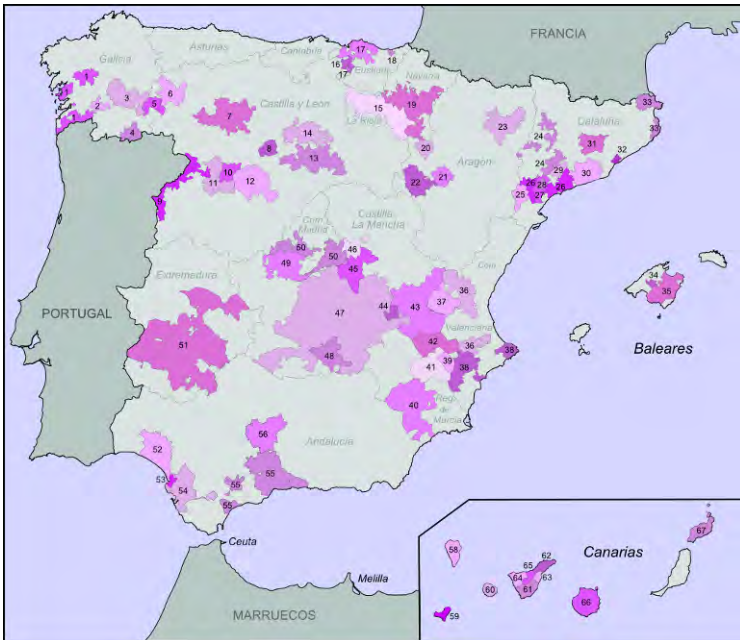


FWP März 2014

# Spanien – über Rioja hinaus

WBB DI Dr. Thomas Rainer und Dr. Helmut Huber mit Andrea Krenner

*Restaurant Josef*



Spanien verfügt über die größte Weinanbaufläche je Staat auf der Erde – rund 1,2 Mio. ha waren es 2005 (im Vergleich: Italien, mit 54 Mio hl der größte Weinproduzent, hat nur 0,84 Mio ha, liegt damit knapp vor Frankreich, 0,9 Mio ha bei 52 Mio hl); die Produktion ist aber weit geringer als in den Vergleichsländern: 36 Millionen hl: das ergibt einen bescheidenen Hektarertrag von 30,6 hl – F und I liegen beim Doppelten. Sollte also eigentlich ein Ausweis für hohe Qualität und natürliche Konzentration des Traubensaftes sein. Freilich gibt es in Spanien weite eher steppenartige Landstriche und werden dort die Reben oft in sehr lockerer Reihung gesetzt, was alleine schon zu einem niedrigen Ertrag führt. (Österreich lag 2005 übrigens bei 52.000 ha, 2.3 Mio hl und somit 44 hl/ha).

Das neue spanische Weingesetz aus 2011 kennt 68 Herkunftsgebiete (Denominación de origen protegida – DOP, früher DO bzw. DOCa) und 7 landesweit gleich geregelte Qualitäts- bzw. Reifestufen (von Cosecha bis Gran Reserva); immerhin 50 % der Rebflächen liegen in definierten DOPs. Eine noch höhere Qualifikation stellt der VP (Vino de pago) dar, bei dem es sich um ein Produkt aus einer gesetzlich geschützten Einzellage handelt. Die DOPs richten sich mitunter nicht nach den politischen Grenzen der Provinzen.

Im übrigen genießen etliche spanische Weine seit Jahrzehnten und noch länger einen legendären Ruf, und in den letzten 20 Jahren sind einige inzwischen höchstrenommierte, höchstbepunktete „moderne“ Güter zu den Flaggschiffen des spanischen Weines aus Jerez, der Rioja und von Vega Sicilia (DOP Ribera del Duero) hinzugekommen. Außerdem sind nennenswerte Gebiete von der Reblaus verschont geblieben, es gibt daher auch einiges an wurzelechten Beständen.



