Wein aus Spanien – Magazin
Ausgabe 02/2008

VinosVinos

AKTIVITÄTEN INFORMATIONEN REGIONEN NEWS PORTRÄTS

GASTRONOMIE
Beste Spanien-Weinkarte 2008 – die Gewinner stehen fest

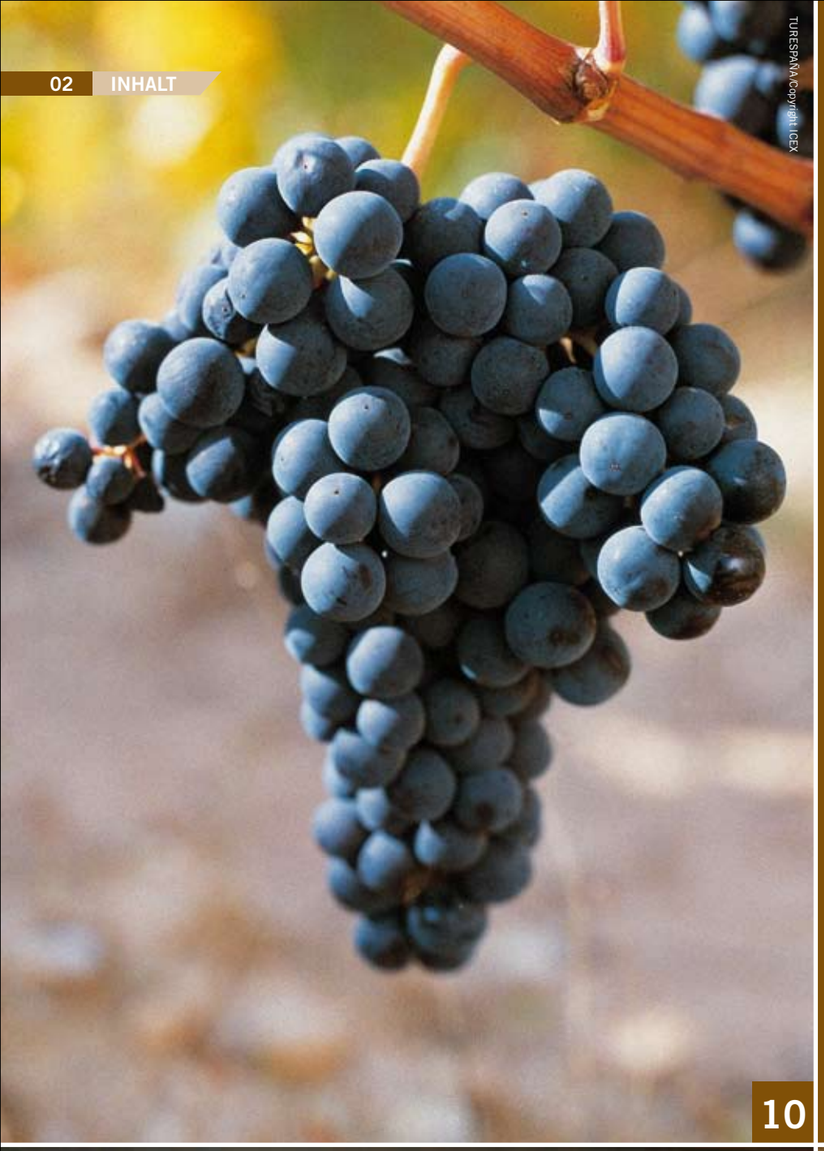
PERSÖNLICHKEITEN
Lagenweine und ihre Wegbereiter

TROCKENER SHERRY
Idealer Begleiter zu Meeresfrüchten

Rote Trümpfe

„Spaniens autochthone Rebsorten“

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


TURESPAÑA Copyright ICEX

Inhalt

03 **WILLKOMMEN**

04 **EDITORIAL**
ICEX Düsseldorf

04 **MESSEN**
Erfolgreiche „Tage für Wein aus Spanien“

06 **GASTRONOMIE**
Gewinner Beste Spanien-Weinkarte 2008

07 **PERSÖNLICHKEITEN**
Lagenweine und ihre Wegbereiter

08 **EXTREMADURA**
Das Potenzial der modernen Weißweine der Extremadura

09 **VALDEPEÑAS**
Tugend der Jugend – junge Tempranillos

10 **WEIN UND WISSEN**
Autochthone Rebsorten – Rote Trümpfe

13 **PRESSE**
Pressereise nach Bierzo und in die neuen D.O.s von Kastilien und León

13 **GASTRONOMIE**
Wein aus Spanien-Wochen

14 **RIOJA**
Terroir-Erzeuger in Rioja Baja

16 **IM PORTRÄT**
deuna GmbH
Restaurant Vivolo

18 **SHERRY**
Trockener Sherry und Meeresfrüchte

19 **LA MANCHA**
Innovation und Qualität – Genossenschaften in La Mancha (1)

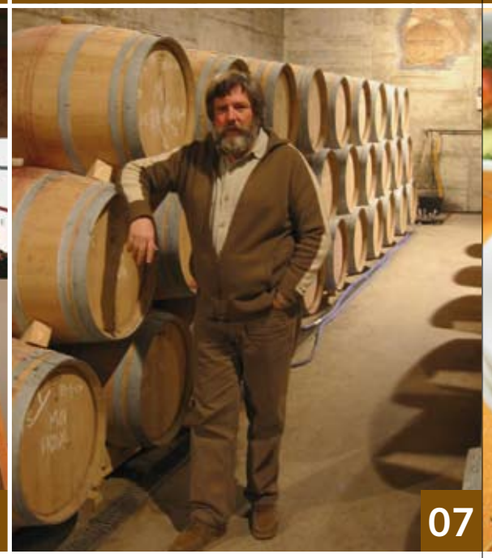
20 **EXTENDA**
Süße Mountain Wines – die neuen Málaga-Weine

21 **MARKTPLATZ**
Handel und spanischer Wein

22 **GESUCHT**
Deutsche Handelspartner gesucht

22 **IMPRESSUM**

23 **PRESSESTIMMEN**



Liebe Vinos Vinos-Leserinnen und -Leser,

unsere spanischen Weinmessen unter dem Motto „Ein Tag für Wein aus Spanien“ liegen erfolgreich hinter uns. Mitte September waren wir für je einen Tag zu Gast in Hamburg und Wiesbaden. Dort erlebten Aussteller, Fachbesucher und private Weinliebhaber bei der Weinpräsentation und den Themenseminaren viele hervorragende Weine, spannende Begegnungen und interessante Gespräche. Mein Dank gilt an dieser Stelle allen Beteiligten, die unsere Messen zur integrativen Plattform für Produzenten, Handel, Gastronomie und Presse rund um Wein aus Spanien gemacht haben – was ja auch immer unserer Anspruch an das Magazin „Vinos Vinos“ ist.

In Wiesbaden fand im Rahmen der spanischen Weinmesse die Siegerehrung für die beste Spanien-Weinkarte 2008 statt, über die wir Sie ebenfalls informieren. Zudem kamen hier ausgewählte Top-Sommeliers aus ganz Deutschland beim traditionsreichen Gipfeltreffen „Wein aus Spanien“ in den Genuss ausgewählter Weine im Zeichen unterschiedlicher Böden und ihrem Einfluss bei gleichem Anbaustil: „Schiefer, Kalk, Flussgestein – große spanische Weine und ihr Terroir“.

Das Titelthema dieser „Vinos Vinos“-Ausgabe widmen wir den roten autochthonen Rebsorten. Damit setzen wir die kleine Artikelreihe zu den spanischen Rebsorten nach den weißen autochthonen Sorten im letzten Magazin fort, die in der nächsten Ausgabe mit den in Spanien erfolgreichen internationalen Rebsorten ihren Abschluss findet. Wir berichten darüber hinaus von der Pressereise nach Bierzo und in die neuen D.O.s von Kastilien und León.

Der Bericht „Nicht unterschätzen“ räumt auf mit dem immer noch weit verbreiteten Eindruck, nur die atlantische Frische und kalkbetonten Böden der Rioja Alavesa und Rioja Alta brächten elegante und imageträchtige Spitzenweine hervor. Doch der Garnacha der Rioja Baja ist mehr als ein Beiwerk – in der Region entstehen Weine von geschliffener Eleganz.

Erfahren Sie außerdem mehr über die jungen, harmonischen Tempranillo-Rotweine aus Valdepeñas, das Zusammenspiel von Sherry und Meeresfrüchten sowie das Potenzial moderner Weißweine der Ribera del Guardiana. Weiterhin informieren wir Sie in dieser Ausgabe von „Vinos Vinos“ über die Genossenschaften in La Mancha als Vorreiter in Sachen Qualität und Innovation sowie über die neuen, natürlich-süßen „Mountain Wines“ aus Málaga. Aus der Reihe anerkannter „Vino de pago“-Produzenten stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe die Familie Sanchez Muliterno und die Personen hinter dem Weingut René Barbier vor.

Aber auch Handel und Gastronomie in Deutschland kommen nicht zu kurz: Lesen Sie das Porträt eines Importeurs und eines Gastronomen, die mit ihrem Engagement zum Erfolg des spanischen Weins in Deutschland beitragen. Darüber hinaus informieren wir Sie über unsere Promotionsaktivitäten mit Partnern aus der deutschen Gastronomieszene, bevor wir Ihnen abschließend auch in diesem „Vinos Vinos“ Weinproduzenten vorstellen, die um Handelspartner auf dem deutschen Markt werben.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Lektüre!

Fernando Hernández Casquet
Wirtschafts- und Handelsrat
Leiter der Spanischen Wirtschafts- und Handelsabteilung – ICEX

Liebe Freunde spanischer Weine,

Dynamik, Entdeckungen und Innovation sowie höchste Qualität zeichnen Wein aus Spanien aus. Dies hierzulande zu präsentieren ist uns mit dem diesjährigen Konzept der „Wein aus Spanien“-Messen in Wiesbaden und Hamburg offensichtlich sehr gut gelungen, wie der rege Zuspruch zu den Messen mit ihren zahlreichen Veranstaltungen zeigt.

Ein herzliches Dankeschön allen, die dabei gewesen sind. Zusammen mit den an der Organisation Beteiligten haben sie die beiden Messen in Wiesbaden und Hamburg jeweils erst zu einem wirklichen „Tag für Wein aus Spanien“ gemacht.

Wir würden uns sehr freuen, von Ihnen als Journalist, Händler, Sommelier oder Gastronom zu hören, wie es Ihnen persönlich gefallen hat. Gerne sind uns dabei auch Anregungen willkommen, was sich noch verbessern ließe, damit wir das Konzept kontinuierlich weiter optimieren können.

Neben den Messen organisieren wir auch in diesem Jahr noch weitere Aktivitäten, von Pressereisen und Round Tables für Journalisten bis hin zu Themenseminaren und Promotionsaktivitäten mit Gastronomen, mit denen wir die tolle Entwicklung von Wein aus Spanien in der Gastronomie weiter unterstützen wollen. Dazu gehört auch der Wettbewerb um die „Beste spanische Weinkarte 2008“, über dessen Gewinner Sie in dieser Ausgabe ebenso lesen können wie über die anderen Aktivitäten der „Wein aus Spanien“-Kampagne. Schließlich sollen Sie als unsere Partner für spanischen Wein auf dem deutschen Markt gut über unsere vielen Aktivitäten informiert sein.

Daneben bieten wir natürlich auch viele interessante und spannende Themen aus Spanien: So widmen wir uns unter anderem den roten, autochthonen Rebsorten und stellen zwei weitere Winzerpersönlichkeiten der neuen Lagenweine vor. Dazu kommt noch die bewährte Rubrik „Deutsche Handelspartner gesucht“, um Ihnen den direkten Kontakt zu spanischen Produzenten zu erleichtern, die auf dem deutschen Markt aktiv werden möchten.

Ob als Hintergrundinformation, Verkaufsargument oder aus purer Lust am Lesen über Wein aus Spanien – wir hoffen, dass wir wieder Interessantes und Nützliches für Sie zusammengestellt haben, und wünschen viel Spaß bei der Lektüre!

Pablo Calvo
Leiter Abteilung Wein

Sonja Overhage-Mrosk
stellv. Leiterin Abteilung Wein

Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung – ICEX

Spanische Weinmessen

Über 500 Fachleute und insgesamt gut 600 Besucher kommen nach Wiesbaden und Hamburg.

Mit einem Zuwachs von fast 15 Prozent bei den Exporten nach Deutschland ist Spanien zur Nummer zwei der Wein-Importländer auf dem deutschen Markt aufgestiegen. Die „Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung – ICEX“ trug nun dem wachsenden Interesse mit der Organisation zweier Weinmessen im Norden und Süden der Republik Rechnung. „Ein Tag für Wein aus Spanien“ zog am 8. September in Wiesbaden sowie am 10. September in Hamburg insgesamt rund 500 Fachbesucher aus Handel, Gastronomie und Medien an. Neben der eigentlichen Ausstellung gab es für ausgewählte Top-Sommeliers, Presse und Fachbesucher attraktive Veranstaltungsangebote.

