



Informationssossier



Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung
Jägerhofstr. 32, 40479 Düsseldorf
Tel. +49 (0) 211 49366-31/32
Fax: +49 (0) 211 4936635
vinos.dusseldorf@comercio.mityc.es
www.wein-aus-spanien.org

ICEX

D.O. NAVARRA

INHALTSVERZEICHNIS

DIE REGION UND DIE GESCHICHTE	4
KLIMA	5
BODENVERHÄLTNISSE	6
REBSORTEN	7
VERSCHNITT	9
WEINBAU	10
WEINBEREITUNG	11
WEINGESETZ UND KONTROLLAUSSCHUß	12
QUALITÄTSKONTROLLE	13
QUALITÄTSSTUFEN	13
WEINJAHRGÄNGE	15
EXPORT	15
NAVARRA - TOURISTISCHE TIPS	17
NAVARRA - GASTRONOMISCHE TIPS	19
WICHTIGE ANSCHRIFTEN	21

Die Region Navarra

Die Autonomie Navarra im Norden Spaniens, eingebettet zwischen Pyrenäen und Ebro, gehört zu den reizvollsten und abwechslungsreichsten Landstrichen Spaniens. Kulturelles, wirtschaftliches und geographisches Zentrum der Region ist die fruchtbare Hochebene um die Landeshauptstadt Pamplona. Während der Norden Navarras vom grünen und feuchten Südhang der Pyrenäen mit seinen Wäldern, Seen und Flüssen geprägt ist, erstreckt sich südlich Pamplonas ein weinreiches Hügelland zum Ebro hin. Die fünf Weinbau-Provinzen der D.O. Navarra (D.O. = Denominación de Origen = anerkanntes Herkunftsgebiet) konzentrieren sich auf die Mitte und den Süden der Autonomie:

1. Tierra Estella ist das am weitesten westlich gelegene Teilgebiet der D.O. Navarra. Sein Zentrum ist die Stadt Estella am Jakobs-Pilgerweg mit ihrer denkmalgeschützten Altstadt und vielen historischen Sakralbauten. Die Region mit ihren etwa 17% der Anbaufläche umfasst insgesamt 26 Gemeinden, unter anderem die Weinbauorte Allo, Arellano, El Busto, Los Arcos und Torres del Río.

2. Valdizarbe: Die Unterzone (ca. 8% der Anbaufläche) liegt "im Herzen" der Autonomie und setzt sich aus 24 Kommunen zusammen. Um Ortschaften wie das berühmte Puente de la Reina am Jakobspilgerweg, Obanos, Cirauqui und Ucar erzeugen die Winzer ihre gebietstypischen Weine.

3. Baja Montaña liegt mit seinen 14 Gemeinden im Nordosten der D.O. Navarra. Ujue, San Martín de Unx und Sangüesa gehören zu den bekannteren Weinbauorten der Region, in der ca. 14% der Rebfläche liegen.

4. Ribera Alta ist mit etwa 33% der Anbaufläche das zweitgrößte Teilgebiet der D.O. Navarra. Auch hier wächst der Wein rund um Städte mit einer großen Vergangenheit, von der heute noch viele gut erhaltene Baudenkmäler zeugen, darunter Tafalla, Olite, Lerín, und Marcilla.

5. Ribera Baja ist das Land am Ebro-Fluß. Die Weinbaufläche dieser größten Zone macht ca. ein Drittel der gesamten Anbaufläche der D.O. aus. Im trocken-heißen Klima dieser Subzone gedeihen gehaltvolle Weine in 13 kommunalen Distrikten, dazu gehören z. B. die Ortschaften Tudela, Arguedas, Barillas, Castejón und Corella.

Geschichte

Navarra gehört, gemeinsam mit einigen anderen spanischen Anbaugebieten, zu den ältesten Weinbauregionen dieser Erde. Funde von Geräten und Trinkgefäßen lassen vermuten, dass hier schon vor der Zeit der römischen Besatzung Weinbau betrieben wurde. Die Römer

INFORMATIONSDOSSIER D.O. NAVARRA

brachten dem Weinbau in Navarra die erste große Blüte. Heute noch kann man in Ortschaften wie Funes, Liedena, Falces oder Arellano Überreste römischer Weinkeller aus dem 1. Jh. nach Christus besichtigen. Während der Zeit der maurischen Besatzung (8.Jh. bis 11. Jh.) ging der Weinbau stark zurück, ohne jedoch völlig aus der Landschaft zu verschwinden. Zu einer regelrechten Glanzzeit kam der Weinbau in Navarra schließlich in der Zeit nach der Reconquista (ab dem 13. Jh.), der Rückeroberung Spaniens durch die Christen. Im Mittelalter galt Navarra als Land der Weingärten und des Weines. Navarra wurde erstmals zum großen Weinexporteur. Die Dynastie der Teobaldos, die aus der französischen Champagne kamen und lange Zeit die navarresischen Könige stellten, brachte den "vertjus", ein weinähnliches Getränk aus unreifen Trauben. Berühmt war auch der tiefrote "vino vermeyllo", der überall in den mittelalterlichen Burgen Europas großen Zuspruch fand.

Die große Nachfrage zog schließlich ein Überangebot nach sich, aus dem wohl der erste "Weinsee" der Welt entstand: Im 17. Jahrhundert wurden Gesetze erlassen, nach denen die Neuanlage von Weinbergen bestraft werden konnte. Damals verteuerte sich Getreide und Brot, weil der Weinbau riesige Flächen in Beschlag nahm, die für die Getreideproduktion der Region fehlten. Nach Überlieferungen nahmen die damaligen Weinüberschüsse ein derartiges Ausmaß an, dass man beim Kirchenbau zum Anmischen des Zementes Wein statt Wasser benutzte. Die Folgen der Reblaus im Frankreich des ausgehenden 19. Jahrhunderts brachten Navarra die Zeit der größten Blüte. Durch die Vernichtung der französischen Weinberge sahen sich die Franzosen gezwungen, große Weinmengen zu importieren, die zum überwiegenden Teil aus Nordspanien geholt wurden. Dieser Boom führte in Navarra zu einer erneuten Ausdehnung der Anbaufläche. Die ersten großen, "modernen" Bodegas, die zum Teil heute noch existieren, wurden gegründet.

