

'Bianai' Rioja Gran Reserva 2014

Bodegas Ugalde



Best of Show! Großes Gold! 36 Monate Barriquereife! Was die Bodegas Ugalde mit dieser Rioja Gran Reserva an Qualität zum äußerst fairen Preis auf die Flasche gebracht hat, ist schlicht atemberaubend.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Bodegas Ugalde
Region	Rioja
Rebsorte(n)	Tempranillo
	Graciano
	Mazuelo
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2029
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

Großes Gold & Best of Show Rioja Gran Reserva - Mundus Vini Spring Tasting 2021

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Ihr bloßer Klang lässt Aficionados gereifter Weine weltweit ehrfurchtsvoll seufzen. Die Rioja Gran Reserva steht unangefochten an der Spitze der Qualitätspyramide fein gereifter Preziosen. Man muss sich das nur mal auf der Zunge zergehen lassen, was das in Spaniens berühmtester Anbauregion bedeutet: Mindestens 60 Monate ruhen die Weine auf den Bodegas, bevor die Kellermeister sie freigeben dürfen. Davon sogar mindestens 24 Monate in Barriques. Und wenn sich jemand auf diese Kunst versteht, dann auf jeden Fall das Traditionshaus Bodegas Ugalde. Schließlich gehört das von Felipe Ugalde bereits 1882 gegründete Unternehmen zu den Pionieren in der Rioja. Hier weiß man also, was man tut! Ihre 'Bianai' Rioja Gran Reserva 2014 bekam sogar satte 36 Monate in Barriques spendiert. Das Ergebnis hat dann aber selbst unsere erfahrenen Verkoster verblüfft: Nicht nur, dass ihr 'Bianai' das Große Gold bei Mundus Vini abräumte - ein ohnehin rarer Ehrentitel, der nur den

besten Gewächsen zuteil wird. Sie wurde außerdem zum Best of Show ALLER eingereichten Rioja Gran Reservas gekürt. Zu diesem fairen Preis schlicht ein Wahnsinns-Deal. ¡Gracias, Bodegas Ugalde!

Tasting Note

Die tief rubinrote Gran Reserva präsentiert sich mit verschwenderischem Bouquet: dunkle Pflaumen, Brombeeren, getrocknete Datteln und Feigen treffen auf Tabak, Leder und Gewürze wie Nelken und Bourbon-Vanille und einen Hauch Kokos. Am Gaumen liefert der Wein eine opulente Fruchtfülle, eingerahmt von einem seidig eleganten Tannin, durchzogen von feiner Weinsäure. Das Finale ist lang, würzig und verführerisch dicht.

Passt zu

Diese Gran Reserva ist ein perfekter Begleiter zu Tapas und gegrillten Rind- oder Lammfleisch-Gerichten, macht aber auch zu reifem Hartkäse eine exzellente Figur.

Weingut

Bodegas Ugalde gehört zu den Urgesteinen in der Rioja. Das Haus wurde bereits 1882 von Felipe Ugalde in Haro gegründet und damit nur wenig später als Weingutslegenden wie Marqués de Murrieta (1852) und Marqués de Riscal (1858), die ebenfalls in Haro ansässig sind. Wie diese widmete er sich spanischen Qualitätsweinen, die er nach dem Vorbild des Bordelaiser Médoc produzierte und in Flaschen verkaufte. Die moderne Geschichte der Bodega beginnt 1983, als Principe de Viana das Weingut übernahm und eine umfassende Modernisierung begann. Auch heute werden die Weine hier auf handwerklich höchstem Niveau vinifiziert.

Die Weinberge umfassen 70 Hektar, man verfügt über unterschiedliche Böden: ton- und kalkhaltige ebenso wie Schwemmlandböden, so dass für alle Rebsorten das ideale Terroir vorhanden ist. Eingebettet zwischen dem Nordufer des Ebro und den östlichsten Ausläufern der Sierra de Cantabria wachsen bei Ugalde heute die einheimischen spanischen Rebsorten Tempranillo, Mazuelo (Carignan), Graciano, Garnacha (Grenache) bei den Roten und Tempranillo Blanco, Verdejo und Viura bei den Weißen. Das Klima ist atlantisch geprägt und sorgt so für ausreichend Kühlung und Niederschlag in heißen Sommern. Das Portfolio umfasst einen Weißwein, einen Rosado, einen Blend aus Tempranillo und Garnacha sowie natürlich die Klassiker Crianza, Reserva und Gran Reserva. Die Klassiker werden traditionell in amerikanischen Eichen-Barriques ausgebaut.

Vinifikation

Die Bodegas Ugalde 'Bianai' Rioja Gran Reserva ist eine Cuvée aus Tempranillo, Graciano und Mazuelo. Die Reben sind über 30 Jahre alt und wurzeln auf 400 Metern Höhe in kieshaltigen Ton-, Schluff- und Lehmböden. Die Rebsorten werden separat vinifiziert, die Fermentierung erfolgt bei kontrollierter Temperatur (maximal 29 °C) für bis zu zehn Tage. Danach folgt der erste Ausbau für 36 Monate in Barriques aus amerikanischer Eiche. Anschließend reift die Gran Reserva für mindestens weitere 24 Monate auf der Flasche.