

PORTRAIT

GRANDES
PAGOS
DE ESPAÑA



SPANISCHE TERROIR-KÜNSTLER

27 SPITZENBETRIEBE AUS ALLEN VIER
LANDESTEILEN BILDEN ZUSAMMEN
DIE VEREINIGUNG GRANDES PAGOS
DE ESPAÑA. SIE REPRÄSENTIEREN
ZUSAMMEN DIE BEEINDRUCKENDE
VIELFALT IM SPANISCHEN WEINBAU
AUF HOHEM QUALITÄTSNIVEAU.



Es waren die Franzosen, welche die Philosophie des Crus weltweit bekannt gemacht haben. Ein Cru ist ein Wein, der aus einer klar begrenzten Einzellage stammt. «Der Begriff Pago ist nichts anderes als die spanische Übersetzung für das französische Wort Cru», sagt Victor de la Serna, der bekannte spanische Wein- und Gastrojournalist, der gleichzeitig im Südosten des Landes das Weingut Finca Sandoval betreibt. Und Victor de la Serna ist überzeugt davon, dass das Prinzip des Pago wie geschaffen ist für das Weinland Spanien. «Pagos, also Einzellagen-Weine, machen vor allem dann Sinn, wenn es in einem Land auch tatsächlich sehr verschiedene Lagen gibt. Und in Spanien finden wir vielleicht europaweit die grössten Unterschiede in Bezug auf Bodenzusammensetzung und Mikroklima.»

Diese Aussage lässt sich leicht belegen: Im südlichen Zentrum des Landes, wo neben Tempranillo heute auch Bordeaux-Sorten wie Cabernet Sauvignon oder Petit Verdot angebaut werden, kann es im Sommer schon mal so heiss werden, «dass die Winzer auf den Steinen im Rebberg ein Spiegelei braten können», wie es im Volksmund heisst. Im atlantisch geprägten Galicien dagegen, im nordwestlichsten Zipfel Spaniens, ist es zur gleichen Zeit oft kühler als in Mitteleuropa, und auch die jähr-

liche Niederschlagsmenge ist höher als in Deutschland oder der Schweiz. «Spanien gilt grundsätzlich als Weinland mit warmem Klima. Geografisch gesehen ist diese Einordnung nachvollziehbar, doch Tatsache ist eben auch, dass ein beträchtlicher Teil der spanischen Weine auf der zentralen Hochebene reift. Viele Rebberge befinden sich hier in Höhenlagen zwischen 700 und 1100 Metern. Die enormen Unterschiede zwischen Tageshöchst- und Nachttemperaturen sind ideal, um ausdrucksstarke Weine in die Flaschen zu bringen», sagt Victor de la Serna.

Strenge Auswahlkriterien

Doch erst mit dem heutigen Know-how und moderner Kellertechnik gelingt es den Winzern, diese vielfältigen Unterschiede des spanischen Terroirs in die Flaschen zu bringen. «Um die Jahrtausendwende herum entstanden in ganz Spanien immer mehr Einzellagen-Weine mit unverwechselbarem Charakter», erinnert sich Carlos Falcó, der Besitzer der Pagos Marqués de Griñón. So ergriff er im Jahr 2003 die Initiative zur Gründung der Grandes Pagos de España. Heute gehören dieser Vereinigung exakt 27 Kellereien aus allen Landesteilen und mehr als 15 verschiedenen Anbauregionen (D.O.s) an. Im Prinzip ist die Organisation offen für neue Mitglieder, aber

die Aufnahmekriterien sind streng. Erstens darf die Kellerei nur Trauben aus eigenen Rebbergen verarbeiten, es muss also ein «echter Pago» sein, zweitens muss die Qualität der Weine erstklassig sein. Um dies zu beurteilen, werden die langfristigen Benotungen in den wichtigsten spanischen Weinführern ausgewertet. Noch wichtiger: Die Weine eines in Frage kommenden Gutes werden in verschiedenen Blindverkostungen bewertet. Nur wenn alle Pago-Mitglieder von der Qualität eines Bewerbers überzeugt sind, wird dieser schliesslich in die prestigeträchtige Vereinigung aufgenommen. Trotzdem ist sich Victor de la Serna sicher, dass die Vereinigung in den nächsten Jahren weiter wachsen wird. «Unser Ziel ist es schliesslich, das ganze aktuelle spanische Weinschaffen auf hohem Niveau zu repräsentieren. Seit einigen Jahren werden beispielsweise sowohl auf den kanarischen als auch den balearischen Inseln immer bessere Weine gekellert. Darum arbeiten wir daran, auch eines dieser Insel-Weingüter aufzunehmen», sagt Victor de la Serna.

