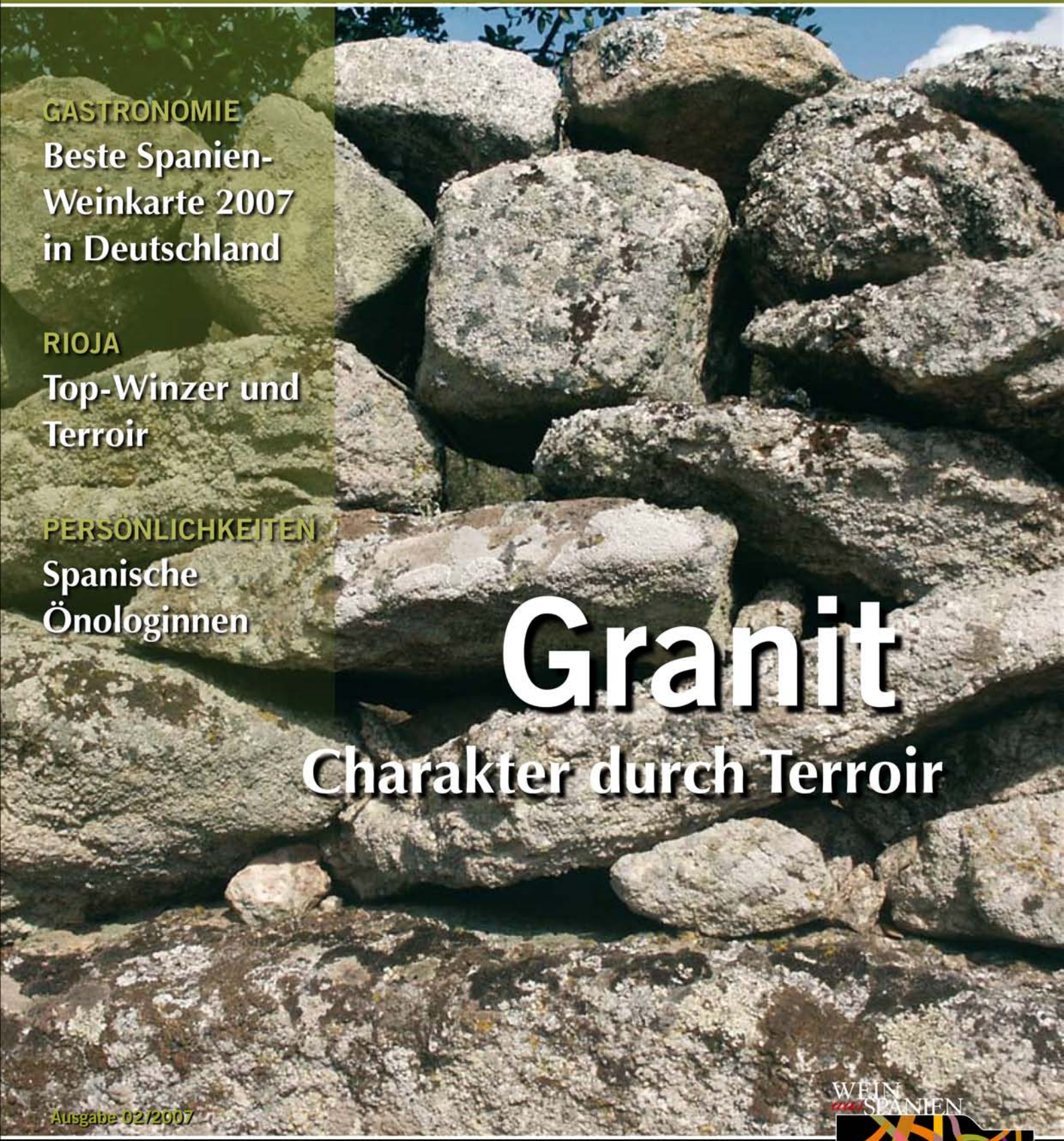
Wein aus Spanien – Magazin

# VinosVinos

AKTIVITÄTEN INFORMATIONEN REGIONEN NEWS PORTRÄTS



GASTRONOMIE
Beste Spanien-Weinkarte 2007 in Deutschland

RIOJA
Top-Winzer und Terroir

PERSÖNLICHKEITEN
Spanische Önologinnen

## Granit
### Charakter durch Terroir

Ausgabe 02/2007

WEIN aus SPANIEN

Spanische Handelsabteilung, Düsseldorf/Deutschland
Oficina Comercial de España, Düsseldorf/Alemania

# Inhalt


03 **WILLKOMMEN**

04 **EDITORIAL**
ICEX Düsseldorf

05 **PERSÖNLICHKEITEN**
Frauen-Power

06 **RIOJA**
Top-Winzer und Terroir

08 **EXTREMADURA**
Alte Kulturlandschaften und moderne Tempranillos

09 **VALDEDEPEÑAS**
Modernisierung der großen Erzeuger

10 **VINOS DE MADRID**
Klassizismus und Moderne

11 **LA MANCHA**
Qualitätsschaumweine

12 **WEIN & WISSEN**
Charakter durch Terroir – die granitgeprägten D.O.s Spaniens

14 **GASTRONOMIE**
Avantgarde trifft Avantgarde, beste Spanien-Weinkarte 2007

16 **IM PORTRÄT**
„La Tienda“, Restaurant „Luther“

18 **HANDEL/GASTRONOMIE**
Kaufhofaktion, Zwischenstand Promotion

19 **SHERRY**
Entwicklung und Tipps

20 **ANDALUSIEN**
Warm Climates

21 **MARKTPLATZ**
Handel und spanischer Wein

22 **HANDEL/GESUCHT**
Deutsche Handelspartner gesucht

23 **PRESSESTIMMEN**

23 **IMPRESSUM**

## Liebe Vinos Vinos-Leserinnen und -Leser,

ich freue mich, Ihnen die druckfrische zweite Ausgabe unserer „Wein aus Spanien“-Publikation Vinos Vinos präsentieren zu dürfen.

Mit Vinos Vinos möchten wir den deutschen Markt über die Weine aus Spanien und deren Entwicklung in Deutschland informieren. In dieser Ausgabe haben wir daher wieder informative Themen rund um Wein aus Spanien für Sie aufbereitet.

Terroir wird in Spanien großgeschrieben und so widmen wir uns in dieser Ausgabe ausführlich dem Granit. Genauso werden aber auch wieder drei spanischen Önologinnen sowie deutsche Vorreiter für Wein aus Spanien im Bereich Gastronomie und Import in Deutschland vorgestellt.

Spannende Themen aus den einzelnen spanischen Weinbauregionen kommen natürlich auch in dieser Ausgabe von Vinos Vinos nicht zu kurz. So geht es unter anderem um Top-Winzer und Terroir in der wohl bekanntesten spanischen Weinbauregion Rioja sowie um verschiedene Tempranillo-Stile im Vorgarten der spanischen Kapitale Madrid. Natürlich dürfen auch Artikel mit Informationen aus den Regionen Andalusien, La Mancha, Valdepeñas und Extremadura nicht fehlen. Um die aktuelle, erfolgreiche Entwicklung in der Gastronomie geht es bei dem Artikel über die Weine aus Jerez. Lassen Sie sich inspirieren.

Mit der Verbindung von spanischem Wein und der Gastronomie schließt sich auch der Kreis zu unseren Aktivitäten in der Gastronomie der „Wein aus Spanien“-Kampagne, zu denen auch unser Wettbewerb um die „Beste Spanien-Weinkarte Deutschlands“ gehört. Lesen Sie, wer in diesem Jahr die Gewinner sind!

Zu guter Letzt finden Sie unsere bewährte Rubrik „Deutsche Partner gesucht“, mit der Sie in gewohnter Weise schnell und bequem mit neuen Partnern in Verbindung treten können.

Ich denke, das neue Vinos Vinos hält auch diesmal wieder zahlreiche spannende Themen für Sie bereit, und ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Lektüre!

**Fernando Hernández Casquet**
*Wirtschafts- und Handelsrat*
*Leiter des Spanischen Handelsbüros*

## Liebe Vinos Vinos-Leserinnen und -Leser,

der Herbst ist da, und wie es aussieht, wird auch das Jahr 2007 wieder ein gutes Jahr für Wein aus Spanien. Bei den Importen nach Deutschland von Januar bis August 2007 konnte Spanien verglichen zum Vorjahreszeitraum mit einem zweistelligen Plus punkten.

Was den Handel in Deutschland betrifft, so möchten wir besonders auf die Sektion „Deutsche Partner gesucht“ hinweisen, in der Sie Handelskontakte nach Spanien finden. Darüber hinaus führen wir in unserer Abteilung ebenfalls eine Datenbank mit deutschen Importeuren, die konkretes Interesse an der Kontaktaufnahme zu spanischen Bodegas zeigen. Sollten Sie Interesse daran haben, dass wir Ihre Kontaktdaten mit Importwunsch nach Spanien weitergeben, freuen wir uns auf eine kurze E-Mail von Ihnen an

**ICEX/Wein aus Spanien:**
**vinos.duesseldorf@mcx.es**

In dieser zweiten Ausgabe von Vinos Vinos möchten wir Sie bitten, an unserer Leserbefragung teilzunehmen. Wir bitte Sie, den beiliegenden Fragebogen kurz auszufüllen und an uns zurückzusenden. Mit Ihrer Bewertung der einzelnen Rubriken helfen Sie uns, unsere Publikation noch näher am Markt zu orientieren und auf Ihre Bedürfnisse auszurichten.

Wir danken Ihnen für Ihre Kooperation und wünschen Ihnen nun viel Spaß mit der neuen Vinos Vinos!

**Pablo Calvo**
*Abteilungsleiter Wein*
*Spanisches Handelsbüro*

**Sonja Overhage-Mrosk**
*stellv. Abteilungsleiterin Wein*
*Spanisches Handelsbüro*

Wein aus Spanien war Blickfang der Party

Die Gewinner des Deutschen Fernsehpreises 2007

Ausschank spanischer Weine und Cavas

**Premiere beim wichtigsten deutschen Medienevent**

# Wein aus Spanien beim Deutschen Fernsehpreis

**Die Verleihung des deutschen Fernsehpreises wurde auch in der diesjährigen Ausgabe ihrem Ruf wieder voll und ganz gerecht.**

Gerangel der Fotografen entlang des roten Teppichs, Prominenz in Hülle und Fülle, edle Roben, eine Bombenstimmung und Weine aus Spanien mittendrin! Nicht umsonst gilt die Verleihung als der „Topact“ der Branche, und für keinen Event sind Eintrittskarten schwieriger zu bekommen als für diese schillernde Gala, die in diesem Jahr von RTL ausgerichtet und direkt aus den Studios des Coloneums bei Köln live übertragen wurde.

Als Sponsor und Blickfang der Party trat erstmals Wein aus Spanien in Erscheinung. Über die gesamte „Mall“ verteilt, wie die Haupthalle und Partyzone vor dem großen Studio genannt wird, offerierten drei mit den Aufsehen erregenden Wein aus Spanien-Logos versehenen Bars zu herzhaften Tapas spanische Weine und Cavas in konzertierter Aktion. Präsenz zeigten auch die andalusischen Sherryproduzenten mit einer hervorragenden Auswahl großer Sherry am eigenen Stand.

Nach der gelungenen Gala strömte das erlauchte Publikum aus dem Studio und genoss die von Vintage Catering perfekt austarierte Auswahl an spanischen Gewächsen. Verena Herzog, im Einsatz an der größten Bar direkt gegenüber den Studiozugängen, hatte Mühe mit dem Andrang fertig zu werden. „Natürlich gingen zunächst die Weißweine und vor allem die Cavas hervorragend. Ich kam mit meiner Mannschaft kaum noch nach. Als dann das Essen gereicht wurde, stellten wir fest, dass viele Stars sich offensichtlich auskannten und gezielt unter den roten Spaniern wählten“, bemerkte schließlich die erfahrene Sommelière am frühen Morgen erschöpft aber zufrieden.



