

Die katalanischen Winzerdynastien im Penedès und Priorat

# Wein von Welt

Mit kräftigem Stampfen wird aus Trauben Most gepresst. Diese gewissenhafte „Fußarbeit“ leisten heute fast nur noch kleine Hobbywinzer, doch bei den fröhlich-beschwingten Festen, wie der Festa de la Verema im spanischen Sitges, wird die Tradition noch aufrecht erhalten.



**Im September unterstützt die Winzer Miguel Torres die Festa de la Verema. Die neue Weinkönigin Pubilla wird in Wein aufgewogen.**



**K**aum hat man sich durch die letzten Industrieansiedlungen im geschäftigen Gürtel um die katalanische Hauptstadt Barcelona gekämpft und die Hügel überquert, kommt am Horizont ein bizarres Bergmassiv in Sicht, das aussieht, als hätte man es mit einer riesigen Laubsäge aus dem Sandsteinboden herausgearbeitet. Der Name passt: Montserrat, gesägter Berg. Das auf diesem Berg befindliche Benediktinerkloster gilt gemeinhin als das geistig-geistliche Zentrum Kataloniens. Seine Bibliothek umfasst rund 200.000 Bände und bewahrt die katalanische Sprache auch in Zeiten der spanischen Franco-Diktatur, die ihren offiziellen Gebrauch verbat. Das mächtige Kloster scherte sich nicht um die Vorgaben aus Madrid und feierte die Messen weiterhin in katalanischer Sprache.

Doch der mit dem Wiederaufleben der katalanischen Sprache und Kultur verbundene Nationalismus, der manchmal rassistische Züge aufweist, behagt durchaus nicht allen Katalanen. Die katalanische Kultur war 2007 Gast der Frankfurter Buchmesse, und das für die Einladung der Schriftsteller federführende Institut Ramon Llull hat die Autoren ignoriert, die ihre Werke in Spanisch statt in Katalanisch publizierten. Auch die Äußerung des Linkspopulisten Josep Lluís Carod-Rovira vor zwei Jahren, dass Katalonien die geplante Olympia-Kandidatur Madrids für 2012 nicht befürworten könne, goss Öl ins Feuer der Erz-Rivalen. Gerade Barcelona hatte von seiner Olympiade 1992 profitiert, und als Madrids Kandidatur scheiterte, gaben die Spanier den Katalanen die Schuld an dem Debakel und boykottierten konsequent deren Produkte.

Das traf massiv die Wein- und Cava-Produzenten im Penedès, zu Füßen des Montserrat, wo auf gut 27.000 Hektar Fläche

Reben kultiviert werden, zum beachtlichen Teil einheimische Sorten. Gerade beim Schaumwein konnte es sich der Rest Spaniens leicht machen. 99 Prozent des Cava stammt aus dem Penedès. Wie in kaum einer anderen Weinregion der Welt haben es drei Familien aus den benachbarten Weinstädtchen Sant Sadurni d'Anoia und Vilafranca del Penedès geschafft, sich beim Geschäft mit Wein und Cava weltweit einen Namen zu machen.

## Spaniens Weinbotschafter Torres

Während sich Sant Sadurni d'Anoia, wo die beiden Marktführer Freixenet und Codorní den Markt beherrschen, ganz dem Cava verschrieben hat, ist Vilafranca Heimat einer Winzerfamilie, die nach wie vor mit ihrem Familiennamen für die Qualität ihrer Weine einsteht: Torres. Anders als die beiden anderen, die neben dem Hauptgeschäft Cava auch bei den Stillweinen mitmischen wollen, hat man sich bei Torres auf das konzentriert, was man am besten kann: die Produktion von großen Mengen Qualitätswein mit einem attraktiven Preis-Genuss-Verhältnis. Damit hat Torres viel für den Ruf des spanischen Weins getan. Die enorme Entwicklung im spanischen Weinbau hat zu einer Qualitätsexplosion geführt. Vieles hat dort Tradition, nicht nur der Vorname Miguel, den schon seit Generationen der Chef des Hauses trägt. Seit sechs Generationen wird bei Torres das Geheimnis der Weinbereitung wie ein geheiligtes Erbe vom Vater an den Sohn weitergegeben. Der 66-jährige Miguel A. Torres, der in vier Jahren das Zepter der Unternehmensführung an seinen Sohn Miguel abgeben wird, übernahm es von seinem Vater Miguel Torres Carbó, der es bis kurz vor seinem Tod im Jahr 1991 mit 82 Jahren stramm in der Hand hielt und in den schwierigen Jahren nach Bürgerkrieg und Weltkrieg mit Marken wie Viña Sol, Sangre de Toro und Coronas und dem erfolgreichen Export nach Nord- und Südamerika den Grundstock für die heutige Position des Hauses Torres als führendes spanisches Weinbauunternehmen legte. Waren es früher vornehmlich Trauben von Vertragswinzern, so setzt man heute bei den Spitzenweinen auf Lagenweine aus eigenen Weinbergen, die der neuen höchsten spanischen Qualitätsstufe Vino de Pago gerecht werden. Über 2.100 Hektar Rebfläche nennt das Familienunternehmen sein Eigen; zusätz-



