

Weinklassifizierung

Klassische Reifestufen der Spanischen Weine
Vino Joven / Cosecha. Ein Vino Joven ist ein Jahrgangswein, der im Stahltank vergoren wird und keine Fassreife erfährt. Er wird in Spanien unter den unterschiedlichsten Bezeichnungen glasweise ausgeschenkt oder flaschenweise verkauft. **Semicrianza, Barrica, Roble.** Diese 3 Bezeichnungen werden weitgehend synonym verwendet und bezeichnen einen Wein, der zwischen 3 und 6 Monate im Fass ausgebaut wurde. Es handelt sich bei diesen Bezeichnungen aber um keine offiziellen Bezeichnungen im Sinne des Kontrollrats des jeweiligen Anbaugebiets (Consejo Regulador).

Crianza. Ein Wein der Reifestufe Crianza muss insgesamt mindestens 24 Monate in Barriques und/oder auf der Flasche gereift sein, davon je nach Region mindestens 6-12 Monate im Eichenfass. Ein als Crianza qualifizierter Wein darf also frühestens im dritten Jahr nach der Ernte auf den Markt kommen.

Reserva: Ein Wein der Reifestufe Reserva muss insgesamt mindestens 36 Monate in Barriques und auf der Flasche gereift sein, davon mindestens 12 Monate im Eichenfass. Ein als Reserva qualifizierter Wein darf also frühestens im vierten Jahr nach der Ernte auf den Markt kommen.

Gran Reserva: Ein Wein der Reifestufe Gran Reserva muss insgesamt mindestens 60 Monate in Eichenfässern und auf der Flasche gereift sein, davon mindestens 24 Monate im Eichenfass. Ein als Gran Reserva qualifizierter Wein darf also frühestens im sechsten Jahr nach der Ernte auf den Markt kommen.

Den Holzausbau in Eichenbarriques hatten Pioniere wie Camilo Hurtado de Amézaga, Marqués de Riscal und Luciano de Murrieta Ortiz, der spätere Marqués de Murrieta Mitte des 19. Jahrhunderts den französischen Herstellern in Bordeaux abgeschaut und in der Folge sehr erfolgreich für die Rioja adaptiert. So entstanden im Laufe der Zeit die Reifestufen Crianza, Reserva und Gran Reserva, die damals allerdings als Qualitätsbezeichnungen verstanden wurden.

Heute kann das allenfalls noch für die klassischen Rioja gelten (z.B. La Rioja Alta, Marqués de Murrieta, Lopez de Heredia) und das vor allem aus drei Gründen.

- 1) Die wohlklingende Bezeichnung „Gran Reserva“ wird heute gerne dazu benutzt, um wenig erfahrene Konsumenten zum Kauf zu animieren, so sollte man von einer Gran Reserva aus Cariñena, die für drei Euro im Baumarkt feil geboten wird, keine Wunder erwarten.
- 2) Zum anderen schränken die Regularien gerade Spitzenanbieter erheblich ein. So sei der Cirsion von Bodegas Roda als Beispiel genannt, ein sehr guter, hochpreisiger Wein des spanischen Topsegments. Der Fassausbau liegt bei diesem Wein je nach Jahrgang zwischen 6 und 10 Monaten, nach der Klassifizierung der Rioja, die 12 Monate Mindestreife vorsieht, nicht mal eine Crianza, faktisch aber ein Premiumwein.
- 3) In vielen Anbaugebieten wie Toro, der Ribera del Duero und dem Priorat sowie bei modernen Rioja-Weinen finden die klassischen Reifestufen kaum noch Anwendung. Der Weinmacher lässt den Wein so lange in Fass und Flasche reifen, wie er es für richtig hält.

Daher sollte man bei der Weinauswahl nicht zu viel Gewicht Wert auf Regularien oder Klassifizierungen legen, sondern sich mit dem Wein an sich befassen.

Die Herkunftsbezeichnung (D.O.)

Die garantierte Herkunftsbezeichnung (Denominacion de Origen), kurz D.O., stellt sicher, dass ein Wein innerhalb der Grenzen eines bestimmtes Anbaugebiets erzeugt wurde und den Regularien dieses Anbaugebiets entspricht.

Diese Regularien waren im 19. Jahrhundert eine große Errungenschaft, als der Wein beispielsweise wie selbstverständlich mit Industriealkohol gespritzt wurde.

Heute wirken diese Regularien, v.a. in Verbindung mit Europäischen Recht manchmal hinderlich, wenn z. B. ein Weinberg über die Grenzen der D.O. hinausreicht, was einige Hersteller dazu bewogen hat, Ihren Wein als Vino de Mesa (Tischwein) zu qualifizieren, ähnlich wie das berühmte italienische Vorbild Sassicaia, wo man bereits in den 70er Jahren diesen Schritt gegangen war.

Auch die Herkunftsbezeichnung ist daher kein brauchbarer Indikator für die Qualität eines Weins, sondern bezeichnet schlicht und ergreifend nur die Herkunft.