## Die neue Generation von Önologinnen

# Frauen-Power aus Spanien

**Mehr als in anderen Ländern prägen Frauen in Spanien an führender Stelle Weinstile und Weinqualität. Als Önologinnen bringen sie Weine auf die Flasche, die zu den besten ihrer Region gehören.**

Elena Adell

María Martínez

María José López de Heredia

### Elena Adell

Frauen-Power im wahrsten Sinne des Wortes strahlt Elena Adell aus. Die erfahrene Önologin stammt aus der Rioja und fand nach der Ausbildung schnell wieder in ihre Heimat zurü0ck, wo sie bald eine verantwortungsvolle Stelle bei einer großen Kellerei übernahm. „Die ersten Jahre haben mich stark geprägt“, erzählt die Endvierzigerin, „ich war für die Qualitätskontrolle einer großen Kellerei zuständig und lernte schnell, meine Angst vor großer Verantwortung abzustreifen.“ Dass diese ersten Jahre die Agraringenieurin auf ihre späteren Aufgaben gut vorbereitet haben, liegt auf der Hand. Denn die Verantwortung, die heute auf ihr lastet, steht in keinem Verhältnis zu dem, was sie damals zu bewältigen hatte. In Juan Alcorta, eine der größten Kellereien der Welt mit 76.000 Barriques in ihrem Bauch, organisiert sie die Produktion der Campo-Viejo-Weine. Doch damit nicht genug. Inzwischen ist Elena Adell auch für den Rest der Rioja-Kellereien von Domecq-Bodegas zuständig. Insgesamt bereiten die Teams der Kellereien Juan Alcorta, AGE, Ysios und Domecq unter ihrer Leitung etwa 56 Millionen Flaschen D.O.Ca. Rioja-Wein. Die Nordspanierin dürfte damit wohl einen der wichtigsten Weinjobs weltweit haben, denn nach ihren Regieanweisungen entsteht gut ein Siebtel der gesamten Rioja-Produktion!

### María Martínez

Nicht weniger eindrucksvoll ist das Aufgabenfeld von María Martínez. Die resolute Dame ist das technische Herz von Bodegas Montecillo, einer der legendären Erzeuger in der nordspanischen Elite-Appellation. Sie gilt als Referenz, wenn von Weindamen in Spanien die Rede ist; schon seit weit über 30 Jahren lenkt sie die Geschicke des Hauses. „Ich bin für klare und vor allem für eine konsequente Qualitätsphilosophie. Zwei wichtige Entscheidungen in Montecillo habe ich mitzuverantworten, welche den Werdegang des Gutes geprägt haben. In unserem Keller kommt nur französische Eiche zum Einsatz, und unsere Weine sind reinsortig aus Tempranillo gekeltert“, klärt die „Grande Dame“ des spanischen Weinbaus auf. In einem Gebiet, welches traditionell Cucées bereitet hat und sich immer auf amerikanisches Holz gestützt hat, muten diese Entscheidungen geradezu revolutionär an. Doch die Zeit hat ihr recht gegeben. Trotz oder gerade weil sie nach diesen Richtlinien produziert werden, gehören die Gran Reservas des Hauses zum Feinsten und Langlebigsten, was die Rioja zu bieten hat!

### María José López de Heredia

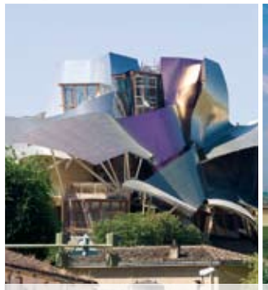
María José López de Heredia ist eines der drei Geschwister, die heute die Geschicke von Viña Tondonia lenken. „Unser Haus ist Tradition pur, und genau das wollen wir bewahren. Dass wir gegen den Mainstream schwimmen, ist uns klar, aber genau darin liegt der Reiz unserer Weine“, versichert die vor Energie sprühende junge Dame aus Haro. Verantwortlich für Management und Logistik, musste sie viel Kritik einstecken, denn zweifellos handelt es sich bei den Tondonia-Gewächsen um leichte und feingliedrige Qualitäten, die sich abseits jeglicher Trends bewegen. Doch dafür, versichert sie, lohne es sich zu kämpfen. „Denn unser Weinstil, der anspruchsvoll und gleichzeitig leicht zu trinken ist, kommt wieder!“ ■

Geschäftig: Die riojanischen Winzer laufen im Herbst zu Hochtouren auf, denn der Oktober ist der Monat der Weinlese.

Sehenswert: Das Castillo Sajazarra verfügt über die mit am höchsten gelegenen, kühlsten Weinberge

Symbolträchtig: Bodega Viña Real zwischen Laguardia und Logroño erinnert an ein überdimensionales Eichengärgebinde.

Harmonisch: Bodegas Ysios schmiegt sich stilvoll an die Gebirgslandschaft der Rioja. Gebäude und Landschaft bilden so eine Einheit.



Spektakulär: Der Neubau von F. O. Gehry für Marqués de Riscal.

Dezent: Auf eine harmonische Integration der Kellerei in die Landschaft wurde bei Bodegas Juan Alcorta Wert gelegt.

Unterirdisch: Den größten unterirdischen Barrique-Keller in Spanien hat Bodegas Juan Alcorta.

## D.O.Ca. Rioja

# Terroir und was daraus entsteht

**Die Rioja ist ein einzigartiges Weinbaugebiet mit sehr speziellem Terroir. Kalk und grobes Flussgestein prägen den Boden. Klimaeinflüsse vom Atlantik, vom Mittelmeer und vom Landesinneren zaubern auf diesen Böden elegante, langlebige Weine.**

Naturbedingungen kann der Mensch kaum beeinflussen. Wirklich große Weine wachsen nicht überall. Elegante, feine Weine brauchen mineralreiche Böden und nicht zu warme Temperaturen bei hohen Schwankungen zwischen Tag und Nacht. Kräftige Weine brauchen viel Sonne. Dann muss der Winzer alles richtig machen – vor allem die richtigen Sorten pflanzen und zum richtigen Zeitpunkt lesen. Das Ergebnis können Weine sein, die wie in der Rioja zu den feinsten der Welt zählen. Aber selbst innerhalb berühmter Regionen wie der Rioja gibt es große Unterschiede.

Das etwa 60.000 Hektar große Weinbaugebiet Rioja liegt auf beiden Seiten des Ebro und erstreckt sich über 40 Kilometer Breite und 120 Kilometer Länge. Es ist nicht deckungsgleich mit der politischen Provinz La Rioja. Es reicht im Norden bis zum Kantabrischen Gebirge und damit ins Baskenland, im Süden bis zur Sierra de la Demanda.

Diese beiden Gebirgszüge und die Nähe zum Atlantik prägen die Grundstrukturen des Klimas der Rioja. Es wird gekühlt vor allem von atlantischen Winden, empfängt aber auch mediterrane und kontinentale Einflüsse. Vor allem im nordwestlichen Teil, der Rioja Alta und der Rioja Alavesa, ziehen noch kühle Winde vom Meer her und bringen auch im Sommer einige Regenfälle, die allzu große Trockenheit verhindern. Dennoch hält das Kantabrische Gebirge den größten Teil der Meerluft und vor allem der Niederschläge ab. Heiße und sonnenreiche Sommer mit kühlen Brisen in den Nächten ergeben optimale Bedingungen für die Reben. In Richtung Südosten nimmt die Kraft der atlantischen Winde ab. Dieser Rioja Baja genannte, dem Kontinent stärker zugewandte Teil der Rioja ist heißer und trockener, nicht zuletzt, weil warme Winde vom Mittelmeer her durch das Ebrotal für sehr heiße Sommertage sorgen. In der Rioja Alavesa, dem nordwestlichsten Teil, liegt die Temperatur im Jahresmittel bei 12,7 Grad Celsius bei 522 Litern Niederschlag pro Quadratmeter. Im östlichen Teil, der Rioja Baja, steigt die Temperatur auf 14,4 Grad, und mit 284 Litern Niederschlag besteht oft Wassermangel.

Diesen Klimabedingungen fügt die hügelige Landschaft noch wichtige Details hinzu. Auf sonnengeneigten Südhängen ist es wärmer, und mit den Höhenlagen sinkt die Temperatur. Weinberge stehen in der Rioja zwischen 280 und 700 Meter über dem Meeresspiegel.

Gute Weine wachsen überall in der Welt auf kargen, steinigen und mineralreichen Böden. Den meisten Rebsorten hilft kalkhaltige Erde, wie man sie vor allem in der Rioja Alavesa, dem nordwestlichen Zipfel des Gebiets, findet. Insgesamt unterscheidet man drei Bodentypen:

1. Ein Gemisch aus Kalkton, Tonerde, Kreide und Sandstein (vorwiegend im Nordwesten, der Rioja Alavesa und der Rioja Alta).

2. Stark eisenhaltige Tonerde (Süden und Südosten, vorwiegend Rioja Baja).

3. Magerton- und Lehmböden mit alluvialen Anschwemmungen des Ebro und seiner Nebenflüsse (vor allem in Flussnähe, verstärkt im Südosten).

Durch die verschiedenen Einflüsse von Großklima, Kleinklima und Boden wechseln die Terroirbedingungen oft auf kürzester Distanz. Von alters her wissen die Weinbauern um die Unterschiede. Sie kennen die wertvollsten Weinberge. Den besten Erzeugern gelingt es, aus ihrem jeweiligen Terroir besonders charaktervolle Weine zu keltern. Kalk ist im westlichen Teil der Rioja allgegenwärtig. Aus den Kalkfelsen schlagen die Winzer ihre Gewölbekeller. Auf kalkigen Lagen wachsen die besten Weine. Helle, glatt geschliffene Kalksteine prägen als edles Baumaterial Dörfer und Städte. Doch Architekten und Winzer beweisen, dass Tradition Neues verträgt. Vor allem in den vergangenen zehn Jahren entstanden architektonische Meisterstücke wie Ysios, Alcorta, Viña Real, Baigorri oder der Marqués de Riscal angegliederte futuristische Hotelneubau von Frank Gehry. Ähnlich wie die Kellereibauten, so haben sich auch die Weinstile in den vergangenen 20 Jahren verändert. Allen typischen Riojas, ob modern oder traditionell, ist jedoch die atlantische Eleganz und Frische eigen. Es sind elegante, haltbare, fein strukturierte Weine, die im Finale eher mit feiner Säure als mit austrocknendem Gerbstoff in Erinnerung bleiben.

Die sehr traditionellen Weine von López de Heredia haben mit den sehr modernen von Artadi nur wenig gemein – die elegante Riojanote lassen jedoch beide Top-Erzeuger erkennen. Die meisten Riojas sind etwas moderner geworden, fruchtbetonter und weniger von gebrauchten amerikanischen Eichenfässern geprägt. Aber die Frische, die Finesse wird wieder überall betont.

Zu den bekannten, traditionsreichen Namen sind in den vergangenen 15 Jahren viele neue gekommen. Es ist kaum möglich, alle guten und hervorragenden unter den mittlerweile über 600 Bodegas der Rioja vorzustellen. Einige Top-Erzeuger sind aber vor allem interessant, weil sie besonders intensiv an ihrem typischen Terroir arbeiten.

Das sehenswerte Castillo de Sajazarra liegt ganz im Westen der Rioja und verfügt über die mit am höchsten gelegenen, kühlsten Weinberge, wie über eine der angesehensten Kellereien, Roda, mit Sitz in Haro und Weinbergen bis auf knapp unter 700 Meter Höhe oder die Granja Remelluri mit grandiosem Blick über die Region. Eleganz und Feinduftigkeit sind hervorstechende Merkmale dieser Weine aus Höhenlagen. Sierra Cantabria, Señorio de San Vicente und Viñedos de Páganos heißen die drei Bodegas der Familie Eguren, die mehr Weltklasseweine auf die Flasche bringt als jeder andere spanische Erzeuger. Dabei sind die Top-Weine wie „San Vicente“, „El Bosque“, „El Puntido“, „La Nieta“ oder „Amancia“ jeweils grandiose Lagenweine mit deutlichem Charakter des Weinbergs. Andere Spitzenerzeuger wie Benjamin Romeo, Remírez de Ganuza oder Finca Allende legen Wert darauf, dass neben dem Terroir auch der „Autor“, der Kellermeister, den Weinen seinen Stempel aufdrückt. Doch auch sie betonen die Eleganz und die Frische ihrer Weine und stützen sich damit auf die Stärken des Terroir.

Die Verwendung von besonderen Lagen ist aber keine Erfindung dieser eher modernen Erzeuger. Bekannte Traditionshäuser haben schon vor Jahrzehnten ihren besten Weinen die Namen ihrer Weinberge gegeben. Der berühmte Viña Tondonia ist ein Weinberg von López de Heredia in der Nähe von Haro. Marqués de Murrieta, ein Monument der spanischen Weinkultur, erzeugt seinen weltbekannten „Castillo Ygay“ auf der gleichnamigen Finca. Contino war sogar in den 70er Jahren das erste Weingut der Rioja, das überhaupt nur Weine aus einer einzigen Lage erzeugte.

