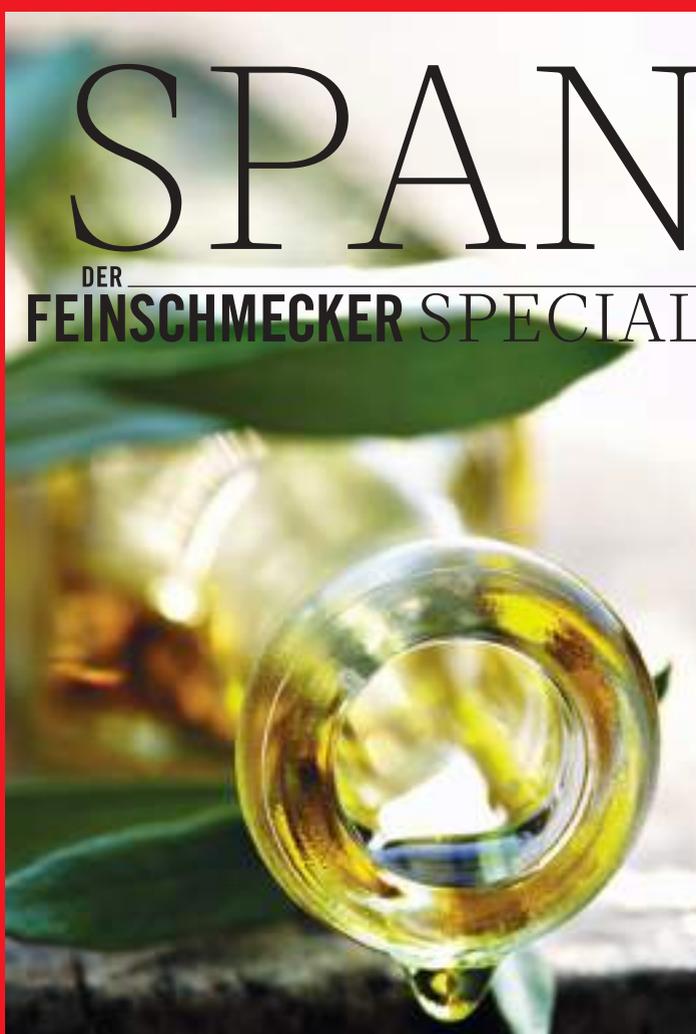


SPANIENS BESTE DELIKATESSEN UND WEINE

SPANIEN

DER
FEINSCHMECKER SPECIAL



¡SALUD!
Weine von
Stars und
Aufsteigern

¡FANTÁSTICO!
Delikatessen
von tollen
Produzenten

EAT & DRINK PASSION

Spanien ist gelebte Leidenschaft. Die Leidenschaft ist in unserer Sonne und in unseren Wurzeln. Leidenschaft ist die Quelle unseres Schaffens und unserer Produkte. Mit Leidenschaft kümmern wir uns um unsere Böden, damit unsere Pflanzen gesund wachsen. Leidenschaft treibt uns an, unermüdlich daran zu arbeiten, das Beste aus unseren Produkten zu machen. Spanische Leidenschaft ist in unserem Land, in der Sorgfalt für unsere Landschaft und in unseren Herzen.

#SpainFoodNation



Appetit auf SPANIEN



Denken wir an Spanien als Genussnation, fällt uns sofort eine Fülle unverwechselbarer Produkte ein: Das fängt bei Schinken und Gambas an und hört bei Rioja und Sherry längst nicht auf. Diese **VIelfALT AN DELIKATESSEN UND WEINEN** hat ihren Grund: Spanien hat selbstbewusste Regionen mit gewachsenen, so authentischen wie quicklebendigen kulinarischen Traditionen. Jede Region punktet mit besonderen Spezialitäten, etwa Andalusien mit Olivenöl oder Galicien mit Meeresfrüchten. **NACHHALTIGKEIT** prägt die Landwirtschaft immer mehr, mit über zwei Millionen Hektar darf das Land stolz sein auf die größte Öko-Anbaufläche Europas. Jede Region hat wichtige **QUALITÄTSSIEGEL** und Ursprungsbezeichnungen (D.O. = Denominación de Origen), sage und schreibe 196 Lebensmittel sind mit einer geschützten geographischen Herkunftsbezeichnung versehen. Handarbeit, Terroir und Authentizität sind auch das Leitmotiv beim modernen Weinbau, der einen beispiellosen Aufschwung hingelegt hat. Ob die klassische Rioja oder Newcomer wie Rueda, die Winzer richten ihren Fokus auf das **POTENZIAL DES WEINBERGS** – und das ist ein Pfund für die Qualität. All diese Facetten stellen wir in diesem Special vor. Sie finden alte Bekannte, aber auch Hidden Champions (Trüffeln), Wiederentdeckungen (Wermut) und Überflieger (Gin). Viel Spaß beim Entdecken wünscht Ihre FEINSCHMECKER-Redaktion!

Inhalt

4 Das Beste aus Spanien:
Schinken, Käse, Gebäck
& Co in Einzelporträts

14 Kosmos Wein:
Geliebte Klassiker und
spannende Aufsteiger

20 Experten:
Von Cava bis Sherry
22 Impressum



Pilgerstätte für Genießer: Die Markthalle Mercado de San Miguel in Madrid ist ein Magnet



GENUSS-ORTE
Olivenöl aus Andalusien,
Käse aus La Mancha:
Spaniens Regionen punkten
mit Geschmack



DELIKATESSE AUS DEN WÄLDERN SCHINKEN MIT SCHMELZ

Das Beste aus SPANANIEN

Es ist nicht erwiesen, ob Spanier mit mehr Freude essen als andere Nationen. Sicher scheint aber, dass sie sich mit Leidenschaft und ständig über gutes Essen unterhalten. Kein Wunder, für sie ist entscheidend, woher die Produkte stammen, ob Fleisch, Öl oder Gemüse. Herkunft ist alles!

