



Alles über Wein aus Spanien

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



Wein aus Spanien

Inhaltsverzeichnis

Land, Leute und Wein	2
Die Geschichte des spanischen Weins	3
Spanische Weine weltweit – eine Erfolgsgeschichte	4
Die Säulen des Erfolgs: Modernste Kellertechnik und das Qualitätsstufen-System	6
Trinkreif auf den Markt	7
Vielfältiges Terroir	8
Die spanischen Weinanbaugebiete	10
Die Hauptrebsorten Spaniens	14
Spanische Weine – ideale Essensbegleiter	17

Land und Leute

Wo Tradition und Fortschritt sich ergänzen, wird Reisen zum Erlebnis

Spanien zieht seit Jahrzehnten Millionen von Besuchern an. Doch erst seit wenigen Jahren werden die spanische Lebensart und Kultur wirklich entdeckt, was kaum verwundert. Schließlich steckt das Land voller kultureller Schätze und landschaftlicher Kontraste, ist traditionsbewusst und modern zugleich, temperamentvoll und sinnlich.

Kunst und Kultur sind tragende Säulen der spanischen Gesellschaft. Der Reichtum an historischen Bauten ist einzigartig. Neben der spanischen Hochsprache (dem "Castellano") betonen zahlreiche Dialekte und drei eigenständige Sprachen die regionale Autonomie.

Lange Küsten und traumhafte Inseln sind nur ein Aspekt der Vielfalt Spaniens, die von den grünen Auen des äußersten Nordens bis zur Wüstengegend Almerías in Andalusien reicht. Seit Jahrhunderten zeigen sich Spanienreisende fasziniert vom farbenfrohen Spiel des mediterranen Lichts und der manchmal unendlich wirkenden Weite des Landes. Das Landesinnere mit der Hochebene Kastiliens oder den endlosen Horizonten der La Mancha wirkt majestätisch und erhaben. Imposante Gebirgsketten, die sich wie aus dem Nichts emporheben, verstärken dieses Gefühl.

Die Städte sind Inbegriff quirligen, südländischen Lebens. Mittags wie abends trifft man sich in Stehkneipen oder kleinen Restaurants und widmet sich dem "Aperitivo" oder den Tapas, einer der schönsten Gepflogenheiten, bei der schmackhafte Häppchen den kleinen Hunger vertreiben.

Die großen Städte ziehen als Dreh- und Angelpunkte mit unzähligen Sehenswürdigkeiten und bedeutenden Museen Millionen von Besuchern an. Die Weltausstellung in Sevilla, die Olympischen Sommerspiele in Barcelona und die Ernennung Madrids zur "Kulturhauptstadt Europas" haben den Metropolen zusätzliche Impulse gegeben. Eine junge Generation von Architekten verlieh den Städten ein neues, zeitgenössisches Gesicht und erntet damit weltweit Beifall. Doch auch auf den schmucken und gepflegten "Plaza Mayores" der kleineren Gemeinden scheint es keine kalte Jahreszeiten zu geben. Zum spanischen Lebensstil gehört das Flanieren oder das entspannte Genießen des Tages in einem Terrassen-Café. Die spanische Wesensart, eine Mischung aus Stolz, Ernsthaftigkeit und lockerem Laisser-faire, durchtränkt alle Lebensbereiche und spiegelt sich auch im zeitgenössischen spanischen Film, in der Malerei oder in der Mode wider. Guter Geschmack gehört zum guten Ton — von der Architektur über die Kunst bis zu den vielen regional geprägten kulinarischen Köstlichkeiten. Geschmack und Lebensfreude haben auch Spaniens Weinen den Weg zu Genießern in aller Welt gewiesen.

Die Geschichte des spanischen Weins...

... beginnt etwa um 1.000 v. Chr. mit den Phöniziern. Sie gründeten entlang der Mittelmeerküste Handelsplätze und brachten aus ihrer Heimat die kostbaren Weinreben mit. 700 Jahre später fanden die Karthager schon einen regen Weinhandel im Osten und Süden des Landes vor. Für die Ausdehnung des Weinbaus über die gesamte Iberische Halbinsel und die ersten fortschrittlichen Keltertechniken sorgten die Römer. In der Rioja und in Valdepeñas sind römische Anlagen noch heute zu besichtigen. Während der arabischen Herrschaft verlor der Weinbau an Bedeutung. Arabische Schriftquellen dokumentieren jedoch, dass die Tradition der Weinerzeugung weiterhin gepflegt wurde.

Als erste Weingebiete von Bedeutung erschlossen Jerez und Málaga im 16. Jahrhundert auch Märkte jenseits der eigenen Landesgrenzen. Mitte des vergangenen Jahrhunderts kündigte sich in der Rioja die Morgendämmerung des modernen spanischen Weinbaus an. Ein Jahrzehnt bevor die Reblaus die französischen Nachbargebiete verwüstete und die Weinerzeuger in der Rioja damit begannen, große Mengen ihres Wein über die Grenze zu liefern, experimentierten bereits Weinmacher mit dem Ausbau in Eichenfässern nach dem Vorbild der großen Châteaux aus dem Bordeaux-Gebiet. Bis zur Jahrhundertwende wurden viele, heute klassische Rioja-Bodegas, gegründet.

1872 entstand die erste Schaumweinkellerei, womit auch in Katalonien die Ära der Moderne anbrach. Ab den zwanziger Jahren schlossen sich die Winzer zu D.O.-Gebieten zusammen. Rioja machte 1926 den Anfang, Jerez (1935), Malaga (1937) und Montilla-Moriles (1945) folgten. Seitdem sind viele D.O.-Gebiete hinzugekommen, vor allem seit in den vergangenen 20 Jahren eine neue, dynamische Generation von Weinerzeugern den traditionellen Weinen internationale Maßstäbe anlegt. Unterstützt wurden sie von staatlichen Programmen, die erhebliche Verbesserungen in der Ausstattung von Kellern und Weinbergen ermöglichten. Zugleich hielten die spanischen Winzer an ihren traditionellen Rebsorten und Weintypen fest. Heute fasziniert diese Verbindung von Tradition und Moderne Weinfreunde und Kenner in aller Welt.

