



Informationssossier



D.O. RUEDA

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

D.O. RUEDA

INHALTSVERZEICHNIS

DIE WEINREGION RUEDA	4
GESCHICHTE	4
KLIMA	6
DIE BODENVERHÄLTNISSE	6
DIE REBSORTEN	6
DER WEINBAU	7
DIE KELLERTECHNIK	8
WEINGESETZ, KONROLLAUSSCHUß UND QUALITÄTSKONTROLLE.	9
QUALITÄTSSTUFEN UND ETIKETTIERUNG	9
DIE D.O. RUEDA IN ZAHLEN	10
EXPORT	12
TOURISTISCHE UND GASTRONOMISCHE TIPS	13
LITERATUR ÜBER DAS GEBIET	14
WICHTIGE ANSCHRIFTEN	15

INFORMATIONSDOSSIER D.O. RUEDA

Rueda ist das erste Anbaugebiet von Kastilien und León, das als Qualitätsweingebiet anerkannt wurde. Das im März 1980 verabschiedete erste Statut der Denominación de Origen Rueda war bis Anfang 1992 in Kraft. Im Februar desselben Jahres wurde es modifiziert und den Anforderungen des EG-Rechtes angepasst.

Die Weinregion Rueda

Eingebettet zwischen den Rotweingebieten Toro im Westen und Ribera del Duero im Osten, wird das traditionsreichste Weißweingebiet Zentralspaniens von Süd nach Nord von den Zuflüssen des Duero durchzogen, der das Gebiet auf seiner nördlichen Seite begrenzt. Nur eine der insgesamt 72 Gemeinden der D.O., Torrecilla de la Abadesa, liegt jenseits dieses größten Flusses der autonomen Region Kastilien und León.

Der weitaus größte Teil des Qualitätsweingebietes entfällt auf die Provinz Valladolid. Im Süden reicht das Gebiet bis in die Provinz Avila hinein. Hier bildet das historische Städtchen Madrigal de las Altas Torres die Grenze, und im Südosten beansprucht die Provinz Segovia 17 Gemeinden für sich. Das Weingebiet ist nach dem gleichnamigen Ort Rueda benannt, in dem sich der zuständige Kontrollrat befindet. Außerdem beherbergt Rueda die önologische Forschungsstation von Kastilien und León. Das geographische Zentrum stellt jedoch die Kleinstadt Medina del Campo mit ihrem berühmten Schloss dar. Früher einmal wirtschaftliches Zentrum ganz Altkastiliens, widmet man sich in Medina heute vornehmlich der Landwirtschaft. In den größeren Ortschaften wie Alaejos, Olmedo und Tordesillas spielt die Möbelherstellung und die Lederverarbeitung eine bedeutende Rolle. Zudem kommt der Stadt Tordesillas als wichtiger Verkehrsknotenpunkt eine besondere Bedeutung zu, weil sie den gesamten Nordwesten Spaniens an die Hauptstadt Madrid anbindet.

Rueda nimmt einen Teil des kastilischen Kernlandes ein. Nirgendwo entspricht das alte Königreich mehr dem vorgeprägten Bild der weiten Hochebene mit endlosen Horizonten wie hier. Die von flachen Hügeln und breiten, praktisch eben wirkenden Tälern bestimmte Meseta befindet sich auf einer Höhe von 700-800 m. Nur gelegentlich bieten kleine Pinienwälder eine Abwechslung für das Auge. Ansonsten bestimmen Getreide- und Zuckerrübenfelder das Bild. Von den 190.000 Hektar Landfläche der Anbauzone entfällt nur ein relativ kleiner Teil auf Rebgelände. Die in das Register der D.O. Rueda eingetragene Rebfläche in Produktion beträgt rund 9.141 ha. Außerdem gibt es im Gebiet auch Weinberge mit roten Sorten, aus denen aber bis 2008 nur Landweine gekeultert wurden, da nur ab 2008 hat Rueda die geschützte Herkunftsbezeichnung für Rotweine bekommen.