Aussteller waren einerseits deutsche Fachimporteure für spanische Weine mit ihrem bestehenden Sortiment, andererseits 34 bisher noch nicht am deutschen Markt vertretene Bodegas, die regionale oder nationale Importeure suchten. Diese seltene Gelegenheit, sich aus erster Hand über die aktuellen Trends im spanischen Weinbau zu informieren, stieß auf reges Interesse. Aussteller wie Besucher äußerten sich anschließend hochzufrieden. Dass über den bekannten „Tempranillo“ hinaus viele andere spannende autochthone Rebsorten zur Dynamik des spanischen Weinbaus beitragen und das jeweilige Terroir abbilden, zeigten im Rahmen eines Themenseminars die Fachjournalisten und Spanienspezialisten David Schwarzwälder in Wiesbaden und Jürgen Mathäß in Hamburg. Unter dem Motto „Tempranillo y compañeros“ stellten sie neue und alte Stars wie Mencía, Prieto Picudo oder Godello vor. In Hamburg wurde im Rahmen des Seminars „Von Fino bis P.X. und V.O.R.S“ zudem die Vielfalt der Weine aus Jerez präsentiert. Knapp 30 Journalisten nahmen bei Presse-Round-Tables Einblicke in Trends und Neuheiten der spanischen Weinszene. Die Themen „Rosige Aussichten für die Rosado-Tradition“, „Weine aus ökologischem Anbau“, „Mehr als Tempranillo“ und „Weingüter entlang des Jakobsweges“ wiesen am Beispiel von passenden Weinen Wege, die unbekannteren Seiten der spanischen Weinwelt zu entdecken und den Lesern von Zeitungen und Zeitschriften darzustellen.

Ein Höhepunkt in vielerlei Hinsicht war am Vormittag des 8. September das diesjährige „Gipfeltreffen spanischer Weine“, eine schon traditionelle Veranstaltung für ausgewählte Top-Sommeliers. Rund 30 professionelle „Weinnasen“ nutzten die Gelegenheit, seltene und wertvolle Weine aus bestimmten Themenkreisen zu verkosten. Die diesjährige Probe stand ganz im Zeichen spanischer Terroirs. In sieben Weinserien stellten Jürgen Mathäß und David Schwarzwälder hochkarätige Weine verschiedener Terroirs unter jeweils einem bestimmten Thema vor. Die Teilnehmer verglichen beste Weine aus bestimmten Bodenformationen, erlebten autochthone Newcomer und verkosteten drei der klassischen, großartigen Vertreter alter Gran Reservas aus der Rioja. Erstmals gab es auch eine Weißweinserie, was die Referenten mit erheblichen Verbesserungen bei der Weißweinbereitung in Spanien begründeten: „Man muss zur Kenntnis nehmen, dass es inzwischen einige hochmoderne, im Barrique ausgebaute Weißweine auf Weltklasseniveau in Spanien gibt.“ Auch Jerez und Montilla-Moriles waren erstmals vertreten. Begründung: „Die besten der weltweit einzigartigen Finos verdienen in Deutschland mehr Respekt und Erfolg.“

Wie in den Vorjahren nahmen auf Einladung der „Spanischen Wirtschafts- und Handelsabteilung – ICEX“ einige der bekanntesten Sommeliers Deutschlands teil, darunter Christina Fischer („Fischers Weingenuss und Tafelfreuden“, Köln), Sebastian Georgi („Restaurant Dieter Müller“, Bergisch Gladbach) Sybille Herbst (Restaurant „Freundstück“, Deidesheim), Jürgen Fendt (Barreiss, Baiersbronn), Susanne Fischer (Hummerstübchen, Düsseldorf) und Nathalie Lumpp („Wein erleben“, Baden-Baden).

Die Auswahl der insgesamt 20 Weine umfassenden spanischen Neuheiten, Klassiker und Raritäten hielt selbst für die geübten Nasen der Top-Sommeliers einige Überraschungen und Neuentdeckungen bereit. Christina Fischer sagte anschließend: „Diese Probe ist jedes Jahr ein großartiges Ereignis, weil man auf allerhöchstem Niveau erleben kann, was es in Spanien alles gibt. In diesem Jahr haben mich neben einigen Rotweinen die beiden tollen Finos begeistert. Das sind komplexe, hochinteressante Weine, die man viel mehr zum Essen einsetzen kann!“

Die Verkostung stellte nicht nur einzelne Weltklasseweine vor. Sie war wegen der Möglichkeiten des Vergleichs innerhalb unterschiedlicher Thematiken für alle Teilnehmer sehr lehrreich. So zeigte die Serie mit drei Weißweinen nicht nur das Potenzial und die Eigenarten der Rebsorten Godello (2006 „As Sortes“, R. Palacios), Verdejo (2006 Ossian) und Viognier (2006 Pago de Vallegarcía), sondern auch der Herkunft von hochgelegenen Weinbergen auf Granitverwitterung der D.O. Valdeorras, sandigen, steinigen Böden im Süden der D.O. Rueda und sandigen Lehmböden in den Bergen von Toledo. Beim Vergleich verschiedener Kalkböden zeigte Altmeister Alejandro Fernández mit seinem 2002er Pesquera Millenium, dass er es auch in schwierigen Jahren versteht, große Weine zu erzeugen. Dass von allen internationalen Reben vielleicht die Syrah in Spanien die besten Möglichkeiten hat, bewiesen sehr unterschiedliche Spitzenweine aus Bajo Aragòn (2001 Venta d’Aubert), Mentrida (2003 Arrayan) oder Toledo (2004 Dominio de Valdepusa). Herausragendes aus weniger bekannten spanischen Sorten boten 2005 „Cumal“ aus Prieto Picudo und 2005 „El Nido“ aus Monastrell. „Fantastischen Trinkspaß in Verbindung mit einzigartiger und typischer Weinbautradition“ bereitete nicht nur nach Meinung von Jürgen Fendt die Serie mit Gran Reservas aus dem Jahrgang 1981. ■

Wettbewerb

Beste Spanien-Weinkarte 2008

Im Rahmen der „Wein aus Spanien“-Messe im Nassauer Hof in Wiesbaden wurden die Restaurants mit den besten spanischen Weinkarten Deutschlands ausgezeichnet.

Am Montag, dem 8. September, war es mal wieder so weit. Im Rahmen der Großveranstaltung Ein Tag für Wein aus Spanien, der im noblen Rahmen des berühmten Nassauer Hofes in Wiesbaden stattfand und eine ganze Reihe von wichtigen Veranstaltungen und Präsentationen umfasste, wurden zum dritten Male die besten spanischen Weinkarten Deutschlands prämiert.

Für den begehrten Preis, der in drei Kategorien verliehen wird, hatten sich auch diesmal wieder renommierte Restaurants, aber auch Bistros und Vertreter der Trendgastronomie ein Kopf-an-Kopf-Rennen geliefert und die hoch qualifizierte Jury vor schwierige Entscheidungen gestellt. Christina Fischer, Buchautorin, Restaurateurin und Sommelière, sowie Jürgen Mathäß und David Schwarzwälder hatten sich im Vorfeld die Aufgabe der Entscheidungsfindung geteilt und präsentierten natürlich auch die drei Gewinner, die vor mehreren hundert Gästen im Nassauer Hof die Auszeichnung Beste Spanische Weinkarte 2008 in der jeweiligen Kategorie entgegennahmen.

Den Anfang machte Enrique Servan, der für das Berliner Restaurant Pata Negra den Preis für die beste spanische Weinkarte in der Sparte Spanische Restaurants in Empfang nahm. Birte Karalus moderierte gekonnt die Zeremonie und übergab nach einer kurzen Laudatio im Zusammenspiel mit David Schwarzwälder die Urkunde an die Gewinner. Laut Laudator und Spanienspezialist Schwarzwälder hatte die Karte des Pata Negra mit rund dreihundert Positionen – auf Anfrage stünden aber weitere 1.000 Weine zur Verfügung – die Jury aufgrund der vielen Spezialitäten überzeugt. „Das Weinangebot des Pata Negra zeugt von Sachkenntnis und Mut zu Neuem“, so der Laudator. „Hinzu kommt eine große Auswahl an spanischen Weißweinen. Das Restaurant hat ein Gespür für Trends und zeigt sich den Strömungen und Tendenzen des spanischen Weinbaus gegenüber aufgeschlossen!“ Fazit: Das Pata Negra habe sich hierzulande in den wenigen Jahren seit seiner Gründung zu einer echten Weinreferenz für Freunde spanischer Gewächse emporgearbeitet. Im Anschluss bat die erfahrene Fernsehmoderatorin Birte Karalus Christina Fischer auf die Bühne, um gemeinsam den Gewinner in der Kategorie Bistro- und Trendgastronomie zu ehren. Auf die Gäste wartete eine Riesenüberraschung. Einer der großen Trendsetter in moderner Clubkultur, das King Kamehameha Suite in Frankfurt, hatte sich gegen die Konkurrenz durchsetzen können. Die Karte, so Christina Fischer, weise Vielfalt, Geschmack und Ausgewogenheit auf und schaffe den Spagat zwischen ansprechenden Trendgewächsen wie frischen Weißweinen oder guten Cavas und roten Gewächsen moderner, gehobener Qualität, die das momentane Weingeschehen Spaniens sehr gut widerspiegelten. Zudem sei das Preisniveau für einen Club von internationalem Ruf als durchaus fair zu bewerten. Den Preis für das King Kamehameha Suite nahm Alan Ogden entgegen.

Nur wenige Minuten später stand Jürgen Mathäß auf der Bühne und erläuterte die Vorzüge des letzten Preisträgers, der wie sich herausstellte ebenfalls in Berlin seine Gäste bewirtet. Gastgeber Peter Frühsammer, der in seinem nach ihm benannten Frühsammers Restaurant habe mit seiner hervorragend strukturierten Weinkarte in der Kategorie gehobene deutsche Gastronomie die Wahl klar für sich entscheiden können. „Die Karte ist nach Regionen geordnet. Eine Landkarte mit den eingezeichneten D.O.-Gebieten hilft dem Weinliebhaber, sich zu entscheiden. Allein dies war schon ein schlagendes Argument, sich für Frühsammers Restaurant zu entscheiden. Souverän ist aber natürlich auch das Angebot. Die überragende Fachkenntnis, die Voraussetzung für das Entstehen einer der besten spanischen Weinkarten überhaupt in Deutschland ist, haben wir selbstredend honoriert“, versicherte Jürgen Mathäß. Vom Klassiker über zahlreiche Exponenten der aktuellen Kreationen bis zu echten Trouvaillen fänden sich bei Frühsammer zu vernünftigen Preisen. Und damit hatte das Restaurant am Flinsberger Platz die Jury zu einem einstimmigen Votum bewegen können. ■

Vinos de Pago

Höchste Qualität: Lagenweine

Unsere kleine Serie über die bisher anerkannten „Vino de Pago“ setzen wir fort mit den Weinen der Familie Sánchez Muliterno und dem Clos Mogador von René Barbier.

Sánchez Muliterno.

René Barbier.

D.O. Pago Guijoso – Sánchez Muliterno

Eduardo Sánchez Muliterno ist ein Unternehmer, dessen Familie neben dem Weingut in weiteren Bereichen tätig ist – etwa in der Fabrikation von Kugelschreibern oder von Installationen für erneuerbare Energien. Deshalb unterliegt die Bodega Sánchez Muliterno, wie Eduardo selbst betont, nicht merkantilen Gesetzen. Es geht ihm vielmehr um eine kleine Aktivität von hohem Prestigewert, wobei es vor allem um hohe Qualität geht. Die 1993 gegründete Bodega gehörte im Jahr 2003 zu den Ersten, die als D.O. Vino de Pago anerkannt wurden. Die Leitung der Bodega hat inzwischen Juan Sánchez Muliterno übernommen, eines der sieben Kinder von Eduardo.

Pago de Guijoso liegt in der autonomen Region Castilla-La Mancha zwischen den Orten Ossa de Montiel und El Bonillo an der Grenze der Provinzen Albacete und Ciudad Real. Es handelt sich praktisch um eine von Bäumen umwachsene Oase auf 1.000 Metern Höhe. 99 Hektar mit modernster Technik bewirtschafteter und bewässerter Weinberge stehen auf einer Finca von 1.000 Hektar Größe bei starker Sonneneinstrahlung und extremen Schwankungen der Tag- und Nachttemperaturen. Die nährstoffarmen Böden enthalten Lehm, Kalk und vor allem viele Kieselsteine, die der Pago D.O. den Namen (guijarro – Kiesel) gaben. Im Anbau befinden sich vor allem internationale Sorten – neben Tempranillo sind es Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Neben den vier Pago-Weinen erzeugt die Familie auch zwei Vinos de la Tierra mit der Marke „Finca la Sabina“. Die Finca ist auch touristisch interessant: Im herrschaftlichen stilvollen Gebäude gibt es ein Restaurant und ein Hotel.

D.O. Pago Guijoso – Bodegas Sánchez Muliterno
02610 El Bonillo
www.sanchez-muliterno.com
Importeur: DC Weine, Rüdesheim

Clos Mogador – René Barbier

Dass ausgerechnet ein Wein aus der D.O.Ca. Priorato erster katalanischer Pago-Wein wurde, hat kaum jemanden erstaunt. Waren es doch die Weine aus diesem vor 15 Jahren weniger als 1.000 Hektar kleinen Anbaugebiet, die innerhalb kürzester Zeit wegen ihrer außergewöhnlichen Qualität Berühmtheit erlangten. Einer der führenden Qualitätsfanatiker der Region ist seit vielen Jahren René Barbier, ein stiller Tüftler, der inzwischen 35 Hektar im schwierigen, steilen Gelände des Priorat bewirtschaftet. „Licorella“ heißt der schiefer- und quarzhaltige Boden, der den Weinen aus den taditionellen Rebsorten Garnacha und Cariñena und den vor über 20 Jahren gepflanzten Cabernet Sauvignon und Syrah ihre besonders mineralische Note verleiht.

