WEIN
DEGUSTATION

12. AUGUST 2017



Weinportraits
Rebsorten / Regionen

1 Xarel.lo S. 4

2 Campos de Luz S. 5

3 Baron Conde S. 8

4 Los Condes S. 9

5 El Coto S. 10

6 Cepa Alta S. 11

7 Coma Vella S. 12

8 Alaya Tierra S. 13

Weissweine



Xarel.lo

Weingut	Albet i Noya
Region	Penedès, Spanien
Jahrgang	2016
Degustationsnotiz	Helles, leuchtendes Strohgelb; im Bukett Aromen von Zitronenmelisse und Anklänge von Bergamott; am Gaumen geschmeidig, saftig und harmonisch, mineralischer Touch
passt zu	Apéritif, Tapas, zu Fisch- und Gemüsegerichten
Rebsorten	100% Xarel.lo
Lagerfähigkeit	bis mind. 2019
Alkohol	12,5% vol.
Restzucker	4.0 g/l



Campos de Luz

Weingut	Vinergia
Region	Cariñena, Spanien
Jahrgang	2016
Degustationsnotiz	Leuchtend goldene Farbe mit grünen Reflexen. Attraktive Aromen von exotischen Früchten (Ananas), Pfirsich, Grapefruit sowie feinen blumige Nuancen von Jasmin. Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch, anhaltend und schön geschmeidig mit einer perfekt harmonisierten frischen Säure. Erfrischendes Finale.
passt zu	Fisch, Meeresfrüchte und Salate
Rebsorten	50% Viura/Macabeo 40% Chardonnay 10% Muscat
Alkohol	13,0% vol.
Restzucker	1,0 g/l



Rotweine



Baron Conde

Weingut	Baron Conde
Region	Barcelona, Spanien
Jahrgang	2014
Ausbau	Barrique
Degustationsnotiz	Noten von frischen Beeren und Waldfrüchten und etwas Vanille. Weich und rund. Schöner Ausgang.
passt zu	mediterrane Speisen, Fleisch, Pasta, Käse
Rebsorten	100% Tempranillo
Lagerfähigkeit	bis mind. 2018
Alkohol	13,5% vol.



Los Condes

Weingut	Bodegas Roqueta Los Condes
Region	Pla de Bages, Spanien
Jahrgang	2009
Degustationsnotiz	Dunkles Purpurrot. Duftet nach schwarzen Beeren, Kompott und schwarzer Schokolade. Wirkt im Gaumen wuchtig, mit runden Tanninen, anhaltend im Abgang.
passt zu	Fleisch, würzigem, reifem Käse
Rebsorten	60% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon
Lagerfähigkeit	bis mind. 2019
Alkohol	11,5%



El Coto

Weingut	Bodega El Coto
Region	Rioja, Spanien
Jahrgang	2013
Ausbau	Barrique
Degustationsnotiz	Intensive rubinrote Farbe, harmonisch und ausgeglichen mit einem hohen Fruchtkonzentration. Feines Aroma mit Gewürz- und Toastnoten der amerikanischen Eiche, mit Anklängen von Vanille, samtig und weich. Am Gaumen präsentiert er sich reif, wohlschmeckend, lang und weich, mit einer aussergewöhnlichen Kombination aus fruchtigem Charakter, kraftvolle Aromen von Erdbeere typisch für die Rioja Tempranillo, und Reife aus der Fasslagerung. Seidig, samtig, mit guter Intensität.
passt zu	Braten, Charcuterie, Grilladen, Lamm, Käse, Helles Fleisch, Rotes Fleisch, Wildgerichte
Rebsorten	100% Tempranillo
Lagerfähigkeit	bis mind. 2018
Alkohol	13% vol.



Cepa Alta

Weingut	Bodegas La Cepa Alta
Region	Ribera del Duero, Spanien
Jahrgang	2012
Degustationsnotiz	Der Ribera del Duero Crianza zeigt sich mit intensiver kirschroter Farbe und einem Aroma von reifen Früchten mit würziger Note. Im Mund ist er ausgewogen, mit vollem Körper und guter Länge.
passt zu	rotes & grilliertes Fleisch, Hartkäse, Eintopf, Wild
Rebsorten	100% Tempranillo
Lagerfähigkeit	bis mind. 2020
Alkohol	14% vol.



Coma Vella

Weingut	Viticultors Mas d'en Gil
Region	Priorat, Spanien
Jahrgang	2010
Ausbau	Während 12 Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut
Degustationsnotiz	Brillant, tiefes Kirschrot. Aromen, sehr ausdrucksstark, mit mineralischen Noten und reifen Beeren, sehr feine Holztöne der Eiche. Am Gaumen fleischige, ölige Noten, mit ausgeprägt süsser Frucht, retronasal mit ausgeprägten runden Tanninen. Beeindruckender Abgang.
passt zu	Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, Wildgeflügel, Braten aller Art, gut gewürztem Lamm und zu ausgewählten reifen Käsesorten.
Rebsorten	60% Cariñena, 20% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Garnacha
Lagerfähigkeit	bis mind. 2020
Alkohol	15% vol.



Alaya Tierra

Weingut	Orowines Atalaya
Region	Almansa, Spanien
Jahrgang	2014
Ausbau	Barriqueausbau: französische und amerikanische Eiche
Degustationsnotiz	Dunkelrote, fast schon schwarze Farbe. Intensives Bouquet von schwarzer Frucht, mit Noten von Rauch und Tabak. Am Gaumen zeigt der Alaya Tierra eine mächtige Struktur mit viel Süsse, cremig und zugleich noch recht adstringierend dank enormer Gerbstoffladung, wärmender Alkohol. Viel Fruchtextrakt, wiederum Noten von Tabak und Holz.
passt zu	Wintergeflügel, Schokolade, Blauschimmel-Käse, Zigarre
Rebsorten	100% Garnacha Tintorera
Lagerfähigkeit	bis mind. 2030
Alkohol	16% vol.