Trotz der südlichen Lage (man soll sich aber über die rauhen Seiten des spanischen Klimas nicht täuschen!) ist die Majorität der Trauben „weiß“, insbesondere die Sorte Airén steht da mit Abstand im Vordergrund; erst dann folgt DER spanische Rote, Tempranillo („der kleine Frühe“) genannt, der zudem unter verschiedenen Synonymen wie Tinta de Pais, Tinto Fino, Tinta de Toro oder gar, im immer originellen Katalonien, als Ull de Llebre (Hasenauge) bekannt ist. Weiße Hauptsorten für den Cava sind Xarel-lo, Parellada und Macabeo, für den Sherry (dessen Name übrigens letztendlich arabischen Ursprunges ist) der Palomino, für dessen süße Varianten u. a. eine Traube namens Pedro Ximénez verwendet wird – deren Namen angeblich auf einen Deutschen namens Peter Siemens aus dem 16. Jahrhundert zurückgeht.

Jedenfalls: ein in vielen Aspekten bemerkenswertes (und fast unerschöpfliches) Weinland, das in unserem Verkostungsprogramm eigentlich viel zu lange, geradezu sträflich, vernachlässigt worden ist. Andererseits war in Frühzeiten der Weinbrüder der Rioja durchaus ein Fixstern im Programm; inzwischen aber hat sich in Spanien viel getan, und unter den vielen guten Jahrgängen der letzten Zeit stehen 2001 und 2004

besonders hervor – nun, 2014, könnte man vielleicht schon einen vernünftigen Eindruck von diesen Weinen gewinnen. In diesem Sinne hatten sich die Organisatoren schon vor Jahren darauf verständigt, eines schönen Tages das Thema Spanien erschöpfend – nein, erschöpfend ist natürlich unmöglich bei 68 Weinbaugebieten! – also: übersichtsmäßig bei einer Fachweinprobe zu behandeln.

Am 24. März 2014 war es endlich so weit. Wir hatten zuvor die Liste der „unbedingt“ zu präsentierenden Weine von einigen Dutzend, wenn nicht gar hundert, unter viel Weh und Ach auf die auch nicht gerade anspruchslose Zahl von 26 (eigentlich sogar 27) eingedampft. Ach ja, natürlich galt es auch noch, das Begleitmenü zu vereinbaren – im „Josef“, das ja, zu recht, stolz auf seine „oberösterreichischen Wirtshausapas“ ist, also sozusagen eine Rückkehr zu den Wurzeln, denn die Vorspeisen sollten diesmal natürlich Tapas wirklich spanischer Art sein...



Zur Einleitung:

**2013 Verdejo, Bodegas José Pariente**, La Seca, Valladolid, Kastilien-León, **DOP Rueda** (Weinbaugebiet Nr. 12 – siehe Karte in der Einleitung!). Ein ausgezeichnete frischfruchtiger elegant charmanter Starter, von dem auch schon einmal ein zweites Glas genommen werden durfte, 16,5/20 Punkte.

Die **Tapas (Gazpacho mit Auster, 19/20 Punkten, marinierte Sardinen in der Dose, 19/20, Jabugo-Schinken, 18/20)** wurden von Spezialbrot der Bäckerei Brandl, nach spanischem Vorbild, und von

**2010 Botani Moscatel seco, Bodegas Jorge Ordóñez**, Vélez-Málaga, Málaga, Andalusien, **DOP Sierras de Málaga** (Region Nr. 55) – leider korkte eine Flasche, aber dank Disziplin der Weinbrüder reichte es für alle zu einem sensorisch genügenden Schluck dieses sehr sortentypisch und druckvoll-aromatischen Weines, 17/20, Wine Advocate 91/100 (J. Miller). NB: an dem Gut ist seit Gründung Familie Kracher aus Illmitz beteiligt – und das macht sich im letzten Flight deutlich bemerkbar!

**2012 Albariño Attis, Bodegas y Viñedos Attis**, Meaño, Pontevedra, Galizien, **DOP Rías Baixas** (Region Nr. 1), 17,5/20, dessen trockene säuregestützte Salzigkeit perfekt zur Auster passte, begleitet.

