



# Informationssossier



## D.O. Penedès

**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](mailto:vinos.dusseldorf@comercio.mityc.es)

[www.wein-aus-spanien.org](http://www.wein-aus-spanien.org)

**ICEX**

## D.O. Penedés

## **INHALTSVERZEICHNIS**

DIE REGION UND DIE GESCHICHTE	4
KLIMA	6
BODENVERHÄLTNISSE	6
REBSORTEN	7
VERSCHNITT	9
WEINBAU	9
WEINBEREITUNG	11
WEINGESETZ UND KONTROLLAUSSCHUSS	12
QUALITÄTSKONTROLLE	13
QUALITÄTSSTUFEN	13
WEINJAHRGÄNGE	14
PRODUKTION UND EXPORT	15
PENEDÉS - TOURISTISCHE TIPPS	16
PENEDÉS - GASTRONOMISCHE TIPPS	18
WICHTIGE ANSCHRIFTEN	20

### Die Region Penedés

Penedés heißt die hügelige Region, die sich zwischen Barcelona und Tarragona nur wenige Kilometer hinter den bekannten Touristenstränden der Costa Dorada erhebt. Vom Mittelmeer, der südöstlichen Begrenzung des Penedés, mit einem Höhenniveau von 0 Metern steigt die Region bis auf 944 Meter über dem Meeresspiegel in der Sierra Llacuna, der nördlichen Begrenzung der Region, an. Bis in eine Höhe von knapp 800 Metern wird Weinbau betrieben. Die D.O.Penedés ist eines der bekanntesten spanischen Weinbaugebiete. Von hier kommen viele der erfrischenden, fruchtigen spanischen Sommer-Weine. Außerdem liegt hier das Zentrum der spanischen Cavaproduktion. Die landschaftliche Vielfalt der Region mit ihren insgesamt 1.557 km<sup>2</sup> Fläche bedingt auch die Vielfalt ihrer Weine. Wirtschaftliches und geographisches Zentrum ist die Stadt Vilafranca del Penedés, die auch "das Herz" des hiesigen Weinbaus ist. Die Region wird in drei zusammenhängende Gebiete unterteilt:

1. Bajo Penedés, der untere Penedés, der sich als südwestlicher Teil des gesamten Gebietes mit dem Städtchen El Vendrell als Mittelpunkt flach zum Meer hinzieht. Der Bajo Penedés umfasst eine Fläche von 857 km<sup>2</sup> mit insgesamt 38 Gemeinden, darunter die Weindörfer Bellvei, Calafell, Albinyana und Llorenc del Penedés.
2. Garraf, das Küstengebirge, das sich in Richtung Barcelona an den Bajo Penedés anschließt und hinter den Stränden der Badeorte Castelldefels, Sitges und Vilanova i La Geltrú bis auf ca. 400 m ansteigt. Der Garraf dehnt sich über eine Fläche von insgesamt 311 km<sup>2</sup> aus, in der 9 Gemeinden liegen, darunter Sant Pere de Ribes, Canyelles und Olivella.
3. Alto Penedés, der hohe Penedés, der aus einem flachen Plateau mit dem Zentrum Vilafranca zum Landesinneren hin bis auf 944 Meter Höhe ansteigt. Dieses größte Teilgebiet umfasst eine Gesamtfläche von 867 km<sup>2</sup>. Unter den 38 Gemeinden der Region befinden sich neben Vilafranca so bekannte Weinorte wie Sant Sadurn d'Anoia, Espiells, Les Cabanyes, Sant Martí Sarroca und Vilovi.

### Geschichte

Der Penedés, die Weinlandschaft im Süden Barcelonas, ist eine Region, die seit Menschengedenken von der Kultur der Rebe geprägt wird. Bereits vor 2.500 Jahren sorgte der Wein für "internationale" Bekanntheit des fruchtbaren Küstenstrichs zwischen dem heutigen Barcelona und Tarragona. Der griechische Geschichtsschreiber Herodot schrieb schon im 5. Jh. vor Chr. Loblieder über die Weine, die damals hier wuchsen. Hier entstand die erste römische Provinz auf der iberischen Halbinsel. Weinbauerfahrenen Römer brachten ihre Kenntnisse mit und "perfektionierten" den bereits bestehenden Weinbau. So kam es, dass auch große Schreiber der Römerzeit wie Plinius, Silius oder Marcian des Lobes voll sind über den Landstrich, "wo gute Weine wachsen und Fremde willkommen sind" - Eigenschaften des Penedés und seiner Bewohner, an denen sich bis heute nichts geändert hat.

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. PENEDÉS

---

Vom Hafen von Tarragona aus verschifften die Römer den Penedés-Wein in Amphoren auf dem Seeweg in Richtung Italien. Zu Lande bauten die Römer die Via Augusta entlang der spanischen Küste aus. Auch sie wurde zum wichtigen Transportweg für den Penedés-Wein, der damit einer der ersten und bedeutendsten Exportfaktoren der Region war. Auf die Römer und den Zusammenbruch des römischen Reiches folgte die Eroberung Spaniens durch die Araber (711 n. Chr.). Das Alkoholverbot der Muselmanen bremste den Penedés-Weinbau, konnte ihn jedoch nie verdrängen.

Nach der Rückeroberung Spaniens durch die Christen, der "Reconquista" im Jahre 1492, konnte sich der Weinbau schon bald wieder erholen und wurde aufs Neue zum wichtigen Wirtschaftsfaktor in der Region. Während der katalonischen Hegemonie vom 12. bis zum 15. Jahrhundert stagnierte die Weinwirtschaft. Zeitweise wurde auf Grund staatlicher Handelsrestriktionen nur der Eigenbedarf produziert. In jener Zeit entstanden allerdings auch eine Reihe wichtiger Ferias und Märkte. Die bedeutenden Bodegas von Poblet und Santa Creus waren Exponenten einer für die damalige Zeit herausragenden Anbau- und Kellertechnik. Darüber hinaus experimentierte man in diesen Betrieben mit neuen Rebsorten und führte in diesem Zusammenhang neue Qualitätsrebsorten ein.