Im Jahr 2008 wuchsen in Spanien auf 1.098.400 Hektar Land Reben. Kein anderes Land der Erde besitzt ausgedehntere Weinbergsflächen. Dennoch ist Spanien nur der weltweit drittgrößte Weinproduzent, denn der Ertrag pro Hektar liegt weit unter dem Durchschnitt anderer Länder. In einem durchschnittlichen Erntejahr vergären die spanischen Winzer etwa 40 Millionen Hektoliter Wein.

Über die Hälfte der Rebfläche, fast 657.000 Hektar, ist mittlerweile als Qualitätsweinfläche eingetragen und steht unter strenger Kontrolle der D.O.-Regeln. Mehr als die Hälfte aller erzeugten Weine haben D.O.-Status. Ihr Anteil hat sich in den vergangenen Jahren stetig erhöht. Die größte D.O.-Region, La Mancha, umfasst rund 192.000 Hektar. In der kleinsten, der pago-D.O. Finca Élez, stehen gerade 40 Hektar Reben.

Spanische Weine weltweit – eine Erfolgsgeschichte

Spanische Weine sind plötzlich in aller Munde. Das hat gute Gründe.

Spaniens Weine sind in vielen Ländern erfolgreich. In den vergangenen 25 Jahren haben sich die spanischen Weinexporte mehr als verfünffacht. Große Steigerungen gab es auch in den vergangenen 12 Jahren. Während die spanischen Weinexporte 1996 noch bei 6,7 Mio. Hektoliter lagen, erreichten sie 2008 über 16 Mio. Hektoliter. Dabei hat sich auch eine erhebliche Strukturveränderung vollzogen. Der Anteil hochwertiger Weine aus Qualitätsweinregionen wuchs deutlich.

Das Ausland sah Spanien zunächst eher als ein Land mit günstigen Alltagsweinen. Die gibt es natürlich in großer Auswahl. Heute allerdings erzielen spanische Spitzenweine aus einer Reihe von Anbaugebieten Höchstbewertungen der internationalen Fachwelt. Für Furore sorgte im Jahr 2007 der weltweit am meisten beachtete Weinkritiker Robert Parker, der fünf spanischen Weinen die nur äußerst seltene Höchstnote 100 gab. Die wichtigsten spanischen Exportkunden waren dem Volumen nach im vergangenen Jahr Frankreich (vor allem für einfache Weine), Deutschland, Russland und Portugal. Dem Wert nach nahm Deutschland in 2008 die Spitzenstellung ein, vor Großbritannien, den USA und Frankreich.

Wie in vielen Ländern liegen spanische Weine auch auf dem deutschen Markt im Trend. Im Vergleich der drei großen Importländer Spanien, Italien und Frankreich hat der Marktanteil spanischer Qualitätsweine deutlich zugenommen. Knapp 18 Prozent aller importierten Weine in Deutschland stammen aus Spanien. Dem Volumen nach ist Spanien in 2008 damit zum zweitgrößten Weinexporteur nach Deutschland aufgestiegen und rangiert vor Frankreich. Dem Wert nach nehmen spanische Weine den dritten Platz in Deutschland ein. In den vergangenen drei Jahren ist der Anteil an Qualitätswein beim Wert der spanischen Importe auf über 70 Prozent gestiegen. Fast zwei Drittel des gesamten Importwertes machen inzwischen rote Qualitätsweine aus. Deutschland wurde dem Volumen nach der mit Abstand wichtigste Kunde Spaniens für Qualitätsweine.

Vor allem in der Gastronomie werden spanische Weine weiter an Boden gewinnen, weil sich immer mehr Sommeliers und Restaurantbesitzer für Spanien interessieren und dieses Interesse auch in die einfachere Gastronomie durchsickert. Spanien besitzt die größte Rebfläche der Welt. Unterschiedliche kulturelle, klimatische und geologische Gegebenheiten haben zur Entfaltung einer reichen Weinkultur beigetragen, die nichts mit dem Klischee schwerer Rotweine und Sangria-Seligkeit zu tun hat. Die Vielfalt eigenständiger, markanter Qualitätsweine reicht vom eleganten Weißen über fruchtig-frischen Rosé und würzigen oder fruchtigen Rotweinen bis hin zu prickelndem Cava und feinen Likör- oder Dessertweinen.

Dass Spanien erst 1986 EG-Mitglied wurde, trug zur Erhaltung unverwechselbarer Gewächse mit eigenständigem Charakter bei. Eine Reihe ursprünglicher Rebsorten, die nur hier zu finden sind, wurden über Generationen bewahrt. Andererseits standen



die vergangenen beiden Jahrzehnte ganz im Zeichen der Modernisierung und Umstrukturierung der spanischen Weinwirtschaft. Daraus ist eine Dynamik entstanden wie sie in keinem anderen europäischen Weinland vorzufinden ist. Aus dem Spannungsfeld zwischen lebendiger Tradition und qualitätsorientierter Modernisierung entwickelte sich eine moderne Weinkultur mit traditionellen Wurzeln, deren Qualitätserfolge auch in unbekannten Regionen und mit kaum bekannten Rebsorten die Fachwelt regelmäßig überrascht.

Besonderes Augenmerk wurde auf die Qualitätssteigerung und die Förderung kleiner Gebiete gerichtet, was von 1987 bis Ende 2007 zu über 35 neuen D.O.-Gebieten führte. Zahlreiche, in Vergessenheit geratene, traditionelle Traubensorten wurden vor dem völligen Verschwinden gerettet. Heute wird in über 70 D.O.-Gebieten eine beeindruckende Vielfalt verschiedenster Weine erzeugt. Sie sind nicht austauschbar wie viele modische Sortenweine. Es gibt sie nur in Spanien.

