

Weine aus Extremadura

Die Region Extremadura

Die Region Extremadura liegt im Südwesten Spaniens an der Grenze zu Portugal. Hauptstadt der Comunidad Autónoma, deren Fläche etwa der Schweiz entspricht, ist Mérida. Für die Herkunft des Namens gibt es verschiedene Theorien: Eine Deutung leitet Extremadura aus „jenseits des Flusses Duero“ ab. Der Name der Region lässt sich aber auch mit „äußerst hart“ übersetzen, was in der Geschichte auf das Leben in einer Region zutraf, die vergleichsweise arm und unwirtlich und deren Emigrationsrate hoch war.

Bedeutendes kulturelles Erbe

Der traditionellen Tendenz zur Abwanderung verdankt die Extremadura aber auch einen einzigartigen kulturellen Reichtum: Im 16./17. Jahrhundert waren es vornehmlich Emigranten aus der Extremadura, die als *Conquistadores* Mittel- und Südamerika eroberten, allen voran Hernán Cortés und Francisco Pizarro. Die erbeuteten Reichtümer flossen zu einem beträchtlichen Teil in die Heimat zurück. Beeindruckende Renaissancebauten prägen bis heute die Städte der Region. Daneben stammt ein bedeutendes architektonisches Erbe aus mittelalterlicher Zeit: So steht die Altstadt von Cáceres als UNESCO-Weltkulturerbe



Trujillo

unter Denkmalschutz. Auch viele kleinere Städtchen wie Zafra und Trujillo beeindrucken durch ihr geschlossenes denkmalgeschütztes Stadtbild mit reizvollen historischen Bauten.

Doch das kulturelle Erbe der Extremadura reicht bis in römische Zeiten zurück: Eine wichtige Rolle spielte die Region damals durch ihre strategische Lage an der Ruta Vía de la Plata (Silberstraße). Diese Trasse, die in den letzten Jahren touristisch ausgebaut wurde, verband die Erzminen Kastiliens und Galiciens mit den Römerstädten des heutigen Andalusiens. Die Hauptstadt Mérida besitzt aus dieser Zeit die bedeutendsten römischen Bauten Spaniens.

Reizvolle Landschaften

Die Extremadura liegt auf der südlichen der beiden Hochebenen Zentralspaniens. Ihre reizvolle Landschaft wird von Weite und Trockenheit geprägt. Geteilt wird die Region durch die Gebirgszüge der Sierra de Guadalupe und der Sierra de San Pedro. Die Extremadura Alta im Norden ist weitgehend mit der Provinz Cáceres identisch. Der südliche Teil, die Extremadura Baja um den Lauf des Flusses Guadiana, entspricht in etwa der Provinz Badajoz und ist fruchtbarer als der Norden. Einen Kontrast zur oft wunderschönen, aber trockenen Landschaft bilden die vielen Stauseen, die als Wasserspeicher und zur Elektrizitätsgewinnung dienen.

Heimat kulinarischer Köstlichkeiten

Kulinarisch ist die Extremadura ein echtes Highlight: Das Spektrum des Angebots reicht von einfachen rustikalen Gerichten bis hin zur hochdekorierten Sterne-Küche. Dabei wird großer Wert auf die Frische und die hervorragende Qualität der verwendeten Produkte gelegt. Die Extremadura ist berühmt für den *Jamón Dehesa de Extremadura*, den Schinken des schwarzen iberischen Schweins: Die Tiere leben frei

in den Dehesas, den lichten Steineichenwäldern des Nordens, und sich fast ausschließlich von Eicheln ernähren, die ihrem Fleisch eine ganz besondere Geschmacksnote verleihen. Die Eigenschaft Fett unter die Haut oder in die Muskeln einzulagern, trägt neben den traditionellen Herstellungsmethoden zu einem einzigartigem Produkt bei, dem begehrten *jamón de pata negra*.