Die Vinos de Pago heißen in Katalonien „vi de finca“. Nach einer Verordnung des katalanischen Agrarministeriums müssen die in der D.O.Ca. Priorato innerhalb einer Gemeinde liegen, aus festgelegten Parzellen stammen und nachweislich spezielle qualitative Eigenschaften haben. Während in Castilla-La Mancha die gesamte Bodega mit allen Parzellen und Weinen den Pago-Status erhält, ist es in Katalonien immer ein bestimmter Wein mit seinen Weinbergsparzellen.

Im Fall des Clos Mogador ist es ein Weinberg von 20 Hektar Rebfläche. Die Garnacha-Reben sind über 80 Jahre alt, die anderen Sorten wurden Anfang der 80er Jahre gepflanzt. Der durchschnittliche Ertrag für diesen herausragenden Wein liegt bei weniger als 1.000 Liter pro Hektar. ■

Clos Mogador
43737 Gratallops
www.closmogador.com
Importeure: Viniberica (Ettlingen); Tienda (Mönchengladbach) u. a.

D.O. Ribera del Guadiana

Das Potenzial der modernen Weißweine der Extremadura

Extremadura mit seiner D.O. Ribera del Guadiana ist für die meisten Weinkenner noch immer ein nahezu unbeschriebenes Blatt. Langsam, aber sicher machen sich die Weine bei den deutschen Konsumenten jedoch einen Namen.

Cayetana blanca.

Die harmonischen Weißweine der D.O. Ribera del Guadiana finden auch in Deutschland immer mehr Liebhaber.

In den letzten Jahren haben die Winzer der D.O. Ribera del Guadiana massiv in die Kellereitechnik investiert.

Neben dem unbestreitbar guten Preis-Leistungs-Verhältnis gibt es für den zunehmenden Erfolg der Weine noch einen weiteren Grund. Die Weinbaubehörde hat in Zusammenarbeit mit einer deutschen Agentur ein Konzept entwickelt, welches gut zu funktionieren scheint: Die Identifikation der Weine mit dem einmaligen Kulturerbe der Extremadura, welche zur Folge hat, dass nicht alleine eine Appellation zum Qualitätsbegriff wird, sondern eine ganze Region.

Der Schwerpunkt der Promotionsarbeit für die Weine aus dem Qualitätsweingebiet Ribera del Guadiana, welches inzwischen immerhin über 27.000 Hektar eingetragene Rebfläche verfügt, liegt verständlicherweise auf den Rotweinen. Ein Großteil der Rebberge entfällt auf Tempranillopflanzungen, was ein Glücksfall für das Gebiet ist, denn die rote Starsorte Spaniens ist ein Verkaufsrenner geworden. Dass mit 7.500 Hektar indes auch bedeutende Flächen an weißen Anlagen existieren, ist weniger bekannt.

Es erscheint zunächst verständlich, dass man den Möglichkeiten der weißen Trauben in Ribera del Guadiana weniger Aufmerksamkeit schenkte, befindet sich die Extremadura doch jenseits des Iberischen Scheidegebirges und weist relativ warme Durchschnittstemperaturen auf. Damit verbunden sind kurze Vegetationszyklen und damit auch vermeintlich weniger elegante Weine, insbesondere wenn es sich um weiße Gewächse handelt. In früheren Jahren wäre eine gesunde Skepsis gegenüber südlich und warm gewachsenen Weinen durchaus angebracht gewesen. Im Zuge der modernen Weinbereitung hat sich in dieser Hinsicht jedoch viel verändert. Technisch gesehen haben die Erzeuger des Gebiets inzwischen allesamt deutlich aufgerüstet, was den Weinmachern eine temperaturkontrollierte Gärung und eine ausreichend reduktive Weinbereitung ermöglicht. Dass man anhand der neuen Möglichkeiten nun versucht, die Chancen der weißen Trauben im Gebiet auszuloten, liegt auf der Hand.

Insgesamt 17 weiße Sorten sind von der zuständigen Weinbaubehörde zugelassen. Als heimisch gelten beispielsweise Cayetana blanca (2.200 ha) und Pardina (2.900 ha), aber auch bekanntere Sorten wie die Macabeo und Verdejo oder gar die internationale Sauvignon blanc sind im Gebiet eingezogen.

Dass insbesondere die Weißweine aus den autochthonen Sorten immer interessanter werden, haben einige Produzenten im kühlen Jahr 2007 gezeigt. Der typisch mediterrane Touch wie eine attraktive Würzigkeit und ein weicher, dezent cremiger Fruchtausdruck in Verbindung mit einem balancierten, harmonischen Taktgefühl am Gaumen gibt den Weinen einen speziellen Charme. Da auch in Deutschland sich der Konsumentengeschmack in Richtung harmonischer, nur mit diskreter Säure ausgestatteter Weißweine ausrichtet, spielt den Erzeugern von Weißweinen aus Ribera del Guadiana zusätzlich in die Hände. Spanische Weiße mit einem vernünftigen Preisniveau sind Trend. Das haben die letzten Jahre deutlich gezeigt! ■

D.O. Valdepeñas

Tugend der Jugend – junge Tempranillos

Junge Rotweine aus der Tempranillo-Rebe sind harmonisch, leicht verständlich und preiswert. Trotzdem bieten zum Beispiel die jungen Tempranillos aus Valdepeñas viel typischen Rotwein mit Farbe, Tiefe und Eleganz.

Carlos Navajas/Copyright ICEX

Matías Costa/Copyright ICEX

Valdepeñas ist die bekannteste Herkunft des spanischen Südens für Tempranillo-Weine. Über 90 Prozent aller Rotweine der Region werden aus Tempranillo gekeltert.

Valdepeñas ist eine der ältesten geschützten Herkunftsregionen Spaniens. Schon seit 1932 ist die Region als Denominación de Origen anerkannt. Doch schon vorher war Valdepeñas die bekannteste Herkunft des spanischen Südens für Tempranillo-Weine. Heute steht die edle rote Sorte auf 11.200 von insgesamt 28.300 Hektar Rebflächen. Über 90 Prozent aller Rotweine der Region keltern die Winzer aus Tempranillo-Trauben. Sie werden zu jungen Weinen, Crianzas, Reservas und Gran Reservas ausgebaut.

Tempranillo ist die populärste spanische Sorte. Ihre Weine legten den Grundstein für den großen Erfolg spanischer Weine in aller Welt. Wie alle hochwertigen Rebsorten zeigt sie viele Facetten. Konsumenten von jungen Alltagsweinen mögen ihre Weine ebenso wie Kenner und Sammler großer Reservas und Gran Reservas. Steht sie auf Kalkboden, bringt sie fruchtig-duftige Weine. Auf Flussgestein dominieren florale und mineralische Aspekte. In kühlem Klima fallen die Weine eher strukturiert und lebendig aus. In warmen Regionen wie Valdepeñas entstehen runde, zugängliche, vom Duft nach reifen Früchten und verhaltener Säure geprägte Weine. Ihren größten Vorteil spielt die Rebe schon bei jungen Weinen aus: die ausgeprägte Harmonie.

Junge Tempranillos zeigen keine befremdlichen, schwierigen Aromen, keine schwer durchschaubare Struktur, keine aggressiven Tannine, keine anstrengende Säure. Diese bei jedem Wein notwendigen Komponenten scheinen hier wie von Meisterhand ineinandergefügt, mal den einen, mal den anderen Aspekt ein wenig mehr betonend. In Valdepeñas, wo Sonne und Reife Schmelz geben, wird diese Harmonie noch weiter gefördert.

„Jung“, das bedeutet in aller Regel Abfüllung und Verkauf im Jahr nach der Ernte oder im zweiten Jahr nach der Ernte. Einige dieser jungen Weine werden ganz ohne Holzkontakt abgefüllt. Das sind leichte, wenig gerbstoffbetonte Weine, die je nach Bedarf auch mal leicht gekühlt Freude machen. Ein anderer Teil der jungen Weine erhält einige Monate Holzlagerung, gerade so viel, dass der jugendliche Wein etwas mehr Struktur und Hintergrund erhält.

Diese jungen Weine sind hervorragende und anpassungsfähige Essensbegleiter. Sie sind zwar preiswert, hinterlassen aber auf jeder Tafel und zu jeder Gelegenheit einen harmonisch-guten Eindruck – eine Stärke der Rebsorte und der D.O. Valdepeñas. ■

Garnacha.

TURESPAÑA ©copyright ICEX

Tempranillo.

Bobal.

Mencía.

Autochthone Rebsorten

Rote Trümpfe

Zu Recht gilt Spanien als einer der wichtigsten Rotweinproduzenten der Welt. Mag auch insgesamt die Zahl an eigenen autochthonen Rebsorten etwas geringer ausfallen als in Italien oder Portugal, kann das Land im Gegenzug mit Sorten aufwarten, die schon seit Jahrhunderten internationale Weingeschichte schreiben wie beispielsweise die Monastrell (Mouvédre) oder die Garnacha (Grenache).

Heute weist Spanien ein in etwa ausgeglichenes Verhältnis von roten und weißen Trauben auf, wobei dies nicht immer so war. Aufgrund der Umbestockungen von Weiß auf Rot insbesondere im sogenannten Zentralgebiet, sprich der südlichen Hochebene, ist die Fläche der roten Trauben beständig auf dem Vormarsch. Dies hat zur Folge, dass insbesondere die Tempranillo enorm an Boden gewonnen hat und sich nun als absoluter Protagonist des spanischen Rotweinpanoramas manifestiert. Seit einigen Jahren nun schon hat sich die Königin unter den roten Trauben Spaniens zur meistangepflanzten Sorte emporgeschwungen. Mit 214.000 Hektar allein in Spanien spielt sie von ihrer Ausdehnung auch im internationalen Vergleich ganz oben mit.

Fraglos zählt die Tempranillo zu den großen Rotweinsorten der Welt. Von der Fachwelt erst in den 80er Jahren des vergangenen Jahrhunderts als großer Qualitätsträger entdeckt, galt sie für die Spanier ob ihrer wichtigen Rolle in Rioja schon immer als edle Traube. Auch wenn sie vor allem durch ihre Verbreitung am oberen Ebro bekannt wurde, sollte nicht vergessen werden, dass sie auch in anderen Regionen eine qualitativ wichtige und vor allem auch historische Rolle gespielt hat. Die Rede ist von Valdepeñas, der im Verhältnis recht kleinen Rotweinenklave am Südende der Region Kastilien – La Mancha und unweit der Sierra Morena, welche die südliche Meseta von den weiten Ebenen Andalusiens trennt. Historische Bedeutung kommt der Tempranillo in Neukastilien zu, wie die Region auch genannt wird. Die kämpfenden Mönchsorden wie die Templer, welche unter dem Einfluss der burgundischen Zisterzienser standen, sollen angeblich die Frühform der Tempranillo im heißen Süden angesiedelt haben.

Anerkannte Qualität erbringt Spaniens roter Star auch in Toro und natürlich in Ribera del Duero, wo sie als Tinta de Toro bzw. Tinta Fina oder Tinta del País zu charakterlicher Hochform aufläuft.

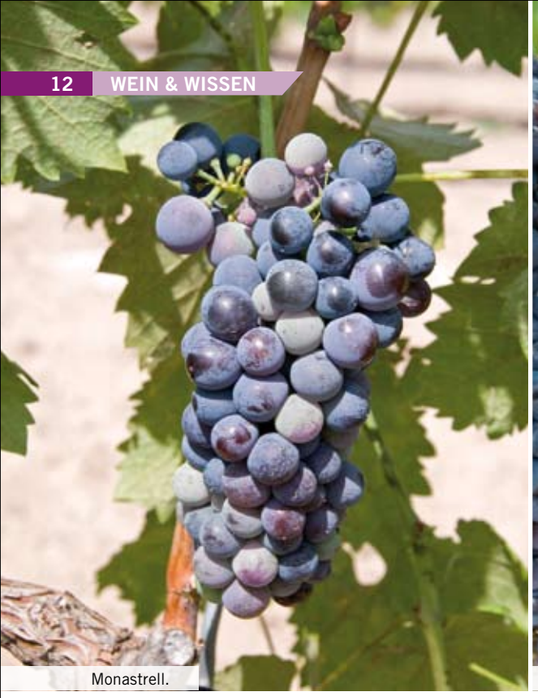
Der Name leitet sich, wie inzwischen allgemein bekannt, von temprano = früh ab und nimmt Bezug auf die relativ frühe Reife der Traube. Der daraus resultierende kurze Vegetationszyklus macht sie zur idealen Sorte für das raue Kontinentalklima auf den Hochebenen, welches insbesondere nördlich von Madrid die frostfreie Zeit auf wenige Monate schrumpfen lässt. Sie gilt als recht genügsam, reagiert aber negativ auf extreme Trockenheit ebenso wie auf ausgeprägt feuchte Witterung. Ihr Charakter ist sehr wandelbar, und aus diesem Grunde ist sie in Blindproben nicht immer einfach zu erkennen.