Zwischen dem 15. und dem 18. Jahrhundert wurde der Landstrich von vielen Kriegen, Verwüstungen und sozialen Wirren heimgesucht, die auch die Entwicklung des Weinbaus negativ beeinflussten. Im 18. Jahrhundert begann dann eine neue Aufstiegsphase für den Penedés-Weinbau. 1778 wurden darüber hinaus die jahrhundertalten Handelsbeschränkungen durch ein königliches Dekret von Karl III aufgehoben, was die neue Blüte des Weinbaus im Penedés so förderte, dass Getreideanbau und Viehzucht fast völlig verdrängt wurden.

Nachdem die Reblaus Ende des 19. Jahrhunderts auch im Penedés sämtliche Weinberge zerstört hatte, gehörten die beiden Winzer Manuel Raventós und Marc Mir zu den wichtigsten Männern des Wiederaufbaus. Sie forcierten den Anbau reblausresistenter Reben auf sog. "amerikanischen Unterlagen". Auf sie geht auch die moderne Sortenpolitik zurück, die mit der Einführung der drei Weißweinsorten Macabeo, Parellada und Xarel-lo den Grundstock für den Umbau des ehemaligen Rotweingebietes in eine Hauptproduktionszone für die Cavas und Weißweine legten.

Seit den 50er Jahren befindet sich die Weinbranche des Penedés wieder in einer Phase stark expansiven Wachstums. Von 10 Millionen Litern im Jahr 1950 wurde die Wein- und Cavaproduktion auf über 20 Millionen Liter im Jahr 1960 und auf 120 bis 130 Millionen Liter in den neunziger Jahren gesteigert. Parallel zu dieser Entwicklung in der Produktion verlief die anbau- und kellertechnische Entwicklung: Heute präsentiert sich die Weinbranche des Penedés als moderner Wirtschaftszweig, der die aktuellsten Anbaumethoden und technischen Entwicklungen nutzt. Der Penedés-Wein steht inzwischen mehr und mehr für junge, fruchtige

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. PENEDÉS

---

moderne Weißweine, deren Qualität auch auf internationalem Parkett immer mehr Freunde findet.

### Klima

Das Klima der ganzen Region ist mediterran: Auf trockene, heiße Sommer folgen milde Winter. Durchschnittlich fallen jährlich 500 - 600 mm Niederschlag pro qm, der größte Teil davon in den Monaten März bis Mai - ausreichend also für ein gutes Wachstum der Weinreben. Die jährliche Durchschnittstemperatur beträgt 14,43°Celsius, wobei die Temperaturen regional - abhängig von der Höhenlage - leicht differieren: Während die Küstenregion etwas höhere Durchschnittswerte aufweist, werden in den Höhenlagen des Alto Penedés etwas niedrigere Durchschnittswerte gemessen.

Die durchschnittlich 2.500 Sonnenstunden pro Jahr, die hier gezählt werden, sorgen für eine perfekte Reife der Trauben. Natürlich sagen solche Durchschnittswerte bei einem Gebiet mit so vielen unterschiedlichen geographischen Strukturen wenig aus. Gerade die unzähligen Unterschiede im Mikroklima sind es, die die weinbaulichen Möglichkeiten im Penedés so vielfältig machen. So ist der Bajo Penedés als heißeste Region des Gesamtgebietes traditionelles Anbaugebiet für Rotweinsorten wie Garnacha und Cariñena. Xarel-lo und Macabeo dominieren hier unter den Weißweinsorten.

Im ansteigenden Garraf mit seinen kalkreichen Böden bringen auch an heißen Sommertagen leichte Winde vom Meer her Kühle in die Berge. Hier ist das Zentrum des Xarel-lo- und Macabeo-Anbaus, wobei ein Großteil dieser traditionellen Weißweinsorten zur Cavaherstellung verwendet wird.

Die Weinberge im Alto Penedés gehören zu den höchstgelegenen Europas. Hier wird bis auf eine Höhe von gut 800 Metern Wein gepflanzt. Das Klima ist dort kühler als in den anderen Regionen. In dieser Zone hat die Parellada ihr traditionelles Domizil. Hier wird auch seit einiger Zeit mit den edelsten deutschen und französischen Weißweinsorten erfolgreich experimentiert. Der Chardonnay entwickelt sich dabei zu einem fruchtigen, ausdrucksstarken Wein; Riesling, Gewürztraminer und Muskat d'Alsace bringen Qualitäten, die neben den Gewächsen ihrer ursprünglichen Heimat gut bestehen können.

### Bodenverhältnisse

So unterschiedlich wie die Landschaft des Penedés sind auch seine Bodentypen - die allerdings eines gemeinsam haben: Sie eignen sich grundsätzlich alle für den Weinanbau. Im Bajo Penedés, dem Meer zu, dominieren die sandigen Böden, auf denen hervorragende Rotweine wachsen. Die Böden der Garraf, des ansteigenden Küstengebirges, sind dagegen

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. Penedés

---

sehr kalkhaltig. Den größten Teil des Alto Penedés nehmen Lehm-Sand-Mischungen in unterschiedlichem Verhältnis ein, immer begleitet von Kalkstein.

