

Viñedos Ruiz Jiménez

Rebsorten:
Tempranillo
Garnacha
Graciano
Sauvignon Blanc
Tempranillo blanco

Gesamtanbaufläche:
54 ha

Böden:
Kalkmergel
Kalk
Sand

Qualität:
Bio seit 1998

Anbaugebiet:
Rioja

Im südlichen Teil des Rioja Baja, in der Nähe der verschlafenen Ortschaft Aldeanueva sind unsere Osoti Weine beheimatet. Auf 400 – 600 m über dem Meeresspiegel gedeihen die roten Garnacha, Tempranillo, Mazuelo und Graciano Trauben. Eigentlich ein klassisches Rotweingebiet, aber seit einigen Jahren werden in der Region auch zunehmend weiße Rebsorten kultiviert. Allen voran die bekannte regionale Viura, aber auch, als noch junge Entdeckung, eine weiße Tempranillo. Außerdem wachsen hier die antike Maturana und die modern fruchtige Sauvignon Blanc.
Ursprünglich startete der Winzer Francisco Ruiz in den 1990ern als einer der ersten Bio-Traubenlieferanten der Region Rioja ein Projekt mit den Winzern von Alta Alella, Albet i Noya, und Artadi - damals noch ohne eine eigene Bodega. Ihr Ziel war, den ersten Bio-Rioja abzufüllen! Und seitdem gibt es unseren beliebten Rioja Osoti. Francisco Ruiz verlor dabei sein persönliches Ziel nicht aus den Augen: Unabhängigkeit und eine eigene Bodega!
So wurde 1998 die eigene Bodega gebaut und beherbergt seitdem neben innovativer Technik eine Vielzahl von Barriques, in denen die Crianzas und Lagenweine für einige Monate reifen.
Nahe der Bodega erstrecken sich nunmehr 65 ha Rebflächen, die Francisco und sein Team seit einigen Jahren nach den Regeln des biologisch-dynamischen Weinbaus bewirtschaften; folgerichtig sind mit dem Jahrgang 2018 bzw. 2019 die Weine Demeter zertifiziert. Francisco, Hausherr und Verantwortlicher für die Bodegas Ruiz Jiménez, hat einen enorm hohen Anspruch an Qualität und Kontinuität. Für ihn liegt der Schlüssel dazu in dem respektvollen Umgang mit der Natur und den Rebflächen; die biodynamische Arbeitsweise ist für ihn zur Selbstverständlichkeit geworden. Die Präparate bereitet das Team selbst an einem ruhigen Plätzchen zu und dynamisiert sie auch selbst.
Sind die Trauben erst einmal gereift und gelesen, übernimmt die Önologin Beatriz Izquierdo die Arbeit und die Verantwortung. Mit sehr viel Geschick und Gespür begleitet sie die jungen Weine, ohne großartig in den Prozess der Vinifikation einzugreifen. Beatriz und Francisco sind sich einig, dass das Geheimnis eines guten Weines in jeder einzelnen Beere liegt. Diese muss gesund, reif und ein natürlicher Mix aus den Aromen von Terroir und Rebsorte sein. Im Keller wird vollendet und entschieden, wie lange die jungen Weine auf der Maische liegen, ob die Gärtemperatur gesteuert wird und

VIVO LO VIN

welche Fässer und Fässchen zu einem Cuvée verschmolzen werden.
Regelmäßig besuchen wir auf unseren Reisen Aldeanueva. Besonderes Highlight eines jeden Besuches des Weingutes ist sicherlich ein kleiner Ausflug mit Francisco in die idyllischen Ecken der Weinberge. Hier kann man auf lehmig-kalkigen Böden und in satt-grüner Vegetation beginnen, von dem anschließenden üppigen Picknick mit Tortilla, Tomaten und Jamón zu träumen.
Mit besonderer Liebe werden auch die Oliven geerntet, die sie in einer benachbarten Presse verarbeiten lassen und uns - leider limitiert - für die Erfüllung unserer kulinarischen Träume zu Hause zukommen lassen.