

# TEMPRANILLO – DER KLEINE FRÜHE

## Tempranillo in Kürze

Tempranillo ist die bedeutendste Rotweinsorte Spaniens und belegt im Ranking der weltweit am häufigsten angebauten Rebsorten mit (geschätzt) bis zu 230.000 ha Anbaufläche den 4. Platz (Stand: 2017).

Der Name der Rebsorte leitet sich von spanisch „temprano“ (= früh) ab. Wörtlich übersetzt heißt tempranillo „Frühchen“ bzw. „der kleine Frühe“, weil die Tempranillo-Beeren kleiner sind und ca. zwei Wochen früher reif werden als Garnacha-Trauben. Die Mitte bis Ende September reifen Trauben gedeihen besonders gut auf lehmhaltigen Kalkböden.

Lange ging man von der Annahme aus, dass Zisterziensermönche die ersten Tempranillostöcke aus dem französischen Burgund nach Spanien brachten. Erst vor wenigen Jahren wurde die Herkunft der Rebsorte wissenschaftlich nachgewiesen. Eine genetische Untersuchung aus dem Jahr 2012 hat ergeben, dass es sich um eine spontane Kreuzung der weißen Rebsorte Albillo Mayor und der roten Benedicto-Traube (Benedicto Falso de Aragón) handelt. Während die weiße Sorte immerhin noch auf rund 850 Hektar im nördlichen Spanien angebaut wird, ist die wahrscheinlich in Aragón beheimatete rote Traube fast gänzlich verschwunden. Die Wissenschaftler gehen davon aus, dass sich die beiden Trauben auf natürliche Weise gekreuzt haben. Wahrscheinlicher Ort und Zeitpunkt des Geschehens: das Ebrobecken im 11. Jahrhundert.

Im Jahre 1988 entdeckte ein Winzer in einem Weinberg in der Rioja Baja eine unbekannte weiße Rebsorte. Fachleute stellten fest, dass es sich um eine Mutation des Tempranillos handelt, die sich nur in der Farbe und den etwas kleineren Blättern und Beeren vom roten Tempranillo unterscheidet. Nach mehreren Jahren der Kultivierung im Versuchsanbau erhielt die Rebsorte im Jahre 2004 endlich ihre offizielle Zulassung; in geringen Mengen vermarktet wird der Tempranillo blanco seit 2005. Die Anbaufläche wurde im Jahre 2010 mit 5 ha ausgewiesen.

Um das Jahr 2006(?) herum wurde eine weitere Mutation der roten Sorte Tempranillo mit grauen Beeren im Bereich Toro (Kastilien-León) entdeckt und wird derzeit einem Evaluierungs-Programm unterzogen (Stand 2013). Diese Rebsorte wird mit Tempranillo Gris (auch Tempranillo Royo, Tinta de Toro Gris) bezeichnet.

Das klassische spanische Anbaugebiet für Tempranillo ist und bleibt die Region Rioja mit ihren kalk- und lehmhaltigen Böden. Sie ist eine der bedeutendsten Anbauregionen Europas und erstreckt sich auf einer Fläche von rund 60.000 Hektar entlang des Oberlaufes des Ebro in Nordspanien. Die Rioja unterteilt sich in die Gebiete Rioja Alta, Rioja Baja und Rioja Alavesa. Heute wird der Wein aus diesen Gebieten unter demselben Namen vermarktet.

Tempranillo nimmt mehr als die Hälfte der gesamten Rebfläche der Region ein. Beliebt sind die Weine aus der Tempranillo-Traube dank ihrer kräftig-duftenden Fruchtnoten, mittlerem Alkoholgehalt und großem Reifepotenzial im Holzfass. Sie geben den regionstypischen Weinen der Rioja Frucht, Ausgewogenheit und eine gute Reifefähigkeit. Damit gute Qualitäten erzeugt werden können, sollten die Ernteerträge 6 Tonnen/ha nicht übersteigen.

