



Informationssossier

D.O. VALENCIA D.O. UTIEL-REQUENA



utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

Informationsdossier

D.O. VALENCIA

D.O. UTIEL-REQUENA

INHALTSVERZEICHNIS

DIE REGION VALENCIA	4
GESCHICHTE	5
KLIMA UND BODENVERHÄLTNISSE	7
REBSORTEN	7
VERSCHNITT	10
WEINBAU	10
WEINBEREITUNG	11
WEINGESETZ UND KONTROLLAUSSCHUß	13
QUALITÄTSKONTROLLE	14
QUALITÄTSSTUFEN	14
WEINJAHRGÄNGE	15
EXPORT	15
VALENCIA - TOURISTISCHE TIPS	18
VALENCIA - GASTRONOMISCHE TIPS	19
WICHTIGE ANSCHRIFTEN	22

Die Region Valencia

Die Autonomie von Valencia im Südosten der Mittelmeerküste ist eine der fruchtbarsten und abwechslungsreichsten Gebiete Spaniens. Von den Gebirgsregionen im Norden und Süden über das hügelige Hinterland der Stadt Valencia bis zur Küstenebene findet der Besucher hier eine ungeheure landschaftliche Vielfalt. Die Schwemmlandebene um die Stadt Valencia, wo Reis, Südfrüchte und exotische Gemüse gedeihen, ist eine der ertragsreichsten Agrarlandschaften ganz Europas. Der Wein gehört seit jeher zu den wichtigsten Produkten der Region. Schließlich ist diese Autonomie mit ihren drei Provinzen Castellón im Norden, Valencia im Zentrum und Alicante im Süden nach der zentralspanischen Autonomie Castilla-La Mancha das zweitgrößte Weinbaugebiet Spaniens. In den drei Provinzen liegen heute insgesamt 8% der gesamten Weinbaufläche Spaniens. Die durchschnittlich 230 - 250 Millionen Liter Wein, die hier jährlich produziert werden, stellen ca. 7% der gesamten spanischen Weinproduktion dar. Dabei ist Valencia schon seit jeher nicht nur ein Zentrum der Weinproduktion, sondern auch einer der wichtigsten Handels- und Umschlagsplätze für spanische Weine. Aus dem Hafen von Valencia werden spanische Weine in die ganze Welt verschifft.

Im Bereich der Autonomie von Valencia liegen derzeit drei D.O. Gebiete: Die D.O. Valencia, die D.O. Utiel-Requena und die D.O. Alicante. Darüber hinaus gibt es zwei weitere größere Weinbauzonen, San Mateo in der Provinz Castellón und Beniarré in Alicante, die allerdings noch keine Anerkennung als D.O.-Gebiete haben und deswegen im Rahmen dieses Dossiers auch nicht weiter behandelt werden. Zunächst sollen die D.O. -Gebiete Valencia und Utiel-Requena dargestellt werden.

D.O. Valencia

Die Denominación de Origen de Valencia, mit ihren insgesamt 17.355 ha eingetragener Anbaufläche (Stand 1999), ist in drei Unterzonen aufgeteilt, in denen z. T. völlig unterschiedliche geographische und klimatische Bedingungen anzutreffen sind, entsprechend verschieden sind die Weine aus diesen Gebieten. Alle drei Gebiete liegen im Hinterland der Stadt Valencia; dort also, wo die Küstenebene langsam in ein hügeliges, teilweise sogar gebirgiges Gelände übergeht.

Alto Turia: im Nordosten der Provinz Valencia ist das höchstgelegene und bergigste der drei Teilgebiete. Die Weinberge liegen hier auf einer Durchschnittshöhe von 625 m über dem Meeresspiegel. Auf dem Gebiet der sechs verschiedenen Kommunen, die dieses Teilgebiet der Provinz Valencia umfaßt, darunter die Orte Chelva, La Yesa und Tuéjar, befinden sich etwa 10% der eingetragenen Weinberge der D.O. Die einzige zugelassene Rebsorte in diesem Gebiet ist die Weißweinrebe Merseguera.

Valentino: Flächenmäßig gesehen ist die Region Valentino das größte Teilgebiet der D.O. Valencia mit insgesamt etwa 60% der Anbaufläche der Herkunftsbezeichnung, die sich hier

INFORMATIONSDOSSIER D.O. VALENCIA UND UTIEL-REQUENA

auf insgesamt 29 Gemeinden verteilen. Die bekanntesten Orte darunter sind Liria, Buñol, Chiva und Cheste. Hier sind die Weißweinreben Merseguera, Planta Fina, Pedro Ximénez und Malvasía sowie die Rotweinreben Garnacha Tinta und Garnacha Tintorera zugelassen. Der Weinanbau zieht sich von etwa 150 m über dem Meeresspiegel in Küstennähe bis auf 500 m in den höher gelegenen Teilen der Region. Eingegliedert in die Subzone Valentino ist ein weiterer Anbaubereich mit der Bezeichnung "Moscatel de Valencia". Hier verfügt man über eine spezielle Zulassung für den Anbau der Moscatel-Traube, aus der ausschließlich süße Dessertweine und Likörweine hergestellt werden. Darüber hinaus wird ein Teil der Moscatel Trauben als Tafeltrauben vermarktet.

Clariano: Das Teilgebiet Clariano liegt ganz im Süden der Provinz Valencia, an der Grenze zur Provinz Alicante und beherbergt die restlichen 30% der Anbaufläche, verteilt über insgesamt 32 Gemeinden, unter anderem Onteniente, Albaida, Rugat und Pinet. Merseguera, Tortosí und Malvasía sind hier die zugelassenen Weißweinreben. Bei den Rotweinreben sind Monastrell, Forcat, Garnacha Tinta und Garnacha Tintorera die autorisierten Sorten.

D.O. Utiel-Requena

Wer von Valencia auf der Nationalstraße 111 in Richtung Madrid fährt, passiert wenige Kilometer hinter der Ortschaft Chiva den Anstieg auf die Sierra de Malacara, von wo aus die Straße mitten durch die zahllosen Weinberge der D.O. Utiel-Requena führt. Diese D.O. im hügeligen Hochland hinter Valencia wurde benannt nach den zwei größten Ortschaften der Region, den Kleinstädten Utiel und Requena. Außer diesen beiden Kommunen umfaßt die D.O. weitere 8 Gemeinden. Zugelassen sind die Weißweinsorten Macabeo, Merseguera und Planta Nova sowie die Rotweinsorten Bobal, Tempranillo und Garnacha, die auf den 39.647 ha eingetragener Anbaufläche (Stand 1999) der Region angepflanzt werden. War Utiel-Requena vor einigen Jahren noch ein "Aschenputtel" unter den spanischen Weinbaugebieten, so hat sich gerade hier Enormes getan. Millionen wurden in die Modernisierung der Betriebe und der Weinbereitung investiert. Leider gelingt es den Betrieben der Region nur langsam, diese Investitionen in einen entsprechenden Markterfolg umzusetzen.