Eine ihrer Stärken ist zweifelsohne die prononcierte Fruchtigkeit, die von intensivem Kirscharoma bis zu Pflaumen und Dörrobst reicht. In Toro zeigt sie dagegen mit attraktiven blumigen Noten von Lilien, Rosen und Veilchen ein ganz eigenes organoleptisches Spektrum. Wesentlich zu ihrer Attraktivität trägt auch das weiche, schon früh zugängliche Tannin bei, welches in der Jugend angenehm saftig, aber nie sperrig wirkt und im Zuge voranschreitender Flaschenreife ins Feinsamtige umschwenkt. Trotz des nicht sehr dichten Tanningerüstes und einer im Grunde bescheidenen Säure reift sie hervorragend im kleinen Eichenfass und neigt kaum zur Oxidation. Tempranillo-Weine zeigen in jungen Jahren eine unkomplizierte Struktur, beeindrucken jedoch durch ihre Harmonie. Komplexität erreichen sie erst nach längerer Reife.

Rioja hat auch eine weitere Sorte bekannt gemacht, doch die Einsicht, dass die heimische Graciano Klasse besitzt, kam spät. Graciano ist zweifellos eine nordspanische Traube, verbreitet auch in Navarra. Einige Historiker gehen davon aus, dass die Graciano vor der Reblausplage möglicherweise sogar verbreiteter war als die Tempranillo, aber aufgrund ihrer Neigung zu verrieseln im Zuge der Wiederbestockungen nicht mehr erste Wahl war. Im Grunde führte sie als reine Komplementärsorte ein unscheinbares Dasein, bis man mit zunehmendem Qualitätsmanagement ihre Vorzüge erkannte. Ihre hohen Säurewerte, die kräftige Farbe und ein intensives Bukett von schwarzen Beeren zeichnen sie aus. Ihres geringen Ertrags wegen sind die Graciano-Flächen immer noch sehr überschaubar, aber sie befindet sich klar auf dem Vormarsch. Angepflanzt wird sie im Übrigen auch in Extremadura und Teilen Andalusiens.

Ebenfalls in Rioja vorhanden, aber von landesweit weitaus größerer Bedeutung ist die Garnacha. Sie muss vorsichtig formuliert als „internationalste“ autochthone Sorte des Landes gewertet werden und wurde schon vor Hunderten von Jahren exportiert. Sie gelangte zunächst in den Süden Frankreichs, wo sie bald gefeierte Weine erzeugte, und von dort nach Australien. In ihrem Heimatland dagegen machte sie Höhen und Tiefen durch und avancierte nach der Reblausplage zur wichtigsten roten Rebsorte des spanischen Festlandes. Da man abgesehen von Rioja sowie den südspanischen Süßweingebieten junge Weine trank, entsprach die Garnacha in besonderem Maße den spanischen Gepflogenheiten. Eine ausgeprägte Aromatik von reifer roter Frucht, Noten von Gebäck sowie frische blumige Akzente sorgen in einem jungen Garnacha-Wein für ein hohes Maß an Attraktivität. Sie erreicht ohne große Probleme hohe Oechsle-Grade – für die Winzer in früheren Zeiten ein äußerst wichtiger Aspekt – ganz zu schweigen von ihrer Genügsamkeit, insbesondere was ihre Ansprüche an die Versorgung mit Wasser in den heißen Sommermonaten angeht. Heute feiert die Traube große Erfolge und beweist zum Beispiel im Priorato, dass sie, aus alten Stöcken mit niedrigen Erträgen gewonnen, durchaus in der Lage ist, auch in neuem Eichenholz zu bestehen. Denn ihre (vermeintliche) Neigung zu rascher Oxidation im Eichenfass ebenso wie auf der Flasche hatte ihren Einsatz zwischenzeitlich darauf reduziert, Körper für Qualitätsweine und die Basis für exzellente Rosados wie die Freilaufmost-Qualitäten in Navarra zu liefern. Darüber hinaus gibt es mehr und mehr Winzer, welche sich wieder für die Garnacha entscheiden, wenn es um Pflanzungen auf kargen und trockenen Böden mit hoher Sonneneinstrahlung geht. Weltklasse zeigt schon seit geraumer Zeit Cabrida, ein sortenreiner Garnacha aus dem Hochland der katalanischen D.O. Montsant. Als vielversprechende Herkunftsgebiete für Weltklasse-Garnachas beweisen sich auch die zwei Appellationen im ariden Aragón. Man denke nur an Fagus von Bodegas Aragonesas in Campo de Borja oder den Garnacha de Fuego des Aufsteigers Ateca aus der D.O. Calatayud.

Vielleicht nicht ganz so bekannt ist die Monastrell, aber sie besitzt ebenfalls internationale Strahlkraft. Vielen Weingenießern ist sie daher auch unter der Bezeichnung Mouvèdre ein Begriff. Sie stammt ursprünglich aus einem kleinen Ort namens Sagunto in der Levante und muss als urspanisch beziehungsweise uriberisch bezeichnet werden. Stark verbreitet an der Ostküste Spaniens war sie hoch begehrt bei Spaniens großen Fassweinproduzenten, welche die Weine übrigens ähnlich wie die der valencianischen Bobal, von der gleich die Rede sein wird, mit viel Erfolg über den Hafen von Valencia in die ganze Welt exportierten. Hohe Farbwerte sowie eine strahlende Beerenfrucht zeichnen sie aus, ihre Schale ist recht dick, was für eine starke Pigmentierung spricht. Typisch ist auch ihre leicht grünliche Note am Gaumen wie in der Nase, die von Weinkennern ganz unterschiedlich bewertet wird. Ein Großteil schätzt die Eigenart als Garant für Frische und Struktur, während andere diese als unharmonisch beurteilen. Kaum hatten einige Erzeuger wie Casa Castillo in Jumilla oder Bodegas Castaño in Yecla hervorragende Weine mit Tiefe entwickelt, setzte ein Monastrell-Boom ein, der jetzt erst richtig ins Rollen kommt.



Monastrell.

Prieto Picudo.

Ganz anders steht es um die Bobal, die zweite wichtige Rotweintraube des Ostens. Sie konzentriert sich im Wesentlichen auf die Hochland-Appellation Utiel Requena in der Provinz Valencia, findet sich aber auch in einigen östlich gelegenen Gebieten von Kastilien – La Mancha wie der D.O. Manchuela. Ein herausragendes Beispiel für wirklich grandiose reinsortige Bobal-Gewächse ist der valencianische Erzeuger Mustiguillo mit seinem Ausnahme-Rotwein Quincha Corral. Bobal gehört zu den wenigen spät reifenden roten Trauben Spaniens und ist daher für den Winzer nicht ganz unproblematisch, insbesondere dann, wenn er die Sorte in der Höhe anbaut. Sie erreicht ohne Schwierigkeiten die so typische blauschwarze Farbe, ihre außergewöhnliche Beerigkeit zeigt sie aber nur, wenn sie vollständig ausreift.

Die Entdeckungen der letzten Generation

Die vergangenen zehn Jahre waren im spanischen Weinbau geprägt von der Wiederentdeckung vergessener Rebsorten, ob es sich nun um weiße oder rote Trauben handelt. Im roten Bereich hat vor allem die Mencía für internationale Aufmerksamkeit gesorgt. Sie ist im Nordwesten Spaniens heimisch und hat vor allem aus einem Grunde so viel Zuspruch erfahren: Sie ist in der Lage, bei niedrigen Erträgen und dem richtigen Terroir komplexe, elegante und sehr feine Rotweine hervorzubringen, wie man sie in Spanien kaum gekannt hat. Mit ihrem Fruchtspiel und ihrer energischen Saftigkeit steht sie eher für einen kühleren zentraleuropäischen Charakter als für ein Gewächs aus dem warmen Süden Europas. Gut gearbeitet verfügen die Weine über eine ausgeprägte Mineralität und eine intensive Frucht von rotem Steinobst, welche auch beim Ausbau im Barrique nicht verloren geht. Keine Sorte hat Spaniens Weinwelt in jüngster Zeit so bereichert wie die Mencía aus der kastilisch-leonesischen Appellation Bierzo!

Daneben macht aber auch die autochthone Sorte Juan García aus der neuen D.O. Arribes von sich reden, aus der früher auf Grund ihrer feinen Frucht und ihres leichten Tannins ausschließlich fruchtige Rosés gekeltert wurden. Heute entstehen durch moderne Gärtechnik aus ihr saftige, würzige und samtig weiche Rotweine mittlerer Statur, die ihre Vorzüge vor allem in den ersten drei Jahren ausspielen.

Brandaktuell wird momentan jedoch eine weitere wiederentdeckte Traube diskutiert, die den aparten Namen Prieto Picudo trägt. Übersetzt hieße dies so viel wie kompakt und spitz zulaufend und bezieht sich natürlich auf die Eigenschaften der Traube. Heimisch in dem erst kürzlich zur D.O. gekürten Anbaugebiet Tierra de León, hat sie im Grunde erst vor zwei Jahren erstmals auf sich aufmerksam gemacht, wobei Spanienkennern ein Pionier schon seit Jahrzehnten geläufig war, nämlich Bodegas Vile und ihr Klassiker Don Suero. Hat man einmal einen der wenigen „neuen“ Weine dieser Traube verkostet, versteht man das Aufheben, welches auf einmal um diese Sorte gemacht wird. Sie vereinigt tiefe Farbe, eine feingliedrige, edle Struktur und gute Säure auf sich und bietet damit ein enormes Zukunftspotenzial. Hinzu kommt eine kühle, vor Eleganz strotzende Frucht, welche in der nahen Zukunft Meilensteine setzen wird. Alles in allem ist Spanien vor allem mit diesen jüngsten Entdeckungen für den immer härteren Konkurrenzkampf auf dem Gebiet der Rotweine denkbar gut aufgestellt! ■

Rebsorte	Verbreitung in Hektar
Bobal	84.500
Garnacha Tinta	74.500
Graciano	1.150
Juan García	1.100
Mencía	9.000
Monastrell	63.000
Prieto Picudo	5.200
Tempranillo (Tinta Fina, Tinta de Toro, Cencibel, Ull de Llebre)	214.000

Quelle: Spanisches Agrarministerium

V. l. n. r.: David Schwarzwälder, Wolfgang Ehrhardt, Alma García Prieto (Hacienda Unamuno), Rocío Carrascal (CRDO Arribes), Pablo Calvo, Peter Gabler

Entdeckungstour

Pressereise nach Bierzo und in die neuen D.O.s von Kastilien und León.

Im vergangenen Jahr sorgte vor allem eine Meldung aus der spanischen Weinszene für internationale Aufmerksamkeit. Kastilien und León, eine der Schlüsselregionen für die Erzeugung hochklassiger Weine, hatte vier neue geschützte Herkunftsbezeichnungen zuerkannt bekommen. Dies veranlasste die Verantwortlichen der Abteilung Wein aus Spanien der Handelsabteilung in Düsseldorf, eine erste Informationsreise für Vertreter der deutschen Fachpresse zu organisieren, die unter der Leitung von Pablo Calvo vom 16. bis 20. Juni stattfand. Auf dem Programm standen mit Arribes, Tierra del Vino de Zamora und Tierra de León drei der vier frisch gekürten Appellationen auf dem Programm, welches mit einem Besuch im Boomgebiet Bierzo und seinen inzwischen weltberühmten Mencía-Rotweinen einen krönenden Abschluss finden sollte. Der erste Reisetag führte die Fachjournalistengruppe ganz in den Westen der Provinz Zamora in die Appellation Arribes. Der bestimmende Faktor ist der Duero-Fluss, der kurz vor der portugiesischen Grenze seine Richtung ändert und sich auf einer Länge von über 130 Kilometern eine Schlucht gegraben hat. Sie bildet eine natürliche Grenze zum westlichen Nachbarn und trägt als einzigartiger Naturpark auf spanischer Seite den Namen Arribes del Duero.

Schon aufgrund ihrer autochthonen Sorte Juan García ist D.O. Arribes eine wirkliche Bereicherung des spanischen Qualitätsweinpanoramas, wie den Journalisten im Laufe der ersten großen Verkostung auf der Hacienda Unamuno schnell klar wurde. Insbesondere die samtig-weichen Juan García-Rotweine weckten großes Interesse. Weniger spektakulär in Bezug auf unbekannte Sorten zeigte sich zunächst das nahe bei der Provinzkapitale Zamora gelegene Anbaugebiet Tierra del Vino de Zamora. Was aber dann bei der offiziellen Vorstellung des Gebiets präsentiert wurde, ließ die Journalisten aufhorchen. Die kleine D.O. mit rund 800 Hektar Rebfläche verfügt mit über die ältesten Tempranillo-Pflanzungen der Welt und produziert auf Sand und Flussabraum konzentrierte, tiefgründige Tempranillos ganz eigenständiger Natur.