Aufgrund ihrer anerkannten Qualität und der Fähigkeit sich hervorragend den unterschiedlichsten Böden und klimatischen Verhältnissen anpassen zu können, ist der Tempranillo in 28 kontrollierten Herkunftsgebieten (D.O.) Spaniens zugelassen; in 12 dieser Anbaugebiete gilt sie als wichtigste oder bevorzugte Rebsorte. Die kürzere Wachstumsperiode macht die Rebsorte ideal für die schwierigeren klimatischen Bedingungen höher gelegener Weinbauregionen der Ribera del Duero oder der Rioja Alta. Dort können die Trauben trotz kurzer Reifepériode und kühler Klimaphasen gut ausreifen.

In ganz Spanien wird eine Gesamtanbaufläche von 207.000 ha mit Tempranillo bewirtschaftet, bei einer Gesamtrebfläche von 968.000 ha. Im Vergleich hierzu: Im Jahr 2017 betrug die Gesamtrebfläche in Deutschland 103.000 (Quelle: DWI).

Die Rotweine aus Tempranillo sind in der Regel säurearm, tanninreich und lange haltbar. Die dunklen Beeren bringen einen fruchtigen, duftigen Wein hervor, der oft an Kirschen, Brombeeren, Gewürze, Lakritze oder Trockenfrüchte und ab und zu an Erdbeeren erinnert. Welche Aromen der Tempranillo entwickelt, hängt auch von der jeweiligen Anbauregion ab. Generell lässt sich feststellen, dass die Sorte in kühleren Gebieten eher mit Aromen von roten Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen, in heißeren Gebieten mit Pflaumen und Gewürzen aufwartet. In den wärmeren Regionen, wie etwa dem Ribera del Duero, fügen die Winzer dem Most meistens Weinsäure vor der Vergärung zu. Die charakteristische Säure des Tempranillo ist also nicht immer natürlichen Ursprungs.

Der beste Tempranillo entsteht jedoch durch den Ausbau im Barriquefass, wodurch er feine Aromen von dunklen Beerenfrüchten und Tabak oder Röstaromen aufweisen kann sowie Noten von Vanille. Wird Tempranillo in amerikanischen Eichenfässern ausgebaut, können auch Noten von Kokosnuss oder Karamell in der Weinaromatik und im Geschmack zu finden sein. Im Mund präsentiert sich Tempranillo kraftvoll, betont fruchtig, mit eleganter feiner Säure und einer angenehmen Tanninstruktur. Tempranillo-Weine weisen auch ein gutes Alterungspotenzial auf. Jahrzehnte alte Gewächse aus der Rioja zeigen häufig noch eine beinahe jugendliche Frische. Trotz des möglichen Reifepotenzials des langlebigen Rotweins, wird Tempranillo jedoch vorwiegend jung getrunken.

Tempranillo hat mit dem großen Italiener, dem Sangiovese (mit 80 % Reb-Anteil Hauptbestandteil des berühmten Chianti-Weines) gemeinsam, dass er nur selten als Solist gekeltert wird. Bei den als „Rioja-Wein“ bezeichneten Weinen handelt es sich ebenfalls oft um einen Verschnitt (meist mit Garnacha und Mazuelo), der typischerweise aus 60 – 90 % Tempranillo-Trauben besteht. In Katalonien stellt man ihm auch Cabernet Sauvignon oder Pinot Noir zur Seite. In anderen Regionen wie Utiel-Requena und Valencia wiederum geht er eine gute Verbindung mit der örtlichen Sorte Monstrell ein.

Große reinsortige Weine findet man vor allem in Ribera del Duero. Dort präsentiert sich Tempranillo besonders kraftvoll und wird als spanische Antwort auf den Cabernet Sauvignon bezeichnet. Nahezu alle roten Super-Premiumweine Spaniens sind mehrheitlich Tempranillos, und es ist durchaus möglich über 1000 Euro für einen Wein auszugeben.

