



Dynamische Vielfalt

Spanien ist eines der facettenreichsten Weinländer der Welt. Es hat sogar das "jüngste" Weingesetz der Welt – denn 2003 trat eine Reform in Kraft. Ein Dorado für Entdecker!



links:
Tempranillo ist Spaniens Vorzeigerebsorte. Sie stammt aus der Gegend um Rioja

oben rechts:
Ebenso typisch spanisch sind die Windmühlen, wie diese hier in Kastilien

unten rechts:
Utiel Requena gilt als aufstrebendes Anbauggebiet

Das vergangene Jahrzehnt hat den Liebhabern spanischer Weine viel Neues aus teilweise unbekanntem Gebieten beschert. Neben vergessenen Appellationen, die von der Weinkritik ins Rampenlicht gerückt wurden, haben auch zahlreiche Landweingebiete mit erstaunlichen Gewächsen von sich reden gemacht. Nicht immer leicht fiel da die Orientierung. Eine Hilfe zur richtigen Einschätzung der vielen Neuheiten ist das (nicht mehr ganz neue) spanische Weingesetz von 2003, welches unter anderem das Fundament für zwei neue Qualitätsebenen geschaffen hat. Zum einen formuliert und definiert das Regelwerk eine für Spanien ganz neue Klasse an Eliteweinen, die so genannten "Vinos de Pago", Weine aus einer definierten Lage, zum anderen ist zwischen Landweinen und Qualitätsweinen mit D.O.-Status eine Art neue Abteilung entstanden. Man könnte diese neue Ebene als Wartesaal für höhere Weihen bezeichnen. Sie steht für Qualitätsweine besonderer Anbaugebiete (Vinos de Calidad con Indicación Geográfica-VC), deren Bestimmung aufgrund ihrer Qualität und Typizität in der mittelfristigen Beförderung zur Denominación de Origen liegt. Momentan gibt es fünf dieser neu regulierten Gebiete, und alle fünf liegen im historischen Kernland Spaniens, der Region Kastilien & León.

Nicht nur für Profis ist diese Region, die die größte Regierungseinheit Europas mit neun Provinzen bildet, das Mekka des spanischen Weines. Die Hochlandsituation, das extreme Klima und die kargen Böden machen die Landstriche zwischen Portugal und Aragón im Westen und Osten sowie dem Baskenland und Extremadura bzw. Madrid im Norden und Süden

nicht gerade zur landschaftlich liebrendsten Region Spaniens. Doch für den Qualitätsweinanbau sind die Bedingungen ideal. Ein Gebiet der neuen Qualitätsebene liegt ganz im Westen der Region, dort wo der Duero zum Grenzfluss zwischen Portugal und Spanien wird. Am Rande der spektakulären Dueroschluchten in Salamanca und Zamora wachsen unter der Bezeichnung Vino de Calidad de Arribes fruchtige und feine Weine aus der autochthonen Rebsorte Juan García. Die Provinz Zamora beherbergt gleich zwei der neuen Appellationen namens Tierra del Vino de Zamora, wo die kraftvolle Tempranillo-Spielart Tinta de Toro regiert, sowie die VC de los Valles de Benavente. Etwas weiter im Nordosten, ebenfalls im früheren Königreich León, entstehen leichte und intensiv fruchtige Tintos u. a. aus der Prieto Picudo unter der Bezeichnung Valles de Benavente. Und in der altkastilischen Provinz Burgos hat sich das Gebiet VC del Arlanza etabliert. Dort werden hauptsächlich strukturierte Tempranillos gekeltert.

Weitere potenzielle VC-Gebiete gibt es in Spanien zuhauf und natürlich nicht nur in Kastilien. Es haben jedoch auch zahlreiche Qualitätsweingebiete den Staub der früheren Jahre abgeschüttelt, um jetzt mit Elan und einer erfrischenden Unbeschwertheit zu zeigen, dass auch sie nicht nur technisches Know-how besitzen, sondern auch über das Terroir und die Traubensorten verfügen, welche für die Bereitung von individuellen Spitzen-Weinen von Nöten sind. Im Nordosten macht seit einiger Zeit die Region Aragón auf sich aufmerksam. Früher eher Lieferant schwerer Weine, sind die zwei Appellationen Campo de Borja und Calatayud aus ihrem



oben links:
Telmo Rodríguez
ist einer der
bekanntesten
Weinmacher
Spaniens

oben rechts:
María José und
Mercedes
López de Here-
dia setzen voll
auf Tradition

