



Spaniens Weißwein-Wunder

Frisch, leicht und intensiv aromatisch – dieses Geschmacksprofil, zu meist günstigen Preisen, macht die Weißweine aus Rueda auch in Deutschland immer beliebter. Nach einem knappen Jahrgang 2017 mit streckenweise Lieferengpässen gibt der 2018er Grund zur Vorfreude.

Der Rueda, findet Santiago Mora Poveda, sei der ideale Wein zu Tapas. „Wenn man in Spanien abends Tapas essen geht, besucht man fünf oder sechs Bars hintereinander. Jeder andere Wein würde einen da müde machen und anstrengen“, erklärt der Direktor des Kontrollrates der DO Rueda. Aber nicht nur die spanischen Häppchen begleite der Weißwein gut: „In diesem Jahr war ich bei einer Veranstaltung in Zürich, bei dem Rueda-Weine zu einem Insekten-Menü präsentiert wurden. Ich persönlich bevorzuge zwar noch immer Iberico-Schinken dazu, aber immerhin hat es gezeigt: Rueda passt einfach zu allem.“

In Rueda werden heute 41% aller spanischen Weißweine produziert – rund 11 Mio. Flaschen pro Jahr gehen in den Verkauf. Auf mehr als 16.300 ha ist die Rebfläche bisher gewachsen, vor 20 Jahren war es gerade einmal halb so viel. Verdejo, die Leitrebsorte der Region, wächst auf 86% der Rebfläche. Weitere zugelassene weiße Rebsorten sind Viura, Sauvignon Blanc und Palomino Fino.

Das auch in Spanien sehr warme, sonnenreiche Vegetationsjahr 2018 bescherte der Region eine Rekordernte: Mehr als 130.550 t gelesene Trauben vermeldete der Kontrollrat. Die Lese sei unter besten Bedingungen abgelaufen, so dass man sich auch über sehr gute

Qualitäten freuen könne. Beim Jahrgang 2017 wiederum hatte auch die DO Rueda, wie viele Regionen in Europa, massive Ernteeinbußen hinnehmen müssen, die streckenweise sogar für Lieferengpässe gesorgt hatten. Denn die Region boomt.

Die Weine aus Rueda kommen traditionell sehr früh auf den Markt. Ende November werden die ersten Flaschen gefüllt, so dass die ersten Weine des aktuellen Jahrgangs, zumindest in Spanien selbst, schon vor Weihnachten auf dem Markt sind. Den Rest des Jahres wird zumeist auf Abruf gefüllt. Erst vor rund zehn Jahren hatte der Export in größerem Umfang begonnen. „Vorher gab es dafür einfach keine Notwendigkeit“, so Mario Muñoz, Exportleiter des Kon-

trollrates der DO Rueda. Heute werden rund 15% der Produktion exportiert.

In Spanien überall auf der Karte

Für den Aufstieg maßgeblich verantwortlich sind die Bodegas Marqués de Riscal. Ursprünglich in der Region Rioja beheimatet, suchten die Önologen des Unternehmens in den 1970er Jahren nach einer frischen, aromatischen Weißwein-Alternative zum Viura in der Rioja. Auf Anraten des französischen Önologen Émile Peynaud wurden sie in der Region Rueda fündig: mit dem Verdejo. Dieser war damals in Rueda noch weniger verbreitet, ab den 1980er Jahren begann sein

Cristina Cantalapiedra, Marqués de Riscal

„Auch wenn die internationale Konkurrenz für Sauvignon Blanc größer ist – ihn zu haben, erweitert das Publikum.“



Aufschwung. Heute produziert Marqués de Riscal rund 5 Mio. Flaschen pro Jahr in Rueda. Der Rueda Blanco (EVP: 7,50 Euro) ist heute einer der meistverkauften spanischen Markenweißweine in Deutschland – dabei habe es der deutsche Importeur von Marqués de Riscal, Eggers & Franke (Bremen), am Anfang für nahezu für unmöglich gehalten, spanischen Weißwein verkaufen zu können, erinnert sich Exportmanagerin Cristina Cantalapiedra. „Unsere Rueda-Weine sind auch in der Gastronomie in ganz Spanien gut vertreten, deshalb werden sie von Urlaubern wahrgenommen und zu Hause nachgekauft.“



