

# LEBENDIGES BUNTES

# SPANNIEN



Spaniens Abwechslungsreichtum in puncto Wein und Lebensmittel ist unerschöpflich. Jahrhundertelange Tradition, Qualitätsstreben und der Mut für Neues verbinden sich hier auf genussvollste Weise. Kommen Sie mit auf eine kulinarisch-oenologische Tour durch die iberische Schatzkammer.

Text: David Schwarzwälder und Christoph Nicklas



**S**paniens Wein- und Esskultur ist kontrastreich und vielfältig. Begründet ist dies durch die enorme Biodiversität, mit der Spanien im europäischen Vergleich auf Platz eins liegt. Bis in die 90er-Jahre bestimmte die Lust auf das Echte und Pure die spanische Gastronomie ... Was danach kam, hatte zunächst niemand erwartet, denn Spanien stieg zum internationalen kulinarischen Superstar auf. Allerdings mit einer Küche, die völlig konträr zu dem lief, was man als urspanisch angesehen hatte. Ferran Adrià und seine Jünger revolutionierten die Weltküche mit bis dato nicht gekannten Techniken. Möglich war dies nur auf der Basis der qualitativen Delikatessenvielfalt seines Landes. Heute ist Spanien einer der großen Bioanbieter der Welt. Die zertifizierte Fläche für den ökologischen Weinanbau liegt inzwischen schon bei 125 000 Hektar, was momentan den Weltrekord darstellt. Wein wie auch Spezialitäten sind in Spanien als Produkte mit Ursprungsbezeichnungen geschützt. Hierzu zählen allein über 190 Lebensmittel wie zum Beispiel Queso Manchego DOP aus der Region

Kastilien La Mancha. Auch Spaniens Winzerinnen und Winzer erfinden sich und ihre Weinwelt neu. Alleine die Lust an der Bereitung neuer hochwertiger Weißweine an bis vor kurzem noch unbekannten Standorten sorgt international für Aufmerksamkeit. Der Entdeckungs- und Experimentierfreudigkeit der neuen Weinmachergeneration scheinen keine Grenzen gesetzt zu sein. Die Qualitätskonzepte verbinden dabei Tradition mit Regionalität. Und dass nachhaltig und umweltschonend gearbeitet wird, versteht sich von selbst.

### GALICIENS UNIKATE

Als Ausgangspunkt unserer kulinarisch-oenologischen Rundreise haben wir Galicien gewählt. Die Ess- und Kochkultur ist bodenständig und erdverbunden – wobei man eigentlich eher von Meeresverbundenheit sprechen muss: Mejillón de Galicia (Miesmuscheln), Pulpo a la Gallega, Kammuscheln, Jakobsmuscheln, Schwertmuscheln, Forelle, Hecht, Neunauge, Entenmuscheln, Wolfsbarsch ... Die Liste scheint endlos, und das sind „nur“ die frischen Varianten, ergänzend gibt es eine riesige Auswahl an hoch-

Kulinarisches Highlight in Asturien: der Blauschimmelkäse Queso Cabrales



Spektakuläre Aussicht über die Steillagen der DO Ribeira Sacra in Galicien

klassigen Fisch- und Seafood-Konserven sowie die Empanada Gallega. Die typische Teigtasche wird aber nicht nur mit Thunfisch, sondern gerne mit Fleisch gefüllt. Auch hier punktet Galicien mit dem regionalen Kalbfleisch Ternera Gallega DO. Das immense Kuhmilchkäse-Portfolio (etwa Queso Tetilla oder San Simón) sowie die grün-würzigen Pimientos de Padrón runden den galicischen Leckereien-Korb ab. Und eine Reise nach Galicien wird immer zu einem gesunden Erlebnis.

Auch die Weine in dieser Region sind elegant, filigran und frisch, zugleich erdverbunden und ungeschminkt. Die Anbaugelände Galiciens haben nicht nur unter Wein-Nerds den Status einer Goldgrube erreicht. In Restaurants und Weinbars lernen immer mehr Genießer die Frische und Vielfalt der Gallegos kennen. Die Terroir-DNA ist auf relativ kleiner Fläche immens. Die Beliebtheit der galicischen Winzer nahm mit den weißen Sorten ihren Anfang, allen voran Albariño, aber in seinem Windschatten folgten auch Godello, Treixadura & Co. Inzwischen beweisen auch rote Rebsorten, wie facettenreich und spannend Tintos aus atlantisch

kühlen Regionen ausfallen können. Im Albariño-Mekka rund um Pontevedra und noch stärker in Ribeira Sacra und der Mini-DO Monterrei entstehen Rotweine, die in ihrer Feinheit nicht selten ans Burgund, in ihrer grünlichen Würze an die Loire erinnern und gleichzeitig ganz eigen sind. Die autochthonen Protagonisten heißen Espadeiro (in Rías Baixas), Albarello, Brancellao, Mencía oder Merenzao, und qualitätsbesessene Erzeuger wie Silice Viticultores, Fernando González (Algueira), Victor Fernández (Viña Somoza) oder der umtriebige Starwinzer Telmo Rodríguez mit seinen Einzellagen-Valdeorras liefern Jahr für Jahr Gesprächsstoff und hohe Kritikerbewertungen.