unten links:
Mariano und
Eduardo Garcia
sind sich einig:
Qualität ist
alles

unten rechts:
René Barbier
und Sara Pérez



TEMPRANILLO

Die edle rote Rebe besitzt alle Eigenschaften einer großen Sorte: entschiedener Ausdruck des Terroir, jahrzehntelanges Reifepotenzial in der Flasche. Die englische Autorin Jancis Robinson sagt über die mittlerweile auch in der Anbaufläche wichtigste spanische rote Rebe: "Lässt man Rioja als Spaniens Bordeaux und Burgund in einem gelten, dann muss man die berühmte Tempranillo-Rebe als Vereinigung von Cabernet Sauvignon und Pinot Noir betrachten." Tempranillo berge die positiven Eigenschaften sowohl des Pinot Noir wie des Cabernet Sauvignon in sich.

Sein größter Vorteil ist bei aller Vielfalt die ausgeprägte Harmonie. Die bei jedem Wein notwendigen Komponenten wie Aromen, Struktur, Tannine und Säuren scheinen wie von Meisterhand ineinander gefügt, mal den einen, mal den anderen Aspekt betonend.

Tempranillo stammt aus der Gegend der heutigen Rioja und hat demzufolge "atlantischen Charakter": kleinere Trauben, kleinere Beeren und Schalen, die reich an Polyphenolen sind, besser geeignet für Holzausbau und längere Flaschenreife als andere, von südlich-warmem Klima geprägte Sorten. Im Anbau liebt Tempranillo kalkhaltige Böden und ist in der Lage, in kühleren Regionen auch bei relativ niedrigen Alkoholgehalten biologische und geschmackliche Reife zu erreichen. Heute steht Tempranillo in Spanien auf über 200 000 Hektar Rebfläche.

Dämmernd erwacht. Zusammen mit dem Norden Navarras gelten die Gebiete als Hochburg der Garnacha in Spanien. Diese urspanische Rebsorte ist zwar über die Erfolge der Weine aus dem Priorato wieder halbwegs rehabilitiert worden, doch hatte kurioserweise gerade der Nachbar Frankreich mit den berühmten Gewächsen aus dem Châteauneuf-du-Pape dafür gesorgt, dass diese Rebsorte zu ihren verdienten Ehren gekommen war. Dies scheint sich nun zu ändern. Große Erzeuger wie Bodegas Aragonesas, Borsao oder auch Santo Cristo in Campo de Borja isolieren ihre besten alten Garnacha-Weinberge und keltern dichte, erdige und satt-fruchthige Weine daraus. Doch auch kleine Kellereien, man nehme nur die Weine von Altos de Moncayo, ziehen nun nach. Beim Nachbar Calatayud spielen die großen Genossenschaften wie San Alejandro die Vorreiter.

Dass der wilde Osten irgendwann von sich reden machen würde, war nur eine Frage der Zeit. Namen wie Alicante, Jumilla, Utiel Requena oder auch Yecla klingen heute nach Verheißung, wo früher eher eine gesunde Skepsis angebracht war. Lange hatte man sich in den Appellationen an der Küste und im Hinterland der Regionen Valencia und Murcia aufs einfache Geldverdienen konzentriert. Die tiefe Farbe und die unkomplizierte Frucht der Qualitäten in Levante machten die Weine zum Objekt der Begierde für viele Kellereien Europas, die günstige Konsumweine produzierten. Heute zählen diese für den Verbraucher immer noch nahezu unbeschriebenen Blätter der spanischen Qualitätsweinproduktion zu den liebsten Kindern des Sektors. Sie machen vor, was sich viele der etablierten Gebiete nicht

erlauben können oder wollen. Sie bieten eingängige, trinkfreundliche und modern ausgelegte Fruchtbomben zu mehr als erschwinglichen Preisen. Alicante produziert seine besten Roten im Hochland, wo kühlere Temperaturen strukturiertere Weine aus internationalen und spanischen Sorten hervorbringen. Utiel Requena hat einige alteingesessene Erzeuger, die sich auf neoklassische, d. h. eher feine Weine konzentriert haben, aber auch Tüftler, die das Beste aus der heimischen, tief-farbigem Bobaltraube herauskitzeln. Jumilla und Yecla stehen ganz im Zeichen der Monastrell, einer Sorte, die auch in Frankreich als Mourvèdre bekannt ist. Tieffarbige, üppige Gewächse, aber auch saftige und jugendlichknackige Tintos haben diese Sorte in den vergangenen Jahren hoffähig gemacht. Kenner haben das Zentrum und die südliche Meseta schon seit vielen Jahren im Auge. Es ist nichts Neues, dass sich viele spanische aber auch einige internationale Weinmacher die Mancha und ihre umliegenden Gebiete als Spielwiese ausgesucht haben. Kaum ein Vierteljahr ver-



