

Viva Espania

Kein Land hat mehr Reben als Spanien. Aber nicht die Größe ist das Faszinierende. Wir lieben spanische Weine wegen ihrer Vielfalt und weil sie schmecken. Und weil sie uns dieses spezielle Gefühl geben, irgendwo zwischen Sonne, Flamenco und Leidenschaft.

Hier noch einige Profi-Tipps, mit denen Sie schnell zum Spanien-Kenner werden:

Tipp 1: Preiswerter Einstieg

Markenweine sowie Marken-Sherry aus Spanien finden Sie in Supermärkten und Discountern, außerdem die erfolgreichen Cavas der beiden großen Erzeuger Freixenet und Cordonú (in Discountern Eigenmarken der gleichen Erzeuger). Greifen Sie eher zu spanischen Rotweinen. Die Reservas stammen meist nicht aus Rioja, sondern aus kleineren Gebieten (Cariñena), in denen weniger strenge Anforderungen gelten können. Die Top-Marken bieten verlässliche Qualität:

Mederaño de Freixenet (weiß, rot und rosé)

Solaz von Osborne (Rotwein)

Faustino, Rioja (verschiedene Qualitäten bis zur Gran Reserva)

Tipp 2: Entdecken Sie die DOs

Einsteiger finden den leichtesten Zugang zu spanischen Weinen über bekannte Herkunftsgebiete (DO = Denominación de Origen) wie Rioja oder Navarra. Empfehlenswert ist mit einer Crianza zu beginnen, einer Qualitätsstufe, deren Weine sich selbst bei Gütern mit sehr modernen Gewächsen vom Stil her meist gemäßigt gibt.

Die 7 größten DOs sind (in Hektar)

La Mancha 193 133

Rioja (DOCa) 57 500

Jumilla 41 100

Utiel-Requena 40 000

Cava (Penedés) 32 000

Valdepeñas 29 125

Penedés 27 700

Kenner müssen außerdem kennen:

Cariñena 17 000

Ribera del Duero 17 000

Navarra 16 224

Rueda 7 150

Toro 5 000

Yecla 4 800

Somontano 3 450

Rías Baixas 2 500

Priorato (DOCa) 1 600

Tipp 3: Spanische Rebsorten

Greifen Sie zu Weinen, die nur oder vor allem spanische Sorten enthalten (in vielen Gebieten werden traditionell Cuvées aus mehreren Sorten erzeugt). Der Erfolg der Tempranillo, Spaniens berühmtester roter Traube, ist auf ihre beerige, intensive Frucht zurückzuführen, ein Muss für jeden Einsteiger.

Ausdrucksstarke Tempranillos bietet auch Ribera del Duero. Eine preiswerte Alternative zu den konzentrierten Riberas findet man in Valdepeñas, wo die Tempranillo als Cencibel bezeichnet wird.

Weitere typische Rebsorten: Monastrell, Garnacha; bei den Weißen Albariño (Rías Baixas), Verdejo (Rueda u.a.), Godello. Wenn Sie lieber von der "internationalen" Seite einsteigen: Cabernet, Merlot, Syrah, Chardonnay und Sauvignon Blanc sind auch in Spanien heimisch und häufig anzutreffen.

Tipp 4: Vergleichen Sie Qualitäten

Spanien ist bekannt für seine Qualitätsstufen, die sich auf die Länge des Ausbaus im Holzfass (nicht unbedingt Barrique) und der Reifung in der Flasche vor der Freigabe zum Verkauf beziehen. Da in der Regel die besten Weine am längsten lagern dürfen, sind die Gran Reservas am teuersten. Stellen Sie mal eine Crianza, eine Reserva und eine Gran Reserva eines Erzeugers nebeneinander! Die Mindestausbauzeiten beim Rotwein:

Crianza: 24 Monate, davon 6 bis 12 Monate im Fass

Reserva 36 Monate, davon mindestens 12 im Fass

Gran Reserva mindestens 24 Monate Fass und 36 Monate Flasche

Jede DO hat ihre eigenen Bestimmungen, die weitgehend übereinstimmen.

Tipp 5: Spezialitäten

Sie sind das Tüpfelchen auf dem i und sorgen für Spanien-Stimmung: Sherry, Cava und Brandy – perfekt vor dem Essen, zum Essen und danach, also eigentlich immer!

Cava ist der spanische Schaumwein, der überwiegend im Anbaugebiet Penedés mit eigener DO nach der traditionellen Flaschengär-Methode erzeugt wird. Die Rebsorten heißen Xarello, Macabeo und Parellada. Marktführer sind die Häuser Freixenet und Codorníu, daneben gibt es kleinere Erzeuger.