### ASTURIEN, KANTABRIEN & DAS BASKENLAND: GRÜNES ZENTRUM IM NORDEN

Im Zentrum der grünen Nordküste des Landes haben einige dynamische Winzer begonnen, höchst spannende und individuelle Weine aus lokalen Sorten zu erzeugen. Dabei sind das Klima und die Lagen prädestiniert für eine atlantisch-

Vom Atlantik geprägte Txakoli-Trauben wachsen im Baskenland



**oben:** Pflichtprogramm für Foodies: die verschiedenen Pintxos-Varianten

**unten:** Hervorragendes Pairing: Anchoa del Cantábrico in Verbindung mit Cava

kühle, leichte und trinkige Stilistik, die von Sommeliers und kundigen Weinfans immer mehr geschätzt wird. Dank einem bunten Boden-Mix, unter anderem mit Kalk, Schiefer, Anthrazit (der Kohleabbau hatte für die Region einst große wirtschaftliche Bedeutung), Quarz und Silex, steilen Lagen in bis zu 700 Metern Höhe und experimentierfreudigen Naturwein-Handwerkern wie Nicolas Marcos (Dominio del Urogallo) ist dieses Gebiet rund um das Städtchen Cangas del Narcea ein echter Geheimtipp.

Reist man auf gleicher Höhe weiter östlich, gelangt man über die Küste Kantabriens – die ihrerseits mit High-End-Fischkonserven wie Anchoas de Santoña oder Ventresca de Bonito (Thunfischbauch) einen Abstecher wert ist – ins Baskenland, eine weitere Genießer-Oase. Für Essverrückte ist ein Stopp in San Sebastián Pflicht: Die Stadt am Golf von Biskaya hat nicht nur eine Dichte an Spitzenköchen und Michelin-Sternen, die man sonst nirgendwo findet, sondern auch eine pulsierende Bar- und Pintxo-Tradition. Zu diesen kleinen aufgespießten Tapas-Häppchen fließt Txakoli in die Gläser – das Weißwein-Heiligtum der Basken aus der autochthonen Rebe Hondarribi Zuri. Dank zeitgemäßem Know-how und dem Fingerspitzengefühl der Winzer kommen heute rassige, leichte und atlantisch-frische Txakolis auf die Flasche, die mit viel Trinkfluss genau den richtigen Nerv für Weinbars treffen. Wem dann auch eine authentische maritime Küche ohne Schnickschnack Freude bereitet, der ist hier goldrichtig, denn Foodfans können sich auf die berühmten Glasaale, baskische Bohnen, grüne Paprika aus Gernika, Kabeljau, Muscheln oder Seehecht in bester Qualität freuen. Ein Highlight sind auch Chipirones, Tintenfische, die in ihrer eigenen Tinte, Fischbrühe, Weißwein, Zwiebeln, Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Salz gefertigt werden. Ein Traum! Fleischfans werden die Txuleta genannten Rindfleischsteaks lieben, krosser und saftiger geht es kaum. Auch fleisch- und fischlos kann man genießen: Allein schon der unpasteurisierte Schafsmilchkäse Idiazábal mit seiner pikanten Würze ist eine Genussprobe wert. Und für Freunde des Puristischen ist ein Essen im Elkano in Getaria Kult. Nicht ganz günstig, aber jeden Cent wert und eine absolute Benchmark: Der Steinbutt kommt im Ganzen vom Grill auf den Tisch und man isst quasi alle Teile – darunter auch die Flossen. Eine einzigartige Erfahrung in Sachen Produktküche.

**NAVARRA, ARAGÓN & RIOJA:**  
WEIN- & FOOD-OASEN

Auch wenn die Rioja größere Teile des Ebro-Flusses für sich in Beschlag nimmt, beeinflusst er auch das Nachbargebiet Navarra. Ohne diese wichtige Lebensader wäre qualitativ hochwertige Landwirtschaft zumindest unterhalb des südlichen Ufers nur ein Wunschtraum für die



Die Rioja: Spaniens prestigeträchtige Weinregion



Blickfang: die bizarren Gebilde der Halbwüste Las Bardenas



**links:**  
Seafood-Fans kommen im Baskenland auf ihre Kosten

**rechts:**  
Delikatessen aus Navarra: Pimientos del Piquillo und Spargel im Glas



Pikant: Cogollos (Salatherzen) aus Tudela mit Anchoas und Ventresca

**HOLEN SIE SICH DIE VIELFALT SPANIENS NACH HAUSE!**

**Einkaufstipps für spanische Weine und Lebensmittel**

- [www.spanischer-garten.de](http://www.spanischer-garten.de)
- [www.mareni.com](http://www.mareni.com)
- [www.spanien-shop.com](http://www.spanien-shop.com)
- [www.spanische-bodega.de](http://www.spanische-bodega.de)
- [www.vinatero.de](http://www.vinatero.de)
- [www.mitte-meer.de](http://www.mitte-meer.de)
- [www.vinos.de](http://www.vinos.de)



Die Pilgerbrücke Puente La Reina gehört zu den schönsten Spaniens



Navarras größter Schatz: Pimientos del Piquillo, kleine Paprikaschoten

**rechts:**  
Lust auf Frisches?  
Kein Problem im  
La Boqueria Markt  
in Barcelona



**unten:**  
Über Rebholz  
gegrillte  
Lauchzwiebeln  
(Calçots)



vielerühmten Gemüsebauern des spanischen Nordens. Navarra ist landwirtschaftlich und klimatisch ein Phänomen. Nachdem der spanische Teil des Jakobswegs entlang seines Einstieges noch gesäumt wird von den mächtigen Eichen der navarresischen Pyrenäen, mündet er schon vor Pamplona in eine offene Hügellandschaft mit viel Getreide und Wein. Während sich der „Camino Francés“, die klassische Pilgerstrecke, nach Westen in Richtung Rioja wendet, formiert sich der sozusagen vom Ebro abgetrennte Südzügel der Region zu einem faszinierenden Ensemble aus ockergelben Trockengebieten, die schließlich in der bizarren Mondlandschaft der Halbwüste Las Bardenas gipfeln. Und trotz der radikalen Wechsel im Landschaftsbild Navarras, ist eine der wichtigsten Gemüseanbaugemeinde Spaniens entstanden. Lange bevor Salatherzen bei uns eine Selbstverständlichkeit wurden, waren sie schon unter der Bezeichnung „Cogollos de Tudela“ kunstvoll angerichtet ein selbstverständlicher Teil der lokalen Küche. Die herzhaften, mit kraftvoller Textur ausgestatteten Spargel gelten als Delikatesse ebenso wie die kleinen Artischocken, die

in zwei Hälften geschnitten auf der heißen Platte gegart werden. Doch Navarras größter Schatz sind die Pimientos del Piquillo, kleine Paprika-Schoten, die über einem Holzkohlefeuer geröstet werden, bis die Außenhaut verkohlt ist und anschließend entfernt werden kann.