Auch wenn die Sorte aufgrund ihrer Eigenschaften fast überall in Spanien angebaut wird, erkennt man oft nicht auf Anhieb, dass in den Flaschen auch Tempranillo enthalten ist. In der Region Ribera del Duero wird die Sorte oft als Tinto del País oder Tinto Fino bezeichnet, während sie in La Mancha und Valdepeñas eher unter dem Namen Cencibel bekannt ist. Weltweit existieren über 80 Synonyme für Tempranillo.

In Portugal, dort als Tinta Roriz oder Aragonez bezeichnet, zählt der Tempranillo zu den berühmtesten Sorten des Landes und ist außerdem ein wichtiger Bestandteil der meisten Portweine.

In 2010 waren von insgesamt 243.000 ha Rebfläche in Portugal 16.700 ha mit Tempranillo bestockt. In anderen europäischen Ländern, in Kalifornien, Südamerika oder Australien bringt er bei weitem nicht so gute Qualitäten hervor wie auf der Iberischen Halbinsel.

Viele Weinbaunationen experimentieren mit der Traube, darunter Griechenland (19 ha) und Italien (23 ha). In geringen Mengen (unter 10 ha) wird er in der Türkei, Kanada, Neuseeland, Myanmar sowie in Brasilien (16 ha), Südafrika (38 ha), Chile (48 ha) und Mexiko (229 ha) angebaut. Laut einer Erhebung aus dem Jahre 2007 wurde in Frankreich eine Rebfläche von 882 ha mit Tempranillo bestockt. In der Schweiz wurden laut einer Statistik aus 2015 Kleinstbestände an Tempranillo von 0,2 ha erhoben. Sogar in Deutschland, im Weinbaugebiet Pfalz, wird versuchsweise Tempranillo angebaut, z. B. von den Winzergenossenschaften Vier Jahreszeiten und Herrenberg-Honigsäckel, beide aus bzw. bei Bad Dürkheim, und den Winzern Uli Metzger (Grünstadt-Asselheim) und Jürgen Leiner (Ilbesheim).

## **Die Weingüter des Abends**

### **Bodegas Nivarius, Nalda (Rioja), Spanien**

Die Bodegas Nivarius wurde 2010 gegründet und hat sich als erstes Weingut der Rioja ausschließlich auf Weißweine spezialisiert. Wenn man bedenkt, dass in der Rioja bis vor 150 Jahren vor allem weiße Rebsorten angebaut wurden, erstaunt diese Tatsache nicht.

Nivarius verdankt seinen Namen dem „Kühlschrank“ (spanisch: Nevero) in einem seiner Weinberge, auf dem Hügel von La Campana. Eine monumentale Felshöhle mit einem Durchmesser von 16 Metern und einer Tiefe von 10 Metern, in der früher das ganze Jahr Schnee lag. Das kühle Klima auf bis zu 800 m ü. M. und der sandige Boden ergeben frische und fruchtige Trauben mit einer schönen Säure. Die 61 Hektar Rebfläche der Bodegas Nivarius sind mit Tempranillo Blanco, Verdejo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Maturana und Malvasia bepflanzt, wobei der heimischen Tempranillo blanco am meisten Platz und Aufmerksamkeit eingeräumt wird.

Die gesamte Vinifizierung bei Nivarius ist für Weißweine konzipiert. Um die gewünschte Qualität zu erreichen, wird jedes kleine Grundstück auf seine Bodeneigenschaften untersucht. Nach dem ersten Abkühlen der Maische werden spezielle Pressen verwendet, die die Oxidation auf natürliche Weise verhindern. Die Weine werden in sehr leicht gerösteten 3500-Liter-Eichen-Fässern (Fudre) aus der Normandie ausgebaut, damit der sortentypische Charakter erhalten bleibt. Dank des außergewöhnlichen Säuregehaltes entstehen sehr langlebige Weine. In einem normalen Jahr werden je nach Sorte oder Herkunftsgebiet der Trauben bis zu 20 verschiedene Weine erzeugt.

### **Bodegas Avelino Vegas, Santiuste de San Juan Bautista (Kastilien-Leon u.a.), Spanien**

Seit 2014 zählt die Bodega Avelino Vegas zu den 100 besten Weingütern der Welt bzw. laut dem Meininger Verlag zu den 59 erfolgreichsten „Families of wine“ weltweit.