### Rebsorten

Mit rund 26.000 Hektar im Ertrag stehender D.O.-Flächen (Stand 2007/2008) gehört das Penedés zu den größeren D.O.-Regionen Spaniens. Allerdings wird ein großer Teil der geernteten Trauben für die Cava-Produktion verwendet und kommt nicht als Wein der D.O. Penedés auf den Markt (vgl. Seite 10). Seit der Reblauskatastrophe vor etwas mehr als 100 Jahren ist das Penedés vorwiegend Weißweinland. Weiße Rebsorten bedecken bis heute rund 80 Prozent der gesamten bepflanzten D.O.-Flächen. Doch steigt der Anbau roter Reben sehr rasch an und ist in den vergangenen 10 Jahren um mehr als 30% gestiegen. Rote Sorten wie Merlot und Garnacha Tinta werden verstärkt angebaut. Bei den weißen Sorten nimmt der Anbau von Chardonnay zu, die Flächen des Xarel-lo und des Parellada gehen leicht zurück.

Derzeit zugelassenen Rebsorten im Penedés sind - mit Ertragsfläche in 2007/2008:

WEISSWEIN REBEN	20707,78	ROTWEIN REBEN	5372,99
	1989:22669		1989:4073
CHARDONNAY	1544,81	SAMSÓ	167,82
CHENIN BLANC	66,68	CABERNET FRANC	48,61
GARNACHA BLANCA	49,5	CABERNET SAUVIGNON	1204,75
GEWURTZTRAMINER	43,12	GARNACHA NEGRA	89,89
MACABEO	5876,45	MERLOT	1870,97
MOSCATEL DE GRANO MENUDO	114,75	MONASTRELL (MAZUELO)	22,3
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA	381,89	PINOT NOIR	382,26
MALVASIA DE SITGES	8,65	SUMOI NEGRA	70,96
PARELLADA	5138,68	SYRAH	175,35
RIESLING	40,47	ULL DE LLEBRE (TEMPRANILLO)	1340,06
SAUVIGNON BLANC	156,27		
SUBIRAT PARENT	36,74		
XAREL.LO	7249,78		

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. PENEDÉS

---

<b>GESAMT</b>	<b>26080,77</b>
---------------	-----------------

Im Folgenden einige Informationen zu den wichtigsten der genannten Rebsorten:

### Weißweinreben

Drei traditionelle Weißweinreben haben die Weinlandschaft im Süden Barcelonas in den letzten hundert Jahren geprägt: Macabeo, Parellada und Xarel-lo. Heute fließt der überwiegende Teil des Rebensaftes aus dem Penedés in den Cava. Deswegen ist, leider, viel zu wenig bekannt, dass aus den Traditionssorten neben den prickelnden Cavas auch viele hervorragende Stillweine entstehen.

#### 1. Macabeo

Die Macabeo-Rebe, im übrigen Spanien unter dem Namen "Viura" verbreitet, ist sicher die bekannteste der "drei Weißen". Die spät sprießende, frostharte Sorte, die ab Mitte September gelesen wird, ist für ihre Anpassungsfähigkeit an verschiedenste Boden- und Klimabedingungen bekannt. Im Penedés bringt sie ihre besten Ergebnisse in den Regionen des Garraf und des Alto Penedés, wo die Winzer frische, fruchtige Weine mit einem Alkohol zwischen 10 und 11,5 % aus ihr keltern.

#### 2. Xarel-lo

Die Xarel-lo, auch unter den Namen "Cartoixa" oder "Pansa" bekannt, ist gegenüber harten Witterungsbedingungen empfindlicher als die Macabeo. Sie wird deswegen in den hohen Lagen des Alto Penedés nur selten angebaut. Sie bringt meist aromatische, körperreiche Weine mit einem Alkoholgehalt von ca. 11% hervor, kann jedoch auch kräftige, cremige Weißweine mit bis zu 13 % erbringen.

#### 3. Parellada

Die Parellada ist eine sehr widerstandsfähige Rebe, die in den oberen Regionen des Alto Penedés ideale Bedingungen findet. Rebsortenweine aus der reinen Parellada sind fruchtig und aromatisch, häufig mit einem für spanische Weine recht niedrigen Alkoholgehalt zwischen 8 und 10%.



### 4. Chardonnay

Der Chardonnay ist die wichtigste der "zugewanderten" Rebsorten. Die international bekannteste Weißweinrebe wird meist zu kräftigen Weinen verarbeitet, die im Barrique gelagert sind. Ein Teil der Produktion fließt auch in den Cava-Ausbau.

### Rotweinreben

Die Rotweinreben nehmen inzwischen bereits 20,6% der Penedés-Anbaufläche in Anspruch. Die wichtigsten darunter sind:

#### 1. Tempranillo (Ull de Llebre)

Die Tempranillo Traube hat eine dicke Schale von tiefschwarzer Tönung. Ihre Weine bestechen durch eine kräftige Farbe, eine ausgewogene Säure und ein lebendiges Aroma. Ihr Alkoholgehalt liegt bei 12%. Sie zeichnen sich durch eine hohe Oxydationsbeständigkeit und eine unverkennbare Blume aus. Das prädestiniert sie für langjährige Alterung und Reifung.

#### 2. Merlot

Die wichtigste "Importsorte" des Penedés ist bereits der Merlot geworden. Die Hochwertige rote Sorte, die aus dem Bordelais stammt, aber in der ganzen Welt Verbreitung gefunden hat, bringt weiche, kirschige Weine hervor, die häufig im Verschnitt mit Cabernet-Sauvignon ausgebaut werden.

#### 3. Cabernet-Sauvignon

Die wohl bekannteste hochwertige Rotweinsorte der Welt stammt aus dem Bordelais und wird dort ebenso wie im Penedés häufig mit Merlot im Verschnitt ausgebaut. Doch wie überall in der Welt füllen auch die Winzer des Penedés immer häufiger sortenreine Cabernets auf Flaschen.

Mit der Einführung von Macabeo, Parellada und Xarel-lo bewiesen die Katalanen vor über 100 Jahren Experimentierfreude - eine Eigenschaft, die auch den Urenkeln nicht verloren gegangen ist. Die jungen Penedés-Winzer gehörten zu den ersten in Spanien, die neue Wege mit Weinen eines modernen Typs suchten. Chardonnay bei den Weißen, Cabernet Sauvignon und Merlot unter den Roten sind die wichtigsten Alternativen zu den bewährten Sorten.