Rosado, die wohl wichtigste Wein-Spezialität der Region, harmoniert perfekt mit der Gemüseküche Navarras. Schwer vorstellbar? Im Gegenteil! Die Rosados glänzen mit einer weichen, von Tannin unbeeinflussten Beerigkeit, die von der Kombination aus Gemüswürzigkeit, grobem Salz und feinem Olivenöl perfekt aufgefangen wird. Auch haben die Winzer der DOP Navarra der althergebrachten Garnacha Tinta wieder zu Höhenflügen verholfen. Apropos Garnacha. Auch etwas weiter südlich wird die Sorte in der Region Aragón gepflegt, wo umfangreiche Bestände an alten Rebbergen in Höhenlagen eine individuelle Nische für Rotwein-Enthusiasten öffnen. Im Zentrum des Genießertums steht in Aragonien jedoch klar der Trüffel, denn die Provinz Teruel lässt den noblen Speisepilz perfekt gedeihen. Nicht nur

**oben:**  
Das Priorat mit seinen Höhenlagen zählt zu Kataloniens Vorzeige-Appellationen

**rechts:**  
Alter Garnacha-Rebstock in der DO Somontano in Aragón



qualitativ, sondern auch mengenmäßig liegt Aragón was den Trüffel angeht in Spanien auf der Pole Position.

Weinlastig ist dagegen die Rioja ausgelegt, obwohl auch dort hochwertige Gemüse eine wichtige Rolle spielen. Doch wer an Rioja denkt, denkt an Wein und liegt damit natürlich goldrichtig. Allein durch ihre 66.000 Hektar Rebfläche gilt sie unter den Großen der Welt als Referenz und rühmt sich im weiteren geographischen Sinne als die Wiege der Tempranillo. Zudem gebührt ihr die Ehre unter allen heute berühmten Appellationen des europäischen Südens, als erstes in sich geschlossenes Anbaugelände große Rotweine auf die Flasche gebracht zu haben. Denn schon Mitte des 19. Jahrhunderts betreten einige Abfüllkellereien die internationale Bühne, und drei Jahrzehnte später sollten es dann schon mehrere Dutzend sein. Die Rioja entwickelte sich schnell zum Sinnbild eleganter, mit Nerv und Frische versehener Gewächse. Als größter Trumpf dürfte sich jedoch neben ihrer Balance die Haltbarkeit der Rotweine entpuppt haben, die heute unter Ken-

nern Legende ist. Die DOCa Rioja, ihrem Status nach eine der zwei „Superappellationen“ Spaniens, bedeckt im Wesentlichen die gleichnamige Region, schützt aber auch Weinberge der direkt angrenzenden Autonomen Baskenland und Navarra. So ausgedehnt, wie sie erscheint, so komplex präsentiert sich die DOCa auch. Im roten Bereich durch internationale Sorten so gut wie nicht verfremdet, gilt sie einerseits als Hort traditioneller spanischer Weinbereitung, und andererseits als Erneuerer mit großer Strahlkraft. Kaum irgendwo auf der Welt wird Tradition und experimentelle Postmoderne mit so viel Selbstverständlichkeit gelebt, ist die Stilvielfalt so aufgefächert, wie in der DOCa Rioja am Oberlauf des Ebro.

#### KATALONIEN: INDIVIDUELL & PRICKELND

Ganz im Nordosten Spaniens verteilt sich auf rund zehn geschützte Herkunftsgebiete Kataloniens eine Schatzkiste für Fans von handwerklich erzeugten Weinen mit klarem Herkunftsprofil – egal ob still oder sparkling. Sonnig-

mediterrane Einflüsse an der Küste einerseits und Frische durch hohe Lagen im Hinterland andererseits bilden hier mit einem Mix aus Schiefer- und Kalkböden sowie Granit und Ton das einmalige Terroir-Mosaik. Während des Priorato-Booms (immer noch eine der Vorzeige-Appellationen der Region) stand in den 90er-Jahren eine kräftige, konzentrierte Rotweinstilistik im Fokus. Doch seit einigen Jahren beweisen aufgeschlossene Weinmacher dort und in Nachbar-Appellationen wie Montsant oder Terra Alta, dass katalanische Weißweine ebenfalls zu Spaniens Spitzenriege zählen können. Alte Reben, ökologische und nicht selten biodynamische Bewirtschaftung, frühere Lese, Ganztraubenpressung, ausgedehntes Hefelager und ein feinfühler Holzinsatz – so lauten die Stellschrauben für große Weiße aus Garnacha Blanca, Cariñena Blanca, Xarel.lo & Co. Stichwort Xarel.lo: Katalonien beheimatet darüber hinaus die unangefochtene Elite der hochwertigen



gen Cava-Produktion, und dabei spielt die autochthone Sorte ebenso eine zentrale Rolle. Frische Säure, niedrige pH-Werte, enormes Reifepotenzial auf der Flasche und eine geniale Harmonie bei intensivem Hefekontakt machen sie zur ersten Wahl für Top-Cavas. Wie in der Rioja erhalten dabei auch hier die jeweiligen Parzellen immer größeren Stellenwert und so stammen einige der besten Schaumweine aus Einzellagen. Neben Bioanbau und „Single Vineyard“-Weinen herrscht in Katalonien derzeit noch eine weitere bemerkenswerte Dynamik: So widmen sich Big Player der Branche dem Thema Rekultivierung vergessener, lokaler Rebsorten wie Forcada, Moneu, Gonfau oder Querol. Viele dieser wiederentdeckten Sorten ermöglichen mit längeren Vegetationszyklen, späteren Reifezeitpunkten und hohen, stabilen Säurewerten eine echte, schlagkräftige Reaktion auf die Herausforderungen des Klimawandels mit immer heißeren, trockeneren Jahren.