Fernando Vegas, Avelino Vegas

„Für uns ist Deutschland bereits jetzt der wichtigste Exportmarkt, rund 10% der gesamten Produktion werden dort verkauft.“

In Spanien weniger gefragt, dafür auf den Auslandsmärkten umso mehr ist der Sauvignon Blanc aus Rueda. Dass er sich in der Region etablierte, geht ebenfalls auf das Konto von Marqués de Riscal. „Auch wenn die internationale Konkurrenz für Sauvignon Blanc größer ist – ihn zu haben, erweitert das Publikum“, erklärt Cristina Cantalapiedra. Für eine kleine Zielgruppe ist der Limousin Verdejo (UVP: 10 bis 12 Euro) von Marqués de Riscal konzipiert: Er reift sechs Monate im Barrique. Damit sie frisch und aromatisch geraten, werden die Weine zumeist im Edelstahl ausgebaut. Dennoch gibt es immer mehr Produzenten, die auch eine kleine Menge in Holzfässern ausbauen – das aber überwiegend für ausländische Märkte.

Ebenfalls einer der größten Produzenten der Region sind die Bodegas Avelino Vegas. Die Kellerei in Santiuste de San Juan Bautista arbeitet mit Vertragswinzern zusammen, die insgesamt rund 500 ha Rebfläche bewirtschaften. Weitere 52 ha sind im Besitz der Kellerei selbst, und noch einmal 20 ha sind gerade bepflanzt worden. Auch der höchste Weinberg der Region, in rund 900 m Höhe, gehört der Kellerei. Stolz ist man bei Avelino Vegas auf mehrere Hektar mit wurzelechten Verdejo-Reben, die über 100 Jahre alt sind. Die Trauben dieser Buschreben werden mit

der Hand gelesen. Auf den übrigen Flächen der Kellerei ist es – wie in der gesamten Region – üblich, von Gobelet- oder Spalierreben mit der Maschine zu ernten, und zwar immer nachts, wenn es kühl ist, um Oxidation zu verhindern und dem Wein mehr Frische zu bescheren.

Für Avelino Vegas ist Deutschland bereits jetzt der wichtigste Exportmarkt, berichtet Exportmanagerin Maria Salamanquès. Rund 10% der gesamten Produktion werden hierzulande verkauft. Ein Grund dafür ist, dass die Bodegas mit Jacques' Wein-Depot einen Großabnehmer haben, konkret für Verdejo

und Sauvignon Blanc der Marke Montespina (EVP: je 6,40 Euro). Die wichtigste deutsche Importagentur für weitere Weine der Kellerei ist Barbara Wehowsky (Düsseldorf). „Ich denke, dass wir in Deutschland noch weiter wachsen werden“, meint Fernando Vegas, Generaldirektor der Kellerei. „Auch in Spanien selbst sind Rueda-Weine sehr weit verbreitet, denn es gibt einfach so gut wie keine Konkurrenz für spanische Weißweine zu diesem Preis-Leistungs-Verhältnis.“

99% mit Weißwein bepflanzt

Die Weinberge der DO Rueda liegen überwiegend auf hochgelegenen Plateaus und sind von Sand, Kies und Lehm geprägt, so dass sie gut drainiert sind. Die Winzer-Geschwister Alicia und Vidal Vidal, Inhaber des Weinguts Vidal Soblechero (La Seca), lassen in ihren älteren Weinbergen Obstbäume wachsen, als Reifeanzeiger: „Feigen kommen rund zwei Wochen vor den Trauben zur Reife.“ Überdies ist Vidal Vidal auch Falkner. Seine Falken lässt er über den Weinbergen kreisen, um Kaninchen fernzuhalten, die junge Triebe abknabbern könnten. Man arbeite in allen Weinbergen ökologisch, lassen sie wissen, aber auf die Flaschen schreibe man das