oben links:
Reblandschaft
in der Nähe von
Madrid

unten:
Die Rebsorte
Garnacha tritt
gerade aus
dem Schatten
des Tempra-
nillo ins Licht

rechts:
Die Böden (wie
hier in Jerez)
verleihen den
Weinen ihren
Charakter

geht, ohne dass ein neues, spektakuläres Projekt die Aufmerksamkeit der Weinszene auf sich zieht. Völlig aus dem Blickwinkel sind dagegen die Hauptstadt-Weine der D.O. Vinos de Madrid geraten. Zu Unrecht möchte man meinen, wenn man den kleinen Reigen von Neuankömmlingen betrachtet, der da ganz unvermittelt mit Höchstbewertungen bedacht wird.

Ganz Ähnliches spielt sich auch in anderen Regionen ab. In Galicien beispielsweise, einer Region, die mit Recht dank der eleganten Albariños berühmt wurde, verdient die Appellation Valdeorras mit ihren feinen mineralischen Weinen aus der Godello mehr Beachtung. Und wenn in zwei Jahren die Ribeira Sacra in aller Munde wäre, dann würde dies niemand wundern, am allerwenigsten diejenigen, die mit dem steilen Aufstieg des Bierzo in Nordkastilien die Stärken der roten Mencía kennen gelernt haben. Denn die Ribeira, mit ihren malerischen Schieferterrassen über den Flüssen Miño und Sil, könnte zum nächsten Mencía-Wunder werden.

TÜFTLER, ROUTINIERS & HEISSE JUNGS

Spaniens Weingrößen sollten Spanienfans kennen. Es sind Pioniere, Legenden, Newcomer und Senkrechtstarter, die eines gemeinsam haben: Ihre Weine begeistern durch ihren eigenen Charakter.

Als in den siebziger Jahren Franco noch diktierte, was in Spanien gedacht und gemacht werden durfte, waren die Kellermeister und Agronomen der fast durchweg sehr traditionellen Bodegas noch eine Art Amtspersonen. Sie wickelten ab, was man seit Generationen in gleicher Weise angebaut,

vergoren und gefüllt hatte. Dabei kamen durchaus auch interessante Weine auf die Flasche, aber sonderlich kreativ war der Beruf des Kellermeisters damals nicht. Die Rückkehr zur Demokratie hat in Spanien ein Potenzial an Lebenslust und Kreativität freigelegt, das in Europa einzigartig ist. Man schaute sich um, was in der Welt passiert und verglich es mit den Möglichkeiten, die sich vor Ort bieten. Für Kunst, Musik, Architektur, Gastronomie, Mode und Wein galt dies in ähnlicher Weise. Plötzlich standen Kellermeister im Mittelpunkt der Weinkultur. Sie prägten die moderne Entwicklung Spaniens teilweise innerhalb ihrer Region, teilweise sogar weit darüber hinaus. Wählt man einige aus, so hat dies etwas Willkürliches, denn ihre Zahl wächst von Jahr zu Jahr.

Telmo Rodríguez etwa gehört mit kaum 40 Jahren schon fast zu den Etablierten. Er entstammt dem Rioja-Weingut Remelluri, studierte in Frankreich Oenologie und hat ein eigenes Unternehmen besonderer Art aufgebaut: In verschiedenen spanischen Regionen tüftelt er regionentypische Weine aus. In der Regel ist ein einfacher, preiswerter dabei sowie ein Wein, mit dem das ganze Qualitätspotenzial der Region ausgeschöpft werden soll. Eigene Weinberge schafft er sich nicht an, sucht aber Kooperationspartner mit alten Anlagen in sehr gutem Terroir. Mit einem grandiosen Málaga hat er an die fast vergessene Tradition dieser Region für hochwertige Süßweine erinnert. In Rueda, Toro oder Ribera del Duero reiht er sich unter die besten Produzenten der Region ein. Weinmacher wie ihn gab es vor 20 Jahren nicht. Kaum jemand blickte damals weit über die

Grenzen der eigenen Region hinaus. Telmo Rodríguez gehört zu einer Generation, die Grenzen überschreitet. Seinen Weinen und den Regionen, in denen er tätig ist, hat dies sehr geholfen.