Alle bisher genannten Bodegas arbeiten vorwiegend auf kalkgeprägten Lagen der Rioja Alta und der Rioja Alavesa. Doch auch in der Rioja Baja gibt es bewusst erzeugte Terroirweine. Marquès de Vargas ist, ähnlich Contino, ein Erzeuger, der ausschließlich die Weine einer Lage verwendet, wobei extrem steinige Kiesböden mit rötlicher, eisenhaltiger Erde den Weinen einen etwas satteren, runderen Charakter verleihen. Auch Palacio Remondo zeigt seit einigen Jahren, dass die Rioja Baja mit eigenständigen Terroirweinen zur Vielfalt der Rioja beitragen kann. ■

D.O. Ribera del Guadiana

# Alte Kultur und moderner Tempranillo

**Ribera del Guadiana wurde 1999 als Denominación de Origen (D.O.) anerkannt. Die Väter der D.O. haben darin die Weinbauflächen der Extremadura im Südwesten Spaniens zusammengefasst. Zwar sind hier mehr als zwei Dutzend verschiedener Rebsorten zugelassen. Doch die Region profiliert sich als ein wichtiger Erzeuger junger, fruchtiger Tempranillos.**

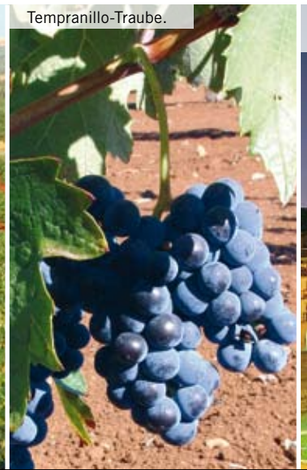
Mag die D.O. auch neu sein, es handelt sich um eine uralte Kulturlandschaft. Das kulturelle Erbe der Extremadura reicht bis in römische Zeiten zurück. Eine wichtige Rolle spielte die Region damals durch ihre strategische Lage an der Ruta de la Plata (Silberstraße). Diese Trasse, die in den vergangenen Jahren touristisch ausgebaut wurde, verband die Erzminen Kastiliens und Galiciens mit den Römerstädten des heutigen Andalusien. Die Hauptstadt der Extremadura, Mérida, besitzt aus dieser Zeit die bedeutendsten römischen Bauten Spaniens, unter anderem ein römisches Theater, ein Aquädukt und eine Brücke.

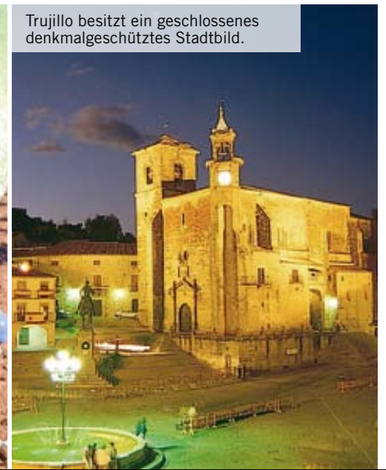
Im 16. und 17. Jahrhundert waren es vornehmlich Emigranten aus der Extremadura, die als Conquistadores Mittel- und Südamerika eroberten, allen voran Hernán Cortés und Francisco Pizarro. Die erbeuteten Reichtümer flossen zu einem beträchtlichen Teil in die Heimat zurück. Beeindruckende Renaissancebauten prägen bis heute die sehenswerten und sehr gut erhaltenen Innenstädte der Region. So steht die Altstadt von Cáceres als UNESCO-Weltkulturerbe unter Denkmalschutz. Auch viele kleinere Städtchen wie Zafra und Trujillo beeindrucken durch ihr geschlossenes denkmalgeschütztes Stadtbild mit reizvollen historischen Bauten.

Es ist richtig, wenn die Region sich „extrem spanisch“ nennt, nicht nur wegen der alten Kulturstädte. Große Teile des Landes sind von der „dehesa“ bedeckt. Diese ausgedehnte, weitgehend naturbelassene Landschaft mit lockerem Eichen-, Feigen- und Kräuterbewuchs ist Voraussetzung für das süße Leben des iberischen Schweins, das hier seine Eicheln findet und das berühmteste Feinkostprodukt Spaniens hervorbringt: den Ibérico-Schinken. Im Norden bietet eine ausgedehnte Seen- und Wälderlandschaft dem in ganz Spanien lange unterschätzten Naturtourismus viel Fläche. Eine Reihe regionaler Käse wie der Ibores aus Ziegenmilch oder die Torta del Casar und der Queso de la Serena aus Schafsmilch sind gute Beispiele für die international noch nicht genügend entdeckte Käsekultur Spaniens. Weite Flächen roter, eisenhaltiger Sanderde erinnern an die typischen Weinlandschaften Südspaniens. Und richtig: Wein wächst hier natürlich auch. Nicht zu wenig: Rund 80.000 Hektar Land stehen in der Extremadura unter Reben. Etwa ein Drittel davon ist bei der D.O. Ribera del Guadiana registriert.

Offenbar fühlt sich die Tempranillo-Rebe im Klima und auf den Böden der Extremadura sehr wohl. Die in den vergangenen Jahren vielfach modernisierten Kellereien haben gute Erfolge damit, denn die Tempranillos vom Rio Guadiana reifen an den warmen Sommertagen sehr gut aus, behalten jedoch durch kühle Nächte genügend Eleganz, Frische und Säure. So entstehen moderne Rotweine mit reifer, aber lebendiger Frucht, die ohne Holzfassausbau ebenso gut schmecken wie mit einer kurzen Barriquelagerung. Das sind derzeit die erfolgreichen Weintypen: Tempranillo jeven und Tempranillo „semicrianza“. In diesen beiden Kategorien kann Ribera del Guadiana seine ganzen Stärken ausspielen: viel Frucht, viel Geschmack für relativ kleines Geld. ■

Typische Weinlandschaften Südspaniens mit roter eisenhaltiger Sanderde.


Tempranillo-Traube.


Trujillo besitzt ein geschlossenes denkmalgeschütztes Stadtbild.



D.O. Valdepeñas

# Modernisierung der großen Erzeuger

**Kellereien in Valdepeñas – Tradition in modernem Gewand. Valdepeñas gehört zu den wichtigen Traditionsanbaugebieten Spaniens, denn es steht wie nur wenige Appellationen für Historie ebenso wie für wirtschaftlichen Erfolg.**

Jahrhundertelang versorgte das Gebiet im Süden Neukastiliens die Hauptstadt Madrid, entwickelte aber auch erstaunlich schnell eine bemerkenswerte Exportstruktur, die bis heute anhält.

Möglicherweise mag man sich aufgrund der historischen Aspekte leicht dazu verleiten lassen, die Erzeuger der 26.000-Hektar-D.O. zu unterschätzen, doch von Überalterung ist bei den meisten Betrieben nichts zu spüren. Ganz im Gegenteil. Technisch gesehen haben die meisten Kellereien stark nachgerüstet, Unternehmen wie Félix Solís oder auch Vinartis müssen heute international sogar zur Avantgarde gezählt werden.

## Große Kellereien – attraktive Weine – kleine Preise

Strukturell ist Valdepeñas ein Gebiet der großen Kellereien, sieht man einmal von einer Handvoll kleinerer Erzeuger ab. International stehen die Kellereien im Ruf, sehr gute und gleichzeitig sehr typisch spanische Rotweinqualität für moderate Preise liefern zu können. Angesicht der heutigen internationalen Standards ist es natürlich ein Irrglaube anzunehmen, dass ein Gebiet ohne hochmoderne Installationen diese Vorgabe noch erfüllen könnte.

Ein hervorragendes Beispiel für die technische Aufrüstung in Valdepeñas ist die Kooperative La Invencible. Die Kellerei hat sich schon Ende der Achtziger Gedanken über eine komplette Umstrukturierung gemacht und diese dann in den neunziger Jahren auch tatsächlich in die Tat umgesetzt, mit dem Ergebnis, dass die Genossenschaftler heute drei Viertel ihrer Produktion ins Ausland liefern. Modernste Stahltankreihen blitzen heute im Bauch der Kellerei auf, sogar ein Selektionsband wird für die Produktion der einen oder anderen Spitzenqualität eingesetzt. Dazu kommt eine ausgiebige Bodenanalyse zur Klassifizierung der Parzellen, wie sie sonst nur bei Spitzenbetrieben üblich ist.

Sehr modern, aber durchaus mit Bodenhaftung muten auch Bodegas J.A. Megía e Hijos an. Die alteingesessene Winzerfamilie weihte vor 13 Jahren einen Kellereikomplex ein, der sich äußerlich jedoch an die traditionelle Architektur anlehnt und zudem über alte Felsenkeller verfügt. Dank neuester Gärtechnik, kombiniert mit traditioneller unterirdischer Reife, konnte das Unternehmen mit seiner Marke Corcovo schnell zu den besten Gewächsen der südlichen Meseta aufschließen. Andere Betriebe wie Navarro López oder der heimliche Star der Appellation, Arúspide, sind ebenfalls technisch gesehen längst im 21. Jahrhundert angekommen.

## Logistische Meisterleistung

Als Großmeister des Gebiets und eine der modernsten Kellereien der Welt gilt natürlich Félix Solís. Die Konzernzentrale des in Spanien auf Nummer sieben der Liste der umsatzstärksten Kellereien des Landes gesetzten Unternehmens befindet sich direkt neben den Produktionshallen, die auch die Verpackungs- und Transportlogistik beherbergen. Mit minimalem Aufwand werden hier mehrere zig Millionen Flaschen automatisch verpackt und versendet. Die Abfüllanlage des Stammhauses gilt als die modernste und schnellste des Landes. ■

Moderne Abfüllanlagen bei Félix Solís.

Palacio Real in Madrid.

Sohn des Eigentümers Daniel García-Pita (Bodegas Regajal).

Eigentümer Felíx Martínez García-Fraile (Bodegas Jeromín).

**D.O. Vinos de Madrid**

# Klassizismus und Moderne

**Die Weine der 1990 gegründeten D.O. Vinos de Madrid fanden in der spanischen Hauptstadt schon immer Abnehmer, weil man gerne den Wein aus der eigenen Stadt trinkt. Ansonsten belieferten die 3.000 Winzer der heute knapp 11.000 Hektar großen Region vor allem ihre örtlichen Genossenschaften. Diese verkauften wiederum den größten Teil ihrer Weine als namenlosen Fasswein.**

Neuerdings sind es jedoch nicht mehr nur heimatliche Gefühle, die Konsumenten dazu bewegen, Vino de Madrid zu bestellen. Die Region hat angefangen, sich zu mausern und zeigt mit beachtlichen Weinen von teils traditionellen, teils neu gegründeten Bodegas, dass die Erde um Madrid weit mehr hervorbringen kann als schlichte Alltagsweine. Das Terroir ist recht unterschiedlich, weshalb man die D.O. in drei Unterzonen einteilt. Sie unterscheiden sich auch bei den meistgepflanzten Rebsorten, von denen in der Region fünf Rote und sieben weiße zugelassen sind. Ihre Zukunft sehen die Winzer jedoch hauptsächlich im Ausbau von Rotwein.

Arganda umfasst 30 Gemeinden im Südosten der Autonomen Region Madrid. Rund 50 Prozent der eingetragenen Rebflächen stehen hier im Gebiet um die Flüsse Jarama und Tajuña. Das Klima ist streng kontinental mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 14° C. Angesichts kalter Winter und kühler Nächte im Sommer kann man sich leicht vorstellen, dass die Temperatursäule an Sommertagen nicht selten 40° C überschreitet. Mit 460 mm hat Arganda die niedrigsten Niederschläge der drei Untergebiete. Hauptrebsorten sind die weiße Malvar und die rote Tempranillo, die teils auf kalkhaltigen, teils auf den typischen roten, sandigen und eisenhaltigen Böden der Hochebene von Kastilien wachsen.

Das Untergebiet Navalcarnero liegt im Süden der Autonomen Region und umfasst eine etwas tiefer gelegene Ebene, die von Nord nach Süd durch den Fluss Guadarrama geteilt ist. In 19 Gemeinden stehen rund 14 Prozent der Rebflächen des Anbaugebiets. Sie erhalten durchschnittlich 530 mm Niederschlag pro Jahr. Auf rotbrauner, sandiger Erde mit geringem Kalziumgehalt und Unterböden aus Grob- und Klebsand wächst vor allem die Garnacha-Rebe, deren Trauben lange Zeit vor allem zu Rosado ausgebaut wurden. Doch verstärkte Rotweinerzeugung, auch mit Rebsorten wie Cabernet Sauvignon und Tempranillo, hat eine Trendwende eingeleitet. Besonders kräftige Weine sind typisch für die Gegend.

Das Teilgebiet San Martín befindet sich im Südwesten der Autonomen Region in hügeligem Gelände, vor kalten Winden durch die Gebirgskette des Sistema Central geschützt. 35 Prozent der eingetragenen Rebflächen stehen hier vor allem auf Böden aus rotbrauner Erde mit Granituntergrund. Garnacha und die weiße Albillo sind die meistangebauten Rebsorten. Niederschläge von 660 mm und hohe Temperaturamplituden zwischen Tag und Nacht bieten jedoch sehr gute Voraussetzungen auch für fein strukturierte Rot- und Weißweine aus anderen Rebsorten.

