

# 'Cerro Añón' Gran Reserva Rioja 2010 Bodegas Olarra



Was für ein Überflieger ist diese Gran Reserva der Bodegas Olarra! Der 'Cerro Añón' ist der Sieger des diesjährigen Panel Tastings der renommierten Fachzeitschrift Decanter. Mit 96 Punkten schnitt die Gran Reserva besser ab als alle anderen, teils berühmten Rioja-Weine.

Weintyp	Rotwein
Weingut	Bodegas Olarra
Region	Rioja
Rebsorte(n)	Tempranillo Carignan Grenache
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2027
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 96/100 Punkte Decanter

"Seductive and wonderfully approachable for a beast that has been cloaked in wood for so long; very long and memorable." - Simon Field MW

## Bewertungen und Pressestimmen

### 17 Punkte Jancis Robinson

"Bright red. Clean, ripe, fully evolved nose with real integrity. Lots of impact and well-knit elements. Clean and neat. Very long."- Jancis Robinson

## Wine in Black-Bewertung: 95 P

Es ist immer wieder beeindruckend, wieviel Wein man in Spanien für einen recht übersichtlichen Salare erhält. Manchmal aber muss man sich dann doch noch mal verwundert die Augen reiben - so gut ist das Verhältnis aus Preis,

Qualität und Genuss. Einer dieser Weine, bei dem es einem für kurze Zeit die Sprache verschlagen kann, ist die 'Cerro Añón' Gran Reserva Rioja. Sie stammt aus 2010, einem der besten Rioja-Jahrgänge der letzten zwei Jahrzehnte und durfte selbst ein knappes Jahrzehnt in den Kellern der Bodega Olarra lagern. Beim Panel Tasting des renommierten britischen Weinmagazins Decanter zeigt sich nun die ganze Klasse dieses Weines. 69 Rioja Reserva und Gran Reserva aus 2010 wurden verkostet, unter anderem Weine der berühmten Bodegas Riojana, Altanza, Roda oder Muga. Die 'Cerro Añón' Gran Reserva setzte sich mit 96 Punkten gegen alle anderen Weine durch.

## Tasting Note

Der Genuss einer Gran Reserva aus der Rioja ist immer wieder ein großes Vergnügen. Vor allem, wenn sie so balanciert daher kommt wie der 'Cerro Añón', das Flaggschiff der Bodega Olarra. Die Cuvée aus den ältesten und besten Parzellen wurde erst jetzt, mit Beginn ihrer perfekten Trinkreife auf den Markt gebracht und präsentiert sich in einem dunklen Rubinrot. Der Rioja duftet intensiv nach dunklen Früchten und Pflaumen, einem Hauch von Eiche, Vanille und Kokos in Verbindung mit kühlen, mineralischen Noten. Am Gaumen verbinden sich die dunklen Fruchtnoten mit roten Beeren, wiederum feinem Holz, delikaten Kräutern und Gewürzen. Was hier besonders beeindruckt, ist die fantastische Integration des Holzes, die Opulenz der Frucht und die Frische, mit der die Gran Reserva sich offenbart und irgendwann in einem langen Finale endet. Diesen Wein als 'Best Buy' zu bezeichnen, ist fast noch untertrieben.

## Passt zu

Lange gereifter Rioja ist ein besonderes Vergnügen zu den besten Teilen vom Schwein oder vom Lamm. Doch auch eine klassische Paella passt hervorragend und ebenso eine vegetarische Tajine mit Kichererbsen. Klassisch ist zudem die Kombination mit Manchego, wobei gilt: Je älter der Wein, desto reifer darf der Käse sein.

## Weingut

Gegründet wurden die Bodegas Olarra im Jahr 1973. Seitdem hat sich das Weingut, das sich im Herzen der Rioja in der Ortschaft Logroño befindet, zu einem der führenden Erzeuger entwickelt. Das in einer Y-Form angelegte Weingut wird in der Rioja ehrfürchtig als "Kathedrale der Rioja" bezeichnet. Um die Größe dieses beeindruckenden Weinguts ermessen zu können, reicht vielleicht die Zahl der darin gelagerten Fässer. Es sind mehr als 26.000 Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche, in denen die Crianza, Reserva und Gran Reserva lagern. Bei Olarra verbindet man auf geradezu magische Weise modernste Vinifikation mit einer traditionellen Stilistik. Genau das macht die Weine einzigartig und erfolgreich.

## Vinifikation

Die Frucht für die 'Cerro Añón' Gran Reserva stammt aus unterschiedlichen Regionen der Rioja. Die Trauben werden streng selektioniert und dann über einen Monat hinweg bei 28 °C temperaturkontrolliert vergoren. Für die malolaktische Gärung und die Lagerung werden ausschließlich neue Fässer aus französischer und amerikanischer Eiche verwendet. Zunächst verbleibt der Wein für ein halbes Jahr auf der Vollhefe, wo er immer wieder aufgerührt wird - Batónnage nennt man dies im Fachjargon. Danach wird der Wein abgezogen, also von der Vollhefe getrennt und weitere zwei Jahre im Barrique ausgebaut, bevor die Gran Reserva weitere fünf Jahre auf der Flasche reifen darf.