Der neu gewonnene Wohlstand zerrann nur allzu rasch. Die Reblaus machte auch vor Navarra nicht halt und vernichtete den größten Teil der bestehenden Anlagen von etwa 50.000 Hektar. Die Tradition und Berufung der alteingesessenen Winzer trotzten auch dieser Katastrophe. Mit dem Anbau reblausresistenter Pfropfreben schafften es die Navarra-Winzer, den Weinbau ihrer Region völlig neu aufzubauen.

Wenn der Navarra-Weinbau im Mittelalter seine größte Ausdehnung erreichte, so erzielt er heute, im ausgehenden 20. Jahrhundert, die Phase seiner höchsten Qualität. Navarra präsentiert heute in seinem Angebotsortiment eine Mischung aus klassischen Weinen und modernen Rebsorten, die den Wettbewerb mit den besten Weinen der Welt getrost aufnehmen können. Die vielen Auszeichnungen und Medaillen, die Navarra-Weine in den letzten Jahren bei internationalen Wettbewerben erringen konnten, sind ein Beweis dafür.

Klima

Obwohl der nördliche Zipfel der D.O. Navarra in der Luftlinie gerade 100 Kilometer vom südlichsten Punkt des Anbaugebietes in der "Ribera Baja" entfernt ist, herrschen in den

INFORMATIONSDOSSIER D.O. NAVARRA

verschiedenen Teilgebieten die unterschiedlichsten klimatischen Verhältnisse. Grund dafür ist die Lage der Region in einer "Klimascheide". Durch Navarra verläuft die Grenze zwischen dem feuchten und kühlen atlantischen Klima und dem heißen, trockenen Mittelmeerklima. Entsprechend unterschiedlich sind die Witterungs- und Niederschlagsbedingungen in den Subzonen der D.O. Navarra, die entscheidenden Einfluss auf die Qualität des Endproduktes haben:

Die drei nordwestlichen Teilgebiete der D.O. - Tierra Estella, Valdizarbe und Baja Montaña - stehen noch unter dem Einfluss des atlantischen Klimas. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt ca. 600 mm, die jährliche Durchschnittstemperatur liegt bei 12°C - was von den Durchschnittswerten her den klimatischen Bedingungen im Rheingau entspricht. Kühle und regenreiche Winter lösen sich mit trockenen, mäßig heißen Sommern ab.

In der "Ribera Alta" gewinnt bereits das trockenere und wärmere Mittelmeerklima an Einfluss: Hier liegt die jährliche Niederschlagsmenge nur noch knapp über 500 mm, die Durchschnittstemperatur liegt bei 13,6°C.

Das Klima in der "Ribera Baja" ist das trockenste und heißeste innerhalb der fünf Teilregionen. Hier werden jährliche Niederschläge in Höhe von etwa 450 mm gemessen, die Durchschnittstemperatur erreicht 14°C. Milde Winter folgen auf heiße und trockene Sommer, Frühling und Herbst sind die niederschlagsreichsten Jahreszeiten.

Bodenverhältnisse

Ähnlich wie das Klima variieren auch die Böden in den verschiedenen Teilgebieten der D.O. Navarra. In der Hügelregion der Baja Montaña findet man viele rötliche bzw. gelblich gefärbte Böden. Am Oberlauf des Flusses Aragon sind die Böden kalkhaltig und von entsprechend kalkweißem Aussehen. Die starke Wärmereflektion dieser Böden bedingt ein besonders warmes Kleinklima.

In den Regionen Valdizarbe und Tierra Estella überwiegen rötlich-graue Böden auf lehmiger Grundlage mit Eisenbeimischungen. Zwischendurch finden sich hier intensiv rote Böden, beispielsweise um die Ortschaft Mañeru.

In der Zone Ribera Alta dominieren wiederum die kalkhaltigen Böden geologisch jungen Ursprungs aus dem Eozän und Miozän, mit Ausnahme der wesentlich älteren Böden in den Flusstälern, die meist von sandiger, rötlicher Erde bestimmt werden.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. NAVARRA

Die meisten Böden in der Ribera Baja stammen ebenfalls aus dem Miozän, sind also auch, geologisch gesehen, "junge" Böden. Rötliches Grau beherrscht das Landschaftsbild südlich Tudelas. Im Norden der Ribera Baja herrscht dagegen ein kalkhaltiges Rot vor.

Unterschiedliche Klimazonen und die Verschiedenheit der Böden sind die Basis für den Nuancenreichtum der Navarraweine. Diese Faktoren prägen den individuellen Charakter der Weine aus den verschiedenen Teilregionen.

Rebsorten

Grundsätzlich wird in Navarra zwischen den empfohlenen bzw. bevorzugten Rebsorten und den darüber hinaus erlaubten Sorten unterschieden. Viura ist die empfohlene Sorte bei den Weißweinen; Tempranillo, Graciano und Cabernet Sauvignon sind es bei den Rotweinreben:

Erlaubte Rebsorten sind:

Weißweinreben	Rotweinreben
Viura	Tempranillo
Chardonnay	rote Garnacha
Malvasia	Cariñena (Mazuelo)
Moscatel de grano menudo	Cabernet Sauvignon
Sauvignon Blanc	Merlot
	Graciano
	Syrah
	Pinot Noir

Obwohl die "klassische" Traubensorte Navarras Garnacha war, hat man Ende der achtziger Jahre eine neue Strategie entwickelt, so dass heutzutage die Garnachatraube ihre vorrangige Stellung verloren hat und die Rebfläche wie folgt aufgeteilt wird: 37,3% Tempranillo, 24,9% Garnacha, 15,3% Cabernet Sauvignon, 1,9% Viura, 0,7% Mazuelo, 13,5% Merlot, 3,3% Chardonnay, 1,0% Moscatel, und 0,8% an Traubensorten (Stand 31.07.2008).

