

SONDERDRUCK AUS

selection

Heft 4 | Winter 2006

Qualität made in Spain

Qualitätssicherung in Spanien

Spanische Handelsabteilung Düsseldorf/Deutschland
Oficina Comercial Düsseldorf/Alemania



Spanien hat in den letzten Jahren enorme Anstrengungen unternommen, um nicht nur sicher zu stellen, dass die auf dem Etikett angegebene Herkunft stimmt, gleichzeitig geht es auch darum zu garantieren, dass der Flascheninhalt auch die angegebene Qualität bietet. In den folgenden Beiträgen wird dies an einigen Beispielen verdeutlicht.

RIOJA

D.O.Ca Rioja – garantierte Herkunft

In den meisten Weinbauländern ist die Kennzeichnung der Herkunft eines Weins detailliert geregelt. Damit ist aber noch nicht seine Qualität garantiert! Der Konsument mag mit einer bestimmten Herkunft gute Erfahrungen gemacht haben und deren Weinstil sehr schätzen – gegen Enttäuschungen ist er nicht gefeit. Anders in der Rioja: „Herkunft garantiert Qualität“ – diese Gleichung soll hier uneingeschränkt gelten.

Darauf haben sich Winzer, Genossenschaften und private Kellereien der Rioja sowie die von ihnen gewählte Kontrollbehörde vor nunmehr 15 Jahren festgelegt. Und sie arbeiten hart und erfolgreich daran – wie der folgende Bericht über die detaillierten Kontrollmechanismen zeigt.

D.O.CA RIOJA – QUALITÄTSSICHERUNG AUF ALLEN STUFEN

In jeder spanischen Denominación de Origen (D.O.), mittlerweile über 60 an der Zahl, ist in einem „Reglamento“ festgehalten, welche Weinbaugemeinden zum Herkunftsgebiet gehören, welche Rebsorten zugelassen sind, weiterhin die Maximalerträge sowie Vorschriften über Vinifizierung und Ausbau der Weine. Über die Einhaltung dieser Maßgaben wacht jeweils ein Consejo Regulador (CR) als Kontrollinstanz.

Eine Qualitätsstufe oberhalb der D.O. ist die Denominación de Origen Calificada (D.O.Ca), also eine qualifizierte Herkunftsbezeichnung, wie sie die Rioja 1991 erhielt bzw. sich über Jahrzehnte erarbeitet hat. Hier sind seither die Qualitätsanforderungen an die Weinbauern und Erzeuger weitaus höher – vor allem aber: Rigorose Kontrollen sorgen für die Einhaltung der verschärften Qualitätsvorschriften. Die Riojanos fahren also eine permanente Qualitätsoffensive. Und um diese glaubwürdig gegenüber Handel und Konsumenten zu garantieren, dienen systematische und nicht Zufallskontrollen, die alle nur denkbaren Stufen der Produktion erfassen – vom Rebstock bis in das Regal des Händlers.

QUALITÄTSSICHERUNG BEGINNT IM WEINBERG

Die Qualität eines Weins hat ihren Ausgangspunkt im Weinberg und den dort angewandten Praktiken. Hier gelten – ebenso wie in den übrigen spanischen D.O.s – Festlegungen für die Pflanzdichte der Rebstöcke (Minimum 2.850, Maximum 4.000 pro Hektar), die zugelassenen Rebsorten, die Erziehungsform der Reben (Gobelet, Spaliererziehung) sowie den Rebschnitt (Maximum an Augen pro Hek-



tar). Da insbesondere der Rebschnitt einen großen Einfluss auf die Ertrags- und somit Qualitätsleistung des einzelnen Rebstocks ausübt, greift bereits an dieser Stelle die Kontrolle des Technischen Dienstes des CR. Schließlich dienen die genannten Festlegungen der Erzielung niedriger Erträge zugunsten der Qualität. So haben die Techniker zum Beispiel für die Kampagne 2005 auf rund 5.000 Parzellen Kontrollen durchgeführt und Weinbauern schriftlich rechtzeitig auf möglicherweise zu hohe Erträge hingewiesen, um Korrekturen durch Ausdünnen zu verlangen.

