



Informationssossier

D.O. Ca. PRIORATO

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



Informationssossier

ICEX

INSTITUTO
ESPAÑOL
DE COMERCIO
EXTERIOR

D.O. Ca. PRIORATO

INHALTSVERZEICHNIS

DIE REGION PRIORATO	4
GESCHICHTE	5
KLIMA	6
DIE BODENVERHÄLTNISSE	6
DIE REBSORTEN	6
DER WEINBAU	7
DIE KELLERTECHNIK	8
WEINGESETZ, KONTROLLAUSSCHUSS UND QUALITÄTSKONTROLLE	9
QUALITÄTSSTUFEN UND ETIKETTIERUNG	9
WEINJAHRGÄNGE	10
PRODUKTION	11
EXPORT	12
TOURISTISCHE UND GASTRONOMISCHE TIPPS	13
BÜCHER UND ANDERE LITERATUR	14
WICHTIGE ANSCHRIFTEN	15

Die Region Priorato

Das Priorato ist eine alte Kultur- und Weinregion von zauberhaftem landschaftlichem Reiz. Es ist eine wilde, zerklüftete, grandiose Berglandschaft mit extrem steil abfallenden Schluchten, dunklem, von Vulkanverwitterung und Schiefer geprägtem Gestein und malerisch eingestreuten alten Dörfern. War die Region bis vor wenigen Jahren fast vergessen, so entwickelte sich zu Beginn der 90er Jahre eine regelrecht Qualitätsrevolution, die das Priorato wieder in den Mittelpunkt des Interesses rückte.

Das Priorat liegt vom Westen her gesehen hinter den Montsant-Bergen, etwa 50 Kilometer vom Mittelmeer bei Tarragona entfernt und von diesem durch ein Küstengebirge getrennt. Auf dem kleinen Rebland werden vor allem Trauben für Rotwein angebaut. Um hinzukommen fährt man von Tarragona aus an der katalanischen Mittelmeerküste nach Reus. Von dort dauert es über einen kurvenreichen Pass bis Falset eine gute Stunde. Falset ist das größte von 11 Dörfern, die gemeinsam eines der kleinsten spanischen Anbaugebiete bilden, das D.O.-Gebiet Priorato.

Mancher Besucher fühlt sich in ein fernes Zeitalter zurückversetzt. Die Straßen sind eng und gewunden, der Verkehr gering. Die mittelalterlichen Dörfer mit ihren engen Gassen sind Autos selten zugänglich. Das Leben im Priorato ist hart. Neben dem Weinbau tragen nur Oliven und Mandeln zum Lebensunterhalt der Bewohner bei. Ein Großteil der jüngeren Generation verdient an den beliebten Touristen-Stränden bei Tarragona erheblich leichter seinen Lebensunterhalt als im Dorf und auf dem kargen Boden der Ahnen.

Lange Zeit galten die Weine des Priorato als alkoholschwer und nicht mehr ganz zeitgemäß. Da sie aus der Mode gekommen waren, erzielten sie keine hohen Preise. Ein fataler Zirkel, denn für die jüngeren Bewohner des kargen Landstrichs wurde es immer weniger interessant, sich auf den heißen, extrem schwer zu bearbeitenden Terrassen abzumühen. Die bearbeitete Rebfläche ist mit dem Abwandern der jüngeren Bevölkerung immer weiter zurückgegangen. Die bebauten D.O.-Flächen liegen nach Schätzung des Consejo Regulador bei 1.660 Hektar (2006).

Doch mit den modernen Priorato-Weinen kamen zu Beginn dieses Jahrzehnts Erfolg und internationales Interesse zurück. Für Prioratoweine werden nun wieder Preise bezahlt, mit denen die Kosten gedeckt werden können. Wer heute die Region besucht, sieht nun auch wieder Neuanlagen von Weinbergen. Auch die Zahl der aktiven Weingüter ist wieder erheblich gestiegen.

Geschichte

Das Priorato hat seinen Ursprung in prähistorischer Zeit. Die Landschaft war einst ein großer Binnensee. Später kamen nach keltisch-iberischen Bewohnern die Römer, die hier Weinbau trieben und nach Blei und Silber gruben. Ganz im Gegensatz zu heute war die Gegend damals ihres natürlichen Reichtums wegen eine der am stärksten bevölkerten in Katalonien. Gebirgsbäche lieferten klares Wasser und Forellen; in den Wäldern lebte reichlich Wild.