Wie bei den Weinen, macht sich die Kombination aus Meer und Bergen übrigens auch in der Küche Kataloniens bemerkbar: Man darf sich

Kanarische Spezialität: Papas Arrugadas mit scharfer Mojo-Sauce



auf der Reise zwischen Lleida, Tarragona und Girona an unverwechselbaren „Mar i Muntanya“-Gerichten wie Huhn mit Languste (idealerweise mit der lokalen, fettarmen und saftigen Hühnerrasse Pollo del Prat und fangfrischem Seafood) oder Tintenfisch mit Fleischbällchen erfreuen. Liebhaber von hochwertigen eingelegten oder gerösteten Spezialitäten wie Anchovis, Calçots (gegrillte Lauchzwiebeln) oder Escalivada kommen hier genauso auf ihre Kosten.

Deftig-herzhaft ist die große Auswahl an lokalen Fleisch- und Wurstwaren, etwa Botifarra und Lomo Embuchado, die sich hervorragend mit dem puristischen Tomatenbrot Pan con tomate snacken lassen. Ebenfalls gesetzt hierzu ist ein Klassiker, der schon lange die Welt erobert hat: Aioli, oder All i oli, wie es der Katalane sagt. In der ewig trendigen Hauptstadt Barcelona hat man als Foodie die Wahl zwischen genialen Markthallen (zum Beispiel dem angesagten Mercat de la Boqueria oder dem kleinen, weniger bekannten Mercat de la Llibertat) und lockeren Tresenrestaurants (manche sogar mit Michelin-Stern), beides zu erschwinglichen Preisen.

**BALEAREN & KANAREN:  
MEHR ALS  
INSEL-SOUVENIRS**

Spaniens Urlaubsinseln nehmen unter den geschützten Herkunftsgebieten des Landes eine Sonderstellung ein. Speziell Teneriffa erlebt gerade einen echten und berechtigten Hype: Ob als feste Größe auf den Karten von unzähligen Weinbars oder als Titelgeschichte im hippen englischen Lifestyle-Magazin „Noble Rot“ – die Canarios sind in aller Munde. Als maßgeblich dafür verantwortlich gelten das einzigartige Ter-

roir mit Höhenlagen auf teilweise über 1000 Metern, Vulkanböden und autochthone Sorten sowie zwei Adressen: Suertes del Marqués und Envinata (die beide sogleich auf dem Noble-Rot-Cover landeten). Ihre Weine kommen schlank und leicht, rauchig-reduktiv und eher würzig als fruchtig ins Glas, was sie zu subtilen, vielschichtigen Essensbegleitern macht. Ambitionierte Nachwuchswinzer wie Pablo Matallana (Vinícola Taro) oder Borja Pérez (Artífice) sorgen dafür, dass Teneriffa Gesprächsthema bleibt. Den tropischen Einfluss merkt man indessen beim Blick auf das Angebot an exotischen Früchten: kleine Bananen (Plátanos), Mangos, Papayas, Ananas und vieles mehr lassen Obst-Freunde jubeln. In Sachen Käse überzeugen die Kanaren hingegen mit diversen Ziegen-Spezialitäten geschützter Herkunft.

Die Wein-Stilistik auf Mallorca und Ibiza ist völlig anders und liegt näher an der „klassischen“ Vorstellung spanischer Weine: reifer, dunkler, fruchtbetonter, konzentrierter, mehr Holz und bisweilen auch oxidativer – eben mediterran und nicht atlantisch. Nicht nur das Klima, auch die Geologie (Kalk und Kies statt Vulkanböden) und das Sortenspektrum unterscheiden sich deutlich. Während man auf den Kanaren auf die lokalen, oft uralten und wurzelechten Reben setzt und diese auch oft sortenrein ausbaut, geht es auf Mallorca etwas gemischter zu. Neben den beiden autochthonen roten Aushängeschildern Callet und Manto Negro gehören auch die internationalen Player Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Chardonnay fest zum Stil-Spektrum der Insel.

Verbindende Gemeinsamkeiten liefern die bodenständigen, kräftig-würzigen Inselküchen:

Ob die seit dem 16. Jahrhundert angebaute Kartoffelsorten Papas Antiguas de Canarias, puristisch im Ganzen mit Schale und Mojo-Saucen gegessen, oder die mallorquinische Wurstspezialität Sobrasada – auf den Tellern findet man jede Menge herrlich unprätentiöses Comfort Food. Wer Süßspeisen schätzt, muss Spezialitäten wie den spiralförmigen Kuchen Ensaimada de Mallorca probieren, oder den Flaó aus Ibiza, ein mit Frischkäse hergestellter und mit Minze gewürzter Kuchen. Was Mallorcas Konditoren aus lokalen Mandelsorten zaubern, sollte man sich nicht entgehen lassen.