Flankierend legt die Satzung der D.O.Ca maximale Hektarerträge fest, die deutlich unter dem Durchschnitt der wichtigsten europäischen Herkunftsbezeichnungen liegen: 6.500 kg pro Hektar für die roten Traubensorten und 9.000 kg pro Hektar für die weißen. Für jede Kampagne legt der Kontrollrat im Übrigen die Höchstserträge erneut fest, bestimmt die Ertragsrelation Liter Wein pro Kilo Trau-



Foto Faber & Partner

Die Qualitätskontrolle setzt schon im Weinberg ein: Messung des Mostgewichtes mit dem Refraktometer

ben (zum Beispiel 70 Liter Wein pro 100 kg Trauben), bestimmt Anfang und Ende der Ernte. Die Technischen Dienste verfügen dazu über 164 Referenz-Parzellen im gesamten Gebiet, um über verschiedene Parameter (zum Beispiel Kontrolle des Reifeverlaufs) den korrekten Erntebeginn im Sinne bester Qualität festlegen zu können.

REBFLÄCHENKATASTER UND WINZERPASS

Jeder einzelne Weinberg oder jede Parzelle ist in den Registern des CR mit dem Namen des Inhabers, dem Gemeindebezirk, Standort, Fläche, Rebsorte, Pflanzjahr und Anzahl der Rebstöcke aufgeführt. Auf dieser Basis erhält jeder Winzer (zurzeit sind es knapp 19000) jedes Jahr seinen so genannten Winzerpass (*cartilla de viticultor*), auf dem in Übereinstimmung mit den Daten des Flächenregisters die Anbaufläche und der maximal erlaubte Ernteertrag detailliert aufgeführt sind. Jeder Winzer weiß zu Erntebeginn also genau, wie viele Kilo Trauben er abliefern oder selber verarbeiten kann, um Weine zu produzieren, die den Anforderungen des D.O.Ca-Siegels entsprechen. Darüber hinaus dient der Winzerpass, dem ein Kontrollkupon beigelegt ist, während der Weinernte der Überwachung und Kontrolle aller Traubenlieferungen und -bewegungen im Einzugsbereich der D.O.Ca.

WEINLESE – EINE HERAUSFORDERUNG FÜR DIE TECHNISCHEN DIENSTE

Die Erntezeit ist einer der Schlüsselmomente, in denen das Kontrollsystem vor seiner Bewährung steht; auch personell, denn immerhin produziert die D.O.Ca Rioja auf 60000 Hektar Wein.

DIE RIOJANOS VERFÜGEN ÜBER EINES DER WELTWEIT VOLLSTÄNDIGSTEN UND STRENGSTEN QUALITÄTSSICHERUNGSSYSTEME, UM IHRE MARKE „RIOJA“ ZU SCHÜTZEN

Die Technischen Dienste überwachen während der gesamten Lesezeit Traubentransporte innerhalb des Herkunftsgebiets sowie in den angrenzenden Zonen. Wo immer Trauben angeliefert werden, prüfen sie deren Qualität und koordinieren

die über 200 Hilfsinspektoren, die der Kontrollrat speziell zur Überwachung des Wiegens der eingehenden Trauben eingestellt hat (*vigilantes de pesada*). In jeder Kellerei eines einzelnen Erzeugers, einer Genossenschaft oder eines Privatunternehmens wird für jede eingefahrene Traubenpartie die entsprechende Quittung des Winzerpasses ausgestellt, auf der auch der Traubentyp und die Herkunftsgemeinde aufgeführt sind. Keine Charge Trauben darf ohne dieses Procedere abgeladen werden.

Damit das organisatorisch funktioniert, muss jede Kellerei dem Kontrollrat rechtzeitig mitteilen, an welchem Tag sie wo mit der Traubenannahme beginnt und wann die Trauben angenommen werden. Nach Abschluss der Weinlese legen die Kellereien, unabhängig von der Ernteerklärung der Winzer, die Quittungen aller erhaltenen Partien dem Kontrollrat vor, zusammen mit einem Verzeichnis der Verkäufer und der Erntedaten; die Weinbauern ihrerseits geben den Winzerpass mit seinen Eintragungen zurück, so dass ein Datenabgleich erfolgen kann.



