

Unbekanntes
Spanien

Teil
6

Aragón & La Rioja



Wo die schwarzen Diamanten wachsen

Aragón ist ein weites Land, dessen Böden viel zu Spaniens kulinarischem Reichtum beitragen. La Rioja bringt nicht nur exzellente Weine hervor.

Text: Alex Kühn
Bilder: Ramon Alberich

Mit seinen knapp tausend Einwohnerinnen und Einwohnern ist das Dorf Sarrión ein Winzling. In kulinarischer Hinsicht aber zählt es zu den Riesen. Jedes Jahr buddeln Mensch und Hund rund um das Örtchen 30 bis 40 Tonnen Trüffel aus. Genauer: den schwarzen *Tuber melanosporum*. Der gemeinhin als «Périgord-Trüffel» bezeichnete Schlauchpilz gedeiht nämlich mitnichten im Périgord am häufigsten, sondern in Spanien – und ganz besonders hier in der aragonischen Provinz Teruel. «Sind bei uns die Trüffel knapp, dann sind sie es auch in Frankreich und Italien», sagt Sofia Agustin, deren Firma Manjares de la Tierra eine Vielzahl von Feldern besitzt, auf denen Steineichen wachsen, deren mit Trüffelsporen geimpfte Wurzeln jeweils etwa ab dem achten Jahr reiche Ernte versprechen. Anders als sein noch teurerer Verwandter, der weisse *Tuber magnatum pico*, der ausschliesslich in der Wildnis vorkommt, gedeiht der *Tuber melanosporum* auf diese Weise mit einer Erfolgsquote von ungefähr 15 Prozent sehr gut. Wo genau, ist allerdings nicht so leicht ersichtlich. Zwar gibt es Hinweise wie etwa das Zurückweichen von grünem Bodenbewuchs oder feine Risse in der Erde, die zuverlässigsten Wegweiser zum Trüffelglück bleiben aber die sensiblen Nasen der Hunde, die das sprichwörtliche Trüffelschwein längst abgelöst haben.

Der kulinarische Wert des *Tuber melanosporum* lässt sich schon anhand des Kilopreises von gegen 1500 Franken erahnen, so richtig erschliesst er sich einem jedoch erst bei der sinnlichen Auseinandersetzung in der Küche. Die Knollen verströmen einen betörenden Duft mit Anklängen von Pilzen, feuchter Erde und Wald. In feine Scheibchen gehobelt, gewürfelt oder geraffelt veredelt der schwarze Trüffel Risotti, Pasta oder Eierspeisen ebenso wie Fleisch, Geflügel, Gemüse (allen voran Kardonen!), Saucen und sogar Desserts. «Je einfacher das Gericht, desto besser die Wirkung», findet Sofia Agustin. Ein brillanter Solist sollte schliesslich nicht in einem vielstimmigen Orchester untergehen. Das feine und doch kräftige Aroma entfaltet sich am besten durch den Kontakt mit Fett oder massvolles Erhitzen.

Dass Sarrión so etwas wie der Nabel der Trüffelwelt ist, weiss man übrigens schon seit Jahrhunderten, die steinigen und kalkhaltigen Böden bieten ideale Bedingungen für den *Tuber melanosporum*. Die ersten Plantagen gab es hier allerdings erst vor ungefähr vierzig Jahren. Zuvor mussten sich die Trüffelsucherinnen und -sucher mit ihren Hunden den Weg durch unwegsames Gelände bahnen. Der grösste Teil der schwarzen Trüffel, die in Europa genossen werden,



Aragón



Beim Ausbuddeln der Trüffel ist Fingerspitzengefühl gefragt. Zum Glück kommt mit der Routine ein sicheres Gefühl für die Grösse der kostbaren Beute. Die Steineichensetzlinge wachsen über die Jahre zu stattlichen Bäumen heran und dienen dem *Tuber melanosporum* als Wirt.



Picknick mit Cooper: Mitten in einem Weinberg packt der Winzer Wein und grossartige spanische Hausmannskost aus.

stammen aus der Provinz Teruel, und doch spricht man umgangssprachlich meist von «Périgordtrüffeln». Bei Manjares de la Tierra hofft man verständlicherweise, dass Sarrión bald auch ausserhalb Spaniens als einer der wichtigsten Orte für Trüffel betrachtet wird.