Die enorme Entwicklung im spanischen Weinbau hat zu einer Qualitätsexplosion geführt.

lich werden aber immer noch große Mengen Trauben zugekauft. Torres gilt heute als eines der modernsten Weingüter der Welt. Für den Ausbau der Weine stehen rund 20.000 Barriquefässer zur Verfügung. Seit den 1980er-Jahren wurde auch verstärkt auf ökologischen Weinbau gesetzt und mit der strengen Qualitätskontrolle eine Revolution in der katalanischen Weinbaukultur eingeläutet.

Der philosophische Miguel A. Torres sieht das separatistische Säbelgerassel einiger Politiker der Autonomen Gemeinschaft Katalonien mit Magengrimmen. Wie Cordoní und Freixenet hat auch er im so genannten „Cava-Krieg“ mit seinen Weinen massive Umsatzeinbrüche im spanischen Markt hinnehmen müssen. Torres, der neben seinen Weingütern im Penedès, einem neuen Betrieb seiner Tochter in der benachbarten High-End-Weinregion Priorat, auch in Ribera del Duero, Chile, China und Kalifornien aktiv ist, plant für die Zukunft weiteres Wachstum – unter anderem im beliebten Rioja.

## Ein Riesling mit deutschem Namen

Mehr als 60 Prozent des Weins im Penedès stammt aus weißen, meist autochthonen Rebsorten, wie Parellada, Macabeo und Xarel·lo, doch auch heimische rote Reben wie Garnacha, Monastrell, Cariñena und Tempranillo können sich dort gut gegen internationale Reben behaupten. Torres mischt die Trauben gut auf

und produziert eine breite Palette hervorragender Rot- und Weißweine, wie den Gran Viña Sol aus Chardonnay und Parellada, den Chardonnay Milmanda, den würzigen Viña Esmeralda aus Muscat und Gewürztraminer und den beliebten Viña Sol aus Parellada. Auch eine für Spanien unübliche Spezialität erlaubt sich der fließend deutsch sprechende Miguel Torres: den Riesling Waltraud, benannt nach seiner Ehefrau, einer aus Frankfurt am Main stammenden Künstlerin. Ein nicht unerheblicher Teil der Weine wird in rund 120 Länder weltweit exportiert. Coronas, der älteste Tempranillo Spaniens, feiert in diesem Jahr seinen 100. Geburtstag. Erst kürzlich wählte der angesehene „Wine Enthusiast“ Torres zur besten Kellerei Europas.

Nicht nur Großbetriebe wie Torres und die Cava-Produzenten Freixenet und Cordoní bieten den interessierten Besuchern Führungen durch ihre imposanten Weingüter und Reifekeller an, bei denen die Besucher in den bis zu sieben Stockwerke tiefen, riesigen Reifekellern erfahren, wie Wein und Cava hergestellt werden. Auf den Weinrouten ([www.altpenedes.net](http://www.altpenedes.net)) stehen auch kleinere Weingüter, wie Albet i Noya, der Pionier des biologischen Anbaus in Spanien, oder das im Stil eines Bordeaux-Chateaus erbaute Weingut Jean Leon zum Besuch. Die Geschichte des Weinguts, das heute der Torres-Familie gehört, liest sich wie das Drehbuch für den amerikanischen Traum. Der Auswanderer Leon kam 1947 in Amerika mit den Großen des Show-Business zusammen, eröffnete ein legendäres Restaurant und beschloss dann in der alten Heimat erstklassigen Wein zu produzieren.