Selbst französische Kellermeister finden Spanien mittlerweile so interessant, dass sie hier die großartigen Möglichkeiten nutzen, Weltklasse-Weine zu produzieren. Einer von ihnen ist Jean Francois Hébrard. Er kam von der Rhône nach Toro zur Quinta de la Quietud, vermählt spanisches Terroir mit französischer Erfahrung. Einer der besten Toros ist das Ergebnis. Nicht jeder muss weit reisen oder in vielen Regionen mitmischen. José Manuel Echevarría stammt aus einer Winzerfamilie in Navarra. Einige Jahre verdingte er sich als Kellermeister einer größeren Bodega. Dann war er heiß darauf, künftig Wein so zu machen, wie es ihm gefällt. Er begann, die Weinberge seiner Familie zu pflegen, baute eine kleine Kellerei auf und produzierte vom ersten Jahrgang ab Weine, die zu den besten in Navarra gehören. Stolz erklärt er: "Ich hatte kein Problem im Export. Die Leute kamen mehr oder weniger auf uns zu, als sich die Qualität unserer Weine herumgesprochen hatte."

Auf ihre Art, aber ganz anders, gehören auch die Schwestern Maria José und Mercedes López de Heredia zur jungen, modernen Winzergeneration Spaniens. Wer die hübschen Power-Mädels sieht, vermutet viel Design und modischen Wein. Weit gefehlt. Die beiden halten die Tradition eines der klassischsten Häuser der Rioja hoch. "Wir machen den Wein genau so wie unser Urgroßvater vor über 100 Jahren. Und wir arbeiten daran, dass er in weiteren 100 Jahren immer noch so gemacht wird", sagt Maria José. Weltoffen und modern im Verkauf, konsequent traditionell in der Produktion, ist das Motto der Schwestern. Auch dies gehört zum modernen Spanien: Wertschätzung der Tradition und des klassischen spanischen Weinausbaustils. Grandiose Weißweine, die jahrzehntelang reifen können, sowie sehr individuelle rote Weinpersönlichkeiten sind das Ergebnis.

Wert auf enge Familienbande legen auch die Garcías. Vater Mariano, langjähriger Weinmacher-Magier bei Vega Sicilia, hat schon früh damit begonnen, seine Söhne ins Geschäft einzuführen. Während Alberto sich ums Geschäftliche kümmert, steigt Bruder Eduardo García in die Fußstapfen des Vaters. In alleiniger Regie hat er den schmissigen und gekonnt kommerziellen Ribera del Duero Astrales aus der Taufe gehoben. Bei Mauro Dos, einem der besten Weingüter Toros, wirkt er mehr und mehr Stil prägend. "Um die Weine von Toro gibt es kein Geheimnis", sagt der junge Kastilier, "man muss nur versuchen, so flexibel wie möglich zu bleiben. Denn ehe man sich versieht, wird man selbst in einem so unkomplizierten Gebiet wie Toro überrascht!" So geschehen dieses Jahr, als viele Erzeuger erst Ende September lasen und nur noch überreife Trauben hereinholen konnten. Eduardos Team war am 15. September mit dem Herbst fertig! Emanzipiert, aber durchaus im Einklang mit den Ideen ihres Vaters, arbeitet Spaniens wohl renommierteste junge Weinmacherin, Sarah Pérez. Die Katalanin schwört auf einen reifen, saftigen, nicht zu "gemacht" wirkenden Stil, wobei die analytische Art des Professors, wie Vater José Luis Pérez auch genannt wird,

ebenso durchschlägt. "Ich will auf keinen Fall als Kontrollfreak gelten, aber in vielen Gebieten bleibt mir nichts anderes übrig!" Sarah ist auf Mallorca genauso zu Hause wie im Priorato oder anderswo auf der Iberischen Halbinsel. Ihr Meisterstück ist und bleibt ihr eigenes Projekt Venus Universal in Montsant, einer kleinen D.O. im Hochland von Tarragona.