Regionen



Almansa

Ganz im Osten der Region Kastilien-La Mancha, etwa auf halber Strecke zwischen Valencia und Murcia, ist die DO Almansa gelegen. Seit 1966 hat dieser Anbaubereich den DO-Status erreicht, doch mit dieser Einstufung wurde der Weinbau hier nicht begründet, sondern vielmehr eine alte Tradition gewürdigt. Spätestens im 16. Jahrhundert wurden hier, in dieser trockenen und heissen Region, Weine erzeugt.

Gegenwärtig stehen in diesem Anbaubereich in Kastilien-La Mancha gut 7.500 Hektar unter Reben. Die Weingärten befinden sich in einer Seehöhe von 700-1000 Metern auf kargen, steinigen Böden. Das Klima hier ist vorwiegend kontinental, was die heissen, trockenen Sommer erklärt. Allerdings macht sich in Almansa das Mittelmeer noch leicht bemerkbar, sodass es hier in der Regel etwas weniger heiss und trocken ist als in anderen Weinbaubereichen von Kastilien-La Mancha.

Mit den genannten Bedingungen kommen rote Rebsorten meist besser zurecht als weisse Reben. Daher liegt der Schwerpunkt der Weinerzeugung in der DO Almasana auch bei Rotweinen. Etwa die Hälfte der Rebsorte entfällt auf die Sorte Monastrell (Mourvedre). Alicante Bouschet, Cencibel (Tempranillo), Cabernet Sauvignon und Syrah sind weitere Reben, die hier recht gute Ergebnisse liefern.

Die Regularien der DO lassen aber auch Weissweine aus folgenden Rebsorten zu: Chardonnay, Moscatel, Sauvignon Blanc und Verdejo.

Cariñena

Im Nordosten Spaniens, in der Region Aragonien, ist die DO Cariñena gelegen. Hier, südlich von Saragossa, werden auf einer Fläche von rund 17.000 Hektar Reben kultiviert und in erster Linie zu Rotwein verarbeitet.

Die Weingärten verteilen sich auf 14 Gemeinden, die vom Ebrotal bis zu den Bergen reichen. Die Weingärten in der Flussebene liegen auf einer Höhe von rund 400 Metern über dem Meeresspiegel, in Richtung Berge steigt die Landschaft an und die Weingärten liegen in bis zu 800 Metern Höhe.

Das Klima in Cariñena ist von heissen, trockenen Sommern und kalten Wintern geprägt. Dazu kommt der Cierzo – ein kühler Nordwind, der im Sommer dazu beiträgt, die Temperaturen etwas zu mildern und bei Niederschlägen dafür sorgt, dass sich die Feuchtigkeit nicht allzu lange in den Weinbergen hält.

Cariñena bildet eine Ausnahme unter den DOs in Aragonien. Zwar ist auch in diesem Anbaubereich Garnacha die dominierende Rebsorte, doch hat sie hier nicht eine solche Dominanz wie in Somontano oder Campo de Borja. Etwa 30% der Rebfläche in diesem Teil Aragoniens sind mit Garnacha bedeckt, die auch hier sehr gute Bedingungen vorfindet und sehr aromatische, gut strukturierte Rotweine erbringen kann. Viele Weingüter bauen die Rebsorte nicht reinsortig aus, sondern erzeugen ansprechende Cuvées, in denen neben Garnacha auch internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot oder Syrah zu finden sind. Natürlich darf auch die klassische Rotweinrebe Spaniens: Tempranillo, nicht fehlen. Eine weitere rote Rebe der Region ist Mazuelo, die in anderen Weinbaubereichen auch als Carignan bekannt ist. Diese Sorte stammt aus diesem Teil Aragoniens und wurde nach der Stadt Cariñena benannt. Hier, in ihrer Heimat, wird sie zwar nach wie vor kultiviert, hat aber längst nicht mehr die Bedeutung wie sie sie zum Beispiel im Languedoc oder der Provence hat.

Der Weinbau in Cariñena lag über lange Jahre in den Händen von Kooperativen. Doch seit einigen Jahren gibt es eine zunehmende Zahl an kleineren Betrieben, die in Eigenregie Wein erzeugen.Vor allem diese kleineren Weinbaubetriebe, die sich von der Masse abheben möchten, haben sich ganz und gar dem Streben nach Qualität verschrieben und keltern

aus Garnacha im Verschnitt mit internationalen Rebsorten äussert ansprechende Weine. Das soll nun nicht bedeuten, dass die Grosserzeuger keine ansprechenden Weine auf den Markt bringen, doch fehlt ihren Tropfen häufig die Individualität.

Neben dem Rotwein gibt es in dieser DO eine Reihe weiterer Weine. So werden unter anderem sehr fruchtige Roséweine gekeltert. Das ist aber nicht alles, was der Weinbau in dieser Region zu bieten hat: die trockenen Weissweine aus Viura erfreuen sich bei Weinfreunden aus aller Welt längst grosser Beliebtheit und auch die süssen Muskateller-Weine haben einiges zu bieten.

Ausserdem wird in Cariñena auch Wein unter der DO Cava erzeugt. Dazu werden die Rebsorten Charonnay, Macabeo (Viura) und Parellada verwendet.

In früheren Jahren war die Region in erster Linie für schwere Weine nach Art des Sherrys bekannt. Doch deren Produktion ist heute nahezu eingestellt.

Penedès

Penedès ist eine Weinregion in Katalonien, im Nordosten Spaniens. Es handelt sich um eines der bedeutendsten Weinbaugebiet Spaniens, nicht unbedingt was die Menge angeht, sondern vielmehr was die Qualität der Weine angeht und auch in Bezug auf die Vielfalt des katalonischen Weinangebots. Die sonnenverwöhnte Küstenregion bietet durch den boomenden Tourismus an der Mittelmeerküste einen attraktiven Absatzmarkt direkt vor der Tür, aber auch das nahegelegene Barcelona kommt als lokaler Absatzmarkt infrage, gleichzeitig aber auch als Tor zum Export der Weine in alle Welt.