Am Morgen des dritten Reisetages erwartete die Journalisten mit der D.O. Tierra de León ein sicherlich bis dato für die meisten Teilnehmer völlig unbeschriebenes Blatt. In dieser nördlicher gelegenen Appellation regiert eine rote Rebsorte, die wohl zu den zukunftsträchtigsten des Landes gezählt werden muss. Prieto Picudo heißt die Traube, die mit ihrer kühlen Finesse und dem dennoch festen Tanningerüst der spanischen Rotweinproduktion ganz neue Dimensionen eröffnen könnte. Den Schluss der Reise bildeten schließlich die saftigen und eleganten roten Weine aus Spaniens lieblichster Weinregion, dem Bierzo. Das Übergangsgebiet zum feuchten Galicien am Rande des Jakobsweges mit seiner weich gezeichneten Landschaft lässt die Fachpresse schon seit Jahren in Verzückung geraten. Exzellentes Terroir, alte Weinberge und mit Mencía eine grandiose rote Hauptsorte, die weiche, kühle und feinmineralische Gewächse hervorbringt, sorgten für spektakuläre Verkostungserlebnisse! ■

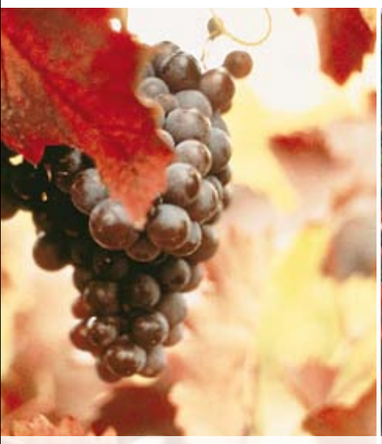
Wein aus Spanien-Promotionen 2008

Die beliebten „Wein aus Spanien-Wochen“ werden auch dieses Jahr in ausgewählten Restaurants fortgesetzt.

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. Noch bis Ende Oktober finden die „Wein aus Spanien-Wochen“ in ausgewählten gastronomischen Betrieben in Deutschland statt. Eine Woche, oder auch länger, werden in den teilnehmenden Restaurants, Bars und Vinotheken spanische Weine auf einer separaten Weinkarte angeboten – zum Großteil sogar glasweise. Das Angebot richtet sich vor allem an genussorientierte Gäste, die mit dieser interessanten Verkostungsmöglichkeit für Wein aus Spanien (neu) begeistert werden sollen.

Aber auch die teilnehmenden Gastronomiebetriebe profitieren von dieser attraktiven Form der Profilierung und Gästebindung sowie der ausführlichen, individuellen Schulung für ihre Mitarbeiter. Darüber hinaus erhalten sie Poster, Einladungs- und Weinkarten, Schürzen, Polo-Shirts, Drop-Stops und Servietten im Corporate Design der aktuellen „Wein aus Spanien“-Kampagne, was zusätzlich für eine einheitliche Außendarstellung der „Wein aus Spanien-Wochen“ sorgt. ■

Die Partner	
10.06. – 15.06.	**MundusVini,** 67433 Neustadt
am 13.08.	**Becker´s Hotel & Restaurant,** 54295 Trier
23.08. – 14.09	**Orangerie im Nassauer Hof,** 65183 Wiesbaden
ab 10.09.	**Atlantic,** 20999 Hamburg
16.09. – 27.09	**Ange d'Or Junior,** 45219 Essen (Kettwig)
02.10. – 31.10.	**Frühsammers Restaurant,** 14193 Berlin
07.10. – 17.10.	**Ringhotel Adler,** 71679 Asperg
17.10. – 02.11	**Hotel Kronenschlößchen,** 65347 Eltville



Auch die Rebsorte Tempranillo findet sich verstärkt in der Rioja Baja.

Die kräftigen Schwemmböden mit hohem Lehmanteil sind besonders fruchtbar.

Die Weinkeller der Rioja Baja waren lange Zeit vor allem für einfache Weine bekannt. Zu Unrecht, wie viele Önologen heute finden.

Die kräftigen Garnachas aus der Rioja Baja verleihen auch säurebetonten und alkoholischen Jahrgängen das notwendige Gerüst.

D.O.Ca. Rioja

Nicht unterschätzen: Rioja Baja

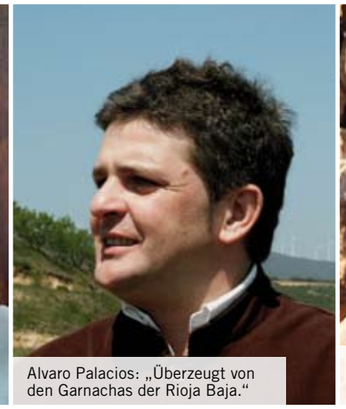
Es ist schon richtig, dass die atlantische Frische und die kalkbetonten Böden in der Rioja Alavesa und der Rioja Alta den Ruhm des Anbaugebiets begründet haben. Aber das Terroir der Rioja Baja hatte schon immer eine große Bedeutung für den traditionellen Weinstil vieler Marken. Heute produzieren namhafte Erzeuger im warmen Terroir des Südostens der Region Spitzenweine.

Betrachtet man die gesamte Landfläche, so nimmt die Rioja Baja fast die Hälfte des Anbaugebiets ein. Mit rund 25.000 von insgesamt 64.000 Hektar liegen aber auch 40 Prozent der Rebflächen im südöstlichen Teil der Region. Traditionell gab es eine Art Arbeitsteilung zwischen den eher kalkgeprägten und eher kühlen Lagen der Rioja Alta und der Rioja Alavesa auf der einen sowie der Rioja Baja auf der anderen Seite. Grund waren sehr unterschiedliche Klimata und Böden. Die Rioja Baja besitzt große Flächen kräftiger Schwemmböden mit hohem Lehmanteil und guter Wuchskraft. Neben Reben gedeihen hier traditionell ausgezeichnete Gemüse. Wo der Ebro nicht Erde, sondern Steine abgelagert hat, entstanden andererseits extrem steinige Lagen mit grobem Kiesboden, oft aber auch Kalk im Untergrund. Durchweg wird das Gelände zumindest in Flußnähe niedriger und flacher, je weiter man dem Lauf des Ebro folgt, und die Ebene wird breiter. Alfaro, der südöstlichste Punkt, liegt gerade noch auf 300 Höhenmeter. Zugleich nimmt der atlantisch-kühle Einfluss ab, während mediterrane Luftströme für sehr warme, sehr trockene Sommer sorgen.

Die Arbeitsteilung bestand nun lange Zeit darin, dass Rioja Alavesa und Rioja Alta für die Frische, die Eleganz und das Image der Rioja zuständig waren und hauptsächlich Tempranillo anpflanzten. Die Rioja Baja trug mit der Rebsorte Garnacha dem heißen Klima Rechnung, versorgte die Kellereien mit den notwendigen Mengen einfacherer Weine, half aber auch in sehr kühlen Jahren mit ihren kräftigen Garnachas, säurebetonten und alkoholarmen Jahrgängen ein Gerüst zu geben. Nicht von ungefähr bestand ein klassischer Rioja fast immer zu einem Teil aus Garnacha, der die Eleganz des Tempranillo nicht störte, den Weinen jedoch Körper und Schmelz verlieh. Namhafte oder gar berühmte Weine jedoch stammten bestenfalls zu kleinen Teilen aus der Rioja Baja, die damit bei den berühmten Weinen der Rioja gar nicht auftauchte.

Zu großen Teilen ist dies noch heute so. Stärker als die beiden anderen Teilgebiete ist die Rioja Baja von Genossenschaften und Kellereien mit eher einfachen Weinen geprägt. Aber damit, so fanden einige Erzeuger und Önologen, tut man dieser Teilregion unrecht, vor allem in einer Zeit, die kraftvolle Weine in vielen Fällen höher bewertet als geschliffene Eleganz. Verstärkt pflanzten sie auch in der Rioja Baja Tempranillo. Verstärkt suchten sie Terroir etwas weiter weg vom Fluss, wo die Böden weniger fett sind und das Gelände ansteigt bis 600 oder 700 Meter. Nur in den Niederungen der Rioja Baja gelten nämlich die alten Beurteilungen noch. In den Hügeln am Fuß der Berge, die das Tal begrenzen, finden sich unterschiedlichste Böden, mal mit kalkigem und festem, mal mit sehr steinigen, durchlässigen und armen Böden.

Gonzálo Rodríguez: „Ausgezeichnetes Terroir.“



Alvaro Palacios: „Überzeugt von den Garnachas der Rioja Baja.“

Typische Kieslage in der Rioja Baja: Wo der Ebro nicht Erde, sondern Steine abgelagert hat, finden sich extrem steinige Lagen mit grobem Kiesboden, oft aber auch Kalk im Untergrund.

Eine der größten neueren Investitionen in diesem Terroir wagten die Bodegas Barón de Ley. Sie besitzen inzwischen etwa 420 Hektar Rebfläche, vor allem auf einer Finca bei Ausejo, einer flachen Lage auf etwa 450 Höhenmeter. Chefönologe Gonzálo Rodríguez ist fasziniert von diesem Terroir: „Hier standen vorher Mandelbäume. Es ist praktisch eine jungfräuliche Lage mit kalkhaltig-steinigen und armen Böden. Die südlichen, zum Sistema Iberico hin gelegenen Sonsierra (Hanglagen am unteren Teil der Berge, Anmerkung der Redaktion) besitzen relativ arme, aber etwas saurere Böden von ausgezeichneter Qualität.“ Das zeigen auch die Weine, die so gar nichts von der vermuteten Behäbigkeit der Baja haben, sondern mit geschliffener Eleganz überzeugen. Auch in den Gemarkungen Mendavia und Tudelilla, so der Experte, gebe es hochinteressantes Terroir, das mit einfacher Mengenware aus der Rioja Baja nichts zu tun habe. „Man muss nicht Tempranillo pflanzen“, sagt er. „In Tudelilla besitzen wir einen alten Garnacha-Weinberg, der großartige Weine liefert – wenn auch in einem etwas anderen Stil, als wir von den bekannteren Riojas gewohnt sind.“

Einer der berühmtesten Önologen Spaniens überhaupt, Alvaro Palacios, stammt aus der Rioja Baja. Er hat vor einigen Jahren auch die Führung des familieneigenen Weinguts Palacios Remondo in Alfaro übernommen und ist überzeugt davon, dass vor allem in den höheren, steinigen Lagen seines Weinguts große Weine wachsen können. Schon jetzt gehören seine Weine – überraschenderweise auch der weiße Barrique-Viura „Placet“ – zu den hoch bewerteten der Region. Palacios, dessen berühmtester Priorato-Wein zu 100 Prozent aus Garnacha besteht, ist sowieso ein Freund dieser klassischen Rebe. Seine Rioja bestehen immer zu fast 50 Prozent aus Garnacha.

Die Bodegas Valsacro gründete Amador Escudero erst im Jahr 1998 – in Pradejón, mitten in der Rioja Baja und mit dem erklärten Ziel der hohen Qualität. 73 Hektar stehen auf einem Terroir, das an der Oberfläche aus etwa 70 cm kalkig-lehmigem Boden, darunter aus einer drei Meter dicken, wasserdurchlässigen Kiesschicht besteht. Große Mengen wachsen hier nicht, dafür ausgezeichnete Qualität aus einem Mischsatz von Tempranillo, Garnacha und etwas Mazuelo.

Viña Herminia, Alicia Rojas oder Pastór Díaz sind weitere Erzeuger, die teils eher mit Tempranillo, teils mehr mit Garnacha arbeiten und Qualitäten auf die Flasche bringen, die weit über dem Durchschnitt liegen. Alicia Rojas nutzt einen Vorteil der Rioja Baja, der in Zukunft mehr Gewicht bekommen könnte: Die weitgehend trockenen Sommer sorgen für natürlich gesundes Lesegut. Um Pilzkrankheiten zu vermeiden, sind vergleichsweise geringe Eingriffe nötig. Ökologische Anbauweise ist daher naheliegend und wird von Alicia Rojas mit gutem Erfolg praktiziert. ■

Spanienkompetenz in Augsburg

deuna Handelsgesellschaft

Claus Pfeiler (li.) und Ralf Kastner (re.).

Fachhändlern, die sich mit spanischem Wein beschäftigen, ist deuna schon lange ein Begriff! Die deuna Handelsgesellschaft in Augsburg, von Claus Pfeiler Ende der siebziger Jahre ins Leben gerufen, steht für ein spanisches Weinsortiment von Format.

Ursprünglich war deuna als klassischer Importeur auf Italien konzentriert. Dabei sollte es aber nicht lange bleiben. Ein gutes Jahrzehnt nach der Gründung lernen sich Claus Pfeiler und der frischgebackene Geisenheim-Absolvent Ralf Kastner kennen. Der Diplomönologe Kastner mit einer starken Affinität zu spanischen Weinen schärft das Interesse des damals noch klar italophilen Claus Pfeiler für iberische Gewächse, und schon bald beginnt sich das Sortiment auf spanische Qualitäten auszurichten. Heute machen die spanischen Positionen fast 50 Prozent des deuna-Geschäfts aus.

Von Anbeginn setzten die beiden auf Erzeuger mit Profil und individueller Klasse, die der Firmenphilosophie entsprechen. Aufgenommen wird nur, was die beiden Geschäftsführer auch vorbehaltlos überzeugt und preislich am Markt zu vertreten ist. Zweifellos haben die beiden eine glückliche Hand bei der Auswahl ihrer Erzeuger gezeigt. Große Namen zieren den Katalog, aber auch kleine und feine Betriebe haben den Eingang in das edle Spaniensortiment von deuna gefunden. Beispielsweise kann der große Neoklassiker Muga aus der Rioja über die Handelsgesellschaft bezogen werden, aber auch prominente Vertreter aus der Sturm-und-Drang-Phase des spanischen Weinbaus während der Neunziger wie Cims de Porrera fühlen sich von den Augsburgern bestens vertreten. Doch deuna wäre nicht deuna, gäbe es nicht auch einige Winzer im Programm, die eigentlich immer noch als Geheimtipp durchgehen würden. Man denke nur an den hervorragenden Familienbetrieb Vizcarra Ramos aus Ribera del Duero oder den jungen Weinmacher Rafael Palacios, der erst seit Kurzem mit seinen top bewerteten weißen Spezialitäten aus Galicien auf dem Markt ist und mit deuna einen hoch qualifizierten Distributeur gefunden hat. Aufgrund der guten Kontakte zum gehobenen Fachhandel und auch zur Gastronomie trauen sich Pfeiler und Kastner auch an Spezialitäten im obersten Qualitätsbereich heran, die zweifelsohne nicht so einfach an den Mann zu bringen sind. So findet der informierte Spanienfan mit Agustí Torelló eines der wenigen international anerkannten Vorzeigehäuser des Cava-Sektors vor, und auch unter den Sherryhäusern konnte sich deuna mit Valdivia einen der absoluten Stars sichern.