Als jüngstes von sechs Kindern übernahm Avelino Vegas 1950 von einem seiner Brüder das kleine Fassweingut in Santiuste de San Juan Bautista (Provinz Segovia). Es liegt im zu Kastilien-Leon gehörenden D.O. Rueda zwischen den Rotweingebieten Ribera del Duero und Toro und reicht im Norden bis zum Duero.

Im Jahre 1994 übernimmt Avelino Vegas zusätzlich die alte Winzergenossenschaft im 100 km entfernten Ort Fuentespina (Provinz Burgos), im Ribera del Duero. Die Weinberge der Bodega Fuentespina erstrecken sich über sanfte Hügelketten, deren Böden mit glatten, runden Kieselsteinen bedeckt sind. Es herrscht ein kontinentales Klima mit heißen und trockenen Sommern, Nässe im Frühjahr und Herbst und sehr kalte Wintern. Die überwiegend angebaute Rebsorte ist der Tinto Fino (Tempranillo), die in dieser Region eine größere Ausgewogenheit hat und deren Beeren hier ein wenig kleiner bleiben als in der Rioja. Rund um Fuentespina werden über 300 Hektar Rebfläche kultiviert. Die Rebstöcke weisen ein Durchschnittsalter von 25 Jahren auf. Das Lesegut wird in modernsten Anlagen vinifiziert. Im neuen Keller lagern inzwischen über 3.000 Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche für den Ausbau, die alle fünf Jahre erneuert werden. Innerhalb kurzer Zeit ist die Bodega Fuentespina mit seinen herausragenden Weinen in die Spitze der Weingüter der D.O. Ribera del Duero aufgerückt, wie auch zahlreiche Prämierungen belegen.

### **Bodegas Parra Jimenez Irjimpa, Las Mesas (La Mancha), Spanien**

Nach über 20 Jahren engagiertem Bioweinbau gehören die Weine der Brüder Francisco und Javier Parra zu den erfolgreichsten Bioweinen des Marktes. Die Bodega erhielt bei Mundus Vini mehrfach Gold- und Silbermedaillen im Bereich Biofach.

Neben 150 ha Rebfläche erfordern Getreide, Knoblauch, schwarzer Trüffel und eine tausendköpfige Herde vom Aussterben bedrohter schwarzer Manchega-Schafe, deren Milch zu Käse verarbeitet wird, den Einsatz der Brüder. Im Jahre 2012 erhielten die Parras die Zertifizierung

nach Demeter-Richtlinien und entwickeln daraus sehr erfolgreiche Weinserien. Am Rande der Weinberge haben sie Javiers Traum umgesetzt: einen auf Basis komplizierter Winkelfunktionen selbst entworfenen zwölfseitigen Kuppelbau. Im bewusst stromlosen 'Domo' werden ausschließlich Demeter-Trauben, die durch die Arbeitskraft von Mensch und Esel kultiviert werden, bei natürlichen Temperaturen in Amphoren und offenen Holzfässern zu ganz besonderen Weinen ausgebaut. Zuletzt hat Javier Parra massiv in neue Fudre (große Holzfässer) investiert.

### **Bodegas Félix Solis, Valdepeñas (Kastilien-La Mancha u. a.), Spanien**

Die Kellerei Félix Solis ist in der 3. Generation im Familienbesitz und wird heute von den vier Brüdern Félix, Pedro, Juan Antonio und Manuel gemeinsam geleitet.

Gegründet wurde die Weinfirma 1952 von ihrem Vater und hat sich seitdem der Herstellung, von Qualitätsweinen aus den wichtigsten und bekanntesten Weinbaugebieten Spaniens verschrieben. Zu diesen gehören Valdepeñas, Rueda und La Mancha. Bodegas Félix Solis ist eines der drei größten spanischen Weinunternehmen und erzeugt allein über 60 % der Weine der D.O. Valdepeñas.