Die Schaumweinproduktion ist im katalanischen Nordosten zu Hause. Man arbeitet im höheren Qualitätssegment mit klassischer Flaschengärung, teils in extremer Form.

**DOP Cava** (Region Nr. 57)

**2006 III Llustros Gran Reserva, Bodegas Gramona**, Sant Sadurn d'Anoia, Alt Penedès, Barcelona, Katalonien: 75 % Xarel·lo, 25 % Macabeo, 72 Monate (6 Jahre) auf Hefe, Wine Advocate 93/100 (L. Gutierrez).

**2001 Turó d'en Mota, Cavas Recaredo**, Sant Sadurn d'Anoia, Alt Penedès, Barcelona, Katalonien: 130 Monate (!) auf Hefe, reiner Xarel·lo aus einer 0.97 ha großen Monopollage, dementsprechend winzige Produktion, Wine Advocate 96+/100 (L. Gutierrez).

Allein dieser kleine Ort mit zwei der allerbesten Cava-Produzenten Spaniens ist wohl nächstes Mal einen Tagesausflug von Barcelona aus wert.

**Filet vom Red Snapper auf Chorizo-Polenta und Zitronenschaum** – gleichzeitig festes, saftiges und zartes Fleisch, die Haut knusprig wie frisch gebackene Weißbrotrinde, Polenta köstlich rauchig-würzig, ebenso wie die agrumig-kräuterige und cremige Sauce, insgesamt sehr nahe an der möglichen Perfektion: 19,5/20 Punkte!!

**2012 Sauvignon blanc, Bodegas José Pariente**, La Seca, Valladolid, Kastilien-León, **DOP Rueda** (Region Nr. 12), ein herrlicher fruchtig frischer schöner Sauvignon Blanc, der perfekt zum Red Snapper passt, 17/20 Punkte.

**2010 Pedra de Guix, Terroir Al Limit**, Torroja, Priorat, Tarragona, Katalonien, **DOP Priorato** (Region Nr. 28): Gegründet von Eben Sadie (RSA) und Dominik Huber (D), Bioweingut. Cuvée aus Garnacha Blanca, Pedro Ximenez und Macabeo, haben wir lange offen stehen lassen und nur kurz überkühlt, was bei diesem runden, gehaltvollen Wein keineswegs ein Fehler war... 18/20 Punkte: dieser enorm feinmaschige hochelegante kräftige Weiße mit moderatem Holzeinsatz war eine echte positive Überraschung, der sogar Assoziationen wie „weiße Kirschen“ bei einigen unserer Verkostern laut werden ließ.



Die Rotweine haben wir ab halb vier dekantiert und nach 15 – 120 min. im Dekanter wieder in die (ausgewaschenen) Flaschen zurückgeleert, wobei der erste Rotwein-Flight um ca. 19:30 Uhr serviert wurde. Am längsten an der Luft haben wir die „Babies“ unter den Großen gelassen, nämlich den Termanthia und den Vall Llach. Freilich mußten wir in unserer Neugier der Tatsache Tribut zollen, daß viele der Weine im Programm von den Auguren – mit Recht – Trinkreife erst ab Ende des Jahrzehnts (und dann bis in die 2040er...) bescheinigt bekommen haben. Sie werden dann sicher noch feingliedriger auftreten als jetzt. Jedenfalls: bei Peñin, Proensa, Jay Miller & Luis Gutierrez & Neil Martin & Robert Parker (Wine Advocate) und im Weinwischer haben sie alle hohe und höchste Punktezahlen.

Unter den Roten war KEIN Ausfall wegen Korkens; sogar die zwei oder drei Flaschen, die anfänglich fragwürdig (i. S. eines „maskierten“ Stoppels) erschienen, haben sich an der Luft weitestgehend erholt.

