

# Inhalt

- 8 Spaniens Weine – eine Entdeckungsreise
- 10 Ein Weinland mit langer Geschichte
- 16 Spanien Übersichtskarte
- 18 Das spanische Weingesetz
- 20 Vinos de Pago
- 24 Kellertechnik – 225 Liter als Maß aller Dinge
- 27 Die Böden
- 30 Die klimatischen Bedingungen
- 32 Bioweine
- 34 Rote Rebsorten
- 40 Weiße Rebsorten

## Der Norden von Ost nach West

- 48 Katalonien  
Empordà (Ampurdán) • Pla de Bages • Costers del Segre • Alella • Conca de Barberà • Penedès • Priorat (Priorato) • Montsant • Tarragona • Terra Alta • Catalunya (Cataluña) • Cava
- 80 Aragón  
Somontano • Calatayud • Campo de Borja • Cariñena • Landweine
- 90 Navarra  
Landweine • D.O. Navarra
- 102 Rioja
- 118 Baskenland
- 122 Galicien  
Rías Baixas • Ribeiro • Ribeira Sacra • Monterrei • Valdeorras

## Die zwei Hochebenen

- 140 Kastilien-León  
Ribera del Duero • Rueda • Toro • Tierra del Vino de Zamora • Arribes del Duero • Bierzo • Tierra de León • Cigales • Arlanza • Land- und Tafelweine
- 170 Kastilien-La Mancha – Vinos de Madrid  
La Mancha • Landweine • Manchuela • Almansa • Méntrida • Mondéjar • Uclés • Ribera del Júcar • Valdepeñas • Vinos de Madrid

## Rundreise durch den Süden

- 202 Valencia  
Alicante • Utiel-Requena • Valencia • Land- und Tafelweine
- 216 Murcia  
Bullas • Jumilla • Yecla • Land- und Tafelweine
- 224 Westandalusien  
Sherry und Manzanilla • Sherrystädte • Sherry-Typen • Condado de Huelva • Landweine
- 240 Zentralandalusien  
Málaga – Sierras de Málaga • Montilla-Moriles • Land- und Tafelweine
- 246 Extremadura  
Ribera del Guadiana

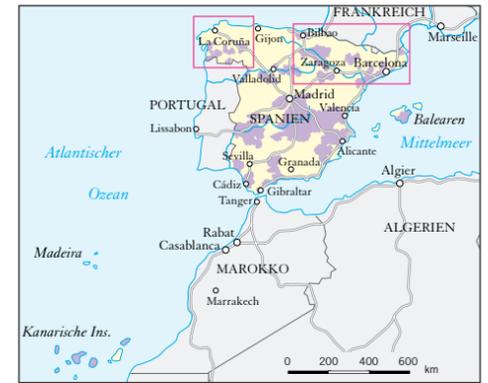
## Die Inseln

- 254 Balearn  
Binissalem • Pla i Llevant • Die Landweinregionen • Weine der anderen Inseln
- 262 Kanarische Inseln  
Die Weininsel Teneriffa • D.O.s der anderen Inseln

- 268 Produzentenverzeichnis
- 278 Glossar
- 280 Register
- 288 Impressum

# Der Norden von Ost nach West

*So vielfältig, wie sich Nordspaniens Landschaften von der Mittelmeer- bis zur Atlantikküste zeigen, so breit ist auch die Palette der Weine: elegante Riojas, mächtige Priorat-Rote, frische galicische Albariños, schäumende Cavas – und noch viel, viel mehr ...*



Lange Jahre war Rioja so etwas wie der Inbegriff höchster spanischer Weinkultur, und auch wenn inzwischen andere Gebiete ebenfalls höchste Qualität bieten, hat die D.O.Ca. am oberen Ebro doch nichts von ihrer Klasse verloren.