Spanische Weinexporte (Mio. hl)

Jahr	Alle Länder	Deutschland
1996	6,7	1,4
1997	8,7	2,0
1998	10,2	2,2
1999	9,3	1,5
2000	8,7	1,4
2001	9,9	1,8
2002	9,6	1,7
2003	12,4	2,0
2004	13,5	2,6
2005	14,4	2,3
2006	13,9	2,2
2007	15,3	2,5
2008	16,9	2,6

Die Säulen des Erfolgs

Modernste Kellertechnik und das Qualitätsstufensystem

Weil moderne Technik die traditionelle Qualität verfeinert, entstehen große Weine. Hinzu kommt, dass in den vergangenen 20 Jahren erhebliche Mittel in Weinberge und technische Anlagen flossen. Einer neuen Riege engagierter, innovativer Winzer gelang es eindrucksvoll, traditionelles Know-how mit modernster Kellertechnik zu verbinden. Spitzenweine von internationalem Format überzeugten die Öffentlichkeit vom ungeheuren Potential der spanischen Weinwirtschaft. Der damit verbundene wirtschaftliche Aufschwung hat jungen Menschen neue Perspektiven eröffnet, in etlichen Gebieten die Landflucht gestoppt und die Pflege alter Kulturlandschaft erleichtert.

Facettenreichtum, Eigenständigkeit, forcierte Qualitätsbemühungen und attraktive Preise sind vier wichtige Säulen des Erfolgs. Darüber hinaus stützt sich die spanische Weinbranche auf ein weltweit einzigartiges Qualitätsstufensystem, das Weingenießern einen entscheidenden Vorteil bietet: Es garantiert, dass die spanischen Qualitätsweine erst dann auf den Markt kommen, wenn sie zumindest eine gewisse Trinkreife erlangt haben.

Insgesamt umfasst das spanische Qualitätsstufensystem mehrere Kategorien. Einfache, preisgünstige Weine heißen „vino de mesa“ (Tafelwein). Es folgen die regional definierten „vino de la tierra“ (Landweine). Im streng kontrollierten Qualitätsweinbereich gibt es „vino de calidad con indicación geografica“, Weine mit „Denominación de Origen“ (D.O.) oder Denominación de Origen Calificada (D.O.Ca.) - jeweils als Jungwein (Joven), Crianza, Reserva und Gran Reserva. Das 2003 beschlossene Weingesetz definiert außerdem als höchste Stufe die Lagenweine: „vino de pago“.

Die Einhaltung der strikten gesetzlichen Vorschriften wird in jedem D.O.-Gebiet von einem Kontrollrat überwacht, der Rahmenbedingungen von der maximalen Ertragsmenge bis hin zur Mindestlagerzeit im Holzfass bzw. in der Flasche festlegt. Einer Sonderregelung unterliegt die Produktion von Cava, dem spanischen Qualitäts-Schaumwein, der ausschließlich im traditionellen Flaschengärverfahren entsteht und mindestens neun Monate Hefelagerung braucht. Vor zehn Jahren auf dem deutschen Markt noch ein unbeschriebenes Blatt, hat sich Cava mittlerweile zu einer festen Größe auf dem deutschen Schaumwein-Markt entwickelt.

Für eine weitere spanische Spezialität, den weltberühmten Sherry, gelten ebenfalls eigene Vorschriften. Die Ausbauzeit beträgt im Criadera- und Solera-Verfahren mindestens drei Jahre.



Trinkreif auf den Markt

Das spanische Weingesetz hat die Reifestufen innerhalb der Qualitätsweine folgendermaßen festgelegt:

Joven: Jungwein, der bereits im ersten Jahr nach der Weinlese vermarktet wird und nur kurz (maximal sechs Monate) oder überhaupt nicht (sin crianza) im Fass gereift ist.

Crianza: Mindestens zwei Jahre gereift, davon geringstenfalls sechs Monate in Eichenfässern (in manchen D.O.-Gebieten mindestens ein Jahr).

Reserva: Mindestens drei Jahre Lagerung bei Rotwein, davon ein Jahr in Eichenfässern. Für Rosé- und Weißweine gelten mindestens 24 Monate Lagerung, davon sechs Monate in Eichenfässern.

Gran Reserva: Spitzenrotweine, die mindestens fünf Jahre gereift sind, davon 18 Monate in Eichenfässern und den Rest der Zeit in der Flasche. Rosé- und Weißweine mit Mindestreifezeit von vier Jahren, wobei mindestens sechs Monate im Eichenholz zu absolvieren sind.

Diese Normen sind Mindestnormen. Einzelne D.O.-Regionen können die national geltenden Zeiträume für ihren Geltungsbereich verlängern. So sind für einige D.O.-Gebiete für Crianza-Weine 12 Monate Holzlagerung und für Gran Reserva-Weine 24 Monate Lagerzeit vorgeschrieben. Einige, vor allem traditionell arbeitende Erzeuger, verlängern diese Fristen entsprechend dem gewünschten Stil ihrer Weine. Andere Erzeuger richten sich gar nicht nach diesem Reifungssystem und füllen alle ihre Weine, auch ihre hochwertigsten, grundsätzlich mit dem Rückenetikett der Joven-Weine ab. In diesem Fall sind sie unabhängig von den offiziellen Vorschriften über die Dauer der Reifung in Fass und Flasche.

Vielfältiges Terroir

Das Zusammenspiel von Meer, Land und Bergen auf höchst verschiedenen Böden ermöglicht eine Vielzahl charaktvoller Weine.

