

# TORO

## KULT UM URALTE, WURZELECHTE REBEN

Die Region Toro hat zwar noch längst nicht den Ruf des berühmtesten Anbaugebietes Spaniens erreicht, aber den Status eines Geheimtipps hat sie doch schon eine Weile hinter sich gelassen.

Text: Wolfgang Fassbender, Johannes Anklin

● Anders als noch vor 15 Jahren: Mitte der 1990er war der Name Toro bloss ein paar Spanien-Insidern geläufig, damals produzierte hier kaum mehr als mal eine Handvoll Erzeuger Wein. Im Schatten der Rioja und von Ribera del Duero dümpelte das Toro dahin, bis Numanthia und Termanthia, Weine der Familie Eguren, die Aufmerksamkeit der Kritiker entfachten. Bereits der Termanthia-Jahrgang 2000 löste Euphorie aus, der 2004er erhielt schliesslich 100 Parker-Punkte und damit den Kultwein-Adelsschlag. Auch preislich setzte der Topwein der Familie Eguren neue Massstäbe in der D.O. Toro und erreichte am Ende sogar das Begeisterungsniveau eines L'Ermite aus dem Priorato. Inzwischen ist es allerdings das Eguren-Projekt namens Teso La Monja, das für Aufregung sorgt, der Alabaster könnte

bald zum Termanthia aufschliessen: Beiden Weinen ist gemeinsam, dass sie nicht durch pure Konzentration punkten, sondern durch ihre Finesse. Auch sonst hat sich die Region gemausert, diverse spanische Weingutsdynastien eröffneten Dependancen und interessieren sich für das Potenzial an alten und uralten Rebstöcken. Die roten Toro-Weine werden ganz oder überwiegend aus der Sorte Tinta de Toro (der hiesigen Variante des Tempranillo) erzeugt, aus den Trauben knorriger Pflanzen, die oft 40, manchmal 70 oder gar 100 Jahre alt sind. Wenn man die Höhenlagen von mehr als 600 oder gar über 700 Metern dazurechnet, erhält man als Ergebnis elegante, nicht überladene Gewächse, welche im besten Fall vor Mineralität nur so vibrieren.

### TESO LA MONJA: ALMIREZ, VICTORINO, ALABASTER

So macht man erfolgreich Wein-geschichte: Man nehme ein erfolg-reiches Projekt, verkaufe es für einen ordentlichen Preis an einen international tätigen Konzern und führe einfach ein neues zu Ruhm.

So geschehen bei Numanthia Termes, das von der Familie Eguren an den Luxuskonzern LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy) veräussert wurde. Die Egurens widmeten sich allerdings schnurstracks einer anderen Unternehmung, und die Ambitionen sind offenbar nicht einen Deut geringer als früher. Teso La Monja und vor allem die Spitzencuvée namens Alabaster sind auf dem besten Weg, zum modernen Toro-Kultgut und zum neuen Toro-Kultwein aufzusteigen.

Das Rezept ist stupend einfach: sehr geringe Erntemengen von Tinta de Toro, sehr alte Rebstöcke und ein sehr gelungener Holzeinsatz. Beim Alabaster kombiniert Weinmacher Marcos Eguren die Miniatur-Erträge wurzel-rechter und bis zu 100 Jahre alter Rebstöcke mit einem

Ausbau in neuen Barriques aus französischem Holz. Almi-rez und Victorino sind in einem ähnlichen Stil gehalten: kompakt, sehr elegant und finessenreich, trotz der Jugend nicht vom Fass und vom Tannin dominiert.

#### 2007 ALMIREZ

Teso La Monja, Toro  
100 % Tinta de Toro, 12 Mo-nate Ausbau in Barriques  
Tiefes, dichtes, aber bril-lantes Rot. Reife, offene Frucht, Blaubeeren, Brom-beeren, ganz leicht Kaffee und Schokolade, Gewürze. Enorm saftig, würzig, sei-dige Tannine und eine leicht mineralische Art, bereits jetzt sehr attraktiv, hat aber sogar noch Potenzial.  
**17/20** trinken–2015

#### 2007 VICTORINO

Teso La Monja, Toro  
100 % Tinta de Toro,

18 Monate Ausbau in Barriques

Kräftiges, dichtes Schwarzviolett. Recht kühle, saftige Frucht, dunkle Beeren, Schoko-lade, balsamische Noten, wirkt getragen, nicht ungestüm. Fest, kraftvoll, würzig, sehr präzise gearbeitet, sehr saftig, sehr feine Säure, per-fekt gemacht, schöne, saubere Tannine.