Den Namen Priorato und den verstärkten Weinbau verdankt die Region Kartäusermönchen, die jahrhundertlang in dem sagenumwobenen Ort Scala Dei (Treppe Gottes) ansässig waren. Der Orden wurde 1163 von Alfonso II. von Aragón in Scala Dei gegründet, nachdem ein Dorfbewohner aus dem Ort Poboleda eine Erscheinung hatte: Engel schwebten auf einer in den Himmel führenden Stiege auf und nieder. Mit der Klostergründung begann eine lange Phase des Wohlstandes für das Priorat, in der Weinbau eine wichtige Rolle spielte. 1835 verließen die Mönche das Kloster. Das ehemalige Prioratsgebäude, das der Region den Namen gab, ist heute Ruine.

Ein zweiter Einschnitt kam mit der Reblaus gegen Ende des vergangenen Jahrhunderts. Das Insekt zerstörte in kurzer Zeit die gesamten Weinberge, die einmal 17.000 Hektar betragen hatten. Nur ein kleiner Teil der Flächen wurde danach wieder angepflanzt.

Nach dem Weggang der Mönche scheint die Zeit im Priorato für viele Jahre stehen geblieben zu sein. Das Priorat ist heute eine stille, weithin verlassene Gegend. Die meisten Einwohner der 11 Ortschaften, aus denen die Weinbauzone besteht, sind über 60 Jahre alt. Nur an den Wochenenden kommen jüngere Familienmitglieder aus der Stadt oder von der Küste. Sie und die alten Winzer bestellen den größten Teil der noch produktiven Weinbauflächen, die meist in sehr kleine Parzellen unterteilt sind. Das meiste Lesegut wandert in die Genossenschaftskellerei oder in die Kellerei Scala Dei. Die Weine des Priorato gerieten selbst in Spanien fast in Vergessenheit.

Glücklicherweise kamen Mitte der 80er Jahre vier Freunde überein, das verborgene Potential der Region wieder zum Leben zu erwecken. Die erfahrenen Önologen René Barbier, Alvaro Palacios, Carles Pastrana und José Luis Pérez begannen damit, gemeinsam einige Weine zu produzieren. Der Erfolg gab ihnen Recht. 1989 machten sie erste Weine, seit 1991 hat jeder ein eigenes Weingut. Mit ihren Weinen hatten sie sensationelle Erfolge und zogen das Augenmerk der Weinwelt auf die Weine des Priorato. Damit hat es die Reputation zurückgewonnen, die es verdient. Einziges Problem: Es gibt von keinem der neuen Super-Weine mehr als 100.000 Flaschen. Allerdings ist die Zahl der Bodegas in jüngster Zeit kräftig gestiegen und betrug Ende 2007 bereits 81. Bis 1989 war Scala die einzige flaschenfüllende Bodega des Gebiets gewesen.

Klima

Obwohl das Priorato nur etwa 50 Kilometer Luftlinie vom Mittelmeer entfernt liegt, ist sein Klima im Sommer heißer und trockener und im Winter erheblich kälter als an der Küste. Die Niederschläge erreichen kaum 400 mm im Jahr. Das etwa 1000 m hohe Küstengebirge hält die Feuchtigkeit ab. Dennoch blasen auch im Sommer kräftige Küstenwinde nachmittags kühle Luft in die Weinberge. Oft weht aber auch der seré, ein trockener Wind, aus dem Norden. Im Juli und August steigt die Quecksilbersäule problemlos bis 40°Celsius, kann aber in der Nacht wieder auf 10 bis 12° fallen. Diese Schwankungen sind hervorragende Voraussetzungen für sehr gutes Traubenmaterial, denn die Tageshitze lässt die Trauben gut ausreifen, die Abkühlung sorgt für Aroma und elegante Säure.

Die Höhenlagen der Weinberge sind sehr unterschiedlich - ebenso wie die Lage der Dörfer. Die Lage der Weinberge schwankt von 200 m in den Talsohlen bis 1000 m auf den am höchsten gelegenen Terrassen. Dadurch entstehen interessante Kleinklimata, die in jüngster Zeit von einigen Erzeugern beobachtet und systematisch genutzt werden.