#### **DOP Rioja (Region Nr. 15)**

**2000 Castillo Ygay Gran Reserva Especial, Bodegas Marqués De Murrieta**, Logroño, La Rioja: wirkt nach dem Entkorken eher bescheiden, aber entwickelt sich bis zum Servieren so, daß man die teils sehr hohen Bewertungen – z.B. der 2005er im Wine Advocate 96/100 Punkte (L. Gutierrez) oder der 1934er 97/100 (J. Miller) – nachvollziehen kann, gemessen an denen dieser Wein recht preiswert ist. 87% Tempranillo und 13% Mazuelo, 34 Monate in Barriques aus amerikanischer Eiche. Der 2000er hat beim WineAdvocate 90+/100 (J. Miller), 95 Punkte bei Peñin, heute: 18/20 Punkte.

**1999 Viña El Pisón, Bodegas y Viñedos Artadi**, Laguardia, Álava, Baskenland (Rioja Alavesa): auch hier gewaltiger Gewinn an der Luft – und zudem Glück, daß der Wein vor dem immensen Preisanstieg, den er durchgemacht hat, gekauft wurde. 100 % Tempranillo aus einem Garten, der 1945 angepflanzt wurde und um 20 hl/ha erbringt, bis 24 Monate in Barriques. Eine fast burgundisch anmutende Eleganz und Klarheit, 19/20 Punkte. Robert Parker: 91/100.

**2004 Remírez de Ganuza Reserva Magnum, Bodegas Fernando Remírez De Ganuza**, Samaniego, Álava, Baskenland (Rioja Alavesa): 90 % aus Tempranillo und 10 % Graciano – 4 Parzellen mit 34- bis 97-

jährigen Stöcken; zwei Jahre in französischer und amerikanischer Eiche, ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Bei der Selektion werden für diesen Wein nur die Schultern der Reben verwendet, welche mehr Extrakt und Konzentration beinhalten. Robert Parker hat die Bodega als das spanische Pendant zu Chateau Latour betitelt. Wine Advocate 97/100 (J. Miller), heute: ein wunderschöner dichter rotbeeriger ausgewogener Trinkfluß mit typischen herrlichen Tempranillo-Kreide/Kren-Noten im langen Finale, 19+/20 Punkte.

**Geschmorte Wangerl vom Iberico-Schwein mit Erdäpfelpüree und kleinen Karotten:** Unendlich zartes, dabei geschmackvolles Fleisch, als Schmorfleisch nicht überbietbar. Das Püree flaumig und von bestem Geschmack – und die Sauce erst!!!!: von gigantischer Intensität, perfekt abgestimmter weiniger und fleischiger Würze, erinnert an die überragende Delikatesse des Lièvre royal in einem höchstrenommierten französischen Restaurant, sämig, ideal abgestimmt zum Wangerl; Stück für Stück sauber zugeschnittene, à point bißfest gekochte schmackhafte kleine Karotten. **20 Punkte!!!** Ein lautes „BRAV!!!“ an Andreas Atzelsberger und seine crew!

Weit oben am Fluß, an dem nach dem Grenzübertritt nach Portugal die Grundweine für den Port wachsen, findet man in Spanien die

**DOP Ribera del Duero** (Region Nr. 13)

**2004 Aalto PS, Bodegas y Viñedos Aalto (Mariano Garcia)**, Quintanilla de Arriba, Valladolid, Kastilien-León: PS steht für Pagos seleccionados, also "ausgesuchte Riede", bei diesem (und einigen anderen Gütern) als Bezeichnung des Spitzenproduktes. 100 % Tinto Fino, 98 Punkte Wine Advocate (J. Miller). Leider 2 unterschiedliche Flaschen heute; die bessere: saftiger runder perfekter Wahnsinn, hat sich seit dem Dekantieren großartig an der Luft weiter entwickelt, 19+/20 Punkte.

**2004 Flor de Pingus, Bodega Domino De Pingus (Peter Sisseck)**, Quintanilla de Onésimo, Valladolid, Kastilien-León: Der Däne Peter Sisseck ("Pingus" ist eine in Dänemark übliche freundschaftliche Form für Peter) brachte 1995 den "Pingus" auf den Markt, der ab dem ersten Jahrgang eine internationale Sensation war. (Auch) 2004 wurden ihm vom Wine Advocate (J. Miller) 100 Punkte zugesprochen, und der Zweitwein „Flor“ liegt nicht weit dahinter: 100 % Tinto Fino, 98 Punkte Wine Advocate (J. Miller). Eine tolle Eleganz, die Assoziationen an einen großen Bordeaux wach werden lässt, 19+/20 Punkte.