Geschichte

Seit Menschengedenken hat der Wein Landschaft und Wirtschaft Valencias geprägt. Archäologische Funde belegen, daß es bereits in prähistorischer Zeit Weinreben in der Region gegeben haben muß. Später wußten auch die alten Griechen den Valencia-Wein zu schätzen. Aus ihren Texten weiß man, daß griechische Kaufleute bereits um das Jahr 300 vor Chr. Weine aus der Gegend von Denia, Javea und dem heutigen Alicante nach Griechenland verschifften.

Zur Zeit der Römer wurde der Wein erstmalig zum wichtigen Wirtschaftsfaktor. Die Dichter und Geschichtsschreiber Plinius und Marcial berichteten im 1. Jahrhundert nach Chr. von den

INFORMATIONSDOSSIER D.O. VALENCIA UND UTIEL-REQUENA

hervorragenden Morvedre (=Monastrell)- Weinen aus Sagunt. Prägestempel und Banderolen von Weinamphoren wurden gefunden, die zeigen, daß bereits die Römer viel von Qualitätskennzeichnung hielten. Die "al-ten" Römer und Spanier verstanden allerdings nicht nur etwas von Qualität und Handel, sondern auch vom Feiern und Genießen. Funde von Bacchusskulpturen und Weinkelchen, lassen darauf schließen, daß man wohl des öfteren in feucht-fröhlicher Runde dem Kult des Dionisos frönte.

Auch die Araber konnten sich zur Zeit der muslimischen Okkupation Spaniens zwischen dem 8. und 13. Jahrhundert dem Reiz des Valencia-Weines nicht verschließen. Obwohl der Koran den Alkohol-genuß verbietet, duldeten sie die Weindestillation in Valencia, deren Ergebnisse der schriftlichen Überlieferung vieler Schriftsteller und Dichter nach, die die Weinbrände von Sagunt, Denia und Valencia besangen, hervorragend gewesen sein sollen. Das mag daran liegen, daß Valencia zu jener Zeit für seine fortschrittliche Destillationstechnik bekannt war. Destillationsapparate aus Valencia waren damals überall in Europa eine seltene und gefragte Ware.

Nach der Reconquista, der Rückeroberung Spaniens, brauchte der Weinbau in der Region Valencia im 14. und 15. Jahrhundert einige Zeit, um wieder zur alten Blüte zu kommen. Erst Mitte des 15. Jahrhunderts konnte sich der Weinbau wieder ausdehnen, nachdem die Landwirtschaft die Phase der reinen Subsistenzwirtschaft langsam überwunden hatte. In jener Zeit des aufstrebenden Weinbaus waren die Valencianos Vorreiter bei der Schaffung vorbildlicher Weingesetze. Aus dem Jahr 1626 stammt eines der ältesten Weingesetzbücher überhaupt (abgefaßt in valencianischer Sprache), das alle damals aktuellen weinrechtlichen Fragen regelte. In dem Werk findet sich beispielsweise eine Einteilung der Weine in drei Qualitätsstufen, es werden Steuern für den Handel mit Wein festgelegt, und es wird ein Katalog von Strafen aufgeführt, mit denen man bei Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen des "Weingesetzes" zu rechnen hatte.

Schließlich lagen der größte Aufstieg der valencianischen Weinwirtschaft und ihr tiefster Fall ganz nahe beieinander. Als die Pilzkrankheit Oidium im 19. Jahrhundert Großteile Europas heimsuchte und noch keine wirksamen Gegenmaßnahmen bekannt waren, blieb die Region Valencia auf Grund ihrer besonderen geographischen und klimatischen Bedingungen weitgehend von der Plage verschont. Die Anbaufläche dehnte sich innerhalb weniger Jahre auf über 150.000 ha aus und die Exporte stiegen in schwindelerregende Höhen. Vor allem die schwer oidiumgeschädigten französischen Anbaugelände kauften damals unglaubliche Mengen Wein in Valencia. In jene Zeit fällt auch die Gründungsphase international geführter Großbetriebe wie Egli, Schenk und Teschendorf (heute Bodegas y Bebidas), die heute noch als große internationale Exporteure zu den Branchenführern in Valencia gehören.

Die Phase dieses wirtschaftlichen Aufschwungs dauerte fast fünfzig Jahre, bis im Jahr 1900 die Reblaus über Alicante auch in das Gebiet von Valencia vordrang und dort, wie in allen anderen europäischen Weinbaugeländen, den gesamten Rebenbestand vernichtete. Vor der Reblaus war die Küstenregion der "Huerta" das Hauptanbaugelände für Wein. "Huerta"

INFORMATIONSDOSSIER D.O. VALENCIA UND UTIEL-REQUENA

bedeutet soviel wie "Garten" - so nennen die Einheimischen den Küstenstreifen um Valencia wegen seiner großen Fruchtbarkeit. Als Konsequenz aus der Katastrophe wurden dort Apfelsinen, Oliven und Mandeln angepflanzt. Der Weinbau zog sich ein Stück ins höhergelegene, weniger fruchtbare Inland zurück. Nur im Gebiet der heutigen D.O. Utiel-Requena erreichte die Rebfläche schließlich ihre ursprüngliche Ausdehnung.

Heute befinden sich die D.O.'s des Valencia-Gebietes in einer Phase der Modernisierung und Umstellung auf die Anforderungen des europäischen Binnenmarktes. War die Region noch bis vor wenigen Jahren einer der spanischen Hauptlieferanten für Faßweine, stellen die Betriebe heute mehr und mehr auf die Flaschenweinvermarktung um. Die gewachsene Tradition des Hafens von Valencia als Tor zur Welt für Spaniens Weine ist geblieben.