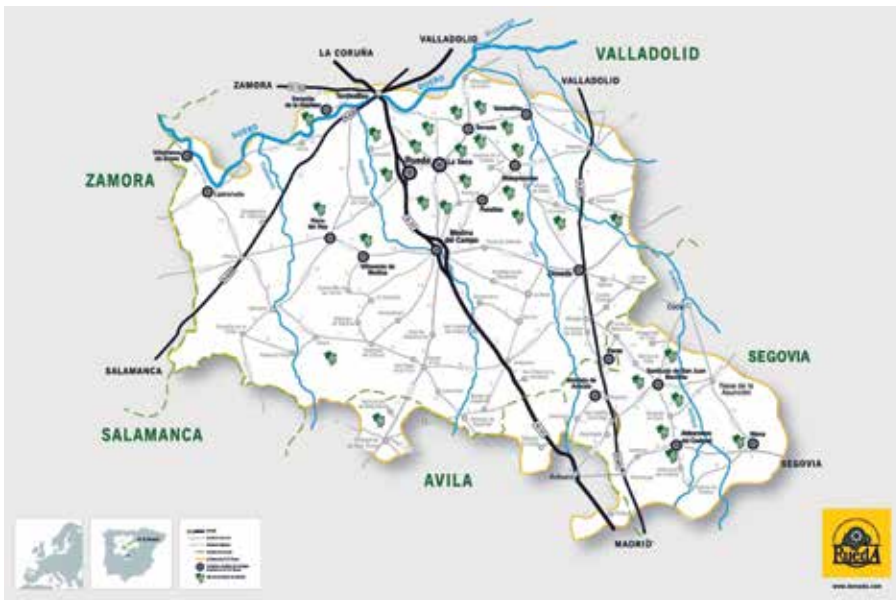
Felix Solis avantis
EXTENDING WINE CULTURE

Die Kellerei Felix Solis ist ein Familienunternehmen, das sich heute in der dritten Generation vollkommen der Herstellung, Reifung und dem Verkauf von Weinen höchster Qualität aus den wichtigsten und bekanntesten Regionen Spaniens verschrieben hat.

Die Philosophie für heute und morgen ist: das beste Preis-Genuss-Verhältnis anzubieten, ohne dabei die traditionellen Wurzeln zu verlieren. Die Werte der Familie Solis und Ihre Leidenschaft für Wein schmeckt und schmeckt man noch heute in den Weinen.

Die Weine unserer Bodegas stehen für kontinuierliche Verbesserung, steige Weiterentwicklung der Qualität und für das Bewahren traditioneller Werte in Kombination mit modernsten Verarbeitungsverfahren.

Felix Solis GmbH
Steinerne Furt 76 - 86167 Augsburg
Telefon +49 (0) 821 / 74 77 838 - 0
Fax +49 (0) 821 / 74 77 838 - 1



einzigster Wein hergestellt, der Montepedroso Verdejo (UVP: ca. 9 bis 10 Euro). Er wächst in drei Parzellen auf 750 m Höhe und gärt spontan in Edelstahl. Im Gegensatz zu den meisten Weinen der Region ist er für eine gewisse Lagerung vorgesehen. „Wir empfehlen, den Wein am besten nach drei Jahren ab Jahrgang zu trinken“, erklärt Exportmanagerin Marta Santander Martínez Bujanda. Einen neuen kleinen Trend in der Region hat das Weingut nun auch aufgegriffen: den Ausbau in Zementeiern. In zwei von ihnen reift gerade ein Selektionswein, der 2016 gelesen wurde und 2019 auf den Markt kommen soll.

nicht. Für das Weingut ist Deutschland ein wichtiger Markt, dieser sei aber inzwischen von den USA, der Schweiz und Norwegen überholt worden, berichtet Exportdirektor Joachim Buchter. Ein Grund dafür womöglich: „Wir wollen bewusst nicht in die Billigschiene.“ Neben den Basisweinen der Linie Viña Clavidor (UVP: 8 Euro) bietet das Weingut Weißweine an, die auch gereift getrunken werden sollen – von alten Reben, gereift im Holzfass, z. B. Finca Matea, Finca El Alto und

vignon Blanc gibt (UVP: je ca. 9 Euro). In manchen Jahren wird der Mantel Blanco Verdejo auch mit Barriquereife hergestellt – dieser stammt dann aus einer kleinen Lage mit alten Buschreben. Ein Einzellagenprojekt von Juan de Benito persönlich ist der Ermita Veracruz Verdejo. Er kommt aus der ersten Lage, die sein Vater vor 40 Jahren mit Verdejo bepflanzt. „Wir wollen die ursprüngliche, ernsthafte Art von Rueda machen, der sich als Essensbegleiter eignet“, erklärt de Benito.