### Verschnitt

Der Verschnitt der Weißweine hat im Penedés eine lange Tradition. Üblicherweise werden und wurden dort die drei Standardsorten Parellada, Macabeo und Xarel-lo zu gleichen Teilen verschnitten. Je nach Qualität der Ernten bzw. einzelnen Traubensorten kann sich das Verschnittverhältnis natürlich ändern. Im Penedés ist man der Ansicht, dass der seit Generationen praktizierte Verschnitt der drei Weißweinreben zu harmonischen Endprodukten mit optimalem Bukett führt. In jüngster Zeit experimentieren eine Reihe von Penedés-Winzern erfolgreich mit sortenreinen Rebsortenweinen. Bei den Penedés-Rotweinen wird kaum verschnitten. Hauptgrund dafür liegt allerdings im geringen Anteil der Rotweine an der Gesamternte, wodurch die Verschnittmöglichkeiten von vornherein begrenzt sind.

### Weinbau

Die Weinberge: Im Penedés werden die Weinberge zum überwiegenden Teil in einer extensiven Form, in der Regel ohne Drahterziehung, bewirtschaftet. Durch den Kurzschnitt (Gobelet-Schnitt) bleiben die Stauden niedrig und sind so vor starken Winden geschützt. Die extensive Anbauform erfordert einen geringen Arbeitsaufwand, eine maschinelle Weinlese ist allerdings nicht möglich. Dort, wo mit "neuen" Sorten experimentiert wird (Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot) geschieht dies zunehmend in Form der Spaliererziehung, wie sie z.B. in Deutschland üblich ist.

Bepflanzungsdichte: In den extensiv bewirtschafteten Anlagen ist heute allgemein ein Zeilenabstand von 2,80 m üblich. Bei dieser Breite ist eine problemlose maschinelle Bearbeitung möglich. Der Abstand von Stock zu Stock beträgt normalerweise 2,40 m. Das bedeutet ca. 2.500 Weinstöcke pro Hektar. In den modernen Drahterziehungsanlagen ist der Stock zu Stock-Abstand etwas kleiner, so dass hier etwa 3.500 Weinstöcke pro Hektar gepflanzt werden.

Produktion: Der zulässige Hektarertrag wird vom Consejo Regulador der D.O.Penedés festgelegt und jährlich in Abhängigkeit von den jeweiligen klimatischen Verhältnissen, den Lagerbeständen, der Markt-Situation und den Rebsorten bestimmt. Im Mittel liegen die Hektarerträge für die traditionellen Weißweinsorten bei 100 bis 140 Hektolitern. Die zulässigen maximalen Hektarerträge für Weißwein-Trauben liegen bei 6.500 l/ha. Bei den Rotweinsorten schwankt der mittlere Ertrag zwischen 100 und 120 Hektolitern bei der Tempranillo und zwischen 80 und 100 Hektolitern beim Cabernet Sauvignon. Bei den roten Traubensorten beträgt der maximale zulässige Hektarertrag 5.500 l/ha.

Krankheiten: Mehltau und Oidium, Graufäule.

Weinlese: Die Weinlese findet - je nach Witterungs- und Reifeverhältnissen - zwischen Ende August und Anfang Oktober statt. Die reifen Trauben werden auch heute noch von Hand abgeschnitten und dann vorsichtig in Plastikcontainer geschüttet. Die wiederum werden auf LKW's gestapelt und in die Kellerei zur Verarbeitung transportiert.

Im Penedés gibt es rund 5.000 kleine Winzerbetriebe, die selbst keinen Wein herstellen, sondern entweder das geerntete Lesegut an die privaten Wein- und Cavakellereien verkaufen oder Mitglieder von Genossenschaften sind, die für sie die Weinherstellung übernehmen. Insgesamt gibt es ca. 200 weinproduzierende Kellereien wobei die meisten Weinproduzenten auch Cava herstellen. Die Wein- und Cavakellereien verfügen in der Regel über mehr oder weniger große eigene Weinbergsflächen. Darüber hinaus kaufen sie entweder die komplette Ernte ganzer Winzerbetriebe, mit denen z.T. mehrjährige Lieferverträge abgeschlossen werden, oder aber sie kaufen gezielt ganz bestimmte Sorten und Lagen für die Herstellung ihrer jeweiligen Hausmarken.

### Weinbereitung

#### Weißweine

Die Penedés-Winzer sind bekannt für ihre jungen, fruchtigen Weißweine. Hier wird ein moderner Weintyp produziert, der von seiner Qualität her in der ersten Reihe der europäischen Weißweine steht. Basis für die Herstellung dieser Weine ist eine moderne Kellertechnik, die inzwischen in fast allen größeren Betrieben die Spontangärung und den Holzfassausbau der Weißweine verdrängt hat. Die kontrollierte Gärung mit Vakuumfiltration des Mostes nach der Pressung sowie der Einsatz von Reinzuchthefen und kontrollierter Gärtemperatur ermöglichen die Produktion sauberer, reintöniger Weine. Kleine Reste von Gärungskohlensäure geben diesen Weinen ihre charakteristische Frische und den angenehmen Geschmack. Der Ausbau von Weißwein im Barrique beschränkt sich fast ausschließlich auf Chardonnay

#### Rotweine

Die Rotweinbereitung erfolgt entweder nach der Bordeaux-Methode, bei der die Trauben vor dem Vermahlen entrappt werden, um einen späteren Überschuss von Tannin zu vermeiden oder über die sog. "maceración carbónica". Dieses traditionelle spanische Verfahren ist jedoch nur noch gelegentlich bei einigen kleineren Winzern zu finden.