Ausser mit frischen handelt das Unternehmen auch mit eingemachten Trüffeln und einer Reihe weiterer Spezialitäten wie Trüffeljus und Trüffelöl. Letzteres teilt mit dem inflationär verwendeten Produkt, das seinen Geschmack einem dem weissen Trüffel wenig überzeugend nachempfundenen künstlichen Aroma verdankt, nur den Namen. Es handelt sich tatsächlich um mit *Tuber melanosporum* aromatisiertes Olivenöl. Einen künstlichen Aromastoff, der sich Uneingeweihten als schwarzer Trüffel unterjubeln liesse, hat die Industrie noch nicht gefunden. Der Trüffeljus ist salopp gesagt das Kochwasser eingelegerter Trüffel. Dieses nimmt während des Garprozesses nämlich deren Aroma an und eignet sich vorzüglich als Basis für Vinaigrettes oder andere Saucen.

Weine so bemerkenswert wie ihr Winzer

Im Leben sei es wie im Buch «Der Herr der Ringe» von J. R. R. Tolkien, sagt Michael Cooper, der Kopf hinter Vinos del Viento. Man müsse Wagnisse eingehen. So könne man auch Dinge erreichen, die auf den ersten Blick illusorisch erschienen. Der erfolgreiche Autodidakt aus Santa Barbara weiss, wovon er spricht: 2003 zog er nach einer schicksalhaften Begegnung mit seiner späteren Frau in Rom der Liebe wegen in die spanische Provinz, liess die anvisierte Karriere in der kalifornischen Filmindustrie sausen und fasste stattdessen dank Offenheit, Mut und Passion im Weinbusiness Fuss. Zunächst verdiente Cooper in Spanien mit allerlei Gelegenheitsjobs sein Geld; als er – seinem Interesse für Wein folgend – mit einem Wein-Blog begann, ergaben sich für ihn auf einmal zahlreiche Gelegenheiten, tiefer in die Materie einzutauchen, Weingüter zu besichtigen und sich mit Fachleuten auszutauschen. «Die Weinszene in Spanien ist sehr herzlich und freundschaftlich. Wenn die Leute spüren, dass du mit Herz bei der Sache bist, unterstützen sie



Der Schutzengel in Michael Coopers Weinkeller ist ein Geschenk seiner Frau. Er scheint dem Winzer Glück zu bringen. Coopers Freude am Wein ist ansteckend – erst recht bei einem guten Glas aus seinem Keller.



dich, wo immer sie können», sagt Cooper. Und weil sein Blog immer interessanter wurde, kam eines Tages die Anfrage einer Weinhandlung, ob er nicht für sie einen Blog betreiben wolle. Der Weinenthusiast aus den USA nahm dankend an und vergösserte sein Netzwerk noch einmal. Der entscheidende Schritt zum Winzer aber war ein Treffen mit einem Weinbauern, der wissen wollte, was für ein Wein aus seinen Trauben entsteht, wenn sie nicht bei einem grossen Hersteller mit anderen vermischt werden, sondern ganz und gar ihre Herkunft ausdrücken dürfen. «Er fragte mich, ob ich nicht Lust hätte, aus den Trauben eines seiner Rebberge Wein zu machen, und ich nahm an, obwohl ich noch gar keine praktische Erfahrung hatte. Heraus kam eine Cuvée aus Garnacha, Cariñena und Syrah, die mir durchaus Freude machte», blickt Michael Cooper zurück.

Damals produzierte er den Wein als Gast auf dem Gut von Freunden, heute – dreizehn Jahre später – verfügt er über seinen eigenen kleinen Betrieb. Der Keller von Vinos del Viento war einst eine bewohnbare Höhle mit Stall und diente später einem Autosammler als Garage. Cooper kaufte die Immobilie 2019 und packt seither die Freude am Leben als Winzer in Flaschen. Seine Weine sind so bemerkenswert wie er selbst, ob es sich nun um einen Orange Wine oder einen komplexen Roten handelt. Den Orange Wine namens Amber (so heisst Coopers Schwester) keltert er aus Moscatel-de-Alejandria-Trauben. Diese werden nach der Fermentation mit wilden Hefen auf ihren Schalen mazeriert. Das Ergebnis ist ein grossartiges Trinkvergnügen: in der Nase weisse Blüten, Litschi und Quitte; am Gaumen trocken und erfrischend, mit Noten von knackigen Steinfrüchten, Zitrusfrüchten und Muskatellertrauben. Ganz anders, doch ebenso begeisternd: der zwölf Monate in französischer Eiche gereifte Einzellagenwein La Ermita de Santa Bárbara, ein hundertprozentiger Garnacha tinta, der an süsse Pflaumen, Tabakblätter, Zeder und Schokolade mit ein wenig Vanille und Weissm Pfeffer erinnert.