Im Folgenden einige Informationen zu den wichtigsten der genannten Rebsorten:

Rotweinreben

1. Garnacha

Die rote Garnacha ist die Rebsorte mit der größten Tradition und Bedeutung in Navarra. Ca. 25% der gesamten Anbaufläche von insgesamt etwa 17.753 Hektar ist mit der Garnacha bepflanzt. Der Ursprung dieser Rotweinsorte, die die Grundlage für die vielen hervorragenden Navarra-Rosados bildet, soll in der Region Alicante liegen. Von dort trat sie ihre Verbreitung über ganz Spanien an, wurde schließlich auch in Frankreich und Italien kultiviert. Die Garnacha liebt schwere, lehmige Böden und sonnige Hanglagen. Die Weine der Garnacha sind in der Regel alkoholreich und arm an Säure.

2. Tempranillo

Die Tempranillo, die große Rotweinrebe der Rioja, hat in Navarra einen Anteil von knapp 38% der Anbaufläche. Auch in Navarra wird die Tempranillo in erster Linie für die Herstellung von Qualitätsrotweinen mit Fassweinausbau verwendet. Allerdings findet man im Angebot der Navarra-Rotweine nur recht wenige reine Tempranillos, die ihren Namen (tempranillo = früh) dem frühen Reife- und Lesezeitpunkt der Trauben verdankt.

3. Mazuelo

Diese Rotweinrebe - auch unter dem Pseudonym Cariñena bekannt - hat ihren Ursprung in den Regionen Navarra/Rioja. Im Spätherbst stechen die Mazuelo-Anlagen unter den anderen Weinbergen optisch hervor: Sie verlieren erst sehr spät ihre Blätter, die, mit roten Punkten übersät, wie bunte Farbkleckse in der Landschaft wirken. Aus der Mazuelo-Traube werden hochfarbene Weine gewonnen, die vor allem als junge Weine auf Grund ihres Gerbstoffgehaltes leicht adstringierend wirken.

4. Graciano

Die Graciano-Traube ähnelt der Tempranillo, ist allerdings meist kleiner als diese. Das intensive, dunkle Blau der dünnen Schalen ist überzogen von einer dicken, wachsigem Schicht. Die Blütenstände der Graciano leuchten strahlend rot, so dass sich mit ihr bepflanzte Anlagen im Frühjahr leicht von anderen Anlagen unterscheiden lassen. Die Weine der Graciano haben eine intensiv rote Farbe, werden aber in erster Linie für den Verschnitt genutzt.

5. Cabernet Sauvignon und Merlot

INFORMATIONSDOSSIER D.O. NAVARRA

Diese beiden französischstämmigen Rotweinsorten sind schon seit länger als 10 Jahren für den Anbau in Navarra zugelassen. Weine aus diesen Rebsorten haben sich inzwischen bereits einen Anteil von ca. 30% an der Gesamtproduktion erobert, mit steigender Tendenz.

Weißweinreben

1. Viura

Viura-Rebsorte war die Weißweinrebe mit der größten Verbreitung in Navarra, obwohl diese mittlerweile von der Chardonnay-Rebe überholt worden ist, wobei sich der Weißwein insgesamt mit knapp 6% der Anbaufläche begnügen muss: Navarra war und ist ein typisches Gebiet für die Rotwein- bzw. Roséweinerzeugung. Im reifen Zustand ist die Viura-Traube kompakt, die Schalen leuchten in einer goldgelben Farbe, in der weißen Fruchtpulpe befinden sich je zwei bis drei rötlich gefärbte Samen. Die Weine aus der Viura-Traube sind bekannt für ihren moderaten Alkoholgehalt, ihre Harmonie und ihre erfreuliche Frische.

2. Malvasía

Diese Rebsorte, die ihren Ursprung in Griechenland hat, eignet sich besonders für extrem trockenes Klima. Sie wird in kleinen Mengen vor allem in der Ribera Baja angebaut. Sie bringt hohe Mosterträge und ergibt körper- und bouquetreiche Weine. In Navarra wird die Malvasía in erster Linie zum Verschnitt bei der Rotweinherstellung verwendet.

3. Chardonnay

Die weiße "Vorzeigerebe" Chardonnay ist in Navarra heute nicht mehr eine "Experimentiersorte", und beträgt stolz 3,3% der gesamten Produktion.

Verschnitt

Der Verschnitt von verschiedenen Weinsorten hat vor allem bei der Rotweinherstellung in Navarra alte Tradition. In der Regel enthalten Qualitätsrotweine drei bis fünf Weinsorten. Einzelne Bodegas haben über die Generationen hinweg kellerspezifische Verschnitte entwickelt, die den Weinen eine typische Note verleihen. Der Verschnitt in der Rotweinherstellung ist grundsätzlich im Sinne einer Qualitätsverbesserung zu sehen, weil die Weine durch die Überlagerung der verschiedenen Aromen und Buketts an Ausdruck und Finesse gewinnen. Eine jahrhundertealte Spezialität Navarras ist der Clarete, ein junger, wunderbar frischer und fruchtiger Wein, der aus einem Verschnitt von Rot- und Weißweinträumen entsteht. Leider bleibt diese Besonderheit künftig den Spaniern vorbehalten,

INFORMATIONSDOSSIER D.O. NAVARRA

da die EG-Richtlinien einen Export solcher Verschnitte von Rot- und Weißweitrauben verbieten.