Die Bodenverhältnisse

Die Böden sind mager und steinig. In 40 cm Tiefe liegt meist nackter Fels. Nur in Talsohlen finden sich tiefgründigere Böden. Das Material ist dunkel (wärmespeichernd) und besteht aus Vulkanverwitterung, Schiefergestein und Quarz, hier licorella genannt. Diese Böden bringen sehr niedrige Erträge, aber extrem reife, konzentrierte und aromatische Weine mit interessanter Struktur. Sie sind kaum mit anderen Weinen Spaniens zu vergleichen. Fachleute zählen sie mit Alkoholgraden ab 13,5 bis 18 %vol "zu den stärksten und konzentriertesten Spaniens und vielleicht sogar der ganzen Welt" (Hubrecht Duijker).

Die Rebsorten

Früher wurde im Priorato fast ausschließlich Garnacha angebaut, später kam Mazuelo und Cariñena hinzu sowie kleine Flächen weißer Traubensorten. Das Priorato erzeugt zu 95 Prozent Rotweine, die zum größten Teil aus Garnacha und Cariñena bestehen. Zugelassen sind allerdings jetzt auch internationale Sorten. Die jüngeren Weingüter haben teilweise neue Rebflächen angelegt. Dort pflanzten sie auch andere Sorten, vor allem Syrah, Merlot und Cabernet-Sauvignon in nennenswertem Umfang.

INFORMATIONSDOSSIER D.O.CA. PRIORATO

Bepflanzte Flächen im Priorato (Stand: 2006)

Weiß	Hektar
Garnacha Blanca	45,69
Macabeo	36,51
Pedro Ximénez	6,46
Andere	11,79
Weiß insgesamt	100,45
Rot	Hektar
Garnacha Negra	666,89
Cariñena	520,98
Cabernet Sauvignon	201,75
Merlot	58,42
Syrah	90,65
andere	23,41
Rot insgesamt	1.562,1

Quelle: Consejo Regulador

Hier, unter den speziellen Bedingungen des Priorato, gewinnen die Winzer aus international weniger angesehenen Rebsorten grandiose Weine. Die englische Autorin Jancis Robinson schreibt im Oxford Weinlexikon: "Der Priorato ist einer der wenigen erstklassigen Weine der Welt, der von den Traubensorten Garnacha und Cariñena entsteht, die im übrigen Spanien und in Frankreich eher durch andere ersetzt werden. Das Alter der Weinstöcke und die unerhört niedrigen Erträge tragen zweifellos zur Intensität und Stärke des Priorato bei."

Der Weinbau

Wein wird in den kleinen, für Maschinen oft nicht zugänglichen Parzellen seit jeher unter schwierigsten Bedingungen erzeugt. Oft wurden noch zu Zeiten der Mönche kleine Terrassen angelegt. Wo dies nicht möglich war, mussten Seile gespannt werden, damit Arbeitstiere und Menschen nicht in die Tiefe stürzen. Fast überall wird noch heute per Hand gearbeitet. Die

INFORMATIONSDOSSIER D.O.CA. PRIORATO

meisten Reben sind mehr als 50 Jahre alt. Die verbliebenen Winzer, die ihre Trauben an die Genossenschaft oder die Weingüter verkaufen, sind meist noch erheblich älter.

Die Anbauform hat sich seit Jahrhunderten kaum verändert. An niedrigen Stämmchen wachsen die alten Reben einzeln in der dunklen, steinigen Erde. Drahtrahmen gibt es nur in ganz wenigen neueren Anlagen. Üblich ist vielmehr die alte Gobeleterziehung, bei der die Reben fast am Boden entlang zu kriechen scheinen, dicht an den von der Sonne aufgewärmten Boden gekauert. Bei der Festlegung der Stockzahlen hat man die Regelung allerdings flexibler als früher gestaltet. Pro Hektar muss die Stockzahl zwischen 2500 und 9000 liegen.

Auch bei der Ernte folgte man bis vor wenigen Jahren alten Prinzipien. Als besonders gut galten Trauben mit großer Reife, die hohen Alkoholgehalt erbrachten. Erst in jüngster Zeit wird der Schwerpunkt nicht mehr ausschließlich auf hohen Zuckergehalt, sondern auf Ausgewogenheit gelegt. Die moderneren Erzeuger ernten etwas früher und reduzieren den Alkoholgehalt ihrer Weine auf wenig mehr als das vorgeschriebene Minimum von 13,5 %vol. Die Lese erfolgt selbstverständlich überall per Hand in kleinen Behältnissen.