Eine Ode an den Garnacha – und ein überraschender Shiraz

Während Michael Coopers Weingut das kleinste im Gebiet der DO Campo de Borja und wohl auch in ganz Aragón ist, bilden die Bodegas Borsao das Herzstück und den Motor dieser lange zu Unrecht unterschätzten Weinregion. 375 Betriebe, die zusammen

knapp 2400 Hektar Rebfläche bewirtschaften, bringen ihre Ernte in den 1958 gegründeten Betrieb. Besonders berühmt ist die Kooperative für ihren Umgang mit der für diese Ecke Spaniens so typischen Garnacha-Traube. Das Topprodukt Tres Picos, einen reinsortigen Garnacha, zeichnete Parker gar schon dreimal als den Wein mit dem weltweit besten Preis-Leistungs-Verhältnis aus. Gründe für den Erfolg gibt es viele:



Chefönologe José Luis Chueca arbeitet in der Kellerei der Bodegas Borsao mit Zementtanks und Barriques. Der Erfolg seiner Weine gibt ihm recht.



Klasse und Masse: Trotz ihrer enormen Grösse setzen die Bodegas Borsao kompromisslos auf Qualität. Ziel ist es, den Ruhm der DO und der Garnacha-Traube zu mehren.

Das komplexe Aroma des Olivenöls der Marke Isul bleibt nach dem Verkosten noch lange im Mund. Die Oliven erntet Vicente Catalán nur ein paar Schritte von der Ölmühle entfernt.



zum einen das Klima am Fuss der Sierra de Moncayo, des höchsten Abschnitts des iberischen Gebirges, zum anderen die Rebgrärten mit teils über achtzigjährigen Weinstöcken, die grosse Bandbreite der Bodenbeschaffenheit und die top-modernen technischen Installationen, die sich nur ein Unternehmen dieser Grösse leisten kann. Quantität und Qualität schliessen einander also durchaus nicht aus, sondern stehen für einmal in direktem Zusammenhang. Besagter Tres Picos besticht in der Nase mit den intensiven Aromen von roten Beeren und schwarzen Kirschen, dazu gesellen sich florale Nuancen. Am Gaumen ist er reichhaltig und hervorragend strukturiert, man denkt beim Trinken an Kirschen, Heidelbeeren und Vanille, auch Lakritze und weisser Pfeffer blitzen auf, die Tannine sind überaus angenehm eingebunden. Neben der Paradedtraube Garnacha spielt unter der Ägide des australischen Winemakers Chris Ringland auch der Shiraz eine bemerkenswerte Rolle: Die Reben für den Zarihs – liest man den Namen umgekehrt, erkennt man das Wortspiel – stehen auf für die Sorte idealen Kalk- und Kieselböden. So entsteht ein eleganter Wein, den die Aromen von Brombeere, Rauch, Vanille, dunkler Schokolade, Pflaumen und Kaffee prägen.

Ein Olivenöl, das nach Gras, Tomaten und grünen Bananen duftet

In Alfaro im berühmten Weinbaugebiet La Rioja hat sich die Familie Catalán mit Haut und Haar der Herstellung von erstklassigem Olivenöl verschrieben. Die drei Brüder Jesús, Manolo und Vicente decken mit ihrem Unternehmen, der Almazara Ecológica de La Rioja, die gesamte Produktionskette ab. Von der Pflege der Bäume bis zum Etikettieren der Flaschen. Der Olivenhain der Cataláns befindet sich nur wenige Schritte von der Ölmühle entfernt und profitiert von einem ganz besonderen Mikroklima. Der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht ist aussergewöhnlich gross, was – wie im Rebbau – entscheidend zur Qualität der Oliven beiträgt. Generell verdanke eine Olive ihren Charakter dem Zusammenspiel von Sorte, Klima und Boden. Chemische Pflanzenschutzmittel oder künstlicher Dünger sind für die Familie Catalán kein Thema. Sie setzen stattdessen auf die Kraft der Natur und freuen sich, dass im intakten Ökosystem Marienkäfer dafür sorgen, dass Blattläuse keine Chance haben. Eine weitere wichtige Maxime der Almazara Ecológica de La Rioja lautet: Qualität vor Quantität, ohne jeden Kompromiss. Benötigt man für einen Liter Öl in der Regel ungefähr fünf Kilogramm Oliven, sind es im Fall von Isul sechs bis sieben Kilogramm. Seine Produzenten nutzen nur den besonders hochwertigen Saft der Früchte zur Ölgewinnung.