Man unterscheidet beim Ibérico-Schinken der Extremadura generell drei verschiedene Qualitätsstufen: Der **Bellota-Schinken** ist zu 75 Prozent von schwarzen Schweinen, die sich von Eicheln und Kräutern in den Wäldern ernähren. Unter **Rebecco-Schinken** versteht man ein Produkt, das aus Schweinen gewonnen wird, die sich in der Endphase der Mast zusätzlich von Getreide und somit nicht überwiegend von Eicheln und Kräutern ernährt haben. Die dritte Qualitätsstufe nennt sich **Pienso-Schinken**. Er stammt von Iberischen Schweinen, die nur Getreide gefressen haben. Auch Zicklein und Lamm gehören zu den Fleischspezialitäten der Region.

Daneben kommen aus der Extremadura berühmte Käse wie der **Queso de Ibores** auspasteurisierter Ziegenmilch sowie die **Torta del Casar** (enorm fetthaltig, zwischen 90 und 95 Prozent, wird mit Distelblüten zur Gerinnung gebracht) und der **Queso de la Serena** (wird aus der Milch von Merino-Schafen gewonnen), beides Weichkäse aus Schafsmilch von cremiger Konsistenz, die ausgelöffelt werden. Berühmt für seine exzellente Qualität ist auch das Olivenöl der Region. In vielen Fällen wird, wo Olivenhaine kultiviert werden, auch Wein angebaut.

Im Valle de Jerte (Tal von Jerte) liegt das größte spanische Kirschanbaugebiet. Aus den dort geernteten Kirschen wird ein köstlicher, nicht sehr süßer Kirschlikör (**licor de cereza**) hergestellt.

Eine echte Besonderheit ist der **licor de bellota** (Eichellikör) mit nussigem Geschmack.

D.O. Ribera del Guadiana: Weinregion der Extremadura

Die Geschichte: Die Extremadura gehört zu den ältesten Weinregionen der Erde und zu den klassischen Rebflächen Spaniens. Der Weinbau erreichte unter den Römern seine erste große Blüte und blieb auch in den folgenden Jahrhunderten von Bedeutung: Die Eroberung Spaniens durch die Westgoten und vor allem der christliche Einfluss gaben dem Wein sein Ansehen. Der Weinbau ging unter maurischem Einfluss zurück, blühte aber spätestens im 17. Jahrhundert wieder auf, als Nachfrage und Preise deutlich stiegen. Im 19. und speziell im 20. Jahrhundert steigerte sich seine wirtschaftliche Bedeutung weiter; die Tierra de Barros wurde zu einem Weinanbaugebiet ersten Ranges auf der Iberischen Halbinsel.

Das Gebiet: Ab den 1980er Jahren gab es Bestrebungen, die Extremadura als Herkunftsgebiet von Qualitätsweinen zu definieren. Die ersten Vorschriften konnten 1996 erlassen werden. 1999 trat die *Denominación de Origen (D.O.)* Ribera del Guadiana schließlich in Kraft. Mit Gründung der D.O. erwachte der Weinbau in der Region zu neuem Leben: Dank weit reichender Investitionen in die Kellereitechnik, fundiertem önologischen Fachwissen und hohem persönlichen Einsatz der Winzer fand die D.O. Ribera del Guadiana schnell den Weg in den Weinbau des 21. Jahrhunderts.



Caceres

Heute umfasst die D.O., die in **sechs Teilgebiete** unterteilt ist, ca. 25.000 ha, von denen zur Zeit 23.130 ha in Produktion stehen. Obwohl die Teilgebiete bis zu 100 Kilometer auseinander liegen, herrscht in der D.O. Ribera del Guadiana ein relativ homogenes Klima, das von langen, heißen und trockenen Sommern und nicht allzu kalten Wintern geprägt ist.

Cañamero: Diese Anbauregion im Nordosten der D.O. liegt in der Provinz Cáceres. Die Weinberge befinden sich in bis zu 850 m Höhe mitten in der Sierra de Guadalupe. Es dominieren steinige anspruchslose Böden. Das Klima ist

für die Region relativ gemäßigt; es fallen 750-800 mm Niederschlag im Jahr. Hauptrebsorte ist die Tempranillo-Traube.

