Spanische Handelsabteilung Düsseldorf/Deutschland
Oficina Comercial Düsseldorf/Alemania

SPANISCHE OENOLOGEN

Die spanischen Önologen verstehen sich in erster Linie als Weinschaffende. Ihr Berufsstand steht für solides Handwerk aber auch für Kreativität und mutiges Unternehmertum. Natürlich ist die spanische Weinszene von sehr unterschiedlichen Charakteren geprägt. Es gibt die Pioniere, die taffen Damen, die sich in der einstigen Männerdomäne Kellertechnik durchsetzen, die jungen Wilden und natürlich die großen alten Herren des spanischen Weinbaus. Dieses Dossier widmet sich in sechs Kapiteln den Weinmacherinnen und Weinmachern Spaniens, die als Protagonisten mit die wichtigsten Impulse zur Entwicklung des modernen Weinlandes Spanien gegeben haben.

Sie sind aus der jüngeren spanischen Weingeschichte nicht wegzudenken und befinden sich immer noch in Amt und Würden. Ohne sie sähe das spanische Weinpanorama heute anders aus. Obwohl die neue Generation vorstellig wird, sind die Grandseigneur immer noch prägend.

Die alten Füchse

Was macht Tradition im Weinbau aus? Einer der Aspekte ist sicherlich: Die Erfahrung in der Region selbst definiert die Qualitäten des Önologen. Auch die Arbeit mit den Trauben, dem Most, dem Wein, den Eichenfässern. All dies war vor 30 Jahren sicher wichtiger als die Ausbildung oder der Blick auf nationale und internationale Trends. Die Önologie der 70er Jahre hatte etwas Bewahrendes. Der gute Önologe war derjenige, der die Erfahrungen der Winzer in den Weinbergen und der Region, die über viele Jahrzehnte hinweg gemacht wurden, in seinen aktuellen Weinen bündeln konnte. So kam es, dass nicht Geschmacksmoden den Stil vieler Weine prägten, sondern hergebrachte Arbeitsweisen und Materialien. Regionaler Stil war sehr viel eindeutiger definiert als heute, mit der Folge, dass damit die Weine geschmacklich leichter zugeordnet werden konnten.

Es gab eine Reihe von Fixpunkten in dieser Zeit. Dass ausschließlich die traditionellen Rebsorten der Region Verwendung fanden, war einer davon. Ein guter Wein, sogar Weißer, wurde in Barriques aus amerikanischer Eiche gelagert. Dies war so selbstverständlich, dass sogar das spanische Weinrecht seine Qualitätsstufen Crianza, Reserva und Gran Reserva nach der Lagerzeit in Eichenfässern und in der Flasche definierte. Selbstverständlich war der Gran Reserva, oft erst viele Jahre nach der Ernte auf den Markt gebracht, der wertvollste Wein im Sortiment einer Kellerei. Der Önologe hatte insofern eine Sonderstellung, weil er nicht nur aus den Trauben den Most bereitete, sondern in den meisten Fällen auch dafür verantwortlich war, dass die richtigen Trauben gekauft wurden. Traubenproduktion durch Winzer, die *cosecheros*, und Weinherstellung durch Kellereien, die *bodegas*, waren zwei verschiedene Dinge. Die meisten Bodegas besaßen keine oder wenige eigene Weinberge.

Die Rioja dominierte den spanischen Qualitätsweinbau in mehrfacher Hinsicht. Einmal war Rioja in Spanien selbst, noch mehr aber im Ausland, der Inbegriff für hochwertigen spanischen Wein. Das hatte mit einem weiteren Vorteil zu tun: dass die Region fein strukturierte, nicht zu schwere, eichenwürzige, relativ leichte, aber sehr haltbare Weine erzeugen konnte. Keine andere Region Spaniens konnte der Rioja in dieser Zeit ernsthaft das Wasser – pardon: den Wein – reichen. Aber überall, wo überhaupt Flaschenfüllung üblich war (denn viel Wein wurde offen, in Karaffen oder im Fass verkauft), kopierte man diesen Riojastil so gut als möglich. Da man die Klasse der besten Riojas kaum erreichte, waren die Weine aus anderen Regionen stilistisch ähnlich, aber eben ein wenig preiswerter – mit sehr wenigen Ausnahmen.

Die Kellermeister waren noch bis zu Beginn der 80er Jahre durchweg Señores, gutsituierte, angesehene Herren, deren Leistungen mit der Qualität und dem Ansehen der Bodegas in Einklang standen und die nicht selten ihr gesamtes Berufsleben im gleichen Unternehmen verbrachten. Sie wussten, welchen Stil sie zu pflegen hatten, wo sie in jeweils unterschiedlichen Jahrgängen die dafür benötigten Trauben finden konnten. Sie waren die Bewahrer eines klassisch-spanischen Weinstils, den man heute nur noch bei wenigen Erzeugern findet, der aber – wenn er gelingt – zu grandiosen Geschmackserlebnissen führen kann, fernab aller internationalen Moden. Weil dies so ist, beginnen einige Liebhaber, Händler und Sommeliers, diesen traditionellen Stil wieder stärker zu fördern. Geniale Weinmacher gibt es natürlich auch im Sherry-Gebiet, aber dieses extrem komplexe Thema würde ein eigenes Dossier verlangen.

Kellermeister, die noch ganz in dieser Tradition verharren, gibt es wenige, schon aus Altersgründen. Erstaunlicherweise gehören einige der Traditionalisten zu den jüngeren Kellermeistern, etwa die Geschwister **Mercedes, María José** und **Julio López de Heredia**, die in ihrer Bodega den klassischen Stil konsequenter als jeder andere Keller Spaniens verfolgen, bis hin zur Ablehnung moderner Kellergeräte.

Önologen, die die "gute alte Zeit" noch aktiv erlebt haben, gibt es freilich. Einige von ihnen gehören zu den großen Persönlichkeiten des spanischen Weinbaus, wie **José Hidalgo**, weil es ihnen gelungen

ist, aus den Erfahrungen des traditionellen Weinbaus zu schöpfen und die Veränderungen der vergangenen 25 Jahre dennoch aufzunehmen und in ihre Arbeit einzubringen. Einigen dieser Persönlichkeiten sind ein Großteil der Fortschritte und Weiterentwicklungen des Weinbaus in Spanien zu verdanken. Manche Biografie könnte geradezu als Muster für die Veränderungen des spanischen Weinbau seit – sagen wir – 1982 herhalten. Hidalgo gelang es beispielsweise seine Erfahrung so umzusetzen, dass er bei den traditionellen Bodegas Bilbaínas in Rioja neue Akzente setzen und die Weine moderat aktualisieren konnte.

Javier Salamero ist so ein Beispiel. Er kam 1979 als junger Agraringenieur und Önologe zur Kellerei Marqués de Riscal. Dort ist er heute technischer Direktor. In fast 30 Jahren beruflicher Tätigkeit erlebte er mit seinem Unternehmen historische Veränderungen, die denen Spaniens, vor allem der Region Rioja, entsprechen. Die letzten beiden großen, klassischen Jahrgänge 1981 und 1982 beispielsweise markieren einen End- und Wendepunkt in der spanischen Weingeschichte. Bei Salamero stehen sie am Beginn seines Berufslebens. Die beiden herausragend guten Ernten zu Beginn der 80er Jahre waren die letzten großen Jahrgänge Spaniens, die qualitativ ganz von der Rioja und ihren klassischen Reservas und Gran Reservas dominiert waren. Nach diesen Glanzpunkten, die noch heute – wenn man eine Flasche findet – beeindrucken, hörte man einige Jahre lang mehr Bewegendes aus anderen Regionen als aus der Rioja.

