



Informationssossier



D.O. TORO

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. TORO

INHALTSVERZEICHNIS

DIE WEINREGION TORO	4
GESCHICHTE	5
KLIMA	6
DIE BODENVERHÄLTNISSE	6
DIE REBSORTEN	6
DER WEINBAU	7
DIE KELLERTECHNIK	8
WEINGESETZ, KONROLLAUSSCHUSS UND QUALITÄTSKONTROLLE	9
QUALITÄTSSTUFEN UND ETIKETTIERUNG	9
WEINJAHRGÄNGE	10
EXPORTMÄRKTE	11
TOURISTISCHE UND GASTRONOMISCHE TIPPS	13
LITERATUR ÜBER DAS GEBIET	14
WICHTIGE ANSCHRIFTEN	15

Die Weinregion Toro

Toro ist eines der spanischen Anbaugebiete entlang des Flusses Duero, ebenso wie Ribera del Duero, Cigales und Rueda. In diesem Bereich Kastiliens hat in den vergangenen 25-30 Jahren eine Strukturveränderung stattgefunden, die man als "Wiederentdeckung alter Qualität" bezeichnen könnte. Das Anbaugebiet befindet sich im zentralen Osten der Provinz Zamora, die jahrhundertlang zu den wichtigsten Weinerzeugern in Kastilien und León gehörte. Neben Toro weist Zamora zwei weitere Weinbauzonen auf. Die eine, Benavente, befindet sich im Norden und die andere, Fermoselle, im Westen der Provinz an der Grenze zu Portugal.

Das Weingebiet Toro ist nach der gleichnamigen Kleinstadt benannt, die an der Nationalstraße N-122 zwischen Zamorra und Tordesillas liegt. Dieses Weingebiet, welches sich vor allem südwestlich von Toro ausdehnt, verfügt über rund 5.500 ha in die 1987 gegründete Denominación de Origen (D.O.) Toro eingeschriebener Weinberge. Die eingetragene Fläche ist in den vergangenen Jahren erheblich gewachsen, nicht nur wegen erheblicher Neupflanzungen, sondern auch, weil bisher nicht als D.O.-Flächen eingetragene Weinberge durch ihre Besitzer ins Register eingetragen wurden. Weiteres vorhandenes Rebland gehört zu dem Landwein erzeugenden Gebiet "Tierra del Vino". Als einziger Landstrich in ganz Spanien trägt dieses Gebiet den Namen "Gegend des Weines". Eine weitere Ecke in der nördlichen Hälfte der Provinz nennt sich übrigens "Tierra del Pan (Gegend des Brotes) "!

Obwohl die Verkehrsanbindung dieser etwas abgelegenen Provinz gut ist, hat sich kaum Industrie um Toro angesiedelt. Der Landstrich lebt hauptsächlich von der Landwirtschaft und dem Durchgangsverkehr, da der N-122 als Nebenstrecke nach Portugal Bedeutung zukommt. In der 33 km entfernten Kapitale Zamora finden sich kleinere Fertigungs- und Dienstleistungsbetriebe und einige Niederlassungen größerer Transportunternehmen. In Toro werden hauptsächlich Getreide, Mais, Zuckerrüben und Sonnenblumen angebaut, aber auch die Kichererbsenkulturen und der Gemüseanbau an den Duero-Ufern haben eine gewisse Bedeutung. Hinzu kommt eine Zuckerfabrik sowie Milch- und Fleischproduktion.

Wein wächst hier zwischen 620 und 750 m hoch. Die Reben erstrecken sich auf sanft gewelltem Gelände, das durchsetzt ist mit Getreidefeldern. Hin und wieder bieten Pappeln und Pinien etwas Abwechslung, und der eine oder andere Tafelberg erhebt sich am Horizont. Die Erde ist von braun-gelblichen und rötlichen Farbtönen beherrscht. Merkliche Höhenunterschiede bieten sich nur am Fluss, der sich an einigen Stellen recht tief in die Landschaft gegraben hat. Der Duero macht kurz vor dem Eintritt in die Provinz Zamora einen Knick und durchfließt anschließend das Qualitätsweingebiet Toro von Ost nach West.