Zu einer geschäftlichen Neuorientierung kam es dann vor einigen Jahren, als man beschloss, mit Hinsicht auf die großen Fachhändler neben dem traditionellen Importeurs- und Distributeursgeschäft auch als Agentur für alle Produzenten aktiv zu werden. Die Entscheidung stellte sich als absolut richtig heraus und verstärkte die Präsenz des Unternehmens und nicht zuletzt auch Vertriebskraft um ein Wesentliches. „Wir können als Agentur sehr viel kostengünstiger arbeiten, haben das Produkt aber natürlich trotzdem im Auge“, so Claus Pfeiler. „Die deuna pflegt für ihre Kellereien sozusagen den Markt und wacht natürlich über die Fachhandelstreue, die oberstes Gebot für uns ist. Dafür ist Exklusivität unabdingbar. Aus diesem Grunde arbeiten wir ausschließlich auf dieser Basis!“

Die aus dieser Zweidimensionalität entstandenen Synergieeffekte hätten dem Kunden ebenso wie dem Unternehmen große Vorteile gebracht, fügt der gebürtige Augsburger noch hinzu. Seit 1999 hat das Geschäftsführer-Duo auch einen Weinmarkt auf 400 Quadratmetern im Gewerbegebiet Augsburg-Ost auf die Beine gestellt. Bei Vinopolis sind auch Endverbraucher willkommen, die insgesamt unter 700 bis 800 internationalen Weinreferenzen wählen können. Ab September dieses Jahres kann das Vinopolis-Angebot auch über einen virtuellen „Webshop“ bezogen werden. ■

deuna GmbH

Curt-Frenzel-Straße 10 A
86167 Augsburg

Telefon: 0821 74770-0
Fax: 0821 74770-25
E-Mail: info@deuna.de
www.deuna.de

Authentisch bis ins Detail

Das Restaurant Vivolo in Berlin

Mitten in einem der umtriebigsten Stadtviertel von Berlin in unmittelbarer Nähe des Hackeschen Marktes bietet das Restaurant Vivolo seit 2005 spanische Küche und natürlich spanische Weine in vollendetem Ambiente.

Geschäftsführer und Mitinhaber Gerd Spitzer hat alles darangesetzt, um seiner spanischen Enklave, die mit 700 Sitzplätzen in Deutschland was die Größe angeht nicht zu toppen ist, einen einmalig authentischen Charakter zu geben. Die Tapas-Theke wurde in Barcelona gefertigt, die Stühle in Sevilla und die handgemalten Fliesen von einem andalusischen Künstler Stück für Stück bemalt. Eigens für spontane Shows ließ er zudem eine Flamenco-Tanzfläche mit Resonanzboden anlegen. So ist nicht nur für das leibliche Wohl gesorgt.

Über der Theke mit kalten und warmen Spezialitäten hängen die luftgetrockneten Schinken, deren fein-nussiger Geruch sofort auf echtes Spanien einstimmt. Selbstverständlich können die weltberühmten luftgetrockneten Wurstwaren dann auch in ihren verschiedenen Qualitäten verkostet werden. Spezialitäten wie Longanizas oder die berühmte spanische Morcilla-Blutwurst importiert der Berliner gleich selbst, genauso wie seinen Paellareis, der von einem kleinen Produzenten in Valencia stammt.

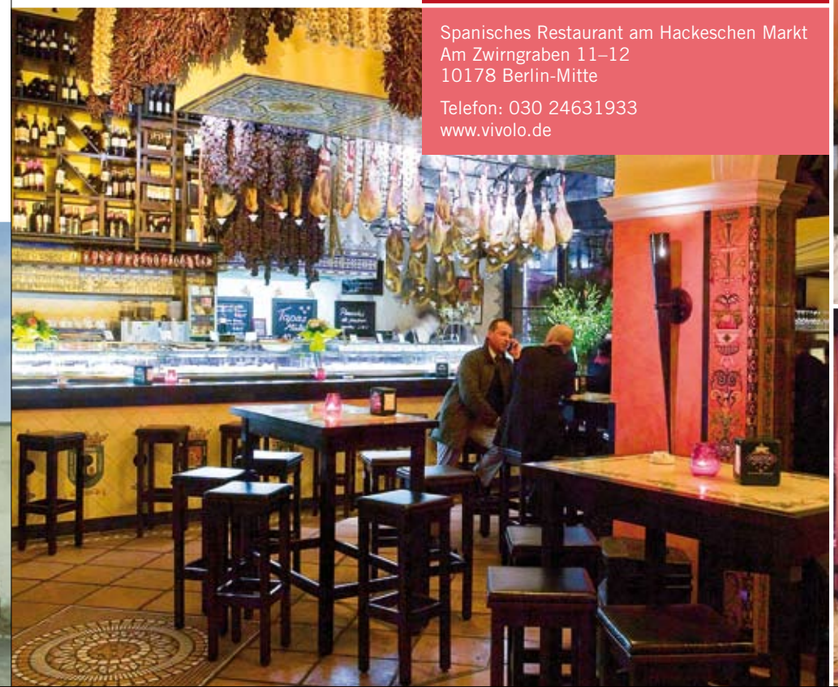
Sehr am Herzen gelegen ist Gerd Spitzer natürlich der spanische Wein. „Ich bin immer wieder auf der Suche nach Neuheiten und spannenden Entdeckungen für meine Gäste. Begeistert bin ich von den Qualitäten, die man inzwischen in der Levante findet. Weine wie der Casa de la Ermita aus der D.O. Rumilla sind genau das, was unsere Gäste aktuell schätzen – viel Spanien-Typizität für einen moderaten Preis“, erläutert der passionierte Weintrinker. Etwa 60 Positionen aus allen Regionen Spaniens finden sich aktuell auf der Weinkarte des Vivolo. „Die Kunst ist, ein breites Angebot an Weinen anbieten zu können, von denen jeder einzelne wirklich sein Geld wert ist. Aus diesem Grunde ist auf unserer Karte bei 60 € Schluss.“ Wer dennoch etwas besonders Exklusives trinken will, dem kann natürlich auch im Vivolo geholfen werden. Auf Anfrage lagern nahezu alle Spitzenweine Spaniens griffbereit im Keller.

Mehr als gerecht wird das Vivolo seinem Ruf als erstklassischer Spanier aber auch mit seinem Tapas-Angebot. Über fünfzig kleine, mit viel Liebe zubereitete Häppchen finden sich auf der festen Karte, wobei vor allem die Freunde von Meeresfrüchten und Fisch auf ihre Kosten kommen. Auffallend an der Karte des Vivolo ist insgesamt die Vielseitigkeit der Gerichte, wobei man nie das Gefühl hat, überfordert zu werden. Die Mischung aus Spezialitäten der verschiedensten Regionen ist gekonnt zusammengestellt. Keine Spur modischen Zeitgeistes ist da zu spüren. Anstatt zu versuchen, den letzten Strömungen spanischer Experimentalküche auf den Grund zu gehen, spiegelt sich im Angebot des Vivolo die seriöse Gastronomie eines Landes wider, welche auf unterschiedlichste Wurzeln zurückgreift. In Verbindung mit der tollen Weinauswahl lässt dies das Herz eines jeden Spanienfreunds höher schlagen. ■

Vivolo

Spanisches Restaurant am Hackeschen Markt
Am Zwirngraben 11–12
10178 Berlin-Mitte

Telefon: 030 24631933
www.vivolo.de



Eine der Traumkombinationen zu den hellen, lebendig-frischen Finos und Manzanillas sind Meeresfrüchte.

Trockener Sherry und Meeresfrüchte

Ein Traumpaar

Man muss nicht in Cádiz oder Sanlúcar de Barameda am Strand sitzen, um einen unkomplizierten, aber lukullischen Genuss mit Sherry und Meeresfrüchten zu erleben. Es geht auch zu Hause und im Restaurant. Die richtige Kombination zu finden ist gar nicht so schwer.

Frische Meeresfrüchte lassen viele Herzen höher schlagen. Ein guter Fino oder Manzanilla gehört zu den einzigartigen Erlebnissen in der Welt des Weines. Meeresfrüchte und trockener Sherry zusammen sind ein Traumpaar.

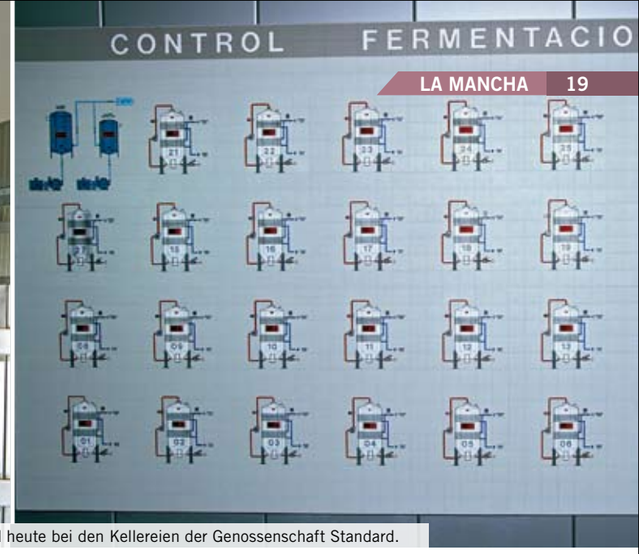
Natürlich kann man einen guten Fino als Aperitif genießen. Erstaunlicherweise sieht man jedoch vor Ort, in Andalusien, kaum jemand nur mit der typischen „Copa“ in den Bars stehen. Fino ist in seiner Heimat im Süden Spaniens das geeignete Getränk für den Einstieg ins Menü oder für den kleinen Hunger zwischendurch. Das funktioniert vor allem dann gut, wenn mehrere, recht unterschiedliche Tapas probiert werden, was viele Weine überfordert. Fino und Manzanilla jedoch sind zwar feine, frische Weine. Sie haben aber genügend markanten Eigengeschmack, um neben Erdnüssen oder iberischem Schinken ebenso zu bestehen wie neben Nieren in Jerezsauce.

Eine der Traumkombinationen zu den hellen, lebendig-frischen Finos und Manzanillas sind jedoch Meeresfrüchte. An der Atlantikküste gehört beispielsweise ein Teller frisch gegarter Garnelen, serviert mit Weißbrot und Aioli, zu den traditionellen und beliebten Vorspeisen. Dazu sind Fino und Manzanilla fast obligatorisch. Ebenfalls sehr beliebt sind in der Heimat des Sherry die eingebackenen Meeresfrüchte, knackig-frisch serviert. Das können Garnelen sein, aber auch kleine Tintenfische oder Calamaresringe. Die leicht salzige Teigkruste und der frischwürzige Inhalt harmonieren ganz hervorragend mit dem Aroma von Mandeln, Limonen und Salzteig, die so typisch für Fino und Manzanilla sind.

Die gehobene Küche Mitteleuropas und Asiens bietet Meeresfrüchte meist in verarbeiteter Form und in Zusammenhang mit Saucen an. Die meisten dieser Variationen harmonieren ausgezeichnet mit einem guten Fino, etwa wenn Jakobsmuscheln auf einer Paprikasauce serviert werden oder Muscheln jedweder Art mit der so typischen, frischen Tomaten-Kräuter-Sauce. Auch bei einer Reihe von asiatischen Aromen, vor allem den frischen, duftigen Kräutern ist man beim Fino sehr gut aufgehoben.

Ein Teil der Meeresfrüchte, vor allem zarte, feine Garnelen, sind sowohl bei den Saucen wie beim begleitenden Wein auf Frische und Eleganz angewiesen. Dem kommen Fino und Manzanilla hervorragend entgegen. Andere Meeresfrüchte wie Meerspinnen, Hummer oder verschiedene Muscheln werden häufig mit kräftigen Saucen angerichtet. Bei stark konzentrierten Saucen auf Tomatenbasis sollte man vom Fino zu trockenem Amontillado wechseln.

Riesengarnelen oder Hummer servieren viele Köche jedoch mit verschiedenen Varianten einer leicht süßlich wirkenden Buttersauce auf der Basis von Hummerfonds, was ganz ausgezeichnet den Geschmack des Fleisches ergänzt. Hierzu kann ein Amontillado mit leichter Süße, im Idealfall ein alter VOS oder VORS-Amontillado dem Gericht das notwendige Rückgrat geben. Gleiches gilt in einzelnen Fällen der asiatischen Küche, vor allem bei der Verwendung von Curry. Maßstab für die Saucen ebenso wie für den Wein sollte jedoch immer die Eigenart des Grundprodukts bleiben. ■



Komplette Temperaturkontrolle und äußerste Hygiene in den Gärkellern sind heute bei den Kellereien der Genossenschaft Standard.

