

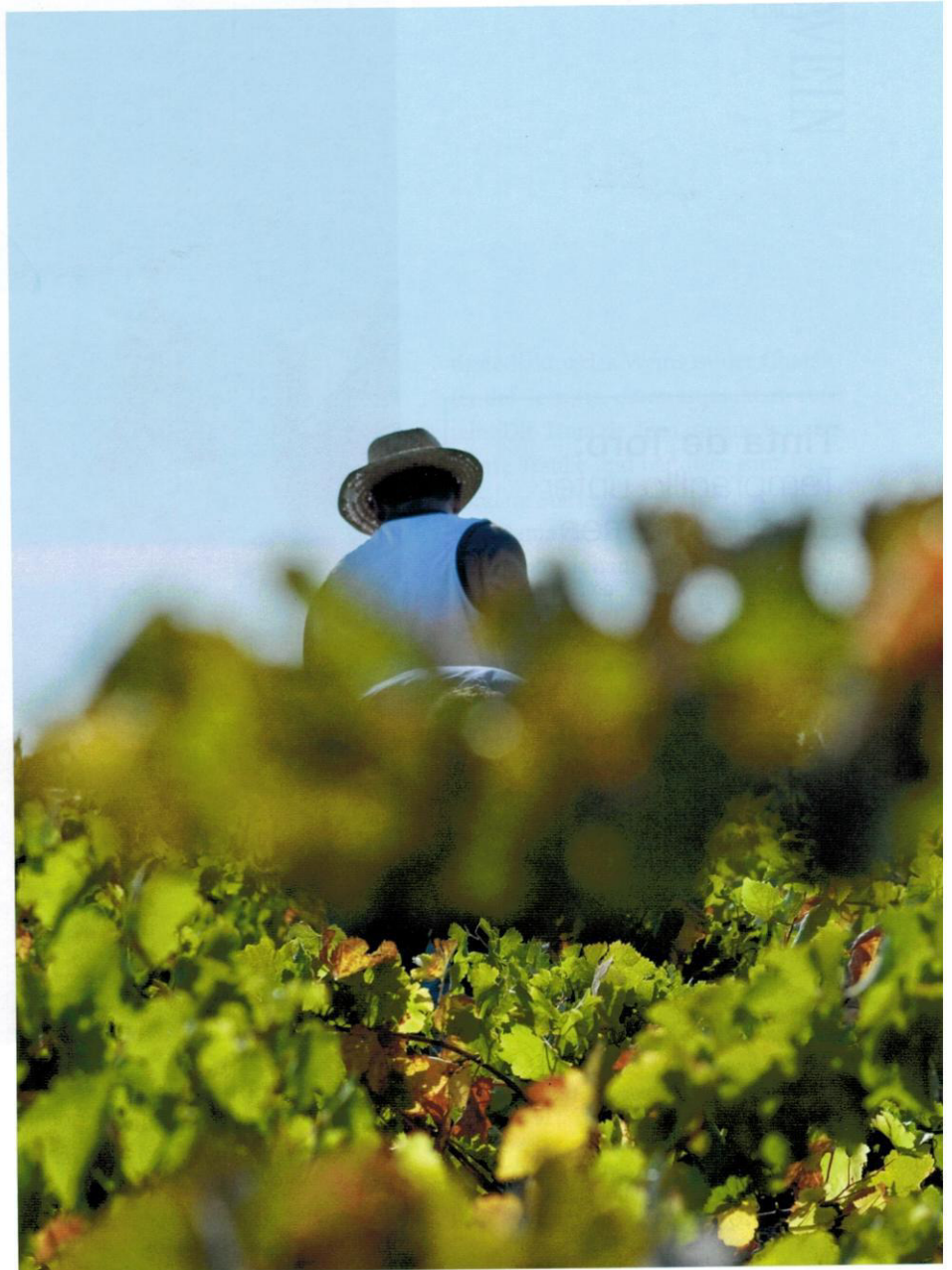
spruchslosen, rustikalen Stil und entwickelt in der Flasche mit der Zeit seine Eleganz, doch das etwas derbe Element muss im Zaum gehalten werden. Bis 2006 wurde Pintia ein Jahr in der Flasche gelassen, heute jedoch behalten wir ihn zwei Jahre in der Flasche, bevor wir ihn auf den Markt bringen“, sagt Xavier Der Pintia 2007 hat reife Aromen von schwarzen Früchten und ein Bukett mit Noten von wilden Kräutern mediterraner Natur. Dies bringt einen atypisch gradlinigen und keinen abgerundeten Aspekt mit sich. Der Pintia 2008 weist Aromen von dunklen Himbeeren, roten Kirschen, Brombeeren, Gewürzen und Kräutern mit seidigen Früchten am Gaumen auf, die mit beachtlichen Tanninen eine elegante Struktur ergeben. Bei dem Pintia 2009 treten Anklänge schwarzer Früchte und wilder Kräuter mit Noten von Mineralien und Eiche zu Tage. Das Bukett ist frisch, saftig und anmutig mit einer samtigen Beschaffenheit. Pintia ist in über 100 Exportländern erhältlich.

