

 **Artadi**

# Quintanilla

 , 750 ml

 Spain,

 9930004076



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food recommendations

from Thomas Götz

**Gebratene Blutwurst mit Linsensalat**

(Fleisch)

**Bärlauchcremesuppe**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Thomas Götz on 05.01.2024

Unter den vielen Weingütern, die seit den 1980er Jahren weit über die Rioja hinaus bekannt geworden sind, nehmen die Bodegas y Viñedos Artadi eine Sonderstellung ein. Artadi gehört zur Gebietsspitze, und das mit Weinen, die seit den 1980er Jahren aus rein biologisch, mittlerweile auch biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen stammen. Im Jahr 1985 schlossen sich einige Familien zu einer Kooperative zusammen, die sich aber nicht verstand, weshalb zwei der Familien, Lacalle und Laorden, das Weingut übernahmen. Die Neugründung 1992 war der Startschuss für den konsequenten Aufstieg von Artadi. Zu dieser Konsequenz gehörte auch das Verlassen des Verbandes der Rioja-Winzer, weshalb man den Begriff Rioja auf den Weinetiketten nicht mehr findet. Artadi gehört zu den besten Weingütern der Region, die einen eher modernen Stil pflegen. Das liegt auch daran, dass man mit Weingärten wie El Pisón und anderen einige der besten Lagen der Rioja besitzt.

Informationen zum Wein

Wie kaum eine andere spanische Bodega steht Artadi für den Wandel von kellergeprägten zu terroirgeprägten Weinen. Seit den 1990er Jahren setzt das Weingut in der baskischen Rioja darauf, den Charakter spezifischer Lagen in seinen Weinen zum Ausdruck zu bringen. Der biozertifizierte Rotwein „Quintanilla“ stammt von einem zwei Hektar großen Weinberg mit östlicher Ausrichtung in der Gemeinde Elvillar. Wir befinden uns im höher gelegenen und kühleren Teil der Alavesa, am Fuße der Sierra Cantabria. Die 74 Jahre alten Tempranillo-Reben wachsen auf ton- und kalkhaltigen Böden. Wie bei allen Artadi-Weinen werden die Trauben entrappt und spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt in Eichenfässern unterschiedlicher Größe und Alter.

Farbe

Purpurrot

Nase

Obwohl die Nase anfangs karg und verschlossen wirkt, ist sie zwingend und von großer Intensität. Man riecht zunächst pure kreidige Mineralität. Nach einiger Zeit an der Luft verändert sich das Bukett deutlich: Zur Mineralität gesellen sich dunkle Früchte wie etwa reife Pflaumen sowie Lakritz und eine schokoladige Note. Unbedingt sollte man den Wein in seinem jetzigen jungen Stadium karaffieren.

Gaumen

Wie alle Artadi-Weine des Jahrgangs 2021 verfügt der Quintanilla über eine imponierende Frische. Und wie schon in der Nase ist auch am Gaumen zunächst viel erdige Mineralität im Spiel, während die Frucht zurückhaltend auftritt. Erst mit zunehmender Belüftung tritt die kühle, dunkle Fruchtaromatik hervor, die diesen Rotwein auszeichnet. Dazu kommen kreidige Tannine, eine dichte Struktur und eine pikante Würze im langen Abgang. Für mich ist der Quintanilla der puristischste und herausforderndste Lagenwein von Artadi: zum Beispiel ist er weniger expressiv als San Lazaro, weniger verspielt als Valdegines und weniger rund als La Poza, hat aber dennoch eine ungemein interessante Persönlichkeit. Dass weniger mehr sein kann, wusste bekanntlich schon Mies van der Rohe. So gesehen ist Quintanilla eher Bauhaus als Barock. Zu diesem Wein ist ein Essensbegleiter obligatorisch.