



Rueda (Spanien): Verdejo Esperanza

1
Auf Besuch bei Fernando Vegas
(links).

Unsere Fahrt in die Anbauregion Rueda führt durch eine scheinbar endlose, karge Hochebene. Kaum vorstellbar, dass hier einer der frischesten und lebendigsten Weissweine Spaniens entsteht. Doch genau dieser Kontrast macht den Reiz der Region aus. Auf 700 bis 900 Metern über Meer herrscht ein ausgeprägtes Kontinentalklima mit entsprechend grossen Temperaturunterschieden. «Das ist unser grösstes Kapital. Die heissen Tage sorgen für die Reife, die kühlen Nächte bewahren die Frische – ohne dieses Zusammenspiel gäbe es keinen Verdejo, wie wir ihn kennen und lieben», erläutert Fernando Vegas bei unserem Besuch in seiner eindrücklichen Kellerei in Santiuste de San Juan Bautista, einer ruhigen, provinziellen Gemeinde in der zentralspanischen Provinz Segovia.

Die ultramoderne Kellerei gehört zu den prägenden Betrieben der Region und hat den Aufschwung von Rueda massgeblich mitgestaltet. Fernando ist ein Vollblutunternehmer, dessen angeborener Ehrgeiz ihn selbst nach Jahren weiterhin antreibt, den bestmöglichen Wein zu machen. Sein Enthusiasmus für Verdejo ist deutlich spürbar. Die Traubensorte erlebt seit längerer Zeit einen eigentlichen Boom – nicht nur in Spanien, sondern weltweit. Fernando sagt: «Die Menschen suchen frische, fruchtbetonte Weissweine mit Charakter zu einem vernünftigen Preis – und genau das bietet Verdejo.»

Interessant ist, dass Fernando seine Reben gezielt nicht ausschliesslich biologisch kultiviert, da ein Teil der Trauben von alten, tradi-

2
Im Rebberg mit Fernando (rechts).

3
Neben dem Aquädukt ist eine der wichtigsten Sehenswürdigkeiten von Segovia die gotische Kathedrale. Die Stadt liegt eine gute Autostunde von Rueda entfernt.

tionsreichen und oft winzigen und damit kaum zertifizierbaren Parzellen stammt; sie liefern superbe Ergebnisse, und aufgrund des trockenen Klimas hält sich der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ohnehin in sehr bescheidenem Rahmen.

Für den Jahrgang 2025 haben wir uns bewusst für die traditionelle Variante entschieden, weil uns das Resultat absolut entzückt hat, denn die sehr alten Rebstöcke werfen zwar weniger Ertrag ab, erbringen dafür aber Trauben von einer ungemein eindrücklichen Aromatik und Ausdruckskraft. So präsentiert sich unsere Esperanza-Füllung heuer aussergewöhnlich gelungen und wird mit Sicherheit durch ihren trockenen Geschmack und ihre intensive, verführerische Fruchtigkeit begeistern!



Esperanza, Verdejo (weiss, trocken) 2025 Rueda

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen; frisches, offenes Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten und feinen Kräutern; am Gaumen lebendig, saftig und ausgewogen, mit animierender Frische und eleganter Leichtigkeit; ein wunderbarer Sommerwein mit trockenem, klarem Finale. Haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 12.60 (ab September 2026 Fr. 14.–)



Mehr Informationen zum
Weingut Esperanza.