Die Kellertechnik

In der Kellertechnik pflegte man bis vor wenigen Jahren ausschließlich die Tradition. Vergoren wurde in Holzbottichen oder Betontanks, gelagert in großen, nicht neuen Holzfässern oder in Betontanks. Die Gärtemperatur wurde nicht kontrolliert. Die Zeit der Holzlagerung wurde bei den besten Weinen auf mehrere Jahre ausgedehnt. Mit dieser traditionellen Technik entstanden im Priorato tintendunkle, alkoholschwere, intensive Weine mit fast süßlicher Fruchtnote und holzgeprägten Röstaromen.

Seit einigen Jahren gibt es nun einen zweiten, modernen Ausbaustil, der anfangs von den Traditionalisten fast als Ketzerei angesehen wurde. Er baut auf früher geerntete Trauben, modernste Kellerausrüstung, kontrollierte Gärung im Stahltank, mäßigen - aber immer noch hohen - Alkoholgehalt, Vermeidung jeglichen Luftkontaktes (Erhaltung der frischen Fruchtaromen), Ausbau in neuen Eichenbarriques. Die Weine dieses Stils sind ebenfalls enorm konzentriert, doch zeigen sie fruchtige Frische und feinen Nuancenreichtum. Typisch ist ihnen ein Aroma, das manchmal an Asche erinnert. Die Verbindung von Kraft, Frucht und Eleganz hat die Fachwelt seit Beginn der 90er Jahre zu begeisterten Kommentaren verleitet. Beispiel: "Bahnbrechend für die Entwicklung des Weinbaus in Spanien!" (Vinum-Chefredakteur Rudolf Bichsel)

Neben Rotwein erzeugen einige Kellereien noch kleine Mengen trockener Weißweine, "Rancio" (maderisierter Wein) sowie süßen Wein.

Weingesetz, Kontrollausschuss, Qualitätskontrolle

Wie in allen spanischen Weinbaugebieten mit D.O.-Qualifikation steht auch dem Weinbau in Priorato ein Consejo Regulador, ein Kontrollausschuss, vor. Er regelt alle weinbaulichen Grundfragen und übernimmt bestimmte Aufgaben. So legt er die geografischen Grenzen der Region fest; er bestimmt die Flächen, auf denen D.O.-Weinbau betrieben werden darf. Er legt Rebsorten und Ernte-Höchstmengen sowie Normen für Anbau und Kellertechnik fest. Auch überprüft er die Weinqualitäten und vergibt die Registriernummer jedes geprüften und genehmigten Weines. Alle generellen Vorschriften für D.O.'s bestimmt das spanische Gesetz Nummer 25/1970 und seine Durchführungsverordnung 835/1972. Die Details für das Priorato sind im Reglement festgelegt, das die Zulassung der Region als D.O.-Region bestimmt.

Das Consejo Regulador der Region ist eine Art Vorstandschaft dieses Weinbauverbandes. Es legt die oben genannten Details zur Produktion und Kontrolle von D.O.-Wein fest. Es besteht unter anderem aus Vertretern der Ausbaukellereien, der Genossenschaften, der Winzer und der Provinzregierung.

Qualitätsstufen und Etikettierung

Für die verschiedenen Qualitätsstufen des Weines gelten vor allem Regelungen der analytischen und sensorischen Prüfung und der Lagerung. Die Mindestregelungen, an die sich das Priorato hält, sind im spanischen Dekret 157/1988 festgelegt und umfassen vier Qualitätsstufen. Weine, die im Jahr nach der Ernte auf den Markt kommen, nennt man "joven" oder "vino de cosecha". Dies ist die gesetzlich einfachste Stufe, doch kommen in jüngster Zeit vermehrt hochwertige Barrique-Weine in dieser Kategorie auf den Markt. Die weiteren Qualitätskategorien sind je nach Dauer der Holz- oder Flaschenlagerung Crianza, Reserva oder Gran Reserva. Crianza-Wein muss mindestens ein halbes Jahr im Eichenfass liegen und darf frühestens zwei Jahre nach der Ernte verkauft werden. Reserva darf erst nach drei Jahren Fass- und Flaschenlager auf den Markt; Gran Reserva braucht mindestens fünf Jahre Lagerung, davon zwei im Fass. Die höheren Qualitätsstufen werden zumindest auf dem Rückenetikett genannt. Es enthält auch die Prüfnummer des Weines.