Das gilt auch für Marqués de Riscal. Wie in der Rioja, so erkannte man aber auch dort, dass die Zeit reif für Veränderungen war, wenn nicht andere Kellereien und andere Regionen die Rioja und Riscal überholen sollten. Die Qualitätssicherung erforderte erhebliche Investitionen in der Kellerei sowie den Austausch eines großen Teils des Fasslagers. Vor allem aber wich Riscal mit einem großen Schritt von traditionellen Pfaden ab. Javier Salamero sagt selbst: “Eine der wichtigsten Veränderungen im spanischen Weinbau war das Erscheinen des ersten ‘Barón de Chirel’ aus dem Jahrgang 1986.” Damit war ein Paradewein geboren, der sich von der hergebrachten Crianza-Reserva-Gran Reserva-Formel löste und andere Wege ging. Dieser Wein leitete die Geburt einer ganzen Generation neuer spanischer Weine ein, die Konzentration und Frucht mehr Bedeutung gaben als langem Ausbau in Fass und Flasche. “Moderne” Topweine außerhalb des gesetzlichen Schemas sind heute in fast allen Bodegas Spaniens eine Selbstverständlichkeit. Nicht, dass zwischenzeitlich nichts geschehen wäre bei Marquès de Riscal, aber das 2006 eröffnete, fulminante Hotel von Stararchitekt Frank Gehry auf dem Gelände der Kellerei markiert eine weitere historische Entwicklung: die engere Verbindung von Architektur, Kunst, Tourismus mit dem Wein sowie die Entdeckung der Rioja als Reiseregion.

Einer, der in den 80er Jahren zum Sturm auf die Bastion Rioja blies, war **Alejandro Fernández**. Sein ‘Tinto Pesquera’ machte ausgerechnet mit dem Jahrgang 1982, dem Paradejahrgang der Rioja, Schlagzeilen in aller Welt und brachte die frisch gegründete D.O.-Region Ribera del Duero mit einem Schlag ins Gespräch. In vielem blieb er bis heute ein Traditionalist, etwa bei der Bevorzugung amerikanischer Eiche oder bei der aus-schließlichen Verwendung von Tempranillo-trauben. Den frucht- und farbintensiven Stil, mit dem Ribera del Duero in den 80er und 90er Jahren ein kometenhafter Aufstieg gelang (der die Rioja schließlich aufrüttelte, weil sie zur Nr. 2 zu werden drohte), hat Alejandro populärer gemacht als jeder andere. Kurioserweise ist dieser rastlose Mann mit mittlerweile vier Bodegas in verschiedenen Anbaugebieten nicht von Hause aus Önologe, sondern Quereinsteiger: bevor er in den siebziger Jahren seine Bodega gründete, baute er Landmaschinen.

Mariano García hat zwar merkwürdigerweise viel mit Ribera del Duero zu tun, aber vergleichsweise wenig mit dem Aufstieg der Region. Dabei war der spanische

links: Javier Salamero; **mitte:** Javier Ochoa; **oben links:** Alejandro Fernández; **oben rechts:** Mariano García

Starönologe nach seiner Ausbildung an der Schule für Reben und Wein in Madrid von 1968 bis 1998 verantwortlicher Kellermeister bei Vega Sicilia. Diese Kultstätte des spanischen Weinbaus gehört zu Ribera del Duero. Sie hielt aber immer ein wenig Distanz zum gemeinen Fußvolk. Der Abstand besteht kellertechnisch bis heute: kein anderer Wein der Region wird so traditionell – wenn auch mit allen technisch aktuellen Finessen – durch zehnjährige Lagerzeit in Faß und Flasche erzeugt wie der 'Unico'. Durch diese lange Ausbauzeit trägt Mariano García für die aktuellen Jahrgänge noch die Verantwortung als Önologe, obwohl er schon seit fast zehn Jahren nicht mehr für Vega Sicilia tätig ist.

García ist ein Beispiel dafür, wie ein Önologe eines sehr traditionsverbundenen Hauses dennoch alle erdenklichen aktuellen Erkenntnisse aus der Welt des Weines aufnimmt und in seine Konzepte einbringen kann. Nach seinem Weggang von Vega Sicilia scheint es gerade so, als ob er nie etwas anderes als hochmoderne Weltklasseweine erzeugt hätte – was er ja bei Alión, dem "Zweitweingut" von Vega Sicilia, ab 1991 bereits bravourös machte. Alle aktuellen García-Weine haben eines gemeinsam: Eleganz und intensive, noble Fruchtigkeit, die dicht und anhaltend, aber nie marmeladig wirkt.

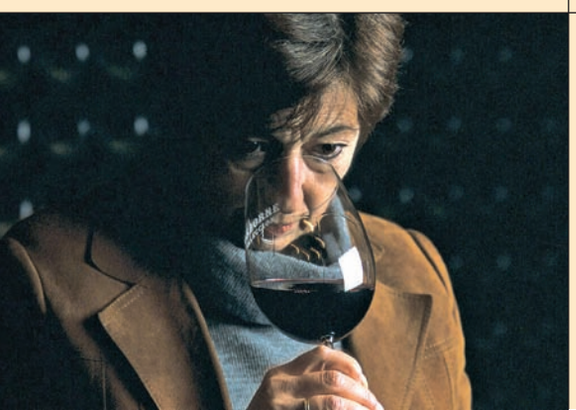
Die enge Verbindung zu Ribera del Duero blieb für den in Valbuena de Duero geborenen Mariano García bestehen. Einmal, weil er selbst seit 1999 an dem ambitionierten Projekt Aalto beteiligt ist und dort großartige Weine erzeugt. Vor allem aber, weil er mit seinem eigenen Weingut Mauro gerade nicht zur D.O. Ribera del Duero gehört. Dem hoch angesehenen Weingut zogen die Gründungsväter der D.O. die Grenze des Anbaugebietes sozusagen an der Nase vorbei und ließen Mauro außen vor. Dennoch verlief der Aufstieg der 1980 gegründeten Bodegas Mauro ähnlich: Zunächst eher unscheinbar, gehört es heute mit der offiziellen Bezeichnung "Vino de la Tierra de Castilla" zu den angesehensten Erzeugern Spaniens. Auch Garcías 1996 gegründeter "Ableger" in der D.O. Toro, Maurodos, zählt zweifellos zur Spitze dieses aufstrebenden Gebietes.

In Toro hat jedoch ein anderer Önologe Geschichte geschrieben. **Manuel Fariña** machte sich Mitte der 80er Jahre daran, einen neuen, moderneren Toro-Stil zu definieren, erntete früher, brachte mehr Frucht in die Flasche und hatte Erfolg damit. Er wurde auch zugleich Gründungsvater der 1987 zugelassenen D.O. Toro, die ohne ihn wohl kaum den heutigen Erfolg als etwas muskulöserer Bruder von Ribera del Duero haben könnte. Wie rasch die Entwicklung verlief, zeigt sich daran, dass Fariñas Weine heute im Vergleich zu vielen "neuen" Toros schon fast klassisch wirken.

Fariña hatte übrigens bald einen Mitstreiter. Auch der angesehene **Wenceslao Gil** setzte früh auf auf Toro. Er war jahrelang in verschiedenen Regionen tätig gewesen und gründete 1991 seine eigene Bodega Vega Sauco in Toro, weil er "in der Sorte 'Tinta de Toro' und den steinigen Böden der Region großes Potenzial erkannte".

Eine ähnliche Rolle spielte **Javier Ochoa** in Navarra. Er trug mit seiner Tätigkeit bei der önologischen Station EVENA sowie später bei seiner eigenen Bodega dazu bei, das Rebsortenprofil der Region zu verändern, die lange Jahre vor allem Garnacha angepflanzt hatte und Rosado-Weine produzierte. Ochoa studierte zunächst Betriebswirtschaft in Pamplona und später Önologie in Requena. "Das war in den 70er Jahren die einzige Schule für Önologen in ganz Spanien. Heute gibt es sechs Universitäten in Spanien, die Examen für Önologen abnehmen." Später studierte er in Madrid und Bordeaux weiter, bevor er nach dem Beitritt Spaniens zur Europäischen Gemeinschaft in Navarra wichtiger Berater und Impulsgeber für die Anpflanzung roter Sorten wie Tempranillo, Merlot und Cabernet-Sauvignon sowie des weißen Chardonnays wurde. Auch die seit einigen Jahren beginnende Profilierung der Region mit modern erzeugten Süßweinen aus dem kleinbeerigen Moscatel (Muskateller) geht auf seine Initiative zurück.