Die Vielfalt der spanischen Weine ergibt sich aus dem Zusammenspiel der unterschiedlichen Terroirs mit den drei Hauptklimazonen: atlantisches und kontinentales Klima sowie mediterrane Einflüsse. Hinzu kommen zahlreiche Überlappungen und Kleinklimata.

Atlantisches Klima prägt vor allem Galizien und die Nordküste Spaniens. Niederschläge im gesamten Jahresverlauf, relativ ausgeglichenes Klima mit milden Wintern und milden Sommern, regelmäßige, kühlende Westwinde sorgen hier für üppig grüne Vegetation und ermöglichen Weiß- und Rotweine, die mit ihrer Fruchtigkeit eher an nördlichere Länder erinnern. Ganz im Süden dagegen beeinflusst das atlantische Klima die Regionen Huelva und Jerez auf andere Weise: die Durchschnittstemperaturen liegen höher und im Sommer fallen praktisch keine Niederschläge. Hohe Luftfeuchtigkeit und regelmäßige, kühlende Winde prägen jedoch auch hier die weinbaulichen Bedingungen.

Bergketten im Norden, Osten und Süden der iberischen Halbinsel schützen das Inland vor feuchten atlantischen Strömungen und vor dem generell warmen Mittelmeerklima. So entsteht ein geschützter, kontinentaler Raum im gesamten Landesinneren mit kontinentalem, sommerheißem und winterkaltem Klima mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die besondere Höhenlage des spanischen Landesinneren mit einer Hochfläche von selten unter 600 Meter verstärkt das raue, für charaktvolle Weine sorgende Klima.

Im Osten des Landes existiert nur ein schmaler, mediterran beeinflusster Klimastreifen, da sich hier Gebirgsketten nahe an die Küstenlinie schieben. Trotzdem finden sich Klima-Korridore wie das Ebrotrale, durch die warme Luftströme ins Landesinnere fließen. So entsteht die besondere Klimasituation der Regionen Rioja, Somontano, Campo de Borja oder Navarra, in der sich kontinentale, mediterrane und etwas atlantische Einflüsse mit unterschiedlichen Schwerpunkten überlagern. Auch zwischen dem nördlichen Teil der Hochebene und Castilla-La Mancha oder Extremadura im Süden bestehen spürbare klimatische Unterschiede.

Die Bodenstruktur als eine weitere wichtige Komponente des weinbaulichen Terroirs ist sehr unterschiedlich und wechselt manchmal wenig (Mancha), oft jedoch rasch auf kurzer Distanz, vor allem in bergigem Gelände. Dadurch ergeben sich im Zusammenspiel mit den Klimazonen und ihren Übergangskorridoren hochinteressante, sehr abwechslungsreiche Voraussetzungen für den Weinbau.

Einige der wichtigsten Bodenformationen sind: Sand-Ton, oft eisenhaltig. Diese vor allem in Castilla-La Mancha, der Levante, Madrid und der Extremadura vorherr-

schenden rötlichen Böden sind typisch für die weiten Hochebenen des Südens. Die Weine von diesen Böden haben eine straffe, in der Jugend durchaus robust wirkende Art, häufig gepaart mit markanten Gerbstoffen.

Kalk. In vielen Weinregionen der Welt prägen Kalkböden den Weinstil. Rebsorten wie Tempranillo oder die Burgunderfamilie sind bekannt dafür, dass sie auf Kalkböden besonders gut gedeihen. Kalkige Lagen bringen oft Weine hervor, die samtige Aromen mit viel geschmacklicher Kontur und feiner Säure verbinden. Weine von kalkigen Böden verblüffen auch Fachleute mit ihrer Reifeentwicklung. Jung können sie trotz pikanter Säure recht zugänglich, gar harmlos und einfach wirken. Doch blühen sie nach weiteren Jahren Flaschenlager großartig auf und zeigen vorher kaum geahnte Qualitäten. Regionen wie Ribera del Duero und Rioja haben den hohen Wert der Kalkböden bei geeignetem Klima mit einer Reihe berühmter Weine bewiesen. Auch Navarra, Cigales, Montilla-Moriles profitieren von Kalkböden. In einigen Regionen, wie etwa in Toro, Rueda und Teilen von Castilla-La Mancha liegen Kalkfelsen im Untergrund und verbinden ihre Eigenschaften mit dem aufliegenden Material.

Schiefer. Schieferböden gehören zu den markantesten Böden überhaupt. Sie ergeben besonders strukturierte, sehr mineralische und hintergründige Weine, die häufig in ihrer Jugend unzugänglich scheinen, den Kenner jedoch gerade durch ihre manchmal spröde, geheimnisvolle Art und ihre Vielschichtigkeit beeindrucken. Wertvolle Schieferlagen befinden sich in Spanien vor allem im Bierzo, im Priorato und in Ampurdan.

Flussgestein, Kiesel. Wo Flüsse sich jahrtausendlang einen Weg gebahnt haben, finden sich manchmal ausgedehnte und meterdicke Kiesbänke mit sehr wasser-durchlässigen und sehr kargen Böden. Die Weine zeigen mineralische Prägung, harmonischen Körper, aber auch markante Gerbstoffe. Toro, Rueda und der süd-östliche Teil der Rioja, die Rioja Baja, sind von Flussgestein geprägt. Weitere prägnante Böden wie Vulkanerde, Granit oder Sand finden sich an verschiedenen Stellen des Festlandes, der Balearen und der Kanarischen Inseln.