Die Weinbautradition in Penedès reicht bis weit in die Vergangenheit zurück, denn die Römer kultivierten hier bereits vor mehr als 2000 Jahren Reben. Sie bevorzugten damals Lagen in unmittelbarer Nähe zum Mittelmeer, im Laufe der Jahrhunder-

te verlagerten sich die Rebflächen von Penedès zunehmend ins Landesinnere, da im mittelalter entdeckt wurde, das sich die etwas höheren Lagen weiter landeinwärts besser für den Anbau von Weinreben eignen.

Im 19. Jahrhundert hatte sich Penedès zu einer der führenden Weinbauregionen Spaniens entwickelt und erfuhr durch den Cava, der hier um die Mitte des 19. Jahrhunderts erstmals erzeugt wurde, einen noch grösseren Aufschwung. Bis heute ist die Region Penedès das Zentrum der Cava-Produktion, auch wenn die DO Penedès ausschliesslich für Stillwein gilt. Mit dem durch den Cava ausgelösten Höhenflug veränderte sich der Weinbau in Penedès grundlegend, da immer mehr Winzer neben den traditionellen schweren Rotweinen damit begannen ihren Fokus auf weisse Rebsorten zu richten.

Gegenwärtig sind in der DO Penedès 15 Rebsorten zugelassen, tatsächlich werden in diesem Gebiet aber mehr als 100 verschiedene Rebsorten kultiviert. Weisse Rebsorten dominieren inzwischen, die wichtigsten Sorten sind Parellada, Macabeo, Xarel-Lo, Chardonnay, Muscat of Alexandria, Sauvignon Blanc und Riesling. Bei den roten Sorten sind es Garnacha., Cariñena, Tempranillo, Monastrell und Cabernet Sauvignon.

Die Region teilt sich, von der Natur durch unterschiedliche Höhenlagen vorgegeben, in drei Zonen auf, die jeweils ganz unterschiedliche mikroklimatische Voraussetzungen besitzen.

Baix-Penedès: Das Tiefland in der Küstenregion, bekannt für seine körperreichen, vollmundigen Rotweine aus Garnacha, Cariñena und Monastrell. aber auch für einfache Landweine.

Medio-Penedès: In ca. 250 bis 500 m Höhe, wo neben Merlot und Tempranillo, vor allem die Cava-Rebsorten Macabeo, Parellada und Xarel-Lo gedeihen.

Alt-Penedès: Das Hochland von Penedès ist auch bekannt als «Penedès Superior». Hier gedeihen die Reben in 500-800 Metern Höhe. Aus Chardonnay, Riesling und Parellada entstehen hier einige der besten Weissweine Europas, aber auch

1 Xarel.lo S. 4

2 Campos de Luz S. 5

3 Baron Conde S. 8

4 Los Condes S. 9

5 El Coto S. 10

6 Cepa Alta S. 11

7 Coma Vella S. 12

8 Alaya Tierra S. 13




DE ESPAÑA
SPAIN
Bay of Biscay
FRANCE
ASTURIAS
CORDILLERA CANTÁBRICA
PAÍS VASCO
PYRENEES
ANDORRA
Gijón
Bizkaiko Txakolina
Getariako Txakolina
Santander
Arabako Txakolina
Bilbao
San Sebastián
Haro
Olite
Bierzo
León
La Rioja
Navarra
Somontano
Empordà-Costa Brava
Pla de Bages
Girona
Valderorras
Tierra de León
Burgos
Arlanza
Valles de Benavente
Cigales
Arribes
Toro
Ribera del Duero
Campo de Borja
Zaragoza
Costers del Segre
Conca de Barbera
Alella
Penedès
Barcelona
Carineña
Calatayud
Montsant
Tarragona
Priorat
Toro
Rueda
Tierra del Vino de Zamora
Valtiendas
CASTILLA Y LEÓN
Sierra de Guadarrama
SISTEMA IBÉRICO
ARAGÓN
Terra Alta
ESPAÑA
Segovia
Madrid
Mondéjar
Vinos de Madrid
Méntrida
Uclés
Serrania de Cuenca
Sierra de Gúdar
Sierra de Javalambre
BALEARIC
Castellón
Valencia
Ribera del Júcar
Utiel-Requena
Manchuela
La Mancha
CASTILLA LA MANCHA
VALENCIA
Cáceres
Toledo
Montes de Toledo
Binissalem-Mallorca
Palma de Mallorca
Almansa
Valencia
Valdepeñas
Yecla
Alicante
Jumilla
Ribera del Guadiana
SIERRA MORENA
EXTREMADURA
Ibiza
Formanterra
Alicante
Bullas
Córdoba
Montilla-Moriles
CORDILLERA SUBBÉTICA
Sevilla
Condado de Huelva
ANDALUCIA
Sierra de Baza
Granada
Sierra Nevada
Mulhacén 3479m
Ronda
Málaga e3 Sierra de Málaga
Jerez-Xérés-Sherry
CORD PENIBÉTICA
Malaga
Cádiz
ALBORÁN SEA
Gibraltar
Ceuta
Melilla
0°
Prime Meridian
1
2
3
4
5
6
7
8

Pinot Noir, Cabernet Franc und Merlot liefern hier tolle Ergebnisse..

Der Boden ist bei allen Einzelgebieten ähnlich stark kalkhaltig und reich an Spurenelementen.

Weine aus dem Penedès haben (durch die verschiedenen Zonen) oft ganz unterschiedliche Charaktere, was diese Region ausgesprochen interessant macht.