Im Priorato gelten für Weiß- und Rotweine Mindestvorschriften beim Alkoholgehalt. Rotweine müssen mindestens 13,5 Volumenprozent Alkohol enthalten, Weißweine mindestens 13.

Weinjahrgänge

Jahr	Beurteilung
1990	gut
1991	gut
1992	sehr gut
1993	ausgezeichnet
1994	sehr gut
1995	ausgezeichnet
1996	ausgezeichnet
1997	gut
1998	ausgezeichnet
1999	sehr gut
2000	ausgezeichnet
2001	ausgezeichnet
2002	gut
2003	sehr gut
2004	ausgezeichnet
2005	ausgezeichnet
2006	sehr gut

Quelle: C.R.D.O. Priorato

INFORMATIONSDOSSIER D.O.CA. PRIORATO

Produktion

Die Weinproduktion im Priorat ist seit der Wiederentdeckung der Region spürbar gewachsen, vor allem seit nun auch einige neue Anlagen in Ertrag kommen und alte Anlagen wieder besser gepflegt werden.

Angesichts der sehr kleinen Produktion und der schwierigen wirtschaftlichen Situation des Weinbaus war das Priorato nie eine Region mit hohem Export. Nur die Kellereien Scala Dei und de Muller (Tarragona) waren lange Zeit im Export tätig. Dies hat sich geändert, seit die neuen Priorato-Weine in der internationalen Weinwelt sehr gefragt sind. Nun sind fast alle Produzenten auch im Export tätig, die Exportzahlen sind geradezu explodiert, bleiben aber nach wie vor bei kleinen Mengen, wenn man sie mit anderen D.O.-Regionen vergleicht.

Produktion der D.O.Ca. Priorato (in Kg.)

Jahr	Weißer Trauben	Rote Trauben	Gesamt
2001	245.308	2.256.035	2.501.343
2002	191.976	2.635.106	2.827.082
2003	216.353	3.000.462	3.216.815
2004	219.548	4.142.443	4.361.991
2005	175.346	3.639.832	3.814.832
2006	198.208	4.169.479	4.367.687
2007	181.102	4.489.285	4.670.387
2008	198.531	4.567.160	4.795.721

Quelle: C.R.D.O. Priorato

INFORMATIONSDOSSIER D.O.CA. PRIORATO

Export

Wichtigste Exportländer sind Deutschland, Frankreich und Großbritannien.

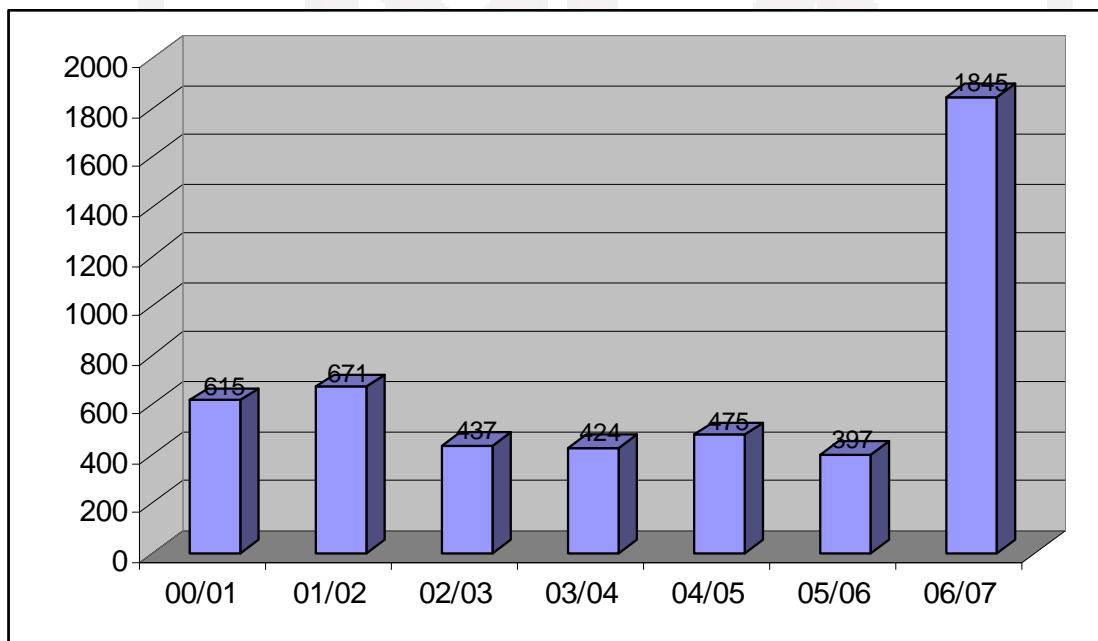
Ausfuhren aus D.O.Ca. Priorato nach Deutschland (in Hl.)