PROBENNAHME UND PRÜFUNG DER JUNGWEINE

Jedes Jahr stehen die Jungweine ab dem 1. Dezember zu analytischen und sensorischen Proben an, die bis zum 31. März des darauf folgenden Jahres abgeschlossen sein müssen. Die Weinbeurteilung ist sozusagen die Aufnahmeprüfung, die bestimmt, ob ein Wein den Schutz der Herkunftsbezeichnung erhält oder nicht.

Beispiel Jahrgang 2005. Die Techniker des CR zogen vor Ort in allen produzierenden Bodegas 4 283 Proben, wobei jede eine Weinmenge von maximal 100 000 Litern repräsentierte. Jede einzelne entnommene Probe wurde anschließend in einem der drei offiziellen Laboratorien untersucht, um festzustellen, ob ihre technischen Parameter (Alkohol, flüchtige Säure, Gesamtsäure, Dichte, Trockenextrakt etc.) mit den Anforderungen der D.O.Ca-Satzung übereinstimmen.

Anschließend führen Verkoster-Teams des Kontrollrats eine sensorische Prüfung der Weine durch, bei der die riojanische Typizität, Farbe, Klarheit, Geruch, Geschmack und Qualität bewertet werden. Insgesamt arbeiten über 100 Spezialisten unter der ständigen Aufsicht eines Technikers des Kontrollrats. Die Teams setzen sich aus drei Verkostern zusammen: ein Winzer, ein Kellermeister und ein Mitglied des Önologenverbands. Pro Sitzung werden maximal 12 Jungweine verkostet. Die Verkoster bewerten die Weine vollkommen unabhängig und unter Anwendung absolut professioneller Kriterien.

ERGEBNISSE JAHRGANG 2005

Für 312,85 Mio. Liter wurde die Zulassung des Herkunftssiegels beantragt, tatsächlich zugelassen wurde eine Gesamtmenge von 273,1 Mio. Litern. Die Menge der Weine, die bei den analytischen oder sensorischen Prüfungen abgelehnt wurde, belief sich auf 65 Proben (1,89 Mio. Liter). Das ist angesichts der Strenge der Prüfungen, die zur Qualifizierung durchlaufen werden müssen, eine relativ kleine Zahl. Bedeutend höher war die Menge der Weine, für die die Zulassung beantragt, aber aufgrund der Überschreitung der Maximalerträge nicht gewährt wurde. Sie betrug 37,86 Mio. Liter und unterstreicht Rigorosität und Glaubwürdigkeit der Kontrollverfahren.

Nichtklassifizierte Jungweine müssen in den Bodegas von den übrigen Weinen getrennt gelagert und als „sonstige Produkte“ gekennzeichnet werden. Sie stehen unter der Kontrolle der Technischen Dienste. In der Regel werden sie zur Destillation verwendet oder zu Tafelweinen verarbeitet (*vino de mesa*). Somit ist sichergestellt, dass sie keinesfalls mit dem guten Namen der Rioja versehen werden können, die keine Tafelweine kennt.

JOVEN, CRIANZA, RESERVA UND GRAN RESERVA

Bekanntlich garantiert der Kontrollrat nicht nur die Herkunft und den Jahrgang eines Weins, sondern ebenso die Mindestdauer des Aus-

baus, was mit dem entsprechenden fälschungssicheren Rückenetikett zertifiziert wird: Joven, Crianza, Reserva und Gran Reserva.