Klima

So unterschiedlich die landschaftlichen Strukturen des Valencia-Gebietes sind, so verschieden sind auch die klimatischen Bedingungen. Während in der Küstenregion feucht-heißes Mittelmeerklima vorherrscht, ist es in den Bergregionen trockener und weniger heiß. In Alto Turia, dem höchstgelegenen Teilgebiet der D.O. Valencia, beträgt die Durchschnittstemperatur 12,5°C, die jährlichen Niederschläge liegen bei etwa 450 mm. In Valentino und Clariano, also zur Küstenebene hin, liegt die mittlere Temperatur zwischen 14°C und 15°C, hier fallen dagegen 500 bis 550 mm Regen pro Jahr. In der D.O. Utiel-Requena, die sich zum Landesinneren hin an die Valencia-Region anschließt, herrscht bereits ein kontinentales Klima mit mediterranen Einflüssen: Bei einer durchschnittlichen Temperatur von 13° C und knapp 400 mm jährlichem Niederschlag scheint hier die Sonne 2700 Stunden im Jahr.

Bodenverhältnisse

Trotz der sehr unterschiedlichen regionalen Strukturen sind die Böden in den drei Teilgebieten der D.O. Valencia recht ähnlich: Es handelt sich um braune, kalkhaltige Böden, die arm an organischer Materie sind und eine dünne Auflage auf dem felsigen Untergrund bilden. Eine Ausnahme stellt allenfalls die Region Valentino dar, in der man lockerere, tiefere Böden findet. Auch in der D.O. Utiel-Requena überwiegen die braunen Böden mit hohem Kalkgehalt, die eine gute Durchlässigkeit besitzen und arm an organischer Masse sind.

Rebsorten

Wie in den anderen spanischen Qualitätsweinbau-Gebieten auch, ist die Zulassung der Rebsorten Angelegenheit des Consejo Regulador, des Kontrollausschusses der jeweiligen D.O.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. VALENCIA UND UTIEL-REQUENA

Zugelassene Rebsorten für Valencia sind:

Rotweinreben	Weißweinreben
Monastrell	Merseguera
Garnacha Tinta	Tortosí
Garnacha Tintorera	Malvasía
Forcayát	Planta Fina
	Pedro Ximénez
	Moscatel

Zugelassene Rebsorten für Utiel-Requena sind:

Rotweinreben	Weißweinreben
Bobal	Macabeo
Tempranillo	Merseguera
Garnacha Tinta	Planta Nova

Im folgenden nun eine kurze Charakterisierung der wichtigsten regionalen Rebsorten:

Rotweinreben

1. Bobal

Die Bobal, auch bekannt unter den Bezeichnungen "Tinto de Requena", oder "Provechón", ist heute die verbreitetste Rebsorte im Gebiet der D.O. Utiel-Requena. Sie wird auf ungefähr 60% der derzeitigen Anbaufläche angepflanzt. Die Bobal hat eine lange Tradition in der Region, obwohl sie im eigentlichen Sinne keine autochthone Rebsorte ist. Bereits im 15. Jahrhundert wird sie in einer historischen Quelle über den Weinbau in Valencia erwähnt. Die Bobal ist eine sehr widerstandsfähige und harte Rebsorte, die vor allem gegen Hitze und Trockenheit eine große Resistenz zeigt, allerdings eine gewisse Empfindlichkeit gegen Frost besitzt. Durch ihr buschartiges, bodenbedeckendes Wachstum hält sie gut die Bodenfeuchtigkeit. Auch gegen Mehltau und Oidium ist die Bobal wenig anfällig. Durch ihre verhältnismäßig späte Blüte ist die Bobal vor Hagel und Unwetter im Frühjahr gut geschützt. Die Erträge sind relativ hoch. Sie liegen bei 60-70 hl/ha. Die Bobal ergibt kräftige, frische Rot-

INFORMATIONSDOSSIER D.O. VALENCIA UND UTIEL-REQUENA

und Roséweine, die am besten jung getrunken werden. Die Weine verfügen über eine angenehme Säure und einen Alkoholgehalt von 11 - 12%. Die Bobal-Rosés aus Utiel-Requena zählen heute zu den besten in ganz Spanien.

2. Monastrell

Die Monastrell, die auch als "Murviedro" bezeichnet wird, baut man ausschließlich im Bereich der D.O. Valencia an. Sie ist noch unempfindlicher gegen Hitze und Trockenheit als die Bobal und gedeiht sogar in semi-aridem (halbwüstenartigem) Klima, wie es in den südlichen D.O.'s der Autonomie Valencia (z.B. in der D.O. Alicante) vorherrscht. Mit durchschnittlich 15 hl/ha bringt sie allerdings sehr geringe Erträge. Die Monastrell-Traube ergibt sehr alkoholreiche Weine mit einem durchschnittlichen Alkoholgehalt von 14% bis 15%. Aus der Monastrell werden fast ausschließlich Rotweine hergestellt, die sich in der Regel auch gut für die Crianza (den Ausbau im Holzfaß) eignen.

3. Forcayat

Rotweinrebsorte mit guter Produktivität, aus der Weine mit einem sehr ausgeprägten, eigenen Aroma hergestellt werden, die jedoch Probleme mit der Beständigkeit der Farbe haben.

Weißweinreben

1. Merseguera

Die Weißweinrebe Merseguera wird im gesamten Gebiet der D.O.-Regionen Valencia und Utiel-Requena angebaut. Die Merseguera konnte sich anteilmäßig jedoch nie gegen andere, flächenmäßig dominante Rebsorten der Region durchsetzen, weil sie im Vergleich zu ihnen verschiedene Nachteile aufweist - z.B. geringere Widerstandsfähigkeit gegenüber Hitze und Trockenheit, frühe Blüte und damit Gefährdung durch Hagel im Frühjahr, größere Anfälligkeit gegenüber Pilzkrankheiten und damit höherer Pflanzenschutz Aufwand. Die Merseguera ergibt - je nach Standort - sehr unterschiedliche Weintypen. Im höhergelegenen Utiel-Requena entstehen aus ihr helle, aromatische Weißweine mit mittlerem Alkoholgehalt. In den schwülheißen Küstenregionen der D.O. Valencia werden die Merseguera-Weine meist schwerer und präsentieren sich in etwas größerem Charakter.

2. Moscatel

Die Moscatel ist eine der traditionsreichsten Rebsorten in Valencia, auch wenn sie heute kaum noch eine Rolle spielt. Im Mittelalter war sie einmal die bedeutendste Rebe der Region.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. VALENCIA UND UTIEL-REQUENA

Im Laufe der Jahr-hunderte verlor sie mehr und mehr an Bedeutung. Waren gegen Ende des 19. Jh. noch ca. 50.000 ha Weinbergsfläche mit ihr bepflanzt, findet man heute gerade noch 5000 ha Moscatel. Dabei ist die eigentliche "Heimat" der Moscatel die feucht-heiße Küstenregion Valencia, wo auch heute noch der Schwerpunkt ihres Anbaus liegt. Sie findet zum einen Verwendung als Speisetraube, zum anderen werden aus ihr überwiegend Spezialitäten wie z.B. süße, aromatische Likörweine (Mistelas und Rancios) hergestellt.