Die D.O. Toro umfasst in der Provinz Zamora 12 Gemeinden sowie drei westlich gelegene Gemeinden der Provinz Valladolid. Der Großteil der 5.500 Hektar eingetragener Rebfläche befindet sich in Zamora. In Valladolid stehen weniger als 100 Hektar Reben, die zur D.O. Toro

INFORMATIONSDOSSIER D.O. TORO

gehören. Schon bevor Toro 1987 zur D.O. wurde, hatte eine umfassende Rebumlegung begonnen. Dies hatte zur Folge, dass die eingetragene Fläche kontinuierlich schrumpfte, da alte Weinberge ausgerissen wurden. Seit Beendigung der Restrukturierung im Jahr 1992 sind pro Jahr rund 100 ha neue Rebfläche gepflanzt worden. Seit etwa 1995 hat der Erfolg der Toro-Weine zu einem starken Anwachsen der D.O.-Flächen geführt.

Aufgrund der unterschiedlichen Bodenverhältnisse innerhalb der D.O. unterscheidet man zwei Teilbereiche. Wegen fruchtbarer Böden in den östlich gelegenen Gemeinden Morales de Toro und Pedrosa del Rey gestattet das Reglement dort höhere Erträge bei den weißen Sorten und der roten Garnacha als im Bereich von Toro.

Hauptsorte in der D.O. Toro ist die rote Tinta de Toro, eine Variation des Tempranillo. Traditionsgemäß brachte diese Traube schwere, tiefschwarze Rotweine mit recht geringer Säure hervor. Ein natürlicher Alkoholgehalt von 16-17% war keine Seltenheit. Dieser Weinstil fand in den letzten Jahrzehnten immer weniger Freunde, was den Kontrollrat der D.O. veranlasste, die Reduzierung des Alkoholgehaltes zu forcieren. Die traditionell späte Ernte beginnt nun fast einen Monat früher. D.O. Rotweine aus Toro dürfen maximal 15% vol Alkohol aufweisen. Heute ist man der Ansicht, dass die Weine aus der Tinta de Toro bei einem Alkoholgehalt von 13-13,5 % ihre Vorzüge am besten entfalten. Mit dem neuen Stil fruchtbetonter und nicht allzu schwerer Weine hat Toro in den vergangenen Jahren international und national große Erfolge zu verzeichnen.

Geschichte

Man nimmt an, dass die Provinz Zamora zu den ältesten Weinbaugebieten im Inneren der iberischen Halbinsel gehört und dass dort schon in vorrömischer Zeit Reben gepflanzt wurden.

Bereits im Hochmittelalter waren die Weine aus der Gemeinde Toro berühmt und begehrt. Pilger auf dem Weg nach Santiago tranken die gehaltvollen Weine wegen ihrer stärkenden Wirkung. Alfons IV, König von León, schenkte 1208 der Kathedrale von Santiago de Compostela große Flächen Rebland in der Umgebung von Toro, um die Bedürfnisse des Klerus zu befriedigen. Ähnlich gelangten auch Klöster in Asturien zu Rebgelände in dieser damals politisch und wirtschaftlich bedeutenden Gemeinde.

Lange Zeit genoss die Weinproduktion der Region königliche Privilegien. In Sevilla durfte im 14.Jh. kein gebietsfremder Wein gehandelt werden, wenn er nicht aus Toro kam. Zwei Jahrhunderte später, als Weißweine aus Kastilien in der Gunst der Krone standen, stammten die ersten Rotweine, die am königlichen Hofe getrunken wurden, aus Toro. Alle anderen Roten wurden an der Stärke, der Farbe und am Aroma dieser Weine gemessen. Einige Historiker behaupten, dass Kolumbus den roten Toro-Wein geschätzt und ihn auf seiner ersten Entdeckungsreise mit sich geführt habe.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. TORO

Die Handelstradition der Weinerzeuger aus Toro setzte sich bis ins 19. Jahrhundert fort, als große Mengen Wein in das reblausgeplagte Frankreich exportiert wurden. Mit der Dürreperiode von 1945-1949 und der Gründung des Nationalen Weizendienstes begann überall in Spanien ein starker Rückgang der Rebfläche zugunsten des Getreideanbaus und damit ein Niedergang des kastilischen Weinbaus und der Weine aus Toro.