Zu jenen, die weder qualitativ noch mengenmäßig zurückstehen, gehört sicher Katalonien. Nicht nur von den steilen Lagen des Priorat kommen Rotweine der Extraklasse, und der Schaumwein Cava hat überall auf der Welt Liebhaber.



Aus den Regionen Aragón und Navarra kommen vorwiegend Rotweine. In Ersterer hat vor allem die D.O. Somontano internationales Profil, während drei Vinode-Pago-Güter die Qualität der Weinberge Navarras eindrucksvoll unter Beweis stellen.

Ein Weißweinwunder ereignete sich ab den späten 1980er-Jahren in Galicien. Die Albariño-Weine aus der D.O. Rías Baixas eroberten das Land und die ganze Welt. Doch auch die anderen *denominaciones* in Spaniens Nordwestecke haben neben Landschaften von außergewöhnlicher Schönheit beachtliche Weine zu bieten.

Während der Fino aus den Gemeinden von Jerez de la Frontera und El Puerto de Santa María stammt, darf Manzanilla nur im Städtchen Sanlúcar de Barrameda ganz im Westen des Anbaugebiets produziert werden. Das Lesegut für die Grundweine darf jedoch aus dem gesamten Anbaugebiet der Doppelappellation kommen. Der feuchte atlantische Einfluss ist in Sanlúcar besonders prägend für das Klima, weshalb der Hefeflor eine noch dickere Schicht entwickelt als im Rest des Gebiets. Da sich der Flor von Alkohol und Zucker ernährt, fallen die Manzanillas aus Sanlúcar etwas schlanker und noch trockener aus als Finos. Auch die salzige Komponente kann beim Manzanilla etwas ausgeprägter ausfallen.

So elegant sich Fino und Manzanilla geben, so empfindlich sind sie auch: Kommen sie längere Zeit in Kontakt mit der Luft, geht das Gleichgewicht zwischen schlanker Finesse und Körper verloren. Ist die Flasche einmal angebrochen, empfiehlt es sich daher, diese filigranen Sherry-Typen im Kühlschrank aufzubewahren und innerhalb von maximal zehn Tagen aufzubrauchen.

### Amontillado

Trockene oder nur leicht gesüßte Amontillados gehören zum Besten, was der Marco de Jerez anzubieten hat. Ein echter Amontillado ist ein Zwitter, nämlich ein Sherry, der zunächst wie ein Fino beziehungsweise Manzanilla ausgebaut wird. Nach einigen Jahren wird der Hefeflor durch die weitere Zugabe von Weinalkohol abgetötet, und der Wein reift in direktem Kontakt mit der Luft weiter. Diese zweite oxidative Reifephase verstärkt das Aroma und lässt den Wein über die Jahre einen bernsteinfarbenen Ton annehmen. Dieser komplexe Sherry erweist sich natürlich als wesentlich haltbarer als Finos oder Manzanillas. Da er im zweiten Ausbauabschnitt über Jahre hinweg der Luft ausgesetzt ist, kann ihm Oxidation auch nach der Abfüllung wenig anhaben. Er darf also nach dem Kauf problemlos noch eine Zeit im privaten Keller lagern. Selbst nach dem Öffnen der Flasche bewahrt ein Amontillado, gut verschlossen und gekühlt, noch mehrere Wochen seinen Charakter.

### Oloroso

Der »Duftige«, wie sein Name in der Übersetzung lautet, ist ein kraftvoller und körperreicher Sherry. Im Gegensatz zum Amontillado kommt er nie mit Hefeflor in Kontakt. Direkt nach der Gärung wird der schon im »jungfräulichen« Zustand voluminös anmutende Wein auf 17 bis 19 Vol.-% Alkohol verstärkt und reift fortan kontinuierlich unter Lufteinfluss. Seine Farbnuancen reichen von dunklem Bernstein bis zu Mahagoni. Olorosos können ebenso alt werden wie Amontillados. Sie werden trocken und süß angeboten, doch mit einer eher dezenten Süße erreichen sie ihre Perfektion. Geröstetes Holz, Tabak, Nüsse und Liebstöckel, um nur einige Akzente zu nennen, machen ihr Aromenspektrum aus.