Pla de Bages

Die kleine katalonische DO in der nordöstlichen Ecke Spaniens, liegt etwa 30 Kilometer von Barcelona entfernt. Die Region ist vom Llobregat und seinen Nebenflüssen sowie von den Ausläufern der Pyrenäen geprägt.

Die knapp 600 Rebfläche der DO Pla de Bages verteilen sich auf zwei Anbaubereiche, die von unterschiedlichen Bodenverhältnissen geprägt sind. Ein Teil der Rebanlagen befindet sich in der zentralen Ebene, etwa 200 Meter über dem Meeresspiegel, wo Böden aus Ton und Mergel dominieren und die es auch deutlich wärmer ist. Der übrige Teil der Rebe ist im Bereich Alt Bages zu finden, in Höhen um 500 Meter über dem Meeresspiegel, wo es kühler ist und die Böden einen deutlichen Kalkanteil aufweisen.

Die gesamte Region Pla de Bages profitiert von deutlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Eine wesentliche Voraussetzung für die Entwicklung einer gute Säurestruktur und ausgeprägter Aromen bereits in den Trauben. Dazu kommt, dass es in diesem Teil Kataloniens vor allem während der Wintermonate ausreichend Niederschläge gibt. Die Kalkböden können die Feuchtigkeit gut speichern und geben sie während der Wachstumsphase wieder an die Reben ab.

In den flacheren Lagen von Pla de Bages werden vor allem rote Rebsorten wie Ull de Llebre (lokale Bezeichnung für Tempranillo), Garnacha, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,

Merlot und Syrah angebaut. In den kühleren, etwas höher gelegenen Bereichen dieser DO dominieren Weissweinreben wie Chardonnay und Sauvignon Blanc, aber auch die einheimische Sorte Picapoll ist hier zu finden. Vor allem in den letzten Jahren nimmt das Interesse an der Picapoll-Rebe zu. Ergänzt wird das Rebsortenspektrum in Pal de Bages durch die Cava-Sorten Macabeo und Parellada.

Der spanische Schaumwein Cava darf auch in dieser DO erzeugt werden und ist ein wichtiger Geschäftszweig für viele hier ansässige Winzer.

Priorat

Priorato ist eine kleine Weinbauregion in der Provinz Tarragona in Katalonien. Die Rebflächen in diesem kargen Landstrich Spaniens liegen oft an Steilhängen oder auf Terrassen. Allerdings findet man hier mit seinen Schieferschichten den idealen Untergrund für erfolgreichen Weinbau. Naturgemäss sind die Erträge der Rotweine aus den Trauben Garnacha oder neuerdings auch Cabernet Sauvignon und Merlot eher gering. Aber die Qualität , unter anderem durch die Experimentierfreudigkeit einer neuen Winzergeneration bedingt, beachtlich und es haben sich grosse Namen mit internationaler Anerkennung herauskristallisiert. Aus dem Priorato kommt der teuerste Einzellagenwein Spaniens: der Clos l'Ermita 1993.

Innerhalb Kataloniens ist der Priorat der Bereich mit der längsten Weinbautradition, die definitiv bis ins Mittelalter zurückreicht, vielleicht auch schon länger währt. Der Legende nach wurde die Region für den Weinbau auserkoren als ein Hirte hier einen Engel aus dem Himmel herabsteigen sah. Karthäusermönche gründeten daraufhin an dieser Stelle im 12. Jahrhundert ein Kloster und begannen Weingärten anzulegen und Weine zu keltern. Die Enge Vernetzung der gesamten Region mit den Mönchen und Klöstern wird sehr gut am Namen «Priorat» sichtbar, denn dies lässt

sich vom lateinischen Ausdruck «prior», dem Klostervorsteher, ableiten.

In den folgenden Jahrhunderten spielte der Weinbau eine wichtige Rolle für diesen Teil Kataloniens. Durch die Reblaus, die im 19. Jahrhunderte auch vor dieser Region nicht Halt machte, wurde der überwiegende Teil der Weinberge vernichtet. Der Priorat verfiel daraufhin in einer Art Dornröschenschlaf: viele Weingärten blieben brach liegen oder wurden gerodet und an ihrer Stelle Mandelbäume, Nussbäume oder Olivenbäume gepflanzt. Erst um 1950 erwachte der Weinbau in Priorat wieder zum Leben, allerdings zunächst etwas planlos, denn viele Lagen wurden zwar mit Reben bestockt, wobei aber nur selten darauf geachtet wurde, welche Sorte unter welchen Bedingungen am besten gelingt.

Ende der 1970er, Anfang der 1980er Jahre sollte sich dies ändern, denn damals betraten Rene Barbier und Alvaro Palacios die Bildfläche und revolutionierten den Weinbau in diesem Teil Spaniens. Eine wichtige Rolle fällt in diesem Zusammenhang auch Jose Luis Perez zu. Der Professor für Biologie erkannte das Potenzial der sehr alten Garnacha- und Carinena-Reben und gab sein Wissen an die Winzer der Region weiter.

Heute stehen in der DO Priorat gut 1.600 Hektar unter Reben. Neben den traditionellen Sorten Carinena und Garnacha, die zum Teil bereits sehr alt sind, werden auch französische Sorten wie Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Syrah kultiviert, weitere zugelassene rote Rebsorten in diesem Weinbaubereich sind Merlot, Picapill Negre, Ull de Llebre (Tempranillo).

Weisse Rebsorten werden ebenfalls angebaut, auch wenn nur etwa 10% Weissweine erzeugt werden. Zugelassene Rebsorten sind Chenin Blanc, Garnacha Blanca, Macabeo, Muscat of Alexandria, Muscat blanc à petits grains, Pansal, Pedro Ximénez, Picapoll Blanca und Viognier.