3. Planta Fina

Ähnlich wie die Moscatel hat auch die Planta Fina eine große Vergangenheit in der Region Valencia. Sie teilt mit ihr auch das Schicksal, derzeit immer mehr in den Hintergrund treten zu müssen. Früher schätzte man die Planta Fina wegen ihrer Robustheit bei gleichzeitig hohen Erträgen. Die Planta Fina paßt sich fast allen Bodenverhältnissen an und wächst im Bergland Valencias bis auf 900 m Höhe. Die Weine der Planta Fina werden leider recht flach und wurden traditionell zum Verschnitt mit Rotwein verwendet. Im Verschnitt mit der Macabeo dient Planta Fina heute noch zur Herstellung von Schaumweinen.

Verschnitt

In den beiden D.O. Gebieten von Valencia und Utiel-Requena hat der Verschnitt der Weine eine lange Tradition. So wurde und wird die Bobal als Hauptrotweinsorte Utiel-Requenas seit jeher häufig mit Garnacha-, Tempranillo- oder Monastrell-Mosten verschnitten. Garnacha und Tempranillo geben den Bobal-Weinen etwas von der Eleganz und dem Aroma, die diesen Weinen von Natur aus fehlen. An-dererseits vermittelt die Bobal den manchmal etwas derben Monastrell-Weinen die Frucht, die sie oft schon einmal vermissen lassen. Auch bei der Weißweinerstellung ist das Verschneiden üblich. Durch den Verschnitt mit Malvasia beispielsweise gewinnen die von Natur aus häufig etwas strengen Merseguera Weine eine gewisse Milde und Harmonie. Erst in jüngster Zeit gehen verschiedene Bodegas dazu über, auch rebsortenreine Weine herzustellen - etwa rebsortenreine Rosados aus der Bobal in Utiel-Requena oder, in kleinen Mengen, reine Tempranillo-Rotweine.

Weinbau

Die Weinberge: Sowohl in Valencia als auch in Utiel-Requena wird Weinbau heute noch fast ausschließlich in extensiver Form betrieben. So wachsen die Rebstöcke buschartig über dem Boden und schaffen dadurch zum einen Verdunstungsschutz, zum anderen sind sie so vor dem starken Wind geschützt, der hier zeitweise weht.

Pfropfreben: In Valencia und Utiel-Requena werden Weinschößlinge für Weinbergsneuanlagen auf reblausresistente amerikanische Wurzel-Unterlagen aufgefropft. Dabei werden in den verschiedenen Gebieten hauptsächlich folgende Unterlagen eingesetzt:

INFORMATIONSDOSSIER D.O. VALENCIA UND UTIEL-REQUENA

Valencia: Rupestris de Lot, Conderc 161-49, Richter 110, Millardet 41 B, 420A Millardet

Utiel-Requena: Rupestris de Lot, Millardet 41 B, Richter 110, 420A Millardet, wurzelecht

Bepflanzungsdichte: Die Zeilenbreite in den extensiven Anlagen beträgt in Valencia und Utiel-Requena in der Regel 2,50 m. Der Abstand von Stock zu Stock schwankt zwischen 2 m und 2,50 m. Das entspricht einer Stockzahl von 2500 bis 3000 Weinstöcken pro Hektar.

Krankheiten: Mehltau, Oidium, Botrytis

Weinlese: Normalerweise findet die Weinlese in der Region Valencia/Utiel-Requena zwischen Mitte September und Mitte Oktober statt, wobei sich der Lesebeginn in Abhängigkeit von den Witterungsverhältnissen und dem Reifezustand der Trauben um ein bis zwei Wochen nach vorne oder hinten verschieben kann.

Struktur der Weinbranche: In beiden Regionen ist die Weinbranche geprägt durch eine große Zahl kleiner Winzer, die überwiegend genossenschaftlich organisiert sind. Daneben gibt es in Valencia eine Reihe von Großbetrieben, die zwar auch eigene Rebflächen in den D.O.-Gebieten Valencia und Utiel-Requena besitzen und bewirtschaften, die darüber hinaus allerdings noch große Mengen anderer Weine in den heimischen D.O.-Gebieten, aber auch in anderen spanischen Anbaugebieten kaufen, um diese Weine vom Hafen von Valencia aus in alle Welt zu vermarkten.

Weinbereitung

Je nach Teilgebiet, Traubensorte und Entwicklungsstand der Branche in der jeweiligen Region werden die Weine in den D.O.-Gebieten Valencia und Utiel-Requena nach unterschiedlichen Verfahren ausgebaut, wobei in der stark genossenschaftlich orientierten Zone von Utiel-Requena in den letzten Jahren immer stärker moderne Weinbereitungsverfahren Einzug gehalten haben.

Weißweine

Während bei den Weißweinen in kleineren Betrieben bis heute noch mit Spontangärung gearbeitet wird, findet man im überwiegenden Teil der größeren Betriebe eine temperaturkontrollierte Gärung mit Vakuumfiltration des Mostes nach der Pressung und Einsatz von Reinzuchthefen.

Rotweine

Bei den Rotweinen ist bis heute die Maischegärung die verbreitetste Methode der Weinherstellung. Dabei werden die ganzen Trauben mit Stengeln, Stielen und Schalen gemahlen, wobei die Maische entsteht, die nach kurzer Zeit zu gären beginnt. Während der Gärung wandern nun Farb-, Aroma- und Gerbstoffe aus den Resten von Stielen, Schalen und Kernen in den Most, was den Charakter des späteren Weines entscheidend prägt.

Roséweine

Zur Herstellung von Rosados wird die frisch vermahlene Rotweinmaische bereits vor der Gärung abgepreßt. Dadurch wandert nur ein Bruchteil der Farb- und Aromastoffe in den Wein - der Rosado entsteht.

Wein- und Likörspezialitäten

Die Herstellung von Wein- und Likörspezialitäten hat in Valencia eine alte Tradition. Hier ein kleiner Überblick:

Mistelas: Mistelas sind Süßweine, die aus filtriertem Süßmost hergestellt werden, dem soviel reiner Weinalkohol zugesetzt wird, daß die fertige Mistela einen Alkoholgehalt von ca. 15% erreicht.