#### Vino de Aguja - Perlwein

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. PENEDÉS

---

Die Herstellung von Perlweinen gehört zu den Spezialitäten des Penedés. Dabei wird vorwiegend mit einem Verfahren gearbeitet, bei dem in großen Tanks mit Hilfe von Reinzuchthefen im bereits fertigen Wein eine zweite Gärung ausgelöst wird. Dabei entsteht Kohlensäure, die dem Perlwein seinen prickelnden, frischen Charakter verleiht.

### Weingesetz und Kontrollausschuss

Wie in allen spanischen Denominaciones steht auch der Weinbranche im Penedés ein Consejo Regulador, ein Kontrollausschuss, vor, der alle wesentlichen weinbaulichen Grundfragen regelt. Der Consejo kontrolliert die Einhaltung der bezeichnungs- und anbaurechtlichen Fragen genauso wie die Einhaltung der vorgeschriebenen Qualitätsbestimmungen. Dabei kann der Consejo im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben eigenständig Grenzwerte, beispielsweise Hektarhöchstträge, festlegen. Daneben zählt auch die Entwicklung und Förderung allgemeiner Marketingstrategien zur nationalen und internationalen Förderung der Penedés-Weine zu den Aufgaben des Consejo.

Der Consejo besteht aus 16 Mitgliedern und setzt sich wie folgt zusammen:

- der (einstimmig gewählte) Präsident
- 6 Vertreter der Kellereien
- 3 Vertreter der Genossenschaften (Cooperativen oder verarbeitende Weinbaubetriebe)
- 3 Vertreter der nicht-verarbeitenden Weinbaubetriebe
- 2 "technische" Mitglieder aus dem INCAVI
- ein Generalsekretär mit Stimmrecht aber ohne Wahlrecht

Auf dem Sektor der Promotion wird der Consejo durch die UVIPE unterstützt. Die UVIPE, Unió Vinícola del Penedés, ist ein Zusammenschluss von Penedés-Winzern, deren Ziel die Image- und Absatzförderung des Penedés-Weins ist. Er wird aus den Mitgliedsbeiträgen der Winzer und Zuschüssen der katalanischen Regionalregierung finanziert.

Ein weiteres katalanisches Spezifikum ist die Einbindung der verschiedenen Consejos der Autonomie - in das INCAVI. Das INCAVI (Institut Catalá del Vi/Katalanisches Weininstitut) ist eine Einrichtung des regionalen Landwirtschaftsrates der "Generalitat de Catalunya". Das INCAVI bietet den Winzern neben einem weinbaulichen Service mit dem Ziel der Förderung weinbautechnischer Innovationen einen Qualitätsservice, der für die Winzer im INCAVI-eigenen Labor Analysen und Qualitätskontrollen durchführt. Weiterhin bietet es einen Informations- und Promotionservice mit eigenen Prospekt- und Werbematerialien an und macht bei Messen und Veranstaltungen Werbung und Promotion.

### Qualitätskontrolle

Natürlich unterliegen auch die Penedés-Weine den strengen Qualitätskontrollen vom Weinberg bis zum fertigen Wein, denen sich alle spanischen Qualitätsweine unterziehen müssen. Dabei werden die regionalen Detailfragen vom Consejo geregelt. Die nötigen Analysen und Untersuchungen werden in den INCAVI-Labors durchgeführt, die mit der modernsten Analysetechnik ausgerüstet sind, um den Anforderungen an eine umfassende Qualitätskontrolle gerecht zu werden.

Die augenblicklich geltenden spanischen Qualitätskontrollbestimmungen gehören zu den strengsten Verordnungen dieser Art in Europa. Die Kontrollen beziehen sich nicht nur auf die Analyse und Überwachung der Weine, ihre Herstellung und Vermarktung, sondern auch auf die Herkunft der Trauben, Anbau und Rebschnittmethode, Beschränkungen auf bestimmte Rebsorten zur Weinbereitung, die Festlegung maximaler Erträge pro Hektar, die Definition zugelassener Reifeverfahren, die Fasstypen und die Klassifizierung des Endproduktes je nach Alter und Reifeprozess.

### Qualitätsstufen

Das Weingesetz definiert auch die verschiedenen Qualitätsweinstufen, bei denen nach Herkunft, Qualitätseigenschaften, Reife und Alter der Weine folgende Klassen unterschieden werden:

#### 1. Vino de Calidad

Hierbei handelt es sich um junge Qualitätsweine ohne oder mit geringer Reifungszeit im Fass oder auf der Flasche. Qualitätsweine müssen aus Lesegut stammen, das innerhalb der Grenzen der D.O. Penedés geerntet wurde. Das sind vorwiegend junge Jahrgangsweine aus dem Penedés.

#### 2. Vino de Crianza

Die Bezeichnung Crianza dürfen nur solche Penedés-Weine tragen, die mindestens 6 Monate in Holz und Flasche gelagert sind. Dies gilt für Weißweine, Rosados und Aguja. Rotweine müssen mindestens 15 Monate lang gelagert worden sein, bevor sie die Bezeichnung Crianza tragen dürfen.

#### 3. Vino de Reserva

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. PENEDÉS

---

Ausgewählte Rotweine, die mindestens ein Jahr in Eichenfässern und weitere 2 Jahre auf der Flasche gereift sind, dürfen als Reserva bezeichnet werden. Für weiße oder rosé Reservas darf die Gesamtausbauzeit im Fass und auf der Flasche nicht unter 24 Monaten liegen, davon mindestens ein halbes Jahr in Eichenfässern.

### 4. Vino de Gran Reserva

Zur Gran Reserva werden schließlich nur die besten Rotweine ausgebaut. Sie müssen mindestens 2 Jahre im Fass lagern und weitere 3 Jahre in der Flasche. Weiße und rosé Gran Reservas müssen im Fass und auf der Flasche insgesamt 4 Jahre reifen, davon mindestens 6 Monate im Fass.

