

# Rueda, der weisse Traum Spaniens



©Sigi Hiss

## Geschichte

Die Idee, sich auf Weissweine zu fokussieren ist im Weingebiet [Rueda](#) keine neue Idee, die marktstrategische Gründe hat, sondern sie geht weit in die Vergangenheit zurück.

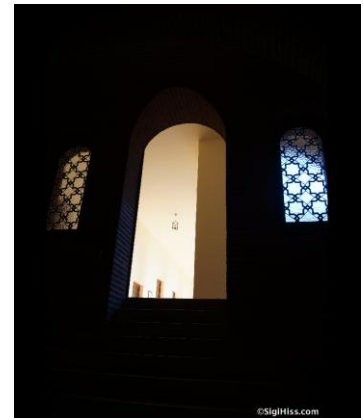
Bereits im XI. Jahrhundert liessen sich auf Geheiss von König Alfonso VI. hier Siedler und Mönche nieder und begannen mit dem Weinbau. Später, im XVIII. Jahrhundert, verstärkte man die Bemühungen, die Region Rueda zu einem grossen Weinbaugebiet zu machen. Besonders die Rebsorte Verdejo wurde damals in den Mittelpunkt gerückt und beinahe ausnahmslos angebaut.



©Sigi Hiss

Nach der Reblaus-Katastrophe Ende des XIX. Jahrhunderts mussten auch in Rueda grosse Schäden beseitigt werden, was allerdings unter den Winzern eher zum Glauben Anlass gab, man könne mit Menge anstatt mit Qualität aus dieser Krise herauskommen. Auch wenn sich die Weinbauern bereits seit Mitte der 1930er Jahre für die Gründung der Rueda D.O. einsetzten, so dauerte es doch bis 1980, bis das Gebiet Rueda endgültig den Status einer Denominación de Origen erlangte.

Die geschützte Herkunftsbezeichnung D.O. Rueda gilt bislang nur für Weissweine. Die Rotweine der Region dürfen nur als Landweine bezeichnet werden. Auslöser für diese Qualitätsoffensive war das Rioja-Weingut Marques de Riscal, das Anfang der 1970er Jahre die qualitätsorientierte Weissweinproduktion in Rueda forcierte und die flächendeckende Rückkehr der autochthonen, also dort einheimischen Verdejo-Rebe auslöste und somit vor über 40 Jahren eine Revolution im Rueda einleitete.



©Sigi Hiss

## Die Weine

Die Winzer im Rueda D.O. inmitten der spanischen Region Kastilien-León sind die grossen Meister unter den Weissweinproduzenten des Landes. Das Anbaugebiet liegt im Duero-Tal, eingebettet zwischen den Rotweingebieten Toro im Westen und Ribera del Duero im Osten und besteht aus etwa 10'000 Hektaren Weinberge, die unter den verschiedenen Gemeinden, hauptsächlich der Provinz Valladolid, aber auch Segovia und Ávila aufgeteilt sind. Diese Gegend ist vom Weg des Flusses Duero und seinen Nebenflüssen Trabancos, Zapardiel und Adaja mit breiten, sanft abfallenden Flussterrassen unter den atlantischen Winden geprägt. In 72 Gemeinden, davon 53 im Süden der Provinz Valladolid, 17 westlich von Segovia und 2 nördlich von Ávila produzieren etwa 54 Weingüter jährlich 36 Millionen Liter Wein.