## Sherry als Essensbegleiter

Passt Sherry zum Essen? Warum nicht – erzwingen sollte man aber nichts. Als kultivierte Aperitifs sind trockene Sherrys hinlänglich bekannt; dass man sie aber auch beispielsweise zu asiatischer Gastronomie genießen kann, ist weniger geläufig. Die Grundregel lautet: lieber zu kühl als zu warm. Kein hochprozentiger Wein verträgt Zimmertemperatur.

**Finos** und **Manzanillas** geben sich in der Nase leicht salzig und etwas spitz, gepaart mit feinen Noten von Bittermandeln. Diese Kombination wirkt anregend und macht das Tandem zum klassischen Aperitif, insbesondere für empfindliche Mägen, da weder Kohlensäure noch eine ausgeprägte Säure das Trinkvergnügen trüben. Fino- und Manzanilla-Sherrys können aber durchaus auch eine Mahlzeit begleiten. unschlagbar zeigt sich das Duett zu Oliven, Salzgebäck, gesalzenen Nüssen oder zu klassischen Tapas. Erstaunlich gut ergänzen die beiden auch edle Langusten oder Gambas vom Grill. Sie sollten kalt serviert werden, idealerweise bei 5 bis 8 °C. Trotz ihrer 15 Vol.-% Alkohol wirken die beiden gegen so manchen gehaltvollen Weißwein überaus spritzig.

**Amontillados** zeigen sich im Aroma elegant, aber überaus intensiv. Prägende Elemente sind Mandeln, Cashewnüsse, Liebstöckel und – je nach Süßegrad – auch Pflaumen und Datteln. Amontillados glänzen als Aperitif genauso wie als Digestif, passen aber auch zu Wild, hellem Fleisch oder Roastbeef. Auch der Amontillado verdient es, wie ein Tischwein behandelt zu werden und sollte leicht gekühlt bei 12 bis 14 °C serviert werden.

Ein **Oloroso** ist ein reicher und voller Wein. Einzigartig ist seine kraftvolle Länge. Bei Tisch lässt er sich mit gehaltvollen Bratensaucen kombinieren. Auch stark gewürzte Speisen aus dem Nahen wie Fernen



Beste Harmonie – Ibérico-Schinken und Sherry.

Osten ergänzt er gut. Seine ideale Serviertemperatur liegt bei 14 bis 16 °C.

Die Handhabung eines **Palo Cortado** ähnelt der eines Oloroso, allerdings sollte er bei maximal 15 °C serviert werden, um das etwas feinere Bukett zur Geltung zu bringen. Palo Cortado kommt in der Regel nur sehr mäßig gesüßt auf den Markt. Er mag durchaus zu geschmortem Fleisch passen, doch empfiehlt es sich, ob seiner Eleganz einfach kandierte oder geröstete Nüsse zu servieren, um ihm die erforderliche Aufmerksamkeit widmen zu können.

Mit ihren Noten von kandierten Früchten, Orangenschalen, Schokolade und Nougat passen **süße Sherrys** hervorragend zu Kuchen, Süßgebäck, Eiscreme etc. **Pedro Ximénez** glänzt auch im Duett mit Kaffee, **Moscatel** eher mit eingelegten Früchten oder Fruchteis.

Einmal geöffnet, halten sich auch diese Weine gut gekühlt einige Wochen. Vorsicht bei der Serviertemperatur! Gerade die süßen Sherrys wirken fruchtiger und geschmeidiger, wenn man sie nicht zu warm serviert. 15 bis 16 °C sollten nicht überschritten werden.



In den Bodegas Rey Fernando de Castilla, einer Kellereigründung jüngster Generation mit glasklaren Sherry-Qualitäten.