Die Reben gedeihen auf kargen Böden vulkanischen Ursprungs und verwittertem Schiefer. Viele der steilen Hänge sind terrassiert, um Weinbau überhaupt

möglich zu machen. Das Klima ist im Grunde kontinental, aber von zahlreichen mikroklimatischen Abweichungen geprägt.

Ribera del Duero

Das spanische Weinbaugebiet Ribera del Duero liegt zu beiden Seiten des Flusses Duero, der nach dem Grenzübertritt übrigens Douro heisst. Die spanische DO Ribera del Duero liegt in der grossen Weinbauregion Kastilien-Leon im Norden des Landes und wurde in kurzer Zeit wegen seiner aussergewöhnlichen Rotweine bekannt. Dabei kann nicht von dem einen Rotwein aus Ribera del Duero gesprochen werden, denn es dominiert zwar die Rebsorte Tempranillo und auch das Klima der Region ist verhältnismässig homogen, doch die Bodentypen variieren sehr stark. Aufgrund dieser unterschiedlichen Bodenverhältnisse gibt es in dieser Weinregion in Spanien eine grosse Bandbreite an Weinstilen und Qualitäten.

Die besten Weine dieser Region brauchen sich hinter den grossartigen Rotweinen aus Rioja wahrlich nicht zu verstecken. Dies haben in den letzten Jahren auch immer mehr Weinliebhaber erkannt, sodass die Nachfrage nach Wein aus Ribera del Duero deutlich gestiegen ist.

In dieser spanischen DO sind Rotweine und Roséweine zugelassen. Diese werden in erster Linie aus Tempranillo (Tinta del Pais) und Garnacha gekeltert, seit einiger Zeit kommen Cabenret Sauvignon, Malbec, Merlot und Syrah verstärkt hinzu. Die Rotweine werden in der Regel im Barrique ausgebaut. Für Crianza-Weine ist in Ribera del Duero eine Lagerung von mindestens 12 Monaten in Eichenholzfässern und nochmals eine mehrmonatige Lagerung in der Flasche zwingend vorgeschrieben (für Rerserva und Gran Reserva sind die Reifezeiten entsprechend höher angesetzt). Erlaubt sind dabei nur Fässer von maximal 300 Litern Fassungsvermögen; verwendet werden dafür in erster Linie Fässer aus amerikanische Eiche,

seltener französische Fässer. Benutzt werden die Fässer in der Regel 3 bis maximal 8 Jahre. Spanien ist hier mit seinen streng kontrollierten Vorschriften auf dem besten Weg zu erstklassiger Qualität.

Der Roséwein aus Ribera del Duero wird in erster Linie aus Tempranillo (Tinta del Pais) gekeltert und überzeugt durch seine intensive Fruchtaromen, die oft an Erdbeeren und Himbeeren sowie an Schwarze Johannisbeeren erinnern. Dazu kommen in vielen Fällen Anklänge an Rosenblüten und Veilchen.

Aus Albillo und Sauvignon Blanc werden Weissweine erzeugt, die allerdings nicht unter der DO vermarktet werden dürfen.

Trotz des Names Riberea del Duero – was in etwa «an den Ufern des Duero» bedeutet – wird in diesem Weinbaugebiet nicht nur in direkter Flussnähe Weinbau betrieben. Die Region erstreckt such auf einer Länge von rund 115 Kilometern, wobei sie dem Flussverlauf folgt, allerdings umfasst sie in der Breite knapp 40 Kilometer, sodass die Uferregion doch recht breit gefasst ist. Die Nähe bzw. Entfernung zum Fluss hat nicht nur Einfluss auf die mikroklimatischen Verhältnisse, sondern auch auf den Boden. Weiter entfernt vom Duero dominieren sandige Böden, die auf Kalkstein lagern, näher am Fluss gibt es zum Teil auch lehmigen Untergrund.

Rioja

Rioja, die wohl bekannteste Weinregion Spaniens liegt im Norden des Landes. Der überwiegende Teil der gut 60.000 Hektar Rebfläche liegt auf dem Gebiet autonomen Gemeinschaft La Rioja, doch eine Besonderheit sind die kleineren Rebflächen, die in den benachbarten Weinbaugebieten Navarra und Baskenland liegen, aber unter der Bezeichnung Rioja vermarktet werden dürfen.

Der Name dieser berühmten Weinregion leitet sich vom Rio Oja ab, der die Region durchfliesst und bei Cihuri in den Rio Tiron, einen Nebenfluss des

Ebro, mündet. Der Ebro ist es auch, der weite Teile der Landschaft prägt. An beiden Ufern werden Reben kultiviert. Die Böden in Ufernähe sind in erster Linie fruchtbare Schwemmlandböden, etwas weiter vom Fluss entfernt gibt es dann Kalk, Kies und Geröll sowie sehr eisenhaltige Tonerden.

Der überwiegende Teil von Rioja ist auf einem Plateau gelegen, dass sich in etwa 450 Metern über dem Meeresspiegel befindet.

Das Klima in diesem Teil ist eine Mischung aus mediterranen und kontinentalen Einflüssen. Die umliegenden Berge tragen wesentlich dazu bei, dass keine allzu heftigen Winde wehen. Insgesamt ist das Klima für den Weinbau nahezu ideal: warme, nicht zu heisse Sommer und ausreichende Niederschläge dazu nicht zu extreme Winter.

Um den variierenden Bedingungen in der doch recht grossen Weinregion Rioja Rechnung zu tragen, wird das Gebiet in drei Subbereiche gegliedert.

Rioja Alavesa
Etwas mehr als 10.000 Hektar stehen hier, nördlich des Ebro unter Reben. Diese Anbauzone liegt vollständig im Baskenland und ist für seine leichten, fruchtigen Rotweine bekannt, die bevorzugt jung getrunken werden sollten. Es gibt aber auch einige Tempranillos aus dem Holzfass, die durchaus langlebiger sind und auch nach einigen Jahren im Weinkeller noch grosse Trinkfreude bereiten.