Die moderneren, sehr guten Erzeuger der Region sind auch außerhalb Spaniens aktiv. Die bekanntesten der rund 40 abfüllenden Erzeuger sind Jeromín, Francisco Casas, El Regajal, El Rincón, Tagonius, Ricardo Benito, Valle del Sol, Gozálbez Orti und Castejón. ■

Die berühmten Windmühlen in La Mancha.

**D.O. La Mancha**

# Qualitätsschaumweine und Premium-Tintos

**Insidern ist hinlänglich bekannt, dass eine der großen Spezialitäten der großen Kellereien in La Mancha die Bereitung von Sektgrundweinen höchster Qualität für den europäischen Markt ist.**

Das Gebiet mit seinen fast 200.000 eingetragenen Hektar Anbaufläche verfügt über enorme Ressourcen alter Rebflächen, sogenannter Secano-Anlagen, wie man in Spanien Parzellen bezeichnet, die keinerlei Bewässerung erhalten. Sie liefern in der Regel sehr gesunde, stabile und säurereiche Weine. Seit einigen Jahren haben sich kleine wie auch größere Kellereien entschlossen, ihrerseits diese Qualitäten zu nutzen und Schaumwein mit Flaschengärung bester Qualität zu bereiten. Die Grundweine werden aus den traditionellen Sorten Macabeo und Airén bereitet, einzelne Erzeuger expe-rimentieren auch schon mit Chardonnay, der seit einigen Jahren im D.O.-Gebiet zugelassen ist. Die „vinos espumosos de calidad“ müssen neun Monate Flaschengärung aufweisen und zeigen sich angenehm fruchtig und leicht, da die Bodegas sehr auf leichte Grundweine mit feiner Säure achten. Inzwischen gibt es über ein Dutzend Kellereien, die sich der Produktion von Qualitätsschaumweinen mit dem Gütesiegel der D.O. La Mancha widmen. Die Gesamtproduktion wird in diesem Jahr knapp unter zwei Millionen Flaschen liegen.

## Qualitätslawine auf der südlichen Meseta

Die Appellation La Mancha hat in diesem Jahr 83 Millionen Liter unter ihrem Gütesiegel deklariert, davon entfallen etwa zwei Drittel auf rote Qualitäten. Insbesondere im roten Bereich hat das Gebiet im Süde von Madrid qualitativ große Umwälzungen erfahren. Nachdem in den neunziger Jahren eine Reihe großer Erzeugergruppen wie Faustino oder Martínez Bujanda in der Appellation investierten, haben sich mittlerweile auch kleinere Neuankömmlinge etabliert. Wegweisend war mit Sicherheit das Engage-ment des umtriebigen Weinmachers vom Duero, Alejandro Fernández, der mit seiner Kellerei El Vínculo im Herzen des Gebiets gezeigt hat, dass große Tempranillo-Gewächse ohne besonderen Aufwand produzierbar sind. „Ich habe extra keine eigenen Weinberge gepflanzt, da in fast allen Gemeinden dieses Riesengebiets hervorragendes Lesegut zur Verfügung steht“, versichert der Mann aus Pesquera selbstbewusst. Dies haben nun auch andere Erzeuger, heimische und zugereiste, erkannt und ihre Produktion klar auf kraftvolle Tintos mit modernem Profil ausgerichtet. Einen großartigen Wein hat das Gespann Jorge Ordoñez, seines Zeichens Weinimporteur, und der Journalist Victor Rodríguez mit ihrem Mano a Mano aus alten Tempranillo-Reben vorgestellt. Eine weitere Neuheit stellt Galgo Wines mit ihrem saftig-fruchtigen Tempranillo-Syrah Big Horn. Doch auch alteingesessene Erzeuger haben ihren Weinen eine neue Richtung gegeben. Große Traditionshäuser wie Ayuso (Finca los Azares) oder große Kellereien wie die Kooperativen aus Almaguer (Altovela) und El Provencio (Canforrales) rollen die Rotweinszene der D.O. La Mancha qualitativ auf. ■

Typische, vom Granit geprägte Weinhänge.

## Charakter durch Terroir

# Die granitgeprägten D.O.s Spaniens

**Das von Granit- beziehungsweise von Granitverwitterungsböden dominierte Terroir auf dem spanischen Festland konzentriert sich im Wesentlichen auf den Westen und Nordwesten des Landes.**

Natürlich gibt es auch noch andere Gebiete mit Graniteinfluss, doch ist dort der Anteil meist geringer. Typisch sind geologische Situationen, die Granit im Berg- oder Hügelland aufweisen, in den Ebenen oder Talsenken jedoch von Schwemmland oder Lehm geprägt sind. Dies ist beispielsweise in einigen Landstrichen im äußersten Nordosten Kataloniens der Fall. Granitverwitterungsböden können recht tief sein, Sandschichten auf massivem Granituntergrund sind weit verbreitet. Trotzdem müssen diese Böden nicht unbedingt sehr fruchtbar sein, da die Sandlagen wenig organische Materie aufweisen. Ein gemeinsamer Nenner ist indes der hohe Säuregehalt dieser Formationen ebenso wie ihre Eigenschaft, eine oft ausgesprochen klare Mineralität an die Weine abzugeben. Granit ist ein bestimmender Faktor in Spaniens wohl prominentestem Weißweingebiet, den südlichen Buchten, wie man die galicische D.O. Rías Baixas am besten ins Deutsche übersetzen könnte. Erst 1982 formell als Herkunftsbezeichnung bestätigt, schwang sich die Appellation in wenigen Jahren zum Trendgebiet auf. Schon lange hatte man über den Rahmen der D.O. debattiert. In den Siebzigern dachte man sogar daran, das Anbaugebiet nach seiner famosen Hauptrebsorte zu benennen, der heute weltberühmten weißen Albariño-Traube. Die sechs Teilgebiete befinden sich allesamt nördlich der galicischen Hauptstadt Santiago de Compostela und grenzen zum Teil direkt an den Miño, der über etliche Kilometer die Grenze zwischen Spanien und Portugal markiert. Das historische Zentrum der sogenannten Meeresweine ist angeblich um das schmucke Provinzstädtchen Cambados zu suchen. Die Tatsache, dass die Albariño auch im Nachbarland angebaut wird, deutet indes darauf hin, dass man den extremen Süden der Region Galicien durchaus noch als Kernland der Albariño bezeichnen kann. Dieses stark durch den Atlantischen Ozean beeinflusste Grenzland ist besonders durch die flachen und sauren Granitböden bestimmt. Die Grenzunterzonen O Rosal und Condado de Tea beanspruchen auch was den Rebsortenspiegel angeht eine Sonderstellung, erlauben sie doch ihren Winzern, Cuvées zu bereiten, die nur zu 70 Prozent aus der Hauptsorte gekeltert werden müssen. Die ebenfalls weißen Trauben Loureiro, Treixadura und im geringeren Maße die Caino spielen dort eine besondere Rolle. Die Rías Baixas-Weißweine galten schon immer als Gewächse mit einem bemerkenswert stabilen Säuregerüst, was in der Vergangenheit Grund genug für viele Weinmacher gewesen war, die Weine einer malolaktischen Gärung zu unterziehen. Heute hat man die Vorzüge der feinen, von den sauren Granitböden mit verantworteten Säure erkannt und sich von dieser Technik weitgehend verabschiedet. Ein weiteres Merkmal der Granitsandböden ist der mineralische Charakter, der sich mit einer deutlichen Petrolnote erst nach einigen Jahren herausbildet; für viele übrigens ein Anzeichen für eine mögliche Verwandtschaft der Albariño mit dem Elbling oder der deutsch-elsässischen Edelsorte Riesling. Erst in den letzten Jahren hat man erkannt, dass sich unter den Albariños der letzten Generation Weine befinden, die wesentlich besser altern, als die erste Welle der „modernen“ Gewächse des Anbaugebietes aus den achtziger Jahren.

Terrassierte Steillagen in der D.O. Ribeira Sacra.

Weinbau im steilen Granithang: Ernte unter schweren Bedingungen.

### Granit im galicischen Inland

Auch in anderen galicischen Herkunftsgebieten spielt Granit eine Rolle, wobei seine Dominanz dort bei weitem nicht so ausgeprägt ist. Die beiden Appellationen Valdeorras und Ribeira Sacra spüren die Präsenz des Ozeans nicht mehr ganz so deutlich, dafür üben die Flüsse Mino und Sil ihren Einfluss aus, und dies nicht nur klimatisch gesehen, sondern auch geologisch. Bemerkenswerterweise spielen in beiden D.O.s Schiefer und Granit zusammen, was zu Weinen mit guter Säure, betonter Eleganz und mitunter spektakulärer Mineralität führt. Die D.O. Ribeira Sacra, deutsch: das heilige Ufer, so genannt aufgrund der Fülle an malerisch gelegenen Klöstern an den Ufern des Sil, ist eine Domäne der nordspanischen Sorte Mencía, die dafür berühmt ist, feine und mineralische, aber auch extrem fruchtige Rotweine hervorzubringen. Auch bei dieser Traube sorgt der Granit für die Säure. Das Fruchtbild der Weine ist meist extrem klar gezeichnet und damit weniger „weich“ als beispielsweise bei Kalkböden, fällt dafür aber kühler und feiner aus. Das Potenzial der Terrassenlagen über den Flüssen ist enorm. Ribeira Sacra könnte sich durchaus in eines der nächsten spanischen Boomanbaugebiete verwandeln. Schon jetzt treten einige Weinunternehmer auf den Plan, die das Potenzial insbesondere der roten Mencía auszuloten beginnen.

Eine vom Tal des Miño geprägte und mit Granitböden gesegnete Herkunftsbezeichnung ist auch das Traditionsgebiet Ribeiro. Dort sind die Böden tief und der Granitsand mischt sich mit Ablagerungen des Flusses. In früheren Tagen waren die Weine auf leichte Zugänglichkeit ausgelegt. Insbesondere die weißen Cuvées galten mit ihrer leicht moussierenden Art als ideale Begleiter für Meeresfrüchte und Fisch. Von Bodentypizität war wenig zu spüren. Heute dagegen entstehen feinnervige, komplexe Weißweine von subtiler Mineralität, die aber auch immer wieder überraschende Noten von Gewürzkräutern aufweisen. Moderne Ribeiros aus Anlagen mit niedrigen Erträgen spiegeln in einzigartiger Weise die unbändige Natur und die tiefen Granitsandböden Zentralgaliciens wider!

Die Appellation Valdeorras, ebenfalls mit bedeutenden Flächen an Mencía gesegnet, ist dagegen bekannter für ihre weißen Qualitäten. Godello nennt sich die Hauptsorte, die zwar weniger Spiel und Komplexität als die Albariño aufweist, dafür aber eine ungewöhnliche Symbiose aus kräuterbetonten Aspekten und ausdrucksstarken Zitrusnoten entwickelt. Neben der Säure ist der Granit dort auch für die würzige Komponente zuständig.