Sherry kommt aus Andalusien (DO Jerez und Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, 10 500 Hektar) und ist ein alkoholverstärkter trockener (Fino) oder süßer (Cream) Wein, der in Fassreihen, den Soleras, unter einer Hefeschicht (Flor) reift. Die ältesten Sherrys werden der untersten Reihe entnommen, die immer wieder aus den oberen Reihen aufgefüllt wird. Daher trägt Sherry keinen Jahrgang. Ein Manzanilla ist ein Fino-Typ allein aus der Stadt Sanlúcar de Barrameda, wo ein besonderer Hefetyp gedeiht. Wird die Hefeschicht entfernt, oxidiert der Sherry und heißt dann Amontillado und Oloroso. Typisch sind die nussigen Aromen; Sherry wird als Aperitif, aber auch wie Wein zum Essen genossen. Leicht kühlen!

Brandy de Jerez reift wie Sherry in Soleras. Qualitätsbezeichnungen: Solera (ab 6 Monate Reifung), Solera Reserva (ab 12 Monate), Solera Gran Reserva (ab 36 Monate)

Tipp 6: Essen Sie was!

Spanische Weine ohne Essen? Das ist wie Flamenco ohne Gitarre. Leckere Tapas, spanischer Käse (Manchego und andere), Paella schaffen dazu Flair, aber auch andere Fleisch- und Fischgerichte, Pasta und Pizza, Picknick und Grill-Party sind willkommene Anlässe, mal wieder eine Flasche Wein aus Spanien zu öffnen. Erinnern Sie sich an Miss Sophie? “Sherry with the soup” – genial!

Und hier noch einige Weintipps:

Ermita Veracruz Rueda Verdejo 2004

Intensive Nase, Birne, reife Grapefruit, frisch gemähtes Gras, weiße Blüten, frisch und weich, dabei durchaus Kraft und ausgewogen

Ermita Veracruz, Rueda, 15/20

Pago de los Capellanes Roble 2004

Frisch, rote Waldbeeren, weißer Pfeffer und Toast, etwas ungeschliffen, aber Tiefe und Kraft, braucht noch einige Monate

Bodegas Pago de los Capellanes, Ribera del Duero 15/20

Lacrimus Crianza 2001

Reife Frucht, dezente Vanille, feines Holz unterlegt mit mediterranen Kräutern, straffes Tannin, Saft, erstaunlich körpereich für eine Crianza

Pago del Encinar, Rioja 15,5/20

Santa Cruz de Artazu 2001

Reiche, opulente und ausladende rote Frucht, feine Gebäcknoten, viel Kraft, dabei aber weich, saftig und füllig

Bodegas y Viñedos Artazu, Navarra 16/20

Cims de Porrera 2001

Einer wenigen zuverlässigen Prioratos was die Lagerfähigkeit angeht. Dörrobst, Rosinen, Pfeffer, Pflaume und Feuerstein. Mächtig am Gaumen ohne plump zu sein. Sehr komplex und lang.

Cims de Porrera, Priorato 17,5/20

Weine bis 70 €

Quinta Quietud 2001

Feiner Toast, Schwarzkirsche, blaue Blüten und Edelhölzer, kraftvoll und muskulös, das edle Holztannin ist noch präsent.

Quinta de la Quietud, Toro 16,5/20

El Rincón 2002

Komplexe, sehr feine Nase, Feuerstein, Lakrize, schwarze Beeren, im Mund elegant, mineralisch und sehr lang,

Sociedad de Viñedos El Rincón, Pagos de Familia Marqués de Griñón". Tafelwein, Madrid 17,5/20

Valsotillo Gran Reserva 1995

Schwarze und rote Beeren, Rauchfleisch, Weihrauch, festes Tannin am Gaumen, dabei reif, das Holz schon wunderbar eingebunden.

Bodegas Ismael Arroyo, Ribera del Duero 16,5/20

Clos Fontá 2001

Ein Fruchtekorb aus reifen Beeren, Gewürze, wirkt zunächst erdig und kompakt, mineralisch, verbindet Kraft und Eleganz, viel süße Frucht und aromatisches Holz.

Mas d'en Gil, Priorato 17/20

Remírez de Ganuza Trasnocho 2001

Dunkles Steinobst, dann Noten von Lakrize, Zimt und Fruchtsaft, im Mund enorme Wucht, sehr dicht, ausladend, stämmig.

Bodegas Fernando Remírez de Ganuza, Rioja 17,5/20.