**18/20** 2011–2017

#### 2007 ALABASTER

Teso La Monja, Toro  
100 % Tinta de Toro,  
18 Monate Ausbau in neuen

französischen Barriques  
Kräftiges, jugendliches Schwarzviolett, sehr dicht. Balsamische No-ten, reife Frucht, Brom-beeren, Schwarzkirschen, etwas süsse, ganz leicht kompottig wirkende Früchte, insgesamt sehr attraktiv. Straff, sehr fest, eher elegant als kompakt, sehr klare, schön heraus-gearbeitete Frucht, saftig, saubere, frisch wirkende Tannine, mineralischer, sehr langer Nachhall. Ein fas-zinierender, sehr eigen-ständiger Wein, dürfte sich gut entwickeln.  
**19/20** 2015–2025

Erhältlich bei:  
Casa del Vino  
Sihlfeldstrasse 130  
8040 Zürich  
Fon 044 295 90 60  
www.casadelvino.ch



## BOOM-REGION

### SHORT FACTS TORO

**REBFLÄCHE:** 35 000 Hektaren Ende des 19. Jahrhunderts, 750 Hektaren im Jahr 1996. Heute aufgrund des Toro-Booms mit vielen Neugründungen wieder 4400 Hektaren.

**AUFSCHWUNG:** Die ersten Weinbetriebe, die in Toro überragende Weine herstellten, waren Vega de Toro (Familie Eguren) mit dem Numanthia 1998 und Mauro (Mariano García) mit dem Viña San Román 1998. Fast euphorisch wurde dann der Termanthia-Jahrgang 2000 gefeiert, der 2004er erhielt 100 Parker-Punkte und damit den Kultwein-Adelsschlag.

### BODEGAS Y VIÑEDOS MAUROS: BEISPIELHAFT

Das Projekt Mauros in San Román ist typisch fürs Toro und zeigt beispielhaft die Entwicklung der Region.

Mitte der 1990er erkannte Mariano García, damals bereits mit Bodegas Mauro in Spanien und im Ausland erfolgreich, das Toro-Potenzial. 1995 wurden erste Erkundungen durchgeführt, 1997 die ersten Rebberge erworben, drei Jahre später entstand der Premiere-Wein.

Sowohl der Prima als auch der San Román werden in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut, der eine zwölf Monate in teilweise gebrauchten Barricas, der andere (im exzellent ausgefallenen Jahrgang 2005, der sogar den berühmten 2004er erreicht) sogar fast zwei Jahre in teilweise neuen Fässchen. Auf die amerikanische Eiche ist sicher auch der unmittelbare Charme der Weine zurückzuführen. Sowohl Prima als auch San Román wirken sehr zugänglich, besitzen eine Menge Schmelz, ohne eindimensional zu sein. Kritiker mögen den Weinen einen Hang zum Mainstream vorwerfen, aber wenn Mainstream so überzeugend ausfällt wie hier, ist er nur zu loben.

#### 2007 PRIMA

Bodegas y Viñedos

Mauros, Toro

90% Tinta de Toro,

10% Garnacha

Fr. 24.–

Kräftiges, dunkles, jugendliches, brillantes Rot. Reife, süsse Frucht, leicht balsamische Noten, reife Kirschen, etwas Pflaumen. Sehr saftig, süsse Frucht, schmelznd, gute Länge, ein winziger Hauch trocknende Tannine im Nachhall.

16/20 trinken –2013

#### 2005 SAN ROMÁN

Bodegas y Viñedos

Mauros, Toro

100% Tinta de Toro,

unfiltriert

Fr. 39.50

Dunkles, dichtes Rot

mit violetten Noten. Recht reife Frucht, Gewürze, etwas Vanille, süsse Kirschen, Schwarzkirschen, aber nicht überreif wirkend, ganz leicht toastige Noten. Kompakt, saftig, merkbare Holzeinflüsse, die aber sehr gut integriert sind, rauchig, betont saftiger Nachklang, im Abgang amerikanische Eiche zum Vorschein kommend, aber nicht trocknend wirkend, lang, saftig, im besten Sinne süffig. Ausgezeichnetes Preis-Genuss-Verhältnis.

