

 **Artadi**

Viñas de Gain Tinto

 2018, 1500 ml

 Spanien, Rioja

 9930004039

 Tempranillo

Alkoholgehalt: 1.450,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 4.9 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

T-Bone Steak vom Grill, grüne Bohnen und

Rosmarinkartoffeln

(Fleisch)

Lammkaree mit Kräuterkruste, Artischockenböden

und roter Linsensalat

(Fleisch)

Ratatouille mit Kokosflocken und Basmati-Reis

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 06.04.2021

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.

Info:

C. Raffelt zu 2017 2018 Vinas de Gain Tinto, Artadi

Artadis roter *Viñas de Gain* ist ein Ortswein, der aus einigen der besten Lagen von Laguardias Weinbergen wie San Martín, Las Ventas, Castejones, Ribaltayo oder Viejo stammt. Die Weinberge liegen auf 450 bis 700 Meter Meereshöhe und werden vor allem durch Ton im Oberboden und einem Kalksteinsockel charakterisiert. Obwohl der Wein aus dem Zentrum der Rioja stammt, findet man den Begriff *Rioja* vergeblich seit dem 2015er Jahrgang. Artadi hat sich mit dem *Consejo Regulador* der Rioja überworfen, weil man die Qualitätsansprüche des Gremiums für zu schwach hielt. Nun werden alle Weine als Tafelweine veröffentlicht. Die Trauben wurden per Hand in 10-Kilo-Boxen gelesen. Die Gärung erfolgte nach einer 48-stündigen Kaltmazeration spontan und über 12 Tage in großen Edelstahlfermentern. Ausgebaut wurde der Wein über zwölf Monate in den gleichen Fässern aus französischem Holz, in denen auch die malolaktische Gärung stattfand.

Farbe:

Leuchtendes Purpur, zart violette Reflexe

Nase:

Der 2018 Viñas de Gain Tinto duftet wunderbar dunkel und mutet zugleich kühl an. Schattenmorellen, Schwarzkirschen und Brombeere dominieren die Aromatik deutlich.

Holunderblüten und der Duft von Hagebutten-Tee legen ordentlich nach. Ein wenig schwarzer Pfeffer und Lakritz liefern gelungene Abwechslung zu diesem intensiv fruchtigen Rotwein.

Gaumen:

Ein gelungenes Beispiel, dass Tempranillo auf den kalkigen Höhenlagen Nordspaniens bestens gedeiht. Die satte Frucht tritt hier in Seide gehüllt und elegant gekleidet auf. Voller Finesse wirkt er straff und saftig zugleich. Die satte Frucht sowie die frischen Elemente aus Säure und kühlem Mundgefühl harmonieren sehr gut miteinander. Der Alkohol ist sehr gut eingebunden und ist in seiner Höhe nicht wahrzunehmen.