



Breit aufgestellt

– Ruedas kommerzieller Erfolg und individuelle Klasse –

Blick in den Keller der Bodega Burdigala in Rueda, ein Gemeinschaftsprojekt von Dany und Michel Rolland und François Lurton

Das kastilische Anbaugebiet Rueda steht international für das moderne Weinland Spanien und wird bei Kennern weltweit als Synonym für die Rebsorte Verdejo wahrgenommen.

Im Lande selbst gilt Rueda im Weinsektor als äußerst erfolgreiches Geschäftsmodell mit perfektem Preis-Genussverhältnis, geadelt durch die Präsenz vieler prominenter spanischer Weinmacher. Angesichts des immer weiter anwachsenden Angebots an Marken und Weinen, stellt sich die Frage, was wirklich den eigentlichen Charakter der Hauptorte ausmacht und welche Erzeuger für Verdejo-Gewächse verantwortlich sind, die aus der Fülle von Rueda-Weinen herausragen.

Dass die DOP Rueda als Synonym für ihre Verdejo steht, liegt auf der Hand. Fast 11.400 Hektar an Verdejo (und damit knapp an die 86% der gesamten Weißweinfläche) befinden sich südlich der kastilisch-leonesischen Kapitale Valladolid in Produktion. Bei knapp 35 Prozent handelt es sich um Pflanzungen, die nicht weiter als die Jahrtausende zurückreichen. Schon daran lässt sich der für Spaniens Weinwirtschaft einzigartige Boom des Gebietes ablesen.

Herkunft geklärt

Woher diese populärste aller spanischen Weißweintruben stammt, ist erst seit kurzem geklärt. Sie entstand aus einer zufälligen Kreuzung aus Castellana blanca und Traminer. Somit kann nun auch auf wissenschaftlich fundierter Basis ein Zusammenhang zwischen Sauvignon blanc und Verdejo hergestellt werden, der organoleptisch gesehen eigentlich immer schon sehr nahelag. Denn Chenin blanc und Sauvignon blanc, die genetisch als eng verwandt gelten, können ebenfalls auf die gemeinsame Ursprungsorte Traminer zurückgeführt werden. Nun stellt



Die kargen Böden der Rueda verleihen den Verdejo-Weinen ihren besonderen extraktreichen Charakter

sich nur noch die Frage, welche Kreuzung zuerst da war. Sauvignon blanc, die ja auch in Rueda mit über 800 ha eine nicht unwesentliche Präsenz zeigt, ist wohl erstmals Ende des 15. Jahrhunderts in französischen Texten erwähnt. Seriösen Theorien zufolge lässt sich der Ursprung der Verdejo auf das 11. Jahrhundert zurückdatieren. Erste schriftliche Quellen datieren aus einem ähnlichen Zeitrahmen wie bei der Sauvignon Blanc. Als deutlich älter ist in jedem Falle die Castellana blanca einzuordnen, deren Herkunft Ampelographen südlich der iberischen Halbinsel vermuten. Sie ist wahrscheinlich auch für die kräftige Schale und die berühmte Bitternote verantwortlich, welche feste Bestandteile des ureigenen Verdejo-Typs ausmachen.

Die Gründung der Appellation geht auf das Jahr 1980 zurück, vorangetrieben von einer kleinen Gruppe aus Familienbetrieben und der mächtigen Genossenschaft Agrícola Castellana am Rande des Dörfchens La Seca im Zentrum der DOP. Mit Erstaunen stellt man heute fest, dass die meisten der Erzeuger der ersten Stunde bis heute zur qualitativen Elite zählen. Denn im Vergleich zu anderen erfolgreichen Gebieten sind die



Pioniere der DOP Rueda (v. l.): Angel Rodriguez, Besitzer der Bodega Angel Rodriguez Vidal; Luis Hurtado, technischer Direktor und Önologe von Marques de Riscal; Pablo del Villar, Mitbesitzer von Bodega Hermanos del Villar und Javier Sanz, Besitzer und Weinmacher des gleichnamigen Weinguts

klassischen Häuser nicht von spektakulären Newcomern abgehängt worden. Die Pioniere spielen von wenigen Ausnahmen abgesehen immer noch qualitativ ganz vorne mit, und dies bei der Bereitung von Verdejo- und Sauvignon-blanc-Gewächsen. Geschuldet ist dies aber nicht nur der großen Erfahrung, der diesen Bodegas innewohnt. Die Güte ihrer Weinbergslagen trägt sicherlich auch einen bedeutenden Teil dazu bei. Es ist müßig zu diskutieren, wem tatsächlich die Ehre gebührt, den ersten modernen, sprich temperaturkontrollierten Verdejo vergoren zu haben. Entscheidend ist vielmehr, dass eine Handvoll Kellereien etwa zeitgleich den Startschuss für einen Weintyp gaben, der Spaniens Weißweinimage wie kein Zweiter geprägt hat. Eine herausragende Rolle bei der Schaffung der Appellation spielten natürlich Marques de Riscal und ihr legendärer Weinmacher Paco Hurtado. Seiner Vision von einem modernen Weißweinbild für Spanien verdanken wir zum großen Teil den Siegeszug dieser großartigen Sorte. Sage und Schreibung wurden rund 85 Mill. Flaschen Weißwein im vergangenen Jahr mit dem Gütesiegel der DOP versehen, was Rueda zu einer der stärksten Gebietsmarken des gesamten Landes macht.

