



Rindchens Weinkontor stellt das Dream-Team des spanischen Weinbaus vor: Die Tempranillo-Traube und das kleine Eichenfass

Dieser Geschmack lässt einen schwach werden: Dunkles Beerenkompott, orientalische Gewürze, Kakao, Vanille, Karamell und Kokos so schmecken nur spanische Rotweine. Fragt man nach dem Geheimnis dieses sinnlichen Erlebnisses, stößt man schnell auf ein T

(ddp direct) Beginnen wir mit dem Tempranillo. Diese Rebsorte bildet die eine Säule der spanischen Erfolgsgeschichte. Wer als Traube etwas werden will, muss kleinbeerig und dickschalig sein. Denn weil die Geschmacksstoffe eines Rotweins die Tannine überwiegend aus der Traubenhaut stammen, ist klein und dick gleichbedeutend mit optimaler Aromenausbeute. Und da liegt die Tempranillo ganz weit vorn. José Vicente Domeco de Jarauta aus der Rioja bringt es so auf den Punkt: Der Tempranillo ruht einfach in sich selbst. Alles ist in Balance. Da ist Frucht, da sind rote und dunkle Beeren, doch ohne, dass man eine einzelne herausgreifen könnte. Dann hat er Kraft, aber eine sehr sanfte Kraft. Und er ist mild, da ist nichts Stechendes. Eine große Rebsorte ohne Ecken und Kanten, aber dennoch mit unergründlicher Tiefe.

Während der Reifezeit hüllt dann das Barrique die Tempranillo-Traube in Samt und Seide, so jedenfalls lässt es das sanfte Mundgefühl der Weine vermuten. Die Spanier verwenden für ihre Fässer das Holz der amerikanischen Eiche, deren ungewöhnlich großen Blätter jetzt im Herbst weithin rot leuchten. Nun geht es hier um Wein und nicht um botanische Exkurse. Doch die markanten Noten von Karamell, katalanischer Creme und Kokos, die so typisch sind für spanischen Rotwein, rühren eindeutig vom Einfluss der amerikanischen Eiche. So sehr lieben die Spanier ihr Barrique, dass sie sogar ihre weinrechtlichen Qualitätsstufen an der Reife im Fass orientieren. Ein Wein ohne Fassreife hat die Qualität Joven, also Jungwein. Zum Erwachsensein muss ein Wein im Barrique erzogen werden. Crianza nennen die Spanier ihre gereiften Weine, was sich vom Verb criar ableitet: aufziehen, erziehen. Eine Crianza hat mindestens sechs Monate Erziehungszeit im Fass hinter sich, in der Rioja und der Ribera del Duero sogar mindestens ein Jahr. Wer noch länger die Schulbank drückt, darf sich Reserva nennen, und das Abitur erreicht man nach mindestens 18 Monaten mit dem Titel Gran Reserva. Bei allen Stufen schließt sich noch eine zeitlich gestaffelte Ruhephase also quasi ein Studium in den Flaschenkellern der Bodegas an.

Die Traube ist nichts, Erziehung ist alles das hat hier lange das Denken bestimmt, erzählt Emeterio Fernández, Gründer des Weinguts La Legua in der Region Cigales. Heute haben wir gelernt: Wo keine Substanz ist, kann man auch nichts erziehen. Leider sind die Supermärkte voll mit Reservas und Gran Reservas, hinter denen sich nicht mehr verbirgt als ein dünner Landwein, der über Jahre in alten, ausgelaugten Fässern vor sich hin oxidierte. Dagegen legen Spitzenwinzer wie Emeterio Fernández Wert auf extraktreiches Lesegut und neues Holz. Für unsere Reserva verwenden wir nur handverlesene Tempranillo-Trauben aus alten Rebbeständen, versichert er. Nur Weine mit Kraft und Körper können sich gegen die Dominanz der neuen Eiche behaupten und dabei tatsächlich wachsen.

Unser Tipp: Kaufen Sie spanische Rotweine der Qualitätsstufen Joven, Crianza, Reserva und Gran Reserva, laden Sie Freunde und Nachbarn zu einer Weinprobe ein und entdecken Sie gemeinsam das faszinierende Zusammenspiel von edlem Holz und reinem Wein.

Gotthard Scholz

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://shortpr.com/licp6j>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://www.themenportal.de/essen-trinken/rindchen-s-weinkontor-stellt-das-dream-team-des-spanischen-weinbaus-vor-die-tempranillo-traube-und-das-kleine-eichenfass-64078>

=== Sohn und Vater José Vicente Domeco de Jarauta: die beiden Winzer aus der Rioja in ihrem Barriquekeller. (Bild) ===

Shortlink:
<http://shortpr.com/nzs44f>

Permanentlink:
<http://www.themenportal.de/bilder/sohn-und-vater-jos-vicente-domeco-de-jarauta-die-beiden-winzer-aus-der-rioja-in-ihrem-barriquekeller>

Pressekontakt

Rindchens Weinkontor GmbH & Co. KG

Frau Dagmar Kudszus
Ellerhorst 1
25474 Bönningstedt

d.kudszus@rindchen.de

Firmenkontakt

Rindchens Weinkontor GmbH & Co. KG

Frau Dagmar Kudszus
Ellerhorst 1
25474 Bönningstedt

shortpr.com/licp6j
d.kudszus@rindchen.de

Rindchens Weinkontor ist ein Hamburger Unternehmen mit langer Tradition und einer klaren Philosophie, die durch den Gründer seit Beginn der 35-jährigen Unternehmensgeschichte gelebt wird. Gerd Rindchen steht für das beste Preis-Genuss-Verhältnis und beugt sich dabei keinem üblichen Markttrend. Bereits 1977 hat er sich dem weltweiten Weinimport verschrieben. Neben ihm sind seine Frau Christine Rindchen und Christoph Dippe geschäftsführende Gesellschafter. Heute hat Rindchens Weinkontor mit Sitz in Bönningstedt rund 80 Mitarbeiter.

Anlage: Bild