	Export (in Hl.)
2000/2001	615
2001/2002	671
2002/2003	437
2003/2004	424
2004/2005	475
2005/2006	397
2006/2007	1845

Quelle: Spanisches Landwirtschaftsministerium (M.A.R.M.)

Bearbeitung: Spanische Handelsabteilung/Weinabteilung

Ausfuhren aus D.O.Ca. Priorato nach Deutschland (in Hl.)



Quelle: Spanisches Landwirtschaftsministerium (M.A.R.M.)

Bearbeitung: Spanische Handelsabteilung/Weinabteilung

Touristische und gastronomische Tipps

Für Liebhaber bizarrer Landschaften und Wanderer, denen die Hitze nichts ausmacht, ist das Priorato ebenso interessant wie für alle, die gerne traditionelle Dörfer und Landschaften besuchen oder der Geschichte der Kartäusermönche nachspüren wollen. Ihnen seien die Ruinen des Klosters Scala Dei empfohlen. Wer ein funktionierendes Kloster sehen will, kann etwas weiter im Hinterland Poblet besuchen. Ein guter Ausgangspunkt für Ausflüge ins Priorato ist die Küste bei Tarragona, wo es aufgrund des hohen touristischen Reizes der Mittelmeerküste eine sehr große Auswahl an Hotels gibt. Im Priorat selbst sind die Hotels nicht so dicht gesät, aber angenehm ist beispielsweise das Hotel Antic Priorat in Poboleda (Tel. +34-977827006). In fast allen Ortschaften, vor allem aber in Falset, gibt es kleinere, ländliche Gasthäuser, in denen landestypische Speisen kennen gelernt werden können. Ambitionierte moderne Küche mit katalanischen Elementen bietet in Falset das "El Cairat" (Tel. +34-977830481). Ausgezeichnete katalanische und Fisch-Restaurants gibt es am Meer.

ICEX

Bücher und andere Literatur

Die angegebenen Bücher sowie die Zeitschrift über Spaniens Weine enthalten informative Beiträge zum Priorato, wobei wichtige Entwicklungen erst zu Beginn der 90er Jahre initiiert wurden und in älteren Publikationen nicht erscheinen. Es empfiehlt sich, auf die genannten Bücher zurückzugreifen, da es spezielle Bücher über die Weine des Priorato nicht gibt.

Spanien Weinführer

Madrid 465 Seiten

Übersetzung des Instituts für Außenhandel ICEX, erhältlich über die Handelsabteilung des Spanischen Generalkonsulats

Atlas der spanischen Weine

Hubrecht Duijker

Hallwag-Verlag 1992,

großformatig, 240 Seiten

Spaniens Weine

Jan Read

Hallwag-Verlag 2002

Taschenführer, 215 Seiten

Das neue Priorat

Vinum 11/2002

Wichtige Anschriften

Consejo Regulador D.O.Ca. Priorato

c/ Bassa, 9

43733 – Torroja del Priorat (Tarragona)

Tel.: +34-977839495

E-mail: info@doqpriorat.org

crdopriorat@inicia.es

<http://www.doqpriorat.org>

Spanische Wirtschafts. und Handelsabteilung

Jägerhofstraße, 32

40479 Düsseldorf

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

E-mail: vinos.dusseldorf@mcx.es

Web: www.wein-aus-spanien.org

ICEX