**2004 Terreus Paraje de Cuevo Baja, Bodegas Mauro**, Tudela de Duero, Valladolid, Kastilien-León, aus der benachbarten DOP **Tierra de Castilla y León** (7): 100 % Tinto Fino, 95 Punkte Wine Advocate (J. Miller). Ist im Glas explodiert, von 18/20 Punkten beim Dekantieren auf galaktische 19,5/20 zur Verkostung.

Weiter flußabwärts nach Westen, nahe der Grenze zu Portugal, und dann wirklich nahe den Gärten eines Dirk van der Niepoort, Taylor's und Noval liegt die

**DOP Toro** (Region Nr. 10)

**2004 Numanthia, Bodegas Numanthia**, Valdefinjas, Kastilien-León: Marcos Eguen bis 2008/2009. 100 % Tinta de Toro, 98 Punkte Wine Advocate (J. Miller). Saftiger toller dicht-fülliger Trinkgenuß! 19+/20 Punkte.

**2008 Victorino, Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria (Teso La Monja – Marcos Eguen)**, Kastilien-León: 100 % Tinta de Toro, 92 Punkte Wine Advocate (J. Miller). Das neueste Weingut der Familie Eguen (Stammhaus ist das Weingut Sierra Cantabria) nach dem Verkauf der Bodegas Numanthia an den frz. Konzern LVMH (Louis Vuitton – Moët Hennessy S.A.). Wurzelechte Rebstöcke bis zu 130 Jahre alt. Der Victorino ist quasi der „Drittwein“ nach dem „Zweitwein“ Alabaster und dem „Teso La Monja“, dem aktuell teuersten Rotwein Spaniens mit über 1000 Euro/Fl. Ein feingliedriges Trinkvergnügen, dieser Victorino, unter 50 Euro – ein echter Preis-Leistungs-Star! 18,5/20 Punkte.

**2009 Termanthia, Bodegas Numanthia**, Valdefinjas, Kastilien-León: Marcos Eguen bis 2008/2009. 95 Punkte Wine Advocate (N. Martin). Langes gelüftet: Saftige stoffige Eleganz, jugendliche Power, enorm tief und strukturiert, verbirgt ganz großes Potenzial, natürlich noch zu jung, 19,5/20 Punkte.

Die Liste der spanischen DOPs ist wie gesagt SEHR lang, und so würde eine Verkostung, die alle wesentlichen mit mehreren Beispielen umfaßt, unvermeidbar ausufern – noch dazu mit den „Granaten“, die oft aus diesem Land kommen, und die schon unsere „kleine und karge Auswahl“ recht fordernd geraten ließen. Der folgende Flight war deshalb aus drei Regionen zusammengesetzt, wobei eine noch auf zwei verschiedene Einzelflaschen aufgespalten war (Resultat eines Mißgeschickes am Versandweg – herzlichen Dank Ing. Manfred Wöhrer, der uns aus der Patsche half, und auch hier danke unserer Runde, die sich so bescheiden einschenkte, daß je eine Flasche auch für 25 reichte!)

**2010 Ultreia de Valtuille, Bodegas y Viñedos Raúl Pérez**, Salas de los Barrios, Kastilien-León, **DOP Bierzo** (Region Nr. 6): 100% Mencia, 13,5% Alk. Wine Advocate 96/100 (L. Gutierrez), der 2005er machte

erstmalig mit einer Bewertung von 98+/100 im Wine Advocate (J. Miller) von sich reden. Der 2010er heute: Kirschen, Marzipan, klare tiefe kühle Würze, kandierte Kirschen, 18,5+/20 Punkte.