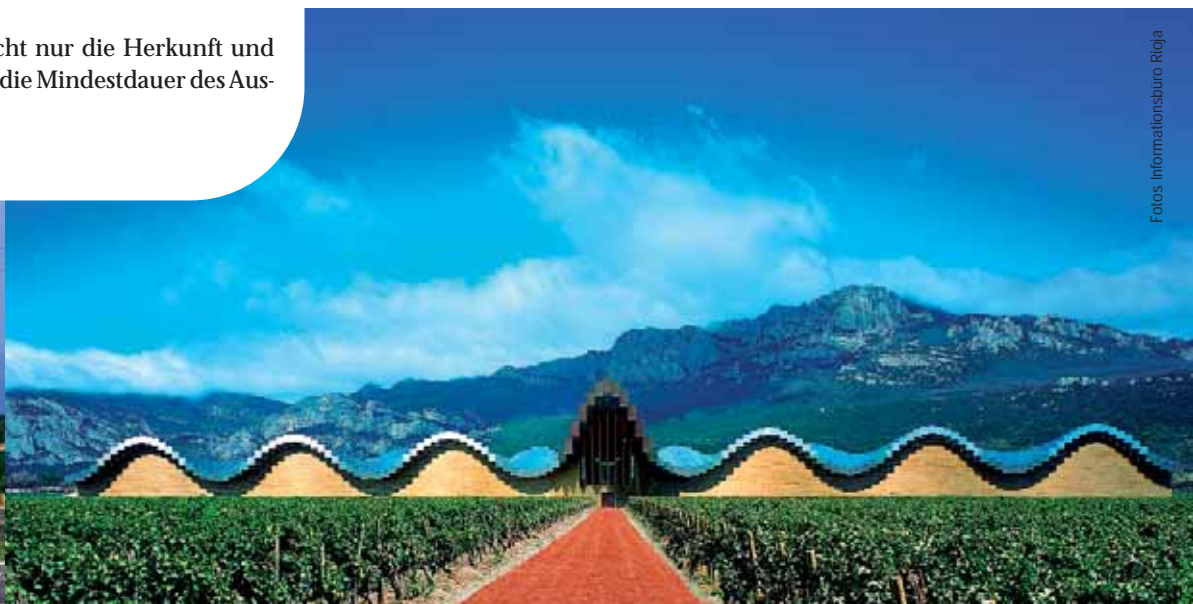
Die Kontrolle der Alterungszeit wird mit Hilfe von Datenblättern durchgeführt, auf denen alle Zwischenstationen des Weins eines Jahrgangs innerhalb einer Kellerei festgehalten werden, bevor dieser auf den Markt kommt (Tank, Fass, Flasche, Etikettierung). Diese Karteien werden dem Kontrollrat monatlich zur Datenerfassung vorgelegt. Die statistische Auswertung gewährt dem CR einen genauen Einblick in die Situation der einzelnen Kellereien und damit des gesamten Herkunftsgebiets. Die Richtigkeit der von den Kellereien gemachten Angaben werden durch regelmäßige Inspektionen vor Ort überprüft. Auch die Weinbewegungen zwischen Betrieben – insbesondere Verkäufe von Erzeugern und Genossenschaften an Kellereien – werden kontrolliert und unterliegen der Genehmigung. Der schließlich zu vermarktende Wein einer Bodega wird nochmals einer analytischen sowie sensorischen Prüfung unterzogen, bevor das entsprechende Rückenetikett verliehen wird. Für den Export werden besondere Herkunftszertifikate ausgestellt.

DER LANGE ARM DES CONSEJO REGULADOR

Nun könnte man meinen, Rioja-Genießer hätten nahezu bis zu jeder einzelnen Weinflasche Garantien hinsichtlich Herkunft, Jahrgang, Kategorie und Qualität. Das haben sie auch, doch die Kontrollen gehen weiter. Auch auf den berühmten Point of Sale – innerhalb und außerhalb Spaniens – wirft der Consejo seine Augen. Eine der weltweit wohl einmaligen Kontrollen, die als Ergänzung zum strengen internen Kontrollsystem verstanden werden, besteht genau darin, an den Regalen im In- und Ausland Proben zu nehmen und diese vom technischen Personal des Kontrollrats in Bezug auf Produkteigenschaften, Etikettierung sowie auf die Echtheit des Garantiesignets untersuchen zu lassen. Missbräuchliche Praktiken werden somit praktisch unmöglich gemacht.

Es ist also durchaus nicht übertrieben zu behaupten, dass die Riojanos über eines der weltweit vollständigsten und strengsten Qualitätssicherungssysteme verfügen, um ihre Marke „Rioja“ zu schützen und den Verbraucher vor Manipulationen zu bewahren.

Wolfgang Ehrhardt



S H E R R Y

V.O.S. und V.O.R.S. – Sherry-Raritäten mit Zertifikat

Sherrys sind Weine ohne Jahrgang, sie reifen im Solera-System: Entnommene ältere Weine werden durch jüngere ersetzt. Nun gibt es Sherrys, die – im Durchschnitt – 80 oder 50 Jahre alt sind und für Liebhaber auch als solche vermarktet werden. Um hier Sicherheit zu stiften, hat die Kontrollbehörde zwei Kategorien von alters-zertifizierten Sherrys geschaffen: V.O.S. und V.O.R.S.

