RIOJA GRAN RESERVA TINTO VINA TONDONIA 2001

Tondonia - R. López de Heredia Vina Tondonia, Rioja D.O.Ca.

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang



STIL

LAGERN & SERVIEREN

WEINBAU

Rebsorten

Tempranillo
Grenache / Garnacha
Mazuelo

WEINBEREITUNG

VINA TONDONIA

Das Weingut López de Heredia Viña Tondonia mit Sitz in Haro im Herzen der Rioja Alta ist ein Familienbetrieb mit Tradition und Geschichte. Die Bodega wurde 1877 von Don Rafael López de Heredia y Landeta gegründet. Sie befindet sich heute immer noch in Familienbesitz und wird in vierter Generation von den Schwestern Maria José und Mercedes geführt. Rafael López war seinerzeit ein Vorreiter. Er wurde in Chile geboren, studierte in Frankreich und gründete dann im 19. Jahrhundert die erste Bodega in Haro. Der studierte Hintergrund und das damit verbundene Wissen um die Möglichkeiten des internationalen Handels, wusste er geschickt zu nutzen und verband dieses Handwerk mit der entdeckten Leidenschaft für Weinanbau. Er nutzte die erlernte französische Kellertechnik und war damit zu seiner Zeit Technologieführer. Diese Methoden sind bis heute geblieben. Heute also eher traditionell als innovativ, mit dem klassisch spanischen Fokus auf Geduld und Zeit, erhalten die Weine so einen ganz individuellen Stil, der so kaum noch zu finden ist. Spannungsreicher, charaktervoller und durch und durch traditioneller Riojastil at its best!

Warum wir die Weine von Vina Tondonia im Sortiment haben

Reife Riojastilistik, die in der Form unvergleichlich und für ein unfassbar gutes Preis-Genuss-Verhältnis zu haben ist. Die Weine von Viña Tondonia haben uns bereits vor vielen Jahren in Ihren Bann gezogen und seitdem nicht mehr losgelassen. Die Vielschichtigkeit, die durch den langen Ausbau im Holzfass und anschließend in der Flasche erreicht wird, gibt es sonst so nirgendwo. Dabei übertreffen die Weine die grundsätzlichen Vorgaben der Reifezeit bei Weitem. So ist im Rioja für eine Crianza regulär eine Mindestreife von zwei Jahren (davon ein Jahr im Barrique) vorgesehen, die Viña Cubillo Crianza hat jedoch meist eine Reifezeit von 8 bis 10 Jahren bevor sie auf den Markt kommt, wovon 3 Jahre im Holzfass erfolgen. Die Crianza ist damit auch ein wunderbarer Einstieg ins Sortiment von Viña Tondonia, das sich anschließend beliebig vertiefen lässt. Trotz dieser Reife haben die Weine eine tolle Frische mit einer eleganten Säurestruktur. Wärmstens zu empfehlen sind auch die Weißweine! Sie sind ebenfalls geprägt von Reife und damit (wie alle anderen Tondonia-Weine) wunderbare Speisenbegleiter. Probieren Sie einen der weißen Rioja beispielsweise zu einem sehr reifen Weichkäse oder auch einem Trüffel-Pilz-Risotto - ein einmaliges Geschmackserlebnis!

Die Weine

Alle Weine der Viña Tondonia tragen die gleiche Handschrift. Sie reifen ausnahmslos in Holzfässern, die in der hauseigenen Küferei aus amerikanischer Eiche hergestellt werden. Fantastische unterirdische Keller, die Platz für die über 14.000 Barriquefässer bieten, reichen zum Teil 15 Meter in die Tiefe und beherbergen dort das wertvolle Gut. Und das für eine lange Zeit, denn die meisten Weine verweilen dort neun und mehr Jahre. Diese extrem lange Holz- und Flaschenreife ist maßgeblich für die Stilistik. Alle Weine sind so durch eine Vielfalt an Aromen gekennzeichnet. Oftmals wird der Charakter stark durch die Reife - die sogenannten Tertiäraromen - beeinflusst. Getrocknete, gedörrte Früchte, Karamell, Pilze, nasses Laub sind nur einige von ihnen. Durch die lange Reifezeit, haben die Weine bereits eine wunderbare Trinkreife, wenn sie auf den Markt kommen.

Einstieg ist die rote Viña Cubillo Crianza mit drei Jahren und die weiße Viña Gravonia Crianza mit vier Jahren Barriqueausbau. Es folgen die Reserva mit fünf bis sechs Jahren und die Gran Reserva mit mindestens neun Jahren im Holzfass, bevor sie eine weitere Reifezeit in der Flasche erfahren. So kommt der Gran Reserva selten vor 20 Jahren auf den Markt. Auch die Reserva und Gran Reserva gibt es in Rot und Weiß und eine besondere Rarität ist der Viña Tondonia Gran Reserva Rosé, der nur sehr selten und in sehr kleinen Mengen verfügbar ist.

Die Namen der Weine beziehen sich dabei jeweils auf die Weinberge, aus denen sie stammen: Cubillo & Gravonia (Crianza rot und weiß), sowie Bosconia (Reserva und Gran Reserva rot) & Tondonia (Reserva und Gran Reserva in rot, weiß und rosé).

Eine weitere Besonderheit: Das Rückenetikett der Flasche ziert eine im Rioja einmalige Urkunde der Regulierungsbehörde des Rioja: Dass - obwohl erlaubt - niemals Trauben oder Weine aus anderen Anbaugebieten in Tondoniaweinen verwendet wurden und werden.

Weinberg & Keller

Die Weinberge umfassen eine Fläche von 170 Hektar. Der Hauptanteil liegt dabei bei 70-80% Tempranillo, ergänzt von Garnacha mit 10-15% und einem kleinen Anteil Mazuelo und Graciano. Trotz des prozentual kleinen Anteils, sind diese Rebsorten wichtig, denn sie verleihen den Weinen Eleganz und Spritzigkeit, Frische und Persönlichkeit. Für die weißen Weine wird Viura und Malvasía verwendet.

Leitmotiv sind die beiden Begriffe „Auswahl" und „Liebe". Auch deshalb ist die Bodega heute noch immer im Familienbesitz und nicht längst an einen multinationalen Großkonzern verkauft worden. Das Festhalten an den alten Methoden in seiner professionellsten (Kunst-)Form ermöglicht die gleichbleibend hohe Qualität. Außerdem ist es der Familie López de Heredia wichtig, nach ethischen Verhaltensgrundsätzen zu wirtschaften und so zum Glück von Mitarbeitern, Kunden und der Gesellschaft beitragen.

Die Perfektion zeigt sich bereits im Weinberg, bei der sorgfältigen Auswahl der einzelnen Parzellen, die nach Klima und Boden mit viel