## Kulturelles Erbe

Ein guter Ausgangsort für Touren durchs Penedès ist das Küstenstädtchen Sitges mit flachen Stränden, feinem Sand und gediegenen Hotels. Entlang der Strandpromenade gibt es prächtige Villen. Übertagt wird der Ort von der auf einem Felsen erbauten Kirche. In vier typischen Gebäuden aus dem beginnenden 20. Jahrhundert hat man das La Niña, ein kleines angenehmes Vier-Sterne-Hotel mit 58 Zimmern errichtet. Feinschmecker werden im nahen Ortszentrum im Restaurant Maricel fündig.

Alljährlich im September sponsert Torres in Sitges die „Festa de la Verema“, das Fest der Weinlese, dessen diesjährige Ausgabe Deutschland gewidmet war. Highlight des dreitägigen Festes ist die Wahl der Pubilla, einer Art Weinkönigin, die beim Treffen der Bruderschaft der Ritter von San Miguel de las Viñas, den ersten Most der Saison presst. Zum krönenden Abschluss messen sich die Stadtviertel im Traubenpressen. Angeheizt vom Volk und den Pubillas müssen sie so rasch wie möglich Beeren im Weinbottich zerstampfen und den Most sammeln. Beim Wettkampf fließt nicht nur der Schweiß in Strömen. Wer mit vollem Körpereinsatz ans Werk geht und keine Angst vor Flecken hat, kann sich einen guten Platz erkämpfen.

Wer von Sitges oder Vilafranca der Autobahn nach Süden folgt, erreicht nach wenigen Kilometern El Vendrell, den Hauptort des Penedès und Geburtsort des Cellisten Pau Casals, dessen Wohnhaus in ein besuchenswertes Museum verwandelt wurde. Casals bestand darauf, nicht Pablo sondern Pau genannt zu werden, weil sein Name auf Katalanisch Frieden bedeutet. In Nachbarschaft des Museums liegt das Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa. Das Gebäude wurde 1929 vom Orden Sant Joan de Deu erbaut, vor drei Jahren in ein Luxushotel umgewandelt und ist heute ein Paradies für Liebhaber der Thalasso-Therapie. Auf über



**Jean Leon führte ein Promi-Restaurant in den USA, bevor er im Penedès Winzer wurde. Das Weingut gehört heute den Torres.**



**High-Tech und Tradition. Torres' Weine werden in einer hochmodernen Anlage produziert.**



**Waltraud und Miguel Torres mit der übernächsten Generation.**



7.000 Quadratmetern bietet es Therapiebehandlungen, für die Meerwasser mit zehnfach erhöhter Jodkonzentration verwendet wird.

Beim Rundgang durch die Altstadt von Tarragona trifft man allerorts auf Monumente aus der glanzvollen römischen Zeit, die zum UNESCO-Weltkulturerbe zählen. Fisch dominiert die tarra-gonesische Küche. Eine Spezialität ist der Peix Blau de Tarrago-na, Blaufisch, den man am besten im Fischerviertel „El Serral-lo“ genießen kann. Ein anderes typisches Gericht der Stadt ist die „Cassola de romesco“, ein Fischgericht mit einer würzigen, leicht scharfen Sauce aus Tomaten, Paprika, Knoblauch, Haselnüssen, altem Brot und Mandeln.

Die Fahrt ins Landesinnere nach Westen führt nach Reus, eine Hochburg des Modernismus, der katalanischen Spielart des Jugendstils. Antoni Gaudí wurde dort geboren. 2007 eröffnete das Gaudí Centre Reus, in dem der Besucher multimedial erfährt, wie Gaudí Naturbeobachtung bei seinen Konstruktionen umsetzte. Unweit der Stadt, inmitten der üppigen Mandelplantagen, befin-det sich mit Mas Passamaner ein modernistisches Kleinod. Vor einigen Jahren wurde es in ein Luxushotel mit 26 Zimmern, Sui-ten und großzügigem Spa umgestaltet. Im Restaurant La Gigan-tea kocht zweitweise der deutsche Sternekoch Joachim Koerper.

Westlich von Reus setzen sich die Mandel-Plantagen fort. Die Thermalanlagen von Montbrió sind mit ihrem rheumatische Erkrankungen lindernden Wasser und dem modernistischen Vier-Sterne-Hotel einen Besuch wert. In wenigen Minuten ist man im Fischerörtchen Cambrils, der „Gastro-Hauptstadt“ mit mehreren Sternelokalitäten. Diego Campos kocht im Rincón de Die-go eine aktualisierte traditionelle Küche, während Sohn Ruben im modisch-schicken Jachtclub dieser ein paar avantgardistische Elemente beifügt. Wenige Schritte weiter bereitet Joan Bosch im Can Bosch köstliche Gerichte aus Meeresfrüchten zu.