Die Stärke des extremen Terroirs

Die Appellation schützt auch Rotwein, der es naturgemäß schwer hat gegen die übermächtige Konkurrenz in nächster Nachbarschaft. Toro im Westen und Ribera del Duero im Osten dominieren das kastilische Tempranillo-Angebot. Kein Problem für die DOP Rueda, sie überstrahlt mit ihrem Alleinstellungsmerkmal Verdejo fast die gesamte nationale weiße Konkurrenz. Denn die Verdejo-Traube hat sich in den letzten zehn Jahr-

hunderten an das Terroir von Rueda optimal angepasst und bringt aus diesem Grund nur im Hochlandgebiet der Appellation ihren einzigartigen konzentriert fruchtigen Charakter. Geographisch einzuordnen ist sie als eine der Duero-Appellationen. Der Fluss markiert das Nordende des ausgewiesenen Produktionsgebietes und hat natürlich den oberen Teil der Herkunftsbezeichnung topographisch und geologisch geprägt. Während das Herz des Anbaugesbietes von Lehm, Kalk und Gips geprägt ist – am westlichen Rand findet sich zahlreiche Baudenkmäler, die in tradi-

tioneller Manier mit Gips aus der den örtlichen Produktionen ausgekleidet wurden –, und der Südosten aufgrund der Ausläufer des spanischen Zentralgebirges streckenweise Granitverwitterungsböden aufweist, finden sich natürlich im weiteren Umkreis des heutigen Duero-Flussbettes mit grobem Flussgestein durchsetzte Formationen. Das Terruño zwischen Scheidegebirge und Strom ist vielseitig und hervorragend für den Qualitätsweinbau geeignet.

So traditionsreich das Anbaugesbiet auch sein mag, produktionstechnisch gesehen sind die

»Die Konzentration ist unsere Stärke«

Drei Fragen an Jesús Díez de Iscar, dem technischen Leiter der Weinbaubehörde der DOP Rueda

Don Jesús, was sind die Gründe für den einmaligen Charakter, den die Verdejo in Rueda hervorbringt?

Das Zusammenspiel von Klima und den Böden ist natürlich der ausschlaggebende Faktor. Die Verdejo wächst bei uns auf sehr armen Böden mit guter Drainage, die in Rueda aufgrund der Schichten an Flussgestein gegeben sind. Die Wasserspeicherkapazität ist limitiert, die Rebe muss ein tiefes Wurzelwerk entwickeln, um überleben zu können.

Wie gestaltet sich der Vegetationszyklus auf der Hochebene zwischen Valladolid und Segovia?

Die Winter sind sehr kalt mit langen Frostperioden und zudem sehr trocken. Die Rebe treibt erst um den 20. April aus, die Blüte setzt dann gegen Ende Juni ein und die entscheidende Reifephase lässt sich auf Mitte August bis Anfang September festlegen. Diese harten Rahmenbedingungen auf der Meseta halten die Wachstumsstärke der Verdejo im Zaum.

Inwiefern ist dies wichtig für die Qualität?

Wir haben festgestellt, dass die Traube in Gebieten mit fruchtbareren Böden und mildem Klima nicht die Ausdruckskraft und den Charakter entwickelt, den sie bei uns zeigt. Kein Terroir erbringt solch extraktreiche Verdejos, wie das unsere. Die Konzentration unserer Verdejos ist zweifellos unsere große lokale Stärke.

Kellereien tadellos aufgestellt. Damit ist nicht nur die technische Ausstattung gemeint, auch die Rebberge sind zum großen Teil in Erziehungsmethoden angelegt, die nichts mehr mit den klassischen Gobelet-Pflanzungen zu tun haben. Praktisch all neueren Pflanzungen entstanden direkt als Drahtrahmenanlagen, viele der alten Weingärten mit ihrer geduckten Einzelstockerziehung wurden erst im Nachhinein in die Höhe gezogen. So wurde ein perfektes Gleichgewicht zwischen Qualität und Ertrag hergestellt, ganz abgesehen von der einfacheren Bewirtschaftung.