## Quinta de la Quietud: Dem Boden nahe

Diese Bodega wurde im Jahr 1999 gegründet und 2001 von den heutigen Besitzern übernommen. Kellerei und

Weinberge liegen etwa 5 km südlich von Toro und ungefähr 3 km südwestlich von San Román de Hornija. Seit 2002 werden alle 22 Hektar der 10 bis 80 Jahre alten Rebflächen mit anerkannten organischen Anbaumethoden gepflegt, für die Kompost aus Schafmist und natürliche Behandlungen mit Nesseln, Baldrian, Lavendel und Schwarzwurzel angewandt werden. Ich bitte den technischen Leiter Jean François Hébrand, eine französische Appellation mit der DO Toro zu vergleichen. „Die Bedingungen, die Toro am ähnlichsten sind, sind die von Châteauneuf-du-Pape, jedoch ohne die Höhenlage. Man findet dort den gleichen Boden, die Flusssteine und den Sand, traditionelle, buschige Reben,

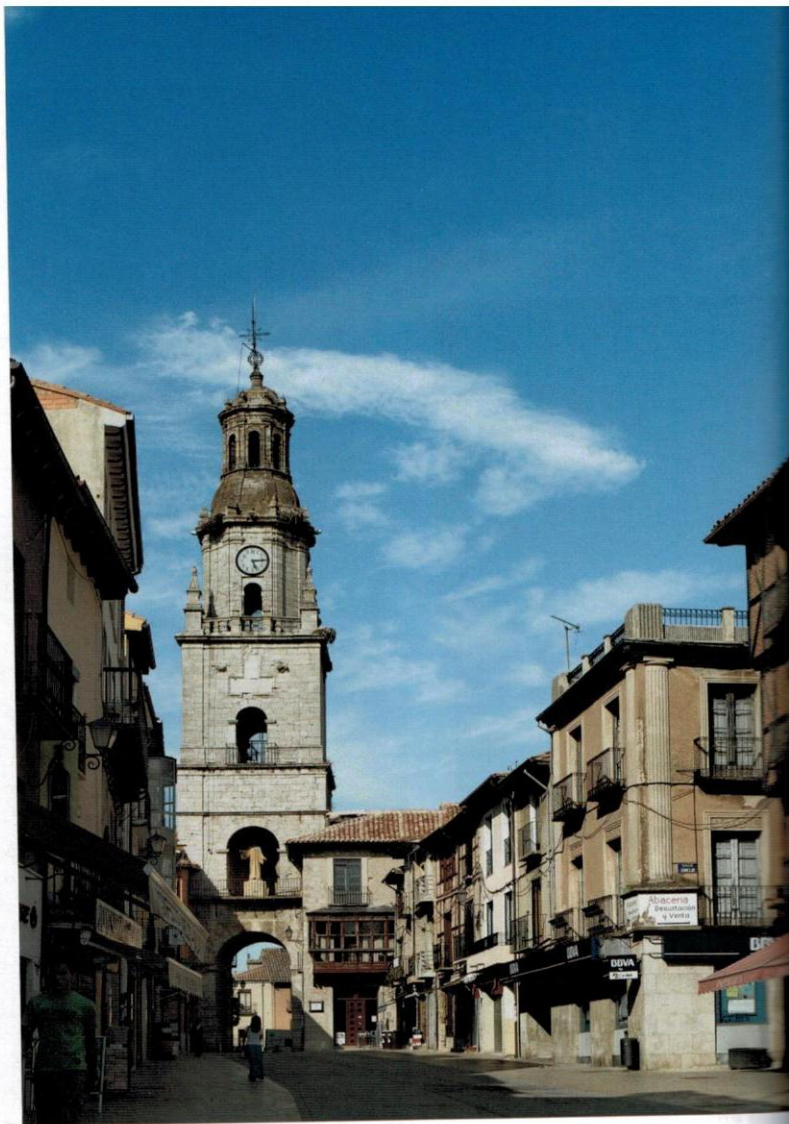
wenig Regen und viel Wind. Wir haben hier zwar keinen Mistral, verlieren aber auch in der DO Toro jährlich 10 – 15 % unserer Reben durch den Wind. Der einzige Unterschied ist die Höhe, hier um die 700 m und in Châteauneuf-du-Pape dagegen nur zwei- bis dreihundert Meter. Auch sind die Grenache und die Tinta de Toro natürlich verschieden, doch machen beide Herkunftsbezeichnungen Weine mit viel Persönlichkeit, die möglicherweise zunächst nicht leicht zu verstehen sind. Ich glaube, wir können Weine mit eigener Identität keltern, ähnlich, wie man das mit Châteauneuf tat. Châteauneuf kann über Qualitätsweine eine lange Geschichte erzählen. In der DO Toro und dem übrigen Spanien ist