18/20 trinken –2018

Erhältlich bei:

Casa del Vino  
Sihlfeldstrasse 130  
8040 Zürich  
Fon 044 295 90 60  
www.casadelvino.ch

### RUEDA: WEISSWEIN-STARS AUS SPANIEN

Von den 10 000 Hektaren der DO Rueda sind 8500 mit Verdejo bestockt, der Sorte mit dem höchsten Trockenextrakt. Entsprechend dicht präsentieren sich die Weine.

Text: Johannes Anklin

Die Rueda-Weine aus der Verdejo-Traube waren im 15. und 16. Jahrhundert weltbekannt. Nach der Reblaus-Katastrophe wurden die Rebberge dann aber hauptsächlich mit Palomino und Viura bepflanzt, wodurch das Gebiet im Niemandsland der Bedeutungslosigkeit versank. In den 1970er Jahren begann die Renaissance der Region, vor allem dank den Anstrengungen von Marqués de Riscal. Zusammen mit Emile Peynaud aus Bordeaux, einem der bedeutendsten Önologen und Weinverkoster des 20. Jahrhunderts, wurde das Potenzial der Verdejo-Traube erforscht. Marqués de Riscal führte den Sauvignon blanc ein, und heute ist Rueda die führende Weissweinregion Spaniens. Aus damals 10 Kellereien sind inzwischen knapp 60 geworden, und diese füllen Weine unter etwa 500 verschiedenen Etiketts ab.

#### 2009 CUATRO RAYAS VERDEJO

Agricola Castellana, Rueda

Kellerei mit 2200 ha Reben,

15 verschiedene Labels,

20% der Weine stammen

aus der D.O. Rueda

Fr. 12.50

Verhaltenes Bouquet zu Beginn, sich nur langsam öffnend, Anis, schöne Pfirsich-Frucht. Am Gaumen schlank, blitzsauber, mineralisch, mittellanger Abgang, ein Wein, der viel Trinkfreude vermittelt.

16/20 trinken –2012

#### 2009 CUATRO RAYAS VIÑEDOS CENTENARIOS

Agricola Castellana, Rueda

25 000 Flaschen, erstmals

zum 75-Jahre-Jubiläum der

Kellerei produziert, 80- bis

105-jährige wurzelechte Ein-

zelstockreben der drei alten

Verdejo-Klone, welche weni-

ger fruchtbetonte Weine

als die neueren Züchtungen

liefern; Fr. 13.50

Komplexes, vielschichtiges

Bouquet, Fenchelnoten,

Blütendüfte, blitzsauber, am Gaumen schlank, sehr dicht, vielschichtig und mineralisch, sehr langer Abgang. Ein eher leiser, aber tiefgründiger Wein.

18/20 trinken –2014

Erhältlich bei:

Vinothek Santé  
Birmensdorferstrasse 155  
8003 Zürich  
Fon 044 450 16 56  
www.sante.ch

#### 2009 PROTOS VERDEJO

Bodegas Protos, Rueda

Fr. 12.–

Vegetabile Fruchtnoten, Fenchel, Zündhölzer. Am Gaumen frische, schlanke Fruchtnoten, schöne Dichte, lang und komplex.

16/20 trinken –2013

Erhältlich bei:

GustoMondial  
Dienersstrasse 29, 8004 Zürich  
Fon 044 240 49 40  
www.gustomondial.ch

#### 2009 MONTESOL VERDEJO

Vinos Sanz, Rueda

Fr. 14.–

Elegante Fruchtnoten,

Melonen, etwas Anis. Am Gaumen schlank, intensive Frucht, ganz leicht grasige Noten, dadurch frisch und süffig wirkend, trocken, langer mineralischer Abgang.

16/20 trinken –2012

#### 2009 SAUVIGNON BLANC FINCA LA COLINA

Vinos Sanz, Rueda

Die internationale Sorte

liefert auch in der Rueda

tolle Weine

Im Bouquet ein wahrer

Fruchtkorb mit Holunder,

exotischen Früchten

und etwas Spargel. Am

Gaumen sehr dicht und

typisch. Langer, frucht-

betonter Abgang, vom

Stil eher etwas neusee-

ländisch, aber mit deutlich

mehr Körper.