### **Mystik und Legende**

Falset ist das Tor zur spanischen Rotwein-Kultregion Priorat, ei-ner Gegend, die wie kaum eine andere von ihrer spannenden Vergangenheit, Mystik und Geheimnis umwobenen Legenden lebt. Eine Legende ist Álvaro Palacios mit seinem L'Ermita, ei-nem Verschnitt aus Garnacha, Cabernet Sauvignon und Cariñe-na aus uralten Reben, der zu den teuersten Weinen Spaniens zählt. Vor allem das Potenzial der über 100 Jahre alten Garnacha- und Cariñena-Reben, die in terrassierten Weinbergen auf kleinblättrigem Schieferboden wachsen, der in der Sonne metallisch schimmert, macht das Geheimnis seiner Weine aus.

Falset bietet dem Besucher eine optimale Möglichkeit die Weine des Priorat kennen zu lernen im El Celler de l'Aspic. Sein Besitzer Toni Bru ist die gute Seele des Restaurants - ein begnadeter Sommelier, der neben seinem Faible für deutsche Rieslinge, die man kaum andernorts so hochklassig und preis-günstig genießen kann, in seinem Weinkeller wohl alle trin-kenswerten Weine der Weingüter des 1.660 Hektar kleinen Priorat bereithält. Etliche Weine verkauft er glasweise, doch auch sonst kann man bei den geringen Aufschlägen auf den Preis im Weingut bei einem guten Essen eigentlich nichts ver-kehrt machen.

Zahlreiche Prominente, wie der Schauspieler Gerard Depardieu und die gefeierten katalanischen Liedermacher Joan Manuel Serrat und Lluís Llach haben in und um die Weindörfer Gratallops, Porrera, Torroja und Scala Dei Weingüter übernom-



**Große Ehrung: Spaniens König Juan Carlos mit der Familie Torres.**

men oder neu errichtet. Seit 2007 produziert auch die Torres-Tochter Mireira dort Wein. Salmos soll einen Teil der bewegten Geschichte wieder lebendig machen und an das Leben und die Vertreibung der Mönche erinnern, die einst den Wein in diese bis heute sehr ursprüngliche Region brachten, ihn kultivierten und in mühevoller Arbeit Hänge rodeten und Terrassen anlegten. Nach politischen Aufständen verloren sie alles, doch das Wissen um den Wein blieb ihr Geheimnis. Das Klosterleben prägte den harten Alltag in diesem armen und trockenen Landstrich, der seinen Namen vom Prior, dem Vorsteher eines Klosters und Vertreter des Abtes herleitet. Salmos, entstanden aus „psalms“, lehnt sich an die klösterliche Tradition an. Mit gut 100 Hektar Rebfläche zählt der Betrieb zu den größten Weingütern im Priorat und Mireira Torres hat aus Garnacha, Syrah, Cariñena und Cabernet Sauvignon eine interessante Cuvée kreiert, die neun Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche reift, um ihre mineralische Präsenz und den feinen Schmelz zu entwickeln. Der Architekt Miquel Espinet errichtet dazu für drei Millionen Euro ein Weingut, dass den Torres-Anspruch der Nachhaltigkeit gerecht wird, Strom mit Solarzellen und Photovoltaik gewinnt und mit einer Kläranlage das Regenwasser aufbereitet. Im Weinberg wird weitestgehend auf den Einsatz von Herbiziden verzichtet. Im Herzen des Priorat wartet die zum freundlichen Hotel ausgebaute Abadia del Priorat auf Gäste und erinnert an die alten Zeiten. Beim Blick hinaus auf die steilen Weinberge und das Bergmassiv des mächtigen Montsant, der das Priorat einrahmt wie eine Barrikade, mag man zurückdenken an die Zeiten als Eremiten und Klöster die kargen Berge bewohnten, aber der Wein dort bereits eine so lange Tradition hatte, dass der Franziskanermönch Francisc Eiximenis in seiner Enzyklopädie „Lo Crestià“ (Der Christ) im ausgehenden 14. Jahrhundert eindringlich vor der Trunksucht warnte und riet, starken Wein, wie den Priorato, mit Wasser zu vermischen. Wir raten stattdessen eher die Menge zu reduzieren und sich beim Genuss Zeit zu nehmen. □