Szenenwechsel nach Katalonien: Zu den ganz großen Persönlichkeiten des spanischen Weinbaus gehört **Miguel Torres**. Er hat ein Firmenimperium aufgebaut, das sich über mehrere Erdteile erstreckt und mittlerweile (erstaunlich spät fanden viele Beobachter, denn in Spanien blieb Torres jahrzehntelang ganz auf Katalonien orientiert) auch mehrere D.O.-Regionen Spaniens mit einschließt. Schon wegen seiner Größe und weltweiten Distribution, aber auch durch die Qualität seiner Weine, ist er in vielen Ländern einer der wichtigsten Botschafter des spanischen Weines. Torres Einfluß auf den Weinbau Spaniens ist kaum zu überschätzen. Wie kaum einem anderen Erzeuger in Spanien ist es Torres gelungen, Markenweine zu kreieren, die zugleich für hohe Qualität in ihrer jeweiligen Kategorie stehen. Torres studierte in Barcelona Chemie und in Dijon Önologie. Seit 1962 arbeitet er im elterlichen Unternehmen, das



Die achtziger und neunziger Jahre müssen als die Schlüsseljahrzehnte für die Entwicklung des modernen spanischen Weinbaus gesehen werden. Sie gelten als Geburtsstunden für viele der Projekte, die der spanischen Weinwelt schließlich zu Weltruhm verholfen haben.

er seit 1991 verantwortlich führt. Lange Zeit war er relativ "brav" und seine Weine blieben traditionell. Ab Ende der 70er Jahre jedoch brachte er ausländische Rebsorten ins Penedés, vor allem französische, aber auch deutsche wie den Riesling und den Gewürztraminer. Als sich sein Cabernet-Sauvignon "Mas la Plana" in einer viel beachteten Verkostung gegen die Phalanx großer Bordeaux durchsetzte, wurde er weltweit als Erzeuger großer Weine wahrgenommen.

Und wo waren die Frauen in dieser Zeit traditionellen Weinbaus und des Übergangs in ein neues Zeitalter? Sie waren zweifellos deutlich in der Minderheit, aber dennoch vorhanden. **María Martínez**, seit vielen Jahren verantwortlich für die Weine der Riojakellerei Montecillo, ist die Doyenne der spanischen Önologinnen. "Ich habe als Philosophiestudentin in einer Bodega gearbeitet und habe mich in einen großartigen Wein aus dem Jahrgang 1928 verliebt. "Deshalb habe ich mich entschlossen, Önologie in Requena zu studieren." Als die Firmengruppe Osborne im Jahr 1973 Montecillo kaufte, kam sie zu dieser Kellerei und blieb bis heute. Maria Martínez ist Garant dafür, dass der traditionelle Riojastil hier weiter gepflegt wird. Die erst nach vielen Jahren freigegebenen Gran Reservas von Montecillo gehören zu den ganz großen traditionellen Weinen Spaniens. Was ist für sie das wichtigste am spanischen Weinbau, das es zu bewahren gilt? "Die Begrenzung der Erträge, die Pflege der autochthonen Rebsorten und ihres Charakters sowie die Begrenzung auf natürliche Prozesse im Keller und damit der Verzicht auf zu große Homogenisierung der Weine." Welche Veränderungen im spanischen Weinbau sieht sie positiv? "Die erheblichen Verbesserungen in der Verarbeitung. Es gibt kaum noch Weine mit Defekten." Problematische Tendenzen? "Die globale Angleichung des Geschmacks und der Verlust regionalen Charakters." "Bei uns gibt es wenig Stilveränderungen", sagt sie. "Zum Glück. Man ist andernorts Moden gefolgt mit 'modernen' Weinen, von denen man glaubte, sie hätten großes Reifepotenzial, die man aber schon bald nach der Ernte kaufen mußte.

Ein anderer Grandseigneur des spanischen Weinbaus würde sich gegen die Bezeichnung "Traditionalist" zurecht wehren. **Carlos Falcó, Marqués de Griñon**, hat in Belgien und Kalifornien Agronomie und Weinbau studiert. Er gehört zwar schon zur älteren Generation der Önologen und Agronomen Spaniens. Aber er hat während seiner gesamten Tätigkeit als Winzer immer gegen den Stachel gelöckt. Falcó ist ein Pionier des neuen spanischen Weinbaus. Er ist Pionier für Weinbau in den Bergen von Toledo, für die Anpflanzung internationaler Rebsorten wie Cabernet-Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, neuerdings auch für die "Entführung" des Graciano aus der Rioja. Er hat weltweit als erster Tröpfchenbewässerung bei Reben eingeführt und ist der Meinung, Kellerwirtschaft sei nur eine relativ unkomplizierte Umsetzung dessen, was man im Weinberg richtig oder falsch gemacht hat. ■

Die neuen Klassiker

Man könnte den spanischen Weinbau Ende der achtziger und Anfang der neunziger Jahre wie eine große Bühne beschreiben, auf der allmählich die späteren Schlüsselfiguren der großen Qualitätsoffensive ihre Position beziehen. Während die Einen zaghaft völliges Neuland betreten, haben Andere schon konkrete Vorstellungen, wie ihre zukünftigen Weine aussehen sollen.

Zu den ersten Akteuren, die schon in den achtziger Jahren mit modernen Weinen präsent sind, zählen natürlich Persönlichkeiten wie **Carlos Falcó**, Marqués de Griñon, der sich auf seinem historischen Gut bei Toledo mit modernster Weinbautechnik von der Tradition verabschiedet, sowie einige Betriebe in Ribera del Duero, wie die **Geschwister Arroyo** und natürlich der Mann aus Pesquera, **Alejandro Fernández.** Dieser wird von den heutigen Stars immer wieder als Vorbild zitiert, denn er habe im Grunde als erster einen zeitgemäßen spanischen Rotwein kreiert, der ohne ausländische Vorbilder ausgekommen sei.

Der Weinberg im Vordergrund

Konkrete Vorstellungen, wie ein großer spanischer Wein entstehen könnte, hatte **Marcos Eguren** schon nach seinen Praktika in Frankreich. Nachdem er fest-

links oben: Miguel Torres; **links unten:** Mariá Martínez; **mitte links:** José Hidalgo; **mitte rechts:** Agustín Santolaya; **rechts oben:** Marcos Eguren

stellen musste, dass er weder mit einem technisch perfekt gemachten maceración carbonica noch mit den traditionellen Crianzas und Reservas seines Vaters Erfolg haben würde, entschloss er sich zu einem drastischen Schritt. “Meine Vorbilder waren keine Persönlichkeiten aus dem Weinbau, meine Idole waren vielmehr Weine, die ich in Frankreich und anderswo probiert hatte”, versichert Don Marcos heute. “Natürlich gab es auch große Weine in der Rioja, doch waren es Weine eines Stils, den ich nicht machen wollte.”

Als dann mit dem 91er Jahrgang der erste San Vicente-Lagenwein auf den Markt kam, horchte die Branche auf. Niedere Erträge, Selektionsband, Gärung im großen Holzgebinde oder auch teilweise im Barrique – all dies klang für viele Kritiker nach Zukunftsmusik. Doch der Wein funktionierte und wurde von der ausländischen Presse mit viel Lob bedacht. Marcos und sein Bruder Miguel Ángel wussten, dass sie auf dem richtigen Weg waren. “Wir hatten schon früh auf einen natürlichen Weinbau gesetzt, alle Chemie aus dem Weinberg verbannt, und dank einer regressiven Ertragspolitik erholten sich unsere Parzellen Stück für Stück.”