V.O.S. (Very Old Sherry) und V.O.R.S. (Very Old Rare Sherry) sind durchschnittlich mindestens 20 bzw. 30 Jahre alt und beschränkt auf die Weinstile Amontillado, Palo Cortado, Oloroso und Pedro Ximénez. Um den begehrten Nachweis zu erlangen, muss eine Bodega einer vorgesehenen Charge Sherry entnehmen und zur Prüfung anstellen. Die Charge wird versiegelt; die Prüfung besteht in analytischen Untersuchungen, um das Alter zu verifizieren, und in einer verdeckten Verkostung durch sechs unabhängige Experten, um die Qualität zu testen – etwa ein Fünftel der eingereichten Weine schafft die Zertifizierung nicht. Als eine Art Marktregulierung müssen die Bodegas die 20- bzw. 30-fache Menge des zur Deklaration eingereichten Sherrys in ihren Soleras vorrätig halten. So ist längerfristig garantiert, dass die neuen Sherry-Kategorien verfügbar sind.

Die Bereicherung der Sherry-Kultur um alte Weine in Höchstform ist gewiss ein Stück Imagepflege, die jahrganglosen Weinen gut tut, und ein Verkaufsargument für Händler, die jahrgangsfixierten Kunden das Siegel vorweisen können. Die spektakulären Zuwachsraten des Nischensegments zeigen zudem, dass Sherry-Afficionados zulan-



Fotos Faber & Partner

gen und dabei voll auf ihre Kosten kommen – auch in dem Sinn, dass die alten Sherrys im Grunde äußerst günstig zu haben sind (man möge zum Vergleich die Preislisten von Burgund oder Bordeaux zur Hand nehmen ...). Und die Qualität aller Weine liegt zwischen sehr gut und ausgezeichnet, dafür sorgen schon die Regularien für die Zertifizierung.

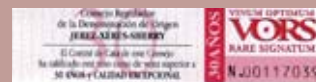
Wolfgang Ehrhardt

S H E R R Y

Als universeller Speisenbegleiter

zählt Sherry zu den bemerkenswertesten und vielseitigsten Weinen, die es überhaupt gibt. Insbesondere als „food wine“ gilt er als unübertroffen. Etwa als Begleiter zu stark oder „exotisch“ gewürzten Speisen – indische oder thailändische Küche –, als Aperitifwein und natürlich zu Tapas, Fisch und Meeresfrüchten. Oder als Dessertwein. Zudem: Alle Produkte, in denen Kakao, Schokolade, Mandeln, Nüsse, Kaffee, Karamell, getrocknete Früchte, ebenso Zimt, Vanille oder Nelke eine Geschmackskomponente bilden, können von Sherry begleitet werden.

Die Aufzählung verweist darauf, dass es „Sherry“ ohne nähere Bestimmung nicht gibt, sondern eine äußerst komplexe Variationsbreite – von einem absolut frischen und trockenen Fino oder Manzanilla bis zu einem fast schwarzen und konzentrierten Pedro Ximénez mit extremen Restzuckerwerten. Dazwischen die Amontillados, Olorosos und Palo Cortados sowie die unterschiedlich süßen Blends wie Medium, Cream oder Pale Cream. Und eine Trumpfkarte kann Sherry als Speisebegleiter im Vergleich zu anderen Weinen auch noch ausspielen: Er ist auch in seinen trockenen Varianten äußerst säurearm.



VINOS DE

PAGO

Vinos de Pago – die höchste spanische Qualitätskategorie

Foto: Faber & Partner

Der Begriff „pago“ steht im Spanischen für Flur, Lage oder Parzelle, in diesem Zusammenhang auf Weinberge oder Weingärten bezogen. Mit dem novellierten Weingesetz von 2003 schuf das Parlament in Madrid mit der Kategorie „Vinos de Pago“ eine eigenständige Qualitätsstufe, nämlich die der Lagenweine mit eigener Herkunftsbezeichnung (D.O. – Denominación de Origen), verstanden als die höchste Kategorie im Qualitätssystem.