Die Qualität der Arbequina-Bio-Oliven und der Erntezeitpunkt sind die Basis des Erfolgs, ohne eine zügige und fachgerechte Verarbeitung nützt aber auch die beste Materia prima nichts. Salopp gesagt ist die Herstellung von Olivenöl ein Rennen gegen die Oxidation. Und in diesem sind die Cataláns immer einen Schritt voraus, schliesslich kann man sich keine kürzeren Wege denken als in ihrem Be-

Das Etikettieren der Flaschen ist hier Chefsache: Jesús Catalán legt Hand an.



trieb. Voller Neugier setzen wir uns nach dem Gang durch den Olivenhain für die Degustation an einen grossen Tisch. Vicente giesst das leuchtend grüne Olivenöl der Qualitätsstufe «Aceite de Oliva Virgen Extra» in bauchige Degustationsgläschen und bittet uns, mit den Handflächen an deren Rändern zu reiben. «So erwacht das Öl zum Leben», sagt er. Und tatsächlich: Wir riechen frisch gemähtes Gras, die Schalen von Granny-Smith-Äpfeln, Tomaten, Artischocken und sogar grüne Bananen. Am Gaumen ist das Olivenöl angenehm fruchtig, dann kommt eine elegante Bitternote hinzu und im Abgang schliesslich kitzelnde Schärfe. Es sind die drei grundlegenden Parameter, die exzellentes Olivenöl auszeichnen. Natürlich spielt sich auf der Geschmacksebene aber noch viel mehr ab: Unter anderem erinnert das Öl an Mandeln und Artischocken. Man kann sich leicht denken, wie wunderbar es mit ein wenig Flor de Sal auf einem Fischcarpaccio oder rohem Kaisergranat schmeckt. Und natürlich auf sonnengereiften Tomaten. Vicentes bevorzugte Kombination ist aber Isul mit geröstetem Weissbrot, am liebsten schon zum Frühstück. Selbstverständlich könne man ein Virgen-Extra-Olivenöl wie dieses auch zum Braten verwenden, seine Qualitäten kämen aber pur und kalt am besten zur Geltung. Besonders stolz ist unser Gastgeber auf den langen Abgang des Öls. Die beglückenden Aromen flackern nicht nur kurz auf und verflüchtigen sich bald wieder, sondern bleiben noch minutenlang im Mund. «Das hinzubekommen, ist eine der grössten Schwierigkeiten», betont er.

Schweizer Lokale mit Gütesiegel für authentische spanische Küche

Bolero
Bundesplatz 18
6003 Luzern
bolero-luzern.ch

Casa Aurelio
Langstrasse 209
8005 Zürich
casaaurelio.ch

El Faro
Rue de Fribourg 5
1201 Genf
elfaro.ch

Marktplatz

Olivenöl

Almazara Ecológica de La Rioja

Spanisches Unternehmen:
isul.es

Schweizer Vertrieb:
ibergourmet.ch

Trüffel

Manjares de la Tierra

Spanisches Unternehmen:
manjaresdelatierra.com

Wein

Vinos del Viento

Spanisches Unternehmen:
vinosdelviento.com

Bodegas Borsao

Spanisches Unternehmen:
bodegasborsao.com

Schweizer Vertrieb:
bataillard.ch

Schweizer Importeure der Produkte, die wir in der Serie «Unbekanntes Spanien» vorgestellt haben

Backwaren	marinex.ch
Bananenlikör	riverawine.ch
Brandy	bodegassuau.ch
Dulce de leche	riverawine.ch
Fisch und Meeresfrüchte	covin.ch marinex.ch
Käse	cahs.ch elandaluz.ch foralpino.ch guentensperger-kaese.ch lesiberiques.ch riverawine.ch
Mojo	lesiberiques.ch
Olivenöl	globalwine.ch ibergourmet.ch
Plátanos de Canarias	coop.ch migros.ch
Rum/Gin	elandaluz.ch hans-peter.gaemperli@bluwin.ch
Salz	globus.ch jelmoli.ch lesiberiques.ch migros.ch
Sobrasada	riverawine.ch
Thunfisch	dubno.ch
Trüffel und Pilze	dubno.ch
Wein	balv.ch bataillard.ch casadelvino.ch cavesa.ch cavino.ch covin.ch elandaluz.ch felsenkeller-sh.ch lesiberiques.ch millevins.ch obrist.ch smithandsmith.ch vinothek-brancaia.ch zweifel1898.ch
Wermut	riverawine.ch

Weitere Informationen über die spanische Küche und ihre Produkte finden Sie hier:
foodswinesfromspain.com/
spainfoodnation.com

Diese Serie wird realisiert in Zusammenarbeit mit:

