



RIBERA DEL DUERO "YOTUEL" CAMINO VIEJO, MAGNUM (AUSVERKAUF / AKTION)

Bodegas y Vinedos Gallego Zapatero

2012



Ausladend, körperreich, mundfüllend, langanhaltend.

Die Einzellage Camino Viejo liegt im Süden von Anguix auf sandigem Boden, umringt von Pinienwäldern. Gepflanzt 1985, im Drahtrahmensystem erzogen. Der verwendete Klon ergibt kleine Trauben mit lockeren Beeren, die Erträge sind sehr gering. Die malolaktische Gärung erfolgte in Fässern aus französischer Eiche, der darauffolgende Ausbau erfolgte über 14 Monate in denselben Fässern. Der Wein zeigt sich ungemein kraftvoll, rassig und füllig, mit grosser Ribera del Duero-Typizität. Die Aromatik hochreifer Beeren paart sich mit edlen Noten des perfekt integrierten Holzes.

Land / Region:	Spanien / Ribera del Duero
Farbe:	rot
Traubensorte:	Tempranillo / Tinto del País
Alkohol in %:	14
Böden:	Sand
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 12 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Barbecue, raffinierte Landküche



BODEGAS Y VIÑEDOS GALLEGO ZAPATERO

Im Anguix leben zwar gerade mal 137 Menschen und auch Rebflächen gibt es auf Gemeindegebiet nicht sehr viele – grosse Kellereien aber gibt es einige. Zu den Ausnahmeerscheinungen gehören die Gebrüder Gallego Zapatero und ihre charaktervollen Terroirweine.

Das kleine Dorf Anguix in der Provinz Burgos ist bekannt als Heimat der Kommerzkellerei Protos, die hier Trauben von unzähligen Bauern aus Ribera del Duero verarbeitet. Das praktische Gegenteil davon ist der Betrieb der Brüder Bienvenido und Ignacio Gallego Zapatero. Ihr Kapital sind ihre gerade mal neun Hektar Rebberge, die teilweise noch von ihren Grosseltern angelegt wurden. Seit 2005 existiert die Kellerei und verarbeitet nur Trauben von eigenen Rebstöcken. Diese stehen allesamt in der unmittelbaren Umgebung von Anguix, zumeist auf Lehmböden. Sie werden nach ökologischen Prinzipien von Hand bewirtschaftet, geerntet werden kleinste Mengen. Bis vor kurzem war die gebürtige Elsässer Önologin Sophie Kuhn für die Weinbereitung zuständig. Sie prägte den Stil der Yotuel-Weine von Gallego Zapatero massgeblich mit. Es handelt sich um waschechte Terroirweine, die nicht von Frucht und Holz alleine, sondern von ihrer Komplexität und Eleganz leben. Ausgebaut werden die Trauben aller Parzellen separat. Neben den Basisweinen «Roble» und «Selección» zeigen insbesondere die Einzellagenweine, welches Potenzial in der Region schlummert, allen voran der «Finca San Miguel», ein Wein von unbändiger Kraft und grosser Feinheit, gekeltert aus Trauben von mehr als 90-jährigen Rebstöcken.