**GREDOS &  
KASTILIEN-LA MANCHA:  
DIE GROSSE WEITE  
ALS ERLEBNIS**

Das Iberische Scheidegebirge, in seinem westlicheren Verlauf Gredos genannt, ist heute Ort der Sehnsucht für Garnacha-Fans. Die große spanische Rotwein-Traube hat in den Hochtälern und an den Flanken des von gezackten Gipfeln geprägten Gebirgszugs einen dünnheutigen Klon entwickelt, der inzwischen weltweit gesuchte Gewächse hervorbringt. Früher war das Gredos-Massiv ein begehrtes Jagdgebiet und hat in Ermangelung standesgemäßer Unterkünfte für das jagdbegeisterte Königshaus schließlich den ersten Parador Spaniens hervorgebracht. Heute reichen drei Appellationen bis tief in die Sierra hinein. Die DOP Cebreros auf der kastilischen Seite aber auch der gegenüberliegende Bereich San Martín de Valdeiglesias der Hauptstadt-Appellation Vinos de Madrid weisen in ihren Katasterunterlagen Weinberge über 1 200 Meter über dem Meeresspiegel auf. Mit Méntrida zieht sich von Süd-



Einzelstock-Reben in Kühlen, den Hoyos, auf den Vulkanböden Lanzarotes



Exotisch schön: das Orotava-Tal auf der kanarischen Insel Teneriffa



Am Rande der Albufera-Lagune in der Levante werden Rundkorn-Reissorten gezogen



Edel: Aus den Krokussen in der La Mancha wird Safran geerntet

westen ein drittes Anbaugebiet hoch in die Berge hinein und macht das Garnacha-Dreieck in Gredos komplett.

Hellfarbige, duftige und mit seidigem Tannin ausgekleidete Weine stehen für dieses kleine spanische Weinwunder, und Höchstbewertungen blieben auch von Seiten der internationalen Weinkritik nicht lange aus. Ein außerordentlich hoher Anteil an biologisch, beziehungsweise biodynamisch arbeitenden Winzern verleiht den Gebirgs-Garnachas darüber hinaus noch zusätzliche Attraktivität. Gredos verkörpert all das, was anspruchsvolle Weinliebhaber von Spaniens postmoderner Weinszene erwarten: Kleinteiligkeit, einzigartige Terroirs, konsequente Nachhaltigkeit, mutige Visionen und eine ausgeprägte Eigenständigkeit der Weinstile.

Die Madrider DOP mit ihren in die südliche Hochebene reichenden Ausläufern kündigt es in gewisser Weise schon an. Dort wo das Licht und die Weite beginnen, unter den endlosen Horizonten von Kastilien-La Mancha liegt einer der berühmtesten Landstriche Iberiens, von Miguel de Cervantes' Monumental-Werk Don Quijote von der Mancha für immer im universalen Kulturerbe der Menschheit verankert. Schmucke Ortschaften wie das Fugger-Zentrum Almagro oder Toledo, die spanische Version einer ewigen Stadt, sind ein unverzichtbarer Bestandteil einer Reise ins unver-

**oben:**  
Typisch für Kastilien-La Mancha: die Reberziehung en vaso

**unten:**  
Den Hartkäse Queso Manchego gibt es in verschiedenen Reifestufen



fälschte Spanien. Gourmets schätzen indes auch den vielgerühmten Safran und den weltberühmten Hartkäse, der in verschiedensten Reifestufen in die ganze Welt exportiert wird. Die Safran-Spezialität trägt als Azafrán de La Mancha stolz ihre Herkunft im DO-Siegel. Manchego, so nennen ihn die Spanier kurz und bündig oder Queso Manchego, ist gewissermaßen Teil der spanischen Identität. Je nach Reifegrad bietet der Schafskäse eine sensorische Palette von frisch-säuerlich bis vollmundig-weich. Doch nicht nur Safran und Käse schmücken hier DO-Herkunftsgarantien, auch bei Knoblauch (Ajo Morado de las Pedroñeras), Honig (Miel de la Alcarria), Marzipan (Mazapán de Toledo), Melone (Melón de la Mancha) und einer Vielzahl von Olivenölen weiß man genau: Made in La Mancha.

Wo der Käse lockt, ist der Wein nicht weit, und nirgendwo in Spanien trifft dies mehr zu, als in Neukastilien, wie die Region südlich von Madrid in der frühen Reiseliteratur auch genannt wurde. Die Auswahl an Gütern, Rebsorten und Terroirs ist kaum zu überblicken. Sehr spezifisch wird das Weinprofil der Region indes, wenn es um die Viños de Pago geht. Die Bezeichnung steht für Spitzenkellereien und ihre limitierten Einzellagen mit eigenem DOP-Status; eine wahrlich ungewöhnliche Regelung, die es sich zum Ziel macht, Gewächse von außergewöhnlichen Terroirs durch ein

## MITMACHEN & GEWINNEN!

### LUST AUF EINE VIRTUELLE MASTERCLASS?

Sie bekommen ein kostenloses **6er-Paket mit spanischen Weinen** zugesandt und haben die Chance, an einem virtuellen Tasting im November teilzunehmen. Tauchen Sie zum Beispiel in die Bioweinwelt der Rueda ein oder lernen Sie die faszinierenden Weine der La Mancha kennen.

### Was Sie dafür tun müssen?

Schicken Sie uns einfach die drei Lösungsbuchstaben per E-Mail bis zum **21. Oktober** an [weinwelt@meiningers.de](mailto:weinwelt@meiningers.de) oder schreiben Sie uns an die Redaktion Meiningers Weinwelt, Maximilianstraße 7-17, 67433 Neustadt/Weinstraße.

### 1 | Welche Käsespezialität kommt aus der Region Kastilien-La Mancha?

- a) Queso Roncal
- b) Queso Manchego
- c) Torta del Casar

### 2 | Xarel.lo ist ein/e ...

- a) Cava aus dem Penedès
- b) rote Rebsorte aus der Rioja
- c) autochthone weiße Rebsorte aus Katalonien

### 3 | In welcher Region liegt das sogenannte Sherry-Dreieck?

- a) Andalusien
- b) Katalonien
- c) Valencia



offizielles Regelwerk zu schützen. Auch wenn sich diese Einzellagen-Herkunftsbezeichnungen mittlerweile auch in einigen anderen Regionen etabliert haben, bleibt doch Kastilien-La Mancha mit seinen acht Viño de Pago-Gütern der Pionier. Kein Gut und kein Gewächs sind den anderen auch nur annähernd ähnlich, und genau diese kompromisslose Eigenständigkeit hat das Weinbauprofil von Kastilien-La Mancha entscheidend geschärft.