Die spanischen Weinanbaugebiete

Unterschiedliche Lagen und Traditionen ließen ein buntes Mosaik aus Anbaugebieten entstehen — alle mit eigenem Stil. Geht man ins Detail, so zeigt sich die enorm dynamische Entwicklung im spanischen Weinbau in vielen D.O.-Regionen. Jahrzehntlang war die D.O.Ca Rioja das absolut führende Qualitätsweingebiet Spaniens. Wer einen hochwertigen spanischen Rotwein wollte, der suchte nahezu automatisch in der Rioja. Bis heute gilt die Region, was Bekanntheitsgrad, Popularität und Anzahl der herausragenden Weine betrifft, als wichtigstes Qualitätsweingebiet Spaniens, auch wenn inzwischen viele andere Regionen aufgeholt haben und ebenfalls Spitzenweine vorweisen. Seit 1991 trägt die Region die Bezeichnung "Denominación de Origen Calificada" (D.O.Ca.) — Ehre und Verpflichtung zugleich. Mit rund 60.000 Hektar Rebfläche hat die Region ein breites Spektrum an Weinen anzubieten. Im deutschen Handel findet der Weinfreund sowohl leichte, preiswerte Weine für jeden Tag ebenso wie herausragende Weltklasseweine, die international höchste Bewertungen erzielen.

Die Entwicklung der vergangenen beiden Jahrzehnten hat in der Rioja zu unterschiedlichen Stilrichtungen geführt. Die klassischen, traditionellen Weine bestehen aus einem Verschnitt mehrerer Sorten, meist mit einem Tempranillo-Anteil von über zwei Drittel. Sie werden oft sehr lange im Holzfass ausgebaut und ergeben feine, geschmeidige und elegante Weine. In guten Jahren besitzen sie ein außergewöhnliches Alterungspotential. Modernere Riojaweine reifen eher kürzere Zeit in neuen Eichenbarriques und schmecken fruchtbetonter und körperreicher. Geblieben sind bei allen hochwertigen Riojas die einzigartige, terroirbedingte frische, lebendige und durchaus säurebetonte Art.

Vorwiegend reinsortige Tempranillos mit voller, tiefer Frucht sind die Stärke der etwa 20.000 Hektar großen D.O. Ribera del Duero in Castilla y León. Das erst 1982 als D.O. anerkannte Anbaugebiet schreibt als einzige geschützte Herkunft einen Mindestanteil von 70 Prozent Tempranillo an all seinen Weinen vor. Ribera del Duero nahm in den 80er Jahren einen ungeheuren Aufschwung als zweite Region – neben der vorher unangefochtenen Rioja - mit sehr hochwertigen Rotweinen. Extreme Bedingungen auf der Hochebene mit starken Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperatur sowie oft unberechenbaren Klimaumschwüngen machen den Winzern die Arbeit nicht leicht. Karge, an den Hängen sehr kalkhaltige Böden bringen tiefe, langlebige "Tintos" hervor, die Farbe, Gerbstoffe und Körper auf erstaunliche Weise mit Finesse verbinden können. Viele der heute berühmtesten und teuersten Weine Spaniens stammen aus den Weinbergen entlang des Duero-Flusses, wo innerhalb von 25 Jahren die Zahl der eigene Weine füllenden Bodegas von 6 auf 250 gestiegen ist. Einer der berühmtesten Weine der Welt überhaupt, „Vega Sicilia Unico“ gehört zu dieser hoch angesehenen Weinregion.

Als dritte Herkunft im Bunde der besonders hochklassigen Anbaugebiete wurde zu Beginn der 90er Jahre die bis heute nur 1.700 Hektar kleine D.O.Ca. Priorato

wiederentdeckt. Vor Jahrhunderten ein Rebenmeer in klösterlichem Besitz, war die bizarre Gebirgslandschaft weitgehend in Vergessenheit geraten. Auf den extrem kargen und schwer zu bearbeitenden Hängen mit hohem Schiefer- und Quarzanteil (licorella“), bestockt mit alten Garnacha- und Cariñenareben, wollte kaum noch jemand arbeiten, solange die Trauben schlecht bezahlt wurden. Nachdem jedoch die ersten großartigen, körperreichen und mineralischen Weine von Pionieren des modernen Priorat gefüllt waren, gab es auch hier einen Investitionsboom, der eine kleine, feine, exklusive Weinwelt entstehen ließ, in der viel experimentiert wird und die auch umliegende Bereiche wie die D.O. Montsant in ihre dynamische Qualitätsentwicklung eingebunden hat. Aus der D.O. Toro im Westen von Valladolid stammen mit die kräftigsten Tempranillo- Rotweine Spaniens.

Viele Spitzen-Erzeuger aus anderen Gebieten haben den Wert des Terroirs erkannt und etwa ab 1995 erhebliche Mittel in die Region um das beschauliche Kleinstädtchen Toro am Duero fließen lassen. Die dichten, körperreichen Weinmonumente mit intensiver Frucht und manchmal etwas floralen Aromen wachsen nur wenige Kilometer westlich von Ribera del Duero, sind jedoch vom Typ her deutlich verschieden. Die Tempranillorebe heißt hier übrigens Tinta de Toro. Ihr Klonenmaterial unterscheidet sich mit kleinbeerigen, dickschaligen Trauben erkennbar von anderen Tempranillos.

Geht man in der Reihe der neueren „Wiederentdeckungen“ von alten Rotweinregionen weiter, so folgt mit El Bierzo das nord-westlichste der besonders beeindruckenden Anbaugebiete. Die Hauptrebsorte Mencía bringt hier auf teils sehr steilen Hängen mit unterschiedlichen Böden besonders mineralische, hochkomplexe Weine hervor. Eine Reihe ambitionierter Kellermeister aus anderen Teilen Spaniens sind hierher gekommen, um reifefähige, charaktervolle Weinpersönlichkeiten zu formen. Ähnlich wie im Bierzo ergeht es derzeit der erst im vergangenen Jahr anerkannten D.O.-Region Tierras de León mit beachtlichen Weinen aus der im Ausland noch fast unbekanntem hochwertigen Rebsorte Prieto Picudo.