Während sich bekanntlich vor allem Rotweine für den Ausbau zu Reserva- und Gran Reserva-Qualitäten eignen, wird im Penedés, bedingt durch den geringen Rotweinanteil, nur sehr wenig Wein dieser Qualitätsstufen hergestellt.

### Weinjahrgänge

Aufgrund der hervorragenden klimatischen Bedingungen und der exponierten geographischen Lage gehört auch der Penedés zu den "verwöhnten" Regionen.

### Jahrgangsklassifizierung

<b>Jahr</b>	<b>Beurteilung</b>	<b>Jahr</b>	<b>Beurteilung</b>
1991	sehr gut	2001	sehr gut
1992	gut	2002	gut
1993	sehr gut	2003	sehr gut
1994	sehr gut	2004	gut
1995	gut	2005	sehr gut
1996	sehr gut	2006	sehr gut
1997	sehr gut	2007	ausgezeichnet
1998	ausgezeichnet		
1999	sehr gut		
2000	sehr gut		

Quelle: C.R.D.O. Penedés

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. Penedés

---

### Produktion und Export

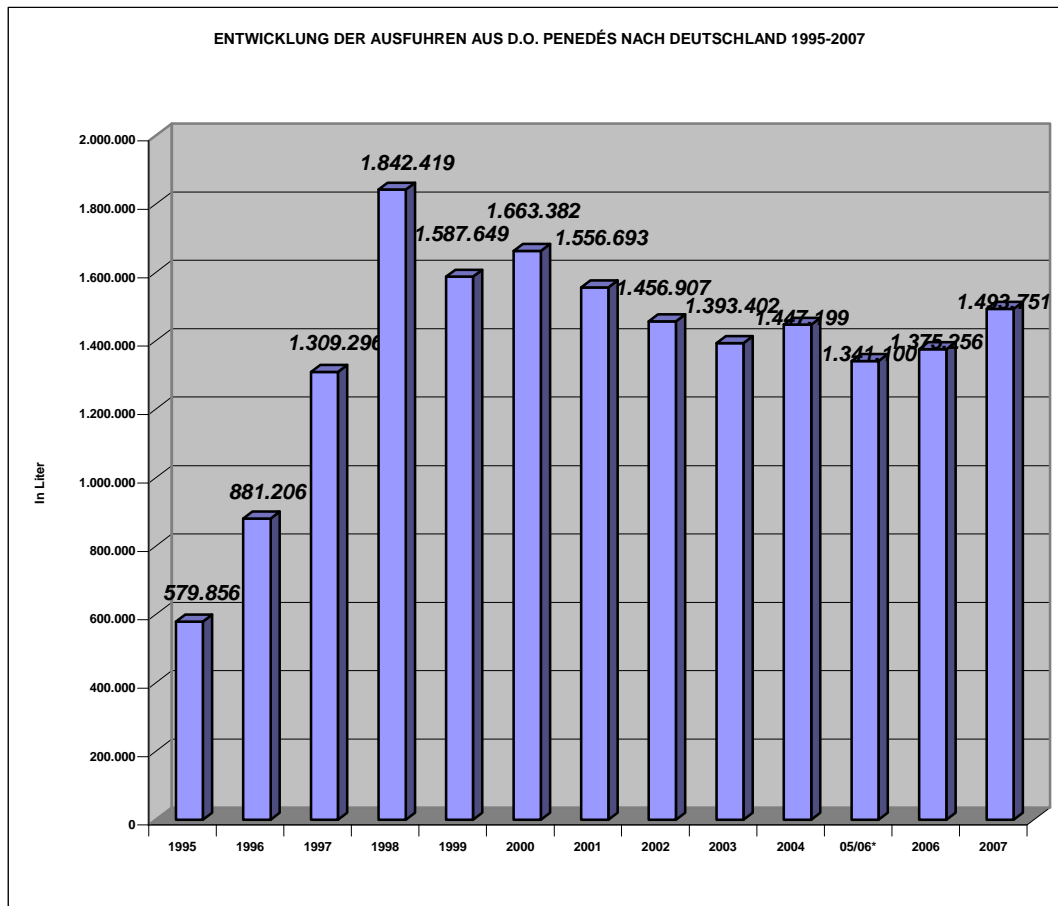
Die Statistik zeigt, dass nur ein Teil der geernteten Trauben zur Produktion von D.O.-Wein verwendet wird. Ein nennenswerter Teil geht in die Produktion von Cava und neuerdings in die Produktion von Weinen der übergeordneten Region Katalonien. Auch in die Tafelweinproduktion wandert ein allerdings kleiner werdender Teil der Penedésweine. Im Jahr 2007 beispielsweise wurde fast 1,6 Mio. Liter Wein erzeugt. Davon waren 0,25 Mio. Liter Weine der D.O. Penedés, 0,2 Mio. Liter Tafelwein und 1,15 Mio. Liter wurden für andere Herkunftsbezeichneten Weine (vor allem für Cava) verwendet.

Die wichtigsten Exportmärkten für die D.O. Penedés im Jahr 2007 waren: Großbritannien, Deutschland, die Niederlande und Schweden.

Entwicklung der Ausfuhren aus der D.O. Penedés nach Deutschland 1995-2007

In Liter	
1995	579.856
1996	881.206
1997	1.309.296
1998	1.842.419
1999	1.587.649
2000	1.663.382
2001	1.556.693
2002	1.456.907
2003	1.393.402
2004	1.447.199
05/06*	1.341.100
2006	1.375.256
2007	1.493.751

Quelle: C.R.D.O. Penedés; \* Quelle: Spanisches Landwirtschaftsministerium (M.A.R.M.)



Quelle: C.R.D.O. Penedés; \* Daten aus dem Spanischen Landwirtschaftsministerium (M.A.R.M.)

