

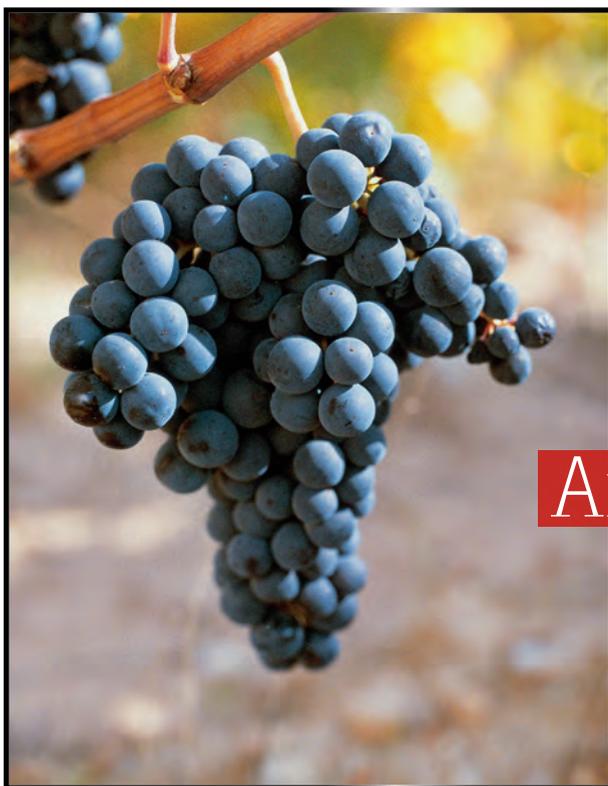
# Spaniens roter Star



Spanien und Wein – beide sind untrennbar miteinander verbunden. Wohl kaum ein anderes Land kann sich damit schmücken, mehr als 145 anerkannte weiße und rote Rebsorten anzubauen. Wie ein Fleckenteppich verteilen sich die DO und DOCa Weinregionen über das ganze Land. Die bekanntesten Weinregionen sind sicherlich Rioja und Navarra zwischen Madrid und Bilbao. In der Region Valencia gibt es circa 90 Bodegas (Weingüter), die auf einer Fläche von ungefähr 15.000 Hektar jährlich circa 76 Millionen Liter Wein produzieren.

APROPOS REINRASSIG.

**D**ie einheimische Garnacha war bis zur Jahrtausendwende mit seinen circa 170.000 Hektar die meist angebaute rote Rebsorte, wurde dann aber von der Tempranillo mit 210.000 Hektar überholt. Außerdem gibt es noch die Traubensorten Monastrell, Tintorera, Forcayot, Bobal, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Pinot Noir. Bei den weißen Rebsorten ist die in der La Mancha beheimatete Airén die am weitesten verbreitete (sie soll übrigens die meist angebaute Rebsorte der Welt sein). Es gibt jedoch auch andere weiße Trauben hier, beispielsweise Macabeo, Malvasía, Merseguera, Moscatel, Pedro Ximénez, Plantafina, Plantanova, Tortosí, Verdil, Semillon Blanc, Sauvignon Blanc, Moscatel de Hungría und Chardonnay.



ALTE QUALITÄTEN

NEU ENTDECKT.

Die wohl bedeutendste rote Rebsorte in Spanien hat kleinere Trauben, die früher reifen als die bekannte Garnacha, daher auch ihr Name: Tempranillo – »kleine Frühe«. Weinkenner kennen sie auch unter den Namen Tinta del País, Tinto Fino, Cencibel, Tinto del Toro oder Ull de Llebre. Sie wird sowohl in den Regionen der DOca Rioja am oberen Ebro angebaut als auch in der DO Toro und natürlich in der Region Ribera del Duero in Kastilien, die mit der »Wiederentdeckung alter Qualitäten« aufgrund struktureller Veränderungen positiv auf sich aufmerksam gemacht hat. Die Rebsorte ist recht genügsam und ideal für das etwas rauere, kühlere Kontinentalklima auf den Hochebenen. Extreme Trockenheit, hohe Sonneneinstrahlungen und zu feuchtes Wetter mag sie nicht. Ihre rubinrote Farbe und das fruchtige Bukett aus intensiven Brombeer-, Kirsch-, Pflaumen- und Dörrobnoten prägt sie. Die Tempranillo-Weine eignen sich gut für den Ausbau in Barriques und werden in punkto Farbe und Geschmack zum Hauptakteur bei Cuvées mit anderen Weinen, wenn sie nicht reinrassig angebaut werden.

Apropos reinrassig. Kaum ein »Winemaker« kann eine ähnlich vielseitige Erfahrung im Umgang mit der Tempranillo-Traube vorweisen wie Xavier Ausás, der vor 20 Jahren bei Mariano Garcia, Direktor der Bodegas y Vinedos Vega Sicilia, in die Lehre ging. Am Fluss Duero in Kastilien leitet er vier Tempranillo-Projekte und darf sich schon mit jungen Jahren »Vater der Tempranillo« nennen. Aus dieser Region kommen Schätze wie der Alabaster 2009 (Preis pro Flasche: ca. 100 Euro). Der Topwein von Teso la Monja enthält Trauben aus drei über 100 Jahre alten Parzellen und gehört neben Pingus und Artadi El Pison (Parkerbewertung 2004: 100) zu den Top Ten der Weinszene. Bei einer Blindverkostung bleibe ich bei einem Pintia 2007 Magnum aus Toro hängen, der über Jahre hinweg in aller Ruhe perfektioniert wurde und jetzt allmählich seinen Höhepunkt in punkto Farbtintensität und nachhaltigem Geschmack bzw. Abgang erreicht. Weinkenner behaupten, dass er mit seiner vollen und reifen, aber paradoxerweise dennoch frischen Frucht fast an den Jahrgang 2005 reicht. Ein rares Beispiel für einen eleganten Toro (Preis pro Flasche: ca. 90 Euro). Weitere Köstlichkeiten der Blindverkostung typischer Tempranillo-Weine waren: Pago Florentino, Vizcarra Torralvo, Maria Alonso del Yerro, César Principe, Alfa Spiga und Malleolus de Sanchomartin. Die Weine von Benjamin Rothschild & Vega Sicilia durfte ich bereits verkosten, obwohl sie noch NICHT zum Verkauf bestimmt sind. Eine Liste der spanischen Weinimporteure finden Sie unter [www.wein-aus-spanien.org](http://www.wein-aus-spanien.org)