Wie Toro oder Ribera del Duero liegt die rasch wachsende D.O. Rueda mit fruchtigen, modernen Weißweinen ebenfalls am Duero — neben dem Ebro der wichtigste Weinfluss des Landes. Rueda ist das beste Beispiel für das spanische Weißweinwunder, denn die duftig-pikanten Weine, vorwiegend aus der Rebsorte Verdejo, repräsentieren einen lebendigen, sommerlich-erfrischenden Weißweintyp, wie man ihn vor 25 Jahren in Spanien noch gar nicht kannte. Erste Weißweinregion, die international aufhorchen ließ, war allerdings die D.O. Rias Baixas an der Küste Galiciens. Vor allem die Albariñorebe steht hier für belebende, aber doch cremig-zarte Weißweine von hoher Qualität, die ausgezeichnet zu Fischen und Meeresfrüchten passen. Eine weitere Weißweinregion, die D.O. Valdeorras im Landesinneren Galiciens, hat in jüngster Zeit vor allem mit Weinen der Rebsorte Godello aufhorchen lassen. Hervorragende Weine und gute Alltagsweine findet man natürlich auch in vielen Anbaugebieten, die eine weniger spektakuläre Entwicklung genommen haben.

Die D.O. Navarra grenzt an Rioja und galt lange als der „Kleine Bruder“ der bekanntesten spanischen Region. Damit wird man aber ihrer Eigenständigkeit nicht gerecht. Navarra hat in vielen Fällen heimische Sorten mit internationalen Reben wie Cabernet-Sauvignon oder Merlot vermählt. Das Klima im nördlichen Teil des Anbaugebiets erlaubt zudem die Produktion von frischen Weißweinen und süßen Weinen aus der Rebsorte „Moscatel de grano menudo“, die in den vergangenen Jahren vermehrt Aufmerksamkeit erregt haben. Berühmt sind freilich auch die intensiv-aromatischen Roséweine, die "Rosados", vor allem aus der für die Region typischen Sorte Garnacha.

Eine Sonderstellung unter den spanischen Weinbaugebieten nimmt die D.O. Penedés in Katalonien ein, weil hier 98 Prozent aller Cavas hergestellt werden. Doch nicht nur Schaumweine, auch rote und weiße Stillweine sind von erster Qualität, da hier der "moderne" Weinbau schon seit vielen Jahrzehnten zu Hause ist.

Südlich des Iberischen Scheidegebirges breitet sich die Autonomie Castilla-La Mancha mit D.O.-Gebieten wie La Mancha, Valdepeñas, Uclés oder Manchuela aus. In der Weite des Landes wuchsen vor allem in der riesigen D.O. La Mancha (191.000 Hektar Rebfläche) jahrzehntelang vor allem exzellente Sektgrundweine für den Export, frische sowie holzgereifte Weißweine und erdige, unkomplizierte Tintos. Es gibt sie bis heute, doch nirgendwo sonst in Spanien hat die Umstrukturierung von Weinbauflächen deutlichere Spuren hinterlassen als in der Heimat Don Quijotes. Entstanden sind viele moderne Weinberge mit spanischen und internationalen Rebsorten sowie eine ganze Reihe neuer, anspruchsvoller Weinbauprojekte vor allem in Höhenlagen über 700 Meter. Neben den traditionellen Sorten Tempranillo und Airén sind nun auch Cabernet-Sauvignon, Viognier und Syrah hier zuhause. Viele angesehene Bodegas aus dem Norden, vor allem aus Rioja und Ribera del Duero, haben inzwischen in Castilla-La Mancha investiert und füllen hier moderne Rebsortenweine ab.

Die Levante, also die Region um Valencia und Alicante, lieferte jahrelang vor allem farbkraftige, alkoholstarke Fassweine in andere spanische Regionen und in nördliche Exportländer wie Deutschland oder Frankreich. In den vergangenen 10 Jahren jedoch haben recht ausgedehnte Anbaugebiete wie die D.O.Herkünfte Jumilla, Utiel-Requena, Yecla oder Alicante eigenes Profil entwickelt. Muskulöse, gerbstoffbetonte Weine mit erdigem Charakter entstehen aus den Rebsorten Monastrell und Bobal. Sie sind oft erstaunlich preiswert. Andererseits erreichten die Feinsten unter ihnen international bereits höchste Bewertungen.

Andalusien wartet mit einer völlig eigenständigen Weinwelt auf. Die wohl einmaligen Finos, Manzanillas, Amontillados und Olorosos aus der D.O. Jerez sind in der Provinz Cádiz beheimatet. Die Rebsorte Palomino, Meeresluft, Hefeflor, das Zusetzen von Weinalkohol und die Reifung durch das Solerasystem (vertikales Umfüllen von einer Fassreihe in die andere) tragen zu einer ganz eigenen Welt von ausdrucksstarken Weinen bei, die nicht nur als Aperitif getrunken werden wollen. Etwas weiter im Landesinneren reifen im trockenheißen Klima der D.O. Montilla-Moriles ähnliche Weine aus der Rebsorte Pedro-Ximenez. Die aus in der Luft



getrockneten Trauben gewonnenen, besonders süßen PX-Weine gehören zu den großen Spezialitäten unter Spaniens Süßweinen. Dabei gerät auch wieder die traditionsreiche D.O. Malaga in den Blick, die viele Jahrzehnte ein wenig im Abseits stand und nun mit einigen Weinen an ihre große Vergangenheit berühmter Süßweine anknüpft.

Mit den genannten Anbaugebieten ist Spaniens Weinwelt, die mittlerweile über 70 D.O.-Regionen zählt, noch lange nicht vollständig beschrieben. Die Extremadura mit der recht neuen D.O. Ribera del Guadiana, Aragón, wo sich die kleine D.O. Somontano auf internationale Rebsorten spezialisiert hat, das Baskenland, die Balearen und die Kanarischen Inseln halten weitere Überraschungen mit ungewöhnlichen Böden und autochtonen Rebsorten bereit. Schließlich dürfen die Landweingebiete nicht vergessen werden, die als Vinos de la Tierra eigenen Gebietschutz genießen, aber nicht zu den D.O.-Qualitätsweinen gehören. Unter diesem Dach erzeugen Bodegas, die nicht in D.O.-Gebieten liegen, teilweise ganz hervorragende, international anerkannte Weine.

