



Informationssossier



D.O. YECLA

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

D.O. YECLA

INHALTSVERZEICHNIS

DIE REGION YECLA	4
GESCHICHTE	5
KLIMA	5
DIE BODENVERHÄLTNISSE	6
DIE REBSORTEN	6
DER WEINBAU	7
DIE KELLERTECHNIK	7
WEINGESETZ, KONTROLLAUSSCHUSS UND QUALITÄTSKONTROLLE	7
QUALITÄTSSTUFEN, ETIKETTIERUNG	8
WEINJAHRGÄNGE	8
DIE WEINERZEUGER	9
PRODUKTION UND EXPORT	9
TOURISTISCHE UND GASTRONOMISCHE TIPS	11
BÜCHER UND ANDERE LITERATUR	11
WICHTIGE ANSCHRIFTEN	12

INFORMATIONSDOSSIER D.O. YECLA

Die rund 35.000-Einwohner große Stadt (Stand 2008) liegt in einer weiten Hochebene, in der es keine weiteren Ortschaften gibt. Abgegrenzt wird sie von gebirgigen Erhebungen im Norden, Westen und Süden.

Die Region Yecla

Von Jumilla im Süden, von Villena (Region Alicante) im Osten oder von Almansa im Norden kommend, ist das Bild immer das gleiche: man durchfährt 20-40 Kilometer weit eine nur sanft gewellte Ebene ohne Ansiedlungen. Nur an den höchsten Erhebungen, etwa bei der bis 1150 Meter reichenden Sierra de Oliva, finden sich kleinere Waldflächen. Das übrige Land liegt nicht brach. Feldwirtschaft wechselt mit Weinbergen, Oliven-, Apfel- und Mandelbäumen sowie Wiesen, die zur Blüte einen hübschen bunten Teppich entstehen lassen.

Neben einer Bedeutung Yeclas als Verkehrsknotenpunkt und Weinstadt kam in diesem Jahrhundert Holzverarbeitung als wirtschaftliches Standbein hinzu. Yecla besitzt eine bedeutende Möbelindustrie und jährlich findet hier die wichtigste spanische Möbelmesse statt. Noch mehr Gäste weilen zu den "fiestas patronales de la Purísima Concepción" in der Stadt, dem Fest der Schutzheiligen der unbefleckten Empfängnis. Dann kleidet man sich in Kostüme des 19. Jahrhunderts und trägt alte Steinschlossgewehre.

Zu allen Zeiten hat der Weinbau in der Levante, dem spanischen Südosten, zu dem man Yecla zählte, von den Häfen in Alicante, vor allem aber Valencia profitiert, über die seit Ende des vergangenen Jahrhunderts viel Wein verschifft wurde. So ist Wein aus Yecla traditionell meist Fasswein. Er gilt als alkoholstark, 14-16% vol sind nicht selten. "Doble Pasta"-Weine sind eine Spezialität der Levante. Dabei wird einem Teil der Rotweinformaische der Ablaufmost zur Herstellung von rosado entzogen. Den Rest gibt man zu anderer Maische, um den Anteil farb- und tanningebender Schalen zu erhöhen. Diese Doble-Pasta-Weine dienen der farblichen Verbesserung anderer Rotweine.

Mit dem Niedergang des Fassweinmarktes hat auch Yecla erhebliche Strukturveränderungen erfahren. 1985 beispielsweise war ein Rekordjahr für Yecla mit fast 12 Millionen Liter Export. Im Durchschnitt der 70er Jahre waren es fast immer 6 Millionen Liter gewesen. Seit 1989 erreichte der Export nie mehr 700.000 Liter. Eine Konsequenz war die Reduzierung der Rebflächen. Von früher einmal über 20.000 Hektar Weinbergen blieben nur rund 11.500 erhalten, aber nur 7.000 sind als Flächen der Denominación de Origen (D.O.) eingetragen und können somit Weine mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung Yecla hervorbringen. Es gibt zehn Abfüllbetriebe.