Bearbeitung: Spanische Handelsabteilung/Weinabteilung

### Penedés - Touristische Tipps

Barcelona, die katalanische Metropole am Rande des Penedés, ist heute eine der modernsten und lebendigsten Städte Spaniens. Barcelona bietet dem Besucher zahllose Sehenswürdigkeiten. Angefangen von berühmten Museen - etwa dem Museum des berühmten Surrealisten Joan Miró - über die vielen architektonischen Sehenswürdigkeiten, beispielsweise die unvergleichlichen Jugendstilbauten von Antonio Gaudí - bis hin zu den vielen Parks und Ramblas hält Barcelona für jeden Geschmack das Passende bereit. Zahllose Restaurants, Cafés und Bars laden zum Bummeln ein und auch der Shopping-Tourist kommt in den vielen Boutiquen, Galerien und Läden voll auf seine Kosten.



## INFORMATIONSDOSSIER D.O. PENEDÉS

---

Für den Besucher Barcelonas oder den Urlauber an der katalanischen Küste lohnt sich ein Abstecher ins nahe Penedés - z.B. um in einer stillen Landschaft Erholung vom Trubel der Stadt zu suchen, oder um aus der Hitze der Strände in die Berge zu fliehen, die bis auf 1.000 m Höhe ansteigen und auch im Hochsommer immer noch eine kühle Brise bereithalten - oder um die "Unterwelt" des Penedés kennen zu lernen: Die riesigen Cavas, die Keller, in denen der Cava hergestellt und gelagert wird, und die sich in kilometerlangen Stollen durch die Erde ziehen.

Unter San Sadurní d'Anoia, Zentrum der Cavaproduktion, befindet sich ein Labyrinth solcher Cavas. Die meisten der großen spanischen Cavaproduzenten haben ihren Sitz in San Sadurní. Über der Erde thront im Norden San Sadurnís der Montserrat, das zackige, steil aus den Weinhängen bis auf knapp 1.000 Meter ansteigende Gebirge, das zum landschaftlichen Erkennungszeichen des Penedés geworden ist und mit dem Kloster Montserrat ein beliebtes Ausflugsziel ist. Doch allein die Cava-Kellereien lohnen einen Besuch in San Sadurní, das seine Gäste darüber hinaus mit einer Reihe von folkloristischen Festen das ganze Jahr über lockt.

Wenn San Sadurní die "Hauptstadt des Cava" ist, ist Vilafranca del Penedés, knapp 15 km weiter südwestlich gelegen, das Herz des Penedés. Der Marktplatz gehört heute zu den touristischen Attraktionen Vilafrancas. Im früheren Palacio de Contes-Reyes, einem der ältesten Prunkbauten der Stadt, befindet sich heute ein Museum, dessen größter Teil dem Wein gewidmet ist. Hier kann man die riesigen Baumpressen bestaunen, mit denen im Mittelalter die Trauben gekeltert wurden. In Schaukästen werden dem Besucher Szenen aus dem Leben der Penedés-Winzer in den vergangenen Jahrhunderten an lebensnahen Modellen vorgeführt. Dass Weintrinker schon damals Genießer waren, zeigt die Sammlung von Gläsern und Trinkgefäßen. Vilafranca ist der ideale Ausgangspunkt für Ausflüge in die höhergelegenen Regionen des Alto Penedés. Hinter St. Martí Sarroca mit den Resten der römischen Siedlung fährt man durch kleine Dörfer, vorbei an Olivenhainen, Weinbergen und schilfumrandeten Bachläufen in Richtung auf die Berge der Sierra d'Ancosa. In den Dörfern laden Bars und kleine, ländliche Restaurants zu kleinen Pausen ein. Je höher sich die Straße windet, desto seltener werden die Weinberge. Schließlich übersteigen die Berge 800 Meter, die Serpentinaen führen in eine karge Bergwelt. Auf der Strecke zum Berggrat wandert der Blick zurück über den ganzen Penedés. An klaren Tagen sieht man das Mittelmeer und die Silhouetten von Sitges und Vilanova i la Geltrú. Vorbei an Font Rubí, Guardiola und Vallformosa, kleinen, romantisch gelegenen Weindörfern am Fuß der Berge, kehrt man über pappelgesäumte Landstraßen zurück in Richtung Vilafranca. Von dort aus lohnt sich schließlich noch die Fahrt durch den Garraf, die Küstenberge, hinunter zu den Stränden. Der Garraf erreicht zwar nur ca. 400 m Höhe, dafür sind die von Wind und Wasser ausgewaschenen Felsformen des Muschelkalkgebirges umso bizarrer. Auf der Strecke über Avinyonet und Begues hinunter nach Castelldefels durchquert man nach einer Fahrt durch eine fruchtbare Hügellandschaft mit Weingärten, Obst-, Oliven- und Mandelhainen eine felsige Mondlandschaft, durch die man sich schließlich zur Küste hinunter schlängelt. Dort warten dann überall an der Costa Dorada, auf der Strecke zwischen Castelldefels, Sitges und Vilanova die Freuden, Verlockungen und Verführungen einer attraktiven Touristenregion auf

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. PENEDÉS

---

den Besucher, der sich nach geruhsamen Stunden im Penedés hier wieder ins volle Leben stürzen kann.

### **Penedés - Gastronomische Tipps**

Neben dem Wein gedeihen im südlichen Klima des Penedés alle erdenklichen Obst- und Gemüsearten bis hin zu Südfrüchten. Die hervorragende Qualität der Nahrungsmittel, die hier geerntet werden, ist die Grundlage für die traditionelle Küche der Region. Dass die Katalanen das Kochen mit den Zutaten aus den Gärten des eigenen Landes schon früh zur Kunst gemacht haben, sieht man vielleicht auch daran, dass das erste spanische Kochbuch, "Libre de Sent Sovi", in der Mitte des 14. Jahrhunderts in Katalonien geschrieben wurde.