Nun kennt Spanien zahlreiche Weine, Weinmarken und Bodegas, die in ihrem Namen die Bezeichnung „pago“, ebenso den verwandten Begriff „viña“ oder „viñedo“ führen. Das ist in vielen Fällen historisch begründet, weinrechtlich war aber die Kenntlichmachung eines Weins unter Nennung einer Lage untersagt. Diese Schranke ist nunmehr gefallen, der gesetzliche Rahmen für die Herstellung von Terroir-Weinen mit D.O. wurde geschaffen.

Die Innovationskraft der spanischen Winzer und Önologen, die seit Beginn der 90er Jahre unübertroffen in Europa sein dürfte, hat somit einen zusätzlichen Schub erfahren. Und sie betrifft traditionelle Weinbaugebiete wie etwa Jumilla, Ribera del Duero, Toro, Priorat, die Rioja oder Navarra, aber ebenso Regionen, in denen es bislang überhaupt keinen Weinbau gab oder wo allenfalls Landweine (Vinos de la Tierra) produziert wurden. Die Stunde der Individualisten mit ihren Autorenweinen, die das Terruño (Terroir) betonen und eine



eigene Wein-Stilistik entwickelt haben, hat zwar längst geschlagen, die neuen gesetzlichen Möglichkeiten lassen weitere Freiheiten zu, aber ebenso gelten höhere Ansprüche beim Anbau und der Vinifizierung, um den Status eines Pago zu erlangen, wie das Beispiel Castilla-La Mancha zeigt.

STRENGSTE ANFORDERUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG

Pionier ist die Autonome Region Castilla-La Mancha, in der sich mit 600 000 Hektar die Hälfte des spanischen Reblands befindet. Das agile regionale Landwirtschaftsministerium in Toledo ist sehr um Erneuerung und Qualitätssteigerung des Weinbaus bemüht und hat in den vergangenen Jahren mehrere D.O.s geschaffen (Manchuela, Ribera del Júcar, Uclés). Und die bislang einzigen Pago-Weingüter Spaniens befinden sich ebenfalls hier: Finca Élez, Dominio de Valdepuosa, Pago Guijoso und Dehesa del Carrizal.

Für die Erlangung einer eigenständigen Lagenbezeichnung kommen nur Bodegas in Frage, die bereits eine konsolidierte Entwicklung nachweisen können: Ihre Weine müssen bereits über Jahre von der nationalen und internationalen Weinkritik und bei Prämierungen sowie seitens der Konsumenten für ihre außerordentliche Qualität bekannt sein. Der technische Betrieb, in dem die Weine verarbeitet werden, und die Weingärten müssen eine Einheit bilden. Die natürlichen Bedingungen wie Bodenbeschaffenheit und Mikroklima, die verwendeten Rebsorten, die Anlage der Rebärten, niedrige Hektarerträge und die Erntemethoden sowie die önologischen Verfahren müssen Weine einzigartiger Qualität hervorbringen.

Alle erforderlichen Vorgaben müssen minutiös nachgewiesen werden, als prüfendes und zertifizierendes Kontrollorgan fungiert das Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM), welches auch die laufenden technischen und sensorischen Prüfungen der Weine durchführt.

LA RIOJA – LAGEN- UND MARKENWEINE MIT TRADITION

Nun sind Lagenweine keine neue Erscheinung im spanischen Weinbau. In der Rioja, wo in den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts die auch heute noch bedeutenden Bodegas entstanden, sind einzelne Lagen der Ausgangspunkt für die Erfolgsgeschichte dieser Häuser. Beispiel: López der Heredia in Haro. 1913 erwirbt der Gründer eine etwa 100 Hektar große Einheit, die er Viña Tondonia nennt, noch heute der emblematische Name des gleichnamigen Weins. Die Lage befindet sich in einer Schleife des Ebro, die Gegend nannte sich von alters her Tondón. Eine andere Lage und heute eine Marke ist Viña Bosconia. Diese Flur hieß El Bosque Grande, also großer Wald.





Und noch heute gibt es bei López de Heredia Kunden, die entweder eingefleischte Tondonianos oder Bosconianos sind, weil sie jeweils nur diesen oder jenen Wein bevorzugen.

