

Wie auch in vielen anderen europäischen Regionen waren es bereits die Römer, die das Hügelland entlang der sogenannten "Costa Daurada" ("Goldküste") erstmals für den Weinbau entdeckten (Tipp: Tongefäße für die antike Weinproduktion sind im Historischen Museum von Barcelona zu bewundern). Trotzdem sind auf dieser Welt der Weinbau und die Kulturgeschichte nur selten derart eng miteinander verwachsen wie in Katalonien. Ein Alleinstellungsmerkmal bilden sicherlich die sogenannten "Weinkathedralen": Um 1920 entstanden in vielen katalanischen Gemeinden zentrale Weinproduktionsstätten, in denen Weinbauern kollektiv ihre Ernte einbringen konnten. Winzergenossenschaften ermöglichen kleinen Winzern – damals wie heute – moderne Technologien zu relativ geringen Kosten. Das Besondere dieser Bauten ist bis heute ihre einzigartige Architektur, die dem katalanischen Jugendstil zugerechnet wird. Viele wurden von Cèsar

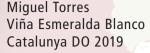
> Martinell geplant, einem Schüler von Antoni Gaudí, wie

beispielsweise das dreischiffige Genossenschaftsgebäude in El Pinell de Brai – hübsch sind auch die mit Alltagsszenen der Öl- und Weinproduktion bemalten Kacheln auf der Fassade. Heute gibt es in Katalonien insgesamt elf unterschiedliche Weinbaugebiete, deren Weine seit vielen Jahren international auf sich aufmerksam machen. Die Superstars sind zweifellos die kraftvollen. komplexen Rotweine aus dem Priorat und der Cava aus dem Umland von Barcelona. Der Cava, der ausschließlich nach der traditionellen Flaschengärmethode hergestellt wird, bewegt sich geschmacklich zumeist irgendwo zwischen fruchtigem, österreichischem Sekt und tiefgründig-komplexem Champagner. Legendär ist der Cava-Produzent Freixenet. Millionen Flaschen lagern in dessen Kellerei in der Cava-Hauptstadt Sant Sadurnì d'Anoia, so viel, dass Besucher im Rahmen der täglichen Touren in Touristenzügen durch die unterirdischen Hallen gefahren werden. Natürlich verstehen sich die Katalanen auch auf die Herstellung von Weißweinen, wie der frischblumige Torres Viña Esmeralda alljährlich beweist.

Tapas – kleine Appetithäppchen –

werden in Tapas-Bars gerne zu Wein gereicht.

wein welt



0,75 l, Spanien, Katalonien frisch & blumig

- () Blumiges Aroma nach Lindenblüten, Zitrusfrüchten und frischen Trauben. Am Gaumen exotisch und herb-fruchtig.
- Perfekt zur berühmten katalanischen Fischsuppe mit Wolfsbarsch, Jungzwiebeln und Orangen.

noch 21

Nr. 2020002467234



0.75 l. Spanien, Katalonien, Priorat füllig & würzig

- Alvaro Palacios ist der Winzerstar des Priorato, und Dofi ist sein Meisterwerk. Ein unglaublicher Wein und ein Aushängeschild für Katalonien.
- Diesen großen Garnacha genießt man am besten zu rosa gebratenem Rinderfilet oder zum Lammrücken.

 69^{99}

noch 10J Nr. 2020002244620



0,75 l, Spanien, Katalonien trocken

- Freixenet ist die weltweit bekannteste Schaumweinmarke aus Katalonien. Der Carta Nevada ist angenehm prickelnd, floral und begeistert mit feinem Honigtouch im Abgang.
- Cava trinkt man in Spanien als Aperitif genauso wie zu Käse oder zum Dessert.



KULINARIK-

TIPP

Ein Cava geht immer.

Besonders gut schmeckt

er aber zu ein paar Tapas,

genossen in Barcelona,

etwa in der Bar Sant Pere

(Carrer de Sant Pere Més

Alt 28) oder in der warmen

Jahreszeit auf der Dachter-

rasse des Majestic-Hotels (Paseo de Gracia 68).

<u>64</u> @

Grundpreis/Liter: € 10,65 Nr. 6989002







idad autónoma" des Landes – so heißen die autonomen Regionen in Spanien – ein schmächtiger Herr mit Lanze auf einem Pferd und sein untersetzter Kompagnon auf einem Esel vorbeigeritten, würde das wahrscheinlich kaum verwundern. Nach wie vor könnte Don Quijote sein Pferd im Duero trinken lassen. Der Fluss bildet eine Lebensader, die im Osten der Region entspringt und diese bis zur Grenze nach Portugal begrünt (wo der Fluss "Douro" heißt). Er verbindet mehrere Weinbaugebiete, darunter Ribera del Duero, das unter Rotweinkennern einen exzellenten Ruf genießt. Die kargen Böden in Verbindung mit extremen Temperaturen halten die Erträge gering, die Weine sind dafür umso kräftiger. Die Temperaturunterschiede von Tag und Nacht betragen nicht selten über 20 °C und sorgen

Peñafiel, Coca und Turégano an.