Die abgefüllten Weine demonstrieren das große Qualitätspotential Yeclas zur Erzeugung hervorragender Rotweine. Die Weine, meist auf der Basis der Rebsorte Monastrell, zeigen eine

INFORMATIONSDOSSIER D.O. YECLA

intensive Fruchtigkeit und Wärme bei nicht zu hohen Alkoholgraden. Cassis- und Kirscharomen herrschen in Jungweinen vor. Sie werden bei Lagerung in Fässern durch Eichenwürze ergänzt.

Geschichte

Erste Nachweise menschlichen Lebens entdeckte man zu Beginn dieses Jahrhunderts am Monte Arabí bei Yecla. Dort fanden Forscher Zeichnungen aus dem sechsten Jahrtausend vor Christi. Gleich in der Nähe befand sich eine iberische Kultstätte mit Skulpturen. Auch eine der interessantesten römischen Siedlungen im Inneren der iberischen Halbinsel gab es in der Nähe von Yecla. Die Stadt selbst taucht am Ende des 11. Jahrhunderts als die moslemische Stadt Yakka auf, von deren Kastell nur noch die Grundmauern erkennbar sind. 1243 nahm Alfonso X die Stadt ein, die im 15. und 16. Jahrhundert einen wirtschaftlichen Aufschwung erlebte. 1575 zählte man 3.000 Einwohner.

Der Weinbau in Yecla trug mit dazu bei, dass sich die Stadt im 18. und 19. Jahrhundert weiterentwickeln konnte und bald die Grenze von 10.000 Einwohnern überschritt. Im diesem Jahrhundert entwickelte sich die Möbelindustrie zu einem wichtigen Wirtschaftsfaktor.

Der Weinbau war lange ausschließlich traditionell geprägt und beschränkte sich auf Fassweinerzeugung. Bis zu den 80er Jahren gab es nur vereinzelte Flaschenfüllungen von Yecla-Weinen, vor allem für den lokalen Gebrauch. Erst 1985 erfolgten die ersten zielgerichteten Abfüllungen für den überregionalen Vertrieb.

Klima

In Yecla herrscht trockenes Kontinentalklima mit heißen Sommern und kalten Wintern. Die mittlere Jahrestemperatur beträgt bei durchschnittlich 3.000 Sonnenstunden 15,5 Grad Celsius, die durchschnittliche Niederschlagsmenge nur 322 mm. Die Niederschläge fallen vor allem im Frühjahr und im Herbst und meist in Form heftiger Platzregen. Ein wenig macht sich allerdings doch der Einfluss des nur 60 Kilometer Luftlinie entfernten Mittelmeeres bemerkbar, denn etwas ausgeglichener als in den benachbarten Jumilla und Almansa oder gar in der zentralen Mancha ist das Klima schon.

Die Ebene, in der Yecla liegt, steigt nach Norden hin sanft an. Die Weinberge liegen zwischen 600 und 750 Meter hoch. Man unterscheidet hier den südlichen (Campo Abajo) und den nördlichen Teil (Campo Arriba), beide etwa gleich groß. Der südliche Teil ist etwas wärmer und leidet manchmal unter Wassermangel.

Die Bodenverhältnisse

Wie das Klima, so sind auch die Böden in den beiden Unterzonen verschieden. Lockerer kalkhaltiger und arenoser Boden mit hohem Steinanteil und wenig Lehm bringt im Norden weniger Ertrag, aber bessere Qualität als im südlicheren Teil. Dort herrschen auf weitgehend flachen Lagen lehmigere, schwerere Böden vor.

Die besondere Klima- und Bodensituation hat dazu geführt, dass Yecla nie Reblausschäden erlitt, ganz im Gegensatz zu den küstennahen Weinbergen. Bis heute steht fast die Hälfte aller Anpflanzungen auf wurzelechten Rebstöcken, die den Charakter der Rebsorten besser als Pfropfreben hervorbringen.

Die Rebsorten

Hauptrebsorte auf der D.O.-Flächen ist die Monastrell. Zugelassen sind auch die rote Garnacha tinta, Garnacha Tintorera, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah und die weißen Sorten Airén, Merseguera, Macabeo, Malvasía und Chardonnay.