## LEVANTE: MEDITERRANE IDENTITÄT SPANIENS

Im Grunde beschreibt der Begriff Levante das östliche Mittelmeer. Sonne, Strand und Feriengedächtnis stehen im Vordergrund, für Weinkenner sind die Regionen Valencia und Murcia freilich viel mehr als bloße Urlaubsdestinationen, nämlich die Heimat zweier großer autochthoner Trauben: der Bobal und der Monastrell. Vor allem Letztere ist rund um den Weinglobus bekannt, genießt aber den Ruf, nicht ganz einfach zu sein. Da trifft es sich gut, dass gerade die Levante über den größten Bestand dieser Sorte weltweit verfügt und die levantinischen Winzer echte Monastrell-Künstler sind. Es gilt, den richtigen Reifezeitpunkt abzupassen, um das für sie so typisch straffe und manchmal etwas raue Tannin in den Griff zu bekommen. Gelingt dies,

sind die Weine ein Charakter für sich. Nicht so exaltiert in der Frucht, manchmal erdig oder sehnig, immer dynamisch und energisch und voll von noble Understatement. Die levantinische Monastrell-Achse beginnt in der DOP Valencia und zieht sich durch Alicante bis zu den drei Monastrell-Domänen Bullas, Jumilla und Yecla.

Die Weinszene der Levante hat zudem mit dem Fondillón noch einen echten Exoten in petto. Der Name beschreibt einen über viele Jahre hinweg oxidativ gereiften Monastrell, der aus hochreifem Lesegut gewonnen wird. Der Bodensatz in den Fässern ist so konzentriert, dass er als „fondo“ zum Namensgeber dieser von Brüssel als eigenständige Gattung geschützten Spezialität der Provinz Alicante herangezogen wurde. Eingeholt werden die Trauben mit einem Alkoholpotenzial von etwa 17 Volumenprozent. Über den statisch-oxidativen Ausbau in meist nicht klimatisierten altmodischen Fasskellern konzentriert der Wein Restzucker und Alkohol und legt etwa drei Volumenprozent zu. Das Ergebnis ist ein trotz allem erstaunlich feiner, mit etwa 45 Gramm Restzucker subtil süßer Monastrell. Mit seinem unverwechselbaren Profil, enormem Alterungspotenzial und teilweise unglaublich attraktivem Preisniveau feiert der Fondillón aktuell bei Wein-Freaks in der Gastro eine verdiente Renaissance. Kaum

bekannt ist die im valencianischen Hochland beheimatete Bobal mit ihrer dunklen Frucht und dem wohl ausgebildeten Tannin-Gerüst. Üppig und beerig können die Tintos ausfallen. Als großer Geheimtipp werden jedoch die Bobal-Rosados gehandelt, vor allem dann, wenn es gilt, eine Paella treffend zu begleiten.

Spaniens berühmtestes Reisgericht stammt aus Valencia, und fast jeder Spanier hat eine Meinung hinsichtlich der perfekten Paella-Rezeptur. Die Ur-Version, einst von den Landarbeitern in den ausgedehnten Gärten vor den Toren der Stadt zubereitet, besteht im Grunde aus Saisongemüse, Kaninchen, Schnecken oder auch Hühnchen. Später entwickelten sich dann reine Fisch- und Meeresfrüchte-Paellas, die dann irgendwann in der Mischform Paella Mixta mündeten. Nach wie vor werden übrigens hervorragende Rundkorn-Reissorten am Rande der Albufera-Lagune gezogen. Arroz Calasparra und Arroz de Valencia verfügen über DO-Status und sind ein qualitatives Aushängeschild. Dass Valencia-Orangen grandiose Qualität bieten, ist hinlänglich bekannt. Aber nur wenige echte Kenner wissen um die Produktion von exotischen Zitrus-Spezialitäten für die Spitzengastronomie wie Limettenkaviar oder die inzwischen etwas bekannteren Früchte der Kumquat. Komplettiert wird der levantinische

Food-Fächer durch Kakis (Ribera del Xuquer), Granadas de Valencia (Granatapfel), die Erdmandelsorte Chufa de Valencia sowie die süße Mandelspezialität Turrón de Alicante.

### AUFBRUCHSTIMMUNG IN ANDALUSIEN

In einer der traditionsreichsten Wein- und Food-Hochburgen Spaniens herrscht momentan die vielleicht landesweit größte Dynamik. Die Heimat des Sherry im Nordwesten der Provinz Cádiz vereint feinste Sandstrände, beeindruckende historische Bauwerke, Flamenco und eine facettenreiche Gastronomieszene mit authentischen regionalen Speisen – und natürlich unzähligen quirligen Sherry-Bars. Das Sherry-Dreieck zwischen Sanlúcar de Barrameda, Jerez als zentraler Hauptstadt und El Puerto de Santa María im Süden beheimatet gut 1700 Winzer und fast 70 Bodegas, von kleinen Boutique-Betrieben bis hin zu den Schwergewichten der internationalen Weinbranche. Die besagte Aufbruchstimmung vollzieht sich interessanterweise jedoch weniger im Bereich der bekanntesten und klassischen, aufgespritzten Weinstile (die sogenannten Generosos) von Fino über Oloroso und Palo Cortado bis zu den konzentrierten, süßen Pedro Ximénez. Auch Andalusien hat einen Weg gefunden, seinen Weinen mehr Frische, Lebendigkeit, Spannung