Der Familie stand nun eine ganze Palette an großartigen Weinbergen zur Verfügung. Doch bevor die großen Rotweine aus den Einzellagen Amancio, El Bosque und La Nieta den Eguren-Clan samt ihrem Familiengut Sierra Cantabria in den spanischen Weinolymp beförderten, sorgte Marcos mit seinem Super-Toro Termanthia für Furore. Aus 140 Jahre alten Weinstöcken schuf er ein Weinmonument, dessen 2004er Jahrgang völlig zu Recht seinen Eingang in die illustre Runde der 100 Punkte-Gewächse fand.

Terroir im Hinterkopf?

Das intellektuelle Leitmotiv, welches fast alle Weinmacher der Aufbruchphase verband, ist der Terroirgedanke, obwohl dieser praktisch nicht zur Sprache kam. Auch gegenüber der Presse oder den Kunden wurde dieser nicht als solcher kommuniziert. Man fragt sich fast, ob die Rückbesinnung auf den Boden und die Weinbergsarbeit, welche die große Aufbruchsphase in den letzten Jahrzehnten des vergangenen Jahrtausends prägten, im Grunde zunächst eher unbewusst ablief.

Eine erste Welle von wegweisenden Betriebsgründungen und natürlich neuer Weine erlebt der spanische Weinbau zwischen 1989 und 1994. 1992 tritt am Duero ein Weinmacher auf den Plan, der in mehrerer Hinsicht für Aufsehen sorgt. **Tomás Postigo**, ein junger Kastilier aus Segovia, der sich seine Sporen bei Protos verdient hatte, lieferte als Erstlingswerk einen Wein ab, der bei den Behörden ebenso wie der lokalen Presse für Entrüstung sorgte. Seinem Pago de Carraovejas Roble wird vorgeworfen, den Konsumenten zu täuschen, da er weder als Crianza, Reserva noch Gran Reserva ausgezeichnet ist und trotzdem Holzausbau aufweist. Hinzu kommt ein ungewöhnlich hoher Cabernet Sauvignon-Anteil und ein Name, der als erste registrierte Marke des Landes mit dem Terminus “pago” explizit Bezug auf eine Lage nimmt. “Carraovejas galt in den Köpfen der ‘Alten’ aus Peñafiel als hervorragender, ja fast schon legendärer Platz für Reben. Nichtsdestotrotz interessierte sich kein Mensch für diese Lage”, erklärt Postigo, “nur deshalb konnten wir die Finca kaufen. Erst im Nachhinein wurde uns klar, wie entscheidend unser Weinberg für die Qualität unserer Gewächse war!”

Carraovejas, darüber sind sich alle Ribera-Kenner einig, ist eine der wenigen Lagen am oberen Duero, die verlässlich reifes Cabernet-Lesegut hervorzubringen vermag. Postigo, ein erklärter Bewunderer der beiden spanischen Weinmacherlegenden Jesús Anadón (Vega Sicilia) und Basilio Izquierdo (CVNE) agierte im Keller dazu noch mehr als puristisch. Mit Erlaubnis von Izquierdo kopierte er das berühmte System von CVNE, das Lesegut so wenig wie möglich zu bewegen. Schwerkraft war das Stichwort, statt Pumpen kamen Kräne zum Einsatz, welche die Edelstahlbottiche mit der Maische bewegten.

Dass in dieser Zeit Ribera del Duero den Ton angab, wird heute von niemandem mehr angezweifelt. Für Rodolfo Bastida, der bei Bodegas Bretón in Logroño zusammen mit dem heutigen Finca Allende Besitzer Miguel Angel de Gregorio den ersten Dominio de Conte Reserva des Jahrgangs 1989 aus der Taufe hob, war das Gebiet am Duero der Bezugspunkt. “Alle schauten, was dort geschah. Erstens waren die Winzer nicht auf die Produktion von Menge fixiert, zudem stand bei den kastilischen Roten die Frucht mehr im Vordergrund als das Holz. Wir suchten nach einer Parzelle, die uns einen robusten Wein liefern konnte, der den Einsatz von neuen Barriques vertragen würde, denn unser Ziel war ein Rioja mit viel Farbe und kräftigem Körper”, erzählt Bastida. Schließlich entschieden sich die heutigen Starönologen für die Einzellage Dominio de Conte, und heraus kam nach Barón de Chirel von Herederos del Marqués de Riscal einer der ersten modernen Riojas. Heute produziert Bastida mit seinem ‘Mirto’ einen großartigen modernen Rioja für Bodegas Ramón Bilbao, deren Weinpalette eher sorgfältig modernisiert hat.

Prägend für den Ruf der Ribera del Duero sollte Mitte der Neunziger mit **Peter Sissek** ein Weinmacher werden, der zunächst auf dem Gut Hacienda Monasterio und später mit seinem eigenen Projekt Pingus einen Stil pflegte, der auf Dichte und hochreife Tempranillo Frucht setzte. Disziplinierter aber nicht weniger spektakulär waren auch die ersten Weine, die **Xavier Ausas** in eigener Regie seit 1998 für die Vega Sicilia-Gruppe kelterte. Man denke nur an die Alion Weine im neuen Jahrtausend!

Genussfreudige Komplexität

Über modernes Weinmachen zerbrach sich etwa zur selben Zeit noch ein anderer junger Önologe den Kopf. **Agustín Santolaya**, ein junger Winzersohn aus der Rioja, hatte nach seiner Ausbildung zunächst als Meteorologe gearbeitet und dann eine Beraterfirma für Weinbau gegründet. Er bewunderte die satte Saftigkeit von Châteaux Margaux. "Dies war zumindest die Stilrichtung, die mir vorschwebte," erklärt der Weinmacher während einer Roda-Vertikalprobe. "Doch dann kamen Mario Rotllán und Carmen Daurella mit einer ähnlichen Vorstellung von Wein für ihr Rodaprojekt auf mich zu, und ich machte mich an die Arbeit."

Nicht dass Santolaya einen großen Bordeaux kopieren wollte, beteuert er, es wäre ihnen vor allem darum gegangen, einen Wein zu kreieren, der geschmackliche Tiefe, sowie eine moderne, fruchtgesteuerte und beerige Art aufweisen und gleichzeitig die Vorteile des Terroirs der Rioja Alta wiederspiegeln sollte. "Gleichgewicht in der Natur und ausgewogene Kellertechnik, dass war unsere Philosophie!", versichert der hoch gewachsene Nordspanier. Er wählte 17 Einzellagen aus, deren Qualität er durch nahezu ökologische Behandlung optimierte und arbeitete mit malolaktischer Gärung im großen Holzgebinde oder direkt im Barrique, eine für die damals übliche spanische Kellertechnik ungewöhnliche, arbeitsintensive aber konzeptuell dennoch einfache Weinbereitung. Schon der 92er Roda-Debutjahrgang zeigte, dass Santolaya und sein Team einen schnell zugänglichen aber komplexen und kraftvollen Rioja geschaffen hatten.

Glücksritter in Tarragona

In etwa zeitgleich zu den Entwicklungen in Rioja treffen in einem abgelegenen Winkel Kataloniens fünf Weinpioniere aufeinander, die wohl die spektakulärste Wiedergeburt eines vergessenen Weinbaugebietes während der Aufbruchphase einleiten. **Álvaro Palacios** ist zweifellos heute der unangefochtene Medienstar des Quintetts. Qualitativ können aber **Dafne Glorian** (Clos Erasmus) und natürlich Vater und Sohn Barbier (Clos Mogador) mühelos mithalten. Es darf im Rückblick bezweifelt werden, dass die fünf Glücksritter wussten, worauf sie sich mit ihrem Engagement in der einsamen Bergregion des Prioratos einließen. Selbst die Insider des spanischen Weinsektors hatten zur damaligen Zeit Mühe, das Gebiet einzuordnen. Lediglich ein Erzeuger, Scala Dei, heute in den Händen der Codorníu-Gruppe, produzierte einen interessanten aber nicht gerade kommerziell erfolgreichen Rotwein im Gebiet.