Montánchez befindet sich im Zentrum der Extremadura, ebenfalls in der Provinz Cáceres. Mit durchschnittlich 640 m niedriger gelegen als die Rebflächen Cañameros, sind die Weinberge dieses Teilgebiets extrem heißen Sommern, aber nicht allzu kalten Wintern ausgesetzt. Die Böden sind hart und haben einen niedrigen pH-Wert. Die Niederschlagsmenge beträgt 500-600 mm pro Jahr.

Ribera Alta: Die Tiefebene der Provinz Badajoz liegt südlich der Sierra de Guadalupe und ist geprägt von den sehr sandigen Schwemmböden des Río Guadiana und seiner Nebenflüsse. Auf einer mittleren Höhe von 430 m werden bei kontinentalen Sommern und eher milden Wintern vorwiegend die Rebsorten Tempranillo und Pardina angebaut.

Ribera Baja: Das Teilgebiet im äußersten Westen der Region verteilt sich um die Stadt Badajoz und liegt durchschnittlich nur 286 m hoch. Die Sommer sind lang und heiß, die Winter nicht besonders streng. Regen fällt vor allem im kurzen Frühling und Herbst. Die Ablagerungen des Flusses Guadiana haben die typischen Lehmböden geschaffen, auf denen vor allem Tempranillo und Blanca Cayetana gedeihen.

Tierra de Barros: Von Mérida bis in den äußersten Südosten der Extremadura zieht sich dieses bedeutendste Teilgebiet. Die Gegend ist flach und liegt im Mittel ca. 520 m über dem Meeresspiegel. Das Klima ist mit nur 350-400 mm Niederschlag pro Jahr trocken; Ostwinde machen die Sommer extrem heiß. Es dominieren fruchtbare, nährstoffreiche Böden, auf denen an roten Sorten hauptsächlich Tempranillo und Cabernet Sauvignon, an weißen Trauben Blanca Cayetana, Pardina und Macabeo angebaut werden.

Matanegra ist das südlichste Teilgebiet der D.O. Ribera del Guadiana. Die Rebflächen liegen durchschnittlich 638 m hoch. Es herrscht ein etwas milderes Klima und die Ernte findet einige Tage später statt als in der Tierra de Barros, deren Böden von ähnlicher Beschaffenheit sind. Daher werden hier im Wesentlichen die gleichen Rebsorten kultiviert.

Rebsorten und Qualitätsbestimmungen

Die roten Rebsorten

Rote Rebsorten dominieren den Weinbau in der D.O. Ribera del Guadiana und spielen für den Flaschenausbau die entscheidende Rolle:

Tempranillo (12.736 ha = 55,1 %): Tempranillo ist die dominierende Rebsorte im Weinbau der D.O. Ribera del Guadiana. Die bedeutendste rote Edelsorte Spaniens bringt je nach Standort und Ausbau sehr unterschiedliche, jedoch stets hochqualitative Weine hervor.

Junge Tempranillo-Weine haben eine ausgeprägt violette Farbe. In der Nase sind es Weine von durchschnittlicher Intensität, aber hoher Komplexität. Nach dem Dekantieren entfalten sich im Aromenspektrum rote Fruchtaromen wie Kirsche und Erdbeere. Durch die Ausgewogenheit zwischen Tanninen und Säure entwickelt sich im Abgang ein strukturiertes und nachhaltig bleibendes, dichtes Mundgefühl.

Cabernet Sauvignon (1.117 ha = 4,8 %), Syrah (602 ha = 2,6 %) und Merlot (534 ha = 2,3 %): Diese weltberühmten roten Rebsorten werden in der D.O. Ribera del Guadiana mit wachsendem Erfolg angebaut und verleihen der Weinproduktion zusätzliche, neue Dimensionen.

Garnacha (452 ha = 2,0 %): Die traditionelle spanische Rebsorte wird für hervorragende Rosés und Rotweine eingesetzt. Sie erreicht in der Extremadura eine extreme Reife, die sich in sehr fruchtigen, fast marmeladigen Noten äußert. Im Verschnitt mit anderen Sorten sorgt sie für Alkohol und Körper.