Geschichte

Die Geschichte des Gebietes, heute D.O. Rueda, steht mit den dort wachsenden Weißweinen in engem Zusammenhang. Im 16. und 17. Jh. waren die Weine aus Rueda, die ausschließlich aus der weißen Sorte Verdejo gekeltert wurden, unter der Bezeichnung "Tierra de Medina"

INFORMATIONSDOSSIER D.O. RUEDA

bekannt. Die Nachfrage nach diesen Weinen war so groß, dass fast die gesamte Wirtschaft des Gebietes vom Weinanbau und der Kellerwirtschaft abhängig war. Gegen Ende des 14. Jh werden erstmals Weißweine aus Kastilien erwähnt, doch erst ein halbes Jahrhundert später finden sich die ersten spezifischen Hinweise auf Weine der "Tierra de Medina". Die Weine standen damals in dem Ruf, heilende Wirkungen auf Krankheiten, wie z.B. die Gicht zu haben. 1492 wurden die ersten Gesetze zum Schutze der Reben erlassen, die verboten, Schaf- und Ziegenherden auf den Rebflächen weiden zu lassen. Die katholischen Könige verboten den Handel mit fremden Weinen im Gebiet. Im 16. Jahrhundert wurden per königlichem Dekret die Preise für ein- und zweijährige Weine reguliert. Für den Verkauf junger Weine musste man über eine Erlaubnis der Gemeinderäte verfügen.

Um die Weine zu klären, benutzte man damals schon Eiweiß oder Rahm, bis man auf die Tonerde aus Nava del Rey im Westen des Gebietes stieß, welche die damaligen önologischen Kenntnisse revolutionierte. Diese Tonerde klärte und verfeinerte die Weißweine nicht nur, sondern neutralisierte auch einen Teil ihrer Säure.

Im Jahre 1884 setzt die Reblaus einen Schluss-Strich unter den blühenden Weinbau des Landes. Bei der Wiederbestockung wurde in Rueda ein großer Teil der Verdejo-Anlagen durch die schnellwachsenden und ertragreichen Sorten Palomino und Viura ersetzt. In Mode waren aufgespirtete Weine, so genannte "Vinos Rancios", die den andalusischen "Vinos de Jerez" ähnelten, aber im Eichenfass sowie in großen Glasballons reiften. Nach dem Bürgerkrieg beherrschten Großkellereien das Gebiet, deren Weißweine an Popularität verloren. Das Gebiet geriet in Vergessenheit.

Die Geschichte der "Neuen Rueda-Weine" beginnt im Jahre 1972 mit der Bodega Marqués de Riscal. Die berühmte Kellerei suchte außerhalb der Rioja ein Gebiet, um moderne Weißweine mit eigenem Stil zu keltern. Nach Versuchen mit der dort heimischen Rebsorte Verdejo entschied sie sich für Rueda. Eine neue Bodega wurde gebaut und zwei Jahre später die französische Rebsorte Sauvignon Blanc gepflanzt, die sich gut an die extremen Witterungsverhältnisse des kastilischen Hochlandes anpasste.

Die Traubenpreise für Verdejo und selbst für Viura stiegen, neue Kellereien entstanden und alte Bodegas wurden modernisiert. Viele der alten Palomino-Anlagen fielen Restrukturierungen zum Opfer. Neubestockt wird mit Verdejo und Sauvignon Blanc. Im Zuge der Neuinvestitionen reaktivierten einige Bodegas Teile der kilometerlangen, alten Kellerstollen, die sich unter den meisten alten Winzerdörfern befinden. Teils mit beeindruckendem Aufwand restauriert, machen sie einen Teil des neuen Gesichtes der aufstrebenden D.O. Rueda aus. Sie dienen als Flaschenlager und als Keller für die Flaschengärung der Rueda-Schaumweine. Mit den neuen Rueda-Weinen entstanden auch die "Espumosos", die strikt nach der Champagnermethode hergestellt werden.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. RUEDA

Nach wie vor bauen einige Bodegas die klassischen Likörweine aus, da in der weiteren Umgebung noch ein gewisser, wenn auch beschränkter Markt für diese Qualitäten besteht.