**oben:** Scharfes Gewürz: Pimentón de la Vera, gemahlenes Pulver der Gewürzpaprika

**links:** Andalusien ist das weltweit größte Anbaugebiet für Olivenbäume

**unten:** Helle Sherrys sind unschlagbar zu sommerlicher Küche und Tapas

und Terroir-Ausdruck zu geben, und die Winzer richten dafür ihren Blick nicht mehr primär auf Solera-Fassreife und Fortifizierung, sondern in den Weinberg. Lagen wie Carrascal, Miraflores (Sanlúcar) oder Balbaina (El Puerto de Santa María) haben einen exzellenten Ruf. Je nach ihrer Position (in Meeresnähe oder weiter im Inland), Höhenlage und genauer Bodenzusammensetzung (die Albariza-Kalkböden sind bei genauerer Betrachtung extrem heterogen) entstehen in den verschiedenen Pagos sehr eigenständige und klar unterscheidbare Weintypen. Ohne Aufspritzen kommen hier Weißweine auf die Flasche, die bei niedrigem Alkoholgehalt vor salzig-kalkiger Mineralität samt Säurefrische nur so strotzen und Trinkfluss in rauen Mengen bieten. Als Motoren dieser Bewegung machen die Oenologen Ramiro Ibáñez und Luis Pérez von sich reden. Beide stammen aus der Region, sammelten jedoch viel Erfahrung als Winemaker im Ausland und gründeten nach Recherchen über die Historie des heimischen Terroirs mit einer Handvoll Winzern eine Gruppierung, in der die Lagen- und Sortenvielfalt gelebt wird. Ähnlich wie in Katalonien widmet man sich auch hier der Wiederbelebung einiger fast vergessenen Reben.

Nicht nur wegen der Winzer-Dynamik ist Andalusien einen Besuch wert, alleine schon für Seafood-Aficionados gleicht die Provinz

einem Eldorado. Ob in Ángel Leóns Dreisterner Aponiente oder in leistbaren Spitzenlocations wie La Marea de Marcos oder Bar Arturo – hier wird Produktküche auf höchstem Niveau zelebriert. Restaurantkonzepte wie das kleine aber feine Mantúa von Israel Ramos (das die erste Weinkarte bietet, die den neuen Pago-Weinen der DOP ein eigenes Kapitel widmet) setzen neue und moderne kulinarische Impulse. Dass man aber mit Lokalstolz und regionalen Spezialitäten wie dem wenig-nussigen Sherry-Essig Vinagre de Jerez arbeitet, versteht sich von selbst. Ohne den riesigen Fundus der regionalen Olivensorten wie Aloreña oder Verdial ist nicht nur die andalusische Küche schwer denkbar. Das größte Olivenanbaugebiet der Welt beherbergt eine Fülle an Sorten, Texturen und Geschmäckern. Die Landschaft zwischen Huelva und Córdoba erhält durch endlose Olivenhaine auch visuell einmaligen Charme. Die südliche Lage Andalusiens begünstigt zudem den Anbau subtropischer Genussprodukte, die es sonst nur aus weit entfernten Ländern gibt, etwa Avocados oder Chirimoyas.

### EXTREMADURA: REGION FÜR ENTDECKER

Extremadura ist sicherlich die große Unbekannte Westspaniens. Der Name ist irreführend und lässt sich nicht etwa auf „extrem

hart“ zurückführen, sondern beschreibt das Land jenseits der Duero-Linie, einst lange in der Hand der muslimischen Besatzer. Wäre sie nicht so groß, könnte man sie als iberisches Einod beschreiben, bedeckt mit den ausgedehntesten mediterranen Wäldern des alten Kontinents, die den berühmten Iberico-Schweinen ein ideales Habitat bieten. Die Appellation Dehesa de Extremadura schützt die wichtigste Iberico-Produktion der Welt, eine einmalige Landschaft, erwachsen aus einer nachhaltigen Symbiose von Mensch und Tier. Dort finden die Iberico-Schweine eine von der Natur angelegte Futtermischung aus Eicheln, Wurzeln und Kräutern, die es sonst nur noch in Andalusien und Teilen Kastiliens gibt. Chorizo, Salchichón und Lomo Iberico sind einige der Aushängeschilder, sowie der grandiose Schinken, der Jamón de Bellota Gran Reserva-Qualität, von dem Superkoch Joël Robuchon einst sagte, es gäbe nichts auch nur annähernd Vergleichbares auf dem internationalen Markt.

Die Extremadura gilt auch als ausgewiesenes Paradies für handwerklich produzierte Käse-Spezialitäten. Die Torta del Casar aus dem Ort Casar de Cáceres ist sicherlich das Flaggschiff der Region. Aus Schafsmilch gewonnen, zeigt er sich würzig-cremig und kann mit dem Löffel aus den tortenförmigen Krusten genossen



Ideale Futterbedingungen finden Iberico-Schweine in der Extremadura



Spanien-Klassiker: Chorizo, die mit Paprikapulver gewürzte Wurst



Wunderbar aromatisch: die Picota-Kirschen aus dem Valle del Jerte



werden. Eine weitere Spezialität ist der Queso de la Serena. Auch er ist im Grunde, wie die Torta del Casar ein Erbe der Wanderhirten, entsteht aber exklusiv aus Merino-Schafsmilch und zeigt daher eine fein-bittere Note. Der Serena kann cremig ebenso wie hart genossen werden. Für Vegetarier interessant: Bei beiden Käsetypen kommt traditionell als Gerinnungsmittel der Extrakt aus der heimischen Gelbdistel zum Einsatz. Ein weiteres Extremadura-Flagship ist das gemahlene Pulver der Gewürzpaprika, dessen edelste Variante aus dem Vera-Tal in den Südausläufern des Iberischen Scheidegebirges stammt. Eine kunstvolle Rauchtrocknung über

dem Holz der ortstypischen Stein- und Korkeichen machen aus dem Pimentón de la Vera eine Gewürzzutat von geschliffener Schärfe. Wer es lieber süß statt scharf mag, greift einfach zur Picota-Kirsche. Die kleinen, dunklen und sehr aromatischen Früchte werden im