Rioja-Produzent Marqués de Riscal sein Potenzial für fruchtige und aufgrund granithaltiger Schotterböden überaus mineralische Weißweine – seither hat Rueda jenen guten Ruf wieder hergestellt, den es vor der Reblausplage im 19. Jahrhundert bereits hatte. Zwischen Ribera del Duero und Rueda liegt die Großstadt Valladolid, die im 17. Jahrhundert Hauptstadt des spanischen Königreiches war – dementsprechend reich ist sie an geschichtsträchtigen Sehenswürdigkeiten. Die Stadt ist aber auch eine Hochburg der Pinchos – einer Tapas-Variante, bei der Zutaten wie Fisch, Schinken oder eingelegtes Gemüse auf Weißbrotscheiben gespießt werden. Außerdem bietet sich Valladolid als Ausgangspunkt für Sternfahrten zu den spätmittelalterlichen Burgen in

Condado de Haza Crianza Ribera del Duero DO 2017

0,75 l, Spanien, Kastilien-León füllig & fruchtig

- Ungemein opulent, mit einer Fülle an Aromen von dunklen, Waldbeeren, Kaffee, Holler und Schokolade. Eine runde und sehr harmonische Crianza.
- Perfekt zur Paella mit Huhn, Tintenfisch, Garnelen und Gemüse.

 15^{99}

<u>65</u>

noch 8J Nr. 8129857

Charakteristisch für die Pinchos sind ihre Brotunterlage und der bekannte Cocktailstick,

der die kleine Köstlichkeit zusammenhält.

Sauvignon Blanc Rueda DO 2019

0,75 l, Spanien, Kastilien-León

- () Wer in der Gegend ist, sollte unbedingt das spektakuläre Riscal-Weingut besuchen! Dessen Sauvignon Blanc ist fein-würzig und finessenreich im Nachhall.
- Der Wein passt super zu Meeresfischen und mediterranen Gemüsegerichten mit Paprika und Tomaten.

noch 2J Nr. 6514808

- Ein Parade-Tempranillo mit kräftigem und gleichzeitig elegantem Aroma nach dunklen Beeren. Am Gaumen samtig, komplex, frucht-
- Die Reserva ist genial zu deftigen, winterlichen Eintöpfen mit Fleisch und intensiven Gewürzen.

Kreation der schmackhaftesten Komposition. Anschließend kön-

nen im Rahmen des World Tapas

Festivals die besten Kreationen in den Bars der Stadt verkostet

werden – zum Beispiel in der Villa Paramesa (Plaza Martí v Monsó),

die als eines der besten spanischen

Tapas-Lokale gilt.

noch 5J Nr. 5132850





WEINE IN MODERNER HÜLLE

Die weltweit bekanntesten spanischen Weine kommen zweifellos aus der Provinz Rioja. Aber so einheitlich, wie es den Anschein hat, sind die Weine dieser Region nicht – eine Besonderheit, die der Rioja mit seinem historischen Vorbild Bordeaux gemein hat. Das Gebiet wird grob in drei Zonen unterteilt: Rioja Alta ("Hoch-Rioja") und Rioja Alavesa umfassen die hoch gelegene, gebirgsnahe Hügellandschaft im Osten, wobei die Unterscheidung rein politische Gründe hat – Rioja Alta liegt hauptsächlich südlich des Ebro und die baskische Rioja Alavesa nördlich davon. Beide Zonen profitieren von einer kühlen Atlantikluft, in der sich die Rioja-Hauptrebsorte Tempranillo ganz besonders wohlfühlt. Rioja Baja ("Nieder-Rioja") hingegen ist flacher (wie der Name schon sagt), liegt tiefer und verfügt über ein wärmeres Klima. Vor allem die Garnacha-Traube (Grenache) findet hier ideale Bedingungen vor. Sie wird häufig mit dem Tempranillo verschnitten und sorgt dann für eine zusätzliche Opulenz und Fülle in den Rioja-Weinen.

Opulent wirken auch viele Weingüter in baulicher Hinsicht, zahlreiche Stararchitekten konnten sich in den vergangenen Jahren in der Region verwirklichen. Das bekannteste Beispiel ist das von Frank O. Gehry entworfene Hotel des Weinguts Marqués de Riscal in Elciego (Rioja Alavesa), das an das Guggenheim-Museum in Bilbao erinnert. Weitere Häuser, etwa von Santiago Calatrava oder Zaha Hadid konzipiert, stechen einem auf einer Fahrt durch die Region sofort ins Auge. Andere Neubauten üben sich in nobler Zurückhaltung,



Appetithäppchen aus Kartoffeln –

Patatas - gereicht.