Die Hauptrebsorten Spaniens

Das Kaleidoskop spanischer Rebsorten bringt Vielfalt und Charakter in die Flasche. Aus dem Spektrum von 600 spanischen Rebsorten ragen 15 heraus, die etwa 75 Prozent der gesamten Rebfläche bedecken. An der Spitze rangieren zwei rote Sorten, die der spanischen Weinwirtschaft ihren Stempel aufgedrückt haben: Tempranillo (auch Tinta del País, Cencibel oder Ull de Llebre genannt) und Garnacha Tinta. Spaniens Weine sind nicht austauschbar. Es gibt sie nur in Spanien.

Die edelste und meistangebaute rote Traube des Landes, die Tempranillo, ergibt tiefdunkle Rotweine mit herrlichen Fruchtnoten, die sich hervorragend für den Ausbau im Eichenfass eignen. Der Tempranillo verdanken die spanischen Winzer einen Großteil ihrer hochwertigsten Weine. Sie wird als Hauptsorte in den Weinregionen Rioja, Ribera del Duero, Valdepeñas sowie im Penedés kultiviert, spielt aber auch in einigen kleineren D.O.'s eine tragende Rolle. Steht sie auf Kalkboden – den sie besonders mag – so bringt sie fruchtig-duftige Weine, die oft recht deutlich an Kirschen oder Pflaumen erinnern. Auf Flussgestein dagegen, wie zum Beispiel in Toro, dominieren florale und mineralische Aspekte. In kühlem Klima fallen ihre Weine relativ strukturiert und oft nicht unbedingt alkoholstark aus. In warmen Regionen wie Valdepeñas bringt sie runde, zugängliche, vom Duft nach sehr reifen Früchten und geringer Säure geprägte Weine hervor. Ihr größter Vorteil ist jedoch bei aller Vielfalt die ausgeprägte Harmonie. Weine aus Tempranillo zeigen keine befremdlichen, schwierigen Aromen, keine schwer durchschaubare Struktur, keine aggressiven Tannine, keine anstrengende Säure. Diese bei jedem Wein notwendigen Komponenten scheinen hier wie von Meisterhand ineinander gefügt, mal den einen, mal den anderen Aspekt ein wenig mehr betonend.

Die Garnacha Tinta ist die am zweithäufigsten angebaute rote Sorte Spaniens. Man findet sie in fast allen Anbaugebieten. Eine herausragende Bedeutung besitzt sie insbesondere in Rioja, Navarra, Cariñena (Aragón), Campo de Borja, Madrid und in der Provinz Tarragona. Jahrelang lieferte sie vor allem üppige Erträge und Rosados und trug mit guten Alkoholwerten dazu bei, im Cuvée mit anderen Sorten Körper und Schmelz zu betonen. Nachdem sie jedoch als Hauptbestandteil der neuen Generation von Weinen aus Priorato zu Weltruhm gelangte, schenkt man ihr mehr Beachtung. Besonders aus alten Rebanlagen bringen heute einige Bodegas auch sortenreine Garnachas mit tiefe und Struktur auf die Flasche. Monastrell, als „Mourvèdre“ wie die Garnacha („Grenache“) nach Frankreich ausgewandert, blieb in ihrer Heimat, den Provinzen Valencia, Murcia und Alicante, immer eine im Anbau dominierende Sorte. Ihren Wert hat man lange unterschätzt. Seit einige der besten spanischen Kellermeister die Trauben besonders wertvoller alter Weinberge optimal verarbeiten, sind erdig-fruchtige und würzige Weinmonumente entstanden, die nicht nur in Spanien höchste Bewertungen erzielen.

Ähnlich erging es im Nordwesten Spaniens der Rebsorte Mencía. Die Hauptrebsorte des Bierzo erfuhr erst Beachtung, als Top-Önologen aus reduzierten Erträgen fein

strukturierte, mineralische Weine füllten. Heute gehört das Bierzo mit seiner Mencía-Rebe zu den hochwertigsten Wiederentdeckungen der letzten Jahre. Neben diesen weit verbreiteten Reben werden jedoch auch eher regionale Sorten mit kleinen Anbauflächen wiederentdeckt. Beispiele dafür sind bei den roten Sorten Prieto Picudo aus der Provinz León oder Graciano aus der Rioja. Graciano gehörte zwar schon immer zu den zugelassenen Sorten der Rioja, doch wuchs er nur auf weniger als 500 Hektar Fläche. Heute zeigen einige sortenreine Gracianos, dass hier ein Juwel weiter geschliffen werden kann.

Neueste „Entdeckung“ ist die Rebsorte Prieto Picudo. Sie hatte womöglich den Nachteil, dass sie nicht in D.O.-Regionen, also geschützten Qualitätsweinregionen wuchs. Ihr Haupt-Anbaugebiet, Tierras de León, wurde 2007 anerkannte Denominación de Origen. Die kleinbeerige Rebsorte mit fein strukturierten Weinen hat das Zeug dazu, einmal eine der wichtigsten roten Qualitätssorten Spaniens zu werden. In der Wertschätzung der weißen Sorten liegen die galicische Albariño und der aus dem kastilischen Rueda stammende Verdejo vorn. Ihre Verbreitung ist begrenzt, doch ihr Potential und ihr unverwechselbarer Charakter haben ihnen zu internationaler Hochachtung verholfen. Der kräuterfruchtige und aromatische Verdejo und der schmelzigelegante Albariño haben bereits dazu beigetragen, die Regionen Rias Baixas und Rueda international bekannt zu machen. Dabei gab es Anfang der 90er Jahre kaum nennenswerte Rebflächen davon.

