

Wein-Magazin -- Unter zehn Euro -- 2015 Rioja Corriente von Telmo Rodriguez: Korken raus, rein ins Glas



2015 Rioja Corriente von Telmo Rodriguez: Korken raus, rein ins Glas

Wenn man das Suchtpotenzial eines Weins bewerten, verdiente dieser Rioja 100 Punkte: ein Meisterwerk des spanischen Star-Enologs Telmo Rodriguez.

Unter zehn Euro am 6. April 2018

Teure Super Premium-Rotweine gibt es viele auf der Welt – manche Menschen meinen: zu viele. Mag sein. Immer schwieriger ist es dagegen, gute und sehr gute Rotweine für unter zehn Euro im Handel zu finden. Zu rasant ist die Preisentwicklung auf dem Weinmarkt, zu schnell schießen die Preise in die Höhe. Der Rioja Corriente ist so ein Wein, der mit 9,95 Euro zwar die 10-Euro-Marke touchiert, aber nicht überschreitet.

Der Name des Weins ist etwas irreführend: „corriente“ heißt im Spanischen „normal“. Normal ist an diesem Rioja in Wirklichkeit gar nichts. Er ist, wie es bei Tempranillo-Weinen üblich

st, nicht übermäßig dunkel in der Farbe, besitzt aber dieses äszinierende Rioja-Aroma, das aus roter Beerenfrucht, vorherrschend Cassis, besteht, aus erdiger Würze, leicht auchiger Mineralität und einem Hauch von Orangenschale besteht. Sowas findet man nur bei hochwertigen Rioja-Weinen, und dann auch nur nach einigen Jahren Reifezeit. Dazu kommt die feine Säure. Sie gibt dem Corriente Frische. Das Tannin ist leichtlos verschmolzen.

Ein Mainstream-Wein, sicher, aber einer von der allerfeinsten Sorte in der Kategorie der gehobenen Alltagsweine: Einstiegsfrage für weinhungrige Mädels und taffe Jungs im Kapuzenpulli, die mal in die große Weinwelt reinschnuppern wollen. Aber auch für Anzugträger ein großer Genuss, nachdem sie ihre Krawatte abgenommen und sich mal ein wenig zurückgelehnt haben. Schwere-Trinker werden dem Wein dagegen weniger abgewinnen können, obwohl Parkers Spanien-Tester eben Dunnuck dem Corriente hohen Respekt zollt: 90 Punkte. Würde das Suchtpotenzial bewertet, hätte der Wein sogar 100 Punkte verdient.

Der moderne spanische Weinstil ist in der Rioja noch nicht weit verbreitet



Rodriguez

Der Corriente trägt die Handschrift von Telmo Rodriguez, des wohl bekanntesten spanischen Önologen und Winzers der Gegenwart. Die Weine von Remelluri (Rioja), Pegaso (Cigales), Gago (Toro), Gazur (Ribeira del Duero) kommen aus seiner Werkstatt. Rodriguez steht für den modernen,

reduktiven Weinstil: reife, saubere Frucht, süßes Tannin, weiche Texturen, moderater Holzeinsatz. Weine dieser Stilistik sind in der Rioja, die stark traditionell geprägt ist, bis heute rar.

Das Geheimnis des Weins: mehrere exzellente Terroirs

Wie ist es möglich, einen solchen Wein für unter 10 Euro anzubieten? Auf der Suche nach alten Reben in besten Terroirs hat Telmo Rodriguez (zusammen mit seinem Geschäftspartner Pablo Eguzkiza) in vielen Teilen Spaniens kleine Weingüter gegründet. In der Rioja besitzt er – neben Remelluri, dem elterlichen Weingut – zum Beispiel die Bodegas Lanzaga am Fuße



Wein-News

Vorsicht Weihnachten! Spaßbremsen bei Aldi, Lidl & Co. im Regal



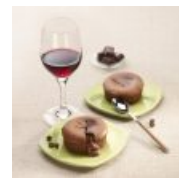
Wein-News

Gambero Rosso 2017: vom Aostatal bis nach Sizilien



Kaypingers Whiskyblog

Oban – The Manager's Dram (Bicentenary 1794-1994)



Report

Würden Sie zu diesem Gericht einen Bordeaux trinken?

Short News

Markus Schneider jetzt auch Moselwinzer 26.03.2018

Bordeaux 2015: Antonio Galloni und Neal Martin 05.03.2018

Parkers Neubewertung Bordeaux 2015: doch 28.02.2018

les Cantabrischen Gebirges. Auf den hochgelegenen, extrem steinigten Böden entsteht dort der Altos de Lanzaga, einer der ganz großen Rioja-Weine (ab 2014 aufgeteilt in die zwei Einzellagen-Weine El Velado und La Estrada). Die Trauben aus einer Lanzaga-Parzelle mit jungen Rebstöcken gehen in den Corriente. Ein anderer Teil der Trauben kommt aus den (ebenfalls in der Rioja Alavesa liegenden) Weinbergen seines weiten Rioja-Weinguts Labastida – zwei exzellente Terroirs also. Ein dritter Teil der Trauben wird von biologisch arbeitenden Winzern aus der Alavesa zugekauft. Übrigens: Der Wein enthält neben Tempranillo kleinere Anteile von Graciano- und Garnacha-Trauben.

Auch die Vinifikation des Corriente ist ungewöhnlich: Er wird ausschliesslich mit Weinbergs-eigenen Hefen vergoren. Handverklisches Winemaking also, keine industrielle Weinproduktion. Anschliessend wird der Corriente in Stahltanks und unbelichteten Betonbehältern vergoren, danach in gebrauchten Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. Er könnte sich Reserva nennen. Doch Telmo Rodriguez ehnt die traditionelle Nomenklatur ab. Reserva würde auch nicht zu diesem Wein passen. Er ist nur 12 Monate im Holz gewesen und muss nicht lange auf der Flasche nachreifen. Dekantieren ist ebenfalls überflüssig. Korken raus und rein ins Glas.

2015 Rioja Corriente | *Compañia de Vinos Telmo Rodríguez*

Preis: 9,95 Euro

bezug: [Lobenbergs Gute Weine](#)

nicht so gross?

Weltremiere: VDP hat 01.02.2018

[Mehr anzeigen](#)

Sie wollen keine Artikel mehr verpassen?

Jetzt bei Jens Priewes Weinkenner-Newsletter anmelden!

E-Mail-Adresse **Anmelden**

Artikel Teilen



Antwort zu „2015 Rioja Corriente von Telmo Rodriguez: Korken raus, rein ins Glas“

Sebastian P sagt:

6. April 2018 um 12:47

Weinempfehlung. Hatte ich letztens noch beim Spanier
s Vertrauens. direkt nochmal was geordert. Gruß, Sebastian

Antworten

mentar hinzufügen

mentar

E-Mail

name, Nachname

Ihre E-Mail-Adresse

mentar abschicken

Beliebteste Artikel der letzten Woche

Le Chef

Weinkenner.de
abonnieren

„Schattengewächse“: Italiens unbekannte
Spitzenrotweine

Gambero Rosso 2018: Die neuen 3-Gläser-Weine

Blanc de noirs: Der Wein, den niemand braucht

Deutschland und das Alkoholproblem: Flasche leer

Moderner Weinsprech: Kommunizieren im
Nonsens-Modus

bank
Vorsicht Weihnachten! Spaßbremsen bei Aldi, Lidl
& Co. im Regal

Wie schmeckt eigentlich ein Romanée-Conti?



[Mediadaten](#) [Datenschutz](#) [Impressum](#)

© 2018 **weinkenner.de**