Klima

In Rueda herrscht kontinentales Klima mit atlantischen Einflüssen während des Herbstes und Frühjahres. Strengen, langen Wintern folgt ein kurzer und kühler Frühling, der häufig Spätfröste bringt. Während der trockenen, heißen Sommermonate fällt kaum Niederschlag, abgesehen von gelegentlichen Platzregen. Das Spätjahr bringt die Hauptniederschlagsmengen und die ersten Fröste. Die Durchschnittstemperatur beträgt 11.5 Grad Celsius bei 2.600 Sonnenstunden im Jahr. Die Niederschlagsmenge beträgt 300-500 mm im Jahr. Der Nordwesten ist weitaus trockener als der Südosten, der sich schon im Einzugsgebiet des iberischen Scheidegebirges befindet.

Die D.O. Rueda liegt auf der Duero-Hochebene. Die Weinberge befinden sich auf einer Höhe von 700-800 m, wobei das Gebiet ein leichtes Gefälle von Süd nach Nord aufweist. Das harte, kontinentale Klima schafft extreme Bedingungen, welche die Rebstöcke zu Höchstleistungen zwingt. Die Trauben reifen langsam und spät. Die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht von bis zu 25 Grad Celsius, sorgen für eine schöne Fruchtigkeit und frische Säurewerte.

Das harte Klima der kastilischen Hochebene verursacht große Schwankungen in der Erntemenge, da vor allem Spätfröste im Frühjahr sowie Hagel und Stürme während der Blüte und der Reife das Gebiet hin und wieder heimsuchen.

Die Bodenverhältnisse

Entlang des Dueroufers und in den flachen Tälern seiner Zuflüsse Trabancos, Zapardiel, Adaja und Eresma findet man Schwemmland gemischt mit Kiesterrassen. Auf der Hochebene herrschen Ablagerungen aus dem Miozän vor, hauptsächlich Lehm- und Sandböden, die von kalkhaltigem Untergrund an den flachen Hügeln abgelöst werden. Die Böden sind steinig und sehr durchlässig, arm an organischer Materie, mit pH-Werten von 7 bis 8. Der Nordosten der D.O. mit den Gemeinden La Serrada, La Seca und Rueda weist einen hohen Kiesanteil auf. In Nava del Rey herrscht Lehm vor und in den Gemeinden der Provinz Segovia finden sich vor allem sandige Böden.

Die Rebsorten

In der D.O. Rueda sind vier weiße Rebsorten zugelassen: Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc und Palomino. Hauptrebsorte ist die Verdejo. Das Statut der D.O. Rueda untersagt die Neu-

INFORMATIONSDOSSIER D.O. RUEDA

pflanzungen der in Jerez heimischen Palomino. Neubestockungen können nur mit den Sorten Verdejo, Viura und Sauvignon Blanc vorgenommen werden. Zugelassene rote Rebsorten seit 2001 für die D.O. Rueda sind: Tempranillo (bevorzugt) , Cabernet Sauvignon, Merlot und Garnacha.

Verdejo: Diese Traube ist in der Gegend von Rueda heimisch und gelangte im 11. Jh nach Kastilien. Ihr Ursprung liegt in Nordafrika. Die Trauben sind klein mit mittelgroßem Blattwerk und kleinen Beeren. Bei guter Reife weist die Schale einen leicht goldfarbenen Schimmer auf. Die Verdejo erbringt gehaltvolle Weine mit guter Säure und mineralischen Noten, begleitet von einer Spur Anis. Bei den Fruchtaromen dominiert Zitrus. Im Laufe der Jahrhunderte hat sich die Sorte an die geringen Niederschläge im Rueda-Gebiet hervorragend angepasst.

Viura: In anderen Gebieten Macabeo genannt, gehört diese Traube zu den meistverbreiteten weißen Sorten in Spanien. Sie ist spätreifend, frostresistent und gilt als sehr anpassungsfähig. Die Trauben sind groß und bringen frische, reintonige Weine mit zurückhaltender, oft an Apfel erinnernder Frucht hervor.

Sauvignon Blanc: Diese Sorte französischer Herkunft, bringt aufgrund der höheren Sonneneinstrahlung Kastiliens gehaltvollere Weine als in ihrer Heimat hervor. Sie reift früh und weist kleine Trauben auf. Die sortentypischen Aromen erinnern an Pfirsich und exotische Früchte, bei nicht zu später Ernte an Stachelbeere und Heu.

Palomino: Diese ertragreiche Sorte erbringt große Trauben mit goldgelben Beeren. Deshalb wurde sie nach der Reblausplage in Rueda angepflanzt und drohte die autochthone Sorte Verdejo zu verdrängen. Die Weine haben eine moderate Säure und sind von neutralem Charakter.