Monastrell: Die typische Traube der Levante ist auch in Yecla die wichtigste Sorte. Ihre Herkunft ist vermutlich Spanien. Hier findet sie in trocken-heißem Klima ihre besten Bedingungen, wird aber auch außerhalb Spaniens, vor allem in Südfrankreich, wo sie Mourvèdre heißt, angebaut. Die Sorte genießt unter Liebhabern hohes Ansehen und gilt als eine der "vergessenen" sehr guten Rebsorten mit kleinen, dickschaligen Beeren, hohem Tanningehalt und in der Jugend ziemlich urwüchsigem Geschmack.

Cencibel/Tempranillo: Die angesehenste spanische Rebsorte ist die Hauptsorte in Rioja und Ribera del Duero.

Airén: Die Haupt-Weißweinrebe der Mancha erbringt neutrale Weine mit manchmal leicht strengem Aroma.

Der Weinbau

Der Weinbau in Yecla ist wie praktisch überall im Süden Spaniens weitgehend traditionell geblieben, sofern es sich nicht um Weinberge handelt, die von größeren Bodegas in den letzten 10 Jahren angelegt wurden. Das Land gehört bis auf wenige Ausnahmen kleinen Privatwinzern, die ihre Trauben an die Kooperative oder an die Kellereien verkaufen. 690 Winzer mit D.O.-Flächen waren 2007 beim Consejo Regulador eingeschrieben. Die Anpflanzung erfolgt im Gobeletschnitt, einer Einzelstockerziehung mit einem maximal 50 cm hohen Stamm-

INFORMATIONSDOSSIER D.O. YECLA

chen und einer kleinen Verzweigung an seinem Ende. In den Weinbergen gibt es noch sehr viel Handarbeit. Einige Kellereien haben in ihren Neuanlagen modernste Technik einkehren lassen und ziehen ihre Reben im Cordonschnitt mit maschinell leichten zu bearbeitenden Drahtrahmen.

Angesichts des trocken-heißen Klimas sind nur geringe Erntemengen und nur wenige Stöcke pro Hektar zugelassen.

Maximale Erntemengen und Stockzahl/Hektar

	Maximale Erntemenge	Stockzahl/Hektar
bewässert	4.500 Kg/Hektar (Weiße Rebsorten) 4.000 Kg/Hektar (Rote Rebsorten)	1.600-3.200
unbewässert	7.000 Kg/Hektar (Weiße und Rote Rebsorten)	1.100-1.800

Die Kellertechnik

In der Kellertechnik unterscheiden sich Fass- und Flaschenweinerzeuger. Für Fasswein werden die von Winzern angelieferten Trauben entrappt und in großen Tanks vergoren. Nicht unüblich ist für Monastrell die Methode der Kohlensäuremaisung (maceración carbónica). Monastrell eignet sich sehr gut für diese Technik, die vor allem für jung zu trinkende Rotweine angewendet wird. In der traditionellen Kellertechnik erfolgte dies einfach, indem die Trauben ungequetscht und unentrappt vergoren wurden.

Bei den Flaschenweinen ist das Verfahren teilweise moderner, vor allem bei Weißwein, bei dem der Most geklärt und der immer mit kontrollierter Temperatur im Stahltank vergoren wird. Auch der Rotwein gärt, vor allem bei Castaño, in Gebinden, deren Gärtemperatur gesteuert werden kann. Die moderneren Weine im "Beaujolais"-Stil gärt man nicht nur mit unzerstörten Traubenbeeren, sondern auch kühler als andere Rotweine. Ausbau, bei Weißweinen auch Gärung in Barriques ist für einige Weine üblich. Die Gärtemperaturen liegen für Weiß- und Roséweine bei 14-16 Grad, für Rotweine bei 25-28 Grad. Kältestabilisierung zur Verhinderung von Weinsteinausfall ist üblich.

Weingesetz, Kontrollausschuss, Qualitätskontrolle

Wie allen spanischen D.O.-Weinbaugebieten steht auch dem Weinbau in Yecla ein Consejo Regulador, ein Kontrollausschuss, vor. Er ist eine Art Vorstandschaft des Weinbauverbandes und regelt weinbauliche Grundfragen. So legt er die geografischen Grenzen der Region fest, bestimmt die Flächen, auf denen D.O.-Weinbau betrieben werden darf, legt Rebsorten und Ernte-Höchstmengen sowie Normen für Anbau und Kellertechnik fest. Er überprüft die Weinqualitäten und vergibt Regi-striernummern. Alle generellen Vorschriften für D.O.'s bestimmt das spanische Gesetz Nummer 25/1970 und seine Durchführungsverordnung 835/1972. Die Details für Yecla bestimmt ein Reglement, das August 2002 bestätigt und Februar 2003 modifiziert wurde.