Weinbau

Die Weinberge: In Navarra überwiegt bis heute die extensive Anbauform, bei der die Rebstöcke im staudenförmigen Gobelet-Schnitt ohne Drahtrahmen in relativ großen Abständen gezogen werden.

Pfropfreben: In Navarra werden Weinschößlinge für Weinbergsneuanlagen auf rebblasresistente amerikanische Wurzel-Unterlagen aufgepfropft. Verwendet werden vorwiegend die Unterlagen Rupestris de Lot (80%), Millardet 420A (5%) und Richter 110 (10%).

Produktion/Erträge: Die maximale zulässige Erntemenge pro Hektar liegt bei 8.000 kg/ha.

Die maximal zugelassene Mostausbeute pro 100 kg Trauben beträgt 70 Liter. Obwohl die gesetzlich zugelassenen Höchsterträge bei 6.000 bzw. 8.000 kg/ha liegen, achten die Winzer streng darauf, ihre Erntemenge auf ca. 5.000 Kilo zu begrenzen. Das kommt sowohl der Weinqualität als auch der Fruchtbarkeit der Böden zugute.

Krankheiten: Mehltau und Oidium, Graufäule

Weinlese: Die Weinlese findet, je nach Witterungs- und Reifeverhältnissen, im September/Oktobre statt. Für die Qualitätsweinherstellung ist es entscheidend, dass die Trauben im gesunden, vollreifen Zustand gelesen werden. Der technische Dienst des Consejo Regulador beobachtet den Reifeprozess und gibt den "Startschuss" für den regionalen Lesebeginn bei den verschiedenen Sorten. Die reifen Trauben werden auch heute noch von Hand abgeschnitten und vorsichtig in großen, geflochtenen Weidenkörben oder modernen Plastikbehältern gesammelt. Daraus werden die Trauben auf große Wagen geschüttet, in denen man sie dann zur Kellerei transportiert, wo sie sofort vermahlen werden. Die Wagenböden sind mit Planen abgedichtet, damit Most, der aus den frisch geschnittenen Trauben sickert, auf dem Weg zur Bodega nicht verloren geht.

Weinbereitung

Rotweine

Für die Rotweine kennt man zwei verschiedene Weinbereitungsverfahren:

1. Die Bordeaux-Methode
2. Die Traubengärung (Maceración carbónica).

Bei der Bordeaux-Methode werden die Trauben nach der Lese zunächst entrappt und dann auf der Maische vergoren. Die Traubengärung ist das traditionelle spanische Verfahren, das nur noch recht selten angewandt wird. Dabei füllt man die Trauben unzerkleinert in große Bottiche -der Most beginnt praktisch "auf der Traube" zu gären- wobei nacheinander drei verschiedene Arten von Most gewonnen werden: Ausbruch, der natürliche Vorlauf aus den frisch geernteten Trauben; Kelter- und Herzmot, der durch Treten der Trauben mit den Füßen entsteht; Preßmost schließlich aus der Pressung mit der hydraulischen Presse (beide Methoden werden ausführlich im Dossier Rioja beschrieben.)

Rosados

Bei der Produktion der berühmten Navarra-Rosados, die in erster Linie aus dem Most der roten Garnacha hergestellt werden, arbeiten die Kellermeister heute noch nach alten, überlieferten Traditionen. Nach der Lese werden die Trauben zunächst vermahlen. Die Maische aus Most, Schalen, Stielen und Kernen bleibt nun 5 bis 12 Stunden in großen Bottichen stehen, je nach Farbgehalt der Schalen, Außentemperatur und gewünschter Farbintensität des späteren Weines.

Während dieser Zeit wandert der rote Farbstoff aus den Schalen in den Most, der auch bei Rotweintrrauben ursprünglich hellgrün ist. Schließlich wird der Most abgepresst: Der Rosado im "estado virgen", im jungfräulichen Zustand, liegt vor. Der Most wird jetzt geklärt, und unter Aufsicht von erfahrenen Kellermeistern beginnt die Gärung. Am Anfang des neuen Jahres nach der Lese ist der Rosado dann soweit, dass er abgefüllt werden kann.

Weißweine

Die Herstellung der Weißweine orientiert sich heute in Navarra an den internationalen Standards. Die Trauben werden zunächst zur Maische vermahlen. Danach wird der Most sofort mit hydraulischen Pressen gekeltert, die festen Traubenbestandteile (Schalen, Kerne, Stiele) bleiben als Trester zurück. Die temperaturkontrollierte Gärung findet in Edelstahlbehältern statt. Ein Ausbau der Weißweine im Eichenfass wird nur noch sehr selten vorgenommen. Hierzu vergärt man - alternativ zur Kaltgärung - bei leicht erhöhter Temperatur und baut schließlich im Holzfass aus, was der traditionellen Methode entspricht. Jede Art der Zuckering während oder nach der Gärung ist grundsätzlich verboten!