Im Holz gereift auch alterungsfähig

Doch nicht nur spanische Unternehmen haben sich in Rueda eingekauft. In den 1990er Jahren hat auch François Lurton hierhergefunden. Der Bordelaiser Weinmacher ist dafür bekannt, in aller Welt vielversprechende Weinregionen aufzuspüren. Zwei Weingüter betreibt die Familie Lurton in Rueda: Hermanos Lurton und seit 2013 – gemeinsam mit dem ebenso bekannten französischen Önologen Michel Rolland – Campo Eliseo (La Seca). Hier wird mit allen Ausbauarten gearbeitet: Edelstahl, Foudre, Barrique, Zement- und Kunststoffeier. Eine Assemblage aus alledem ist der Campo Alegre Verdejo (UVP: ca. 15 Euro). „Vor allem mit ihm wollen wir in den deutschen Markt weiter investieren, weil dort mehr Weintrinker etwas mit holzgereiften, reifefähigen Weißweinen anfangen können“, erklärt Weingutsmanagerin Mathilde Bazin de Caix. Bereits in Deutschland eingeführt sind die im Edelstahl ausgebauten Camino del Puerto (UVP: 7,50 Euro) und Hermanos Lurton Rueda Verdejo (UVP: ca. 9 Euro). Der neueste Wein im Sortiment ist der Rosé Hermanos Lurton Valentin, für den das Weingut eine Platzierung in der Gastronomie anstrebt, „ähnlich einem Provence-Rosé.“

Deutschland war bisher der zweitgrößte Exportmarkt für Rueda, nach den Niederlanden und vor den USA. „Deutschland wird aber dieses Jahr voraussichtlich der wichtigste Exportmarkt sein“, berichtet Mario Muñoz vom Kontrollrat. Zuletzt wurden ihm zufolge in Deutschland rund 2,1 Mio. Flaschen verkauft, die Zuwächse waren 2016 noch zweistellig. Und da die Lese in diesem Jahr besonders üppig ausfiel, stehen dem Wachstum zumindest Liefereinschränkungen wie im letzten Jahr nicht im Wege.

Alice Gundlach



Mathilde Bazin de Caix, Campo Eliseo

„Vor allem mit dem Campo Eliseo wollen wir in den deutschen Markt, weil dort mehr Weintrinker etwas mit holzgereiften, reifefähigen Weißweinen anfangen können.“

Finca Buena Vista, alle reine Verdejos (UVP: 22 bis 24 Euro). Überdies baut das Weingut auf einem Drittel seiner Rebfläche Rotwein an. Das ist unüblich: In der gesamten Region ist nur 1% der Rebfläche mit roten Sorten wie Tempranillo und Garnacha bestockt.

Auch die Verdejo-Weinberge der Bodegas Alvarez y Diez (Nava del Rey) finden sich auf günstigen Höhenlagen, wo ein kühler Wind weht und es nicht zu feucht ist. Inhaber Juan de Benito ist froh, dass das Weingut diese Lagen früh erwarb: „Damals konnte man sie sich noch aussuchen.“ Das Weingut ist eines der acht Gründungsmitglieder der DO Rueda, die 1980 als erste kontrollierte Herkunftsbezeichnung in der Region Kastilien-Leon entstand. Hauptlabel neben dem Basiswein Silga Verdejo (UVP: ca. 8 Euro) ist Mantel Blanco, von dem es Verdejo und Sau-

In Deutschland findet man die Weine von Alvarez y Diez nur im Fachhandel, „wo die Kunden nach etwas Besonderem suchen.“ Der Verdejo aus Rueda, erklärt de Benito, ist meist dezent in der Nase, aber expressiv am Gaumen. „Deshalb wurde auch der Sauvignon Blanc in die Region gebracht: Er eignet sich gut für Blends.“ Rueda Verdejo und Rueda Sauvignon dürfen zu 15% andere Sorten beinhalten, der Rueda Blanco muss zu mindestens 50% aus Verdejo bestehen.

In Rueda finden sich Weingüter von vielen Produzenten, die ursprünglich in anderen Regionen Rotweine herstellten und hier eine Heimat für Weißweine suchten und fanden. Ein Beispiel dafür ist die Finca Montepedroso der Familie Martínez Bujanda, die aus der Rioja stammt und auch ein weiteres Weingut in der Mancha betreibt. In Rueda wird nur ein