### Granit am Duero und südlich des Iberischen Scheidegebirges

Mit der Einführung der neuen Qualitätsstufe Vinos de Calidad, deutsch in etwa Qualitätsweine besonderer Anbaugebiete, im Zuge der Neuordnung des spanischen Weingesetzes von 2003, hat ein Anbaugebiet einen gewissen Bekanntheitsgrad erreicht, welches in früheren Jahren kaum Aufmerksamkeit erregt hatte. Die Rede ist von den Arribes del Duero, deren Weine nun unter der Bezeichnung Vinos de Calidad de los Arribes geschützt sind. Dort lassen sich die zwei Hauptgesteinsformen sehr gut trennen. Während oben auf der Hochebene der Granit seinen Auftritt in Form von Feldsteinen oder Findlingen gleichenden Felsriesen hat, setzt sich der Schiefer auf den sich gen Westen und zum Duero-Fluss hin neigenden Hängen durch. Typisch sind Rotweine, die eher durch Frucht und Säure gesteuert sind, als durch große Dichte zu glänzen. Ungenutzt ist bislang das Potenzial der Granitböden in den Ebenen der Zentralextremadura im Südwesten des Landes. Mit einer Ausnahme. Zwei mutige wie äußerst konsequente Investoren haben bei Trujillo eine neue Kellerei geschaffen und im heißen Kontinentalklima äußerst ausdrucksvolle Rotweine gekeltert, denen es gerade durch den Granit trotz der notorisch milden Temperaturen erstaunlicherweise nicht an Säure mangelt. Granitböden und der Einfluss des Atlantiks bringen in Spanien also einen hochinteressanten Fächer an meist kühlen, eleganten, säurestabilen und betont fruchtigen Weinen hervor, die durchaus eine eigene Familie bilden. Eine dominante Rolle im Terroir-Vergleich kommt dem harten Gestein jedoch nicht zu. Dazu sind die Kalk-Lehm-Lagen der beiden Hochebenen Alt- und Neukastiliens insbesondere flächenmäßig zu bestimmend. ■

### GRANIT

**Typisch für Granitböden ist ihr hoher Säuregehalt sowie ihre Eigenschaft, eine klare Mineralität und frische Säure an die Weine abzugeben. In Verbindung mit dem Einfluss des Atlantiks bringen sie in Spanien meist kühle, elegante, säurestabile und betont fruchtige Weine hervor. Die wichtigsten von Granitböden geprägten Anbaugebiete Spaniens:**

**GALICIEN**

**D.O. Rías Baixas:** *3.000 ha. Hauptsorten weiß: Albariño, Loureiro, Treixadura. Rot: Caiño*

**D.O. Ribeira Sacra:** *1.250 ha. Hauptsorten weiß: Albariño, Loureiro. Rot: Mencía*

**D.O. Ribeiro:** *2.600 ha. Hauptsorten weiß: Treixadura, Torrontés. Rot: Caiño*

**D.O. Valdeorras:** *2.700 ha. Hauptsorten weiß: Godello. Rot: Mencía*

**KASTILIEN & LEÓN**

**Vinos de Calidad de Arribes:** *1.200 ha. Hauptsorten weiß: Malvasía. Rot: Juan García, Rufete*

**Erosionsböden, die teilweise auf Granit gründen, finden sich aber auch in Nordkatalonien, der Extremadura und an den südlichen Ausläufern des Iberischen Scheidegebirges beispielsweise in einigen höheren Lagen der D.O. Méntrida.**

Kochkünstler Dani García und die spanische Wein-Avantgarde begeistern deutsche Spitzenköche

# Wein-Avantgarde trifft Molekularküche

**In Spaniens Küchen und Kellern gab es in den vergangenen 25 Jahren eine kleine Revolution. Eine kleine, denn „das Kind wurde nicht mit dem Bad ausgeschüttet“.**

Wein-Avantgarde und Molekularküche begeisterte Spitzenköche und Sommeliers gleichermaßen

Dani García (re.) erläutert die Zubereitung seines Menüs

Ungewöhnlich, neu und avantgardistisch war auch die Weinauswahl

Sowohl Winzer wie Köche bewahren ihre Traditionen, ihre Produkte, ihre Rezepturen, ihre Rebsorten. Doch gab es Weiterentwicklungen und wieder neu entdeckte Stärken, von denen man zu Beginn der achtziger Jahren nicht träumen konnte. Avantgarde beim Wein und avantgardistische spanische Küche trafen sich im September auf Einladung des ICEX in Gaggenau. „Nur völlig Ungewöhnliches, Neues, Avantgardistisches“, hatte Moderator Jürgen Mathäß bei der Erläuterung seiner Weinauswahl angekündigt: „Es gibt heute keinen Rioja, keinen Ribera del Duero, keinen Priorato, keinen Toro, keinen Navarra, nur Weine von extremem Terroir oder ungewöhnlicher Verarbeitung – aber ebenso wie die Küche immer auf Basis der Tradition des spanischen Weinbaus.“

So begleiteten ein pikanter Prieto Picudo aus Benavente (Otero) und ein fast samtig-weicher Bobal aus Utiel-Requena („Makor“) Dani Garcías „Öl in Goldbarrenform“. Der im Ausland noch völlig unbekannte Prieto Picudo ist derzeit der Geheimtipp unter Spaniens Önologen. Eine fein strukturierte, fruchtbetonte Rebsorte mit eleganter Säure. Bobal nutzte man jahrzehntelang fast nur für Rosado. Berufsavantgardist José Luis Pérez zaubert daraus einen reif-warmen Roten. Zu einem phänomenalen gratinierten Törtchen aus Foie Gras, Ziegenkäse und grünem Apfel gab es den mit 1.300 Metern am höchsten gewachsenen Pinot Noir der Welt (Borgoñon von Manuel Valenzuela) aus den Bergen bei Granada und der Landweinregion Contraviesa-Alpujarra. Den Gazpacho begleitete der über 30 Jahre alte Oloroso VORS „Sibarita“ von Pedro Domecq, der die Anwesenden regelrecht begeisterte. Ein weiterer avantgardistischer, sehr ungewöhnlicher Wein war der hochwertige Rosado aus dem Penedés von Can Rafols dels Caus, der dafür beste Merlottrauben verarbeitet. Ein konzentrierter Roter aus der nahezu vergessenen Sorte Rufete aus den Bergen bei Salamanca, „Cambrico“, war ein weiterer Hinweis auf alte spanische Rebsorten, die bald zu den modernsten Europas zählen könnten. Ein Verdejo aus über 100 Jahre alten, wurzelechten Reben aus der neuen Kellerei Ossian zeigte, dass diese erfolgreiche Sorte der Rueda auch Stärken im Barriqueausbau haben kann. Ein völlig neu definierter, kristallklarer Süßwein aus Malaga, „Molino Real“, bewies, wie gewaltig das Potenzial einer traditionellen Sorte wie Moscatel sein kann, wenn man sie ultramodern interpretiert.

Der Andalusier Dani García aus dem Restaurant Calima in Malaga, der traditionelle Gerichte und andalusische Produkte modern interpretiert, gehört zu den bekanntesten spanischen Avantgardeköchen. Etwa 40 deutsche Spitzenköche und Sommeliers folgten der Einladung ins Genusscenter nach Gaggenau, um die Zubereitung eines seiner Menüs zu verfolgen, sowie außergewöhnliche Weine dazu zu erleben. Vertreten waren mehr als ein Dutzend Michelinsterne mit Restaurants wie Dieter Müller (Bergisch-Gladbach), Weinhaus Becker (Trier), Ente (Wiesbaden), Krone (Hayna), Lafil (Berlin), Scharffs Restaurant (Wartenberg), Schloss Eberstein oder Villa Hammerschmiede. Sie alle kamen, um Vertreter der spanischen Topszene des Weines und der Küche zu sehen.

Die avantgardistische Interpretation spanischer Tradition harmonierte hervorragend. „Ich nehme eine Reihe Anregungen mit nach Hause – für die Küche ebenso wie für den Keller“, sagte nicht nur Franz Klöfer vom Restaurant Einigkeit (Wörth). Koch und Weinkenner Hubert Scheid vom Trierer Schloss Monaise ergänzte: „Dass die Spanier in der Küche verrückte Sachen machen, wusste ich schon, wenngleich es super war, das hier mal aus der Nähe zu sehen. Aber was alles in  manchen bei uns noch völlig unbekannten Regionen beim Wein passiert, war mir völlig neu.“ ■





Juan Amador gewinnt Wettbewerb

# Beste Spanien-Weinkarte 2007

**Zum zweiten Mal vergab das Wirtschafts- und Handelsbüro beim Spanischen Generalkonsulat einen Preis für die beste spanische Weinkarte in deutschen Restaurants.**

(v.l.n.r.): Michael Tempel (Jury; Chefredakteur Gault Millau Magazin), Pablo Calvo (Leiter Abteilung Wein, Spanisches Wirtschafts- und Handelsbüro Düsseldorf), André Palmonski (3. Platz; Restaurant Lafil), Gunnar Gust (3. Platz; Restaurant Lafil), Dirk Middendorf (2. Platz; Delix food & wine), Klaus Staaden (Sonderpreis; Taperia Barrio Alto), Christina Fischer (Jury; FISCHERS Weingenuss & Tafelfreuden), Jürgen Mathäß (Jury; Weinjournalist & Spanien-Spezialist), Lavinia Neumann (1. Platz; Restaurant Amador).

Das „Delix“ am Abend

Warmes Ambiente im „Amador“

Die spanische Theke des „Barrio Alto“.

Die „Rothe Forelle“ bei Nacht

Panorama-Ansicht des „Lafil“

Sieger wurde in diesem Jahr das Restaurant Amador, dem die Jurymitglieder Christina Fischer, Michael Tempel, David Schwarzwälder und Jürgen Mathäß nicht nur eine erstaunliche Zusammenstellung aktuellster Trends, wichtiger Regionen und großartiger Spitzenweine attestierten. Betont wurde bei der Preisverleihung auch die Tatsache, dass dieses Restaurant sich noch vor wenigen Jahren auf andere Herkunftsländer gestützt hatte und erst zuletzt vor allem auf spanische Weine umgestellt hat. Jurymitglied Jürgen Mathäß, der die Laudatio hielt, sagte dazu: „Dies beweist immerhin am Beispiel eines Restaurants mit zwei Michelinsternen, dass Spanien in der Lage ist, mit einer enormen Vielfalt an Weinen und einer stark gestiegenen Zahl an Weltklasseweinen eine Top-Weinkarte ganz alleine zu bestreiten. Vor einigen Jahren hätte es das noch nicht gegeben.“ Auch die Plätze zwei bis vier, Delix (Köln), Lafil (Berlin) und Landhaus Zu den Rothen Forellen (Ilsenburg), zeigten, so die Laudatoren, jeder auf eine andere Art, dass auf verschiedenen Ebenen der Gastronomie spanische Weine nach und nach die Stellung erhalten, die sie verdienen, und einige Häuser und ihre Sommeliers sich intensiv mit dem größten Weinland der Erde beschäftigen. Pablo Calvo, Leiter der Weinabteilung des Handelsbüros in Düsseldorf, erklärte, die vielen hervorragenden Einsendungen machten deutlich, „dass es richtig war, einen großen Teil unserer Promotionarbeit an die Gastronomie zu richten, denn hier haben wir großen Nachholbedarf am deutschen Markt gesehen. Nun spüren wir, dass sich etwas bewegt.“ Den diesjährigen Sonderpreis der Jury erhält das Tapas-Restaurant „Barrio Alto“ aus Mainz. Laudatorin Christina Fischer zeigte sich begeistert von der ausgezeichneten, kundig ausgewählten und äußerst umfangreichen Weinauswahl: „Es ist besonders wichtig, dass nicht nur die Spitzengastronomie solche Weinkarten hat, sondern auch ein gemütliches Tapas-Restaurant. Besonders begrüßenswert und geradezu zum Bestellen einladend ist hier die Preisgestaltung. Das macht richtig Spaß, und man hat bei jedem Wein das Gefühl, ein Schnäppchen zu machen.“ Die publizistische Begleitung des Wettbewerbs übernahm auch in diesem Jahr die Zeitschrift Gault Millau Magazin. Gewinner Amador und Sonderpreisträger Barrio Alto erhalten als ersten Preis eine Reise nach Valencia und die umliegenden Weinbaugebiete. Für die weiteren Preisträger gibt es ein Menü im Restaurant des Siegers sowie Weinpakete mit hervorragenden Tempranillos. ■

Auswahl, Kompetenz & Erfahrung

# Der Spanien-Spezialist „La Tienda“ in Rheydt

V. l. n. r.: Siddika Michiels, Karima Boutelis, Katrin Spencer.

**Zweihundert Positionen, sechshundert Quadratmeter Verkaufs- und Lagerfläche, ein charmantes und hochkompetentes Damenteam, das nicht nur zur Top-Gastronomie hervorragende Verbindungen pflegt. Auf diese Weise könnte man in kurzen und groben Zügen das Profil des Spanien-Spezialisten La Tienda in Rheydt bei Mönchengladbach zeichnen.**

Der Kopf und die Seele des Weinhandels ist Siddika Michiels, die schon seit 1990 Erfahrungen mit spanischem Wein sammelt. Damals, frisch aus dem Englisch-Spanisch-Studium entlassen, bot sie ihre Dienste dem „Wein-aus-Spanien“-Veteranen Vinespa an, der zu den ersten wichtigen Importeuren von spanischem Qualitätswein auf deutschem Boden gezählt werden muss. Bald darauf gründete sie einen Weinladen, nannte ihn La Tienda und schuf eine Verkaufsbühne für das Vinespa-Sortiment, die es Privatkunden ebenso wie Gastronomen oder auch Fachhändlern ermöglichte, sich eingehend beraten zu lassen und natürlich auch zu verkosten. Wie nicht anders zu erwarten war, wurde das Geschäft ein Erfolg. „Wichtig ist für uns natürlich die Kundennähe zu haben“, erklärt Frau Michiels, „und es hat sich bewährt, dass wir keinen Modetrends nachgehen, sondern so solide wie möglich anbieten können.“

Tatsächlich liegt hier eine der großen Stärken von La Tienda. Da Vinespa zur ersten Garde der Spanien-Spezialisten gehörte, ist das Sortiment entsprechend strukturiert. Erzeuger, die damals noch als unbeachtete Newcomer um Anerkennung kämpften, zählen heute zu den ganz Großen der spanischen Weinszene. Und einige fanden damals zu Vinespa und La Tienda. Mehr als ein Importeur würde sich heute die Finger nach Kellereien wie Artadi, Clos Erasmus, Clos Mogador oder Roda lecken. Dass sich Michiels und ihre beiden kompetenten Mitarbeiterinnen Karima Boutelis und Katrin Spencer nicht auf ihren Lorbeeren ausruhen, zeigen auch Neuzugänge wie Benjamin Romeo, dessen Contador-Weine inzwischen international zu den gesuchtesten Riojas überhaupt gehören. Man könnte das Sortiment ebenso wie den Service von La Tienda als klein und fein bezeichnen, und dies hat auch die Sterne-Gastronomie schnell erkannt. In nicht wenigen der deutschen Spitzenhäusern stellt La Tienda einen guten Teil der Spanienpositionen auf den Weinkarten. „In den letzten Jahren haben wir ein Sortiment an spanischen Delikatessen aufgenommen und rennen damit offene Türen ein, damit konnten wir vor allem bei unseren normalen Kunden enorm punkten. Spanien ist und bleibt, was das leibliche Wohl angeht, nach wie vor ein Thema in Deutschland!“, freut sich Frau Michiels.