Die Fünf bauten im ersten Prioratjahr nach der Stunde Null (markiert durch die Ankunft der Gruppe und die damit beginnende Wiedergeburt des Gebietes) zuerst einen gemeinsamen Wein aus, um dann getrennt ihrer Wege zu gehen.

"Wir hatten nur eine wage Vorstellung von der Charakteristik des Gebietes, und waren dem Terroir sozusagen komplett ausgeliefert. Es überrollte uns sozusagen, beteuert **René Barbier Senior**. Wir arbeiteten enorm hart, legten Terrassen an und bastelten Stück für Stück an unseren kleinen Kellereien. Zwangsläufig musste das Terroir die Hauptrolle übernehmen. Für Avantgarde-Technik war kein Geld da."

Gerade aber der ungefilterte Charakter, die zunächst ungezähmte Wucht, die betörende Tiefe und der auf seine Weise puristische Stil, der völlig unspanisch vom Barrique nur wenig geprägt war, brachte den Durchbruch. Endlich zeugte ein Wein von einem Klima, welches vor allem ausländische Kritiker für typisch hielten. Die Weine strahlten neben ihrer prägnanten Mineralität eine feurige Hitze aus, wie sie "mediterraner" nicht sein konnte!

Schon nach wenigen Jahren hatten die sogenannten Clos-Weine Weltruhm erlangt. Clos Dofí, Clos Erasmus, Clos Martinet, Clos Mogador und Clos de L´Obac wurden zu Ikonen des neuen Spaniens und stehen bis heute mehr als jeder anderer Weintyp für die herausragenden Möglichkeiten des Weinlandes Spaniens und dem Potenzial seines Terroirs. ■

links: Mirto de Ramón Bilbao 2004; **links oben:** Peter Sissek; **rechts oben:** Alvario Palacios; **mitte unten:** Carlos Holgueras, José Mariá Ruiz Benito, Tomás Postigo

Den einen geht es darum, ihre Ideen von Wein und Terroir in mehreren Gebieten gleichzeitig zu verwirklichen. Andere wiederum bringen ihre Philosophie nur beratend ein. Die mobilen Weinmacher stehen für die ungeheuere Dynamik der spanischen Weinszene.

Die Reisenden

Kaum einer der wenigen Önologen Spaniens, die Weine an unterschiedlichen Standorten bereiten, lässt sich gerne als "flying winemaker" bezeichnen. Einer der populärsten Vertreter dieser Zunft, der Riojano **Telmo Rodríguez**, sagte einmal, dass man ihn, wenn man schon ins Englische verfallen wolle, ihn allenfalls als "driving winemaker" bezeichnen möge.

Die Zahl der reisenden oder mobilen Weinmacher in Spanien ist begrenzt, und ihre Aktivität beschränkt sich tatsächlich auch auf den spanischen Weinbau als Betätigungsfeld. Es gibt zwar immer mehr Nachwuchskräfte, die auf Erfahrungen im Ausland während ihrer Ausbildungszeit verweisen können, kaum einer hat aber je nach seiner Rückkehr ins eigene Land noch einmal ausgedehntere Beratungsaufträge in der Fremde angenommen. Dies spricht sicherlich für die Möglichkeiten, welche den Spitzenkräften im eigenen Land offen stehen. Wenn man in Spanien überhaupt von einer Ära der fahrenden Weinmacher sprechen kann, dann beginnt diese in den neunziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts. Während die Siebziger und die Achtziger als die Gründerjahre der Moderne bezeichnet werden können, sind die Neunziger geprägt von neuen Projekten und der damit verbundenen Pionierarbeit. Sicherlich zeugt diese Zeit vom Mut zu Neuem; aber auch, wie in vielen anderen Fällen, von der Wiederentdeckung in Vergessenheit geratener Anbaugebiete und Rebsorten. Folglich stieg einerseits der Bedarf an qualifizierter Beratung, andererseits lockten die vielen neuen "Terroirs" als Betätigungsfelder für Weinmacher, die sich unter eigenem Namen an mehreren Punkten der spanischen Geografie gleichzeitig verwirklichen wollten.

Einer der klingendsten Namen ist in dieser Hinsicht Telmo Rodríguez, der auf der ständigen Jagd nach dem perfekten Einklang der einheimischen Rebsorte mit ihrem angestammten 'terruño' (span. für Terroir) in bis zu zehn Gebieten gleichzeitig aktiv ist. Er keltert zumeist nur moderate Mengen modern vinifizierter und gebietstypischer Weine in gemieteten Kellerinstallationen und vermarktet sie unter dem Namen seines Unternehmens, der Compañía de Vinos de Telmo Rodríguez. Diese Interpretation des fahrenden Weinmachers ist in Spanien bis heute ein Sonderfall. Allein der Kastilier **Javier Rodríguez** hat in jüngster Zeit ein nennenswertes Netz an eigenen Autorenweinen aufgebaut. Weinmacher, die zwar die technische Regie in verschiedenen Gütern übernehmen, deren Namen aber später nicht im Vordergrund stehen, sind dagegen häufiger anzutreffen.

Auf eine langjährige Erfahrung kann die Nordspanierin **Ana Martín** verweisen. Als "Söldnerin", wie sie sich selbstironisch bezeichnet, übernimmt sie schon seit einigen Jahren die Verantwortung für die Bereitung so unterschiedlicher Weine wie den kompakten Senorío de Cuzcurrita in Rioja oder Traslanzas, den wohl komplexesten Roten aus dem kastilischen Cigales. Würdigen muss man auch ihre Leistung, mit Itsasmendi einen der wenigen wirklich bemerkenswerten Txakolis an der baskischen Küste bereitet zu haben! Inbegriff der Mobilität ist sicherlich auch **Sara Pérez**, die in Galicien und auf Mallorca bekannten Erzeugern zu einem aktualisierten Weinstil verholfen hat.

Ähnlich arbeitet auch der prominente Weinmacher **Ignacio de Miguel**, der sich Projekten wohlhabender Investoren südlich von Madrid verschrieben hat. Der Lagenwein Dehesa del Carrizal ist eine seiner bekanntesten Arbeiten. Um das Bild zu vervollständigen, könnte man zahlreiche Persönlichkeiten aus dem spanischen Weinbau nennen, die mit ihrem Namen für neue Kreationen in den verschiedensten Anbaugebieten bürgen. Doch sind sie meist nur für rein intellektuellen Input zuständig! ■

links unten: Ana Martín; **mitte links:** Telmo Rodríguez; **mitte rechts:** Jose-Manuel Ortega, Gil-Fournier; **rechts:** Avan, Burgos

Sie haben eine Lawine an neuen Projekten und Stilen ausgelöst. Ihnen ist zu verdanken, dass der spanische Weinbau enorm an Originalität gewonnen hat. Die jungen Wilden haben in vielen Gebieten Impulse gesetzt und damit regional und landesweit Qualitätsmaßstäbe vorgegeben.