Der Weinbau

Im Jahre 1997 belief sich der Anteil der auf Drahtrahmen gezogenen Rebärten bereits auf rund ein Fünftel der gesamten Anbaufläche. Mittlerweile ist der Anteil der Anbaufläche, die mit Drahtrahmen bezogen ist deutlich gestiegen, so dass es bei fast 80% liegt. Nur die Sorte Palomino ist komplett in der traditionellen Einzelstockerziehung im Gobeletschnitt angelegt.

In traditionellen Anlagen mit Einzelstockerziehung wird per Hand geerntet. Neue Weinberge mit Drahtrahmenerziehung liest man fast ausschließlich mit der Maschine. Fast 79% der Weißtrauben wird mechanisch geerntet (fast 100% bei der Sorte Sauvignon Blanc). Hier ging man schon seit Jahren dazu über, nachts zu ernten, um die Oxidationsgefahr auf ein Minimum zu reduzieren.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. RUEDA

Maximale Ertragsmengen pro Hektar bei den Weißen Sorten:

	Drahtrahmen	Traditionelle Einzelstockerziehung
Verdejo	10.000 Kg/Hektar	8.000 Kg/Hektar
Viura	12.000 Kg/Hektar	10.000 Kg/Hektar
Sauvignon Blanc	10.000 Kg/Hektar	8.000 Kg/Hektar
Palomino	---	10.000 Kg/Hektar

Die Maximale Ertragsmenge pro Hektar bei den roten Sorten beträgt 7.000 Kg/Hektar.

Die Stockzahl pro Hektar muss mindestens 1.100 betragen (bei Einzelstockerziehung) und 2.200 bei Drahtrahmenerziehung.

Die Kellertechnik

Die Kellertechnik in der D.O. Rueda hat sich von traditionellen Weinbereitungsverfahren gelöst und entspricht dem technischen Standard der heutigen Zeit. Alle Erzeuger wenden temperaturkontrollierte Gärverfahren an. Kellereigene Hefen werden ebenso eingesetzt wie Reinzuchthefen.

Die Trauben für die Weißweinerzeugung werden immer entrappt und in der Regel in großen Stahltanks vergoren. Einige Bodegas vergären besondere Qualitäten im Barrique, wobei in der Regel neue französische Eiche zum Einsatz kommt. Die Fassausbauzeiten sind unterschiedlich, und nicht alle fassausgebauten Ruedas durchlaufen die malolaktische Gärung. Die Gärtemperaturen liegen im Normalfall zwischen 13 - 16 Grad, und in vielen Kellereien wird auf eine langsame Gärung Wert gelegt, die bei rund 40 Tagen liegt, um saubere Fruchtbestandteile herauszuarbeiten. Kältestabilisierung zur Verhinderung von Weinsteinausfall ist üblich. Neue Techniken wie das Herunterkühlen der entrappten Maische und die anschließende Traubenmazeration in Spezialtanks (Vinimatics) finden bislang nur bei sehr wenigen Bodegas Anwendung. Im Schnitt mazeriert man Verdejo und Viura etwa 6 Stunden, Sauvignon etwas kürzer.

Nur beim Ausbau der Likörweinsorten (Dorado Rueda) werden traditionelle Reifungsverfahren angewandt. Bei diesen Weinen wird der Alkoholgehalt mittels Zugabe von Weinalkohol auf mindestens 15% angehoben. Der Dorado Rueda wird in Glasballons unter freiem Himmel einer oxidativen Reifung unterzogen, die mit zwei Jahren Fassausbau ergänzt wird.

Der Espumoso Rueda schließlich wird nach der traditionellen Champagner-Methode hergestellt, mit einer zweiten Gärung in der Flasche, die nach dem Reglement der D.O. Rueda mindestens 9 Monate dauern muss.