Der Name Barbier steht für Pioniergeist aber auch für Dickköpfigkeit und Durchsetzungsvermögen. Sohn René trägt nicht nur den gleichen Vornamen wie der Senior. Auch er stellt unabhängiges und individuelles Arbeiten über alles andere. Gemeinsam haben sie Clos Mogador, einen der komplexesten und haltbarsten Prioratos, weltberühmt gemacht. Für René jr. ist dies jedoch nicht genug des Erfolges. Gemeinsam mit Freunden und seiner Frau Sarah Pérez stellte er vor einigen Jahren unter dem Label 6 Vinyes de Laurona einen weiteren Superpriorato vor. Doch musste noch ein Gegenstück zum übermächtigen Mogador her. Mit rein aus den heimischen Trauben Cariñena und Garnacha gekelterten Clos Manyetes ist dies nun auch vollbracht. "Wenn mich meine Familie nicht bremsen würde, verlöre ich mich nur noch in neuen Weinunternehmungen". Sagt's und wendet sich seiner neuen Herausforderung zu, einen großen Mencía in der galicischen Ribeira Sacra zu keltern.

Sicher ist es nicht einfach, sich einer Tradition zu stellen, wie sie der junge Miguel Torres nun fortzuführen gedenkt. Vater Miguel A. Torres ist weltweit eine Legende. Er schuf die ersten echten Lagenweine des Landes und hat wie kein Anderer das Konzept der Marke in Spanien mit Qualität gefüllt. Miguel junior sieht der Herausforderung einigermaßen gelassen entgegen. "Jede Epoche bietet neue Möglichkeiten, und durch die enorme Erfahrung meiner Familie bin ich, glaube ich, bestens darauf vorbereitet, bestmögliche und gleichzeitig aktuelle Weine zu machen."

WEINURLAUB IN SPANIEN

Spanien ist ein Weinland par excellence und bietet einige der abwechslungsreichsten Weinkulturlandschaften der Welt. Das Angebot für weininteressierte Spanienreisende könnte nicht variabler sein.

Einer der Ausgangspunkte für die europäische Weinentwicklung ist beispielsweise das Gebiet um Jerez de la Frontera in der Provinz Cádiz in Andalusien. Hier wandelt man nicht nur auf den Spuren der Phönizier, die als erste vor über 3 000 Jahren kommerziellen Weinbau betrieben. Jerez ist auch mit aller Wahrscheinlichkeit die Wiege der europäischen Destillate. Die arabischen Besatzer installierten dort die ersten Destillierien auf europäischem Boden. Wen wundert's also, dass die drei Sherry-Hochburgen Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María und Sanlúcar de Barrameda auch die Heimat der wunderbar weichen Brandys der Jerez sind. Dieses so genannte Sherrydreieck bietet Meer, Sonne und weitgehend vom Massentourismus verschont gebliebene Altstadtkerne. Doch das eigentlich Besondere ist die Stadt Jerez selbst. Andere Weingebiete müssen über ausgedehnte Fahrten erkundet werden. Jerez und seine Weine können in einer spektakulären und einmalig kompakten Tour durch die vielen Kathedralen des Sherry-Weines innerhalb des Zentrums erschlossen werden.



oben links:
Üppiges
Rebland in der
Gegend von
Santiago

unten links:
pittoreske
Eindrücke
lassen sich
auch in
Navarra
einfangen

rechts:
Das Weingut
Lopez de Here-
dia ist bekannt
für grandiose
Weißweine

Nirgendwo liegen prachtvolle Kulturdenkmäler und mindestens ebenso Aufsehen erregende Kellereien so dicht beieinander.

Wer seinen Aktionsradius ausdehnen möchte, dem bietet Andalusien noch eine Fülle von weiteren sehenswerten Weinzielen. Man denke nur an die die Berge von Málaga. Ein interessantes Spektrum an modernen, kleinen Kellereien hat sich in den letzten Jahren dort entwickelt. Eine Tour durch die einzigartige Berglandschaft um das berühmte Städtchen Ronda ist deswegen ein Muss. Ein neues Ziel für Weinreisende ist die spanische Levante. Die Region Murcia steht für uralte Weinbautradition und unberührte Landschaften im gebirgigen Hinterland. Hier gilt es Touren durch wildromantische und nur sehr dünn besiedelte Landstriche im Westen von Murcia zu unternehmen und die abgelegenen Haciendas mit ihren uralten Weinbergen zu besuchen. Ein fantastischer Ausgangspunkt ist das Weinhotel von Bodegas Luzón in der D.O. Jumilla, aber auch das Städtchen Yecla mit seiner gleichnamigen D.O. lässt einen den Trubel der Küstenregion auf angenehme Weise vergessen. Eine hervorragende Infrastruktur für eine Reise zu den großen Weinen des spanischen Nordens findet man in Kastilien & León sowie natürlich in Spaniens prominentester Rotweinappellation, der D.O. Ca. Rioja.

