



## Rueda (Spanien): Esperanza, Verdejo

1  
Juli 2019: Degustation mit Fernando Vegas (links) in Santiuste de San Juan Bautista. Seit 2018 ist Esperanza ein zertifizierter Bio-Wein.

2  
Befindet sich in einer ehemaligen Kirche: Restaurante Villena in Segovia.

Die Weinregion Rueda liegt etwa eine Autostunde nordwestlich von Madrid in der Provinz Segovia. Zur Zeit, als Valladolid Landeshauptstadt war, galt sie als eines der besten und berühmtesten Weinbaugebiete Spaniens. Nicht nur die dort ansässigen Adelsfamilien kredenzt bevorzugt Gewächse aus dieser Gegend: Der spanische Hof liess sich im 17. Jahrhundert sogar regelmässig die Hälfte der gesamten Ernte reservieren. Durch den Reblausbefall wurde in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts freilich ein Grossteil der Weingärten zerstört. Erst Anfang der 1970er Jahre erwachte das Gebiet wieder aus seinem Dornröschenschlaf. Auf Anraten des berühmten Bordelaiser Önologie-Professors Emile Peynaud pflanzten die Winzer hauptsächlich die heimische Traubensorte Verdejo an, die in ihrer fruchtbetonten Art an Sauvignon Blanc erinnert. Das war der Startschuss für den erstaunlichen und anhaltenden Siegeszug der Rueda-Weissweine. Heute sind die frischen und fruchtigen Verdejos nicht nur in Spanien, sondern auf der ganzen Welt äusserst beliebt.

An der Einfahrt zum kleinen Dörfchen Santiuste de San Juan Bautista thront die Kellerei des Vorzeige-Unternehmers Fernando Vegas. Der Bau wurde erst vor wenigen Jahren fertiggestellt und ist eine der modernsten Kellereien im ganzen Rueda. Freudig empfängt uns Fernando vor dem Hauptgebäude und führt uns zuerst in den Aussenbereich. «Letztes Jahr wäre mein Vater Avelino Vegas hundert Jahre alt geworden», erklärt er bei der Besichtigung der imposanten Kunstinstallation, die das Gebäude schmückt. «Die Bodega ist nach ihm benannt und zu seinen Ehren haben wir den Künstler Cristóbal Gabarrón beauftragt, eine Skulptur für die Kellerei zu

3  
Blick auf Vegas moderne Kellerei.

kreieren.» Wir sind beeindruckt von der farbenfrohen, verspielten Kunst am Bau, die der nüchternen, funktionalen Architektur eine beschwingte Leichtigkeit verleiht. Das Innenleben ist geprägt von erstklassiger Kellertechnik. Alle Räume undahltanks sind komplett klimatisiert. Damit die Trauben nichts von ihrer Frische und Aromatik einbüssen, werden sie nachts geerntet und anschliessend sofort gekühlt.

Zum Abendessen laden uns Fernando und seine Gattin Ana nach Segovia in das exklusive Restaurant Villena ein, das sich in der ehemaligen Kirche des Oblatinnen-Klosters befindet. In diesem besonderen Ambiente geniessen wir köstliche Meeresfrüchte und die authentische lokale Küche. Dabei begleitet uns Fernandos verführerischer und unbeschwerter Verdejo Esperanza vorzüglich.



Filme zum Weingut Esperanza



**Esperanza, Verdejo (weiss, trocken) 2019**  
**Biologischer Anbau**  
**Rueda**

Noch junges Bouquet mit Anklängen von reifen Zitrusfrüchten; köstliche Frische und Leichtigkeit im Geschmack, mit einer Aromatik, die ein wenig an Sauvignon Blanc erinnert; trockenes Finale.

Fr. 11.90 (ab September 20 Fr. 13.90)