Das Weingut in Valdepeñas wurde 1975 mit einigen der modernsten Produktions- und Abfülltechnologie der Welt eröffnet. Das Familienunternehmen ist in Sachen Traubenannahme eines der größten seiner Art mit einer täglichen Erntekapazität von 7,5 Millionen Kilo und einer Winzeranlage für 175 Millionen Kilo Trauben. Für die Zwecke der traditionellen Weinherstellung hat das Weingut eine große Höhle belegt, die für die Herstellung von Crianzas, Reservas und Gran Reservas hervorragende Bedingungen bietet. Hier werden die Weine in amerikanischen Eichenfässern gelagert.

Das Felix Solis Weingut in La Puebla de Almoradiel liegt in La Mancha und besitzt eine große Tradition im Weinbau und der Weinherstellung. Die Einrichtungen sind perfekt für die Herstellung von jungen Weinen aus sowohl einheimischen als auch internationalen Rebsorten geeignet. Weitere Kellereien wurden unter Firmierung Pagos del Rey in Toro, der Rioja und in Ribera del Duero und in Chile eröffnet.

Unter den Firmennamen Félix Solís bzw. Félix Solís Avantis schuf sich das Unternehmen ein weltumspannendes Vertriebsnetz. Die Weine werden u.a. unter der Marke Viña Albali und verkauft.

Seine Expansion hat das Unternehmen nicht zuletzt den dem Export zu verdanken, für den Félix Solís junior verantwortlich ist. Bereits sein Vater hatte den Anstoß zum Export dadurch gegeben, dass er in den 60er Jahren Weine an spanische Emigranten in Deutschland lieferte, woraus sich bis heute während, höchst erfolgreiche Geschäftsbeziehungen entwickelten.

Obwohl man bei Félix Solís auch der Produktion von einfachen und günstigen Tischweinen Gewicht beimisst, im Zentrum der Firmenphilosophie stehen die Crianzas, Reservas und Gran Reservas, für die man inzwischen über drei große Barriquekeller und einen klimatisierten Flaschenkeller mit einer Kapazität von 15 Millionen Flaschen verfügt. Der Ausbau der Qualitätsweine erfolgt in Fässern aus amerikanischer Eiche.

Die Bodegas Félix Solis erhielt bei der Sommerkostung 2018 bei Mundus Vini den Sonderpreis als bester Erzeuger Spaniens.

### **Casa Agrícola Alexandre Relvas, Redondo (Alentejo), Portugal**

Casa Agrícola Alexandre Relvas ist ein Familienprojekt, das 1997 begann und bereits seit zwei Generationen besteht. Auf den lehmigen Böden des Alentejo bewirtschaftet das Unternehmen 350 Hektar Weinberge und produziert 6 Millionen Flaschen pro Jahr, von denen 70 % in mehr als 30 Länder exportiert werden.

Eigentümer und Verwalter der Casa Agrícola ist der 1956 in Angola geborene Alexandre Relvas. An der katholischen Universität von Lissabon schloss er sein Studium in Management und Business Administration erfolgreich ab.

1997 hat der Geschäftsmann ein Anwesen in der Gemeinde Redondo erworben, das über eine

Gesamtfläche von 175 ha verfügte. Davon waren damals 35 ha mit Weinbergen bepflanzt. Angesichts des rasanten Wachstums konnte er im Laufe der Jahre zahlreiche Verträge mit Winzern aus Alentejo abschließen und so sein Reich stetig vergrößern. Das Terroir, auf das die Rebflächen von Casa Agricola Alexandre Relvas zurückgreifen, bietet den Pflanzen die besten Wachstumsbedingungen. Während der Boden den Pflanzen jederzeit das optimale Maß an Nährstoffen bietet und ihnen zugleich als Wärmespeicher dient, liegen die Flächen vor Wind gut geschützt in optimaler Lage.