FOTOS: LUKAS SPOERL, MELISSA TSE/GETTY IMAGES, KARTE: CAD, CONSULT AND DESIGN

Denkt man an spanischen Schinken, fällt einem sofort Serrano ein. Der Name leitet sich ab von *sierra*, Gebirge, wo er an der Luft getrocknet wird. Wer aber den wirklich besten Schinken des Landes genießen möchte, greift zum ebenfalls luftgetrockneten **JAMÓN IBÉRICO**. Anders als man annehmen könnte, bezeichnet *ibérico* nicht die Herkunft von der Iberischen Halbinsel, sondern das Tier: Das Iberische Schwein ist eine alte Rasse, die kleiner als andere Hausschweinrassen, aber dafür umso flinker ist und eine dunkle Farbe hat. Die Züchter würden behaupten, dass diese Vierbeiner auch glücklicher sind – ein Blick auf ihre natürliche Umge-

bung sei der beste Beweis: lichte, beweidete Kork- und Steineichenhaine, so weit das Auge reicht, intakte Natur, eine uralte Landschaft – auf spanisch *dehesa* –, in der sich die Schweine frei bewegen und an **EICHELN UND KRÄUTERN** satt essen – was für den unvergleichlich tiefgründigen, nussigen Geschmack sorgt, gepaart mit zartem Schmelz und duftig-pikanter Fettnote. Der Erhalt dieses kostbaren Ökosystems unterliegt einem strengen Herkunftsschutz, der D.O.P. Auf diese Herkunftssiegel kann man vertrauen: Huelva, Jamón de Guijuelo, Dehesa de Extremadura und Los Pedroches. Artgerechte Haltung ist hier Pflicht, was etwa für die jüngste dieser D.O.P.s, Los Pedroches im Norden

der Provinz Córdoba, bedeutet, dass ein Schwein gut einen Hektar Auslauf hat. Mittlerweile existiert ein spezielles Auszeichnungssystem, das die verschiedenen Qualitäten des Jamóns (das wegen seiner Masse und seines Fettgehalts besonders geschätzte Hinterbein – das muskulösere Vorderbein kommt als *paletilla* in den Handel) mit einem Farbcode kenntlich macht: Für Feinschmecker zählt nur die höchste Güteklasse, die mit einem schwarzen Etikett ausgezeichnet wird. Es besagt, dass der Schinken von einem reinrassigen Iberischeschwein ohne jede Zufütterung stammt. Es sind die einzigen Schinken, die als **PATA NEGRA** in den Handel kommen dürfen.



ZWEI GEWÜRZE, ohne die die spanische Küche nicht zu denken wäre: Für **PIMENTÓN DE LA VERA** (Foto) aus der Extremadura werden kleine rote Paprikaschoten über Eichenholz 10 bis 15 Tage geräuchert und dann zu einem je nach Gemüsesorte süßen, süßsauerlichen oder scharfen Pulver gemahlen. Der wohl hochwertigste **SAFRAN** (azafrán) der Welt stammt aus der Mancha, wo die Krokusblüten (bis zu 250 000 ergeben ein Kilo!) wie auch die darin rot leuchtenden Griffel von Hand geerntet und dann bei milder Hitze getoastet werden. Man kann das aromatisch-nussige, zart bittere Gewürz fast mit Gold aufwiegen, in mageren Jahren kostet ein Gramm davon über 30 Euro.



GRÜNES GOLD, DUNKLES KARAMELL OLIVENÖL UND SHERRYESSIG

Spaniens Olivenölkultur hat eine 3000 Jahre alte Tradition, und heute können die Olivenbauern und Ölmüller auf zweierlei stolz sein: Sie versorgen als größte Ölnation der Welt den Globus mit dem gesunden grünen Gold (über eine Million Tonnen Öl jährlich), und auch die Qualität ist aktuell Weltspitze. Vor allem die Andalusier sind hier erfolgreich, die zwölf der 29 spanischen D.O.P.s für **ACEITE DE OLIVA** (Olivenöl) stellen. Neben den Superstars mit der Herkunftsbezeichnung „Priego de Córdoba“ oder „Baena“ (vor allem aus den Olivensorten Picual, Hojiblanca und

Picuda) leuchten aber auch in den nördlicheren Regionen Spaniens immer hellere Sterne: Sehr gut sind etwa Öle der „Montes de Toledo“ oder Öle aus der sanften Sorte Arbequina von den Balearen (z. B. „Oli de Mallorca“). Öle aus Navarra oder Aragonien gewinnen dank kühlerem Terroir an Frische und Komplexität, in Katalonien kommen – mit großem Erfolg – neben heimischen auch viele internationale Sorten zum Einsatz. Der Geschmack richtet sich weniger nach der Region als nach den **OLIVENSORTEN**. So kann etwa ein Öl aus Picual-Oliven intensiv nach Tomaten, ein Arbequina nach Gras, Basilikum, Arti-

schocken und Rauke schmecken. Eine ähnlich lange Tradition hat der Sherryessig: Farbe von dunklem Karamell, Rosinennoten, tiefer Geschmack – kein Wunder, dass Spitzenköche weltweit auf den **VINAGRE DE JEREZ** schwören. Er wird im berühmten Sherrydreieck zwischen Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María und Sanlúcar de Barrameda hergestellt. Es gibt ihn als sechs Monate gereiften „Vinagre de Jerez“, als „Vinagre de Jerez Reserva“, der mindestens zwei Jahre im Sherryfass ruhte, oder als bis zu 30 Jahre alten „Gran Reserva“. Die Reifung erfolgt wie beim Sherry nach dem Soleraverfahren.



IMPOSANTE STEAKS

Sie haben längst die Herzen von Fleischliebhabern erobert: Waren **chuletones** (T-Bone-Steaks) schon immer begehrt, haben die Exemplare aus dem baskischen Premiumfleisch **txogitxu** (sprich: tscho-gi-tschu) einen regelrechten Hype ausgelöst. Das Geheimnis: Das Fleisch stammt von **12 BIS 20 JAHRE ALTEN RINDERN**, die ganz ohne Stress auf Hochlandweiden gehalten werden, und ist geschmacklich eine Offenbarung. Preisgekrönt sind auch Restaurants, die sich darauf spezialisiert haben, wie „El Capricho“ in Jiménez de Jamuz (León) oder „Asador Etxebarri“ im baskischen Atxondo. Typisch sind die Marmorierung und der gelbliche Fettrand mit herrlichem Schmelz und viel Aroma.

FOTOS: JUAN AUNION/SHUTTERSTOCK, MONICA GUMM, GULLIVER THEIS



SCHWEIN GEHABT WURSTVIELFALT

Was wäre Spanien ohne seine Würste und Wurstwaren? Kaum vorstellbar! Man könnte das Land tatsächlich im Stil einer großen Wurstexpedition bereisen und würde immer wieder auf neue Aromen stoßen – Klima und Kultur spiegeln sich eben auch in den Würsten wider, von denen die meisten luftgetrocknet sind, einige aber auch geräuchert werden. Die Reise beginnt im Nordwesten, im Bierzo, mit der **BOTILLO**, einer mächtigen, über Steineichenholz geräucherten Schweinswurst, die schon fast den Status einer Religion hat. Die nächste Etappe führt zur feurigen **TXISTORRA** aus Navarra, dem Baskenland und Teilen Aragoniens, die auch **choriceta** genannt wird, was auf die wohl bekannteste Wurst des Landes verweist, die schon im 16. Jahrhundert in Kochbüchern verewigte **CHORIZO**. Mit **pimentón** (Paprikapulver) aus den Kolonien gewürzt und gefärbt, war sie schon früh ein echter Global Player. Die berühmtesten Chorizos stammen aus der Rioja und aus Segovia; ganz Spanien liebt die meist salamiartige, luftgetrocknete, manchmal auch geräucherte Wurst, die gebraten, gegrillt, gekocht oder eingelegt mit großem Genuss verzehrt wird. Ist sie streichfähig, nennt man sie **SOBRASSADA** (Foto) – eine typisch mallorquinische Spezialität. **LLONGANISSA** heißt die katalanische Variante der **SALCHICHÓN**, eine Verwandte der Salami aus bestem Fleisch und Fett, für die Region typisch mit schwarzem Pfeffer und Muskat gewürzt. Ein Klassiker ist die **MORCILLA**, in Burgos eine mit Reis und Zwiebeln gefüllte Blutwurst, in Salamanca ohne Reis, aber mit Pinienkernen.