Qualitätsstufen und Etikettierung

Für die verschiedenen Qualitäten gelten vor allem Regelungen der analytischen und sensorischen Prüfung und der Lagerung. Die Mindestvoraussetzungen 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- oder Flaschenlagerung Crianza, Reserva oder Gran Reserva.

Das Reglement für Yecla richtet sich nach den gesetzlichen Festlegungen:

Crianza-Wein muss mindestens zwei Jahr im Eichenfass liegen und darf frühestens zwei Jahre nach der Ernte verkauft werden. Reserva darf erst nach drei Jahren Fass- und Flaschenlagerung auf den Markt; Gran Reserva braucht mindestens fünf Jahre Lagerung. Die höheren Qualitätsstufen werden auf dem Etikett genannt. Es enthält auch die Prüfnummer des Weines.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. YECLA

Weinjahrgänge

Jahr	Beurteilung	Jahr	Beurteilung	Jahr	Beurteilung
1984	gut	1992	gut	2000	ausgezeichnet
1985	sehr gut	1993	gut	2001	sehr gut
1986	gut	1994	gut	2002	---
1987	befriedigend	1995	sehr gut	2003	sehr gut
1988	gut	1996	sehr gut	2004	sehr gut
1989	gut	1997	gut	2005	gut
1990	gut	1998	sehr gut		
1991	gut	1999	sehr gut		

Quelle: Spanisches Landwirtschaftsministerium

Die Weinerzeuger

In der Region Yecla gibt es elf eingetragene Bodegas. Zehn davon füllen regelmäßig D.O.-Wein in Flaschen ab und einige sind damit im Export tätig..

Produktion und Export

Unterschiedliche jährliche Produktionsmengen, Verminderung der Gesamtfläche und teilweise Deklassifikation der geernteten Mengen führten zu schwankenden Exportzahlen der D.O. Yecla in den 80er und 90er Jahren. Mittlerweile kann man eine steigende Tendenz in den Exportzahlen bemerken. Ungefähr ein Drittel des Weines wird als loser Wein ins Ausland exportiert.

Produktionszahlen der letzten 5 Jahren (in Hl.)

2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07
28.240	32.033	56.118	57.566	48.717

Quelle: Spanisches Landwirtschaftsministerium

INFORMATIONSDOSSIER D.O. YECLA

Verteilung der gesamten verkauften Weine (Inland/Ausland) in HI.

Jahrgang	Inland	%	Ausland	%	Gesamt
2000/2001	7.294	45	8.966	55	16.260
2001/2002	7.626	27	21.079	73	28.705
2002/2003	9.554	29	23.851	71	33.405
2003/2004	5.655	17	27.940	83	33.595
2004/2005	5.344	24	17.245	76	22.589
2005/2006	5.927	16	31.879	84	37.806
2006/2007	6.498	16	34.317	84	40.815

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

Gesamten Ausfuhren nach losen und abgefüllten Weinen (in HI.)

Jahrgang	abgefüllter Wein (Ausland)	%	loser Wein (Ausland)	%	Gesamt
2000/2001	5.148	57	3.818	43	8.966
2001/2002	14.292	68	6.787	32	21.079
2002/2003	14.549	61	9.302	39	23.851
2003/2004	17.299	62	10.641	38	27.940
2004/2005	11.922	69	5.323	31	17.245
2005/2006	21.396	67	10.483	33	31.879
2006/2007	27.888	81	6.431	19	34.319