Die jungen Wilden

Der Prozess ähnelt dem Entstehen einer Lawine. Nachdem die reine Tradition schon mal aufgebrochen war und Regionen wie Ribera del Duero oder Priorato bewiesen hatten, dass Spanien außerhalb der Rioja weiteres grandioses Terroir für hochwertige Weine zu bieten hat, verbreiterte sich die Bewegung in neues Terroir gewaltig. Heute gibt es kaum noch Plätze auf der Landkarte Spaniens, an denen noch keine Versuche gestartet wurden. Dabei geht es realtiv selten um jungfräuliches Gelände. Häufig werden Traditionen wiederentdeckt (Toro, Bierzo, Empordá, Málaga u.a.), Rebsorten, denen man lange kaum Beachtung schenkte, neu interpretiert (Graciano, Mencía, Godello, Prieto Picudo, Rufete, Bobal u.a.) oder in Weinregionen, die sich nie sonderlich mit Qualität profilierten, plötzlich Qualitätspotenzial erschlossen (Jumilla, die Riesenregion Castilla-La Mancha, Tarragona, Utiel-Requena u.a.). Natürlich wird viel ausprobiert und nicht jeder Versuch führt zu grandiosen Ergebnissen. Doch kein Land Europas hat seit der Jahrtausendwende so viele Entdeckungen zu bieten wie Spanien, häufig gemacht von Pionieren, die den Mut haben, Vorhandenes neu und anders zu interpretieren. Manchmal sind es Önologen, manchmal Weinverrückte aus anderen Branchen, die eine fixe Idee verfolgen.

Wie **Jose-Manuel Ortega Gil-Fournier**. Der gelernte Investment-Banker arbeitete zehn Jahre lang für Goldmann Sachs und die Banco de Santander in London. Dann gab er den lukrativen Job auf, investierte sein gesamtes Geld (und lieh sich noch mehr dazu) und begann, eine Art Weinmulti höchster Qualität aufzubauen: den Aufbau von Top-Weingütern in mehreren Ländern. In Ribera del Duero kaufte er eine Finca mit extrem armen Böden. Dort will er, koste es, was es wolle, einen der besten Riberas keltern. Mit seinem reinsortigen Tempranillo 2003 'Alfa Spiga' gelang ihm vom Start weg ein großartiger moderner Ribera.

Auch **Juan Manuel Burgos** versucht in Ribera del Duero ganz vorne mitzuspielen. Er gehört zu den gut ausgebildeten Önologen, die einige Jahre lang in verschiedenen Bodegas gearbeitet haben und danach Stück für Stück eigene Weingüter aufbauen. Mit weniger als 30 Jahren begann er 2002, neben seiner beratenden Tätigkeit erst mal nur 8.500 Flaschen seines hochbewerteten 'Avan' abzufüllen. Er sagt: "In Spanien sieht man heute eher Qualität vor Quantität. Wir jungen Önologen haben großes Vergnügen daran, sehr guteWeine zu erzeugen. Das Geld verdienen steht nicht im Mittelpunkt und ergibt sich fast beiläufig."

Ähnlich wie Burgos machte es in Navarra **José Manuel Echevarría**. Er hat in der Rioja und in Cádiz studiert und einige Jahre lang als angestellter Önologe gearbeitet. Doch er wollte eigene Ideen verfolgen, fing mit Weinbergen seiner Familie an und baute, noch keine 30 Jahre alt, 2000 eine kleine Bodega, Alzania, heute ein Top-Betrieb der Region. Was ist für ihn das Wichtigste? "Wir müssen unsere natürlichen Voraussetzungen schützen und nutzen und wir dürfen nicht vergessen, dass unsere Weine nicht nur Kraft, sondern vor allem Eleganz brauchen. Gut ist, dass die Önologen heute sich nicht nur im Keller engagieren, sondern draußen in den Weinbergen die notwendigen Voraussetzungen schaffen."

Viele "junge Wilde" findet man in weniger prestigeträchtigen Regionen. Den Biologen und hauptberuflichen Weinverkäufer **Fernando Maillo** beispielsweise verschlug es in die Sierra de Francia bei Salamanca. Dort entdeckte er auf 800 Meter Höhe alte Terrassen, die mit Tempranillo, aber auch mit der Rebsorte Rufete bepflanzt waren. Niemand traute dieser Sorte viel zu. Mit enormem Aufwand und viel Handarbeit erzeugte er 2002 kleinste Mengen seines ersten 'Cambrico'. Unter Kennern wurde er rasch ein Geheimtip. Plötzlich spricht man von Rufete. Einen Zweiten von vergleichbarer Qualität gibt es freilich (bisher) nicht.

Als der angesehene Journalist und Weinautor **Victor de la Serna** ausgerechnet in der Manchuela, die mittlerweile D.O. wurde, seine Finca San-

doval gründete, hatte es vorher weit und breit keinen einzigen überregional beachteten Wein gegeben. Auf den wertvollen, fast 800 Meter hoch gelegenen, kargen lehmig-kalkigen Böden hatten jahrzehntelang regionale Kooperativen schlichte Weine produziert. De la Serna begann 1998, Syrah zu pflanzen und füllt heute mit seinem "Finca Sandoval" einen der besten "neuen" Weine Spaniens. De la Serna, ein exzellenter Kenner der spanischen Weinszene, hat eine spezielle Wertschätzung für die Traditionen seines Landes. Gefragt, was für ihn die wertvollste historische Errungenschaft im spanischen Weinbau ist, sagt er: "Das ist die Art und Weise, wie in Andalusien verstärkte Weine hergestellt werden." Die neueren Entwicklungen im spanischen Weinbau bewertet er folgendermaßen: "Das Positivste ist, dass man im Vergleich zu etwa den 70er Jahren technisch so große Verbesserungen vorgenommen hat, dass es fast nur noch saubere, fehlerlose Weine gibt. Auch arbeitet die junge, neue Önologen-Generation viel intensiver und genauer mit den Reben und dem Terroir. Sie haben Weinkultur, nicht nur technisches Verständnis. Negativ sehe ich, dass teilweise das neue Eichenholz viel zu stark eingesetzt wird, so dass es den Wein dominiert. Ich glaube aber, dass dies eine Mode ist, die schon abflaut."

Auch die D.O. Utiel-Requena galt viele Jahre lang nicht gerade als Zentrum hochwertigen Weinbaus, da man vor allem der lokalen Rebsorte Bobal wenig zutraute. Nachdem der deutsche Önologe **Heiner Sauer** auf seinem Gut Palmera mit 'L'Angelet' vor etwa zehn Jahren den ersten überregional beachteten Wein auf die Flasche gebracht hatte, legte **Antonio Sarrión** 2001 noch einmal kräftig nach. Der studierte Betriebswirt begann nach zehnjähriger Berufstätigkeit in verschiedenen Branchen ein Önologiestudium in Requena ("Das finde ich viel interessanter") und füllte aus dem Jahrgang 2001 auf seinem Weingut Mustiguillo den ersten 'Quincha Corral', einen großartigen, mit extremem Aufwand an Handselektion erzeugten, fast reinsortigen Bobal, wie es ihn noch nie gegeben hatte. "Wir haben unsere

Weinberge auf 820 Meter Höhe, sagt er. Die Temperaturamplituden sind enorm, der Kalkanteil hoch. Hier kann, Bobal unglaublich charaktervoll reif werden."