D.O. La Mancha

Die Genossenschaften – Garanten für Innovation & Qualität (1)

La Mancha gilt mit über 190.000 Hektar als größte geschützte Herkunftsbezeichnung der Welt, zählt aber nur rund 300 Abfüllbetriebe bei über 21.000 aktiven Winzern. Die Zahlen machen deutlich, dass die Genossenschaftsbewegung in diesem Gebiet eine zentrale Rolle spielen muss.

Insgesamt sind in der ganzen Region über 220 Kooperativen in Betrieb, die sich oft noch mit der Verarbeitung anderer Agrarprodukte befassen. So spielt die Herstellung von Olivenöl eine wesentliche Rolle. Dennoch besitzt La Mancha, was die Weinerzeugung angeht, einige der größten Genossenschaften der Welt, wie beispielsweise die legendäre Großkellerei Virgen de las Viñas, mit 22.000 Hektar im Besitz der Mitglieder werden dort jährlich über 200 Mio. Liter Wein produziert. Die Plätze zwei und drei der Rangliste der größten Kooperativen Spaniens belegen Cristo de la Vega sowie El Progreso, die ebenso wie Virgen de las Viñas in der Provinz Ciudad Real produzieren. Allein diese drei Betriebe zusammen sind für zehn Prozent der gesamten Produktion von Kastilien-La Mancha verantwortlich – die Provinz Ciudad Real gar für nahe-zu ein Viertel der Most- und Weinproduktion ganz Spaniens!

In den letzten Jahren gab es mit Erfolg deutliche Bestrebungen zu mehr Flaschenweinabfüllungen. Dennoch werden natürlich nicht alle Qualitäten als Flaschenwein vermarktet, denn eine der wichtigen Geschäftsoptionen vieler Betriebe ist die der Sektgrundweine. Dies mag vielleicht dazu verleiten, den technischen Standard der Kooperativen zu unterschätzten, dabei trifft genau das Gegenteil zu. Der Anspruch an die Qualität von Seiten der großen Aufkäufer wie beispielsweise der deutschen Sektindustrie ist bemerkenswert. Nicht zuletzt aus diesem Grunde begannen die Genossenschaftler schon sehr früh damit, ihre Kellereien technisch auf den neuesten Stand zu bringen. Heute ist die Ausrüstung fast aller Betriebe hervorragend. Insbesondere was die technische Verarbeitung des Lesegutes angeht, befinden sich so gut wie alle Genossenschaften der D.O. La Mancha auf einem aktuellen Stand. Keine Spur mehr von ungekühlten Gärbehältnissen, die man noch Anfang der Neunziger des vergangenen Jahrhunderts in vielen Betrieben fand. Komplette Temperaturkontrolle und äußerste Hygiene sind heute Hauptthemen in den Gärkellern. Viele Weinmacher zeigen sich zudem immer ehrgeiziger und beschäftigen sich mit der Bereitung von Spezialitäten in Klein- und Kleinstgebinden. Interessant zu beobachten ist der Trend, sich auf attraktive Weißweinqualitäten zu konzentrieren. Denn in Zuge des hohen technischen Standards in den Kellern und der immer besser geführten Weinberge vor allem alter Reben entdecken immer mehr ambitionierte Önologen eine neue Herausforderung für sich.

Zahlreiche Betriebe fahren schon seit vielen Jahren zweigleisig und produzieren auf der einen Seite hochwertige Fassweine und einfache, sogenannte Jahresweine, die für den schnellen Konsum ausgelegt sind, sowie eine Linie an Premiumprodukten, die von den meisten Konsumenten mit dem eigentlichen Stammhaus, sprich der Genossenschaft, gar nicht in Verbindung gebracht werden. Dass diese Kellereien auch im anspruchsvollen Holzausbau auf der Höhe der Zeit arbeiten, versteht sich von selbst. Eine der Pionierkellereien in dieser Hinsicht war Nuestra Señora de la Cabeza mit ihrer berühmten Marke Casa Gualda. Würdige Nachfolger gibt es zuhauf. Man denke nur an Ntra. Sra. Del Rosario, die mit den Weinen Campo Reales und Canforrales nicht nur in Deutschland Triumphe feiert, oder Cristo de la Vega, die sich auf dem Gebiet der modernen Cuvées einen Namen gemacht hat. Ihr Yugo Syrah-Tempranilo-Merlot ist wegweisend für die enorme qualitative Entwicklung des Genossenschaftssektors in La Mancha. ■

Süße Mountain Wines

Die neuen Málaga-Weine

Die Vinos naturalmente dulces aus der Rebsorte Moscatel von den außergewöhnlichen Schieferböden in den Höhenlagen des D.O.-Teilgebiets Axarquía bestechen durch eine spektakuläre Reintönigkeit der Frucht sowie ein hochelegantes Säureband und läuteten damit eine neue Ära für die D.O. Málaga ein.

Schon die Römer, aber auch die Genussmenschen der Renaissance schätzten die konzentrierten und gleichzeitig verführerisch süßen Weine der andalusischen Provinz Málaga über alle Maßen. Aber auch für uns Zentraleuropäer galten Weine diese berühmten Moscatel-Gewächse als das Nonplusultra südlicher Süßweine.

Erst in der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts gerieten die Weine etwas in Vergessenheit. Damit scheint es nun vorbei zu sein, denn die D.O. Málaga macht mit einem neuen Weintyp wieder auf sich aufmerksam, den sogenannten Mountain Wines.

Furore machen nicht etwa die klassischen Likörweine, die mit Weinalkohol aufgestockt werden, sondern die sogenannten Vinos naturalmente dulces, die keinerlei Aufspritung erlauben. Seit Ende des vergangenen Jahrzehnts hat sich nach und nach eine kleine Gemeinde von Weinmachern zusammengefunden, die diesem Weintyp eine neue Dimension gibt.

Zunächst war es der „fahrende" Weinmacher Telmo Rodríguez, der mit seinem natürlichen Süßwein Molino Real einen modernen Meilenstein setzte. Angezogen von den außergewöhnlichen Schieferböden in den Höhenlagen des D.O.-Teilgebiets Axarquía, kelterte der Nordspanier einen Versuchswein mit Trauben aus extremen Höhenlagen und war schließlich selbst überrascht über den einzigartigen Charakter dieses Weines. Es zeigte sich nämlich, dass die Moscatel in großer Höhe auf den leicht sauren Böden ein hochelegantes Säureband entwickelt. Hinzu kommt eine spektakuläre Reintönigkeit der Frucht, wie sie nur in Gebieten ohne Fäulnisbefall entstehen kann. So läutete dieser Erstling nicht nur eine neue Ära für die dahindümpelnde D.O. Málaga ein, sondern markierte auch den Beginn der Wiederentdeckung eines der erstaunlichsten Weinterroirs des Landes, der Axarquía.

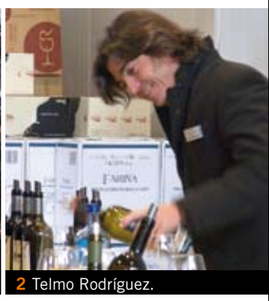
Das nur 207 Hektar große Teilgebiet der klassischen Appellation Málaga – die Subzona Axarquía ist auch bekannt für die Qualität ihrer Rosinen – erstreckt sich über ein gebirgiges Gebiet mit Rebbergen, die bis auf 900 m. ü. M. hochreichen. Gleichzeitig befindet sich das Teilgebiet nicht weit vom Meer entfernt und genießt eine gewisse Kühle, welche den Trauben eine etwas langsamere Reife ermöglicht. Dies führt dazu, dass die Mountain Wines aus der Arxaquía neben ihrer Intensität auch eine große Eleganz besitzen und sich damit deutlich von den mächtigen Süßweinspezialitäten anderer andalusischer Anbaugebiete unterscheiden.

Zunächst blieb Telmo Rodríguez alleine mit seinem Pionierwein, bis plötzlich Bewegung in die D.O. kam. Der „wine-undertaker" Jorge Ordoñez, einer der wichtigsten Vertreter für spanische Weine und Weinkultur in den Vereinigten Staaten, kelterte mit seinen Partnern gleich eine ganze Serie an Gewächsen der Qualität naturalmente dulce, darunter den spektakulären Viñas Viejas. Zur gleichen Zeit trat hoch in der Sierra ein holländisches Ehepaar auf den Plan, um unter der Marke Ariyanas ihre eigene, etwas leichtere Version des süßen Mountain Wines vorzustellen. Dass dieser Trend Wellen schlägt, zeigt auch das Engagement der bekanntesten navarresischen Weinmacherin Alicia Arayalar, die versuchsweise eine Partie für ihre Bodegas Tandem gekeltert hat, und natürlich die Kellerei Dimobe, der erste alteingesessene Erzeuger, der noch in diesem Jahr seinen ersten naturalmente dulce präsentieren wird und damit natürlich stellvertretend für alle traditionellen Produzenten ein Zeichen setzt. ■

Handel und spanischer Wein

Mit ihrem Engagement und ihren Aktivitäten – ob in Spanien oder Deutschland – tragen die Importeure zum großen Erfolg von Wein aus Spanien bei: [1] Reger Andrang herrschte bei der traditionellen Hausmesse von Andupez mit zahlreichen persönlich anwesenden Winzern. [2] Unter ihnen auch Telmo Rodríguez. [3] & [4] Gleich eine ganze Woche mit der spanischen Avantgarde von Küche und Wein in Sterns Eventsalon in Köln veranstaltete Enólogos. Dabei standen Kochkurse für deutsche Köche mit Dani García vom Restaurant Calima in Málaga oder Paco Roncero vom Restaurant La Terraza del Casino in Madrid ebenso auf dem Programm wie geführte Weinverkostungen mit José Peñín. [5] Bei Ardau waren fast alle Weinmacher aus dem Programm beim 5. Iberischen Weinforum persönlich anwesend, um den rund 400 Besuchern die Weine vorzustellen.

1 Reger Andrang bei der Hausmesse von Andupez.



2 Telmo Rodríguez.

3 V. l. n. r.: Dani García, Jose Peñín und Paco Roncero.

4 Weinverkostung mit Jose Peñín im Rahmen der Enólogos-Veranstaltungsreihe in Sterns Eventsalon.

5 Mehr als 400 Besucher beim 5. Iberischen Weinforum von Ardau.

6 Frau Biere (links, Restaurant Greiffeneggschlössle), Dirk Stefan Becker (rechts, Spanisches Weinkontor Freiburg) mit Gast beim Jubiläums-Dinner.

7 Jürgen Wagner (links, Celler de Capçanes, Montsant) und Jochen Kern (rechts, Der Weinfleck, Memmingen).

8 Juan Jesus Mendez (links, Bodega Viñatigo, Teneriffa) und Jochen Kern (rechts, Der Weinfleck, Memmingen).

9 Weinverkostung mit Frank Thome (Thome's Weinhandel in Pfalzgrafenweiler) im Hotel Royal in Stuttgart.

Die Veranstaltung in der neuen Lagerhalle war zugleich das 40-jährige Jubiläum. [6] Ebenfalls Jubiläum feierte das Spanische Weinkontor in Freiburg. Zum 10-jährigen Bestehen gab es u. a. eine geführte Weinverkostung und ein Diner oenologique mit den Weinen des Rioja-Weinguts Viña Ijalba im Restaurant Greiffeneggschlössle. [7] Aber auch außerhalb der eigenen vier Wände engagierte man sich: So organisierte Der Weinfleck eine geführte Verkostung der Weine von „Celler de Capcanes" im Allgäu [8] sowie eine Präsentation kanarischer Weine im Hotel Vierjahreszeiten in München. [9] Und ein Kunde von Mehlo Spanische Weine, Thome's Weinhandel in Pfalzgrafenweiler, veranstaltete eine Weinverkostung im Hotel Royal in Stuttgart. Natürlich beschränkten sich die Aktivitäten nicht nur auf Deutschland – auch in Spanien selbst war man unterwegs, um sich vor Ort zu informieren. [10] & [11] So war man bei Viniberica zusammen mit Mitarbeitern der Traube Tonbach im Priorat und Montsant. Dabei besuchte man auch René Barbier und besichtigte die Rebanlagen. [12] Einen ganz besonderen Weg beschritt Reiner Mehlo von Mehlo Spanische Weine mit seiner Pilgerreise nach Santiago. Er bewältigte den 404 Kilometer langen Abschnitt von Roncesvalles bis León, um einmal die Wege des Weins mit den Füßen zu erkennen. Selbstverständlich besuchte er dabei einige Bodegas in der Rioja, darunter auch Bodegas Tritium in Tricio bei Navarete, wo er zu einer Grillfestivität in der Straße vor der Bodega eingeladen wurde. Eine willkommene Abwechslung der Pilgerreise und zugleich leuchtendes Beispiel für die Lebendigkeit der spanischen Weinszene!

10 Besuch von Viniberica mit ihrem Kunden Traube Tonbach bei René Barbier.

11 Besichtigung von Garnacha-Reben von René Barbier im Montsant.

12 Jordi von Krenski (li.) und Alejandro Campo (re.) bei einem Grillfest vor Bodegas Tritium.

Deutsche Handelspartner gesucht

Folgende Bodegas freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme

INTERNATIONAL BUSINESS & TRADE DEALS
Calle Velázquez, 157 1º plta.
E-28002 Madrid
Tel.: +34915245796
Fax: +34915245786
E-Mail: fred.marteau@ibatd.com
www.ibatd.com
Ansprechpartner: Fred Marteau
fred.marteau@ibatd.com
Exporteur von Weinen aus der D.O. Navarra. Dieses Unternehmen exportiert nach Frankreich, Deutschland, Großbritannien und in die Niederlande. Es sucht Kontakte zu Kaufhäusern, zum Einzelhandel, zu Fachgeschäften, zu Feinkostgeschäften und E-Commerce.