Likörweine: Zu ihrer Herstellung werden in der Regel Garnacha, Malvasía, Pedro Ximénez oder Moscatel-Trauben verwendet. Man stellt zunächst einen Grundwein aus der entsprechenden Traubensorte her, dem man schließlich Weinalkohol und Süßmost oder Mistela zusetzt. Bevor die Likörweine dann auf den Markt kommen, lagern sie in der Regel zwei Jahre im Holzfaß, wobei sich dann die charakteristischen Geschmackseigenschaften bilden.

Rancios: Bei ihnen handelt es sich um Weiß- oder Rotweine mit einem hohen natürlichen Alkoholgehalt, der in der Regel bei 14% liegt. Diese Weine läßt man in Eichen- bzw. Kastanienholzfässern oder auch in großen Glas- oder Korbflaschen - z.T. unter freiem Himmel - reifen. Die Sonneneinwirkung und die extremen Temperaturschwankungen lassen den Wein dabei auf natürliche Weise sehr intensiv oxydieren und schnell altern.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. VALENCIA UND UTIEL-REQUENA

Doble Pasta: Die Doble Pasta ist ein tiefdunkler, fast schwarzer Rotwein mit ungewöhnlich hohem Gerbsäuregehalt. Zur Herstellung der Doble Pasta läßt man den Vorlaufsaft aus der ersten Pressung der Rotweitrauben ablaufen und vergärt den Rest des Mostes auf der Maische. Endergebnis ist der dunkelste aller Weine mit einem enormen Tanningehalt. Früher "pfählte" man die Maische, indem man sie mit stumpfen Pfählen quetschte, um die Farbausbeute zu erhöhen oder benutzte die Rebsorte Tintorera zur Herstellung der Doble Pasta. Sie ist eine der Traubensorten, die den Farbstoff Anthozyan nicht nur in der Schale, sondern auch im Fruchtfleisch enthält.

Weingesetz und Kontrollausschuß

Jede spanische Denominación de Origen, also jede anerkannte Herkunftsbezeichnung, verfügt über ein eigenes Aufsichtsorgan, den sogenannten Consejo Regulador (Kontrollausschuß). Die Consejos der D.O.-Gebiete Utiel-Requena und Valencia setzen sich zusammen aus Vertretern der Winzer, der Weinkellereien, des Weinhandels und der Verwaltung der Autonomie. Zu den Aufgaben der Consejos gehören unter anderem:

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

1. Weinbergsregister
2. Register der Erzeugergemeinschaften
3. Register der Bodegas
4. Register der Exporteure

Qualitätskontrolle

In den D.O.-Gebieten von Valencia und Utiel-Requena verläßt kein Wein die Kellereien, ohne die verschiedenen Stufen der Qualitätskontrolle, für die das strenge spanische Weingesetz den Rahmen absteckt, durchlaufen zu haben. Dabei können die Regelungen des allgemeinen spanischen Weingesetzes von den Consejos der einzelnen Anbauggebiete modifiziert werden. Die Qualitätskontrollen selbst werden in der D.O. Valencia in erster Linie vom valencianischen Institut für Weinbau und Önologie durchgeführt. In der D.O. Utiel-Requena wird der größte Teil der Aufgaben im Rahmen der Qualitätskontrolle von Instituten der Weinbauschule von Requena ausgeführt. Die Qualitätskontrolle geht von der Überprüfung der technischen Kriterien (Messung der Analysewerte etc.) über die sensorische Analyse bis hin zur Überprüfung der Einhaltung entsprechender Vermarktungskriterien (Einhaltung der Exportbestimmungen etc.). Ziel der Qualitätskontrollen ist es, dem Weintrinker überall und zu jeder Zeit ein Produkt von gleichbleibend hoher Qualität zu garantieren, das er unbedenklich genießen kann.

Qualitätsstufen

1. Superior (Nur in der D.O. Utiel-Requena)

Hierbei handelt es sich um junge Qualitätsweine ohne Reifungszeit im Faß oder auf der Flasche. Superiorweine müssen aus Lesegut stammen, das innerhalb der Grenzen des D.O. Gebietes von Utiel-Requena geerntet wurde. Die jungen Jahrgangweine, die viele größere Weinkellereien inzwischen produzieren (in erster Linie die jungen Rosès) gehören überwiegend zu dieser Klasse des Superior-weines.

2. Vino de Crianza

Die Bezeichnung Crianza dürfen nur solche Weine tragen, die mindestens 12 Monate in Holz und weitere 12 in Flasche gelagert sind.

3. Vino de Reserva

Ausgewählte Rotweine, die mindestens ein Jahr in Eichenfässern und weitere 2 Jahre auf der Flasche gereift sind, dürfen als Reserva bezeichnet werden.

4. Vino de Gran Reserva

INFORMATIONSDOSSIER D.O. VALENCIA UND UTIEL-REQUENA

Zur Gran Reserva werden schließlich nur die besten Rotweine ausgebaut. Um in diese Kategorie eingestuft zu werden, müssen sie mindestens 2 Jahre im Faß lagern und weitere 3 Jahre in der Fla-sche.

Während sich bekanntlich vor allem Rotweine für den Ausbau zu Reserva- und Gran Reserva-Qualitäten eignen, wird in Valencia und Utiel-Requena nur sehr wenig Wein dieser Qualitätsstufen hergestellt. In erster Linie werden hier einfache, junge Weiß-, Rosé- und Rotweine produziert, die in einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis angeboten werden.