Weingesetz, Kontrollausschuss, Qualitätskontrolle

Wie in allen spanischen D.O. Weinbaugebieten steht auch dem Weinbau in Rueda ein Consejo Regulador, ein Kontrollausschuss, vor. Er ist eine Art Vorstandschaft des Weinbauverbandes und regelt weinbauliche Grundfragen. So legt er die geographischen Grenzen der Region fest, bestimmt Flächen, auf denen D.O. Weinbau betrieben werden darf, legt Rebsorten, Ernte-Höchstmengen, Normen für Anbau und Kellertechnik fest und überprüft die Weinqualitäten. Zudem werden beim Consejo verschiedene Register geführt. Sie bieten eine zusätzliche Grundlage für die Qualitätskontrolle: das Weinbergregister, die Register für Lager- und Crianza- und Abfüllkellereien sowie aller weinerzeugenden Betriebe.

Alle allgemeinen Vorschriften für die Denominaciones de Origen bestimmt das spanische Gesetz Nummer 25/1970 und seine Durchführungsverordnung 835/1972. Die Einzelheiten für Rueda legt ein Reglement von 2008, welches das bisher geltendes von 1992 ersetzt, welches die Zulassung der Region als D.O. Gebiet erteilt.

Qualitätsstufen und Etikettierung

Für die verschiedenen Qualitäten gelten Regelungen der analytischen und sensorischen Prüfung. Das aktuelle Reglement sieht bei diesen Weinen die Qualitätsstufen Crianza und Reserva nicht vor, welche nach dem spanischen Weingesetz Weißweinen einen Ausbau im Barrique-Fass von mindestens 6 Monaten vorschreibt. Es gibt jedoch Weine, die 10 Monate im kleinen Eichenfass ausgebaut werden. Einige Erzeuger vergären Rueda Superior oder Rueda Sauvignon im Barrique. Dies wird auf den Vorderetiketten durch den Vermerk " fermentado en barrica " ausgezeichnet.

Das Reglement für Rueda sieht folgende Qualitätsstufen mit entsprechenden Rückenetiketten vor: Rueda ist ein Weißwein, der aus mindestens 50% Verdejo gekeltert werden muss. Rueda Verdejo enthält mindestens 85% Verdejo. Rueda Sauvignon muss aus mindestens 85% Sauvignon Blanc bestehen.

Rueda Espumoso ist ein Schaumwein, der nach der traditionellen Methode der Flaschengärung (Méthode Champenoise) aus dem zwei Sorten hergestellt werden: Seco oder Semiseco, der aus mindestens 50% Verdejo besteht und Brut oder Brut Nature, der aus mindestens 85% Verdejo besteht.

Dorado Rueda ist ein aufgespritteter Wein, der mittels einer oxidativen Reifung gewonnen wird. Die Reifung muss insgesamt vier Jahre betragen, davon zwei im Eichengebinde. Bei den Likörweinen und beim einfachen Rueda darf der Anteil der Rebsorten Viura und/oder Palomina nicht mehr als 50% betragen.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. RUEDA

Die D.O. Rueda in Zahlen

Produktion in kg

Jahr	Weiß	Rot	Gesamt (Kg)
1987	10.239.521	0	10.239.52
1988	6.427.651	0	6.427.651
1989	8.466.355	0	8.466.355
1990	10.341.751	0	10.341.75
1991	10.448.845	0	10.448.84
1992	17.053.487	0	17.053.48
1993	10.317.502	0	10.317.50
1994	8.462.673	308.250	8.462.673
1995	15.623.935	1.516.621	15.623.935
1996	26.766.321	2.139.275	26.766.321
1997	16.002.028	2.366.917	16.002.028
1998	21.821.416	3.433.685	21.821.416
1999	24.477.426	3.907.998	24.477.426
2000	29.764.202	5.217.407	29.764.202
2001(*)	23.517.161	4.403.947	27.921.108
2002	26.934.832	5.209.029	32.143.861
2003	32.078.597	6.532.810	38.611.407
2004	38.526.121	6.650.997	45.177.118
2005	33.628.537	5.220.801	38.849.338
2006	41.276.467	4.938.516	46.214.983
2007	51.315.789	2.184.170	53.499.959
2008	53.557.592	2.791.675	56.349.267

* Ab 2001 werden auch die roten Rebsorten mitgezählt, die in vorherigen Jahren nicht in der Gesamtsumme inklusiv wurden, da sie zu Asoc VT Medina del Campo gehörten.