Die renommierte Ribera del Duero kann auf ein kleines aber qualitativ sehr hochwertiges Angebot an kleinen Hotels und Weingütern mit teilweise sehr luxuriösen Übernachtungsmöglichkeiten verweisen. Als Ausgangs-

punkt für eine Exkursion durch die D.O.s und Landweingebiete des alten Königreiches kann man zudem auf die Posadas Reales der Region zurückgreifen, sowie auf die drei komfortablen Bodega-Hotels, welche die Weingruppe Arco United Wineries im Zuge ihrer Haciendas de España-Initiative eröffnet hat. Seit der Eröffnung des Frank Gehry-Gebäudes von Marqués de Riscal ist die Rioja mehr denn je in allen Medien. Architektur, Landschaft und große Weine lassen keine Wünsche offen. Seit 1994 besteht ein Zusammenschluss aus Weinstädten des spanischen Festlandes und den Inseln (Asociación Española de Ciudades del Vino) zur Entwicklung und Förderung des Weintourismus. In Zusammenarbeit mit der zentralen Tourismusgeschäftsstelle in Madrid sollen insgesamt 17 Weinrouten entstehen, von denen acht (La Mancha, Jumilla, Montilla-Moriles, Penedés, Somontano, Rás Baixas, Rioja Alavesa und Utiel Requena) inzwischen funktionieren. Infos unter: www.sgt.tourspain.com oder www.winesfromspain.com

WELTKLASSE: SPANISCHE REBSORTEN

Wer sich mit Spaniens Weinen beschäftigt, kommt nicht darum herum, auch die Rebsorten zu studieren. Sie sorgen für den typischen Charakter der Weine, treten aber häufig zusammen auf, also als Cuvée. Hier die wichtigsten.

Fachautoren in aller Welt beschwerten sich über zunehmende Uniformität beim Weingeschmack. Weine aus verschiedenen Ländern, ja aus verschiedenen Erdteilen, seien oft nicht mehr geschmacklich zu unter-

scheiden. Damit stehe eine Besonderheit des Weines, seine Herkunftsbezogenheit, auf dem Spiel. Wein sei nun mal kein überall gleiches Industrieprodukt, sondern lebe von seiner Vielfalt. Ein Grund für diese kritisierte Tendenz ist, dass in vielen Weinregionen die gleichen, international bekannten Rebsorten angepflanzt werden. Wer Besonderheiten, wer nicht Alltägliches sucht, muss auf Herkünfte ausweichen, die eigene, autochthone Rebsorten besitzen und pflegen. Spanien gehört dazu. Hier verhindern abwechslungsreiches Terroir, eigene Sorten und eine alte, doch lebendige Weinbautradition die langweilige Gleichmacherei. Nach wie vor stehen auf weit über 90 Prozent der mehr als eine Million Hektar Rebfläche Spaniens ausschließlich spanische Rebsorten. Mehrere hundert, teilweise nur lokal auftretende Sorten sind bekannt. Etwa zwei Dutzend davon sind so bedeutend, dass sie eine Fläche von 5 000 oder mehr Hektar erreichen. Dazu gehören weiße Sorten wie Airén, Pardillo oder Chelva, die vor allem preiswerte Alltagsweine oder Verschnittweine hervorbringen können. Auf der anderen Seite erfreut sich der Tempranillo nicht nur in Spanien höchster Anerkennung. Die wertvolle Rotweinsorte zeigt in ihren Paradegebieten Rioja, Ribera del Duero und Toro Jahr für Jahr mit vielschichtigen Weltklasseweinen ihr enormes Qualitätspotenzial.

In den vergangenen zehn Jahren haben vor allem junge Kellermeister die verschiedensten Regionen Spaniens durchforstet und festgestellt, dass teils fast vergessene, teils unterschätzte Sorten wuchsen, die bei entsprechender Behandlung in Weinberg und Keller ebenfalls grandiose, charaktervolle Weine ergeben. Seitdem steht die Tempranillorebe nicht mehr ganz alleine auf weiter Flur. Die große, rote Qualitätssorte der mediterranen Seite Spaniens heißt Monastrell. Sie wird vor allem in der Levante angebaut, hat sich schon früh auf den Weg nach Frankreich gemacht (französischer Name: Mourvèdre). Ihre Stärken bei erdigen, aber auch geschliffenen Aromen entwickelt sie mit farbintensiven, reifen, fleischigen und fruchtsatten Roten, die manchmal auch im Portweinstil süß ausgebaut wurden. Dass sie beachtliche trockene Weine ergeben kann, beweist sie im französischen Bandol ebenso wie in den spanischen Anbaugebieten Jumilla, Almansa, Alicante oder Yecla, wo Erzeuger wie Castaño, Señorío de Barahonda, Julia Roch & Hijos, Agapito Rico, Luzón, Casa de la Ermita oder El Nido die behäbigen, alkohollastigen Weine früherer Jahrzehnte vergessen lassen. Monastrell ist die am viertmeisten angebaute Rotweinsorte Spaniens mit rund 65 000 Hektar.