Gebiet der DO Cereza Valle del Jerte seit dem 17. Jahrhundert kultiviert und haben ein einzigartiges Erkennungsmerkmal: den fehlenden Stiel. Beim Pflücken von Hand bleibt er am Baum zurück, ohne dass die Kirsche verletzt wird. Angesichts einer solchen Auswahl verwundert

### DIE BESTEN PAIRINGS – UNBEDINGT PROBIEREN!

**Txakoli trifft Seafood & Sushi:** säurebetonte Frische aus Spaniens Norden, der perfekte Begleiter zur Vielfalt aus dem Meer.

**Lange auf der Hefe gereifter Cava:** eine Allzweckwaffe, die von Gegrilltem oder Steinbutt über Austerntatar (eine geniale Kombi aus jodigen und hefigen Aromen) bis hin zu Iberico-Schinken brilliert.

**Ältere Rioja-Gran-Reservas** sorgen mit proteinreichem Fleisch, etwa Taubenbrust, und erdigen Komponenten wie Trüffel für geschmackliche Offenbarungen.

**Die hellen Sherry-Spielarten Fino und Manzanilla** sowie die neuen, unverstärkten und mineralisch-schlanken **weißen Palominos** sind unschlagbar vielseitig zu kalter

sommerlicher Küche und Tapas wie Salmorejo, Tatar, Muscheln, Tortilla, Käse ...

**Spaniens neue, leichte Rotwein-Stile** aus Hoch- und Steillagen blühen mit ihrer würzigen, kräutrig-erdig-floralen Aromatik und Säurefrische an der Seite von gewürzreicher asiatischer und orientalischer Küche auf, die dann gerne auch spicy sein darf.



**links:** Urige Korkeichen prägen das Landschaftsbild in der Extremadura

**oben:** Köstlich: Saftiger Iberico-Schinken, hauchdünn geschnitten

**unten:** Auf eine Vielfalt an Spezialitäten und traumhafte Landschaft trifft man in Kastilien

es nicht, dass die Küche der Region schon in früheren Jahrhunderten einen bedeutenden Ruf hatte. Beim Wein stellt sich die Region gerade neu auf. Das Potenzial der unterschiedlichen Terroirs auf Granit, Lehm und Schiefer hat Investoren zu Engagement in der Region bewogen. Die DOP Ribera del Guadiana im Grenzgebiet des Südwestens ist dort der Protagonist.

### KASTILIEN & LEÓN: LAND DER HOCHEBENEN

Die Region nordwestlich von Madrid steht wie keine andere für ureigenes spanisches Kernland und ist in vielerlei Hinsicht ein Gigant. Das Angebot an hochwertigen Weinen und Delikatessen ist immens; alleine 36 geschützte Herkunftsbezeichnungen für Wein und Lebensmittel bietet die größte Region Europas, hinzu kommt eine Vielfalt an örtlichen Spezialitäten. Für viele Kenner ist Kastilien & León vor allem eines, die Region der Hochlandweine. Nirgendwo sonst in Europa wächst eine solch hochwertige Vielfalt an Spitzengewächsen auf derartiger Höhe, wobei 800 Meter Höhe eher die Regel als die Ausnahme sind. Das Ergebnis sind klar konturierte, mit intensiver Fruchtigkeit und beneidenswerter Tiefe ausgestattete Gewächse. Im Mittelpunkt steht dabei der berühmte Duero, der gewissermaßen als Nabelschnur für so renommierte Appellationen wie Ribera del Duero, Rueda oder Toro fungiert. Gerade die Höhe muss im Zusammenspiel mit einer nachhaltigen Bewirtschaf-

tung und entsprechend moderater Erträge als Schlüsselfaktor und Garant im Kampf gegen den Klimawandel gesehen werden. Wer einmal die satte Eleganz eines Hochland-Tempranillos aus Ribera del Duero im Glas hatte, ist sofort eingenommen vom Weltklasse-Niveau. Doch Tempranillo ist bei Weitem nicht der alleinige Trumpf. Die Mencía-Traube des Bierzo oder die Knackigkeit der weißen Verdejo-Traube aus Rueda machen deutlich, wie speziell das Terroir und die Ausdruckskraft der heimischen Sorten ausgelegt sind.

Die kastilisch-leonesische Speisekammer ist gut gefüllt. Auf der Hochebene wird puristisch gekocht, im Zentrum stehen hochwertige, nachhaltig erzeugte Fleischspezialitäten. Das Milchlamm der Region steht für Kenner an der Weltspitze, das Fleisch der im kargen Hochland weidenden Avelana-Rinder ebenfalls. Die Iberico-Produktion in den südwestlichen Bergen um das Schinkenstädtchen Guijuelo ist sozusagen ein nationales Heiligtum. Aber auch als Käseproduzent ist die Region eine Größe, der aus Schafskäse erzeugte Queso Zamorano eine gefragte Delikatesse. Heute wieder im Trend sind Hülsenfrüchte, und Kastilien & León kann buchstäblich aus dem Vollen schöpfen. Außerordentlich geschmacksintensive Linsen, Bohnen und kleine Kichererbsen aus drei Appellationen beeinflussen die Hochlandküche der Region schon von jeher.

■ **Weitere Infos unter** [www.foodswinesfromspain.com/spainfoodnation](http://www.foodswinesfromspain.com/spainfoodnation)