## Tinta de Toro: Tempranillo unter anderen Namen

In der DO Toro wird die Tempranillo Tinta de Toro genannt. Tempranillo ist Spaniens bekannteste und am meisten angebaute einheimische rote Rebsorte, mit der insgesamt mehr als 200 000 ha bestockt sind. Man vermutet, dass die Tempranillo nach dem spanischen Wort *temprano* (früh) benannt wurde, da diese Rebsorte dazu neigt, früher als alle anderen Sorten zu reifen. Und so hat sie in den verschiedenen Teilen Spaniens auch verschiedene Namen: Tempranillo in der DOCa Rioja, Tinto Fino oder Tinta del País in der DO Ribera del Duero, Tinto de Madrid in der DO Vino de Madrid, Ull de Llebre in Katalonien und Cencibel in den DOs Valdepeñas und La Mancha. Obwohl sich sicher Verwechslungsmöglichkeiten ergeben, wird klar, dass sich die Tempranillo im Laufe der Jahrhunderte verschiedenen *terruños* (Terroirs) und klimatischen Verhältnissen anzupassen verstand, um an jedem Ort eine eigene Identität und den entsprechenden Charakter zu entwickeln. Die besten Weinerzeuger stellen die Eigenschaft der Tempranillo, kleinste Veränderungen des Terroirs zum Ausdruck zu bringen, mit der von Pino Noir und Nebbiolo gleich. Die Trauben und Beeren der Tinta de Toro sind zum Beispiel kleiner als die der Tempranillo in der DOCa Rioja, ihre Haut ist zweimal so dick und von dunklerer Farbe, damit sie den größeren Temperaturunterschieden im Duerotal standhalten kann. Wie auch manche alten Klone, die in der DO Ribera del Duero und der DOCs Rioja zu finden sind, haben einige Tinta de Toro Reben haarige Blätter. APT (Anthocyane, Polyphenole und Tannine) sind Richtmaße, die die Weinerzeuger zur Prüfung ihrer Trauben anwenden. Der APT-Gehalt der Tinta de Toro zählt zu den höchsten, die in Spanien zu finden sind. Das Ergebnis sind die wundervoll dunkle, tintige Farbe, die üppigen Aromen und der ausdrucksvolle, konzentrierte Geschmack von Weinen, die wohl zu den am kraftvollsten strukturierten Spaniens zählen. Die reifen, süßen Tannine der Tinta de Toro sind feinkörnig und beständig am Gaumen.



die Geschichte kurz, wir stehen noch ganz am Anfang.“

Der Corral de Campanas 2009 hat attraktive Aromen von roten Früchten und frische, knackige Frucht auch am Gaumen. Die lebhaft Säure und die sanften Tannine unterstützen den klaren Charakter dieses Weins. Der Quinta de la Quietud 2005 hat dagegen fleischige, erdige Aromen mit Noten von Leder, Lakritze, Fenchel und geröstetem braunem Zucker. Die Frucht weist eine leicht eichene Süße und etwas Wärme im Abgang auf. Der Quinta de la Quietud ist etwas reduziert, hat jedoch starke Aromen und Noten schwarzer Früchte mit einem plüschigen Mundgefühl und einer reinigenden Säure.

## Numanthia: Ein Klassiker neu interpretiert

Der Name der Kellerei Numanthia Termes hängt mit der zähen örtlichen Be-

völkerung zusammen, die der Ernährung durch die Römer mehr als 1.000 Jahre standhielt. Die Rebstöcke der Tinta de Toro legten einen ähnlichen Heroismus an den Tag, als sie die Dürre ausplage trotzten, von der um die Wende des 20. Jahrhunderts die besten Weinberge Spaniens befallen. Als der 1998 Numanthia von Robert Parker mit 95 Punkten bewertet wurde, kam für die Weine der DO Toro der Durchbruch. Und so wurde der Exportmarkt von Numanthia gefördert: 33 % der Weine von Numanthia und Termanthia und 70 % der Weine von Termes werden in die USA, das Vereinigte Königreich, Deutschland, die Schweiz, Japan und Hong Kong exportiert. Die Familie Eguren gründete Numanthia im Jahr 1998 und verkaufte den Besitz an Louis Vuitton Moët Hennessy (LVMH). Etwa 49 ha 70 bis 100 Jahre alte Reben, einschließlich der größten Rebfläche von Termes, sind über 100 Jahre alten Weinstöcke, die organisch bestellt. Für