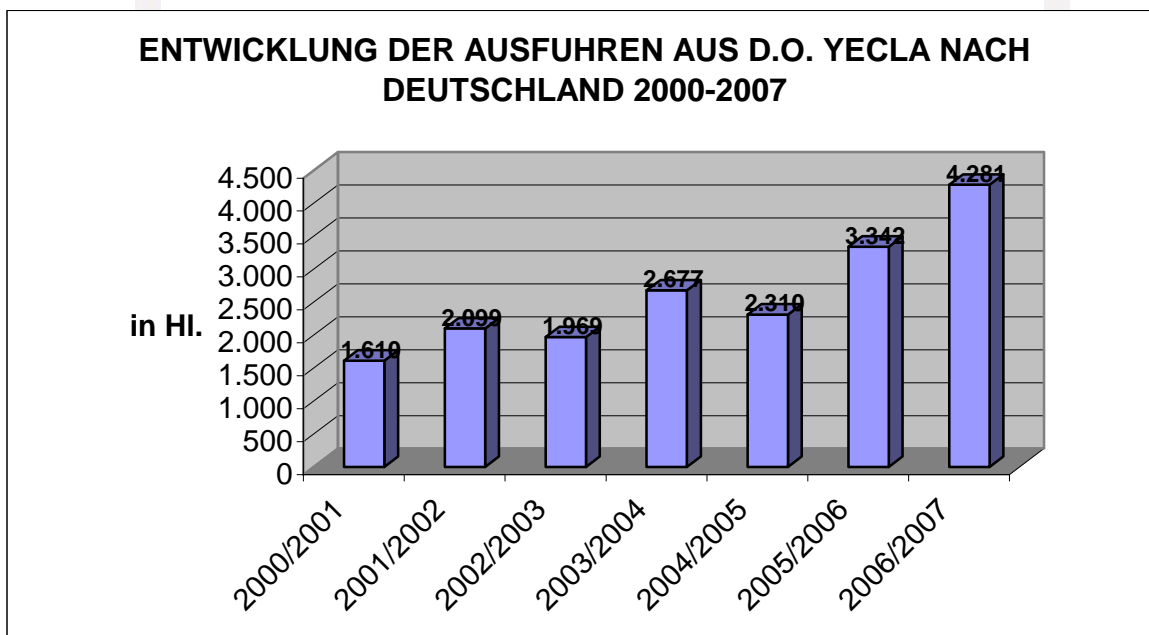
Quelle: Spanisches Landwirtschaftsministerium (M.A.R.M.)

INFORMATIONSDOSSIER D.O. YECLA

Entwicklung der Ausfuhren aus D.O. Yecla nach Deutschland 2000-2007

2000/2001	1.610
2001/2002	2.099
2002/2003	1.969
2003/2004	2.677
2004/2005	2.310
2005/2006	3.342
2006/2007	4.281

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



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

Bearbeitung: Spanische Handelsabteilung Düsseldorf / Weinabteilung

Touristische und gastronomische Tipps

Yecla ist eine typische spanische Kleinstadt mit Kirchen aus dem 15. und 16. Jahrhundert und einigen sehr schönen Patrizierhäusern an der Plaza Mayor sowie dem Uhrenturm aus dem 14. Jahrhundert. Im Rathaus aus dem 17. Jahrhundert sind Gemälde des einheimischen Malers Andrés Ginés de Aguirre zu sehen, der im 18. Jahrhundert lebte. Archäologische Funde sind in der Casa de la Cultura ausgestellt. Auch die Stierkampfarena, nördlich vom Stadtzentrum gelegen, ist sehenswert. Ein Spaziergang auf den ehemaligen Burgberg verschafft einen guten Überblick über die Lage Yeclas in der Ebene.

Das Hostal Avánida liegt zentral in der Fußgängerzone und ist das beste Hotel der Stadt. Es besitzt mit dem Restaurant Aurora eine gute Küche. Hier kann man auch Weine aus Yecla bekommen, ebenso natürlich in anderen Restaurants wie dem Arabí, dem Mesón de María oder dem La Parra.

Bücher und andere Literatur

Die angegebenen Bücher über Spaniens Weine enthalten informative Beiträge über die Region. Bücher, die sich ausschließlich mit der Weinregion Yecla befassen, gibt es nicht.

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, 215 Seiten

Wichtige Anschriften

Consejo Regulador D.O. Yecla

Poeta Francisco A. Jiménez, s/n

Polig. Urbayecla II

(Apartado de Correos 412)

30510 Yecla (Murcia)

Tel. + Fax: +34-968-792352

E-mail: consejo@yeclavino.com

Página Web: <http://www.yeclavino.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