Michael Ritter und Doris Pospischil

## Weingüter

### Penedès:

● **Albet i Noya**  
Can Vendrell de la codina, s/n - Subirats  
E-08739 Sant Pau D'Ordal  
Tel. +34-93-8994812  
Fax +34-93-8994930  
[www.albetinoya.com](http://www.albetinoya.com)

● **Cordoniu**  
Avda. Jaume Codorniu, s/n  
E-08770 Sant Sadurní D'Anoia  
Tel. +34-938-183232  
Fax +34-938-108822  
[www.codorniu.com](http://www.codorniu.com)

● **Freixenet**  
Joan Sala, 2  
E-08770 Sant Sadurní D'Anoia  
Tel. +34-938-917000  
Fax +34-938-913095  
[www.freixenet.es](http://www.freixenet.es)

● **Jean Leon**  
Pago Jean Leon  
E-08775 Torrelavit,  
Tel. +34-93-899 5512  
Fax +34-93-899 5517  
[visitas@jeanleon.com](mailto:visitas@jeanleon.com)

● **Miguel Torres**  
Comercio, 22  
E-08720 Vilafranca del Penedés  
Tel. +34-938-177400  
Fax +34-938-177444  
[www.torres.es](http://www.torres.es)



### Priorat:

● **Bodegas Mas Perinet**  
T-702 PK 1.6  
E-43361 La Morera de Montsant  
Tel. +34-977-8271 13  
Fax +34-977-8271 80  
[comercial@masperinet.com](mailto:comercial@masperinet.com)

● **Celler Vall-Llach**  
Carrer El Pont, 9  
E-43739 Porrera  
Tel. +34-977-828244  
Fax +34 977-828325  
[www.vallllach.com](http://www.vallllach.com)

● **Alvaro Palacios**  
Afores s/n  
E-43737 Gratallops  
Tel. +34-977-839195  
Fax +34-977-839197

### Hotels:

**La Niña**  
Passeig de la Ribera, 65-68  
E-08870 Sitges  
Tel. +34-93-8113540  
Fax +34-93-8113542  
[info@laninahotel.com](mailto:info@laninahotel.com)



**Mas Passamaner**  
Camí de la Serra, 52.  
E-43470 La Selva del Camp  
Tel. +34-977-766 333  
Fax +34-977-766 336  
[hotel@maspassamaner.com](mailto:hotel@maspassamaner.com)

**Termes Montbrío**  
Carrer Nou, 38  
E-43340 Montbrío del Camp  
Tel. +34-977-814000  
Fax +34-977-826969  
[hoteltermes@gruprocblanc.com](mailto:hoteltermes@gruprocblanc.com)

**Le Meridien RA Beach Hotel & Spa**  
Avinguda Sanatori, 1  
E-43880 El Vendrell  
Tel. +34-977-694200  
Fax +34-977-692999  
[ra@lemeridien.com](mailto:ra@lemeridien.com)

**Abadia de Priorato**  
C/ Mayor, 25  
E-43737 TORROJA DEL PRIORAT  
Tel. +34-977-054030  
Fax +34-977-054029  
[hotel@abadiadelpriorat.com](mailto:hotel@abadiadelpriorat.com)

### Restaurants:

**Maricel**  
Passeig de la Ribera 6  
E-08870 Sitges  
Tel. +34-93-894 20 54  
Fax +34-93-811 44 34  
[amaricel@terra.es](mailto:amaricel@terra.es)

**La Gigantea**  
Camí De La Serra, 52,  
E-43470 La Selva Del Camp  
Tel. +34-977-766 192  
Fax +34-977-766 336  
[hotel@maspassamaner.com](mailto:hotel@maspassamaner.com)

**El Celler de l'Aspic**  
Miquel Barceló 31  
E-43730 Falset  
Tel. +34-977-83 12 46  
Fax +34-977-83 12 46  
[www.cellerdelaspic.es](http://www.cellerdelaspic.es)

**Can Bosch**  
Rambla Jaume I- 19  
E - 43850 Cambrils de Mar  
Tel. +34-977-36 00 19  
Fax +34-977-36 91 04  
[amaricel@terra.es](mailto:amaricel@terra.es)

**El Rincon de Diego**  
Drassanes 7  
E-43850 Cambrils de Mar  
Tel. +34-977-36 13 07  
Fax +34-977-36 56 10  
[restaurant@rincondediego.com](mailto:restaurant@rincondediego.com)