Der Godello ist dabei, es diesen mittlerweile recht bekannten weißen Sorten nachzumachen. Im Bierzo und in Valdeorras füllen jedes Jahr mehr Bodegas hochwertige Godellos. Die Sorte eignet sich für den fruchtigen Ausbau im Stahltank ebenso wie für die Vergärung im Barrique. Basis der einzigartigen Sherrys aus der D.O. Jerez ist die Rebsorte Palomino, die als Stillwein eher neutralen Charakter hat, im Zusammenspiel mit den Sherryhefen und dem Einfluss des Sauerstoffes jedoch so verschiedene Weine wie die helle, frische und belebende Manzanilla und den dunklen, charaktvollen Oloroso hervorbringt. Die recht großbeerige weiße Sorte Pedro Ximenez gehört zu den wichtigsten Sorten in Andalusien. Ihre opulent süßen Weine waren fast in Vergessenheit geraten und mit ihnen ihr Haupt-Anbaugebiet Montilla-Moriles. Dabei gehören diese Weine zu den eigenwilligsten und ungewöhnlichsten Süßweine der Welt.

Die meistverbreiteten weißen Rebsorten sind jedoch die neutrale Airén — beheimatet im größten Weinanbaugebiet der Welt, La Mancha — und die Viura (auch Macabeo genannt). Die weit verbreitete Viura liefert Grundweine für Cavas und ist in Rioja ebenso anzutreffen wie in Navarra oder im spanischen Süden.

Traditionelle weiße Riojas aus langer Fasslagerung ebenso wie moderne weiße Barriqueweine zeigen, dass diese Sorte mehr leisten kann als frische, apfelduftige Sommerweine. Malvasía und Moscatel gehören zu den ältesten bekannten Rebsorten überhaupt. Sie sind im ganzen Mittelmeerraum verbreitet und insofern nicht ausschließlich spanisch. Weitere typisch spanische Sorten mit sehr eigenständigem Charakter sind die roten Bobal, Cariñena, Rufete oder Garnacha



tintorera. Bei den Weißen dürfen Xarello, Perelada, Treixadura, Pardina oder Cayetana nicht vergessen werden.

Auch Rebsortenklassiker aus Frankreich haben im Rahmen ihres internationalen Siegeszuges in Spanien vermehrt Verbreitung gefunden: Cabernet-Sauvignon, Syrah und Merlot. Selten jedoch sind sie mehr als eine Ergänzung der einheimischen traditionellen Sorten, die den jeweiligen Terroirs am besten entsprechen. Die am meisten verbreiteten weißen „Zuwanderer“ sind Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier und Gewürztraminer. Der Anteil der nichtspanischen Sorten liegt allerdings deutlich unter zehn Prozent der Anbaufläche. In Spanien, wie in anderen traditionellen Weinbauländern, verschneiden die Winzer bei der Rotweinbereitung meist mehrere Rebsorten. Diese Kunst der Assemblage kombiniert die Vorzüge mehrerer Rebsorten zu charakterstarken, großen Rotweinen. Daran hat sich bis heute wenig geändert — trotz des weltweiten, modischen Trends zu Sortenweinen.



Spanische Weine – ideale Essensbegleiter

Der segensreichen Wirkung der Sonne ist es zu verdanken, dass die Trauben in Spanien eine so vollkommene Reife entwickeln. Spanischer Wein ist dennoch keineswegs alkoholreicher als anderer. Ganz im Gegenteil: Spaniens Gewächse stehen für Feuer und Kraft ebenso wie für Ausgewogenheit und Eleganz. Das macht sie zu idealen Essensbegleitern internationaler wie spanischer Küche. Ganz gleich, ob deftige Hausmannskost oder Haute Cuisine – Albariños und leichte Ribeiros aus Galicien begleiten Fisch und Meersfrüchte ganz vortrefflich. Elegante, aber gehaltvolle Chardonnays und aromatische Rosados aus Navarra und Katalonien lassen sich gut mit Soßen oder mit Frittiertem kombinieren, eignen sich aber auch als Begleiter von geschmortem Gemüse, Schnecken und Geflügel.

Cava — davon sind die Katalanen überzeugt — passt zu allem. Dessertweine wie Moscato aus Alicante runden das Spektrum ab. Die Rotweine Spaniens profitieren von ihrer Vielfalt — ein Fächer verschiedenartigster Aromen mit Essensbegleitern par excellence. Junge, fruchtbetonte Jahrgangswine schmecken hervorragend zu weißem Fleisch und zu Käse. Rotweine mit hohem Garnacha-Anteil passen gut zu Gerichten mit mediterranen Gewürzen wie Thymian und Salbei. Weine mit Holzlagerung aus Rioja, La Mancha und Valdepeñas sorgen zusammen mit Lamm, Zicklein und allerlei Geschmortem für Harmonie. Bei rotem Fleisch und Wild ist man mit einem Ribera del Duero bestens beraten.

Verblüffende Möglichkeiten bieten die andalusischen Weine aus der D.O. Jeréz, Montilla Moriles. Jeder Sherry hat sein Gericht und jedes Gericht seinen Sherry. Vorschriften gibt es keine. Erlaubt ist, was schmeckt.

Pressekontakt:

SPANISCHE WIRTSCHAFTS- und HANDELSABTEILUNG ICEX - WEIN AUS SPANIEN

Pablo Calvo, Leiter Abteilung Wein
Sonja Overhage-Mrosk, stellv. Leiterin Abteilung Wein

Jägerhofstr. 32
40479 Düsseldorf

Tel.: +49 (0) 211 / 49 36 6-31/32

Fax.: +49 (0) 211 / 49 36 6-35

Email: vinos.dusseldorf@comercio.mityc.es

www.wein-aus-spanien.org