Quelle: C.R.D.O. Rueda

INFORMATIONSDOSSIER D.O. RUEDA

Vermarktung von D.O. Rueda Wein in 3/4l-Flaschen (1985-1998)

Jahr	Inland	Ausland	Gesamt
1985			2.033.733
1990	3.910.897	609.469	4.520.366
1991	3.978.492	773.040	5.846.843
1992	5.133.120	713.723	5.864.843
1993	5.800.976	940.890	6.741.866
1994	4.971.582	1.311.000	6.282.528
1995	6.323.058	1.270.935	7.593.993
1996	7.888.317	1.383.019	9.271.336
1997	11.216.186	1.683.967	12.900.153
1998	10.106.622	1.841.441	11.948.063
1999	13.154.970	2.250.087	15.405.057
2000	15.320.213	2.119.700	17.439.913
2001	18.608.309	2.702.214	21.310.523
2002	19.893.478	3.977.107	23.870.585
2003	21.142.758	4.272.587	25.415.345
2004	23.209.944	4.427.140	27.637.084
2005	25.448.712	6.172.228	31.620.940
2006	27.862.253	6.693.326	34.555.579
2007	29.992.220	6.626.925	36.619.145
2008	33.171.955	7.962.727	41.134.682

Quelle: C.R.D.O. Rueda

Vermarktung von D.O. Rueda Wein in 3/4l-Flaschen (2008)

	3/4 Flaschen
Rueda Verdejo	18.248.202
Rueda	20.756.834
Sauvignon	1.826.331
Rueda Espumoso	191.315
Dorado Rueda	0
Gesamt Weiß	41.022.682

INFORMATIONSDOSSIER D.O. RUEDA

Rosé	48.000
Tinto Joven	0
Crianza	64.000
Reserva	0
Gran reserva	0
Gesamt Rosé + Rot	112.000
Gesamt	41.134.682

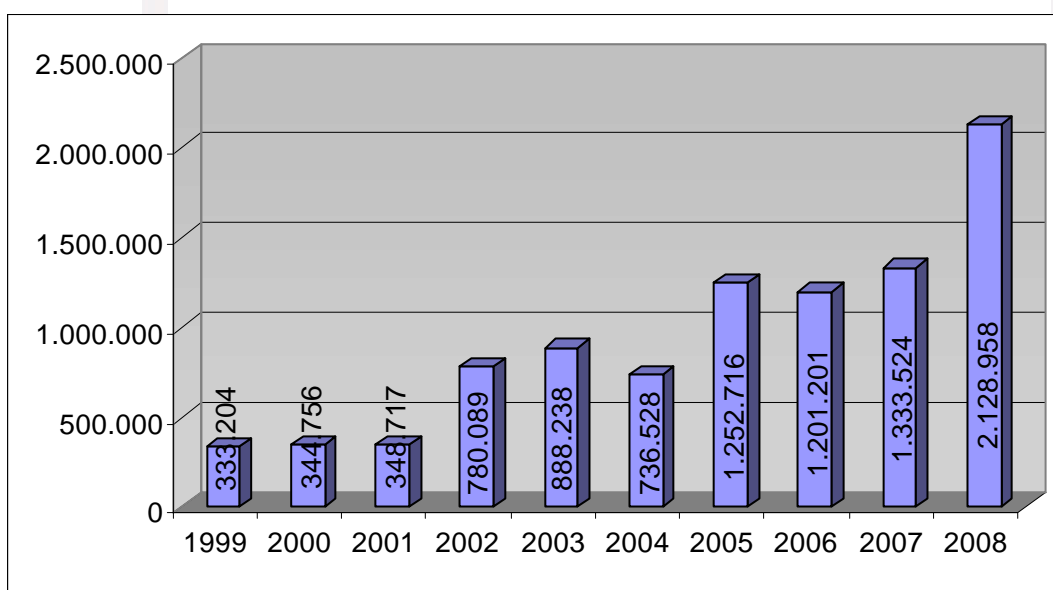
Quelle: C.R.D.O. Rueda

Export

Entwicklung der Ausfuhren aus D.O. Rueda nach Deutschland 1999-2008 (in $\frac{3}{4}$ l Flaschen)

1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
333.204	344.756	348.717	780.089	888.238	736.528	1.252.716	1.201.201	1.333.524	2.128.958

ENTWICKLUNG DER AUSFUHREN AUS D.O. RUEDA NACH DEUTSCHLAND 1999-2008 (IN $\frac{3}{4}$ FLASCHEN)



Quelle: C.R.D.O. Rueda

Bearbeitung: Spanische Handelsabteilung/Weinabteilung

Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung in Düsseldorf - ICEX

Touristische und gastronomische Tipps

Da das Weingebiet Rueda im Herzen der Region Kastilien und León liegt, bietet sich eine Fülle nahe gelegener Ausflugsziele an. Die monumentalen Städte Salamanca und Segovia, beide von der UNESCO zum Kulturgut der Menschheit erklärt, lassen sich bequem von Rueda mit dem Auto erreichen. Sehenswert sind die Kathedralen und die historischen Altstadtkerne, die von typisch kastilischen Bauelementen geprägt sind.

Die Hauptstadt Valladolid mit knapp 350.000 Einwohnern und dem Sitz der Regierung der autonomen Region Kastilien und Leóns liegt in unmittelbarer Nachbarschaft. Sehenswert sind hier unter anderem die Kirche La Antigua und das Nationale Skulpturen-Museum, Colegio de San Gregorio. Die Stadt bietet eine Vielfalt von Geschäften sowie die Möglichkeiten, eine ausgiebige Tapas-Tour zu unternehmen. Besonders sind die Bars um das Coca-Kino und die Kirche La Antigua zu empfehlen. Gute Restaurants sind La Fragua, La Parrilla de San Lorenzo, La Goya, Mesón Cervantes, Mesón Panero und El Figón de Recoletos mit seinen Lamm-spezialitäten. Das Hotelangebot ist groß. Zur Auswahl stehen Olid Meliá, Hotel Mozart und Hotel Lasa, um nur einige zu nennen.

In Medina del Campo, im Zentrum der D.O. Rueda gelegen, kann man ein einmaliges Beispiel kastilischer Festungsarchitektur im gotischen Mudéjar-Stil besuchen. Das Castillo de la Mota ist von weitem sichtbar.

Typische Kleinstädte in der Umgegend sind Olmedo und Madrigal de las AltasTorres, der Geburtsort der Katholischen Königin Isabella von Kastilien. Wenn man nicht in der Großstadt übernachten will, bietet sich als idealer Ausgangspunkt der Parador de Tordesillas in der gleichnamigen historischen Stadt am Ufer des Duero an. Ruhig gelegen, kann man im Restaurant des Hotels gute, regionale Küche ausprobieren. Es lohnt sich, das Kloster Santa Clara im oberen Teil der Stadt zu besuchen, da der Komplex neben kastilisch-mudejaren Stilelementen eine der wenigen Beispiele arabischer Architektur in Zentralspanien beherbergt.

In der Provinz Valladolid sollte man es auf keinen Fall versäumen, die im Ofen gebratenen Milchlamm-Spezialität "Asado" zu bestellen. Man serviert üblicherweise ein Viertel eines Lamms im Tonteller für 2-3 Personen. Empfehlenswert sind auch die Lamm-Koteletts vom Grill (Chuletillas a la brasa), die kastilische Suppe (Sopa castellana) und im Winter die Fleischeintöpfe (Cocido). Die Provinz bietet im Herbst eine Vielzahl von Wildpilzen und ein reiches Angebot an Niederwild. Durch die hervorragende Verkehrsanbindung an den Nordwesten Spaniens gelangt das ganze Jahr über ein Fischangebot erster Qualität in die Restaurants der Region.

Literatur über das Gebiet

Die angegebenen Bücher über Spaniens Weine enthalten informative Beiträge über das Gebiet. Es gibt keine Bücher in deutscher Sprache, die sich ausschließlich mit dem Weingebiet Rueda oder der Region Kastilien und León befassen.

Spanien Weinführer

Madrid, 435 Seiten

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

Atlas der spanischen Weine

Hubrecht Duijker

Hallwag-Verlag 1992

großformatig, 240 Seiten

Spaniens Weine

Jan Read

Hallwag-Verlag 1995 Taschenführer

ICEX

Wichtige Anschriften

Consejo Regulador Denominación de Origen Rueda

C/Real, 8

47490 Rueda (Valladolid)

Tel: +34-983-868248

Fax: +34-983-868135

E-mail: crdo.rueda@dorueda.com

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

ICEX