Die Pflanzen können so über einen langen Zeitraum hinweg gleichmäßig reifen und ein volles Aroma entwickeln. Es sind die Sorten Alicante Bouschet, Trincadeira und Aragonês (= Tempranillo) auf die sich das Weingut dabei spezialisiert hat. Auf seiner zum Unternehmen gehörenden Adega (= Weingut) Herdade werden einige der Weine noch nach traditioneller Art in 1.500 l-Ton-Amphoren vergoren. In den letzten 10 Jahren haben die Weine der Casa Agricola Alexandre Relvas mehr als 300 Goldmedaillen bei internationalen Wettbewerben gewonnen und höchste Punktzahlen in der Fachpresse erhalten.

### **Hammeken Cellars**

Im Jahre 1996 gründete David Tofterup (ein Däne, in Spanien aufgewachsen) gemeinsam mit Nicholas Hammeken (ebenfalls ein Däne) die Firma Hammeken Cellars. Der Sitz des Unternehmens befindet sich in Jávea (Provinz Valencia). Hammeken Cellars betreibt (ohne ein eigenes Weingut zu besitzen) Weinprojekte in Spanien und betreut als „Flying Winmaker“ verschiedene Bodegas in ca. 20 Applationen Spaniens.

Den Begriff des „Fliegenden Weinherstellers“ prägte in den 1980er Jahren der englische Weinhändler Tony Laithwaite, der zusammen mit innovativen australischen und neuseeländischen Weinherstellern die Standards in den veralteten, leistungsschwachen Kellereien in Osteuropa verbesserte. Das Konzept wurde von anderen Händlern und Supermärkten übernommen. Heute stammen viele fliegende Weinhersteller auch aus Europa und arbeiten in den Kellereien der Neuen Welt.

Hammeken Cellars hat es sich zur Firmenphilosophie gemacht, die Authentizität und Tradition der spanischen Rebsorten in moderne, wettbewerbsfähige Weine zu transportieren. Dabei wird Wert darauf gelegt, dass die fruchtigen Aromen die Aromen aus dem Holz übertreffen. Bei Hammeken Cellars ist man immer auf der Suche nach Weinbergen mit altem Rebbestand, deren Erträge dann zwar gering, aber qualitativ hochwertig sind. Inzwischen ist man auch in den recht unbekannteren, aufstrebenden Weinregionen wie Bierzo, Jumilla, Rias Baixas, Somontano oder Yecla fündig geworden.

### **Winzergenossenschaft Herrenberg-Honigsäckel, Ungstein (Pfalz), Deutschland**

Mit rund 170 Hektar Rebfläche ist die Winzer eG Herrenberg Honigsäckel ein überschaubarer Weinbaubetrieb, mit 65 % weißen Rebsorten und 35 % roten Rebsorten.

Derzeit bewirtschaften 10 Winzerfamilien im Vollerwerb über 90 % der Weinberge in den besten Pfälzer Lagen, an den auslaufenden Hängen des Haardtgebirges bei Bad Dürkheim. Relativ vielfältig fällt das Weinsortiment der Winzergenossenschaft Ungstein aus. Sind in der Pfalz eher die robusten und bodenständigen Weine im Fokus, so kann die Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel auf sehr elegante, filigrane Weißweine und wieder neu belebte alte und außergewöhnliche Rebsorten wie den Vigonier als Weißwein, den Tempranillo und den Syrah als Rotwein blicken.

Die Gegend rund um Bad Dürkheim ist für die mineralische und kräftige Bodenstruktur bekannt, was den Weinen zu Gute kommt.

## **Pago del Cielo, Fompedraza (Ribera del Duero), Spanien**

Seit 2003 gehört das Weingut Pago del Cielo in der Region Ribera del Duero der Familie Torres. Es liegt in der Region von Campo de Peñafiel (Provinz Valladolid) und wird durch den Oenologen Juan Ramón García geleitet. Die Weinberge erreichen eine Höhenlage von bis zu 895 m. ü. M. Genau durch diese Höhenlage erreichen die Trauben eine perfekte Reife und Balance trotz des heißen Kontinentalklimas. Die Temperaturdifferenz zwischen Tag und Nacht erreicht oft 20 und mehr Grad. Dieser Kontrast ermöglicht es den Trauben, ihre sortentypischen Eigenschaften und die Säure zu bewahren und zu verbessern, während sie reifen.