Rioja Alta
Dieser Anbaubereich mit knapp 25.000 Hektar Rebland am südlichen Ufer des Ebro ist die Heimat der hochwertigsten Riojas. Hier werden körperreiche Rotweine mit deutlichen Tanninen und guter Säurestruktur gekeltert. Diese Weine eigenen sich ideal für den Ausbau im Holzfass und sind dadurch sehr lange lagerfähig.

Neben der dominierenden Rebsorte Tempranillo werden auch Graciano und Mazuelo in grösserem Umfang angebaut.

Rioja Baja
Etwas mehr als 20.000 Hektar stehen hier, östlich der Stadt

Logrono unter Reben und reichen bis nach Navarra. In diesem Teil von Rioja ist es am wärmsten und trockensten, die Böden sind sehr eisenhaltig. Hier kommt die Garnacha-Rebe besonders gut zurecht und erbringt sehr extraktreiche, oft alkoholstarke Rotweine hervor. Daneben gibt es viele Roséweine.

Im Allgemeinen gelten die Weine aus diesem Subbereich als die schwächsten Tropfen aus Rioja. Aber wie immer gibt es auch hier Ausnahmen von dieser Regel.

Über viele Jahre, wenn nicht über Jahrhunderte, schliesslich reicht die Weinbautradition in diesem Teil Spaniens bis in die Antike zurück, war Rioja die absolute Vorzeige-Weinregion des Landes und strahlte wie ein leuchtender Stern. Heute ist die Strahlkraft von Rioja vielleicht nicht mehr ganz so gross, wie sie es schon einmal war, dies liegt aber nicht daran, dass die Weine aus Rioja womöglich eine schlechtere Qualität als in früheren Jahren aufweisen würden – keine Sorge, dies ist mit Sicherheit nicht der Fall! - vielmehr haben andere spanische Anbaugebiete aufgeholt. Viele Winzer aus allen Teilen Spaniens haben sich am leuchtenden Beispiel Rioja orientiert und es auf diese Weise geschafft, ihre Heimatregionen nach und nach immer weiter in den Fokus zu rücken, indem sie hervorragenden Qualität produzieren. Rioja steht also nicht mehr allein für spanischen Top-Wein, sondern hat inzwischen Konkurrenz im eigenen Land bekommen. Vielleicht ist dies eine Situation, die die Winzer aus Rioja zu erneuten Höhenflügen antreibt. Wir dürfen gespannt sein.

Rotwein aus Rioja

Natürlich ist der Rotwein das Aushängeschild der Weinregion Rioja in Spanien. Klar, diese Tropfen sorgen immer wieder für Aufsehen und stehen bei vielen Weinliebhabern aus aller Welt hoch im Kurs.

Tempranillo ist die Rebsorte Nummer eins für Rotwein aus Rioja, wird jedoch nicht sortenrein, sondern im Verschnitt mit anderen Sorten verwendet. Garnacha Tinta, Graciano und Mazuelo sind besonders oft Bestandteil der Cuvée. Zugelassen

sind aber auch Maturana Parda und Maturana Tinta sowie mit einer Sondergenehmigung die beiden Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot.

Klassischerweise werden die Rotweine aus Rioja trocken ausgebaut.

Roséwein aus Rioja
Zwar entfällt 75% der Weinproduktion in diesem Teil Spaniens auf Rotwein, aber die übrigen 25% bleiben schliesslich für Rosé und Weisswein. Der Rioja Rosé wird vorwiegend trocken ausgebaut, es gibt ihn aber auch in zunehmendem Masse als halbtrockene Version.

Für die Roséweine aus Rioja werden dieselben Reben wir für den Rotwein verwendet, wobei Tempranillo am häufigsten ist.

Weisswein aus Rioja
Rioja und Weisswein? Geht das zusammen? Ja! Rund 10% der lokalen Weinproduktion entfällt auf Weissweine. Klassisch wird ein Weisswein aus Rioja aus den Sorten Viura (Macabeo), Garnacha Blanca und Malvasia Riojana gekeltert. Seit 2007 sind einige weitere Sorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Temoranillo Blanco und Torrontes zugelassen.

Rebsorten



Cabernet Sauvignon

Diese für Spitzenerzeugnisse am häufigsten angebaute Sorte bevorzugt südlichere Regionen sowie heisse, sand- und steinhaltige Böden. Und dennoch, wo auch immer sie wächst, sie behält stets ihre unverwechselbare Aromatik.

DNA-Analysen aus dem Jahre 1997 zufolge stammt die Sorte aus einer Kreuzung zwischen Cabernet franc und Sauvignon blanc. Sie ist wohl die berühmteste Rebsorte und gilt für viele auch als die beste für Rotweine. Sie gehört zu den sogenannten Cépages nobles – den edelsten Sorten.

In kühlen Gebieten reifen die Trauben weniger gut aus, der Wein hat weniger Körper und so ist er in solchen Klimaten weniger anzutreffen.

Die kleinen, dunklen Beeren haben eine dicke Schale, viele grosse Kerne und reifen spät. Durch die in den Kernen reich enthaltenen Phenole ist die Sorte sowohl für den Barriqueausbau als auch für eine lange Flaschenlagerung hervorragend geeignet.Besonders gut gedeihen sie in einem warmen Klima, bilden dann sehr viel Gerbstoffe, Säure und Frucht.

In der Jugend sind Cabernet-Sauvignon-Weine undurchdringlich, dunkel und schwer. Sie entwickeln eine unglaublich konzentrierte Fruchtigkeit, die an schwarzen Johannisbeersaft erinnert. Den guten Ruf verdankt die Sorte vor allem den Weinen aus dem Médoc, wo sie auch den Anbau dominiert. In den mageren, durchlässigen, steinigen Böden gedeiht diese vitale Rebe besonders gut. Sie wird häufig mit Merlot, Cabernet franc und Malbec verschnitten, überwiegt anteilsmässig aber mit mehr als 50 Prozent. Sortenrein wird sie vor allem in der Neuen Welt produziert.