Klar umrissenes Potenzial

Der Erfolg der Marke Rueda ist zum einen auf den zugänglichen, attraktiv-fruchtigen



Die Busch-Erziehung weicht immer öfter der modernen Drahtrahmenerziehung

Stil der gängigen Verdejos zurückzuführen. Ausgeprägte Primäroromatik, attraktive Zitrusfrucht, frische Saftigkeit mit angenehmer nicht zu dominanter Säure, dezente Kräuternote und mittlerer Körper. Doch abseits dieses geradlinigen, ja schon fast als Prototyp zu bezeichnenden Erfolgsmodells, ist eine ganze Riege von höchst eigenständigen und ausgesprochen markanten Gewächsen entstanden, welche das Spektrum an Verdejo- und Sauvignon-Interpretationen stark aufgefächert haben. Dazu zählen einige altingesessene Winzer ebenso wie Neueinsteiger mit sehr klaren Vorstellungen von dem, was ein Gebiet wie Rueda ein Potenzial zu bieten hat. Terroir oder »terruño« ist auch in Rueda ein Schlüsselwort. Denn die klimatischen Bedingungen machen es den Erzeugern nicht leicht. Die klimatologische Ebene mit ihren endlosen Horizonten und dem stechenden Licht besitzt zwar einen rauen Charme. Die Weinmacherinnen und Weinmacher sehen sich aber extremen Witterungsbedingungen ausgesetzt, dominiert von drohenden Früh- und Spätfrösten und langen Phasen der Trockenheit. Vor diesem Hintergrund kommt der Qualität der Lagen eine Schlüsselrolle zu. Conchi Rodríguez, Önologin im elterlichen Betrieb Bodega Ángel Rodríguez Vidal, verfügt über 70 ha, keltet aber nur 60.000 Flaschen ihres Vorzeigeverdejos Martinsancho. Die extraktreiche und intensiv würzige Art, welche den Wein ausmache, gelänge nur auf der Basis der Trauben aus alten und unbewässerten Anlagen in Lagen mit Flussgestein und hohem Kalkanteil. »Natürlich haben wir auch jüngere, modern angelegte Rebärten, bei denen wir natürlich sehr darauf geachtet haben, nur auf den besten Terroirs unseres Heimat-

dorfes La Seca zu pflanzen. Doch verkaufe ich einen Großteil des Lesegutes über Jahre hinweg an andere Erzeuger, bis ich bemerke, aha, jetzt erbringt die Rebe die von mir gewünschte Qualität.«

Ähnliches berichtet Santiago de Iscar, Weinmacher bei Javier Sanz Viticultor. »Wir haben inzwischen 100 ha in Produktion, die ausschließlich auf sehr kargen Böden stehen, und wir haben gelernt, den Ertrag stark zu beschränken und nur zu bewässern, wenn es ums Überleben geht. Die große Stärke der Verdejo ist ihr reicher Extrakt. Ist der nicht gegeben, werden die Verdejos bei all ihrer schönen Fruchtigkeit austauschbar.« Ein wichtiges Alleinstellungsmerkmal für die Kellerei ist natürlich der Malcorta Verdejo, gekeltet aus einem von Javier Sanz vor dem Verschwinden bewahrten alten Verdejo-Klon. Der Wein ist die Essenz eines ungeschminkten Verdejos in all seiner Pracht.

Pablo del Villar, Mitbesitzer von Bodega Hermanos del Villar, macht indes die Essenz eines guten Ruedas nicht nur am Terroir fest. Natürlich spielten die Böden eine Hauptrolle, wobei man wenn möglich durchaus die Vielseitigkeit der geologischen Gegebenheiten nutzen sollte. Saure Gipsböden ergäben völlig andere Weine als basischer Kalkuntergrund oder betont steinige Weinberge. Deshalb habe er sich für den Ausbau eines Lagenweines entschieden, der unter der Marke Finca los Hornos 2014 erstmals vermarktet wurde.

»Ein weiterer wichtiger Faktor für mich ist die von mir kultivierte autochthone Hefe, die ich beim Ausbau meiner besten Partien benutze. Dies bringt Weichheit, Fülle und Komplexität, die ein Spitzen-Verdejo meiner Meinung nach haben sollte.«



D.O. Rueda auf der ProWein

Rueda-Stand in der ICEX-Zone
Halle 10 D211

VERKOSTUNGEN

»Vielfältiges Rueda: Die Weine der kastilischen Weißweinappellation im Fokus«

Sonntag, den 19. 3. 2017, 16.30 Uhr,
Halle 10, Stand A151 (ICEX-Zone),
präsentiert von David Schwarzwälder

»Die unbekannteste Seite der D.O. Rueda«

Montag, den 21.3. 2017, 12.30 Uhr,
Halle 13 Stand B15 (Verkostungszone
des Meininger Verlags), präsentiert
von Yvonne Heistermann. In der
Meininger Verkostungszone will
die Sommelière zeigen, dass Rueda
»mehr als junger Verdejo« ist und
eine Verkostung zu »Alterungspotential,
vergessenen Klonen und
aufgespritzten Weinen aus der D.O.
Rueda« leiten.