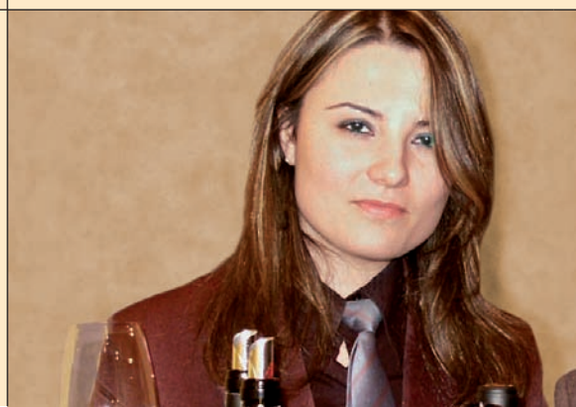
In anderen D.O.-Regionen der Levante passiert Ähnliches. In Valencia hat der aus einer Rebzüchterfamilie stammende Rafael Cambra 2001 begonnen, kraftvolle, moderne Rote zu füllen. In der D.O. Jumilla gründete Juan Gil im Jahr 2002 zusammen mit dem US-Importeur Jorge Ordóñez und dem australischen Önologen Chris Ringland das Weingut El Nido und ein Jahr darauf gleich noch ein eigenes Weingut. Die Fachwelt schwärmt, wobei es mit José María Vicente auf der Finca Casa Castilla schon seit 1991 einen Pionier des Terroirs und der Rebsorte Monastrell gibt. Sein Pié Franco gilt schon seit Jahren in ganz Spanien als Referenz für einen tiefgründigen Wein dieser Rebsorte

Den vielleicht ausgedehntesten Aktionsradius haben die Pioniere der neuen Weingeneration in der riesigen Region Castilla-La Mancha mit ihren gewaltigen alten Rebflächen gefunden. Natürlich ist es nicht die traditionelle weiße Airén-Traube, welche die Neuerer interessiert. Auch die weite Ebene der traditionellen Mancha steht seltener im Mittelpunkt. Die meisten Experimentierer suchen Hochlagen über 750 Meter, teilweise über 900 Meter. **Adolfo Hornos** hat mit Vallegarcía auf über 900 Meter ab 1999 Weinberge gepflanzt. Die Familie Cantarero hat sich vor etwa zehn Jahren entschieden, auf ihrer Finca hochwertige Weine zu erzeugen – mit großartigem Erfolg, wie die Topweine 'Quercus' und 'Dueto' zeigen. Drei vor allem als Berater arbeitende Önologen aus der Rioja, **Rodrigo Gonzáles, Alexandra Schmedes** und **Maite Madrigal** haben begonnen, aus alten Rebanlagen der Familie González den kraftvollen 'La Plazuela' zu schmieden. Außerdem setzen eine Reihe größerer Landgutsbesitzer auf Qualitätsrotweine und haben dazu neue Bodegas gegründet. Los Aljibes, Finca los Nevados, Finca Loranque oder Pago del Vicario sind Beispiele dafür.

An Katalonien kommt niemand vorbei, der die Erforschung neuen Terroirs durch tatendurstige Önologen und Unternehmer untersuchen will. Die Schweizer **Franz Wermuth** und **Frank Ebinger** haben mit Hilfe des Starönologen **Peter Sissek** mit 'Clos d'Agón' ein Denkmal gesetzt. In Montsant, Priorato oder Terra Alta sind in den vergangenen 15 Jahren Dutzende hervorragender Weine entstanden, entweder durch neue Gründungen wie Portal de Montsant, Mas Perinet, Fuentes oder Gratavinum, durch eine neue, ehrgeizige Generation in älteren Häusern wie Joan D'Anguera, Celler Piñol oder Bárbara Forés oder gar durch engagierte Genossenschaften wie in der Cooperative von Falset und dem Celler Capcanes.

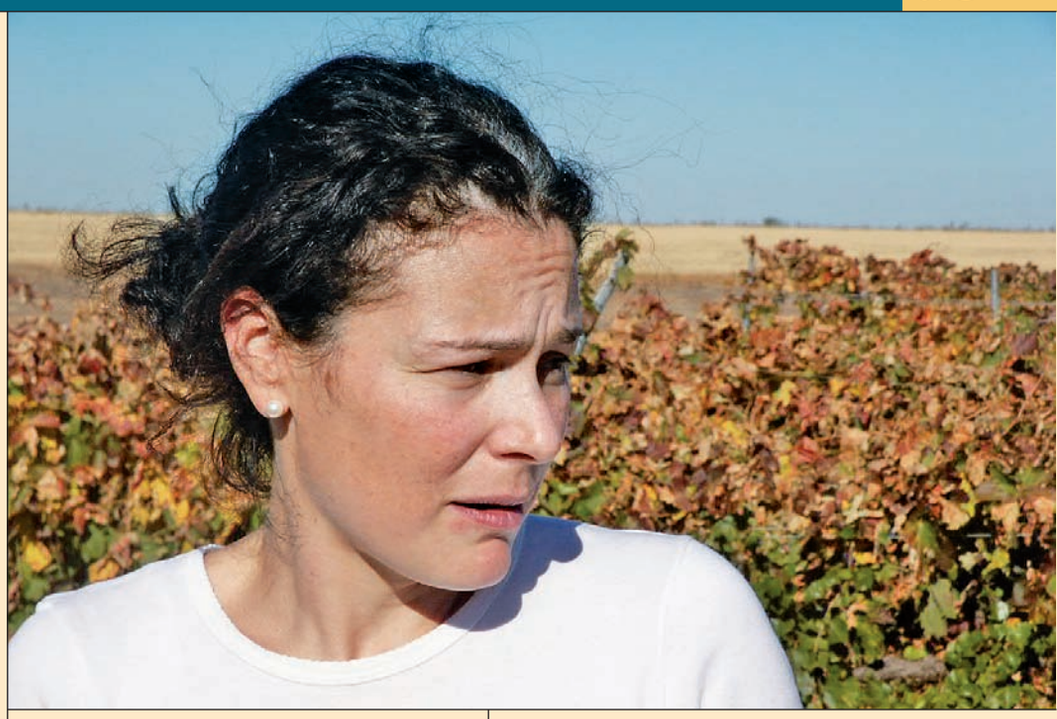
Jüngste Trendregion der jungen Wilden ist Galizien, wo **Ana Martín Onzain** schon vor 15 Jahren bewiesen hat, dass Godello eine hochinteressante Rebsorte zur Erzeugung von weißen Barriqueweinen sein kann. In der D.O. Ribeira Sacra zeigt **Sara Pérez** mit "Dominio do Bibei", daß hier auch beachtlicher Rotwein wachsen kann. **Gregori Pérez** ist gleich an zwei Projekten beteiligt. In Valdehorras hat auch Medienstar **Alvaro Palacios** über seinen Cousin Rafael ein Eisen im Feuer. ■

links oben: Victor de la Serna; **unten mitte:** Patricia und Wenceslao Gil; **rechts oben:** Nelly Magaña; **rechts unten:** Eduardo García



Die Erben haben aus den Vorgaben ihrer Väter gelernt und setzen sich mit eigenen Ideen durch. Sie sind besser ausgebildet als jede andere Generation vor ihnen und fühlen sich in manchen Fällen als Erneuerer, in anderen als Partner oder auch als Bewahrer der ererbten Tradition.

Die Erben



Nein, das ist nicht abfällig gemeint. Nicht so, dass sich einer im gemachten Bett ausruht. Aber es ist hochinteressant und sagt viel über die Entwicklung des spanischen Weines, zu beobachten, welche Akzente junge Önologen setzen, deren Väter bereits ein klares Profil mit ihren Weinen vorgaben. Hier wird nicht nur Besitz, sondern auch Wissen und Erfahrung vererbt. Viele bleiben mit einem Teil ihrer Energie in den Spuren des Vaters, mit einem anderen Teil gebärden sie sich als "junge Wilde". Einige von ihnen haben mit beachtlichen neuen Weinen schon deutliche eigene Duftmarken gesetzt.

Es lässt sich kaum vermeiden, dabei auf einige Namen zu stoßen, die wir bereits kennen. **Eduardo García** nennt sich "Sohn und Partner" seines Vaters Mariano und hat das, was viele "Erben" unter den Önologen der Welt auszeichnet: exzellente Ausbildung an Schulen in Bordeaux und Spanien sowie Praktika in aller Welt, unter anderem bei Cos D´Estournel, Vignobles D´Espagne, Chateau Dillon, Hubert Lignier und Ridge Vineyards. Eduardo arbeitet in den Bodegas Mauro und Maurodos mit, hat aber eine Reihe eigener, durchweg ambitionierter Projekte begonnen wie 'Prima', den er bei Maurodos produziert. Zusammen mit seinem Bruder Alberto erzeugt er in Ribera del Duero den hochwertigen 'Astrales' sowie im Bierzo 'Paixar' – alles hochmoderne, erkennbar in neuer französischer Eiche ausgebaute Rotweine.