PRACHTKERLE AUS DEM MEER DEN OZEAN AUF DER ZUNGE

Beim Gang über die Märkte lernt man die unglaubliche Vielfalt der Meeresbewohner kennen: **PULPO, SARDINEN, CALAMARES UND VENUSMUSCHELN**, dazu Schwertmuscheln (*navajas*), Seehecht (*merluza*), Seeteufel (*rape*) und Anchovis. Spanien ist mit gut 8000 Kilometern Küste gesegnet: Mittelmeer, Kantabisches Meer und Atlantik sind Quelle für den Reichtum von Fisch und Meeresfrüchten. Strenge Fangquoten und festgeschriebene Fangmethoden sollen die Überfischung aufhalten, die Schätze aus dem Meer auch für nachfolgende Generationen sichern. Auch hier heißt das Zauberwort Nachhaltigkeit. So wird vor der andalusischen Atlantikküste für den *atún rojo*, den **ROTEN THUNFISCH**, die uralte Fangtechnik der *almadraba* angewendet. Ein

kilometerlanges Labyrinth von grobmäschigen Stellnetzen leitet Thunfischschwärme (bzw. deren ausgewachsene Exemplare) kontinuierlich bis in eine letzte Kammer. Ist sie voll, wird das Netz an die Oberfläche gehoben. Staatliche Inspektoren an Bord überprüfen dabei jeden Fang. Weniger Aufwand verlangt die edle **ROTGARNELE** (*gamba roja*), deren bester Fanggrund vor Dénia an der Costa Blanca liegt. Sie wird mit langen Netzen aus bis zu 1200 Meter Tiefe gefangen – je tiefer, desto besser, weil die Garnele dann mehr Plankton und andere Mikroorganismen gefressen hat. Und das macht aus der Schönheit – sie ist schon vor dem Garen intensiv rot – auch die Köstlichkeit: eine hinreißende Mischung aus Meer, Jod und Süße. Nehmen wir uns ein Beispiel an den Spaniern, die dreimal so viel Fisch essen wie wir Deutschen.

PERFEKT DOSIERT

Was dem Spanier lieb und teuer ist, wird konserviert. Und je hochwertiger das Grundprodukt, desto hingebungsvoller wird es für die (zum Teil recht kurze) weißblecherne Ewigkeit verarbeitet. Der Aufwand für die *anchoas*, die eingesalzenen, in Olivenöl eingelegten **SARDELLENFILETS**, ist bemerkenswert. Santoña ist die Wiege dieser kantabischen Spezialität, bei der echte Handarbeit alles ist. Zwischen März und Juni werden die Fischlein verarbeitet. Premiumhersteller kalibrieren ihre Ware: Die Sardellen, die weiterverarbeitet werden, müssen mindestens 33, besser 40 Gramm und mehr wiegen. Sie werden gewaschen, ausgenommen und reifen sechs bis 24 Monate in Salz. Danach beginnt die wirklich diffizile Arbeit, wenn sie von Hand gesäubert werden, die silbrig glänzende Haut und jede noch so winzige Gräte verschwindet. Kein Wunder, dass Jahr für Jahr im Advent sämtliche Tageszeitungen von Format eine Rangliste der besten *anchoas* Spaniens (und damit der Welt) veröffentlichen: Gerade zu Weihnachten gibt es kaum eine kulinarisch wichtigere Information.





SUPERKNOLLE Es hat lange gedauert, bis die Saat der **TRÜFFELN** im kulinarischen Bewusstsein Spaniens aufging. Heute wissen Fans der trufas, dass Spaniens Metropole der Edelpilze ein kleines Dorf ist, das aber im Zentrum des größten Trüffelgebiets der Welt in Aragón liegt: Sarrión in der Provinz Teruel. Im letzten Jahr wurden hier (sowie in den Provinzen Soria und Huesca) knapp 80 Tonnen geerntet. Rekord! In Frankreich beträgt die Ernte rund die Hälfte.



GEMÜSE IM GLAS

Was für die Sardellenfilets gilt, trifft erst recht auf die Früchte des Feldes zu: Besonders schmackhafte und wertvolle Produkte werden konserviert. So ist es Tradition, **PRÄCHTIGE EXEMPLARE** frischen Gemüses haltbar zu machen und elegant in Gläsern zu verpacken – etwa den hocharomatischen Spargel aus Navarra oder die köstlichen Artischocken aus Benicarló. Das Auge isst schließlich mit – und das auch außerhalb der Saison.



KORN FÜR KORN DER REIS IST HEISS

Quizfrage: Was ist das beliebteste spanische Gericht? Paella, *naturalmente!* Der Klassiker, stielecht gegart in der Eisenpfanne, ist die wohl schönste Art, Reis zu essen. Überhaupt liebt man in Spanien das Korn: Im vergangenen Jahr wurden rund 790000 Tonnen Reis geerntet, die Anbaufläche betrug knapp 104000 Hektar. Die drei spanischen D.O.P.s für Reis sind „Arroz del Delta del Ebro“, „Arroz de Calasparra“ und „Arroz de Valencia“. Obwohl die Anbaufläche der Region Valencia im Parque Natural de la Albufera nur gut 15400 Hektar ausmacht, ist sie die berühmteste, denn Valencia gilt als die Wiege der beliebten Reispfanne. Entsprechend streng sind die Regeln für die authentische **PAELLA VALENCIANA**. Als Zutaten kommen neben Reis (vorzugsweise die hochwertige Sorte Bomba), Salz, Safran und Olivenöl vor allem Huhn, Kaninchen, weiße und grüne Bohnen sowie Tomaten infrage. Paprikapulver und Schnecken sind auch erlaubt, in manchen Regionen werden auch Rosmarin, Artischocken, Knoblauch, Ente und Schweinerippchen geduldet. Idealerweise gart man den Reis über einem Holzfeuer: Entscheidend ist der leicht angebrannte Bodensatz, der *socarrat*, den man mit einem Holzlöffel vom Pfannenboden kratzt. Und das am besten mit Familie oder Freunden, mit denen man gemeinsam um das Feuer sitzt und die Paella leise knistern hört.