Der grösste Konkurrent des Médoc ist – neben Australien – Kalifornien. Dort geniesst Cabernet Sauvignon eine Spitzenstellung – sowohl bezüglich Ruf als auch hinsichtlich des Preises. Die besten Weinproduzenten erzeugen elegante, lagerfähige Weine mit viel Körper und Aroma.

Cariñena oder Carignan

Ursprünglich spanische Sorte aus Aragón. Auch bekannt als Carignan in Frankreich und Mazuelo in der Rioja.

Die rote Rebsorte Carignan ist nach Grenache Noir die zweithäufigste weltweit. Die Carignan-Rebe ist sehr alt und bekam ihren Namen von der spanischen Stadt Cariñena. Von dort hat sich der Carignan ab dem 12. Jahrhundert in ganz Europa verbreitet. Heute bedeckt er vor allem im Languedoc, der Provence, aber auch in Spanien (als Cariñena), Italien (vor allem in Sardinien als Carignano), Kalifornien und Algerien grosse Flächen.

Carignan-Wein ist gerbstoff- und säurereich, die Farbe tiefdunkel. Leider fehlt es ihm an Individualität und Finesse; nur sehr alte Rebstöcke produzieren Wein mit Charakter. Carignan wird daher meistens im Verschnitt mit Cinsault und Grenache eingesetzt.

Die Stärke von Carignan liegt in den hohen Erträgen und in seinen positiven Eigenschaften als Verschnittwein. Seine Schwäche ist die Krankheitsanfälligkeit: Echter und Falscher Mehltau, wie auch Fäulnis machen dem Carignan schwer zu schaffen.

Chardonnay

Chardonnay hat als weisse Rebsorte einen ähnlichen Siegeszug um die Welt gemacht, wie Cabernet Sauvignon bei den roten. Stolze 1400 Quadratkilometer Weinberge waren im Jahr 2001 mit Chardonnay bepflanzt, Tendenz noch immer steigend. Das ist immerhin der 7. Platz der Rebsorten-Häufigkeit.

Was sind die Vorteile des Chardonnay? Was macht ihn so erfolgreich? Nun, dafür gibt es gute Gründe. Zunächst ist er im Anbau anpassungsfähig – er wächst im Norden wie im Süden, in kälteren und wärmeren, in feuchten und trockenen Regi-

onen und auf unterschiedlichsten Böden. Selbst das Bedürfnis nach Sonne hält sich beim Chardonnay in Grenzen. Diese Toleranz ist ein grosser Vorteil – geht der Winzer bei Chardonnay-Pflanzungen doch meistens ein geringes Risiko ein.

Wichtiger noch sind aber die geschmacklichen Qualitäten des Chardonnay. Zusammen mit Riesling gehört er zu den hochwertigsten Weisswein-Sorten. Sogar vom Ausbau im Barrique kann der Chardonnay profitieren, was bei Weisswein eher die Ausnahme ist. Richtig ausgebaut sind zarte rauchige Nuancen und Aromen nach Walnüssen die Erkennungszeichen des Chardonnay. Jancis Robinson schwärmt: «Dem Weinliebhaber kommt Chardonnay mit seinem breiten, überwältigenden Charme, seiner relativ grossen Alkoholstärke und geringen Säure und seinem eher verhaltenen Duft entgegen.»

Chardonnay eignet sich hervorragend zur Schaumwein-Herstellung. Nicht umsonst liegen Frankreichs grösste Chardonnay-Anbauflächen in der Champagne. Zunehmend entstehen auch hervorragende edelsüsse Weine (Edelfäule, Botrytis Cinerea) aus Chardonnay. Also auch in der Anwendung zeigt er sich überaus polyvalent – sein dritter grosser Vorteil.

Grenache oder Garnacha

Mit grösster Wahrscheinlichkeit hat sich die Grenache vom Weingelände Aragoniens in andere spanische Regionen und ins benachbarte Südfrankreich ausgebreitet und dabei häufig den Namen geändert. In Spanien heisst sie Garnacha, Granaza, in der Region Castilla y León nördlich von Madrid auch Aragonés oder Tinto Aragonés, was auf die Herkunft hindeutet. Nicht aber zu verwechseln mit der portugiesischen Aragonez oder Aragonês, die identisch mit Tempranillo ist. In Frankreich finden wir neben Grenache auch die Bezeichnungen Roussillon, Rivesaltes, Redondal und viele mehr.

Grenache, die wichtigste rote Traubensorte Spaniens, ist praktisch in allen Rotweinregionen stark vertreten. Aber auch in Südfrankreich, vor allem in der Provence, im Languedoc und im Châteauneuf-du-Pape ist Grenache eine der wichtigsten Rebsorten. Ihre Bedeutung hat in dieser Region in den letzten Jahren sogar stark zugenommen; insgesamt wurde die Grenache-Anbaufläche in den letzen 30 Jahren gar vervierfacht.

Sortenrein kann der Wein einen natürlichen Alkoholgehalt von 15 - 16 Volumenprozent erreichen. Sortenreiner Grenache (sehr selten anzutreffen) weist zu Beginn eine verhältnismässig helle, sehr ansprechende goldkäferrote Farbe auf, die jedoch wegen der raschen Oxydation bald ins Ziegelrot umschlägt. Das Alter des Grenache-Weines lässt sich darum anhand der Farbe nur schwer bestimmen. Grenache-Trauben allein ergäben in den meisten Fällen einen zu hochprozentigen und zu kurzlebigen Wein. Zusammen mit anderen Sorten gekeltert bilden sie das alkoholische Gerüst vieler geschätzter Weine aus südlichen Regionen.