Weingesetz und Kontrollausschuß

Sämtliche spanische Qualitätsweine und deren Herstellung müssen dem Wein- und Alkoholgesetz aus dem Jahr 1970 entsprechen. Außerdem verfügt jede D.O.-Region über ihr eigenes Aufsichtsorgan, das die Bestimmungen für die jeweilige Herkunftsbezeichnung festlegt, den so genannten Consejo Regulador. Der Consejo der Region Navarra besteht seit 1936 und setzt sich zusammen aus Vertretern der Winzer, der Weinkellereien, des Weinhandels und der Verwaltung der Autonomie. Zu den Aufgaben des Consejo gehören unter anderem:

- Alle Fragen hinsichtlich Zulassung von Flächen für die Weinproduktion sowie der Ausdehnung und Begrenzung der D.O.
- Zulassung und Registrierung von Rebsorten und Neuzüchtungen.
- Die Aufsicht und Kontrolle über weinbautechnische Fragen.
- Die Aufsicht und Kontrolle über den Weinausbau im Keller, angefangen von der Überprüfung der hygienischen Bedingungen bei der Weinlese bis hin zur Kontrolle der Einhaltung der spezifischen Bedingungen für die Herstellung der Navarra-Rosados.
- Die Kontrolle der fertigen Weine inklusive ihrer Vermarktung.
- Schließlich werden beim Consejo verschiedene Register geführt, die ebenfalls eine Grundlage für die genaue Qualitätskontrolle bilden:

1. Weinbergsregister
2. Register der Erzeugergemeinschaften
3. Register der Bodegas de Almacenamiento
4. Register der Bodegas de Crianza
5. Register der Exporteure

(Zur Definition und Bedeutung dieser verschiedenen Betriebstypen siehe im einzelnen Dossier Rioja). Alle registrierten Kellereien müssen sich innerhalb der Region befinden und von anderen Kellereien, die nicht mehr zum Anbaugebiet gehören, mindestens durch eine öffentliche Straße getrennt sein.

Qualitätskontrolle

Zur Durchführung und Umsetzung der umfangreichen Qualitätsvorschriften, die das Weingesetz bzw. der Consejo vorschreiben, gibt es verschiedene Organe und Institutionen

der Qualitätskontrolle: Für die Durchführung der Kontrollen in den Weinbergen, die Überprüfung der Ernte, der Einhaltung der jeweils vorgeschriebenen Höchstertträge sowie die Überprüfung der Kellereien ist der technische Dienst des Consejo zuständig. Ein Qualitätskomitee aus Vertretern aller Bereiche der Weinbranche führt die notwendigen organoleptischen Untersuchungen durch. In den modernen Labors der Estación de Viticultura y Enología de Navarra (EVENA) in Olite werden alle vorgeschriebenen chemisch-analytischen Untersuchungen durchgeführt. Wie in anderen spanischen Weinregionen auch, wird ein großer Teil der Navarra-Weinernte von kleinen Winzern produziert, die ihre Trauben an Großkellereien oder Winzergenossenschaften verkaufen. Zur Kontrolle dieser Verkäufe führt der Consejo für jeden Winzer ein Winzerbuch, in dem der höchstzulässige Hektarertrag seiner Weinernten verzeichnet ist. Der Abnehmer erhält einen Kontrollschein, den er beim Consejo gegen entsprechende Flaschenetiketten mit Seriennummern eintauschen kann. In jeder Kellerei werden zu Beginn eines Jahres Proben der neuen Weine aus dem vergangenen Herbst gezogen, die in den Labors des Consejo verschiedene Qualitätskontrollen durchlaufen müssen. Zu diesen analytischen Kontrollen gehören z. B. die Untersuchungen auf Alkoholgehalt, Säuregehalt, Dichte, freie und gesamte schweflige Säure und viele andere Parameter. Nur solche Weine, die neben dieser chemischen Kontrolle auch noch eine organoleptische Überprüfung im Rahmen einer Verkostung bestanden haben, dürfen schließlich die geschützte Bezeichnung "Navarra" tragen und unter dieser Bezeichnung mit Rückenetikett und nummerierter Banderole vermarktet werden. Die kontinuierliche Nummerierung der Banderolen macht es möglich, auch im Nachhinein jederzeit zu überprüfen, wie viele Flaschen von jedem Wein eine Kellerei verlassen haben.

Qualitätsstufen

Grundlage für die Qualitätsweinherstellung und die Deklaration der Qualitätsstufen sind einheitliche Mindestanforderungen (Art. 17 der Ministerialverordnung von 1.8.1979), für ganz Spanien gelten. Sie können regional spezifiziert bzw. verschärft werden. Was die Qualitätsstufen betrifft, gilt in Navarra:

1. Garantía de Origen

Bei Weinen mit der "Garantía de Origen" auf dem Etikett handelt es sich um junge Weine (ein bis zwei Jahre alt) aus bestimmten Anbaugebieten mit oder ohne kurzzeitigen Ausbau in Eichenholzfass.

2. Vino de Crianza

Ausgebaute und gelagerte oder mit solchen versetzte Weine.

Roter "Vino de Crianza" muss mindestens 12 Monate in Eichenfässern (Fassungsvermögen: maximal 500 Liter) gelagert worden sein. Er darf frühestens im 3. Jahr zum Verkauf kommen. Weißweine und Rosados der Bezeichnung "Vino de Crianza" müssen mindestens sechs Monate Lagerung im Eichenfass vorweisen.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. NAVARRA

3. Reserva

Bei den roten "Reservas" handelt es sich um ausgewählte Weine eines guten Jahrgangs, die mindestens 36 Monate in Fässern und Flaschen gelagert wurden und davon mindestens 12 Monate oder länger in Eichenfässern ausgebaut wurden. Der "Reserva" darf also frühestens im vierten Jahr in den Handel gelangen. Weißweine und Rosados mit der Bezeichnung "Reserva" müssen mindestens 24 Monate Ausbauzeit vorweisen, davon wenigstens sechs im Holzfass.

4. Gran Reserva

Für "Gran Reserva" Weine nutzt man ausgezeichnete Jahrgänge. Früher gab es für diese Qualitätsstufe keine Ausbaubestimmungen. Jetzt sind mindestens 24 Monate Lagerung in Eichenfässern und 36 Monate in Flaschen für die roten "Gran Reservas" vorgeschrieben. Die Weine müssen von hoher Güte sein, um während der langen Lagerung ihre ganze Klasse zu entwickeln. Auch hier unterscheiden sich die Bestimmungen für Weißweine und Rosados: Sie müssen als "Gran Reserva" mindestens vier Jahre alt sein und davon mindestens ein halbes Jahr im Holzfass gelegen haben. Die angegebenen Zeiten entsprechen der Mindestausbau- und Lagerzeit nach den Vorschriften des Consejo. Einige Kellereien lassen ihre Weine je nach dem gewünschten Charakter des Endproduktes aber auch länger reifen.