Ursprünglich stammt der Weinbaubetrieb Miguel Torres aus Vilafranca. Die Familie Torres betreibt dort bereits seit dem 17. Jahrhundert ihren eigenen Weinanbau im Penedès, dem berühmten Anbaugebiet in Katalonien. Nach dem Studium der Önologie und des Weinbaus in Dijon (Frankreich) trat Miguel Torres in das Unternehmen ein. Bald begann er mit der Pflanzung internationaler Rebsorten wie Chardonnay und Cabernet Sauvignon, setzte sich aber gleichzeitig für die wenig bekannten einheimischen Sorten Kataloniens ein.

Als er 1970 begann Stahltanks mit Temperaturkontrolle für die Kelterung seiner Weine einzusetzen, kam das im damaligen Spanien einer Revolution gleich.

Seit 1975 betreibt die Familie Torres die Kellerei Marimar Estate auf den kalifornischen Hügeln des Russian River Valleys und der Sonoma Coast. Der Betrieb umfasst 24 Hektar mit Weinbergen der Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir.

Im Jahre 1979 nahm der Familienbetrieb als erstes ausländisches Unternehmen seine Tätigkeit in Chile auf. 1991 wurde Miguel Torres Vorsitzender und geschäftsführender Direktor des Weinbaubetriebes.

Heute gehören neben den Weingütern im Penedès und in Ribera del Duero auch Weingüter in den spanischen Destinationen Priorat, Toro, Jumilla und La Rioja zu Torres. Darüber hinaus existieren mit Torres Gemeinschaftsunternehmen in Kalifornien und China.

Das Label Miguel Torres wurde 2014 von Drinks International im Zuge einer umfassenden Branchenbefragung zu den angesehensten Weinen als weltweit meistgeschätzte Weinmarke benannt.

## **Barón de Ley, Mendavia (Rioja Baja), Spanien**

Die Kellerei des Weingutes Barón de Ley ist 1985 entstanden und wurde von einer Gruppe namhafter Winzer der Rioja nach dem Vorbild eines Chateau im französischen Medoc gegründet.

Das Weingut ist eingebunden in ein Benediktinerkloster aus dem 16. Jahrhundert. Kloster und Hauptgebäude gehen eine perfekte Symbiose aus Tradition und Moderne ein. Beim Bau eines zusätzlichen Hauptgebäudes neben dem ursprünglichen Kloster wurden nur feinste Hölzer wie Oregoneiche und handgefertigte Backsteine verwendet. Das neue Kellereigebäude aus Pinienholz rundet dieses mehr als ansprechende Gesamtbild sinnvoll ab.

Die in der Produktion verwendete Technologie ist durch eine Modernität geprägt, wie sie nur selten bei einem Weingut vorzufinden ist. Die Rebstöcke des Weinguts stehen in den Weinärten von Mendavia in der Rioja Mediterranea, in direkter Nachbarschaft zum Fluss Ebro. Viel Sonnenschein, wenig Niederschlag und eine steinige Erde mit tiefen Tonschichten erschaffen einen extraktreichen Wein mit vielfältigen Aromen. Die Gesamtrebfläche des Weingutes beträgt rund

320 ha. Anders als die meisten Kellereien, die ihre Trauben von vielen Winzerbetrieben aus den drei Anbauzonen der Region beziehen, keltert Bodegas Barón de Ley ausschließlich Trauben aus der Rioja Baja am linken Ufer des Ebro. Die Bodega verfügt über 14.000 Barriquefässer, wobei der Großteil aus amerikanischer Eiche ist.

Die Weine der Bodega erhielten zahlreiche Auszeichnungen. Bei der International Wine & Spirit Competition wurde das Weingut gleich zweimal als "Spanish Wine Producer of the Year" ausgezeichnet. Es ist eines der wenigen spanischen Weingüter, die an der Börse notiert werden. Das Unternehmen ist zudem Namensgeber einer bedeutenden Kellereigruppe, zu der Namen wie El Coto de Rioja oder Finca Museum gehören.