Die weißen Rebsorten

Folgende weiße Rebsorten sind von Bedeutung:

Pardina (Synonym: Pardilla, 3.384 ha = 14,6 %) und Blanca Cayetana (2.016 ha = 8,7 %): Dem Auge präsentieren sich die Weine der Pardina und der Blanca Cayetana in hellgelben, zuweilen leicht grünlichen Nuancen. In der Nase entfaltet sich ein Wein von mittlerer Intensität, dessen Grundlage das Terroir ist. Das fruchtige, zarte und feine Aroma enthält einen Hauch von Anis.

Auf der Zunge fruchtig und erfrischend, hinterlässt der Wein am Gaumen ein leicht blumiges Aroma.

Macabeo (Synonym: Viura, 1.064 ha = 4,6 %): Die ertragreiche, spät reifende Sorte ist verträglich gegen Dürre. Sie erbringt Weißweine mit blumigem Charakter.

Montúa (639 ha = 2,8 %): Die autochthone Rebsorte ist kraftvoll und wird im Wesentlichen für junge Weißweine eingesetzt.

Die Qualitätsbestimmungen

Seit Gründung der kontrollierten Herkunftsbezeichnung (= D.O.) Ribera del Guadiana wacht ein Kontrollrat („Consejo Regulador“) über den korrekten Ausbau und die richtige Lagerung der Weine. Dabei unterscheidet das Gesetz zwischen vier Qualitätsstufen, die von Art und Dauer der Lagerung abhängen. Mit seinem Qualitätssiegel bestätigt der Rat auf jeder Flasche die Einhaltung der geltenden Vorschriften bei der Weinerzeugung.

Junge Weine („Vino joven“) ohne oder mit kurzem Fassausbau erhalten das einfache, in blau gehaltene Garantiesiegel des Kontrollrats, auf dem das Erntejahr vermerkt ist.

Weine, die mindestens zwei Jahre gelagert sind, davon 6 Monate im Eichenfass, erhalten das Qualitätssiegel Crianza (Ausbau).

Als Reserva werden Rotweine mit dem Garantiesiegel ausgezeichnet, die insgesamt mindestens drei Jahre gelagert wurden, davon mindestens ein Jahr im Eichenfass und den Rest der Zeit in der Flasche. Bei Weißweinen reduziert sich diese Zeit auf sechs Monate im Fass und insgesamt zwei Jahre.

Rotweine, die mindestens zwei Jahre im Eichenfass und anschließend mindestens drei Jahre in der Flasche gereift sind, erhalten das Siegel Gran Reserva. Weißweine werden in der Regel nicht über einen so langen Zeitraum gelagert.

Die Weingüter

SOC. COOP. VIRGEN DE LA ESTRELLA (Matanegra)

Die Produktionsgesellschaft Virgen de la Estrella wurde 1963 in Los Santos de Maimona im Süden der Extremadura gegründet und umfasst heute 700 Mitglieder. Seit jeher werden dort sowohl Olivenöl als auch Wein hergestellt. Mit mehr als 2.000 ha Weinbergen bildet die Weinproduktion die Hauptaktivität der Kooperative. Aus den Sorten Tempranillo und Garnacha werden Rotweine sowie junge Rosés hergestellt. Für die frischen und milden Weißweine wird die Sorte Eva verwendet. Seit 2002 werden zusätzlich Crianza-Weine ausgebaut, die in 50 amerikanischen Eichenfässern gelagert werden. www.maimona.com

BODEGAS VITICULTORES DE BARROS (Tierra de Barros)

Die Bodegas Viticultores de Barros wurden 1983 gegründet. Heute verteilen sich die Weinberge in der Region Tierra de Barros auf 500 ha Fläche. Im Betrieb werden sowohl weiße als auch rote Qualitätsweine produziert. Die weißen Rebsorten sind vielfältig und umfassen Cayetana und Macabeo als Hauptrebsorten. Die Produktionskapazität für die Weißweine beläuft sich derzeit auf 5 Mio. Liter. Bei den schmackhaften „Roten“ steht die Edeltraube Tempranillo im Vordergrund, deren Wein im Weinkeller mit einer Kapazität von 2 Mio. Litern gelagert wer-



Guadalupe

den kann. www.viticultoresdebarros.com

COOP. C.A.V.E. SAN JOSE (Tierra de Barros)