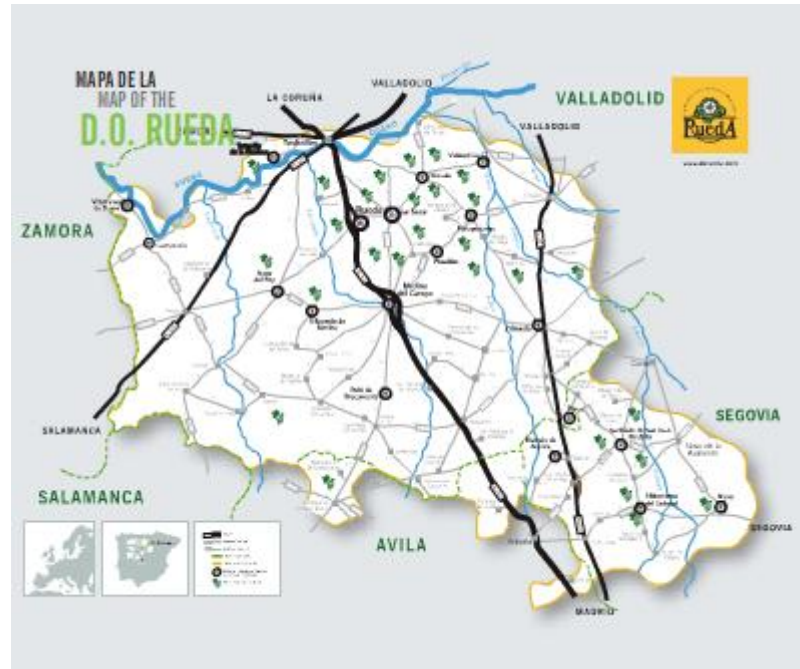
Hier keltert man aus den Rebsorten Verdejo und Sauvignon Blanc herrliche Weissweine, die mit ihrer fruchtig-würzigen Art und schöner Mineralität begeistern. Sie ist demzufolge auch die wichtigste Appellation für Weisswein in Spanien. Dieses Gebiet war früher unbedeutend und für sher-ryähnliche Weine bekannt, wie es damals so viele in Spanien gab.

Heute ist Verdejo erneut die dominante Rebsorte im Rueda D.O. Sie hat das Weisswein-Wunder Rueda möglich gemacht. Grund dafür ist neben dem kontinentalen Klima und den kurzen, heissen Sommern sicher der Boden, auf dem die Reben in 600 bis maximal 800 Metern Höhe stehen.

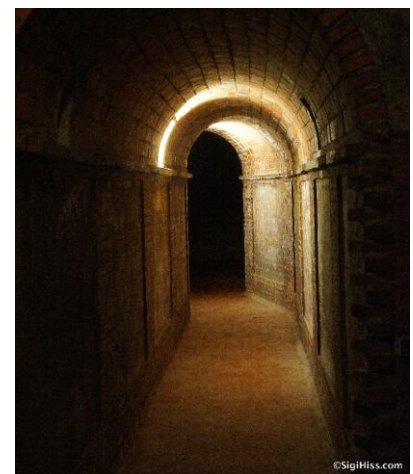
Die Winter dagegen sind lang und kalt, das Frühjahr ist kurz und bringt immer wieder Nachtfröste mit sich. Die Regenfälle sind in dieser Zone sehr dürftig, da jährlich nur ein Niederschlag zwischen 300 und 500 Litern aufgezeichnet wird, was die Weinstöcke dazu zwingt, sich Wasserressourcen in tieferem Untergrund zu suchen. Früher benutzte man Anbautechniken, um zu versuchen, das Maximum an Wasser während der Trockenperioden einzubehalten. Heute jedoch ist das aufgrund der Einführung neuer Techniken wie der Tröpfchenbewässerung nicht mehr notwendig. Nachts fallen die Temperaturen auch an heissen Tagen auf 12 Grad Celsius ab. Dies ist wichtig, damit sich der typische Säure- und Fruchtcharakter der Ruedaweine entwickeln kann. Der hohe Temperaturunterschied von Tag und Nacht ist das, was den perfekten Ausgleich in diesen Weinen ausmacht. Mit der Sonne und der Tagestemperatur gewinnt die Traube an Zucker, verliert durch die niedrigen Temperaturen in der Nacht jedoch nicht an Säure. Der karge, kiesige und humusarme Untergrund ist ideal für Reben, die keine nassen Füsse mögen. Sickert doch das Regenwasser schnell ein. Zusammen mit Lehm und Sand sorgt der steinige Boden für eine hohe Mineralität und ist reich an Kalzium und Magnesium, die gerade der Rebsorte Verdejo entgegenkommen. Frische, Frucht und eine schöne Mineralität im Wein sind das Ergebnis und sorgen für den ungebremssten Aufstieg der Weinweine aus der Rueda D.O. in den letzten Jahrzehnten.

