

# Weine aus Spanien

Falls Sie schon mal in Spanien waren, haben Sie auch bestimmt schon einen spanischen Wein getrunken. Also, ich war mal in Spanien, allerdings mehr im Landesinneren. Dort ist es Sitte, dass in jedem Restaurant zu jedem Essen eine ganze Flasche Wein ohne Aufpreis zur Rechnung auf den Tisch kommt. Also eine ganze Flasche Tinto (spanisch, und heißt Rotwein) Ich war überrascht und dachte schon er wird mit auf die Rechnung geschrieben, aber nein, dem war nicht so. Was glauben Sie warum es dort so ist? Ganz klar, die Spanier sind stolz auf ihren Tinto. Und das zu Recht.

Ich kenne sehr viele Weine, aber die spanischen Weine haben schon das gewisse Etwas. Einfach große Klasse. Ich habe dann gleich das ganze Restaurant leer gekauft und alles mit dem Auto nach Germania transportiert. Aber das war sehr mühsam, ich musste mich von einigen Souvenirs vorher trennen, wegen der Platznot. Das muss man aber nicht, es gibt genügend Deutsche Weinhändler, bei denen Sie fast jeden spanischen Wein bekommen.

Immer wieder habe ich die Erfahrung gemacht, dass die spanischen Weine, die von einem kleinem Weingut stammen, wirklich eine ausgezeichnete Qualität besitzen. Man kann sich bei den deutschen Weinhändlern darüber gut informieren. Übrigens ist Spanien das Land mit der größten Rebanbaufläche der Welt, das will was heißen. Bekannt ist Spanien eigentlich für seine Rotweine, aber immerhin ca. 50 % der Anbaufläche gehören den Weißweinen. Spanien ist auch der größte Weißweinhersteller der Welt. Hätten Sie das gewusst?

**Aufgeteilt sind Spaniens Rebanbaugebiete in folgende Regionen:**

Pardillo, Macabeo, Monastrell, Airen, Tempranillo, Bobal, Grenache, Palomino, Mencia, Pedro Ximénez, Xarel-lo, Mazelo, Parellada, Chelva, Cayetana Blanca.

Die spanischen Weine werden in folgende Qualitätsstufen eingeteilt:

Der Vino de Mesa, das ist der einfachste Tafelwein, er kann aus ganz Spanien stammen. Auf dem Etikett darf keine Herkunft und auch kein Jahrgang oder die Rebsorte stehen. Als nächste Qualitätsstufe wäre dann der Vino de la Tierra zu erwähnen. Es ist ein Landwein. Bei ihm dürfen allerdings die Rebsorte und der Jahrgang angegeben werden. Zur Zeit gibt es 42 Vino de la Tierra Regionen. Die nächste Qualitätsstufe ist dann Denominación de origen. Fast die Hälfte der spanischen Rebfläche hat die kontrollierte Herkunftsbezeichnung. Insgesamt gibt es 64 D.O.C. – Regionen. Und dann gibt es noch die höchste Auszeichnung, nämlich die Bezeichnung D.O.Ca. = Denominación de origen calificada.

Am bekanntesten ist wohl der Wein namens Rioja. Es hat eine Anbaufläche von über 50000 ha und es liegt am Fluss Ebro in Nordspanien. Die echten Riojaweine bestehen aus der Rebsorte Tempranillo. Ein guter Rioja ist trocken, hat eine sehr dunkelrote Farbe, charakteristisch weist er den Geschmack des Tempranillo auf und ist sehr süffig zu trinken.

Noch ein paar Worte, wie die Reife der Weine in Spanien benannt werden. Zunächst zu dem Begriff Crianza. Crianza bezeichnet Weine, die mindestens 2 Jahre gereift sind, davon aber mindestens 1 Jahr davon im Eichenfass. Dann der Reserva. Der Reserva ist ein Wein, der mindestens 3 Jahre gereift ist, davon auch wieder ein Jahr mindestens im Eichenfass. Zu guter Letzt die Bezeichnung Gran Reserva. Mit Gran Reserva wird ein spanischer Wein bezeichnet, der mindestens zwei Jahre im Eichenfass reift und danach noch drei Jahre in der Flasche reift. Im Handel sind die Gran Reserva aber oft noch viel älter.

Also, mir hat zum Beispiel ein junger Wein noch viel besser gemundet als der alt gereifte. Natürlich kommt es auch immer darauf an, zu welchem Essen man ihn genießt. Das sollten Sie einfach mal ausprobieren und sich auch bei Ihrem entsprechendem Händler beraten lassen. Und beachten Sie, dass man Wein nicht nur zum trinken benutzen kann, sondern auch zum kochen.

Spanische Weine eignen sich auch hervorragend zum verfeinern von köstlichen Saucen. Probieren Sie doch mal Melocotones al vino / Gekochte Pfirsiche mit Wein. Ein ausgezeichnetes spanisches Dessertrezept, das mit einem Rioja gemacht wird. Eine Abrundung zu einem spanischem Gericht. Schmeckt hervorragend. Guten Appetit.

[Zurück zu Wein](#)