BODEGA BIDEONA, Villabuena de Alava

Rioja ganz anders! Die meisten Weine aus Spaniens bekanntestem Anbaugebiet sind eher durch ihre Machart gekennzeichnet als durch ihre Herkunft. Der lange Ausbau in Holz, oft in amerikanischer Eiche, schafft stilistisch erfolgreiche Weine, die jedoch nur wenig Terroir-Charakter haben. Bideona geht einen anderen Weg, um das große Potenzial der Rioja zu zeigen: In der Rioja Alavesa, dem höchst gelegenen und kühlsten Teil des Anbaugebietes, erzeugt man Weine mit klarem Terroir-Bezug. Da die Alavesa als einziger Teil der Rioja über kalkreiches Terroir verfügt, kann Bideona in unglaublichen Weinbergen aus mehr als 300 Parzellen mit einer Durchschnittsgröße von gerade mal 0,3 Hektar Weine komponieren, die ihre Herkunft widerspiegeln. Sie sollen Frische, Eleganz und Tiefe in der Frucht zeigen, die die großen Weine der Rioja Alavesa auszeichnen. Dass die Reben an den Hängen der Sierra Cantabria im Schnitt älter als 50 Jahre sind, einige wurden gar in den 20er, 30er und 40er Jahren gepflanzt, ist dabei besonders hilfreich. Die Basis bilden die Rebsortenweine aus Viura und Tempranillo, die beiden Parcelos stammen von alten Reben, und in 8 Gemarkungen werden die Ortsweine unter dem Dorfnamen vermarktet. In Zukunft soll es auch Einzellagenweine geben. Bideona ist eine Kooperation der Familie Izagirre und den beiden Master of Wine Andreas Kubach MW und Sam Harrop MW von Peninsula. Deren ganzheitlicher Denkansatz garantiert Weine von hoher Authentizität, Nachhaltigkeit und Preiswürdigkeit.

S4MG0 (Samaniego) 2020

Aus der höchst gelegenen Gemarkung Samaniego stammen die begehrtesten Trauben der Rioja Alavesa. Bideonas erklärtes Ziel ist es, die unterschiedliche Typizität eines jeden Dorfes maximal zur Geltung zu bringen. Das gelingt, indem man bei jedem Dorfwein unter Berücksichtigung des Jahrgangs individuell die Vinifizierung anpasst. Beim Samaniego – da der Ortsname (noch) nicht auf dem Etikett genannt werden darf wird er S4MG0 abgekürzt – gelingt dies, indem nach der Gärung 60% des Weines (Tempranillo im Mischsatz) in 300 L Fässern aus frz. Eiche über 16 Monate reifen. Es wurden nur 5.343 Flaschen erzeugt. Der tiefdunkle, immer noch junge Wein zeigt sehr dichte, konzentrierte Kirschfrucht mit einem straffen Gerüst feinstkörniger Tannine, packend und frisch umspielt er den Gaumen und zeigt großes Reifepotenzial.

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2035**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	