Weinjahrgänge

D.O. VALENCIA		D.O. UTIEL-REQUENA	
1990	gut	1990	gut
1991	gut	1991	gut
1992	gut	1992	sehr gut
1993	sehr gut	1993	ausgezeichnet
1994	sehr gut	1994	sehr gut
1995	gut	1995	gut
1996	sehr gut	1996	sehr gut
1997	gut	1997	gut
1998	sehr gut	1998	sehr gut
1999	sehr gut	1999	sehr gut

Quelle: Spanisches Landwirtschaftsministerium

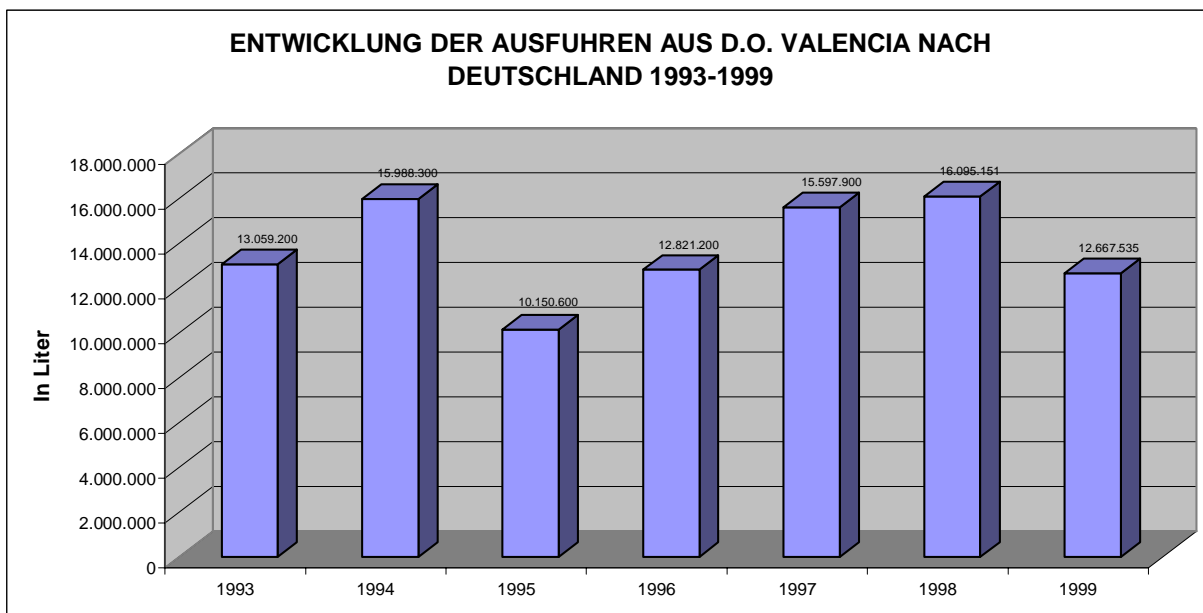
Export

Entwicklung der Ausfuhren aus der D.O. Valencia nach Deutschland 1993-1999

In Liter	
1993	13.059.200
1994	15.988.300
1995	10.150.600
1996	12.821.200
1997	15.597.900
1998	16.095.151
1999	12.667.535

Quelle: C.R.D.O. Valencia

INFORMATIONSDOSSIER D.O. VALENCIA UND UTIEL-REQUENA



Quelle: C.R.D.O. Valencia

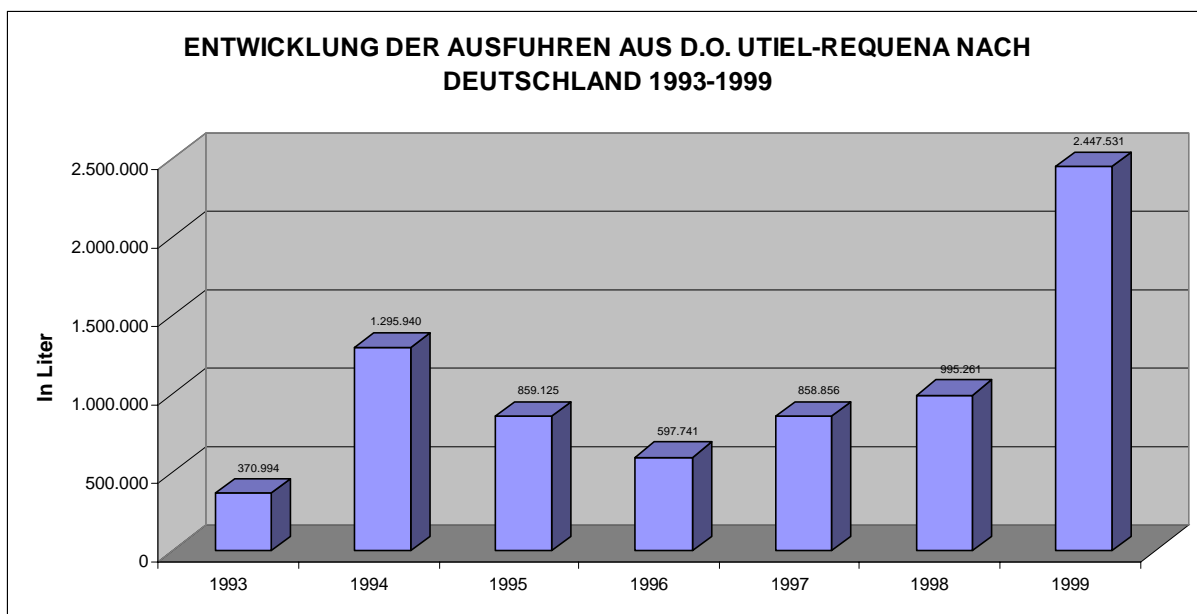
Bearbeitung: Spanische Handelsabteilung/Weinabteilung

Entwicklung der Ausfuhren aus der D.O. Utiel-Requena nach Deutschland 1993-1999

In Liter	
1993	370.994
1994	1.295.940
1995	859.125
1996	597.741
1997	858.856
1998	995.261
1999	2.447.531

Quelle: C.R.D.O. Utiel-Requena

INFORMATIONSDOSSIER D.O. VALENCIA UND UTIEL-REQUENA



Quelle: C.R.D.O. Utiel-Requena

Bearbeitung: Spanische Handelsabteilung/Weinabteilung

ICEX

Valencia - touristische Tips

Valencia - die Stadt und die Region an der spanischen Mittelmeerküste sind so südlich und heiter wie der Klang ihres Namens. Valencia - das ist allerdings nicht nur Touristenromantik - es ist auch verknüpft mit industrieller Entwicklung und Bewegung. Der große Industriehafen der Stadt ist ein wichtiges Tor Spaniens zur Welt. Die Industrie, die sich um die Stadt herum entwickelt hat, ist ein Zeichen des Fortschritts und des Wohlstands der Region. Für den Besucher stehen selbstverständlich andere Anziehungspunkte im Vordergrund, von denen Valencia mehr als genug zu bieten hat. Einige davon sollte auch der eilige Besucher nicht verpassen. Sie gehören zum touristischen Pflichtprogramm in der Stadt Valencia.

- die Kathedrale, erbaut im späten 13. Jahrhundert nach der Rückeroberung Valentias von den Mauren durch Jaime I. Das eindrucksvolle Bauwerk an der Plaza de la Reina bietet dem Betrachter eine faszinierende Stilmischung von der Gotik bis zum Klassizismus.