EXPEDITION INS KÄSEPARADIES

Bei der berühmten Frage, wie man ein Land regieren wolle, in dem es 246 Käsesorten gibt, denkt selbst der hispanophilste Feinschmecker zuerst an den Nachbarn Frankreich. Noch! Denn Spanien schlägt sich mit über 150 Sorten (davon 30 mit D.O.P.- bzw. IGP-Status) mehr als wacker, und viele Initiativen sind dabei, den Schatz von Raritäten und noch nicht so bekannten Sorten zu heben. Der bekannteste Käse des zweitgrößten Schafskäseproduzenten Europas ist der **MANCHEGO**, der in Wettbewerben auch immer wieder Medaillen einheimst. Damit der Hartkäse diese geografisch geschützte Ursprungsbezeichnung tragen darf, muss er aus Milch von Manchego-Schafen produziert werden und mindestens 60 Tage reifen. Ebenfalls aus Schafsmilch hergestellt sind zwei der begehrtes-

ten Käse des Landes: die **TORTA DEL CASAR** aus der Extremadura, bei der in die Rinde ein Deckel geschnitten wird, um das cremige Innere auszulöffeln oder aufs Brot zu streichen, und der **IDIAZÁBAL** aus dem Baskenland, der auch geräuchert angeboten wird. Hoch im Kurs steht auch der Ziegenkäse **MAJORERO** (Bild) aus Fuerteventura, dessen Rinde mit Maismehl, Olivenöl oder Paprika eingerieben wird. Fans von Blauschimmelkäse verehren den **CABRALES**, der aus einer Mischung von Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch hergestellt wird und in Höhlen in den Bergen Asturiens reift, wo sich verschiedene Pilze wohlfühlen, die dem Käse seinen unvergleichlichen Geschmack verleihen. Während Frankreich mit Käse gern ein Menü abschließt, bilden die Häppchen in Spanien meist den Auftakt des Abends zum Aperitif.

FOTOS: ULRIKE HOLSTEN/SEASONS.AGENCY, J. RUIZ DE CENZANO/ICEX, JUAN MANUEL SANZ/ICEX



SCHÖN SCHMALZIG DIE NATION NASCHT

Warum auf das süße Finale am Ende eines Menüs warten, wenn man den Tag doch schon mit **CHURROS** beginnen kann? Das denken sich Spanier im ganzen Land und tauchen das frisch frittierte Gebäck aus Brandteig (großes Foto) in dickflüssige Schokolade oder *café con leche*. Aber damit hört die Freude am Süßen noch längst nicht auf. Wer auf Mallorca war, kennt das klassische Gebäck **ENSAÏMADA** mit geschützter geografischer Angabe, das unerschrocken in Schweineschmalz gebacken wird. In und um Valencia erfreut man sich seit jeher an der **HORCHATA**, einem Erfrischungsgetränk aus Erdmandelmilch, in die man im Idealfall warme **FARTONS** aus Hefeteig tunkt. Die echte, an Bäumen gewachsene Mandel, hat auch ihren großen Auftritt – und zwar in Form von **TURRÓN**, der spanischen Version des Mandelnougats aus Honig, Zucker, Eiweiß und Marcona-Mandeln, der hochwertigsten (und teuersten) Sorte. Diese sind auch Hauptzutut der wohl beliebtesten spanischen Weihnachtsleckerei überhaupt, der **POLVORONES** – ein Gebäck aus schwerem, recht weichem, dabei krümeligem Teig aus Mehl, Schmalz, Zucker und



Zimt (l. u.). Allein in der Stadt Estepa in der Provinz Sevilla werden jährlich über 22000 Tonnen dieser „Staublinge“ (*polvo* = Staub/Pulver) produziert, aber die mit den meisten Auszeichnungen stammen aus dem baskischen Vitoria. Interessant sind auch die Spezialitäten aus den spanischen (Frauen-)Klöstern, mit denen man ursprünglich die jeweiligen Wohltäter bedacht hat. Früchte werden hier eher selten verwendet, sondern bevorzugt (vormals kostbarer) Zucker, und als Fett kommt nur selten Öl, dafür eher Schmalz zum Einsatz.

OBSTGARTEN EUROPAS: Jeder weiß, dass Spanien Europas Hauptlieferant für Zitrusfrüchte ist. Ohne Mandarinen und Apfelsinen aus dem Süden wäre deutscher Advent undenkbar (Tipp: Orangen aus Söller auf Mallorca). Aber Spanien punktet auch mit einer **TROPISCHEN VIelfALT:** Avocado, Kaki, Chirimoya, Mango, Guave, Papaya, Litschi, Sternfrucht, Maracuja sind im Angebot – und die aromatischste und nachhaltigste Banane weltweit: *Plátano de Canarias* (Foto).



So is(s)t SPANIEN

Vom *café con leche* am Morgen bis zur Tapasbar – kulinarische Rituale geben den Rhythmus des Lebens vor. Beneidenswert!

Wer in Spanien ist, tut gut daran, sich dem kulinarischen Rhythmus anzupassen – und Elemente mit nach Hause zu exportieren. Wir garantieren ein Plus an Genuss. Und der beginnt für viele morgens gern außerhalb der eigenen vier Wände: **DESAYUNO**, ein kleines Frühstück, nimmt man in einer Bar oder *cafetería* ein: einen *cortado*, *café con leche* oder *deseafoinado* (häufig mit heißer Milch angerührt), dazu Gebäck – und kurz die Weltlage erörtern. Ein weiterer Klassiker ist die *tostada*: ein auf der Grillplatte, der *plancha*, geröstetes Brot, mit Olivenöl beträufelt und nach Geschmack zusätzlich mit pürierter Tomate angereichert. Wer es lieber süß mag, stipt *churros* in Kaffee oder heiße Schokolade, was bis zur ersten Pause gut vorhält. Da tauscht man das Büro wieder mit dem öffentlichen Wohnzimmer, der Bar – immer mit einem erfrischenden Getränk und einer stärkenden Kleinigkeit als flankierender Maßnahme: einer Tapa oder einem *bocadillo*, einem halben belegten Baguette. Tapas sind ein Kapitel für sich, bei dem es die Spanier zur Meisterschaft gebracht haben: kleine kulinarische Kunst-