## Siddika Michiels & Vinissima

Siddika Michiels ist seit 2004 Mitglied bei Vinissima – Frauen & Wein und aktuell Regionalsprecherin für NRW und Beirätin im Vorstand. In dieser Funktion organisierte sie die diesjährige internationale Studienreise des Vereins. Die Reise ging unter ihrer Leitung Anfang Mai in die Regionen Penedès, Priorato und Montsant. Dabei besuchte die Gruppe zahlreiche namhafte Weingüter, um sich intensiv vor Ort zu informieren und sich auszutauschen, darunter Cellers Avgvstvs Forvm, Cavas Gramona, Freixenet, Celler del Pont, Clos Mogador, Clos Erasmus, Celler de Capçanes und die Weinbaufakultät in Tarragona.

Neben gutem Essen und diversen Verkostungen war ein Höhepunkt der Reise ein klassisches spanisches Klavierkonzert mit der Master of Spanish Music Maria Parra Peñafiel in Capçanes. Die Reise endete mit einem Abendessen mit der Präsidentin Sonia Galimberti von AMAVI (Asociación de Mujeres Amigas del Vino/Frauenverein der Weinfreundinnen) in Barcelona. Vor dem Abendessen wurden spanische Weine, die von Önologinnen vinifiziert wurden, verkostet. Vor dem Abflug zeigte sich die spanische Sonne bei der Stadtführung durch Barcelona von ihrer besten Seite und lud zum Wiederkommen ein. ■

**La Tienda – „Der Laden“ für die guten Weine aus Spanien**

Urftstraße 99-101
41239 Mönchengladbach-Rheydt
Telefon: 02166 9315-0
E-Mail: la-tienda@la-tienda.de
www.la-tienda.de



Restaurant Luther, Freinsheim

# Leichte Küche und spanischer Wein

Dieter Luther

**„Mein persönlicher Lieblingswein aus Spanien“**

1996 Remírez de Ganuza, D.O.Ca. Rioja

**Kulinarisch Reisende sollten beim Besuch dieses Hauses eine oder zwei Stunden für einen kleinen Rundgang entlang der Stadtmauer reservieren. Freinsheim gehört zu den schönsten und am besten erhaltenen Orten der Pfalz. Für romantisch gestimmte Paare wie für historisch interessierte Besucher bietet der Spaziergang manches reizvolle Eckchen.**

Als Dieter Luther fernab in der Westpfalz seinen ersten Michelinstern erkocht hatte, wurden die Stadtherren des „pfälzischen Rothenburg“ auf ihn aufmerksam und boten ihm eines der schönsten, hervorragend renovierten Anwesen mit Hotel an, wo er seitdem residiert. Das in luftigen Farben gehaltene Restaurant ist in einem schönen Kreuzgewölbe untergebracht. Der große Hof verströmt mit Feigen und Oleander südliches Flair.

Dieter Luther begann vor über 20 Jahren im kleinen Münchweiler an der Rodalb als junger Wilder. Als Flüssigstickstoff in keiner Küche etwas zu suchen hatte und Popcorn aus Erdbeersaft noch nicht erfunden war, experimentierte er bereits mit ungewöhnlichen Kombinationen und entschlackter, entfetteter Küche. Die konnte durchaus auch ein wenig anstrengend sein – wie avantgardistische Musik. Von keinerlei Selbstzweifel behindert, machte er sich mit dem Satz bekannt, er habe kochen gelernt, seine Gäste sollten essen lernen. Zu Kompromissen war er eben damals nicht bereit. Auch in Freinsheim fallen ihm seit vielen Jahren finessenreiche Gerichte ein, die Restaurantkritiker mal überrascht, mal begeistert, selten mit Kritik zur Kenntnis nehmen. Aber die Zeit des Sturm und Drang ist dennoch vorbei. Bei aller Kreativität bleibt Luther heute im Rahmen dessen, was Gäste anspruchsvoller Sterneküche erwarten dürfen. Man sollte es nicht Kompromiss, eher Verfeinerung nennen. So wie der großzügige Innenhof des herrschaftlichen Anwesens mit den Jahren gewachsen und die Pflanzen fülliger wurden, scheinen auch die Zubereitungen Luthers kräftiger, klassischer und leichter verständlich. Geblieben ist sein leichter, spielerischer Stil, der durchaus noch zu ungewöhnlichen Aromenspielen bereit ist, aber großen Wert auf innere Harmonie legt. Ein gutes Beispiel ist der lauwarme Kalbskopfsalat mit braunen Champagnerlinsen und Kürbiskernöl, der wie durch ein Wunder geradezu graziös wirkt. Doch auch geschmorte Kalbsbacken mit sämig-dicker Sauce und herrlich lockerem Semmelknödelsoufflé oder zartes Bressetäubchen mit Kartoffelmillefeuille gehören zu seinem Repertoire.

Nicht nur die Küche, auch der Keller ist eine Reise wert. Luthers Weinkarte ist grandios und wurde im vergangenen Jahr zu Recht als eine der besten spanischen Weinkarten ausgezeichnet. Natürlich ist hier, mitten im Weingebiet, die Pfalz stark vertreten. Doch ungewöhnlich ist die beachtliche Auswahl reifer und hochwertiger Weine aus Rioja und Ribera del Duero sowie einigen anderen spanischen Anbaugebieten, die Luther seit vielen Jahren sammelt und anbietet. Er schätzt die gereiften Klassiker aus der Rioja ebenso wie die vielen hervorragenden spanischen Weine modernen Stils. ■

**Restaurant Luther**

Hauptstraße 29
67248 Freinsheim
Telefon: 06353 93480
Fax: 06353 934845
luther@luther-freinsheim.de

Aufmerksamkeitsstarke Verkostungsaktionen

Die Mitarbeiter und Weinfachberater der Weinabteilungen wurden durch Seminare geschult

# Kaufhof setzt auf Wein aus Spanien

**Mit dem Ziel, junges Publikum, aber auch Konsumenten gehobener Rotweine anzusprechen, setzt Galeria Kaufhof in deutschlandweit 28 Filialen mit einer Weinaktion auf das Herkunftsland Spanien.**

Zur Vorbereitung wurden für die Mitarbeiter und Weinfachberater der Weinabteilungen der Regionen Rheinland und Ost in den Filialen der Galeria Kaufhof in Köln und Berlin zwei Weinseminare durchgeführt. Neben einer allgemeinen Einführung zum Thema Spaniens Weine konzentrierte sich die umfassende Schulung auf eine Palette von spanischen Weinen verschiedener Herkünfte, die von den Kaufhof-Filialen im Frühsommer im Rahmen einer Spanienaktion besonders beworben wurden.

An den Wochenenden im Aktionszeitraum wurden die Weine aktiv und aufmerksamkeitsstark durch Verkostungsaktionen in den Filialen angeboten und daher von den Kunden insgesamt sehr gut angenommen. Umsatzsteigerungen im zweistelligen Bereich und die Erhöhung des durchschnittlichen VK-Preises führten zu einer klaren Steigerung in der Wertigkeit der gekauften Artikel.

Ein spezieller Fokus lag in diesem Jahr auch auf den Weinen der Herkunftsbezeichnung Jerez und Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, die Kaufhof erstmals gezielt forcierte. Auch hier wurden im Vorfeld Schulungen mit Schwerpunkt Produktionsverfahren, Handling und Harmonie, Speisewein durchgeführt. In einzelnen Filialen kam ein professioneller Venenciador zum Einsatz, sodass auch beim Wein aus Jerez eine überaus erfreuliche Absatz- und Umsatzsteigerung erzielt wurde. ■

# „Wein aus Spanien-Wochen“ in der Gastronomie

**Wein aus Spanien liegt in der deutschen Gastronomie ungebrochen im Trend.**

Um die Gastronomen in dieser Hinsicht weiter zu unterstützen, veranstaltete das Spanische Wirtschafts- und Handelsbüro in Düsseldorf (ICEX) auch in diesem Jahr die alljährlich mit großem Erfolg durchgeführten Promotionswochen.

Bis Ende Oktober fanden die „Wein aus Spanien-Wochen“ in ausgewählten gastronomischen Betrieben in Deutschland statt. Sie richteten sich in erster Linie an den genussorientierten Endverbraucher, der für einen Zeitraum von wenigstens einer Woche eine separate Weinkarte mit mindestens acht spanischen Weinen genießen konnte. Ein Großteil der Weine wurde dabei glasweise angeboten, so dass eine interessante Verkostungsmöglichkeit für die Gäste entstand. Zugleich stellten die „Wein aus Spanien-Wochen“ für die teilnehmenden Gastronomie-Betriebe auch eine attraktive Möglichkeit zur Kundenbindung dar. Für eine einheitliche Außendarstellung sorgten Poster, Einladungs- und Weinkarten, die im Corporate Design der aktuellen „Wein aus Spanien“-Kampagne gestaltet waren. Darüber hinaus erhielten die teilnehmenden Gastronomen und ihre Mitarbeiter eine ausführliche Einweisung, bei der alle Weine der Promotion erklärt wurden, sowie weitere Promotionsartikel wie Schürzen, Polo-Shirts und Servietten. ■

| | |
|---|---|
| 20.09. – 30.09. | **Kempinski Grand Hotel Heiligendamm** |
| 27.09. – 28.10. | **Zum Schwanen,** *Haigerloch* |
| 27.09. – 28.10. | **Haus Leda,** *Haigerloch* |
| 01.10. – 31.10. | **Südhang,** *Hamburg* |
| 15.10. – 28.10. | **Rialto,** *Hamburg* |
| 16.10. – 23.10. | **Mittermeiers Restaurant,** *Rothenburg o. d. T.* |
| 16.10. – 23.10. | **Die Blaue Sau,** *Rothenburg o. d. T.* |
| 20.10. – 28.10. | **Restaurant Zur Einigkeit,** *Wörth am Rhein* |
| 20.10. – 31.10. | **bootshaus,** *Mannheim* |
| ab 22.10. | **Restaurant Sara,** *Karlsruhe* |
| 22.10. – 27.10. | **Delix,** *Köln* |
| 22.10. – 28.10. | **Oxymoron,** *Berlin* |
| 22.10. – 28.10. | **Ketschauer Hof,** *Deidesheim* |
| 24.10. – 31.10. | **Victoria Hotel,** *Bad Mergentheim* |

Michael Recktenwald bietet in seinem Restaurant Seekrug Sherry-Menüs und Verkostungsabende an

In dem Wiesbadener Sternerestaurant „Ente“ steht Sherry wieder hoch im Kurs – nicht nur als Aperitif, sondern vor allem als universeller Speisenbegleiter.

Der süße Pedro Ximénez erobert die Gaumen der Weinliebhaber – insbesondere zu Desserts.