In den Montes de León, an der Grenze zu Galicien, wächst die Mencía, der eine enge genetische Verwandtschaft zur Cabernet Franc nachgesagt wird. Sie benötigt nicht zu heißes Klima und genügend Wasser, dann kann sie je nach Terroir ihre Stärken ausspielen. Mencía reagiert stark auf Boden und Klima. Die interessantesten Weine wachsen auf den hoch gelegenen Schieferhängen der D.O. Bierzo. Dort zeigen die Weine von Erzeugern wie Dominio de Tares, Desc. de J. Palacios, Castro Ventosa, Peique, Paixar oder Pittakum bei niedrigen Erträgen ungemein mineralische, charaktervolle und kompliziert strukturierte Art. Ganz anders – saftiger, runder und fleischiger – fällt Mencía auf den kräftigen Böden in Flusstälern aus. Aber

auch hier zeigen Erzeuger wie Estefanía, dass Mencía nicht unbedingt auf Schiefer angewiesen ist. Nicht zu vergessen sind auch Sorten, die man lange Zeit unterschätzte, wie die Bobal der Levante oder die Garnacha, die langsam aus dem Schatten der Tempranillo heraustritt, wo sie lange als kleiner Verschnittspartner gestanden hatte. Von beiden Rebsorten gibt es jeweils rund 90 000 Hektar Flächen. Weltklasse ist der Bobal von Mustiguillo, während in Katalonien (beispielsweise D.O.Ca. Priorato, D.O. Montsant) oder in der D.O. Campo de Borja die Garnacha beweist, dass sie mehr kann als alkoholreiche, einfache Weine hervorzubringen.

Besondere Beachtung verdienen unter den roten spanischen Sorten einige Talente, deren Fähigkeiten vielleicht noch gar nicht ganz ausgelotet sind. Beispiele sind Graciano oder Prieto Picudo. Wie Tempranillo, so stammt auch der spät reifende Graciano aus der Rioja. Viele Weinmacher sehen in dieser eher säurebetonten, aromatischen und strukturiert-kantigen Rebsorte einen optimalen Partner des Tempranillo, denn enormes Reifepotenzial und höchste Qualität haben auch diese Weine. Sie können einem Verschnitt viel Finesse geben. Die Bodegas Contino bei Ijalba füllen sogar sortenreine Weine ab, demnächst auch Marqués de Griñon in der D.O. Dominio de Valdepeña. Die Rebe gilt als schwierig im Anbau und war deshalb fast verschwunden. Sie wird erst in jüngeren Jahren wieder verstärkt angebaut und wird demnächst die 1 000-Hektar-Grenze überschreiten. Sie ist zweifellos einer der Geheimtipps unter den spanischen Spitzensorten. Prieto Picudo ist eine im übrigen Spanien fast vergessene Sorte aus der Gegend von León, von der nicht nur der bekannte spanische Oenologe Gonzalo Rodriguez sagt, sie sei eine der besten des Landes. Derzeit gibt es zwar etwa 7 000 Hektar dieser Rebe mit nicht sehr alkoholstarken, aromatischen Weinen. Aber erst kürzlich wurden erste Weine sortenrein abgefüllt. Die Bodegas Otero in der VCPRD-Region Valles de Benavente (eine neue Qualitätsweinstufe als eine Art Vorstufe zum D.O.-Wein) haben aus dem Jahrgang 2004 einen beachtlichen, sortenreinen Roten gefüllt.