werke, Minigerichte von großem handwerklichen Können und Phantasie. Zwischen Mittagessen – nicht vor 14 Uhr – und traditionell spätem Abendessen kommt ein kleiner Imbiss, **MERIENDA**, gegen 17 Uhr sehr recht: süß mit dem x-ten Kaffee oder herzhaft mit einer *caña*, dem allgegenwärtigen kleinen Bier. Dreh- und Angelpunkt am Abend ist dann erneut die Bar für **TAPAS** – und ein Zug von Bar zu Bar ein Highlight für jeden Spanienliebhaber. Klassiker sind gekochte Garnelen, die Fleischbällchen *albóndigas*, der Eier-Gemüse-Kartoffel-Salat *ensaladilla rusa*, das Kartoffelomelett *tortilla*, im Sommer ein erfrischender *gazpacho*, marinierte Sardellen (*boquerones en vinagre*) oder *pulpo a la gallega*, galicischer Krake auf Kartoffelscheiben, mit Paprika und grobem Meersalz gewürzt. Hinterher hat noch eine *crema catalana*, die spanische Version der Crème brûlée, oder ein *flan* mit Karamellsauce Platz. Neben diesen Alltagsgenüssen hat Spanien in den letzten 20 Jahren in der **SPITZENKÜCHE** eine Revolution ausgelöst: Ferran Adrià hat mit einem nie dagewesenen experimentell-kreativen Zugang zu Produkten die Küchen weltweit beeinflusst. Weitere große Köchinnen und Köche sind etwa Carme Ruscalleda und Elena Arzak, Joan Roca, Andoni Aduriz und Quique Dacosta.



LAGE, LAGE,
LAGE
Von Nord bis Süd ziehen
sich unterschiedliche Terroirs
für spannende Weine

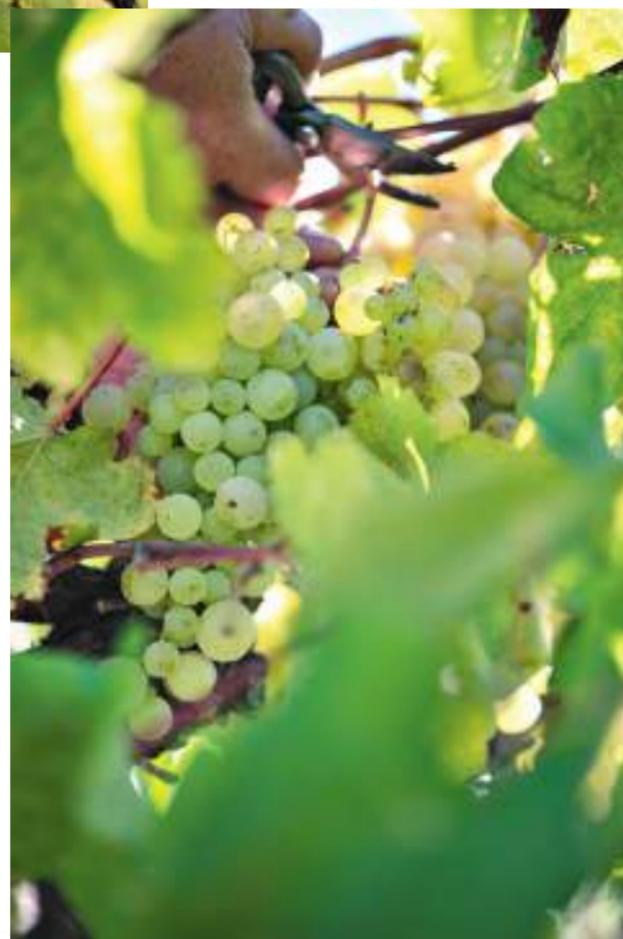
Spannende Zeiten für Weinliebhaber! Gut 20 Jahre nach John Radfords modernem Klassiker „The New Spain – A Complete Guide to Contemporary Spanish Wine“ erfindet sich das Land als Weinbaunation neu – und punktet mit der weltweit größten zusammenhängenden Rebfläche: fast 970000 Hektar mit 97 geschützten Ursprungsbezeichnungen, den Denominaciones de Origen (D.O.), davon 20 klassifiziert in der Königsklasse Vino de Pago (Lagen- oder Parzellenwein) sowie 42 Vinos de la Tierra. In Fachkreisen weltweit wird die *Spanish Wine Revolution* gefeiert: eine neue Denkweise, eine neue Haltung. Die „Revolutionäre“ sind Winzerinnen und Winzer, die sich auf den alten Satz vom **WEIN, DER IM WEINBERG GEMACHT WIRD**, besinnen. Ob Klassiker oder junger Aufsteiger, immer mehr verabschieden sich von einer formelhaften Weinbereitung im Keller und richten ihren Fokus auf den Charakter und das Potenzial des einzelnen Weinbergs, der Lage. Gerade die jungen Winzer werden in ihrer Arbeit stark vom Gedanken der Herkunft geleitet und entwickeln auf dieser Basis profilierte Handschriften bei Weiß- und Rotwein wie bei Rosé. Diese **NEUE BODENSTÄNDIGKEIT** führt auch zu einem Aufschwung des biologisch-biodynamischen Anbaus. Beim renommierten Cava-Produzenten Gramona aus dem Penedès erstreckt sich das Prinzip der Nachhaltigkeit von der preisgekrönten Architektur bis zur Tierfarm mitten im Weinberg. Auch alte, heimische Rebsorten werden wiederbelebt und neu angepflanzt sowie Höhenlagen als spannende Rebflächen der Zukunft erschlossen, nicht zuletzt auch mit Blick auf den Klimawandel. Begehrt sind etwa Costers del Segre in Katalonien und die Weinberge bei Granada oder Málaga, wo Victoria Ordóñez (Foto) ein spannendes Projekt verfolgt: Auf 1000m Höhe keltert sie aus der klassischen Sherrytraube Pedro Ximénez trockenen Weißwein. *Vamos*, auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen Klassiker, Aufsteiger und Entdeckungen vor.



Aufbruchstimmung herrscht in den Weinanbaugebieten Spaniens: Die Winzer entdecken das große Potenzial der Lagen neu, Newcomer preschen vor, Sherry und Wermut erleben ein fulminantes Comeback

Kosmos Wein: ¡SALUD!