- der Palast des Marqués de Dos Aguas im Zentrum der Stadt an der Rinconada García Sanchís, der nicht nur durch seine reichverzierten Fassaden und das alabastergefaßte Portal begeistert, sondern auch noch wertvolle Kunstschatze in seinem Inneren birgt: Im Palast ist heute das nationale spanische Keramik-Museum untergebracht.

- der Palast der Generalität mit den riesigen Prunksäulen und ihren kunstvollen Kassettendecken aus Holz. Der Palast der Generalität ist heute Regierungssitz der Autonomie von Valencia.

- die Lonja aus der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts mit ihrer eindrucksvollen Säulenhalle, die von den valencianischen Kaufleuten als Börse und Sitz des "Consulado del Mar" genutzt wurde. Direkt gegenüber befinden sich heute die riesigen Markthallen aus der Jahrhundertwende mit ihrer Jugendstilornamentik.

- Ausgangspunkt für einen Bummel durch die Geschäfte, Cafés und Restaurants der Innenstadt ist die Plaza del País Valenciano, von der die Seitenstraßen mit den großen Hotels, Kinos, Theatern abgehen und wo Tag und Nacht ein quirliges Leben herrscht.

Neben allen Möglichkeiten zur beschaulichen Kunstbetrachtung und zum Genuß des südlichen Ambientes bietet Valencia noch jede Menge Anlässe, ausgelassen zu feiern. Am bekanntesten sind die "Fallas": Während einer Woche um den Joseftag im März (etwa 15.-19.3.) ist die ganze Stadt außer Rand und Band. "Falla" nennen die Valencianos die flackernden Feuer im Freien. Mit ihnen begrüßen sie in dieser Zeit überall in der Stadt den Frühling in einer Art "feuri-gem", überschäumendem Karneval mit Umzügen, Tänzern, Stierkämpfen und Festessen.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. VALENCIA UND UTIEL-REQUENA

Wem eher nach Meer, Sonne und Strand zumute ist, dem bietet die Region Valencia mit ihren zahllosen Stränden - vom langen, weißen Sandstrand bis zur kleinen, abgeschiedenen Bucht - ebenfalls alles, was das Herz begehrt. Im Hinterland der Stadt Valencia, beispielsweise in der Zone der D.O. Utiel-Requena, verbirgt sich eine Gegend von großer, landschaftlicher Schönheit und Vielfalt, die von den Touristen bisher kaum wahrgenommen wurde. Das Städtchen Requena beispielsweise präsentiert sich dem Besucher mit einer historischen Altstadt voller Kunstschatze, mit gotischen Kirchen und Bauwerken aus dem 14. und 15. Jahrhundert. Unter der kopfsteingepflasterten Plaza der Albornos inmitten der Altstadt befindet sich ein wahres Labyrinth mittelalterlicher Keller, in denen zum Teil heute noch in alten Tonfässern, den Tinajas, Wein gelagert wird. Wer einen der freundlichen Anwohner der Plaza fragt, hat gute Chancen, einen Blick in eines dieser alten Kellergewölbe werfen zu können.

Requena ist ein hervorragender Ausgangspunkt für weitere Ausflüge in das umliegende Land der Berge und des Weines. So sollte man sich auch einen Besuch im nahegelegenen Buñol nicht entgehen lassen. Hier findet im August die "Tomatenschlacht" statt, bei der sich tausende von Schaulustigen und Teilnehmern mit Tomaten bombardieren. Mitmachen kann jeder, der Lust und keine Angst vor Tomatenflecken hat. Ein anderer sehenswerter Fleck der sanft gewellten Hügellandschaft ist die Ortschaft "Siete Aguas", das Dorf mit den sieben Wasserquellen. Hier tummeln sich im Sommer zahllose spanische Sommerfrischler, die der brütenden Hitze der valencianischen Strände für einige Tage entfliehen wollen. Wer möchte, kann auch im Kurort Cofrentes kristallklares Quellwasser trinken, im Naturschutzpark von Sinarcas wilde Bergziegen beobachten oder in der Schlucht des Fließchens Júcar Forellen fischen. Utiel-Requena ist nicht nur des Weines wegen eine Reise wert. Dem Besucher bietet sich eine Vielfalt von Möglichkeiten bei der Entdeckung eines touristisch noch weitgehend unerschlossenen Terrains.

Valencia - gastronomische Tips

So fruchtbar die Region Valencia ist, so abwechslungsreich und vielseitig ist ihre Küche. Vor allem anderen sind Reisgerichte die große Spezialität der valencianischen Küche, nicht umsonst ist die Alb-ufera, das große Sumpfgebiet vor den Toren Valencias, eines der wenigen großen Reisanbaugebiete Europas.

Reisgerichte gibt es in der Region Valencia in zahllosen Variationen. Es gibt sie trocken, halbtrocken, weich und mit viel Brühe, mit Ei überbacken, vegetarisch. Es gibt solche mit Fisch, mit Meeresfrüchten, mit Huhn, mit Kaninchen und Gemüse, mit Schweinefleisch, mit Schnecken oder ohne, also in jeder denkbaren Form. Obwohl die Paella heute als "Nationalgericht" der Region Valencia und darüber hinaus ganz Spaniens gilt, ist sie erst vor ca. 200 Jahren entstanden. Zunächst war die Paella wohl ein Pfannengericht aus Reis, Gemüse, Kabeljau und Schnecken. Später gab man Fleisch dazu, und so wurde das Gericht daraus, das heute noch als klassisches traditionelles Grundrezept für das Reisgericht bezeichnet wird: Die Original-Paella mit Schnecken, Schellfisch, Huhn und Schweinefleisch.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. VALENCIA UND UTIEL-REQUENA

Größter Beliebtheit erfreuen sich inzwischen vor allem auch Paellas mit den verschiedensten Meeresfrüchten, in denen man, angefangen von den Gambas und Muscheln bis hin zu Langusten und Hummern alles findet, was die Gewässer rund um Valencia an Köstlichkeiten zu bieten haben. Wichtigste Voraussetzung für das Gelingen einer Paella ist der richtige Umgang mit dem Reis. Die Flüssigkeit zum Kochen des Reis - meist verwendet man dazu kein Wasser sondern einen Sud von Meeresfrüchten oder eine andere Brühe - darf nur langsam nach und nach zugegeben werden, so daß der Reis Biß behält, kernig bleibt und nicht zu weich wird. Kurzkornreis eignet sich dafür wesentlich besser als Langkornreis, zumal er voller schmeckt als dieser. Übrigens stammt das Wort Paella aus dem Katalanischen und bedeutet nichts anderes als "Pfanne". Original Paellapfannen sind aus Eisen, flach, rund und mit zwei Handgriffen versehen.