**2010 Alto Moncayo, Bodegas Alto Moncayo**, Borja, Zaragoza, Aragon, **DOP Campo de Borja** (Region Nr. 20). 100% Garnacha, 16% alk. Der 2007er und 2009er sind die ersten beiden spanischen Rotweine, die von Robert Parker selbst, nicht von J. Miller oder anderen Wine-Advocate-Bewertern, im Herbst 2013 100/100 Punkte bekamen; der 2010er bekam bei dieser Vertikal-Verkostung von Parker 92/100 Punkte. Heute: 19/20 Punkte, ein großartiger Grenache, der als Pirat auch gut in eine SQN/Krankl-Verkostung passen würde. Die 16% Alkohol sind perfekt eingebaut – ein großer monumentaler Wein!

**2006 Aquilon, Bodegas Alto Moncayo**, Borja, Zaragoza, Aragon, **DOP Campo de Borja** (Region Nr. 20): 16% alk. Beide Alto Moncayos bestehen aus Granache von an die 100-jährigen Pflanzungen, meist nur 500 g Trauben pro Stock. Wine Advocate 96/100 (J. Miller). Noch eine (kleine) Stufe über dem "normalen" Alto Moncayo, etwas eleganter und feiner, 19(+)/20 Punkte.

**2004 El Nido, Bodegas El Nido**, Valle de La Aragona, Jumilla, Murcia, **DOP Jumilla** (Region Nr. 41): 70% Cabernet Sauvignon und 30% Monastrell, 15,5% alk.; Wine Advocate 99 P. Heftige australische Unterstützung (Chris Ringland). Wine Advocate 99/100 (J. Miller). Keine Kostnotizen, nur den Wein genossen: 20/20 Punkte.

Ohne einen, nun wieder ausführlicheren, nochmaligen Besuch im katalanischen Nordosten freilich hätten wir einen Überblick über das neue Spanien nicht beschließen können: die flächenmäßig recht kleine Appellation ist einer der am hellsten leuchtenden Sterne am Himmel der neueren iberischen Weinwelt und heißt

**DOP Priorato** (Region Nr.28)

**2001 Closa Batllet, Cellers Ripoll Sans**, Gratallops, Priorat, Tarragona, Katalonien: der Wine Advocate gab ihm 96 Punkte (R. Parker) und schrieb, daß so wie dieser vielleicht eine Cuvée aus Le Pin/Pomerol sowie Colgin und Bryant, Napa Valley, schmecken könnte. Die Flasche hat den Höhepunkt leider schon etwas überschritten und wirkt im Vergleich zu einem WBS-Stammtisch vor rd. 5 Jahren (19/20 P.) heute schon etwas gereift und mittelgewichtig (17,5/20).

**2010 Vall Llach vi de Finca de la Rosa, Celler Vall Llach**, Porrera, Priorat, Tarragona, Katalonien: extrem steile Südlage, der neue Spitzenwein von Vall Llach. 15,5% alk. Noch keine WineAdvocate-Bewertungen. Saftig, straffe rotbeerige Perfektion – besser geht's eigentlich nimmer! Absolute Kaufempfehlung (ca. 110 Euro), solange dieser neue Wein noch nicht mit „Parker-Punkten“ bedacht ist. 19,0++/20 P.

**2010 Les Manyes Magnum, Terroir Al Limit**, Torroja, Priorat, Tarragona, Katalonien: 100% Garnacha, nur 13,5% Alk. Wine Advocate 98 Punkte (L. Gutierrez). Sehr burgundisch! Allein das Dekantieren war ein olfaktorischer Hochgenuss („20/20 P.“), tolle burgundische klare tiefe Würze. Ein Biowein der Extraklasse! Kühle tolle Würze auch später am Gaumen, nicht mehr ganz diese betörende Verzauberung wie beim Öffnen, dennoch: „Burgund im Priorat“! 19+/20 Punkte.