BODEGAS PEÑAFIEL S.L.
Ctra. N 122 – KM 311
E-47300 Peñafiel (Valladolid)
Tel.: +34983881622
Fax: +34983881944
Em-Mail: olgaexport@bodegaspenafiel.com
www.bodegaspenafiel.com
Ansprechpartner: Olga Procaci
olgaexport@bodegaspenafiel.com
Hersteller von Weinen aus der D.O. Ribera del Duero. Die Weinkellerei sucht Kontakte zu Importeuren und zum Einzelhandel. Es besteht bereits Geschäftskontakt in Deutschland.

BODEGAS Y VIÑEDOS CASADO MORALES S.L.
Avda de la Póveda 12
E-01306 Lapuebla de Labarca (Alava)
Tel: +34945607017
Fax: +34945063173
E-Mail: bodegas@casadomorales.es
www.casadomorales.es
Ansprechpartner: Joseba Casado
export@casadomorales.es
Hersteller von Weinen aus der D.O. Ca. Rioja. Die Weinkellerei sucht Kontakte zu Importeuren und zu Feinkostgeschäften. Es besteht bereits Geschäftskontakt in Deutschland.

ROJO EXPORTA S.L.
Plaza Alonso Martínez, 7 Of 33
E-09003 Burgos
Tel.: +34947261907
Fax: +34947261806
E-Mail: rojo@rojoexporta.com
www.rojoexporta.com
Ansprechpartner: Fernando Rojo
rojo@rojoexporta.com
Zusammenschluss von Weinherstellern aus der D.O. Bierzo, D.O. Ribera del Duero, D.O. Campo de Borja, D.O. Rueda und Landweinen mit der Bezeichnung „Vinos de la Tierra de Castilla". Dieser exportiert nach Deutschland, Belgien, Großbritannien, Zypern, Estland, Dänemark, Schweden, Polen, in die Schweiz, Niederlande, USA, nach Kanada, Mexiko, Brasilien und nach Japan. Er sucht Kontakte zu Importeuren.

COOPERATIVA VITIVINÍCOLA AROUSANA Scg
(ADEGA e Viñedos Rosalía de Castro
C/Valdamor, nº18 Xil
E-36968 Meaño
Tel.: +34986747779
Fax: +34986748940
E-Mail: a.carro@rosaliadecastro.eu
www.rosaliadecastro.eu
www.pacolola.com
Ansprechpartner: Alicia Carro
a.carro@rosaliadecastro.eu
Hersteller von Weinen aus der D.O. Rías Baixas. Die Weinkellerei exportiert in die USA, Niederlande, nach Belgien, Norwegen, Polen, Großbritannien, Kanada und China. Sie sucht Kontakte zu Importeuren, zur Gastronomie, zu Fachgeschäften, zu Feinkostgeschäften, zum Großhandel und zu Vertretungen. Es besteht bereits Geschäftskontakt in Deutschland.

WINE ATTITUDE S.L.
Calle Reyes Católicos nº 12
pol. Ind. Valportillo
E-28108 Alcobendas (Madrid)
Tel.: +34912794347
Fax: +34916573222
E-Mail: sziegler@wineattitude.es
www.wineattitude.es
Ansprechpartner: Sylvie Ziegler
sziegler@wineattitude.es
Exportverband von Weinherstellern aus der D.O. Ca. Rioja, D.O. Ca. Priorato, D.O. Rías Baixas, D.O. Ribera del Duero und Landweinen mit der Bezeichnung Vinos de la Tierra de Castilla. Die Weinkellerei exportiert nach Großbritannien, Belgien, Luxemburg, Dänemark, in die Schweiz, Niederlande, USA und nach Japan. Sie sucht Kontakt zu Importeuren, zu Warenhäusern und zu Feinkostgeschäften.

BODEGA OVIDIO GARCÍA S.L.
Paseo Zorilla, 9
E-47007 Valladolid
Tel.: +34983474085
Fax: +34983474085
E-Mail: export@ovidiogarcia.com
www.ovidiogarcia.com
Ansprechpartner: Enrique García
enrique@ovidiogarcia.com
Hersteller von Weinen aus der D.O. Cigales und D.O. Ribera del Duero. Die Weinkellerei exportiert nach Deutschland. Sie sucht Kontakte zu Importeuren, zu Warenhäusern, zu Feinkostgeschäften und E-Commerce.

ANTONIO MASCARÓ S.L.
Calle Casal 9
E-08720 Vilafranca del Penedés (Barcelona)
Tel.: +34938901628
Fax: +34938901358
E-Mail: export@mascaro.es
www.mascaro.es
Ansprechpartner: Rita Boskamp
export@mascaro.es
Hersteller von Weinen aus der D.O. Cava und D.O. Penedés. Die Weinkellerei sucht Kontakte zu Importeuren. Es besteht bereits Geschäftskontakt in Deutschland.

COMPAÑÍA BODEGUERA DE VALENCISO
Ctra. Ollauri – Nájera, KM 0,4
E-26220 Ollauri (La Rioja)
Tel.: +34941304724
Fax: +34941304728
E-Mail: valenciso@valenciso.com
www.valenciso.com
Ansprechpartner: Luis Valentín
luisvalentin@valenciso.com
Hersteller von Weinen aus der D.O. Ca Rioja. Die Weinkellerei exportiert nach Großbritannien, Russland, in die Schweiz und USA. Sie sucht Kontakte zu Importeuren, zum Einzelhandel, zur Gastronomie, zu Fachgeschäften, zum Versandhandel, zu Feinkostgeschäften und zu Vertretungen. Es besteht noch kein Geschäftskontakt in Deutschland.

IMPRESSUM

Herausgeber
Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung – ICEX
Jägerhofstraße 32
40479 Düsseldorf
Tel.: 0211 49366-31/32/33
Fax: 0211 4936635
vinos.dusseldorf@mcx.es
www.winesfromsapin.com
www.wein-aus-spanien.org

Geschäftsführung
Fernando Hernández Casquet,
Handelsrat der Spanischen Wirtschafts- und Handelsabteilung – ICEX

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 Rodriguez
EXTENDA Lola Alcántara

Pressestimmen

The New York Times

Emerging, in Spain, to Warm Applause

The shelves are filled with anonymous white wines. They're fresh, they're inexpensive, they're cold, the kind of generic beverage served in bars as the house white. Usually they require little thought: pour, serve, drink and forget. But what if a wine emerged that fulfilled its obligation to be refreshing and inexpensive, and yet had real character? If you have not already had the pleasure, allow me to introduce you to the Spanish wine Rueda. (…) For much of the last 1,000 years, Rueda, in the Castilian region northwest of Madrid, produced mostly a fortified, oxidized wine not unlike sherry, using the indigenous verdejo grape. Production was interrupted by phylloxera devastation at the turn of the 20th century. The region's slow recovery, followed by the Spanish Civil War and the ascendance of Franco, contributed to decades of stagnation, during which the verdejo vines were largely replaced by the high-yielding sherry grape palomino. There things stood until the 1970s, when the Rioja winery Marqués de Riscal sought a region in which it could make a fresh, modern white wine, a wine that it could successfully export to the rest of the world unlike the traditional, oaky white Rioja. With the help of the noted French oenologist Émile Peynaud, the Riscal winery settled on Rueda with the aim of reviving the verdejo grape, which Peynaud felt would be ideal for the purpose. Riscal's experiment was a success, and other producers followed in Rueda, replanting verdejo and building new wineries. Rueda's success with verdejo has proved refreshing in many ways. In an era when many historic wine regions have turned away from their indigenous grapes in favor of varietals with proven popularity, Rueda has demonstrated that wines can be made in an appealing yet distinctive style by applying up-to-date viticultural and winemaking techniques to traditional grapes. Isn't the world better off to have a wine that tastes clearly of Rueda rather than, say, one more cheap chardonnay? While the verdejo grape makes a rich-yet-crisp wine on its own, most Ruedas are a blend of several grapes, including sauvignon blanc, which Marqués de Riscal also introduced to the region. Rules of the Rueda appellation require the whites to be at least 50 percent verdejo, with the remainder sauvignon blanc or viura, while Rueda Superior must contain at least 85 percent verdejo. As a result Ruedas can have slightly different characteristics. Those with more sauvignon blanc can take on a brash grassiness, while those that are entirely verdejo or have more viura, the traditional grape of white Rioja, tend to be more mineraly and floral with a richer texture. All the wines we liked, however, were lively and refreshing with what we called a "palate-pleasing juiciness." Meanwhile, Rueda takes its place with a number of other fine wines being made from once-unknown grapes that offer great pleasure, wines like albariño from western Spain and Portugal, grüner veltliner from Austria, fiano from southern Italy and assyrtiko from Santorini. As far as progress goes, that's not bad at all.
(05.03.2008 | Eric Asimov)

winereviewonline.com

Resurgent Rioja

I have a lot to say in praise of Rioja in this column, but for the sake of credibility, want to note as my point of departure that almost everything I have published about the region during the past 15 years has been critical. In my view, Rioja has let other Spanish regions steal its thunder due to a complacent sense of entitlement. (…)
The point of this, however, is not to recount an unfortunate phase from Rioja's past, but rather to set a credible foundation for predicting its impending resurgence. (…) I spent all of last week tasting and talking with producers in Rioja, and was greatly encouraged by what I tasted and heard. (…)
However, I also get the sense that Rioja producers have come to terms with the fact that their wines will–if ripened in a balanced way–remain lighter than Ribera del Duero or Toro wines, and will have to compete on grounds of complexity rather than sheer power. (…)
One wonders if the current boom enjoyed by Pinot Noir has helped Rioja producers recognize that consumers will not dismiss non-blockbuster wines out of hand. Be that as it may, the emerging consensus seems to favor a style that is riper and more concentrated than Riojas of the past, but not dramatically so, with oak that lends spiciness and grip, but doesn't overwhelm the wine's fruit or dry out its finish. (…)
To my way of thinking, this is exactly the right approach to making Rioja that will appeal to consumers in today's global market, but do so without abandoning tradition outright or asking more of Rioja's climate and grape varieties than they can reliably deliver. (…)
Looking ahead, Rioja has a slew of strengths that make a major resurgence very likely. Among these, the sheer size of the region and many of its producers is an important factor. (…)
Also significant among Rioja's strengths are several factors extending beyond wine itself. One important asset is the region's natural beauty, which makes it extremely attractive as a destination for tourists–wine loving or otherwise. Set against the backdrop of the jagged, dramatic Cantabrian mountains, Rioja's vineyards are set on marvelously varied terrain that pitches and rolls in ways that provide a new and interesting vista every minute as one traverses the region by car. The region is obviously quite prosperous, and a construction boom has now provided a fascinating contrast between quaint medieval towns and strikingly modern, architecturally daring bodegas. Rioja is also within easy reach of bustling, beautiful Bilbao (with its gorgeous Guggenheim museum designed by Frank Gehry) as well as San Sebastian, which is one of Spain's most beautiful cities and a culinary destination of the first order. (…)
So watch out. Rioja has set a lot of things right, and is coming back - big time.
10.06.2008 | Michael Franz)

Text/Redaktion
Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung – ICEX; David Schwarzwälder; Jürgen Mathäß; Organize Communications GmbH

Konzeption
Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung – ICEX, Düsseldorf
Organize Communications GmbH – Die Agentur für Lebensart & Genuss, Riefstahlstraße 6, 76133 Karlsruhe

Bilder
Titelbild: Faber & Partner
Inhalte: Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung – Abteilung Wein, Düsseldorf; Organize Communications GmbH; 230 Volt; Faber & Partner; Jürgen Mathäß; TURESPAÑA/Copyright ICEX; Informationsbüro Sherry c/o Integra Communication GmbH; Clos Mogador; Informationsbüro Rioja c/o KOOB GmbH; Carlos Navajas/Copyright ICEX; Informationsbüro Ribera del Guadiana c/o Integra Communication GmbH; Matías Costa/Copyright ICEX; Michael Ritter; deuna GmbH; Lutz Papstein (Magazin maître); CRDO Málaga; Enólogos AG; ARDAU Weinimport GmbH; Spanisches Weinkontor Freiburg; Der Weinfleck e.K.; Mehlo Spanische Weine; VINIBERICA Spanische Weine Varela & Walter GbR

Layout/Design/Realisation
230 Volt - Agentur für Werbung und Kommunikationsdesign, Fischerstraße 87, 40477 Düsseldorf, www.230volt.net;
Organize Communications GmbH – Die Agentur für Lebensart & Genuss, Riefstahlstraße 6, 76133 Karlsruhe

Spanien. Mehr als 4.000 Weingüter - und noch mehr Landschaften.

Die spanischen Weine spiegeln die unerschöpfliche Vielfalt des Landes wider. In mehr als 90 Rebsorten aus 65 geschützten Herkunftsgebieten. Dank der wertvollen Böden und des einmaligen Klimas gedeihen in Spanien große Weine mit einzigartiger Persönlichkeit.

WEIN *aus* SPANIEN

AUSSERGEWÖHNLICHE VIELFALT