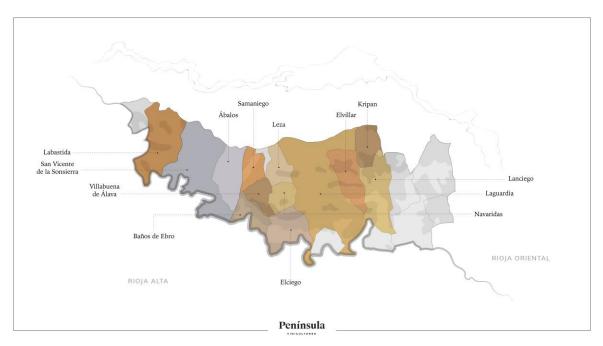


## Bideona Vinos de Pueblo

Diese Linie steht im Mittelpunkt unseres Bestrebens, Rioja-Alavesa-Weine zu erzeugen, die ihre Herkunft im Glas wirklich zum Ausdruck bringen. Jeder Vino de Pueblo wird ausschließlich aus Weinbergsparzellen des jeweiligen Dorfes hergestellt. Unser Ziel ist es, die bemerkenswerten Charakterunterschiede zwischen den großen, historischen Weindörfern der Rioja Alavesa, in denen wir Weinberge besitzen, widerzuspiegeln. Diese Unterschiede wurden von den lokalen Winzern traditionell gut verstanden, gingen aber leider im 20. Jahrhundert, im Zuge der Industrialisie-rung des modernen Rioja-Weins verloren, der sich mehr auf Verschnitt, Marken-bildung und Weinbereitungstechniken konzentrierte, als auf Herkunft und Terroir.

Wir besitzen oder bewirtschaften über 300 Parzellen mit außergewöhnlichen Wein-bergen in den Dörfern Villabuena de Álava, Leza, Baños de Ebro, Laguardia, Samaniego und Elciego an den Ausläufern der Sierra Cantabria. Das Durchschnitts-alter unserer Weinberge liegt bei etwa 50 Jahren. Viele von ihnen wurden in den 1920er, 30er und 40er Jahren gepflanzt, als es noch keine ertragsstarken Klone gab. Wir sind davon überzeugt, dass die Qualität und Vielfalt des genetischen Pflanzen-materials in unseren Parzellen sowohl zur Komplexität der Weine als auch zu den Unterschieden zwischen den Dörfern beiträgt, abgesehen von den unterschiedlichen Höhenlagen, Ausrichtungen und Mesoklimata. Die Weinberge befinden sich in Hang-lagen oder auf Terrassen, auf Böden mit einem hohen Anteil an Kalkstein, einem Merkmal, das die Alavesa vom Rest der Rioja abhebt, zusammen mit der größeren Höhe und dem Alter der Weinberge.



Denominación de Origen wider, die bedauerlicherweise die Verwendung eines Ortsnamens über den Standort der Kellerei - des Gebäudes - und nicht über die Wein-berge definiert und erlaubt. Unsere Weinkellerei befindet sich in dem Dorf Villabuena de Álava, wo wir einen wunderschönen Wein herstellen, aber viele unserer Weinberge liegen in den umliegenden Dörfern. Trotz der vollständigen Rückverfolgbarkeit der einzelnen Weinbergsparzellen können wir diese Ortsnamen auf unseren Etiketten nicht angeben, obwohl die Parzellen nur wenige Kilometer von unserer Kellerei entfernt sind. Wir sind zuver-sichtlich, dass diese inkohärenten und schädlichen Vorschriften irgendwann in etwas Vernünftigeres umgewandelt werden, damit die Rioja ihr Potenzial als eines der großen Weinterroirs der Welt entfalten kann. In der Zwischenzeit haben wir beschlossen, alle Ortsnamen durch Akronyme zu ersetzen, die wir als Marken registriert haben. So wird VILLABUENA zu Bideona VIBN4, LEZA zu L3Z4, Samaniego zu S4MGO und LAGUARDIA zu L4GD4.

Der Jahrgang 2019 zeichnete sich durch eine geringe Produktion und kleine Beeren aus, was zu strukturierten, intensiven und runden Weinen führte. Auf einen milden Winter folgte ein warmes Frühjahr mit einigen Episoden unbeständiger Witterung, was zu einem schlechten Fruchtansatz und losen Trauben führte. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge war deutlich geringer als üblich und der Sommer war heiß, was zu kleinen, konzentrierten Trauben führte.





## **TECHNISCHE INFORMATIONEN:**

D.O.Ca Rioja Rebsorten: Meist Tempranillo mit anderen im Mischsatz Alkohol: 14,1 % vol. Restzucker: 1,9 g/L Gesamtsäure: 5,36 g/L

pH: 3,64

## Bideona Leza (L3Z4) 2019

Leza neigt dazu, unseren meist strukturierten Wein zu produzieren. Die Weinbergsparzellen liegen höher als in Villabuena, im Durchschnitt 600 m, der Sierra Cantabria am nächsten liegend. Das Mesoklima hier ist kühler und feuchter, was zu einer späteren Reifung und dichteren, tintigen, muskulösen Tanninen führt. Das Fruchtprofil tendiert zu dunkleren Früchten, schwarzen Kirschen und einer deutlichen Kräuter-komplexität, die an Thymian und Rosmarin erinnert.

Alle unsere Dorfweine werden auf dieselbe Weise hergestellt. Die Trauben aus den ausgewählten Parzellen in iedem Dorf werden in kleinen Kisten von Hand geerntet und auf einem Sortiertisch von Hand selektiert. Wir verwenden bewusst KEINE optische Sortieranlage unsere feinen Weine, denn die manuelle. menschliche Sortierung ermöglicht es wünschenswerte Vielfalt und die feinen Unter-schiede in der Reife und der Morphologie der Trauben zu erhalten, was dem endgültigen Wein die Komplexi-tät und Persönlichkeit der einzelnen Parzellen alter Reben verleiht. Die alkoholische und malolaktische Gärung erfolgt auf einfache Weise in kleinen Edel-stahltanks. Die Mazerationszeiten und das sanfte Um-pumpen werden individuell durch Verkostung be-stimmt, wobei auf Ausgewogenheit und den maxi-malen Ausdruck der Persönlichkeit geachtet wird, nicht aber auf eine hohe Extraktion von Farbe oder Tanninen

Wir entscheiden für jeden Jahrgang individuell über die Reifegefäße und die Reifezeit, wobei wir Edelstahl- und Betontanks mit größeren und kleineren Eichen-gefäßen, sowohl neu als auch gebraucht, kombinieren. Ziel ist es, den Ausdruck des einzigartigen Dorf-charakters zu verstehen und zu respektieren, ohne übermäßigen Einsatz von neuer Eiche oder oxida-tivem Ausbau. Im Fall des Bideona Leza 2019 wurden 60 % des Weins 13 Monate lang in Barriques aus 300 Litern französischer Eiche der ersten und zweiten Verwendung ausgebaut. Der Rest des Weines wurde für die gleiche Zeit im Tank gereift. Beide Elemente wurden gemischt und am 24. August 2021 in Flaschen abgefüllt.

2.467 Flaschen wurden gefüllt.