Macabeo oder Viura

Die weisse Rebsorte Macabeo produziert blumige, alkoholstarke und säurearme Weissweine. Je nach Verwendungszweck lässt der Winzer die Trauben länger reifen, um die blumigen Düfte voll entfalten zu lassen und dafür auf Säure zu verzichten. Wenn aber kein säurereicher Verschnittpartner zur Verfügung steht, muss die Macabeo im Anfangsstadium der Reife geerntet werden.

Macabeo verträgt die Dürre wie kaum eine andere Rebe, sie eignet sich somit für viele Anbaugebiete Spaniens. Dort werden drei Viertel der 500 Quadratkilometer Macabeo angebaut, das ist die Fläche des Bodensees. In Rioja wächst die Macabeo als häufigste weisse Rebsorte unter dem Namen Viura. Im Penedès entsteht daraus zusammen mit Parellada und Xarel-Lo der Schaumwein Cava. Gleich

hinter der nordspanischen Grenze wächst die Macabeo im Languedoc-Roussillon, wo zusammen mit Grenache Blanc und Bourboulenc die AOC-Weissweine Minervois, Corbières und Côtes du Roussillon hergestellt werden.

Muscat

Die Weine aus dieser Rebsortenfamilie verströmen allesamt einen intensiven Duft, der offenbar auch die Fliegen anzieht. Denn der Name stammt vermutlich aus dem Lateinischen, von «musca», die Fliege.

Der Muskateller gehört zu den ältesten und bekanntesten Rebsortenfamilien. Er ist vor allem im Mittelmeerraum verbreitet. Phönizier, Griechen und Römer führten ihn mit sich, aber er wurde wahrscheinlich schon lange Zeit vorher angebaut.

Von dieser grossen Familie mit über 200 Sorten ist der Muscat blanc à petits grains ronds die hochwertigste Rebe. Sie ergibt Weine mit einer Muskatblume, die überwältigt. Entlang der französischen Mittelmeerküste wird sie für angereicherte, süsse Weine, die Vins doux naturels, auch Muscat de Frontignan genannt, verwendet. In Italien ergibt sie den Grundwein für Asti spumante, einen süssen, blumig duftenden Schaumwein. Ein weiteres Mitglied der Muskatellerfamilie ist der Muscat d'Alexandrie. Diese Rebsorte ist genauso alt, aber von minderwertigerer Qualität und wird auch für Tafeltrauben angebaut. Sie benötigt ein wärmeres Klima, in dem sie höhere Erträge und Zuckergehalte erbringt.

Das dritte Familienmitglied ist Muscat Ottonel. Diese Rebe ist ein relativ junger Abkömmling dieser Familie. Sie ist erst 150 Jahre alt und stammt aus dem Loiretal. Ihr Charakter ist muskatähnlich, aber weniger parfümiert. Muscat Ottonel ist in Österreich am weitesten verbreitet.

Tempranillo

Tempranillo ist eine rote Rebsorte, die in Spanien mengenmässig zwar nur an zweiter Stelle steht, qualitativ aber sicherlich an erster. Im Verschnitt mit der Garnacha bringt Tempranillo hervorragende, lange lagerfähige Rotweine hervor.

Weltweit wächst Tempranillo auf über 1000 Quadratkilometern Fläche, die überwiegende Mehrheit davon in Spanien und Portugal, wo sie unter der Bezeichnung Tinta Roriz oder Aragonez bekannt ist. Ihr Name entstand vermutlich aus einem Vergleich mit der Garnacha: Tempranillo bedeutet in etwa «die kleine Frühe» (temprano = früh), weil sie deutlich vor der Garnacha reift und kleinere Beeren hat. Diese sind dickschalig und enthalten viel Gerbstoff, was Tempranillo-Weine trotz wenig Säure lange haltbar macht.

In Spanien wird erzählt, dass Tempranillo eine Selektion des Pinot Noir sei, die Burgunder-Mönche auf ihren Pilgerreisen nach Santiago de Compostela in Galicien in vielen Kloster-Weinbergen angepflanzt hätten. Ob Wahres an der Geschichte ist, muss noch geklärt werden. Fest steht, die Spanier sind stolz auf ihre Tempranillo. Was der Vergleich mit dem Spätburgunder unterstreicht.

Syrah

Syrah ist eine hochwertige alte rote Rebsorte, die ursprünglich in Frankreich kultiviert wurde. Nach einer Legende soll die Syrah aus Persien stammen oder bereits von den Römern angesiedelt worden sein. DNA-Analysen konnten aber beweisen, dass die Syrah aus einer natürlichen Kreuzung zweier alter französischer Sorten entstand, nämlich aus der roten Dureza und der weissen Mondeuse Blanche.

Syrah wird aber auch in Australien angebaut, wo sie Shiraz genannt wird. Dort wurde sie bereits um 1830 eingeführt und bringt heute höchste Qualitäten. Auch in Südafrika, Kalifornі-

en, Argentinien und Sizilien wird Syrah angebaut.

Die Syrah zählt zu den grossen Sorten dieser Welt, den so genannten Cépages nobles. Ihr dunkler Saft produziert gerbstoffreichen Wein mit pfeffriger Würze und gutem Reifepotential. Für Syrah-Wein typisch ist ein kräftiges Aroma nach Johannisbeeren.

Xarel-lo

Die weisse Rebsorte Xarel.lo wächst vorwiegend im spanischen Penedès, wo sie zusammen mit Macabeo und Parellada zum Edel-Schaumwein Cava verarbeitet wird. Xarel.lo gilt als die charaktervollste Traube Kataloniens. Sie reift früh und hat vegetabile Noten, manchmal mit Düften von gekochtem Kohl.

In Spanien wächst Xarel.lo auf 150 Quadratkilometern, das entspricht der gesamten Weinbaufläche Badens.