FOTOS: MONICA GUMM, FERNANDO MADARIAGA/ICEX (2), MARIA SCHIFFER, KARTE: CAD, CONSULT AND DESIGN





GROSSE NAMEN: DIE WEINKLASSIK

Die **Rioja** zählt zu den großen Weinregionen der Welt – und ist in Spanien neben dem Priorat eine von nur zwei D.O.Ca.s (Denominación de Origen Calificada). Hier gelten besonders strenge Richtlinien und Kontrollen im Sinne der Topqualität. Die Region im Norden des Landes wird vor allem für ihre Rotweine verehrt, die aufgrund ihres enormen Alterungspotenzials Weltruhm erlangt haben. Die Riojwinzer haben es seit jeher verstanden, Kompetenz und Terroirbewusstsein mit Tradition und Trendsetting perfekt zu vereinen. Heute gehen immer mehr Produzen-

ten dazu über, den Charakter einzelner Lagen zu betonen, was einige der „großen Alten“ wie Viña Tondonia (o.) schon immer getan haben. Daraus ist die Klassifikation „**VIÑEDO SINGULAR**“ entstanden. Diese völlig neue Kategorie berücksichtigt mit ihren präzise definierten Rahmenbedingungen nun die außerordentliche Terroirvielfalt der 65000 Hektar großen D.O.Ca. am oberen Ebro. Sogar architektonisch ragt die Region heraus: Das spektakuläre Weingut Marqués de Riscal in der Rioja Alavesa von Frank O. Gehry ist ein Muss auf jeder Reise (r.).



FOTOS: AGEFOTOSTOCK/ALAMY STOCK PHOTO (2), CARLOS GONZALEZ ARMESTO, ALFREDO CALIZ/PANOS PICTURES/VISUM, JUAN MANUEL SANZ/ICEX



Die auf Weißweine spezialisierte Region **RUEDA** (Kastilien und León) zählte schon vor etwas mehr als zehn Jahren zur Speerspitze spanischen Weinbaus. Karge, durchlässige und in Flussnähe kiesige Böden (l.), das raue Klima der kastilischen Hochebene und die kleinbeerige Verdejotraube prägen den **HERRLICH FRISCHEN, FRUCHTIGEN CHARAKTER** der mineralisch komplexen Weine. Perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten.

Die moderne **RIBERA DEL DUERO** ist ohne den Dänen Peter Sisseck (r.) kaum denkbar. Der Weinmacher von Hacienda Monasterio, der einst mit seinem Privatprojekt „Pingus“ den bestbewerteten Wein der Region vorlegte, ist nach wie vor die große Referenz des Gebiets, in dem die rote Rebsorte Tempranillo den Ton angibt. Die Weine sind oft **SEHR KONZENTRIERT**, was nicht zuletzt den schwierigen Bedingungen auf den Hochebenen geschuldet ist. Berühmt ist auch das Weingut Vega Sicilia.



Himmelsstürmer Priorat

Uralt und gleichzeitig ein Aufsteiger – diesen Kontrast vereint das Priorat in Katalonien. Die Weingärten wurden einst von Kartäusermönchen Ende des 12. Jahrhunderts angelegt – die Ruinen des Klosters Scala Dei (Gottesleiter) sind noch immer der spirituelle und weinbauliche Mittelpunkt der Region. Das Priorat mit seinen kargen Böden aus schwarzem Llicorella-Schiefer war lange Zeit fast in Vergessenheit geraten. 1989 tat sich dann eine Gruppe von Hippies, Träumern und professionellen Winzern unter Leitung von René Barbier zusammen – die Wiedergeburt des Priorats. Heute produzieren noch fünf der ursprünglich zehn Pioniere dort ihren Wein, zumeist tiefrot und intensiv: Neben Barbier (Clos Mogador) sind das Daphne Glorian (Clos

Erasmus), José Luis Pérez (Mas Martinet) – der schon früh das Potenzial der teils uralten roten Garnacha- und Cariñenareben erkannt hatte –, Carles Pastrana (Clos de l'Obac) und Álvaro Palacios (Finca Dofi). Das Wunder ließ nicht lange auf sich warten. Binnen kurzer Zeit wurde die Welt auf das Fleckchen Erde mit den ungewöhnlich dichten und komplexen Weinen aufmerksam, die von Kritikern **MIT LOBESHYMNEN BEDACHT** wurden. Auch Miguel Torres, Weinbaupionier aus dem Penedès, investierte hier, sein „Salmos“ und „Perpetual“ sind moderne Klassiker. Eine neue Generation zementiert heute diesen Status, Newcomer wie Dominik Hubers „Terroir al Límit“ (l.) oder der „Planetes“ der Familia Nin Ortiz (r.) zählen zum Besten, was ganz Spanien zu bieten hat.

RÍAS BAIXAS

Atlantikkluft und jede Menge Regen: Die Rías Baixas liegen in den sanften grünen Hügeln Galiciens im äußersten Nordwesten Spaniens, dicht an der tiefblauen Atlantikküste. Von hier kommen die großartig fruchtbetonten, **EXPRESSIV MINERALISCHEN** Albariños, hocharomatische, florale Loureiros und saftige Treixaduras (alle weiß); die Roten – Caíño tinto, Sousón oder Espadeiro – sind nicht weniger intensiv. Die Reben wachsen, vor allem in der kühleren Subzone Val do Salnés, der Geburtsstätte des Albariños, in traditioneller Pergola-Erziehung, dem sogenannten *emparrado* (r.).





NÄCHSTE GENERATION DIE AUFSTEIGER

Bierzo ist eine Weinregion im Westen der Provinz León, die zwar offiziell zu Kastilien und León gehört, klimatisch aber eher dem grünen Galicien verwandt ist. Mit knapp über 2850 Hektar Rebfläche zählt sie zu den kleineren Weinanbaugebieten Spaniens. Es gibt hier annähernd 2200 Winzer, von denen fast die Hälfte Genossenschaften angehören – die Zahl der Weingüter beläuft sich auf gerade einmal 79. So weit, so beschaulich. Und doch handelt es sich hier um eine besonders dynamische Region, die in den vergangenen Jahren einen sagenhaften Entwicklungsschub hingelegt hat. Die wichtigste Rebsorte – die rote Mencía – hält die Weinwelt geradezu in Atem. Pioniere wie der geniale Weinmacher Raúl Pérez, der Priorat-Neuentdecker Álvaro Palacios (im Foto l.) und vor allem sein

Neffe Ricardo „Titín“ Pérez Palacios (r.) haben das Potenzial des Terroirs früh erkannt und produzierten nach nur wenigen Jahren nicht nur sehr elegante, „atlantische“, sondern schlicht ergreifende Weine. Ricardo hat seine Weingärten von Anfang an nach den Regeln der **BIODYNAMIE** bewirtschaftet und war außerdem die treibende Kraft hinter der gerade wirksam gewordenen Neuklassifikation des Bierzo nach dem Vorbild des Burgund, bei der das Potenzial einer einzelnen Lage im Vordergrund steht. Darüber hinaus sind nun endlich auch die alten, heimischen Rebsorten offiziell Teil des neuen Bierzo. Bestes Indiz für die kommenden rosigen Zeiten ist die Wiederauferstehung des traditionellen *clarete*, einer Mischung aus Weiß- und Rotweinträumen.