Weinjahrgänge

Jahr	Beurteilung	Jahr	Beurteilung	Jahr	Beurteilung
1978	sehr gut	1989	sehr gut	2000	sehr gut
1979	befriedigend	1990	gut	2001	ausgezeichnet
1980	befriedigend	1991	gut	2002	sehr gut
1981	befriedigend	1992	gut	2003	gut
1982	ausgezeichnet	1993	sehr gut	2004	ausgezeichnet
1983	sehr gut	1994	sehr gut	2005	ausgezeichnet
1984	sehr gut	1995	ausgezeichnet	2006	sehr gut
1985	gut	1996	sehr gut		
1986	gut	1997	gut		
1987	gut	1998	sehr gut		
1988	-	1999	sehr gut		

Quelle: Spanisches Landwirtschaftsministerium

INFORMATIONSDOSSIER D.O. NAVARRA

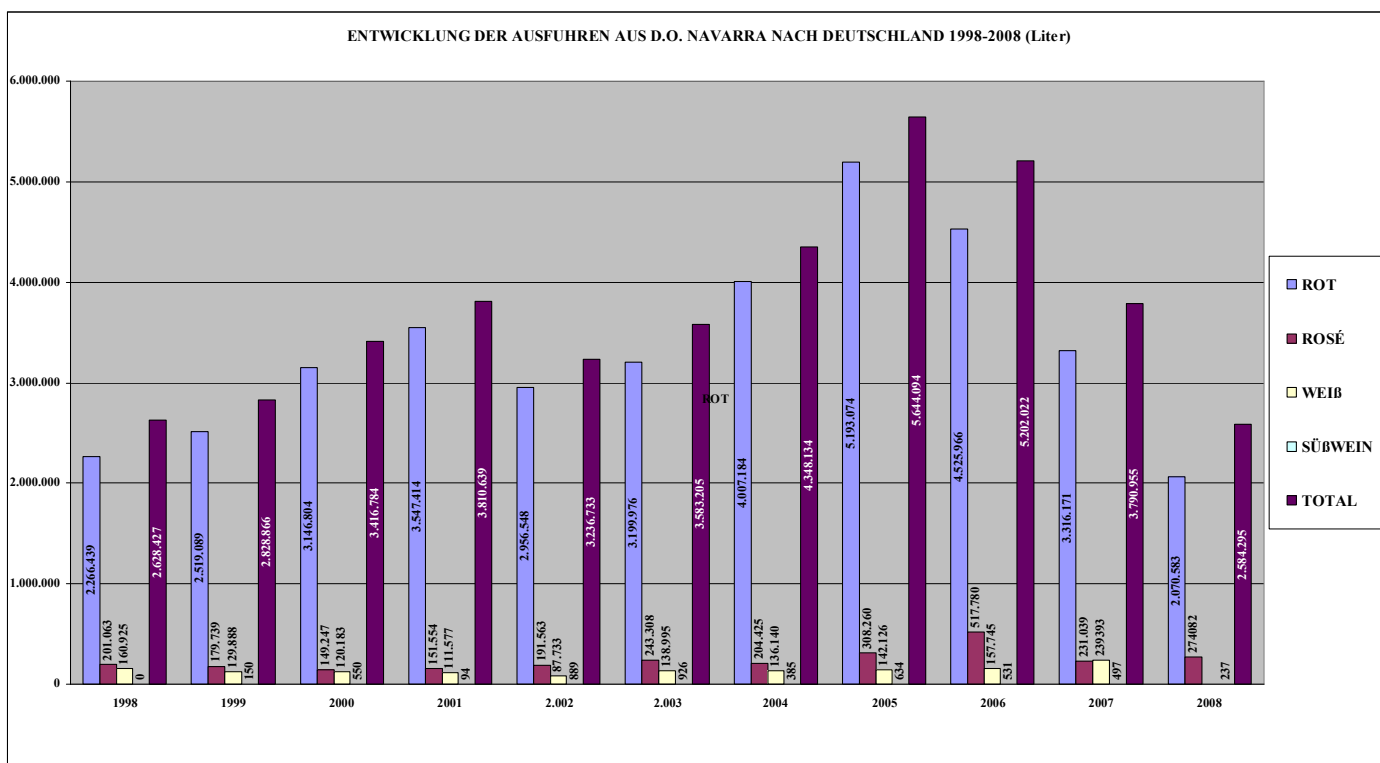
Export

Entwicklung der Ausfuhren aus D.O. Navarra nach Deutschland 1993-2008

In Liter	Rotwein	Rosé	Weißwein	Süßwein	Gesamt
1993	504.928	116.125	71.591	0	692.644
1994	476.615	145.177	74.150	0	695.942
1995	608.572	137.360	83.125	0	829.057
1996	1.021.533	182.949	112.828	0	1.317.310
1997	2.093.396	178.076	156.389	225	2.428.086
1998	2.266.439	201.063	160.925	0	2.628.427
1999	2.519.089	179.739	129.888	150	2.828.866
2000	3.146.804	149.247	120.183	550	3.416.784
2000	3.146.804	149.247	120.183	550	3.416.784
2001	0	0	0	0	0
2.002	2.956.548	191.563	87.733	889	3.236.733
2.003	0	0	0	0	0
2004	4.007.184	204.425	136.140	385	4.348.134
2005	5.193.074	308.260	142.126	634	5.644.094
2006	4.525.966	517.780	157.745	531	5.202.022
2007	3.316.171	231.039	243.248	497	3.790.955
2008	2.070.583	274082	239393	237	2.584.295

Quelle: C.R.D.O. Navarra

INFORMATIONSDOSSIER D.O. NAVARRA



Quelle: C.R.D.O. Navarra

Bearbeitung: Spanische Handelsabteilung/Weinabteilung

Navarra - touristische Tipps

Nach wie vor gehört Pamplona, die Landeshauptstadt Navarras, zu den wichtigsten touristischen Anziehungspunkten der Region. Dabei gilt das touristische Interesse immer noch weniger den vielen historischen Bauten wie der Kathedrale, dem Rathaus oder der Zitadelle als dem bekanntesten und größten Fest der Stadt, den "San Fermes", die jedes Jahr im Juli in Pamplona gefeiert werden. Während des Festes des heiligen Fermin, das Ernest Hemingway in seinem Roman "Fiesta" beschreibt, gleicht Pamplona einem Hexenkessel voller ausgelassener, feiernder Menschen.

Ursprünglich waren die "San Fermes" ein rein religiöses Fest, das dem Schutzheiligen der Stadt, San Fermin, galt. Heute genießt das Fest weltweite Berühmtheit in erster Linie wegen der täglichen "encierros", bei denen Stiere durch die engen Gassen der Altstadt getrieben werden, während meist junge Männer, die ihren Mut beweisen wollen, wagemutig vor den Tieren herlaufen.

Das reizvolle Umland Pamplonas ist reich an touristischen Anziehungspunkten. Von einzigartiger Schönheit und Unberührtheit sind die Wälder und Berge in den navarresischen Pyrenäen, ein ideales Sommerwandergebiet, auch wegen des atlantischen Klimas, das der Bergregion von März bis November milde, sonnige Sommer beschert.

Doch auch die südlicheren Regionen Navarras, in denen die Schwerpunkte des Weinbaus liegen, bieten viele - hierzulande leider wenig bekannte - landschaftliche Attraktionen und kulturhistorische Sehenswürdigkeiten.

Mitten durch die Weinregionen Baja Montaña, Valdizarbe und Tierra Estella verläuft der Jakobspilgerweg, gesäumt von zahlreichen historischen Städten, Dörfern und Bauwerken. Sangüesa, im Zentrum der Baja Montaña, bietet von der frühromanischen Kirche Santa María aus dem frühen 12. Jahrhundert - sie wurde zum spanischen Nationaldenkmal erklärt - bis zum Barockpalast von Vallsantoro einen Querschnitt durch alle Stilformen der Baukunst. Einige Kilometer nördlich von Sangüesa liegt auf einem kleinen Plateau, hoch über dem Stausee von Yesa, das berühmte Kloster von Leire.

Fährt man von Pamplona auf der Nationalstraße 111 südlich in die Region Valdizarbe, passiert man die Ortschaft Puente de la Reina. Hier trafen sich die Pilgerwege von den Pyrenäenpässen Roncesvalles und Somport sowie aus Zaragoza. Noch heute kann man - wie unzählige Pilger im Mittelalter - die Brücke aus dem 11. Jahrhundert begehen, an die sich die historische Calle Mayor anschließt.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. NAVARRA

Die N 111 führt den Besucher Navarras weiter nach Estella. Das Zentrum der Weinregion Tierra Estella am Río Ega mit heute etwa 11.000 Einwohnern gehörte im Mittelalter ebenfalls zu den wichtigsten Stationen auf dem Pilgerweg, was ihm den Beinamen "Toledo des Nordens" eingetragen hat. Zahlreiche romanische und gotische Kirchen sowie ein hervorragend erhaltenes altes Stadtzentrum mit seinen engen Gassen, schönen Bürgerhäusern und einigen Adelspalästen zeugen von der einstigen Bedeutung des Städtchens.

Einen Besuch wert ist auch das nahe gelegene Benediktinerkloster Santa María la Real de Irache aus dem 10. Jahrhundert.

Ein Abstecher ins Tal des Ebro führt von Pamplona aus durch die Weinregionen Ribera Alta und Ribera Baja. Nimmt man Richtung Süden statt der schnellen Autobahn (Richtung Barcelona) die Nationalstraße 121, streift man historisch einzigartige Ortschaften.

Erste Station ist das etwa 8000 Einwohner zählende Tafalla. Das Städtchen hat eine Reihe von Sehenswürdigkeiten zu bieten, z. B. die Kirche Santa María, ein einschiffiger romanischer Bau aus dem 12. Jahrhundert mit einem Renaissanceanbau, der als einer der schönsten Navarras gilt. Nur sieben Kilometer von Tafalla entfernt liegt Olite, wo das Castillo de Olite, die ehemalige Burg der Könige von Navarra, heute ein staatliches Parador-Hotel beherbergt. Das Kastell ist ein imposantes Bauwerk aus dem 15. Jahrhundert, zum Teil mit muselmanischen Stilelementen und einer doppelten Säulengalerie. Jedes Jahr im Sommer finden im Innenhof des Schlosses Freilichtspiele und Konzerte statt.

Durch eine hügelige, weiche Landschaft, in der sich Weinberge und Getreidefelder abwechseln, gelangt man 19 Kilometer nordöstlich Olites in das mittelalterliche Dorf Ujue mit seiner mächtigen Wehrkirche. Dorf und Trutzkirche thronen auf einer Felsnase hoch über der navarresischen Landschaft, ein Ort von einzigartiger Ruhe und Schönheit.

Kehrt man von Ujue auf die N 121 zurück, erreicht man schließlich das Ebrotal und Tudela, mit etwa 20.000 Einwohnern die zweitgrößte Stadt Navarras. Reizvoll ist besonders der alte Stadtkern mit seinen engen Sträßchen, die nach maurischen Plänen angelegt wurden, mit ihren wappengeschmückten Adelshäusern und der 370 m langen Ebrobrücke, die vermutlich auf römischen Fundamenten ruht und deren Brückenbögen aus romanischer und gotischer Zeit stammen.

Kultur und Wein liegen in Navarra überall dicht beieinander, die ideale Kombination für Entdeckungsreisen in den vom Massentourismus noch weitgehend unberührten Landstrich.

Navarra - gastronomische Tipps

Der gute Ruf der Küche Navarras reicht bis ins Mittelalter. Der "Codex Calixtinus", ein mittelalterlicher Reiseführer für Pilger auf dem Jakobsweg, empfahl dem Wanderer, in jedem Fall die Forellen aus Navarra zu probieren - die gleichen Forellen, die auch Hemingway im 20. Jahrhundert bei seinen Besuchen in Navarra bzw. Pamplona so schätzte.

Im Speiseplan der Navarreser gibt es viele spezielle Gerichte, die mit ganz bestimmten Jahreszeiten bzw. Festen und Feiertagen in Verbindung stehen - z.B. die Sopa Caña, ein Nachtisch aus Milch, Brot, Zimt und Kapaunfett, der an Weihnachten gegessen wird.

Während der Karnevalszeit wird besonders viel Schweinefleisch und Txistorra-Wurst gegessen, wohl um für die anschließende fleischlose Fastenzeit vorzubeugen. Ihren Höhepunkt erreicht die Kochkunst der Navarreser bei den Festen der örtlichen Schutzpatrone. Jede Gemeinde, jedes Tal hat dafür seine eigenen Rezepte entwickelt. So sind die "San Fermín", die Festtage des Heiligen Fermin im Juli jedes Jahres, unvorstellbar ohne Estofado de Toro: ein Schmorbraten aus Stierfleisch.

Eine andere für die "San Fermín" typische Spezialität ist der Ajo-arriero, ein Gericht aus zerbröckeltem, grätenlosem Stockfisch mit heißem Öl, Tomaten, Paprika und Knoblauch. Ein typisches Gericht für die Zone zwischen Pamplona und dem Norden der Provinz ist der berühmte Relleno Navarro, ein wurstähnliches Gebilde aus Lammfleisch, das gefüllt ist mit Reis, Speck, Eiern, Petersilie und Safran.

Große Tradition haben in Navarra auch die Eintöpfe, die Calderetes. Ursprünglich war der Calderete ein großer Kessel, in dem Bauern, Schafhirten und Landarbeiter draußen auf dem Feld Fleischbrocken, Kartoffeln und Gemüse kochten, um dann gemeinsam ihr Essen aus dem großen Topf zu löffeln. Heute kochen die Navarreser auf Volksfesten Calderetes um die Wette. Die Migas de pastor sind ein anderes, überzeugend einfaches und trotzdem hervorragend schmeckendes Gericht aus trockenem, grob gebröckeltem Weißbrot, in Rindertalg geröstet mit feingehacktem Speck (lässt sich durch Schinken oder Chorizo ersetzen), etwas Tomate und viel Knoblauch. Wie den calderete löffelt man auch die migas gemeinsam aus einer großen Pfanne.

Unter den Fleisch- und Fischgerichten hat Navarra noch eine ganze Reihe weiterer Spezialitäten zu bieten, die zumindest erwähnt werden sollten: Das berühmte Cordero en Chillindrón, Lammfleisch mit pikanter Soße, das Rebhuhn mit Schokolade, der Lachs von Bidasoa, das Gorrín, gebratenes Spanferkel, oder die vielen Pilzgerichte, die es im pilzreichen, gebirgigen Norden Navarras gibt.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. NAVARRA

Der Süden Navarras, das fruchtbare und heiße Land am Ebro, liefert die "Rohstoffe" für viele Gemüsegerichte. Stellvertretend sei hier die Menestra de Tudela erwähnt, ein Gemüseeintopf aus Artischocken, Erbsen, Spargel und frischen grünen Feldbohnen. Die Gegend um Lodosa ist bekannt für ihre Paprikaschoten, die "Piquillos". Im September und Oktober duftet die ganze Stadt nach Paprikaschoten - es ist ein alter Brauch, die frischen Paprika über Holzfeuern vor den Häusern zu rösten.

Aus der Pyrenäenregion kommt der wohl bekannteste Käse Navarras, der Roncal - ein fester, aromatischer Schafskäse mit pikantem Aroma, der seine Heimat im gleichnamigen Gebirgstal hat. Aus dieser Gegend kommen auch einige der köstlichen Nachspeisen auf Milchbasis, die man in Navarra liebt und kennt: Die Cuajada -Sauermilch aus Schafsmilch, die Natillas - eine Art Vanillecreme und Leche frita - gebratene Milchspeise.



ICEX

Wichtige Anschriften

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra

Rua Romana, s/n
31390 Olite (Navarra)
Tel.: +34-948-741812
Fax: +34-948-741776

Asociación de Exportadores de Vinos de Navarra

Apartado de Correos 316
General Chinchilla, 2 y 4
31002 Pamplona
Tel.: +34-948-077071
Fax: +34-948-077082
<http://www.vinosnavarra.com>
E-mail: export@vinosnavarra.com

Gobierno de Navarra

Consejería de Comercio, Consumo y Turismo
Blas de la Serna 1
Edificio Fuerte Príncipe 2, planta 4
31005 Pamplona

Estación de Viticultura y Enología de Navarra (EVENA)

Camino de la Serna
31390 Olite/Navarra

Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung

Jägerhofstraße, 32
40479 Düsseldorf
Tel.: 0211-4936631/32 Fax: 0211-4936635
E-mail: vinos.dusseldorf@comercio.mityc.es
Web: www.wein-aus-spanien.org