Die 1963 gegründete Bodegas C.A.V.E San José mit Sitz an der landschaftlich malerischen Vía de la Plata umfassen 900 Mitglieder und sind damit eine der größten Weinkooperativen der Extremadura. Auf ihrer weitläufigen Anbaufläche können jährlich bis zu 40 Mio. Kilogramm Trauben geerntet und verarbeitet werden. Diese erhebliche Menge wird auf den Lehmböden der dafür bekannten Tierra de Barros angebaut und nach alter Tradition bearbeitet. Durch modernste Technologien im Keller werden dabei Weine höchster Qualität erzeugt. www.bodegascave.com

BODEGAS MARTÍNEZ PAIVA S.A.T. (Tierra de Barros)

Seit über fünf Generationen betreibt die Familie Martínez ihr Weingut, das heute von fünf Brüdern geführt wird. In ihrem Besitz sind über 350 ha Weinberge in der Region Tierra de Barros, die für ihre fruchtbaren Lehmböden bekannt ist. Mit der Einführung modernster Techniken im Weinanbau und neuer Rebsorten hat sich der Betrieb über die Jahre weiter entwickelt. Es stehen Fässer mit einem Volumen von 37.000 Litern zur Verfügung, in denen die Handelsmarken Payva, Doña Francisquita und J.M. Ortea ausgebaut werden. www.payva.es

BODEGAS MEDINA Y HIJOS, S.A. (Matanegra)

Die malerischen Dörfer Puebla de Sancho Pérez und Zafra, in der Region Matanegra gelegen, sind die Wiege des Familienbetriebs Bodegas Antonio Medina e Hijos, der 1931 gegründet wurde. Bereits zu Zeiten des Römischen Reiches wurden hier Weine angebaut. Dieser Tradition folgen die Weinmacher der Bodegas Antonio Medina, die nach alter Handwerkskunst die Trauben noch mit der Hand ernten. Es werden zahlreiche autochthone Rebsorten angebaut, darunter die Sorten Eva und Tempranillo, sowie internationale Varietäten wie Cabernet Sauvignon für den Fassausbau. www.bodegasmedina.net

BODEGA SAN MARCOS (Tierra de Barros)

Die Bodega San Marcos wurde 1980 gegründet und umfasst 300 Landwirte, die zusammen mit den Kelle-reifachleuten für die Weinproduktion verantwortlich sind. Almendralejo, die „Internationale Stadt des Weins“ im Herzen der Region Tierra de Barros, ist der Sitz des Unternehmens, das in vielen europäischen Ländern, aber auch in Japan, China, Kanada und den U.S.A. vertreten ist. Im Jahre 2004 konnte die Bodega den Preis für den erfolgreichsten Exporteur der Extremadura gewinnen. Um die Produktpalette, die von Jungweinen über Crianzas bis hin zu Reservas in der Flasche reicht, und die Kapazität der Weinproduktion erhöhen zu können, wird zur Zeit eine neue Abfüllanlage mit angeschlossener Weinkellerei installiert, die auf 6.000 Weinfässer ausgerichtet ist. www.bodegasanmarcos.com

BODEGAS ORTIZ (Tierra de Barros)

Die Bodegas Ortiz wurden 1940 von D. José Ortiz Tolosa als Familienbetrieb in Almendralejo gegründet und werden zur Zeit in der dritten Generation geführt. Der Fokus liegt auf der Produktion von Rotweinen der Rebsorten Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon. Diese werden auf den fruchtbaren Böden der Region Tierra de Barros angebaut. Durch ständige Kontrolle des Reifungsprozesses, speziell der Crianza- und Reserva-Weine, wird der eigene Charakter der Weine herausgearbeitet. www.bodegasortiz.com

VIÑAS DE ALANGE, S.A. (Tierra de Barros)

Die Bodegas Viñas de Alange wurden im Jahre 1999 gegründet und befinden sich inmitten eines 100 ha großen Areals in Alange in der Provinz Badajoz, genannt Palacio Quemado („der verbrannte Palast“). Die 100 ha Land sind mit einer Vielzahl vor allem roter Rebsorten wie Tempranillo, Garnacha, Syrah und Cabernet Sauvignon bepflanzt. Die Bodegas haben sich auf die Herstellung exklusiver Weine spezialisiert, die in Barriquefässern langsam reifen können. Qualität steht demnach über Quantität. Zukünftig möchten die Bodegas den Anteil der Weine im Fassausbau weiter erhöhen. www.palacioquemado.com