## **Bodegas Montecillo, Navarrete (Rioja Alta), Spanien**

Die Bodegas Montecillo hat den Ruf der Rioja, als absolute Spitzenregion Spaniens und der Welt, entscheidend mitgeprägt. Sie ist die älteste Bodega der Rioja Alta.

Seit der Gründung der Bodega im Jahre 1874 durch Don Celestino gilt die Aufmerksamkeit dem Ausbau fassgereifter Rotweine. Die Weine der Bodega stammen aus Lagen der Rioja Alta, in der die Weinberge bis zu 800 Metern über dem Meeresspiegel liegen und einem kühlen atlantischen Einfluss ausgesetzt sind. Die Trauben, genießen eine besonders lange Vegetationsphase. Hierdurch ergibt sich ein perfektes Gleichgewicht von Säure, Frucht und Aromatik. Durch die Lese der älteren Reben wird eine enorme Aromenvielfalt und hohe Konzentration in den Weinen erreicht. Dieser Konzentration verdankt der Wein der Montecillo, dass (obwohl ältere Reben bekanntlich weniger Wein hervorbringen als junge Reben) kein Ertragsrückgang zu verzeichnen ist.

In modernen Kellieranlagen, die keinen Temperaturschwankungen ausgesetzt sind, kann der Wein reifen. Die Weine der Bodegas reifen je nach Qualitätsstufe zwischen 12 und 30 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Montecillo unterhält als eine der letzten Bodegas des Landes eine eigene Kuferei. In mühevoller Handarbeit entstehen hier Fässer genau nach den Vorgaben der Chef-Önologin der Bodegas, Maria Martinez-Sierra. Für ihre Weine nutzt sie ausschließlich naturbelassene und ungetoastete Fässer, weil sie nicht möchte, dass verschiedenste Röstnoten die Frucht der Weine überlagern.

Unzählige Auszeichnungen und hervorragende Bewertungen in bedeutenden Weinführern bestätigen Montecillo eine Führungsposition in der Rioja. Im Jahre 2005er kürte die amerikanische Weinpublikation Wine & Spirits Montecillo zur "International Winery of the Year".

Seit 1973 ist Montecillo im Besitz der Familie Osborne, einem der berühmtesten Namen im spanischen Weinbau.

**Rosemarie Janik**

# **DIE WEINE DES ABENDS**

**2016 NIVARIUS**

**Tempranillo blanco**

**Bodegas Nivarius, Nalda (Rioja), Spanien**

**2018 MONTESPINO**

**Rosado**

**Bodegas Avelino Vegas, Santiuste de San Juan Bautista, (Kastilien-Leon, D.O. Cigales), Spanien**

**2017 CAMINO**

**Tinto**

**Bodegas Parra Jimenez Irjimpa, Las Mesas (Kastilien-La Mancha, D.O. La Mancha), Spanien**

**(2017) MUCHO MÁS**

**Bodegas Félix Solis, Valdepeñas (Kastilien-La Mancha), Spanien**

**2016 ARAGONEZ de São Miguel dos**

**Descobridores**

**Casa Agricola Alexandre Relvas, Redondo (Alentejo), Portugal**

**2017 MONTGÓ Tempranillo**

**Hammeken Cellars (Firmensitz: Jávea, Provinz**

**Valencia, Spanien) Kastilien-La Mancha, Spanien**

**2016 TEMPRANILLO**

**Winzergenossenschaft Herrenberg-Honigsäckel, Ungstein (Pfalz), Deutschland**

**2015 CELESTE**

**Crianza**

**Pago del Cielo, Fompedraza (Kastilien-Leon, D.O. Ribera del Duero), Spanien**

**2013 CLUB PRIVADO**

**Reserva**

**Barón de Ley, Mendavia (Rioja Baja), Spanien**

**2009 MONTECILLO**

**Gran Reserva**

**Bodegas Montecillo, Navarrete (Rioja Alta),  
Spanien**