In den siebziger Jahren begannen einige Genossenschaften an die große Vergangenheit anzuschließen und Qualitätsweine zu keltern. 1985 gelang Toro mit der Ernennung zur "Denominación Específica" der erste Schritt zur Anerkennung als Qualitätsweingebiet, die schließlich im Mai 1987 erfolgte. Vor allem seit Mitte der 90er Jahre namhafte Erzeuger aus anderen Regionen in Toro investieren und in der Region einen erheblichen Anstieg der Zahl hervorragender Weine bewirkten, rückt das Anbaugebiet mehr und mehr ins Interesse des In- und Auslandes.

Klima

In der Weinregion Toro herrscht trockenes Kontinentalklima mit etwas atlantischem Einfluss. Die Sommer sind trocken und heiß, die Winter recht lang, hart und ebenfalls trocken. Spät- oder Frühfröste sind nicht ungewöhnlich. Die Niederschlagsmenge ist mit etwa 350-400 mm pro Jahr sehr gering. Der Osten der Provinz Zamora ist eines der trockensten Gebiete ganz Spaniens. Die Weinberge liegen zwischen 600-750 m hoch. Die Anzahl der Sonnenstunden beträgt über 3.000 pro Jahr.

Die Bodenverhältnisse

Die Böden sind im Allgemeinen locker und durchlässig, von braun-gelblicher oder braunrötlicher Farbe, mit einem hohen Sandanteil, teilweise auch kalkhaltig und in den besten Lagen mit recht hohem Eisengehalt. Um das Städtchen Toro herum sind die Böden sehr karg, und nicht sehr tief, mit einem recht hohen Kiesanteil. Hier werden nur relativ niedrige Erträge geerntet. Weiter im Osten, bei Morales de Toro, finden sich tiefere Böden mit einem hohen Anteil an Sand, durchsetzt mit Lehm und feldspatreichem Sandstein. Hier liegen die Erträge weit höher.

Die Rebsorten

Im Qualitätsweingebiet Toro sind vier Rebsorten zugelassen. Hauptsorte auf den D.O. Flächen ist die einheimische rote Traube Tinta de Toro, aus der alle Rotweine zu 75 Prozent hergestellt sein müssen. Als zweite rote Sorte wird die Garnacha Tinta angebaut. Für die Herstellung von Weißwein dürfen die weißen Sorten Malvasía und Verdejo verwendet werden.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. TORO

Die Tinta de Toro ist eine nahe Verwandte der Tempranillo. Unter den harten Witterungsbedingungen hat sie jedoch im Lauf der Jahrhunderte einen eigenen Charakter entwickelt. Die Frucht ist von mittlerer Größe und damit etwas kleiner mit einer dickeren Schale als die Beere ihrer berühmten Verwandten. Ihre Farbe ist blauschwarz. Das Fruchtfleisch weist kleine rote Venen auf. Extrakt- und Tanningehalt der Beeren sind extrem hoch. Die Weine duften kräftig nach Brombeeren und reifen Kirschen. Der Säuregehalt ist in der Regel niedriger als der der Tempranillo. Über die Hälfte aller Tinto de Toro-Reben stehen auf wurzelechten Rebstöcken.