Die Verbundenheit mit den eigenen Produkten zeigt sich nicht zuletzt darin, dass bestimmte Jahreszeiten ihre speziellen Gerichte hervorbringen, die es dann nur zu dieser Zeit gibt: z.B. "Judías tiernas a la cazuela" -frische junge Bohnen aus dem Schmortopf, gedünstet mit Schinken, Rosinen und Pinienkernen, die verschiedenen Salate oder "Espinacas a la catalana" - Spinat mit Pinienkernen und Rosinen.

Die heutige katalanische Küche ist aus zwei originären Kochstilen gewachsen: Der Fischer-Küche an der Küste, die die frischen Fischspezialitäten des Mittelmeeres in zahllosen verschiedenen Gerichten verwertet und der bodenständigen, deftigen Küche des größtenteils gebirgigen Hinterlandes. Von dort kommen nicht nur die vielen Wild- und Geflügel-Gerichte der katalanischen Küche, sondern auch die "klassischen" spanischen Käsespezialitäten: der "La Selva" aus der Gegend von Gerano, der "Serrat" als traditioneller Schafskäse oder der "Aran", ein leicht geräucherter Käse, dessen Rinde mit Rum bestrichen wird.

Sechs Zutaten bilden das Zentrum der katalanischen Küche: Olivenöl, Knoblauch, Pilze, Tomaten, Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Pinienkerne) und getrocknete Früchte wie Rosinen und Pflaumen. Dazu kommen vier Gewürze als Grundlage der Würzkunst: Oregano, Rosmarin, Thymian und Lorbeer-Blätter. Aus diesen Zutaten bereiten die Katalanen dann weitgehend die fünf "Essentials" ihrer Küche zu:

Sofrito, das ist eine eingedickte Sauce aus Pilzen und Tomaten, in Olivenöl gebraten, die als Grundlage für viele Gerichte und Saucen benutzt wird.

Picada, wörtlich etwa als "Gehacktes" zu übersetzen, hat allerdings nichts mit Fleisch zu tun, sondern ist normalerweise eine Mischung aus Knoblauch, Petersilie, Nüssen, etwas getoastetem oder geröstetem Brot und manchmal Safran bzw. einigen anderen Gewürzen. Die Zutaten werden üblicherweise mit einem Stößel im Mörser zerkleinert. Die zerkleinerte Mischung wird den entsprechenden Gerichten schließlich während des Kochens zum Eindicken und Aromatisieren zugegeben.

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. PENEDÉS

---

Allioli, eine Mischung aus gehacktem Knoblauch und Olivenöl, die traditionell in einem Mörser hergestellt wird, ist eine der meist verwendeten Saucen in der katalanischen Küche. Sie verfeinert viele Fleisch- und Fischgerichte. Nach Ansicht der Katalanen kann ein Löffel Allioli als Verfeinerung noch aus dem langweiligsten Gericht eine aufregende Sache machen.

Romesco, das ist eine Sauce, die aus einem speziellen Fischgericht in der Tarragona-Region, dem "Romesco de pescados" entstand. Als beliebte Sauce zu gegrilltem Fisch und Gemüse ist die Romesco eine Paste aus gerösteten Mandeln, Knoblauch, süßem roten Pfeffer oder "nyoras" (eine Art von trockenem, mildem roten Pfeffer), Brot und Tomaten.

Sanfaina ist eine Mischung aus Pilzen, Tomaten, Pfeffer, Aubergine und Zucchini, in schmale Stücke geschnitten und in Olivenöl gebraten. Es wird als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten serviert oder als Omelettfüllung benutzt.

Zu den Spezialitäten der katalanischen Küche gehört darüber hinaus die vielfältige Verwendung von Früchten. Gerichte wie Huhn mit Pflaumen, Gans mit Birnen oder Ente mit Feigen ("Pato con higos") zeugen vom Einfallsreichtum bei der Kombination von Fleischgerichten mit Früchten. "Pintada al melocotón" (Jungmasttaube mit Pfirsichen) ist ein weiterer Leckerbissen unter diesen "fruchtigen" Gerichten.

Keinesfalls vergessen werden darf die "Parrillada": Die Katalanen lieben Grillgerichte, die sie mit Vorliebe draußen über einem offenen Feuer zubereiten. Die Parrillada ist eines der beliebtesten Grillgerichte - eine Kombination aus gegrilltem Seefisch, Meeresfrüchten oder Fleisch. Auch Gemüse, junge Pilze oder junge Zwiebeln werden gerne gegrillt gegessen.

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. PENEDÉS

---

### Wichtige Anschriften

#### **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Penedés**

Pl. Agora, 1

08720 Vilafranca del Penedés (Barcelona)

Tel. +34-938904811

Fax +34-938904754

<http://www.dopenedes.es>

E-mail: [dopenedes@dopenedes.es](mailto:dopenedes@dopenedes.es)

#### **UVIPE**

Plaça Àgora s/n

Pol. Ind.I Domenys II (Apartado de Correos 75)

08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona)

Tel. +34-93890 13 95

Fax +34-93890 12 88

E-mail: [uvipe@interceller.com](mailto:uvipe@interceller.com)

<http://www.interceller.com/uvipe/>

#### **INCAVI**

Amàlia Soler, 27-29

08720 Vilafranca del Penedés (Barcelona)

Tel. +34-93890 00 78 / 890 02 11

Fax +34-93890 03 54

<http://www.troc.es/incavi>

[www.gencat.cat/darp/incavi.htm](http://www.gencat.cat/darp/incavi.htm)

#### **Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung**

Jägerhofstraße, 32

40479 Düsseldorf

Tel.: 0211-4936631/32 Fax: 0211-4936635

E-mail: [vinos.dusseldorf@comercio.mityc.es](mailto:vinos.dusseldorf@comercio.mityc.es)

Web: [www.wein-aus-spanien.org](http://www.wein-aus-spanien.org)