CASIMIRO TORIBIO BORAITA, C.B. (Matanegra)

Die Bodegas Casimiro Toribio Boraita findet man inmitten der üppigen Landschaft der Matanegra in der Nähe von Zafra, im Südwesten der Provinz Badajoz. Ausgehend von einer langen Familientradition im Weinanbau gründete Casimiro Toribio den Betrieb im Jahre 1959. Seitdem hat sich der Anbau kontinuierlich ausgedehnt, die Produktion wurde gesteigert und die Qualität erhöht. Die Finca von Juan del Valle ist das Herzstück der Produktion der Tempranillo- und Garnacha-Weine. Hier werden neue Technologien und Verfahrenstechniken angewandt und die Weine in amerikanischen und französischen Eichenfässern gelagert. Die Weinberge liegen auf der Hochebene in 638 m Höhe. Hier reifen die Trauben langsam. Die Weinlese beginnt zwei bis vier Wochen später als in den angrenzenden Anbaugebieten. Weinmacher Toribio ist überzeugt, dass dies die Qualität seiner Weine ausmacht. www.bodegastoribio.com

BODEGAS VINÍCOLA GUADIANA S.L. (Tierra de Barros)

Von Francisco Moreno im Jahre 2000 gegründet, ist die Compañía Vinícola del Guadiana ein noch junger Betrieb, der sich auf die Produktion von Rotweinen spezialisiert hat. Francisco Moreno stützt sich auf seine 15-jährige Erfahrung als Leiter einer wichtigen Bodega in der Rioja. Aus den ersten Jahrgängen haben sich zwei Weine ganz besonders hervorgetan: VIGUA y BASANGUS. Beide Weine haben eine intensive Farbe, einen sehr ausgeprägten Charakter und eine elegante und ansprechende Persönlichkeit. BASANGUS reift acht bis 10 Monate im französischen Barrique aus Allier. www.vinicolaguadiana.com

BODEGAS VENTURA DE VEGA S.L. (Tierra de Barros)

In den schon seit 75 Jahren bestehenden Bodegas Ventura de Vega wird Tradition groß geschrieben. So versteht es sich, dass die Leitung des Weinguts aus Almendralejo von einer Familiengeneration zur nächsten weitergegeben wurde. 1992 startete ein großes Investitionsprogramm, durch das unter anderem ein neuer Produktionsweinkeller entstand. Die Früchte dieses Programms erntet insbesondere das Exportgeschäft, aus dem 85 % der Einnahmen stammen. Die heutigen Weine werden mit Hilfe modernster Spitzentechnologie hergestellt und präsentieren sich in neuem Stil. www.vegaesteban.com

Anja Weigerding

Die Weine des Abends

2005 Viña Maimona (Blanco)
Beba de los Santos
Soc. Coop. Virgen de la Estrella

2005 Emperador de Barros (Blanco)
Blanca Cayetana
Bodegas Viticultores de Barros

2005 Viña Canchal (Rosado)
Tempranillo
Coop. C.A.V.E., San José

2005 Tinto Joven (Tinto)
Tempranillo
Bodegas Martínez P.A.I.V.A.

2005 Tinto Joven (Tinto)
Tempranillo
Bodegas Antonio Medina e Hijos

2004 Campo Barro (Tinto)
Cencibel (Tempranillo)
Bodegas San Marcos

2004 Viña Roja (Tinto)
Tempranillo
Bodegas Ortíz

2005 Señorío de Alange (Tinto)
Granacha
Viñas de Alange

2004 Viña Puebla Selección Fermatation Barrique (Tinto)
Bodegas Casimiro Toribio Boraito

2002 Vigua (Tinto)
Tempranillo
Bodegas Vinícola Guardiania

2002 Vega Esteban (Tinto)
Tempranillo Crianza
Bodegas Ventura de Vega