Mit Weißweinen war Spanien lange Zeit weniger ambitioniert als andere Länder. Das hat sich geändert, spätestens seit Albariño und Verdejo als hochwertige Sorten erkannt wurden. Inzwischen weiß man, dass die beste Rebsorte der D.O. Rueda, Verdejo, mit ihren kräutrig und nach frischem Gras duftenden Weinen und ihrer feinen Säure internationale Klasse hat. Sie ist in der Lage, die Mineralität des mit Kiesbrocken übersäten Terroirs exzellent auszudrücken. Mit knapp 6 000 Hektar ist sie in Rueda wichtig, aber insgesamt nicht sehr weit verbreitet. Als erste weiße Sorte Spaniens machte die galizische Albariño vor einigen Jahren Furore im Ausland. Sie bringt samtige, weiche und körperreiche Weine, die je nach Ausbaustil und Terroir sehr unterschiedlich ausfallen können. Fast 5 000 Hektar stehen in Galicien, aber nicht nur in der prestigeträchtigen D.O.-Region Rías Baixas. Moscatel liefert in jüngster Zeit unter anderem in Navarra hervorragende Süßweine, Macabeo (= Viura) hat mit den leider fast verschwundenen weißen Gran Reservas der Rioja schon vor Jahrzehnten seine große Klasse und schier unbegrenzte Haltbarkeit bewiesen.



links:
Die Böden im Priorato sind karg und vulkanischen Ursprungs. Sie sind von dünnen Schieferschichten durchzogen



oben rechts:
Aus der Rebsorte Viura werden langlebige Weißweine gekeltert

unten rechts:
Galiciens Hauptstadt Santiago de Compostela

EINE FRAGE DES KLIMAS

Wärme und Kühle, Schiefer und Kalk: Boden und Klima geben Spaniens Weinen Charakter. Auch innerhalb eines Anbaugebietes gibt es oft Zonen mit unterschiedlichen Bedingungen. Ihnen in den Weinen nachzuspüren macht Spaß!

Gepflanzte Rebsorten und Handwerkskunst der Kellermeister tragen sicher zur kontrastreichen Vielfalt in Spaniens Weinwelt bei. Unterlegt werden diese bewussten und gezielten Eingriffe durch ein enges Netz unterschiedlichster Wachstumsbedingungen. Warme und kühle Klimazonen wechseln sich ab. Kalk, Schiefer, Flusskiesel, Granit oder eisenhaltige Sandböden bilden unzählige Überschneidungen. Sie formen kleine und kleinsten Terroirabschnitte, von denen jeder seine Eigenheiten hat.

Die Küstenabschnitte am Mittelmeer mit warmem, trockenem, aber doch ausgeglichenem Klima sowie die feuchten, kühlen, nördlichen Zonen am Atlantik werden zum Landesinneren hin abgelöst von strengem Kontinentalklima, das in den extrem trockenen Sommermonaten mit starken Tag-Nacht-Schwankungen für gute Säurewerte sorgt. Gebirgszüge und Hochlagen mit Weinbau bis 1 200 Meter Höhe verstärken diese Tendenz noch. Dies verhindert trotz der südlichen Lage, dass Spanien ein extrem heißes Weinland ist. Gezielt suchen anspruchsvolle Winzer heute die extremen Terroirs, in denen besonders anspruchsvolle Weine wachsen können. Zwischen Galicien, wo frische, leichte Weißweine entstehen und der Levante oder Toro mit mächtigen, tiefdunklen Roten liegt eine ganze Welt

an Möglichkeiten. Wo sich atlantisches und kontinentales Klima vermischen (Navarra, Rioja oder Ribera del Duero) können Winzer innerhalb der gleichen Region oft mit sehr verschiedenen Kleinklimata jonglieren.

Noch bunter wird der Flickenteppich verschiedenster Terroirs, wenn Bodenformationen mit einbezogen werden. Wohl ist die südliche Hochfläche im Landesinneren weitgehend geprägt von der typischen roten Erde mit hohem Sand-Lehmanteil. Doch so gleichförmig wie in weiten Teilen der Mancha ist das übrige Spanien nicht. Die kreidehaltigen Albarizaböden bei Jerez sind weltweit einzigartig. In Rueda, Toro und einigen Teilen Kataloniens besteht die Bodenoberfläche teilweise fast ausschließlich aus grobem Kiesel. In Bierzo, in Ampurdan oder im Priorat formen wertvolle Schieferböden besonders mineralische, charaktervolle Weine. Kalkige Lagen in Regionen wie Rioja und Ribera del Duero trugen dazu bei, dass Weine aus Tempranillo so berühmt wurden. Was also entsteht aus den vielen Kleinklimata, den unterschiedlichsten Böden, den wertvollen Reben und den agilen, modernen Kellermeistern? Ein Kaleidoskop charaktervoller Weine in einem Land, dessen Weinwelt komplizierter, aber unglaublich interessant und abwechslungsreich geworden ist.



ICEX/Spanisches Wirtschafts- und Handelsbüro
Jägerhofstr. 32, 40476 Düsseldorf