Die valencianische Küche hat jedoch mehr zu bieten als nur die große Palette der Reisgerichte. Berühmt sind vor allem die Meeresfrüchte und Fischgerichte der 500 Kilometer langen Küstenregion. Die nördlichen Küstenstriche Valencias um die Städte Veniaros, Guardamar und Benicarlo sind berühmt für ihre hervorragenden Langusten und ihren erstklassigen Schellfisch. Im Küstenbereich dieser Region haben Fisch-Eintöpfe eine lange Tradition, in denen die verschiedensten Fischarten verarbeitet werden. Auch dazu wird häufig Reis verwendet, etwa bei dem sogenannten Arroz a Banda (Reis am Rand), bei dem der Reis in einem Fischsud gekocht und dann am Rand einer Pfanne serviert wird. Wie zu allen Reis-Gerichten reicht man hierzu normalerweise ein Allioli-Sauce mit reichlich Knoblauch. Eine andere Eintopfspezialität ist die Borreta, ein Gemüseeintopf mit Stock- oder Tintenfisch und der Aal in Knoblauch-Pfeffersauce, All i Pebre. In dieser Sauce werden übrigens auch Seebarsch, Seeteufel und sogar kleine Rotbarsche zubereitet, was vorzüglich schmeckt. Angulas, die winzigen, kleinen Glasaale aus der Albufera, die in Olivenöl mit Knoblauch und Pfeffer angebraten serviert werden, sind eine andere große Köstlichkeit der valencianischen Küche. Genausowenig dürfen die Pescados a la Sal vergessen werden: Hierbei handelt es sich um Fische - in erster Linie Goldbrassen und Lubinen die in einer Salzkruste zubereitet werden. Cro de Peix, das sind verschiedene in einer Beize eingelegte Fische, serviert mit Knoblauch, Petersilie, Safran, Tomaten und Paprikagewürz, Suc de peix, ein Fischbrühtopf oder die Fideua de Mariscos, eine Paella aus Nudeln und Meeresfrüchten, sind weitere Spezialitäten aus der valencianischen Küstenküche.

Natürlich findet auch der große Reichtum an heimischen Gemüsen und Obstsorten, darunter insbesondere auch der Südfrüchte, ihren Niederschlag in der Küche der Region. Von der Qualität der Gemüse kann man sich beispielsweise überzeugen, indem man einen valencianischen Gemüsetopf probiert, der wie ein Salat mit Öl und Essig angerichtet wird und aus Kartoffeln, Zwiebeln, grünen Bohnen und vielleicht noch Mangold oder gelben Rüben besteht. Die vielen Salatvariationen, die hier angeboten werden, beziehen ihre Zutaten ebenfalls aus den Huertas, den Gärten um Valencia, in denen das ganze Jahr über ohne Unterbrechung hindurch geerntet wird.

Die Küche der valencianischen Küstenregion unterscheidet sich stark von der des Landesinneren. In der heißen, fruchtbaren Küstenebene sind die zahllosen Huertas, Frucht-

INFORMATIONSDOSSIER D.O. VALENCIA UND UTIEL-REQUENA

und Gemüsegärten, eine fast unerschöpfliche Quelle von immer frischem Obst, Gemüse und Salaten. Das bergige Hinterland ist dagegen recht karg. Dort findet man dementsprechend eine "erdverbundene", solide Küche, in der an Kalorien nicht gespart wird. Auch dort nutzt die Küche natürlich viele einheimische Produkte, beispielsweise die aromatischen Kräuter und Gewürze, die dort wild wachsen. Rosmarin, Salbei und Thymian gehören dazu. Wildgerichte mit heimischen Hasen, Kaninchen und Rebhühnern zum Beispiel sind hier ebenso beliebt wie Gerichte mit Schnecken, die hier auch heute noch für die Küche gesammelt werden. Hähnchen und Kaninchen sind die Hauptzutaten der Gazpacho de Monte, einer der vielen Eintöpfe, die sich hier größter Beliebtheit erfreuen und bei deren Rezeptzusammenstellung dem Einfallsreichtum keine Grenze gesetzt ist.

Groß ist die Kreativität der valencianischen Küche auch, wenn es um den kleinen Hunger zwischendurch geht. Unter den vielen Tapas, die in den zahllosen Bars angeboten werden, gibt es eine ganze Reihe, die typisch für die Region sind. Dazu gehört Entrepán blanc i negre, ein weißes Brötchen, belegt mit hellen und dunklen gebratenen Würsten und feinen Saubohnen aus der Huerta. Wer es etwas leichter mag, kann sich für Figatells (würzige Leberklößchen) oder Esgarrat (ein Salat aus gerösteten roten Paprika mit Stockfisch oder Thunfisch) entscheiden oder aber ein paar Häppchen Moixama (eingesalzener Rogen) zu sich nehmen.

Zu guter Letzt darf ein Hinweis auf die phantastischen Süßigkeiten und Nachtische nicht fehlen, die die Region zu bieten hat. An erster Stelle sind dabei sicher die Turrónes zu erwähnen, diese köstliche Süßigkeit mit Mandeln und Honig, die hierzulande im allgemeinen unter dem Namen "türkischer Honig" bekannt ist und die in Valencia als Überbleibsel arabischer Kultur geblieben ist.

Wichtige Anschriften

Consejo Regulador D.O. Valencia

Quart, 22

46001 Valencia

Tel.: +34-963910096

Fax: +34-963910029

<http://www.encis.es/vinovalencia>

E-mail: vinovalencia@ehome.encis.es

Consejo Regulador D.O. Utiel-Requena

Sevilla, 12

46300 Utiel (Valencia)

Tel.: +34-962171062

Fax: +34-962172185

<http://www.encis.es/utiel-requena>

<http://www.crdo-utiel-requena.org>

E-mail: utiel.requena@ehome.encis.es

E-mail: crdo@tdv.net

Agencia Valenciana de Turismo

Avda. de Aragón, 30 8ª planta

46021 Valencia

Tel.: +34-963986000

Fax: +34-963986001/3622603

Spanisches Generalkonsulat, Handelsabteilung

Jägerhofstraße, 32

40479 Düsseldorf

Tel.: 0211-4936631/32/33 Fax: 0211-4936635

E-mail: vinos.dusseldorf@mcx.es