Neben Verdejo wird in der Rueda D.O. noch Weisswein aus Viura, Sauvignon Blanc und Palomino Fino gekeltert, wobei besonders die Sauvignon Blanc Weine eine Art Kronprinzenstellung hinter dem „König“ Verdejo einnehmen. Rote Rebsorten bilden im Verhältnis dazu eher eine verschwindend geringe Minderheit. Warum sollte man bei Rotweinen auch mit der Rioja DOCa oder Ribera del Duero D.O. konkurrieren, wenn man doch bei weissen Reben so einen grossen Heimvorteil hat? Angebaut und zugelassen sind trotzdem die spanischen Klassiker Tempranillo und Garnacha, sowie die internationalen Edelreben Cabernet Sauvignon und Merlot.

Ein typischer weisser Rueda ist sehr aromatisch, frischfruchtig und dank guter Säure knackig. Er ist elegant und wohl einer der besten Weissweine aus Spanien. In der Regel sind sie am besten, wenn sie innerhalb von zwei Jahren nach der Ernte getrunken werden. Die Nase eines jungen Rueda erinnert meistens an Stachelbeere und an Kräuternoten. Hinzu kann sich ein feiner Duft von grünen Äpfeln, Pfirsich oder Mango gesellen. Im Gaumen lässt sich ein ausdrucksstarkes Volumen und eine leichte Bitternote erkennen. Nicht wenige Weintrinker werden bei einer solchen Aromatik an einen frischen Sauvignon Blanc erinnert. Die Weinlese vollzieht sich zum Zeitpunkt der perfekten Reife, ein Schlüssel Faktor für den perfekten Ausbau. Die meist



©D.O. Rueda



©Sigi Hiss

maschinelle Lese hilft dabei, die Oxidation des Mostes zu verhindern. Aus diesem Grund wird ein Grossteil der Trauben auch nachts gelesen, wodurch diese bei niedrigen Temperaturen von 10 bis 15 Grad Celsius in die Bodegas gebracht werden. Die Weine werden mittels einer kalten Fermentation der Traube, einer leichten Pressung, welche mit viel Vorsicht durchgeführt wird, hergestellt. Schliesslich wird der Vorlauf mit dem schon gepressten Wein gemischt und fast ausschliesslich unter Kontrolle der Temperatur oder gegebenenfalls unter Kühlung in Stahltanks ausgebaut. Vakuumpumpen klären den Most ohne die Nährstoffe für die Hefen zu entfernen. Durch die mehrstufige Filterung und Klärung wird der Wein hell und rein. Mit Eichenholz wird aber auch schon experimentiert. Und erfreulich ist die Tatsache, dass auch ein guter Rueda erschwinglich ist. Er eignet sich hervorragend zum Aperitif, aber auch zu Fischgerichten und vegetarischen Vorspeisen. Für bereits 15 Franken bekommt man einen tollen Wein von sehr guter Qualität, der nach meiner Erfahrung praktisch allen Gästen Freude bereitet.



©SigiHiss.com  
[©Sigi Hiss](#)

## Besuchte Bodegas

- [Bodega y Vinedos de Nieva](#) in Nieva
- [Bodega Mocén Rueda](#)
- [Bodegas Palacio de Bornos](#) Rueda
- [Soc. Coop. Agricola Castellana](#) La Seca
- [Bodegas Protos](#) La Seca
- [Bodega Menade](#) La Seca
- [Bodega Felix Sanz](#) Rueda
- [Bodega Hermanos del Villar](#) Rueda



©SigiHiss.com  
[©Sigi Hiss](#)

Ein besonderer Dank gilt Rueda D.O., der Kommunikationsagentur für Wein und Kulinarik, Mettler Vaterlaus GmbH in Zürich und den beiden kompetenten Reisebegleitern Anne Fontanet und Jan Koch von ff.k Public Relations in Hamburg.

Zahlreiche Informationen im vorliegenden Bericht stammen aus der Website der Weinhandlung [BELVINI.DE](#) und insbesondere aus deren Webpage über die D.O. Rueda sowie aus der Website der [D.O. Rueda](#).

Autor: Andi Spichtig  
29. September 2014

Fotos: Sigi Hiss