Ähnlich hat **Sara Pérez**, Tochter des Mas Martinet-Gründers und Önologielehrers José Luis Pérez, beim Vater mitgearbeitet, aber auch eigene Weine erzeugt. Ihr Mann, **René Barbier jun.**, ist ebenso beim Vater beteiligt wie an eigenen Projekten mit seiner Frau. In Toro hilft **Patricia Gil** ihrem Vater **Wenceslao**, will aber mit ihrem eigenen Wein 'Gilluna' persönliches Profil zeigen. Solche offenbar notwendigen Beweise von Eigenständigkeit finden sich auch in großen Unternehmen. Miguel Torres Tochter **Mireia Torres**, die wie ihr Vater Chemie studierte und anschließend Önologie in Frankreich, ist mittlerweile technische Direktorin im familieneigenen Unternehmen, hat aber mit dem Wein 'Nerola' ebenfalls eigene Ideen in einem Wein konzentriert. Während alle anderen genannten Jung-Önologen sich mit besonders modernen, fruchtbetont-konzentrierten Weinen profilieren, liegt bei Nerola der Schwerpunkt mehr auf der Vermarktbarkeit: ein zwar moderner, aber doch leicht zugänglicher, auf jüngeres Publikum zielender Wein.

Nelly Magaña ist dagegen nach ihrer Ausbildung in Madrid und Bordeaux nicht im seit vielen Jahren bestehenden Weingut des Vaters in Navarra eingestiegen. Sie hat gleich die Verantwortung für das neue Projekt "Ribera del Duratón" der Familie übernommen. Auf extrem steinigem, hoch gelegenem Gelände erzeugt sie südlich von Peñafiel feine, elegante und doch konzentrierte Weine, unter anderem einen herausragenden Syrah.

Er ist ein wenig älter als die anderen, aber auf seine Art auch ein Erbe. **Fernando Chivite** hat in der wohl bekanntesten Kellerei Navarras als ausgebildeter Önologe die technische Verantwortung übernommen und setzt nicht nur das beachtliche Werk seines Vaters fort, sondern

Sie tragen enorme Verantwortung und produzieren nicht nur große Mengen sondern auch eine beeindruckende Vielfalt an Weinen. Die Weinmanager sind Großmeister der Logistik und müssen technisch ebenso versiert sein wie Feingefühl für jedes ihrer Produkte zeigen.

hat vor zehn Jahren das beispielhaft neue, von Stararchitekt Rafael Moneo geplante Weingut Arínzano aufgebaut, wo auf mittlerweile über 150 Hektar Weinbergen die Topweine von Chivite entstehen. "Seit wir hier arbeiten, unabhängig von den anderen Weinen und auf einem speziellen Terroir, sind unsere Colección 125-Weine besser geworden," sagt er.

Manchmal funktionieren die Beziehungen zwischen Eltern und Kindern weniger reibungslos. Ein Beispiel ist die Familie Sanz in der D.O. Rueda. Schon vor Jahren trennte sich der Vater vom Großvater und baute eine konkurrierende Bodega direkt daneben. Sein sehr talentierter Sohn **Ricardo Sanz** hat nach seiner Ausbildung zum Önologen einige Jahre in der väterlichen Bodegas de Crianza Castilla la Vieja gearbeitet. Kürzlich ist auch er ausgestiegen und hat mit den Bodegas Terna die dritte Generation der Familienbodegas eröffnet.

Mercedes López de Heredia hat dieses Problem nicht, auch wenn Generationenkonflikte kaum irgendwo ganz vermieden werden können. Während ihre Schwester Maria José – gleichwohl önologisch gebildet – eher den geschäftlichen Teil der traditonsreichen Riojabodega übernommen hat und ihr Bruder den agronomischen, ist sie Önologin im wohl erstaunlichsten Keller Spaniens. "Wir wollen die Weine machen wie unser Großvater," sagen die Geschwister. "Nicht weil wir nostalgisch sind, sondern weil wir diese klassischen Weine für typisch, haltbar und besonders geeignet zum Essen halten. Wir hoffen, dass unsere Nachfolger sie auch in 100 Jahren noch so machen." So kann man Erbe auch verstehen: als akribische Fortsetzung dessen, was Väter und Großväter auf hohem Niveau leisteten. ■

Die Weinmanager

Trotz der komplexen und vielschichtigen Struktur des spanischen Weinsektors gilt das Land nach wie vor als die Weinbaunation der großen Erzeuger. Sie bringen große Mengen hervor, und diese wollen produziert werden. Als Laie mag es kaum vorstellbar sein, dass man Jahr für Jahr viele Millionen Flaschen auf den Markt bringen und trotzdem Qualität bieten kann. Und doch bürgen Unternehmen wie Codorníu oder Torres weltweit für solide wie verlässliche Qualität.

Die spanische Liste der umsatzstärksten Kellerei-Gruppen wird angeführt vom Hause Freixenet, welches heute als einer der beiden größten Produzenten von Qualitätsschaumweinen weltweit gilt. Im vergangenen Jahrzehnt hat sich die Gruppe jedoch auch mit ihren Stillweinen einen Namen gemacht, und eine der wichtigsten Persönlichkeiten innerhalb der Gruppe, die für hervorragende Cavas aber auch für gute Stillweine steht, ist **Gabriel Suberviola**. Der Navarrese steht heute Segura Viudas vor. Suberviola gilt als ruhiger Tüftler, der dem Rampenlicht gern aus dem Weg geht. Die größte Herausforderung der vergangenen Jahre war für ihn, Segura Viudas, das wohl prestige- trächtigste Haus des Unternehmens, aus der Eingleisigkeit der Cavas in die Welt der anspruchsvollen Stillweine einzuführen. "Ich persönlich habe nie Angst davor gehabt, Verantwortung zu übernehmen und große Mengen zu produzieren, solange ich Qualität garantieren konnte", beteuert **Don Gabriel**, "und der Schwenk zu Stillweinen macht mir großen Spaß. Beim Cava kommt es mir sehr auf Harmonie an, und dieses Konzept habe ich auf die Stillweine übertragen können."

Gigantisch ist auch die Verantwortung, die **Elena Adell** zu tragen hat. Die Weinmacherin stammt ursprünglich aus der Rioja, und in ihre Heimat hat es die Agraringenieurin nach dem Studium wieder gezogen, wo sie heute in Juan Alcorta, einer der größten Kellereien der Welt mit 76.000 Barriques für die Bereitung der wohl meistverbreiteten Rioja-Marke, Campo Viejo verantwortlich ist. Doch damit nicht genug; seit 2001 überwacht die Endvierzigerin auch die Weinbereitungsprozesse in den Bodegas AGE, Ysios und Domecq, was bedeutet, dass unter ihrer Leitung jährlich zwischen 55 und 57 Millionen Flaschen Rioja entstehen!

"Man muss genau wissen, für wen man produziert. Technisch gesehen ist meine Aufgabe sicherlich nicht leicht, aber ich verfüge über ein Topteam und beste Technik", bemerkt Doña Elena. "Viel komplizierter ist für mich, neue Tendenzen rechtzeitig auszumachen und natürlich über das, was die Konkurrenz macht, auf dem Laufenden zu sein." Deshalb probiert die Önologin ständig neue Produkte. Das Ergebnis dieser Verkos-tungen ist die neue Gran Reserva von Campo Viejo, die nach ihrer Meinung ob der konzentrierten Farbe und der opulenten Frucht zu den avantgardistischsten Gewächsen ihrer Klasse im Gebiet zählt. ■

Creu de Lavit, Segura Viudas

Dieses Dossier entstand in Zusammenarbeit mit ICEX, vertreten durch das spanische Wirtschafts- und Handelsbüro Düsseldorf
Text: David Schwarzwälder und Jürgen Mathäß
Layout: www.direct–agentur.de