürze. Eher der international gefragte Rioja-Stil, der vielen gefallen wird. Gut gemacht, nicht zu kühl servieren.

### 19.50 Franken | www.drinks-and-style.ch



### **Bodegas Luis Canas, Villabuena**

# Rioja DOCa Crianza Alavesa 2017 16.5 Punkte | 2021 bis 2028

Erst verhalten, dann sich öffnend mit roten Kirschen, etwas Granatapfel und Unterholz wie auch einem Hauch weisser Pfeffer – rassig und recht präzise. Sehr klar und präzise auch am Gaumen mit den Aromen der Nase, ungemein trinkig und saftig mit modernem Stil und passendem Grip.

### 16.50 Franken | www.moevenpick-wein.ch



### Altanza Bodegas, Fuenmayor

### **Rioja DOCa Crianza 2017** 16.5 Punkte | 2021 bis 2028

Kühlwürzige und rotbeerige wie auch leicht erdige Nase mit warmem Tabakrauch und Wacholder. Wunderbar saftiger und trinkiger Gaumen mit festem Grip und körnigen Tanninen. Dazu wieder die rote, knackige Frucht der Nase plus Kalkstein und etwas Eichenwürze.

# 16.50 Franken | www.vinothek-brancaia.ch

Entos: VINI IM

JANUAR/FEBRUAR 2022 VINUM 95

# **17 bis 15.5 Punkte**



### Bodega y Viñedos Gómez Cruzado, Haro Rioja DOCa Crianza Haro 2016

# 16.5 Punkte | 2021 bis 2028

Kühle, erdige Würze mit Blaubeeren, auch saftigen Pflaumen und etwas roten floralen Noten. Mit Luft zeigen sich dann noch grünherbe Gewürze. Kerniger wie knackiger Gaumen mit Saft und Kraft, bestens eingebundenen Tanninen und einer recht frischen Säurestruktur. Absolut der gradlinige und frische Stil, dazu noch mit Qualität.

#### 16.60 Franken | www.nuesch-weine.ch



#### **Bodegas Ostatu, Samaniego**

### Rioja Alavesa DOC Crianza 2018 16.5 Punkte | 2021 bis 2029

Sehr erdige, auch etwas zitrische Aromatik in der Nase mit dezenten Aromen von Kirschkernen, Kräutern und kargen Noten. Eine ungewöhnliche Säurefrische gepaart mit Kraft, sattem Tannin und etwas kalkig-salziger Art. Nicht einfach, doch mit Qualität und Charakter.

### 18 Franken | www.remimag.ch



### Bodegas Castillo de Mendoza, San Vincente de la Sonsierra

### Rioja DOCa Crianza Ecologico Momilde 2018

# 16.5 Punkte | 2022 bis 2030

Schokolade und würziger Lebkuchen mit Nelken, etwas Backpflaumen und Noten von Unterholz und Trüffel. Kraftvoller wie auch ausbalancierter Gaumen, der mit dichtem Tannin, einer guten Frische und viel Grip daherkommt - sehr stimmig. Benötigt Luft und mindestens 18° C, sonst zeigt sich das Holz zu deutlich. Kann zulegen.

### 18.80 Franken | www.jeggliweine.ch



# Bodegas del Medievo, Aldeanueva

### Rioja DOCa Crianza 2018 16 Punkte | 2021 bis 2028

Doch recht fruchtige Nase mit deutlicher Himbeere, aber auch mit floralen und kalkigen Noten. Eigen, doch interessant. Frischfruchtig, ausbalancierte Kraft, saftige Säure und viel Trinkfluss. Modern. Das macht viel Freude.

### 15.50 Franken | www.cavegauch.ch



# Unión Viti-Vinícola, Cenicero

### Rioja DOCa Crianza Don Sebastian 2017 16 Punkte | 2021 bis 2026

Klassische Frucht mit dunkler Erde, etwas Unterholz, Schokolade und Nelken. Mit Luft zeigen sich schwarze reife Brombeeren und Kirschen, darunter auch schwarze Kirsche. Knackig und frisch, herb und strukturiert und alles andere als ein Schmeichler. Burschikoser Stil

### 15.90 Franken | www.moevenpick-wein.ch



### Viñedos y Bodegas de la Marquesa -Valserrano, Villabuena de Álava

### Rioja DOCa Crianza 2016 16 Punkte | 2021 bis 2024

Klassische Rioja-Nase mit etwas Zimt, Kalkgestein, reifer Pflaume und Pflaumenmus. Diese reife Aromatik gibt der Gaumen nicht her, er ist

deutlich frischer, rustikaler, gradliniger und kraftvoller. Karger und leicht ruppiger Abgang.

# 16.90 Franken | www.casadelvino.ch



### Bodegas Proelio, La Rioja

### Rioja DOCa Crianza 2016 15.5 Punkte | 2021 bis 2024

Klassische Nase mit etwas weissem animalischem Pfeffer, Kakaopulver, Teer und Nougatschokolade. Saftiger wie rustikaler Gaumen mit Grip, doch etwas bitter daherkommend.

### 15.90 Franken | www.fischer-weine.ch



# Tobelos Bodegas Y Viñedos, Briñas

# Rioja DOCa Crianza 2017

### 15.5 Punkte | 2021 bis 2027

Dezente leicht matte Nase mit Gewürznoten etwas Waldboden und einem Hauch 7imt plus einer roten knackigen Frucht. Gradliniger und griffiger Gaumen mit recht saftiger Säure. Matter Abgang.

### 18.30 Franken | www.procava.ch



### **Bodegas Finca Nueva, Navarrete**

### 10111945 Rioja DOCa Crianza La Locomotora 2017

# 15 Punkte | 2021 bis 2022

Animalische und etwas matte Nase mit hellen Kräutern und gewisser Schärfe. Dito der Gaumen, der recht kurz und etwas einfach daherkommt und wieder mit dieser matten, etwas rotkirschigen Frucht.

# 19.60 Franken | www.smithandsmith.ch



Alle Weine sind über QR-Code abrufbar und unter: www.vinum.eu/weinsuche Stichwort «Rioja Crianza über 15 Franken».

JANUAR / FEBRUAR 2022

96 VINUM

10.01.2022 09:01:20