Bei der benachbarten Bodega La Rioja Alta ist man einen Schritt weiter gegangen. Die bekannten Lagen und Marken wie Viña Ardanza, Arana und Alberdi sind nach den Gründerfamilien der Bodega genannt. 1995 kaufte das Unternehmen ein 65 Hektar großes Weingut auf der anderen Seite des Ebro, das nach dem Konzept eines *Vino de Pago* völlig unabhängig vom Mutterunternehmen und ausschließlich mit eigenem Traubengut bewirtschaftet wird: Torre de Oña. Ein „Wein der neuen Schule“ sei der Barón de Oña, wie man hervorhebt, der in seiner Stilistik das Terroir betont, aber mit seinen beiden Rebsorten Tempranillo und Mazuelo in die Weinbautradition der Rioja eingebettet ist.

Anders konzipiert als die herkömmlichen Riojas, Coupagen aus unterschiedlichen Lagen und Bereichen, werden die Lagen- oder Autorenweine sowohl seitens der Bodegas als auch ganz offiziell seitens des Kontrollrats der D.O.Ca als Bereicherung des Angebots und zusätzliche Imageträger begrüßt.

SHERRY-GEBIET MIT 300 GESCHÜTZTEN LAGEN

Lagenweine gab es in Spanien also stets, allerdings waren und sind sie teilweise durch Markennamen bzw. die Markenpolitik der Bodegas überlagert. Im Marco de Jerez zum Beispiel, dem Sherry-Gebiet, gibt es ein ausgesprochenes Lagenbewusstsein.

Zunächst unterscheidet man dort drei Bodenarten, von denen die kalkreiche, blendend weiße Albariza ohne Zweifel die beste ist, gefolgt von dunkler Tonerde (Barros) sowie Sandböden in Küstennähe (Arena).

Die Palomino-Trauben für alle Finos bzw. Manzanillas müssen von Albariza-Böden stammen; sie bilden zusammen mit dem milden atlantischen Klima und der leicht hügeligen Topographie das ideale Terroir für diese frischen und trockenen Weine. Barros hingegen liegen in den Senken. Sie sind auch für das Auge unmittelbar erkennbar, da sie aus dunkler Tonerde mit geringerem Kalkgehalt bestehen. Wiewohl ebenso mit Palomino bepflanzt, geben die Barros das ideale Terroir für die körperreichen Weine der Stilrichtung Oloroso ab.

Die Hierarchie der Böden wird ergänzt durch jene der einzelnen Lagen, die nur wenige bis 500 Hektar umfassen. Besonders geschätzte Pagos in den Albariza-Zonen sind Balbaína, Macharnudo, Carrascal, Añina, Miraflores, Tizón, Atalaya, Burugena, Paquiro oder Campix, um nur die wichtigsten zu nennen. Insgesamt unterscheidet man im gesamten Marco mehr als 300 Lagen, die unter dem Schutz des Kontrollrats stehen. ☼

Wolfgang Ehrhardt



Foto Faber & Partner

GRANDES PAGOS DE ESPAÑA

Grandes Pagos de España (GPE) ist eine Vereinigung von mittlerweile 20 Winzern, die sich – wie es der Name programmatisch ausdrückt – dem Gedanken und der Praxis eigenständiger Weine verschrieben haben. Ihre Weine stammen ausschließlich aus dem Traubengut ihres jeweiligen Weinguts.

Die Mitgliedsbetriebe sind teilweise in D.O.s integriert, teilweise produzieren sie Landweine (Vinos de la Tierra), drei Betriebe haben für ihre Einzellagen die D.O. de pago erlangt. Der weinrechtliche Status einer Bodega ist für die Mitgliedschaft in der Vereinigung also gleichgültig, die Qualität der Weine, die Individualität des Terroirs und die Handschrift des Winzers stehen im Vordergrund.

Vorsitzender und Initiator der Vereinigung ist Carlos Falcó, Marqués de Griñón, der 1974 das Konzept des Single Estate als erster in Angriff nahm und aus seinem Dominio de Valdepusa in der Provinz Toledo, wo zuvor nie ein Rebstock stand, ein angesehenes Weingut schuf.

(www.grandespagos.com)

► Weitere Informationen über Spanien und seine Weine: www.de.winesfromspain.com