Sherry in der Gastronomie

# Junge Sommeliers engagieren sich

**In der Gastronomie hatte es der Sherry in den vergangenen 15 Jahren nicht ganz leicht. Er stand häufig in der Likörecke und geriet selbst als Aperitif („trockenen oder milden Sherry?“) ein wenig aus der Mode. Junge Sommeliers zeigen mittlerweile, dass der Wein aus Jerez ganz andere Möglichkeiten bietet.**

Ein Musterbeispiel ist Michael Recktenwald, Sommelier und Inhaber des Restaurants „Seekrug“ auf Langeoog. Von speziellen Sherry-Menüs über Verkostungsabende bis hin zu Schulungen frönt Recktenwald seiner Begeisterung für den vielfältigen Wein und steckt dabei viele seiner Gäste an. Als er wegen seiner überragenden Kenntnisse von einer Fachjury zum „Sherry-Botschafter Deutschland“ gekürt wurde, sprach es sich im Norden so schnell herum, dass sein Restaurant einen regelrechten Gästeboom erlebte. Recktenwald ist weit davon entfernt, in den verschiedenen Sherryarten nur Aperitif oder Dessertwein zu sehen: „Aufgrund seiner Sortenvielfalt von Manzanilla bis Oloroso, von knochentrocken bis extrem süß, ist er als vielseitiger Speisenbegleiter einsetzbar“, erklärt der Kenner. Schon seit vielen Jahren setzt Recktenwald auf Sherry. Seit der Ernennung zum Sherry-Botschafter im Oktober 2006 jedoch hat sich der Sherry-Umsatz im Restaurant Seekrug vervierfacht. „Die Gäste sind offener geworden. Viele kommen sogar wegen unseres Sherry-Angebots“, freut sich der sympathische Inselwirt.

Ähnliche Erfahrungen wie der deutsche Sherry-Botschafter machen auch andere junge Sommeliers, die sich für den traditionsreichen Wein aus Andalusien stark machen. Dagmar Willich verfügt im Hamburger Restauraunt Louis C. Jacob über eine mehr als 1.000 Positionen starke Weinkarte. Doch immer häufiger fällt der ausgezeichneten Kennerin der Region Jerez ein Sherry ein, wenn sie nach einem geeigneten Wein zu einem bestimmten Gericht gefragt wird. „Die meisten Gäste denken nicht automatisch an Sherry, weil sie es nicht gewohnt sind, Sherry zum Essen zu trinken. Wenn sie die Erfahrung einmal gemacht haben, sind sie fast immer sehr angenehm überrascht.“ Auch Klaus Mayer in der Wiesbadener „Ente“ berichtet von diesen Reaktionen der Gourmets auf seine Sherry-Empfehlungen.

Zoraida Dreesbach hat im Kölner Hyatt-Regency-Hotel vor allem internationale Hotelgäste zu versorgen und macht eine interessante Entdeckung: „Ich habe den Eindruck, dass die Leute wieder öfter als vor ein paar Jahren süße Weine respektieren und zum Dessert trinken. Immer häufiger kann ich dabei auch süßen Sherry, vor allem den besonders intensiven Pedro Ximénez verkaufen.“ Alle Sommeliers berichten, dass zwei Voraussetzungen notwendig sind, um Gästen Vergnügen mit Sherry zu bereiten: Kenntnisse über das Produkt und Empfehlung an die Gäste. Klaus Mayer: „Von alleine läuft das noch nicht. Aber wenn die Leute kompetent beraten werden, machen ihnen Menüs mit Sherry viel Spaß. ■

**Sherry, aber richtig**

Im Prinzip muss trockener Sherry wie Weißwein behandelt werden. Fino und Manzanilla sollte sogar noch etwas kälter serviert werden, die anderen Sherrys (Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Pedro Ximénez) ein wenig temperierter, aber keinesfalls zimmerwarm. Manzanilla und Fino sollen innerhalb einer Woche verbraucht werden, da sie leicht oxidieren. Kombinationsmöglichkeiten gibt es viele.

**Als Faustregel gilt:** Fino und Manzanilla passen sehr gut zu kalten Tapas und Meeresfrüchten, trockener Amontillado zu Fisch und Geflügel, trockener Oloroso zu dunklem Fleisch, Oloroso mit Restsüße zu Käse. Pedro Ximénez lässt sich hervorragend zu Desserts mit Zutaten wie Kaffee, Mokka, Datteln, Rosinen und Schokolade kombinieren.

Bodega Huerta de Albalá in Arcos de la Frontera.

**Warm-Climate-Gewächse:**

# Eine andalusische Weinrevolution

**Historisch gesehen ist Andalusien sicherlich eine der weltweit wichtigsten Anbaugebiete gewesen. Heute beträgt die Anbaufläche nach offiziellen Zahlen aus dem Jahr 2003 knapp 38.000 Hektar.**

Macht man sich die Mühe, in die Vor-Reblaus-Epochen der andalusischen Weingeschichte zurückzugehen, wird man sehr schnell feststellen, dass es Zeiten gab, in denen es durchaus bedeutende Anpflanzungen gab, und auch rote Trauben genossen großes Ansehen. Diverse Quellen zählen beispielsweise zu jener Zeit die Gewächse Granadas sogar zu den großen Roten des gesamten Landes, die hauptsächlich aus Varitú-Trauben, ein Synonym für für Tempranillo, gewonnen wurden.

Andalusien mag auf den ersten Blick nicht ideal für die Produktion von Qualitätsrotweinen erscheinen. Dies galt jedoch ebenso für so manches „Warm-Climate"-Anbaugebiet in der neuen Welt, welches dann doch allen Unkenrufen zum Trotz mit erstaunlichen Qualitäten auf die Märkte trat. Die südspanische Region weist nicht nur in vielen Landstrichen genug Regen auf – Atlantik und Mittelmeer treffen direkt vor der Küste aufeinander und produzieren eine spezielle Wettersituation –, sechs der acht Provinzen weisen Hochlandsituationen und Sierras auf, die neben kühlerem Klima auch sehr gute Bodenbeschaffenheiten besitzen wie beispielsweise die Schieferböden der Gebirgszüge des Contraviesa Alpujarras-Gebietes. Heute sind die Berge von Málaga zu einem Zentrum der andalusischen Rotweinproduktion avanciert. Ende der Neunziger erweiterte man die traditionelle D.O. Málaga, weltberühmt für ihre Süßweine aus der Muskateller-Traube, um das Teilgebiet Sierras de Málaga. Inzwischen gibt es ein gutes Dutzend Erzeuger mit roten Gewächsen im Programm, wobei die Produktion sich nicht mehr nur auf die malerische Landschaft um Ronda konzentriert. In Antequera ebenso wie im Valle de Gaudalorce nordwestlich der Hauptstadt Málaga sind Kellereien entstanden. Gekeltert werden die Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo sowie Petit Verdot. Hinzu kommt die einheimische Traube Romé. Möglich ist der Weinbau nur aufgrund der doch verhältnismäßig üppigen Niederschläge, die im Winter und über das Frühjahr fallen. Über 500 Liter auf den Quadratmeter sind in den Bergen normal. Die relative Höhe sorgt zudem für kühle Nächte.

Eines der interessantesten „neuen" Anbaugebiete in Spanien befindet sich in der Bergkette der Alpujarras, die sich von Granada bis nach Almería hinüberzieht. Die Verbindung aus Kühle, hoher ultravioletter Strahlung und Schieferböden macht das Gebiet zum potenziellen Star unter den andalusischen Anbaugebieten. Konsequenterweise soll nun eine Beförderung zum VCPRD-Gebiet (Qualitätsweine besonderer Anbaugebiete) folgen, dessen zukünftiges Statut unter anderem vorsehen würde, nur Pflanzungen auf einer Mindesthöhe von 1.000 Meter zu schützen. Man kann also durchaus sagen, dass in den für Winzer interessanten Teilgebieten Andalusiens, was die Parameter für Weinbau betrifft, ähnliche Voraussetzungen herrschen wie in Südaustralien, mit dem Unterschied, dass man auf Höhenlagen baut. ■

Tempranillo-Traube.

Die Alhambra in Granada.

Landschaft in der Sierra Nevada.

# Handel und spanischer Wein

1 Repräsentanten der Weingüter bei der Jubiläumsfeier von Bodegas Rioja.

2 Olaf Auffenberg (re., Bodegas Rioja) mit Thomas Linn (Bodegas Castaño).

3 Hausmesse bei Viniberica.

**Ob in Deutschland oder in Spanien – immer drehte es sich bei den Importeuren um Wein aus Spanien:** [1] Bodegas Rioja feierte im September sein 25-jähriges Jubiläum mit rund 300 Privatkunden, Geschäftspartnern und Repräsentanten von Weingütern. [2] Darunter auch Thomas Linn von Bodegas Castaño aus der D.O. Yecla, mit denen eine spezielle Jubiläumscuvée kreiert wurde, die auf dieser Feier vorgestellt wurde. [3] Auch bei Viniberica in Ettlingen fanden sich zur Hausmesse in gewohnter Form zahlreiche Gästen ein. Aber auch außerhalb der eigenen vier Wände waren Importeure für Wein aus Spanien aktiv. [4] M.A.X. Weine aus Stuttgart war auf der Messe „Weinwelt Spanien" in der Weingalerie am Schloss in Essen vertreten.

4 Maximilian Stadler berät auf der „Weinwelt Spanien" in Essen.

5 Tempranillo-Seminar mit Maximilian Stadler im Gasthaus Schwanen.

6 Fünftes iberisches Weinforum bei Ardau.

7 Roadshow von Weinkontor Freund 2007 in Hannover.

[5] Und in Zusammenarbeit mit Pablo Gonzalez vom Gasthaus Schwanen in Haigerloch führte Maximilian Stadler ein Weinseminar über spanische Weine aus der Tempranillo-Traube durch. [6] Am 16. September fand bei Ardau Weinimport in Troisdorf bereits zum fünften Mal die Hausmesse statt – das Iberische Weinforum. Dieses Jahr wurde dabei mit den fast 500 Teilnehmern und Gästen zugleich das 40-jährige Firmenjubiläum gefeiert. Anwesend waren alle großen spanischen Weinmacher bzw. Vertreter der Kellereien, darunter Carlos Falco/Marqués de Griñón, Rafael Vivanco/Dinastía Vivanco, Segura Viudas, Emilio Hidalgo, Bodegas Valduero, Castell del Remei, Tandem, Príncipe de Viana/Braña Vieja, Anecoop und Salvador Poveda. Neben der Messe gab es auch einen exklusiven Workshop mit Carlos Falco und seinem portugiesischen Pendant und Freund Joao Portugal Ramos unter dem Motto „Iberisches Gipfeltreffen". Insgesamt wurden an diesem Tag ca. 1.800 Flaschen Wein geöffnet. Eine Lesung von Paul Grote aus seinem Weinkrimi „Rioja für den Matador" rundete das Programm zusätzlich ab.

Natürlich war man auch vor Ort in Spanien. [7] Weinkontor Freund war auch dieses Jahr wieder mit verschiedenen Ausstellern aus Spanien – darunter Bodegas RODA, Bodegas Piedemonte, ENATE, Bodegas Real, Bodegas Agapito Rico und Señorio de Barahonda – auf Roadshow durch vier deutsche Städte, so auch in Hannover. [8] Silca Import besichtigte im Rahmen einer „Wein Wolf" Reise die Bodega Torres. [9] Selbstverständlich traf man sich dabei auch persönlich mit Miguel Torres zur Weinprobe.

8 (v. l.) Ricardo Domingues, Betriebsleiter Calpesa GmbH (C&C Markt), Jörg Koegler (Mitbetreiber der Firma Silca Import AG), Jens Göyke (Filialleiter von Toro Verde, C&C Markt); alle drei vertreten die spanische Firmengruppe in Hamburg.

