

SPANIEN

Suche nach Eleganz

Nach der spanischen Küche überzeugt nun auch der spanische Wein in aller Welt. Eine neue Generation von Experten sorgt für bislang unerreichte Qualität.

Zwanzig Jahre lang machte Gonzalo Rodríguez, 45, Wein für andere. In Kellereien der Rioja oder des Duero schulte er seine Kunst – den großen Anbaubereichen im Norden Spaniens, wo jährlich Millionen Flaschen abgefüllt werden. Dann kehrte der Önologe in sein Heimatdorf bei Toledo zurück und erfand seinen eigenen Wein: Ercavio.

Seit sechs Jahren befinden sich die frischen Weissen, aus der einheimischen Rebsorte Airén gekeltert, und vor allem die Roten, in denen die spanische Tempranillo-Traube dominiert, auf einem Siegeszug quer durch Europa und die USA.

Die Flaschen mit den leuchtend grünen oder lila stilisierten Spritzern auf den Designer-Etiketten fallen auch in den Schaufenstern der feinen Fachgeschäfte zwischen München und Sylt ins Auge. Schon optisch signalisieren sie, was später auch zu schmecken ist: Modernität und Eleganz.

US-Weinpapst Robert Parker gab dem edelsten Produkt von Rodríguez, seinem roten La Plazuela, 94 von 100 Punkten. Die 5000 Flaschen des Jahrgangs 2001 gingen weg wie warme Semmeln.

Die gefragten Tropfen werfen alle Vorurteile über den Haufen, die es bislang gegen spanische Weine gab. Und sie kommen ausgerechnet aus der Mancha, einer Region, die eher bekannt war durch öde Ebenen und Miguel de Cervantes' traurigen Ritter Don Quijote. Weinkennern galt das mit 200.000 Hektar weltgrößte Anbaugelände eher als Graus – berüchtigt für Massenplörre, die in Tankwagen außer Landes gekarrt wurde, um bei schwachen Ernten den Franzosen oder Italienern Farbe zu geben. Jetzt ist La Mancha das Zentrum des spanischen Weinbooms.

Bislang fast unbekanntere Regionen haben sich in den vergangenen fünf Jahren ins Bewusstsein der Weinkenner geschoben: Priorat, Cigales oder Bierzo. Spanien verfügt über ein Drittel der gesamten EU-Weinbaufläche und ist der drittgrößte Weinproduzent hinter Frankreich und Italien.



Katalanisches Weingut: Den überbeurteilten Bordeaux abgelöst

Internationale Fachblätter bescheinigen den Spaniern eine wahre Weinrevolution. Die guten Tropfen liegen bei den Amerikanern genauso im Trend wie die Kreationen der spanischen Küche: Der Weinimport von der Iberischen Halbinsel stieg 2004 um über 17 Prozent. Bei den Deutschen haben spanische Weine den überbeurteilten Bordeaux und die verstaubten Chianti abgelöst.

„Noch nie wurde hier so guter Wein gemacht wie jetzt“, sagt Weingutbesitzer Carlos Moro, 52, der eine der vier renommiertesten Bodegas der Ribera del Duero gegründet hat. Der Chef der Gruppe Matarromera hat – wie seine Kollegen im ganzen Land – kräftig in die Technologie der Keller, in neue Eichenholzfässer und alte Weinstöcke wie auch in die Ausbildung der Weinmacher investiert. Jahrzehntlang arbeitete der Agraringenieur, Doktor der Önologie und Master in Unternehmensführung, im Madrider Landwirtschaftsministerium, bis er sich ganz der „Suche nach Exzellenz“ in den Weinbergen seiner Heimat verschrieb.

Der Erfolg kann sich sehen lassen: Gleich sein erster Jahrgang wurde 1995 bei

einem internationalen Wettbewerb in Istanbul zum besten Wein der Welt erklärt, und vor einem Jahr erwählte das Königshaus seine Matarromera Reserva 1995 für das Galadiner am Vorabend der Thronfolgerhochzeit. Moro exportiert bereits über ein Drittel seiner Produktion in 50 Länder, selbst Japan taucht immer häufiger in der Kundenliste auf. Der gute Ruf jenseits der Grenzen soll den Bodegas auch zu Hause nützen, denn die spanische Jugend feiert lieber mit Bier oder harten Drinks.

Um gegen die Billiganbieter aus Australien, Chile oder Südafrika zu bestehen, zählt allerdings allein die Qualität. Und da musste viel geschehen.

Diktator Franco förderte einst die Kooperativen, um die Bauern an Scholle und Reben zu binden. Nur um Masse ging es, wenn nötig wurden die Pflanzen bewässert und gedüngt und roter wie weißer Traubenmost oft zusammengekippt. Dem Weingesetz folgend hielt man das charakterlose Gebräu häufig über zwei Jahre in uralten Fässern und verkaufte es als Gran Reserva. Der starke Geschmack nach geraspelter Eiche stieß die Ausländer ab.

Heute geht der Trend zur Miniweinlage, in Spanien „pago“ genannt, mit besonderem Klima und speziellen Böden, wobei die Trauben immer stärker selektiert werden. Erst vor kurzem haben sich 18 Bodegas zur Asociación de Grandes Pagos de España zusammengeschlossen. Mitbegründer ist der Schauspieler und Theaterdirektor Manuel Manzaneque.

In seiner Heimat Castilla-La Mancha, nicht weit von den Feldern, die der Vater einst als Tagelöhner bearbeitete, wächst auf über 1000 Meter Höhe Manzaneques eigener Wein: Die Finca Elez gilt als eine der exklusivsten Lagen Spaniens.

Manuel junior, 24, dürfte der jüngste Weinmacher im Lande sein. Er ist stolz darauf, dass seine nach allerlei seltenen Kräutern duftenden „Autorenweine“ selbst die verwöhntesten Kunden der Welt zufrieden stellen – jene in den Gourmettempeln von New York.



Weindoktor Moro: Lieferant fürs Königshaus

MICK ROCK GEPHÄS / STOCKFOTO

HELENE ZUBER