Ein fruchtig-deligates **Mangoeis**, gepaart mit einem satt-**flüssigen Schokokuchen** (19+/20 Punkte), begleitete die letzten vier Weine, ideal gepaart mit deren teils fruchtigen, teils karameligen, fast wie „süßes Umami“ imponierenden Facetten; wir servierten sowohl natursüße Spätlesen wie aufgespritzte Weine, die teils jahrzehntelange Faßlagerung und viele Verschnittvorgänge hinter sich haben:

**2005 Victoria No. 2, Bodegas Jorge Ordóñez**, Almáchar bzw. Vélez-Málaga, Málaga, Andalusien, **DOP Málaga** (Region Nr.55): Wine Advocate 91, Guía Peñín 92 P, 100% Muscat Alexandria, 225 g/l, 13% Alk.; Wein für Nobelpreisträger (wurde beim Verleihungsdiner 2012 in Stockholm serviert!): helle hedonistische Frucht, glasklar, Bezaubernde helle Marille, weißer Pflirsch, kühle Frucht. 19/20 Punkte. Wine Advocate 91/100 (J. Miller).



**2005 Pedro Ximénez Bota # 11, Equipo Navazos**, Jerez de la Frontera, Andalusien, **DOP Jerez** (Region Nr.54): 17% Alk. 20/20 P. beim Weinwischer, Stephan Reinhart und André Dominé: „Feuriges, essenzartiges Konzentrat von edelster Süße und fantastischen Gelbfrucht-, Steinpilz- und Mokkanoten. Genial und

unsterblich!!“). Enorm undurchdringliches Konzentrat, eingedickter Saft, erinnert durch seinen Kastanien-Geschmack sogar an einen Tawny Port. 18,5/20 Punkte.

P.S.: Equipo Navazos macht auch gemeinsam mit Dirk Niepoort einen trockenen Weißen aus der Palomino Fino Traube, z.B. den 2011 Navazos-Niepoort Vino Blanco aus Jerez (Wine Advocate 90/100, N. Martin).

**Pedro Ximénez de Añada 2011, Bodegas Alvear**, Montilla, Córdoba, Andalusien, **DOP Montilla-Moriles** (Region Nr.56). 17% Alk. Rosinensaft pur! Hustensaft-Ersatzmittel. Besser als so mancher alter Tokajer. 19,5/20 (wenn man so was mag). Gemeinsam mit den beiden roten Alto Moncayo 2007 und 2009 (s. o.) der dritte von insgesamt nur drei spanischen Weinen, denen Robert Parker selbst jemals 100/100 Punkten gegeben hat.

**Pedro Ximénez Solera 1927, Bodegas Alvear**, Montilla, Córdoba, Andalusien, **DOP Montilla-Moriles** (Region Nr.56) 16% Alk. Die Jahreszahl bedeutet das Datum, zu welchem die Solera (wortwörtlich „Gründungsplatte“, also sozusagen das „Unterlagsfaß“) angelegt wurde; durch die Ergänzungen des Verdunstungsverlustes über die folgenden Jahre und Jahrzehnte entsteht im vorliegenden Fall dadurch eine viele Dekaden umfassende Jahrgangscuvée. 96 P beim Wine Advocate (R. Parker). Heute: 18,5+/20 Punkte.

Die Organisatoren möchten sich herzlichst bei Monika, Günter und Andreas Hager für die Gastfreundschaft im „Josef“ bedanken, ferner für das perfekte Service bei Herrn Erwin und Kollegen und noch einmal bei der großartigen Küche mit Andreas Atzelsberger an der Spitze!

Vielleicht helfen dem geneigten Leser diese Zeilen ein bißchen weiter bei seiner Suche nach lohnenden Getränken (und Reisezielen abseits der touristischen Pfade) im gewaltigen und für den Neugierigen faszinierenden Reich des spanischen Weines.

Für diesen Fall (und alle anderen passenden...) wünschen die Verfasser:

**¡Salud!** (*Kastilisch*)     **¡Salut!** (*Katalanisch*)     **¡Topa!** (*Baskisch*)

*T. Rainer und H. Huber*

Die Angaben wurden den websites [http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau\\_in\\_Spanien](http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau_in_Spanien) und <http://www.studisfy.com/spanien.html> sowie verschiedenen Beschreibungen durch Weinhändler und Weinjournalen entnommen.