9 Weinverkostung mit Miguel Torres (vor Kopf rechts).

[11] Und auch Viniberica war in Spanien, in der Ribeira Sacra auf dem Weingut Dominio do Bibei, wo man die verschiedenen Jahrgänge und Weine vor den Steillagen der Bodega im Hintergrund verkostete. [12] Major Weine war im Sommer mit Kunden auf einer Reise in der Rioja unterwegs und besuchte dabei auch Bodegas y Viñedos Solabal in Abalos. [13] Spanisches Flair nach Deutschland brachte Major Weine, die bei der Weinzeche Essen eine traditionelle Chuletada für 250 Teilnehmern organisierten, wofür Grills, Sarmientos (Rebschnitt) und Grillgut extra aus Spanien besorgt wurden. ■

11 Weinverkostung von Viniberica auf dem Weingut Dominio do Bibei.

12 Michael Bohn mit Ricardo Peciña (r.), Geschäftsführer von Bodegas y Viñedos Solabal.

13 Major Weine organisierte bei der Weinzeche Essen eine traditionelle Chuletada.

# Deutsche Handelspartner gesucht

## Folgende Bodegas freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme

**BODEGAS ROBLES S.A.**
Ctra. Córdoba Málaga, N-331 Km. 47
E-14550 Montilla
Tel.: +34957200586, +34957200465
Fax: +34957200586
E-Mail: bodegasrobles@trirreme.com.es
Website: www.bodegasrobles.com
**Ansprechpartner:** Liliana Meza (Spanisch)
*Hersteller von verstärkten Weinen und Bio-Weinen aus der D.O. Montilla-Moriles. Die Weinkellerei exportiert in die EU, nach Australien und Georgien. Sie sucht Kontakte zu Importeuren, zu Fachgeschäften und zu Feinkostgeschäften. Es besteht bereits Geschäftskontakt in Deutschland.*

**BODEGAS VITICULTORES DE BARROS**
Ctra. de Badajoz, s/n Apto. 267
E-06200 Almendralejo
Tel.: +34924664852 | Fax: +34924664852
E-Mail: export@vbarros.com
Website: www.viticultoresdebarros.com
**Ansprechpartner:** Piedad Fernández (Deutsch, Englisch, Französisch und Spanisch)
*Hersteller von jungen und gereiften Weinen aus der D.O. Ribera del Guadiana und Landweinen mit der Bezeichnung „Vinos de la Tierra de Extremadura". Die Weinkellerei exportiert nach Deutschland, Norwegen, Griechenland und in die Niederlande. Sie sucht Kontakte zu Importeuren, zu Warenhäusern und zum Großhandel. Es besteht bereits Geschäftskontakt in Deutschland.*

**CAVE SAN JOSÉ**
Ctra. Palomas s/n Km. 1,800
E-06220 Villafranca de los Barros
Tel.: +34924524417 | Fax: +34924526045
E-Mail: cavesanjose@ceme.es
Website: www.bodegascave.com
**Ansprechpartner:** Benito Durán (Englisch und Spanisch)

*Hersteller von Weinen aus der D.O. Ribera del Guadiana, Tafelweinen und Landweinen aus der Region Extremadura. Die Weinkellerei exportiert nach Russland, Weißrussland, Lettland, Irland und in die Niederlande. Sie sucht Kontakte zu Importeuren, zu Warenhäusern, zum Großhandel und zu Vertretungen.*

**BODEGAS GUELBENZU**
C/ San Juan 14
E-31520 Cascante
Tel.: +34 948850055 | Fax:+34 948850097
E-Mail: info@guelbenzu.com
Website: www.guelbenzu.com
**Ansprechpartner:** Sara Torrellas (Englisch, Französich und Spanisch)
*Hersteller von Landweinen aus der Region Ribera del Queiles. Die Weinkellerei exportiert nach Deutschland, Großbritannien, Frankreich, Belgien, Polen, in die Niederlande und USA. Sie sucht Kontakte zu Importeuren, zu Warenhäusern, zum Einzelhandel, zur Gastronomie und zu Fachgeschäften. Es besteht bereits Geschäftskontakt in Deutschland.*
**Kontakt für Deutschland:**
M.T. Agentur
Ansprechpartner: Armando Sirvent
Tel.: +4545939019

**VINOS CAMBRONERO S.L.**
Extramuros, S/N
E-02260 Fuentealbilla
Tel.: +34 967472503 | Fax: +34 967472503
E-Mail: info@franchete.com
Website: www.franchete.com
**Ansprechpartner:** Ferdinand Mayr (Deutsch und Spanisch)
*Hersteller von Bio-Weinen aus der D.O. Manchuela und Landweinen mit der Bezeichnung „Vinos de la Tierra de Castilla". Die Weinkellerei exportiert nach Großbritannien, Tschechien, Portugal, in die Schweiz, nach Hong Kong und Puerto Rico. Sie sucht Kontakte zu Importeuren.*

**SON DAGUETA S.L.**
C/ Parerientes nº 4
E-07260 Porreres
Tel.: +34 609613231
E-Mail: info@ecocanfeliu.com
Website: www.ecocanfeliu.com
**Ansprechpartner:** Carlos Feliu (Spanisch und Englisch)
*Hersteller von Weinen aus Porreres (Balearen). Die Weinkellerei sucht Kontakte zu Importeuren und zu Fachgeschäften.*

**GERPITA S.L.**
**VINYA L' HEREU DE SERÓ**
C/Moli s/n
E-25739 Seró-Artesa de Segre
Tel.: +34 973400472 | Fax: +34 973400472
E-Mail: vinyalhereu@vinyalhereu.com
Website: www.vinyalhereu.com
**Ansprechpartner:** Joan, Anton & Jaume Pijuan (Englisch und Spanisch)
*Hersteller von Bio-Weinen aus der D.O. Costers del Segre. Die Weinkellerei exportiert nach Deutschland, Großbritannien, Andorra, in die Schweiz und in die USA. Sie sucht Kontakte zu Importeuren und zum Großhandel. Es besteht bereits Geschäftskontakt in Deutschland.*

**BODEGAS URABAIN S.L.**
Ctra. de Estella, 21
E-31262 Allo
Tel.: +34948523011 | Fax: +34948523409
E-Mail: vinos@bodegasurabain.com
Website: www.bodegasurabain.com
**Ansprechpartner:** Fernando Ochoa (Englisch und Spanisch)
*Hersteller von Weinen aus der D.O. Navarra. Die Weinkellerei sucht Kontakte zu Importeuren, zu Fachgeschäften und zu Vertretungen.*
**Kontakt in Deutschland:**
Laura Ochoa
jalalemi@yahoo.es





# Pressestimmen

GASTRONOMIE report

## Erfolgsgeschichte ohne Ende

Die Zeiten, in denen Spanien im Schatten der Weinländer Frankreich und Italien stand, sind längst vorbei. Spanien steht heute für die dynamische Entwicklung im europäischen Weinbau. Die Demokratisierung des Landes Ende der 70er Jahre und der Beitritt zur EU legten ungeahnte Kräfte frei. Vielfältiges Terroir, traditionelle, autochthone Rebsorten und junge ehrgeizige Kellermeister spielen heute zusammen und formen ein modernes Weinland. Sowohl von der Vielfalt (Spanien ist das Land mit der weltweit größten Rebfläche) als auch von der Güte her spielt spanischer Wein in der ersten Liga und besticht nicht zuletzt mit einem fairen und interessanten Preis-Leistungs-Verhältnis.
(25.07.2007)

wine review online.com

## Bierzo: The Next Priorat, Only Better

Dismissed by many in Spain as a region suited only to producing bulk wine, Bierzo is poised to become one of Spain's leading wine regions. The landscape, the focus on indigenous grapes, and the personalities involved convince me that still-obscure Bierzo is destined for the big time. Among the personalities I've got in mind here are members of the Palacios family, making the comparison between Bierzo and Priorat – another region that has recently risen from obscurity to fame almost inevitable. Even to mention Bierzo in the same breath with Priorat (which has become a new darling to wealthy collectors) may raise some eyebrows. But, ultimately, I believe that Bierzo may turn out to make even greater wine than Priorat.

This is largely because Mencia, the region's primary grape, delivers incredible complexity at a lower alcohol level than one typically finds in Priorat wines. Mencia ripens early, by mid-September, and is well suited to the maritime climate of Bierzo where autumn rains are normal. The red wines from Bierzo run the gamut from light and fruity to deep and concentrated, in part because of the diversity of soil types and vineyard locations. Bierzo has a variety of soils ranging from rugged stony well-drained sites to more fertile spots. Bierzo produces wines from Mencia with uncommon complexity, including young vines. At the fruity and forward end of the spectrum, these wines are engaging because of their low tannins and lovely, not just fruit' complexity. At the richer end of the spectrum, the best wines are beautifully balanced and silky, with an exotic earthiness and minerality. And, importantly, they are capable of combining expressiveness with restraint.
(28.08.2007| Michael Apstein)

decanter.com the route to all good wine

## Spain's Hottest Grape

Tempranillo is the best grape in the world,' says Xavier Ausas. Since he's the oenologist at Vega Sicilia, the oldest estate in Ribera del Duero, one hesitates to disagree, though one could point out that not all Tempranillo is like Vega Sicilia's Tempranillo. In other hands, and in other places, it can make anything from soft, light, inoffensively strawberryish wines to dense reds thick with steroiddriven muscle. It can be complex, though complexity more often results from a mixture of other grapes – perhaps Garnacha, perhaps Graciano, Merlot, Cabernet, Malbec, or Mazuelo. If one looks at Tempranillo in three different Spanish regions – Rioja, Ribera del Duero and Toro, it becomes apparent that all Tempranillo in these regions owes its style to a balance of climate on the one hand, and a tug-of-war between tradition and fashion on the other.

As to what Tempranillo is actually like, the old answer used to be that each region had its own clone of Tempranillo. In Ribera del Duero you had Tinto Fino and in Toro there was Tinta de Toro, just as La Mancha and Valdepeñas had Cencibel and Penedès had Ull de Llebre or Ojo de Liebre, depending on whether you wanted to be Catalan or Spanish. Elsewhere it could be Tinto Madrid, Tinto de la Rioja, or Tinta del País. And they were all supposed to be different. But half a dozen different clones have been found in Toro. In Ribera del Duero they grow between 10 and 12 commercial clones, none of which are particularly local, and most of which are obtained from nurseries in Rioja. When clone expert Lydia Martinez looked into the matter, she found 552 different types of Tempranillo throughout Spain. The genetic differences between clones in any one region are likely to be greater than any differences between Tinta de Toro, Tinto Madrid and the rest. Vines adapt to their circumstances, and Tempranillo adapts very well. Plant the same clone in different soils and climates and it will develop differently.
(16.02.2007| Margaret Rand)


## IMPRESSUM

**Herausgeber**
Spanisches Wirtschafts- und Handelsbüro
Jägerhofstraße 32, 40479 Düsseldorf
Tel.: 0211 49366-31/32/33
Fax: 0211 4936635
vinos.dusseldorf@mcx.es
www.spainbusiness.de

**Geschäftsführung**
Fernando Hernández Casquet, Handelsrat des Spanischen Wirtschafts- und Handelsbüros

**Chefredaktion**
Pablo Calvo

**Stellvertretende Chefredaktion**
Sonja Overhage-Mrosk

**Redaktionsrat**
CRDO Rioja, Ricardo Aguiriano
FEDEJEREZ, Bosco Torremocha
CRDO Valdepeñas, Juan Manuel Cruz Lérida
CRDO La Mancha, Gregorio Martín-Zarco López-Villanueva
CRDO Ribera del Guadiana, Francisco Javier López Rodríguez
CRDO Vinos de Madrid, Elena Arribas Fernández Extenda

**Text/Redaktion**
Spanisches Wirtschafts- und Handelsbüro – Abteilung Wein; David Schwarzwälder; Jürgen Mathäß; Organize Public Relations GmbH

**Konzeption**
Spanisches Wirtschafts- und Handelsbüro – Abteilung Wein, Düsseldorf
Organize Public Relations GmbH, Riefstahlstr. 6, 76133 Karlsruhe, www.organize.de

**Bilder**
Titelbild: Jürgen Mathäß
Inhalte: Spanisches Generalkonsulat – Handelsabteilung, Düsseldorf; Organize Public Relations GmbH; Faber & Partner; André Allerdisse; Informationsbüro Sherry c/o Integra Communication GmbH; Informationsbüro Rioja c/o KOOB GmbH; Informationsbüro Ribera del Guadiana c/o Integra Communication GmbH; Jürgen Mathäß; David Schwarzwälder; CRDO La Mancha; Fomento Extremeño de Mercado Exterior; Bodegas Huerta de Albalá; direct werbung; Domecq Bodegas; Félix Solís GmbH; CRDO Ribeira Sacra; FISCHERS Weingenuss & Tafelfreuden; Restaurant Amador; Restaurant Lafil; Delix food & wine; Taperia Barrio Alto; Landhaus Zu den Rothen Forellen; La Tienda; Restaurant Luther; Bodegas Rioja; Major Weine; M.A.X. Weine; Silca Import; Viniberica; Weinkontor Freund; Ardau Weinimport

**Layout/Design/Realisation**
230 Volt - Agentur für Werbung und Kommunikationsdesign, Fischerstraße 87, 40477 Düsseldorf, www.230volt.net
Organize Public Relations GmbH, Riefstahlstr. 6, 76133 Karlsruhe, www.organize.de

Wein aus Spanien feiert 25-jähriges Jubiläum.

Seit 25 Jahren wählen wir die besten spanischen Weine aus. Seit 25 Jahren werben wir für die Weine aus Spanien und tragen damit dazu bei, neue Märkte zu erschließen. 25 Jahre haben wir der Aufgabe gewidmet, spanischen Wein zum besten Wein der Welt zu machen. Wir feiern unser 25-jähriges Bestehen, aber vor allem verwirklichen wir unseren Traum, dass spanischer Wein in der ganzen Welt geschätzt und genossen wird.

www.winesfromspain.com www.spainbusiness.de

25 Jahre WEIN aus SPANIEN

25 JAHRE

ICEX INSTITUTO ESPAÑOL DE COMERCIO EXTERIOR