RIBEIRA SACRA, im südöstlichen Landesinneren Galiciens gelegen, ist eine atemberaubend schöne Weinregion voll steiler Schieferhänge mit zum Teil uralten Rebstöcken (l.). Unter den roten Trauben ist **MENCÍA DER STAR**, bei den Weißen Godello. Lange war der Anbau von Nebenerwerb geprägt, doch große Namen aus anderen Regionen entdecken das Potenzial des Terroirs. Man wird noch von Sacra hören.

CÁDIZ: Aus dem Sherrydreieck kommen neuerdings auch Weine und Schaumweine von Format – das ist u. a. dem Önologen Ramiro Ibáñez zu verdanken. Er hat sich den kalkhaltigen Albariza-Böden verschrieben, die er mit der weißen **PALOMINO-TRAUBE** in Wein übersetzt: Lage für Lage, Bodenformation für Bodenformation – Weine, wie man sie hier im 19. Jahrhundert getrunken hat. Für diese Form der Zeitreise steht auch die Bodega de Forlong (r.)



FOTOS: AGEFOTOSTOCK/ALAMY STOCK PHOTO, MICHAEL HOLZ, ESTANIS NUÑEZ, EFRAIN PINTOS/ICEX, JUSTO RODRIGUEZ

MADRID UND DIE SIERRA DE GREDOS

Offiziell existiert die **D.O. Vinos de Madrid** seit 1990, Wein wird hier allerdings schon seit über 1000 Jahren angebaut. **San Martín de Valdeiglesias, Navalcarnero und Arganda heißen die im Süden der Provinz gelegenen Anbaugebiete, auf denen neben der weißen Albillotraube die rote Garnacha für Furore sorgt – vor allem in der Sierra de Gredos, die teils der Hauptstadt, teils der Region Kastilien und León zugeschlagen wird: SENSATIONELL ELEGANTE, kühl anmutende Rote wie etwa die von Dani Landi (o.), der dieses bisher fast unbekanntes Fleckchen Erde quasi über Nacht an die Weinspitze gehoben hat.**



Inseln der Seligen

Die Sahara ist näher als das spanische Festland: Die *Canary wines* waren jahrhundertlang ein Exportschlager, die letzten 200 Flautejahre eine Durststrecke, die vorbei ist. Inzwischen sind die Weine von dieser Inselgruppe international enorm gefragt – ganz vorn dabei sind Teneriffa, Lanzarote und La Palma. Kein Wunder, sind doch die Kanarischen Inseln dank der besonderen geografischen Verhältnisse ein Weinbauparadies: Hier kommen auf engstem Raum unterschiedliche Klimaverhältnisse, Höhenlagen und Böden zum Tragen, die zur Entwicklung verschiedenster Anbaumethoden und -techniken beigetragen haben. Die Reberziehung der *viñas en*

rastra gibt es nur hier: Dabei werden die Zweige waagrecht miteinander verflochten und liegen auf Gabelstützen (o.) – eine aufwendige Methode, die die Erträge reduziert und die Qualität erhöht. Zudem blieb die Region im Gegensatz zu Resteuropa von der verheerenden Reblausplage im späten 19. Jahrhundert verschont. Diese uralten, wurzelechten Weinstöcke dringen tief in die vulkanischen Böden; viele Trauben sind nur hier heimisch (autochthon), es entsteht ein Geschmacksprofil, das nur auf diesen Inseln zu finden ist. Exzellent sind etwa die Weine von Envinata und Suertes del Marqués auf Teneriffa. Hervorragend ist auch die Winzerin Victoria Torres, die auf La Palma wunderbare Weine macht.

Experten: Von Cava bis Sherry

Oh ja, Spanien kann auch prickeln! Zunächst noch zögerlich perlte es um 1840 im Land und sprudelte dann spätestens ab 1872 richtig los – und zwar in Sant Sadurní d’Anoia, dem katalanischen Äquivalent zu Épernay in der Champagne. Da produzierte Josep Raventós erstmals spanischen Schaumwein (Marke: Codorní) in stattlicher Menge, damals noch auf Basis der klassischen Champagnertrauben wie Chardonnay und Pinot noir; inzwischen sind längst heimische Sorten wie Xarello, Parellada und Macabeo tonangebend. Die Herstellung erfolgte schon damals nach dem sogenannten *método champañés*, seit 1994 *método*

tradicional genannt, also nach dem französischen Vorbild per Reifung in der Flasche. Seither hat sich viel getan und **CAVA** – so der spanische Name für den im traditionellen Verfahren produzierten Qualitätsschaumwein – erfreut sich in Spanien wie im Ausland immenser Beliebtheit, eignet er sich doch als Aperitif ebenso wie als Begleiter zum Essen. Zehn Spitzenerzeuger haben sich unter der Marke „Corpinat“ zusammengeschlossen und sich selbst sehr hohe Qualitätsanforderungen auferlegt. Sie bringen mit ihren kontrolliert biologischen *cavas* eine Qualität auf die Flasche, die man nur bejubeln kann: reine Handlese eigener Trauben, konsequente Ertragsreduzierung, längere Flaschenreifung, Ar-

beit im Weinberg mit Pferden statt mit Maschinen wie etwa beim Erzeuger Gramona im Penedès in Katalonien, wo übrigens die meisten *Cava*-Hersteller ihren Sitz haben (o. I.: Bodega Segura Viudas). Inzwischen gilt auch für die D.O. Cava, deren Mitglieder in insgesamt 160 Gemeinden der Regionen Valencia, Navarra, Extremadura, Aragonien sowie Kastilien und León Schaumwein produzieren, ein neues Regelwerk. Es wurde im vergangenen Juli einstimmig angenommen – und man kann dazu nur gratulieren: **ALLE ZEICHEN STEHEN AUF QUALITÄT**, nie war die Lage für diesen besonders hellen Stern am Schaumweinhimmel besser. Darauf *una copa de cava!*

WERMUT ist mehr als ein Getränk: ein Ritual! Man trifft sich wieder auf einen Aperitif. Das Stündchen vor dem eigentlichen Mittagessen – **LA HORA DEL VERMÚ** – ist en vogue. Und das namensgebende Getränk, ein mit Kräutern aromatisierter, leicht aufgespritzter Wein, in aller Munde. Vom Fass oder aus der Flasche, nach Gusto mit Eis, Soda, Zitronen- oder Orangenschale – in Spanien spätestens seit 1860 eine lieb gewonnene Gewohnheit.