Sherry, Cava, Rioja und vieles mehr...

Schon heute ist die Weinvielfalt, welche die 27 Pago-Kellereien repräsentieren, beeindruckend: Die komplexe Welt des



«Viele Grandes-Pagos-Mitglieder arbeiten nach dem Château-Prinzip, bei der die Kellerei inmitten eines einzigen, grossen Rebgartens steht, andere Winzer orientieren sich an der burgundischen Philosophie und pflegen Parzellen in verschiedenen Toplagen. Beide Konzepte können grosse Pago-Weine hervorbringen.»

CARLOS FALCÓ, PAGOS MARQUÉS DE GRIÑÓN

«Die Weingüter der Vereinigung Grandes Pagos vereinen Tradition und Innovation. Unsere Domäne beispielsweise geht auf ein Kloster aus dem 12. Jahrhundert zurück, doch in den Weinbergen und im Keller optimieren wir unsere Arbeit permanent aufgrund neuer Erkenntnisse und mit verfeinertem Know-how.»

ENRIQUE VALERO, ABADIA RETUERTA





«In vielen Regionen Spaniens wie etwa bei uns in der Rioja verlief die Weinherstellung traditionell zweigeteilt. Winzer bauten Trauben an, Kellereien verarbeiteten sie zu Wein. Doch nur wer mit eigenen Rebbergen arbeitet, hat die Kontrolle über den ganzen Prozess. Genau das garantiert das Prinzip des Pago.»

CARLOS MARTINEZ BUJANDA, FINCA VALPIEDRA

«Heimische Sorten wie Tempranillo oder Garnacha bilden klar das Rückgrat der spanischen Weinszene. Doch in gewissen Terroirs bringen auch internationale Sorten wie Syrah oder Cabernet hervorragende Weine hervor. So ist das Weinland in den letzten Jahren vielfältiger geworden. Auch diese Entwicklung repräsentieren die Grandes Pagos de España.»

PAULA URIBES, PAGO CALZADILLA



Sherrys ist ebenso in dieser Vereinigung vertreten wie die der Cava-Schaumweine mit all ihren limitierten Spezial-Cuvées, die oft annähernd zehn Jahre auf der Hefe reifen. Die Tempranillo-Crus aus Ribera del Duero, Toro und Rioja bilden ebenso das Rückgrat in der Weimpalette wie die hochkarätigen Assemblagen aus spanischen und internationalen Sorten, die im Zentrum gekeltert werden. Aber auch Bierzo mit seinen Mencía-Weinen, das Priorat mit seinen Selektionen aus

alten Garnacha- und Cariñena-Parzellen und Alicante mit seinen kräftigen Monastrell-Gewächsen sind vertreten. So repräsentieren die Grandes Pagos de España auf hohem Qualitätsniveau all die Entwicklungen, die dem Weinland Spanien heute bedeutend vielschichtiger Konturen verleihen als noch vor 20 Jahren. So müssen bei Grandes-Pagos-Verkostungen oft auch Fachleute ihr Spanien-Bild revidieren. Etwa weil heute auch in heissen Regionen erstaun-

lich frische Weine gekeltert werden. Die grösste Überraschung ist aber für viele das hohe Qualitätsniveau der Weissweine. Chardonnay aus Navarra oder Albariño aus den Rias Baixas vereinen Frische, Komplexität und Mineralität noch nie so gekommt wie heute. Und dann ist die weisse Grandes-Pagos-Welt auch reich an echten Überraschungen: Oder haben Sie schon mal einen katalanischen Cru aus der Sorte Inocroci Manzoni probiert?



DIE MITGLIEDER DER GRANDES PAGOS DE ESPAÑA

- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 1 Maturodos | 15 Luna Beberide |
| 2 Aalto | 16 Manuel Manzanegue |
| 3 Mauro | 17 Pago de Vallegarcía |
| 4 Abadía Retuerta | 18 Pagos Marqués de Grinón |
| 5 Alonso del Yerro | 19 Calzadilla |
| 6 Can Rafols dels Caus | 20 Secastilla |
| 7 Cérvoles | 21 Fillaboa |
| 8 Mas Doix | 22 Gramona |
| 9 Dehesa del Carrizal | 23 Recaredo |
| 10 Enrique Mendoza | 24 Señorío de Arinzano |
| 11 Mustiguillo | 25 Valdespino |
| 12 Finca Sandoval | 26 El Rincón |
| 13 Finca Valpiedra | 27 Numanthia |