Die Garnacha Tinta braucht viel Wärme und gilt als sehr resistent gegen echten Mehltau. Die Beere ist mittelgroß und dunkelviolet. Sie passt sich gut extremen Witterungs- und Bodenbedingungen an und wird spät gelesen. Die Beerenhaut ist dünn. Die Weine aus der Garnacha Tinta sind nur mitteldunkel, weisen aber einen kräftigen Körper auf. Sie neigt zu einer recht schnellen Oxidation und wird deshalb hauptsächlich für die Rosado-Herstellung und als Verschnittrotwein benutzt.

Die ursprünglich aus Griechenland stammende Malvasía gedeiht gut auf den sandigen Böden der Region. Die mittelgroße Frucht (die ursprüngliche Malvasía ist großbeerig) besitzt eine dünne Schale. Die Weine schmecken würzig, in Toro mit Anklängen von Thymian und anderen Kräutern in den Mosten. Die dominante Fruchtnote ist Apfel. Da die Weine zu einer schnellen Oxidation neigen, werden sie als Jungweine vermarktet.

Verdejo gelangte im 11. Jh. nach Kastilien. In Toro macht sie nur einen sehr geringen Teil der Anbaufläche aus. Ihr Ursprung ist in Nordafrika zu suchen. Sie ist Hauptrebsorte in der benachbarten D.O. Rueda. Die Trauben sind klein, mit mittelgroßem Blattwerk und kleinen Beeren. Verdejo erbringt gehaltvolle Weine mit guter Säure, Zitrusaromen und mineralischen Noten, begleitet von einer Spur Anis.

Andere weiße Sorten wie Palomino und die Albillo, die ebenfalls noch auf D.O. Flächen wachsen, dürfen nur für die Tafelweinherstellung verwendet werden.

Der Weinbau

Der Weinbau ist in der Region Toro weitgehend traditionell geblieben. Erst mit den Flurbereinigungsmaßnahmen und den Rebumlegungen sind zahlreiche alte Weinberge ausgerissen und neue Anlagen gepflanzt worden. Bei den Neupflanzungen hat die Tinta de Toro als Hauptrebsorte den Vorrang. Man experimentiert mit über einem Dutzend verschiedener Klone. Die neuen Anlagen wurden vornehmlich von den großen Bodegas mit eigener Flaschenfüllung gepflanzt, die mehr und mehr eigene Reben zukaufen bzw. neupflanzen, um vom Markt unabhängiger zu werden.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. TORO

Der traditionelle Weinberg ist in der Form der Einzelstockerziehung im Gobeletschnitt angelegt. Nur ein geringer Anteil der Flächen ist im Cordonschnitt auf Drahtrahmen gezogen. Die maschinelle Lese hat bislang nicht so viele Freunde bei den beim Kontrollausschuss eingetragenen Erzeugern gefunden.

Die schon erwähnten unterschiedlichen Bodenbedingungen lassen eine unterschiedliche Pflanzungsdichte zu. Bei neuen Anlagen im Teilgebiet um Morales de Toro stehen bis zu 2.700 Stöcke pro Hektar, was gleichzeitig der vom Kontrollrat vorgeschriebenen Höchstzahl entspricht. Die Mindeststockzahl beträgt 900 pro Hektar. Für die Tinta de Toro ist in der ganzen D.O. eine maximale Erntemenge von 6.000 kg vorgeschrieben. Die durchschnittliche Erntemenge beträgt jedoch kaum mehr als 3.500-4.000 kg.

Nur ein Teil der Trauben, die in eingeschriebenen Weinbergen geerntet werden, werden zu Qualitätswein verarbeitet. Dies hat den Vorteil, dass auch in schlechten Jahren, in denen die weniger guten Trauben streng selektioniert werden müssen, genügend Lesegut zur Verfügung steht.

Die Kellertechnik

Die Abfüllkellereien sind selbstverständlich mit moderner Technik ausgestattet. Temperaturkontrollierte Gärung, Stahltanks und Horizontalpressen gehören zum Standard. Auch die Barriqueparks werden immer mehr ausgedehnt. Alte, größere Holzgebäude sind kaum mehr im Einsatz, wobei mit Epoxidharz ausgekleidete Tanks fast überall noch genutzt werden.

Die weißen Trauben presst man in der Regel gleich nach dem Entrappen. Es gibt aber auch Erzeuger, die gequetschte Trauben 12 Stunden mazerieren, bevor gepresst wird. Die Weißweine werden üblicherweise kältestabilisiert.

Auch die roten Trauben werden entrappt und unterschiedlich lange auf der Maische stehen gelassen. Ob der besonderen Charakteristik der Tinta de Toro hält sich die Maischestandzeit generell in Grenzen, um die mächtige Tanninstruktur im Griff zu behalten. Selbst für einen Gran Reserva sind 16 Tage schon viel.

Bei jungen Rotweinen wird zwischen vier und sechs Tagen gemaischt. Es gibt auch Erzeuger, die einen Jungwein nach dem Beaujolais-Prinzip der Kohlensäuregärung mit unzerstörten Traubenbeeren keltern, der schon im November auf den Markt kommt. Andere erzeugen Jungweine mit drei bis vier Monaten Fassausbau, meist als "roble" vermarktet. Es werden auch vereinzelt rote Moste im Fass vergoren. Dies erweist sich ob des enormen Trubausfalls der Tinta de Toro als recht aufwendig. Meist wird der fassvergorene Rotwein später mit stahltankvergorenem vermischt.

Weingesetz, Kontrollausschuss, Qualitätskontrolle

Wie in allen spanischen D.O. Weinbaugebieten steht auch dem Weinbau in Toro 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, Erntehöchstmengen sowie Normen für Anbau und Kellertechnik fest und überprüft die Weinqualitäten. Zudem werden beim Consejo verschiedene Register geführt, die eine zusätzliche Grundlage für die Qualitätskontrolle bieten, wie das Weinbergregister und die Register für Lager-Crianza- und Abfüllkellereien sowie aller weinerzeugenden Betriebe.

Alle generellen Vorschriften für die Denominaciones de Origen bestimmt das spanische Gesetz Nummer 25/1970 und seine Durchführungsverordnung 835/1972. Die Einzelheiten für Toro bestimmt ein Reglement vom 29.5.1987, welches die Zulassung der Region als D.O. Gebiet bestimmt.

Qualitätsstufen und Etikettierung

Für die verschiedenen Qualitäten gelten vor allem Regelungen der analytischen und sensorischen Prüfung sowie der Lagerung. Die Mindestvoraussetzung für ganz Spanien sind im Dekret 157/1988 geregelt, das vier Qualitätsstufen festlegt. Weine, die im Jahr nach der Ernte freigegeben werden, nennt man "joven" oder "vino de cosecha". Die weiteren Qualitätskategorien sind je nach Dauer der Holz- und Flaschenlagerung Crianza, Reserva oder Gran Reserva.

Das Reglement für Toro richtet sich nach den gesetzlichen Bestimmungen und sieht folgende Qualitätsstufen mit den entsprechenden Rückenetiketten vor:

Vino de Cosecha heißen Weißweine, Rosé-Weine und junge Rotweine. Vino de Crianza dürfen Rotweine genannt werden, die mindestens 6 Monate im maximal 1.000 Liter großen Eichenfass liegen und erst 2 Jahre nach der Ernte verkauft werden. Die Bezeichnung Reserva gilt für Rotweine, die mindestens ein Jahr im Eichenfass liegen müssen und frühestens im vierten Jahr freigegeben werden. Gran Reserva heißen Rotweine, die zwei Jahre im Eichenfass und 3 Jahre auf der Flasche lagern.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. TORO

Weinjahrgänge

Jahr	Qualität
1990	gut
1991	ausgezeichnet
1992	gut
1993	sehr gut
1994	ausgezeichnet
1995	sehr gut
1996	sehr gut
1997	gut
1998	ausgezeichnet
1999	sehr gut
2000	sehr gut
2001	sehr gut
2002	sehr gut
2003	ausgezeichnet
2004	ausgezeichnet
2005	ausgezeichnet
2006	sehr gut
2007	sehr gut

Quelle: Spanisches Landwirtschaftsministerium

In der Praxis werden die holzausgebauten Weine ab dem ersten Dezember des zweiten, bzw. dritten oder vierten Jahres nach der Ernte freigegeben. Für die "Vinos de cosecha" gilt ein einheitliches Rückenetikett, auf dem nur das Logo der Denominación de Origen Toro und die Prüfnummer des Weines ausgezeichnet ist. Die Qualitätsstufen Crianza, Reserva und Gran Reserva sind auf dem Vorder- und dem Rückenetikett vermerkt.

Jeder Wein, der unter dem Qualitätsweinprädikat der Denominación de Origen Toro verkauft wird, muss auf Flaschen gefüllt sein. Literware oder Fassware ist nicht zulässig.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. TORO

Exportmärkte

Die Exporte der Region sind etwa ab 1994 kräftig gewachsen und betragen seit 2000 durchschnittlich mehr als 2 Millionen Liter pro Jahr. Rekordsaison war 2004/2005 mit mehr als 4 Millionen Liter (61% des gesamten verkauften Weine aus D.O. Toro). Seit dem Jahre 2000 werden rund 30% der gesamten verkauften Weine aus D.O. Toro in Ausland verkauft. Der größte Teil der Exporte – wie auch die Produktion – sind Rotweine, da die Weiß- und Roséweine vor allem regional abgesetzt werden.

Die wichtigsten Exportländer im Jahr 2006/07 waren: Großbritannien (4.250 Hl.), Niederlande (3.997 Hl.), die USA (3.088 Hl.) und Deutschland (2.383 Hl.).

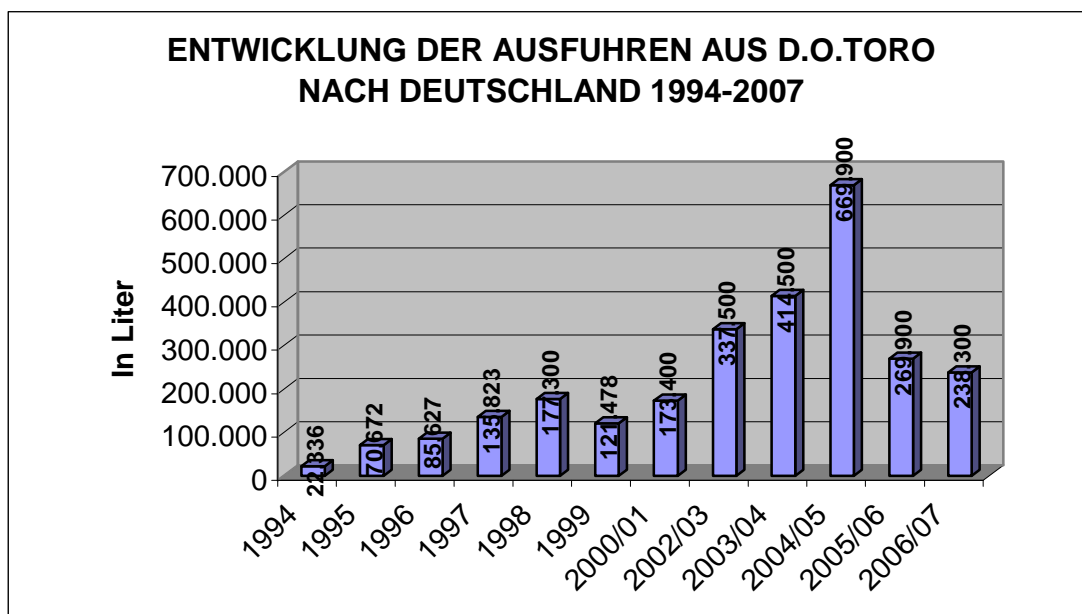
Entwicklung der Ausfuhren aus D.O. Toro nach Deutschland 1994-2007

In Liter	Gesamt
1994	22.336
1995	70.672
1996	85.627
1997	135.823
1998	177.300
1999	121.478
2000/01	173.400
2001/02	*
2002/03	337.500
2003/04	414.500
2004/05	669.900
2005/06	269.900
2006/07	238.300

* Ohne Ausfuhrdaten

Quelle: C.R.D.O. Toro und Spanisches Landwirtschaftsministerium (M.A.R.M.)

Bearbeitung: Spanische Handelsabteilung/Weinabteilung



Quelle: C.R.D.O. Toro und Spanisches Landwirtschaftsministerium (M.A.R.M.)

Bearbeitung: Spanische Handelsabteilung/Weinabteilung

ICEX

Touristische und gastronomische Tipps

Das Städtchen Toro besitzt einen alten Stadtkern mit einer hübschen, von Bogengängen eingesäumten Plaza Mayor. Sehenswert ist vor allem die alte Stiftskirche aus dem 12. Jh mit einem prächtigen romanischen Portikus. Sie steht auf dem höchsten Punkt des Hügels, auf dem Toro errichtet wurde. Von hier hat man einen herrlichen Blick auf das Duero-Tal.

Von Toro aus bietet sich ein Besuch in der nur 33 km entfernten Provinzhauptstadt Zamora an. Vor allem die auf einem lang gezogenen Bergrücken erbaute Altstadt lohnt einen Besuch. Man sollte nicht versäumen, die Kathedrale zu besichtigen und einen Spaziergang durch die Ruinen des nahe gelegenen Kastells und entlang der alten Stadtmauer zu unternehmen, von der man einen schönen Blick auf den Fluss und die weite Ebene hat. Neben einigen romanischen Kirchen finden sich in der Altstadt zahlreiche Adelspaläste aus dem 14. bis 17. Jahrhundert. Im Palast der Grafen von Alba y Aliste ist einer der schönsten Paradore Spaniens untergebracht. Zamora hat einige gute Restaurants mit regionaler und überregionaler Küche zu bieten. Typisch sind Sopa Castellana (Knoblauchsuppe), Rabo de Buey (geschmorter Ochsenschwanz), Asado de cordero (Lammbraten) und hervorragende Seefische und Meeresfrüchte, da die Hauptverbindungsstraße zwischen der Nordwestküste des Landes und Madrid durch die Provinz Zamora führt. Exzellent sind zudem die Forellengerichte.

Einen weiteren, ruhig gelegenen Parador findet man in der historischen Stadt Tordesillas, 37 km östlich von Toro, die ebenfalls am Ufer des Duero liegt. Im Restaurant des Hotels kann man gute, regionale Küche genießen. Es lohnt sich, das Kloster Santa Clara im oberen Teil der Stadt zu besuchen, da der Komplex neben kastilisch-mudejaren Stilelementen eines der wenigen Beispiele arabischer Architektur in Zentralspanien beherbergt.

Wer Natur liebt, sollte einen Ausflug durch den Nordwesten der Provinz unternehmen. Die Landschaften um den Gletschersee, Lago de Sanabria, gehören zu den malerischsten in Kastilien und León.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. TORO

Literatur über das Gebiet

Die angegebenen Bücher über Spaniens Weine enthalten informative Beiträge über das Gebiet. Bücher in deutscher Sprache, die sich ausschließlich mit dem Weingebiet Toro oder der Region Kastilien und León befassen, liegen bisher nicht vor.

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

Zeitschriftenartikel:

Feinschmecker 12/2001

Heißer Tipp für Rotweine: Toro

ICEX

INFORMATIONSDOSSIER D.O. TORO

Wichtige Anschriften

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Toro

De la Concepción, 3

49800 Toro (Zamora)

Tel.: +34-980-690335

Fax.: +34-980-693201

vinosdetoro@losvinosdetoro.com,

Página Web: www.losvinosdetoro.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