GIN & TONIC Wer hat’s erfunden? Die Spanier! Besser: eine Spanierin. Denn ohne Doña Francisca Enríquez de Rivera, Gräfin von Chinchón, kein Tonic und das von ihrem Leibarzt im 17. Jahrhundert entdeckte Chinin wäre der Longdrink kaum erfrischend. In fast allen Regionen Spaniens werden heute wunderbare Gins hergestellt, aus Wacholder natürlich, und mit diversen **MEDITERRANEN BOTANICALS**; der bekannteste hierzulande ist sicher Gin Mare. Kein Wunder, dass man den Drink regelrecht zelebriert: ein Ballonglas randvoll mit Eis, ein großzügiges Quantum Gin, Tonic behutsam über den Stiel eines Barlöffels eingegossen, mit Zutaten wie Limette aufgepeppt – perfekt!



FOTOS: FERNANDO BRIONES/ICEX, TIM CLINCH, ICEX, RAIMUNDA-LOSANTOS/SHUTTERSTOCK, JAVIER SOMOZA/SHUTTERSTOCK

Comeback des Sherrys

Sherry hatte es außerhalb Spaniens nicht leicht: In den letzten Jahrzehnten haftete ihm ein tantenhaftes, bestenfalls folkloristisches Image an. Nicht zuletzt dank aktueller Trends wie des unfiltrierten *fino en rama* mit seiner unwiderstehlichen Hefenote rückt dieser **EINZIGARTIGE WEIN** neuerdings wieder ins Bewusstsein einer neuen Generation von Weinfreunden – als Aperitif, Begleiter zum Essen oder Element in Cocktails. Und regelrechte önologische

Brillanten sind alterszertifizierte Sherrys wie ein VOS (20 Jahre) oder ein VORS (30 Jahre!). Alle diese Weine stammen aus dem Dreieck der Städte Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda und El Puerto de Santa María mit den typischen kalkweißen Albariza-Kreideböden (Bild linke Seite o. r.). Ein Großteil der Sherrys ist trocken: Weine aus Palominotrauben, die entweder wie der *fino* und der *manzanilla* biologisch unter einer Schicht Hefe oder wie der *oloroso* oxidativ ohne Hefe gereift sind. *Amontillado* und *palo cortado* reifen zu Beginn biologisch, verlieren dann ihre Hefeschicht und reifen oxidativ weiter. Süße Sherrys entstehen entweder aus spät gelesenen Pedro Ximénez- oder Moscateltrauben mit hohem Zuckergehalt oder aus trockenen Weinen, die mit Pedro Ximénez oder konzentriertem Most verschnitten werden. Die weitere Lagerung im Solera-Verfahren, einem ausgeklügelten System unterschiedlicher Fässer, macht den Sherry zu jenem Wunder, das es jetzt wieder neu zu entdecken gilt.



Einmal im Leben sollte man ...

Listen mit 25, 50, 100 ... „Dingen, die man im Leben gemacht haben sollte“, gibt es viele. Wenn's um spanischen Wein geht, arbeitet man die gerne ab, und nach den 100 muss auch nicht Schluss sein

Was wäre der ideale spanische Weinparcours? Ohne Rioja geht es sicher nicht – und ohne einen Klassiker aus dem Hause R. López de Heredia Viña Tondonia? Einfach undenkbar! Daher also als absolutes Must eine Gran Reserva in Rot (für Insider: Jahrgang 1958), eine in Weiß (Jahrgang 1964): Weine aus einem anderen Jahrhundert **FÜR DIE EWIGKEIT** – als Essensbegleiter unschlagbar. Aber Rioja wäre nicht Rioja ohne die jungen Wilden, die „Terroiristen“, etwa Roberto Oliván (Tentublo Wines), Mitbegründer der Gruppe „Rioja 'n' Roll“. Der Wein der Wahl:

Escondite del Ardacho Las Guillermas – ein ganzer Landstrich in einer Flasche.

An der Ribera del Duero führt (bei entsprechendem Budget) kein Weg an Peter Sissecks rotem Pingus oder am Weingut Vega Sicilia vorbei; ein Traum für vergleichsweise wenig Geld ist dagegen Jorge Monzóns Dominio del Águila Reserva. Und in Katalonien – herausragend ist hier Dominik Hubers Les Manyes!

Jetzt ein Sprung in den Süden, in das **WUNDERLAND DES SHERRYS**, eines der originellsten Weißweine der Welt und überhaupt Getränk der Wahl in allen Tapasmomenten. Diese drei sollte man einmal im Leben im Glas gehabt haben: Bodegas Barbadillo Manzanilla Pasada Pastora en Rama (1827 der erste jemals in

Flaschen abgefüllte Manzanilla, heute weiterhin stilbildend), Valdespino Fino Ynocente (ein Fino, wie er schöner nicht sein könnte) und Emilio Hidalgo Privilegio Palo Cortado 1860 (überwältigende Komplexität und Tiefe). Ein **GEHEIMTIPP**, so unbekannt wie einmalig, ist der Fondillón Gran Reserva 1987 (ideal: der 1975er) von Salvador Poveda aus Alicante: ein kraftvoll-balsamischer, trockener (!) Dessertwein, perfekt zu Blauschimmelkäse wie Cabrales oder zu Schokolade.

Keine Liste ohne funkelnnde Perlen – das sind die *cava*-Ikonen: der Recaredo Turó d'en Mota 2006 (elf Jahre auf der Hefe, sinnliche Länge) oder Gramona Enoteca Finca Font de Jui 2004 (unglaubliche 15 Jahre Flaschenreife!).

Weitere Informationen unter www.foodswinesfromspain.com/spainfoodnation

Impressum

Chefredakteurin: Deborah Gottlieb **Stv. Chefredakteurin und Redaktion dieser Beilage:** Gabriele Heins

Texte: Miguel Montfort (fr.) **Layout:** Linda Walden (fr.) **Textredaktion:** Nikolai Michaelis (fr.)

Bildredaktion: Antje Elmenhorst (Ltg.), Helgard Below **Dokumentation:** Birgit Lütke-Glanemann

Leitender Redaktionsmanager: Bodo Drazba **Titelfoto:** Melanie Hubach

Lithographie: K+R Medien GmbH, Darmstadt **Druck und Bindung:**

Frank Druck GmbH & Co. KG, Industriestr. 20, 24211 Preetz

© Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Entwürfe und Pläne sowie die Darstellung der Ideen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung einschl. des Nachdrucks ohne schriftliche Einwilligung des Verlages strafbar.

EAT & DRINK PASSION

Spanien ist gelebte Leidenschaft. Die Leidenschaft ist in unserer Sonne und in unseren Wurzeln. Leidenschaft ist die Quelle unseres Schaffens und unserer Produkte. Mit Leidenschaft kümmern wir uns um unsere Böden, damit unsere Pflanzen gesund wachsen. Leidenschaft treibt uns an, unermüdlich daran zu arbeiten, das Beste aus unseren Produkten zu machen. Spanische Leidenschaft ist in unserem Land, in der Sorgfalt für unsere Landschaft und in unseren Herzen.

#SpainFoodNation