17/20 trinken –2014

Erhältlich bei:

Jeggli Weine  
Sonnhaldenweg 1  
8107 Buchs (ZH)  
Fon 044 844 37 47  
www.jeggli.ch





## WEITERE INTERESSANTE WEINE VON URALTEN TINTA-DE-TORO-REBEN

21 Toro-Kellereien präsentierten in Basel und in Zürich die Frucht ihrer Arbeit. Eine Auslese der interessantesten Weine.

### BODEGAS TELMO RODRÍGUEZ: AUCH IN TORO

Wenn fast alle namhaften spanischen Weinmacher ins Toro drängen – und das tun sie –, darf Telmo Rodríguez nicht fehlen.

Bekannt wurde der gebürtige Baske mit seinen Rioja- und Ribera-del-Duero-Weinen, doch damit gab sich der von der französischen Weinbautradition beeinflusste Önologe nicht mehr zufrieden. Sein Projekt in der D.O. Toro kann den typischen Stil des Hauses nicht ganz verleugnen. Tinta-de-Toro-Reben und der Ausbau in Barriques aus französischer Eiche (bei den einfacheren Weinen teilweise auch in grossen Holzfässern) führen zu eleganten, finesenreichen, leicht toastig-röstigen Roten. Vor allem der saftige Gago und der aus dem Ertrag 50 bis 60 Jahre alter Stöcke gewonnene Pago la Jara stecken die vom Holz herrührenden Tannine und Aromen ebenso locker weg wie den Alkohol.

#### 2007 GAGO

Bodegas Telmo Rodríguez, Toro

100% Tinta de Toro

Fr. 26.–

Mittleres bis dunkles Rot. Zunächst ganz leichte Röst- und Kaffee- noten, saftige Kirschen, etwas blättrig, ein winziger Hauch Gemüse, entwickelt sich immer mehr in Richtung reife, kühle Beeren mit leichten balsamischen Noten. Straffer, kompakter Wein mit sehr sauberen Tanninen, wirkt würzig, eher schlank als füllig, im Nachklang seidig und leicht mineralisch.

16/20 2011–2016

#### 2007 GAGO PAGO LA JARA

Bodegas Telmo Rodríguez, Toro

100% Tinta de Toro,

etwa 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut

Fr. 53.–

Kräftiges, dunkles Rot. Kompakte, leicht rauchige, ganz leicht röstige Noten, unaufdringlich, nicht zu stark getoastet, daneben reife, aber eher kühle Beerenfrucht, Brombeere, etwas Schokolade, ganz leicht Kaffee, später deutlich Kirschen, insgesamt sehr attraktiv. Am Gaumen dann kompakt und dicht, straff, noch etwas adstringierend, schöne Säure, leicht schokoladig, sehr sauber, lang, mit feinkörnig wirkendem Tannin, hat noch Potenzial.

17/20 2013–2020

Erhältlich bei:

Casa del Vino  
Sihlfeldstrasse 130  
8040 Zürich  
Fon 044 295 90 60  
www.casadelvino.ch

#### 2006 FINCA YERRO

VIEJAS VIÑAS

Bodega Cañada del Pino, Toro

60-jährige Reben, 14 Monate in französischer Eiche ausgebaut

Fr. 33.45

Offene, rotbeerige Frucht, leichte Holznoten. Am Gaumen weich und kompakt, nobles, aber noch zupackendes Tannin, säurebetonter, noch etwas trockener Abgang mit rotbeeriger Frucht.

18/20 2012–2020

Erhältlich bei:

Ibervinos  
Industrie Gaswerk Nord  
Kohlestrasse 12  
8952 Schlitteren-Zürich  
Fon 043 433 89 44  
www.ibervinos.ch

#### 2006 LIBRANZA

Bodegas y Pagos

Matarredonda, Toro

von 120-jährigen Rebstöcken, 14 Monate in französischer Eiche ausgebaut

Fr. 34.–

Etwas überschwängliches Aroma, Artischocken, mineralisch. Am Gaumen sehr dicht, würzig, frisch, im Abgang mineralisch und sehr lang.

17/20 2012–2020

Erhältlich bei:

Evino  
Hodlerstrasse 16, 3011 Bern  
Fon 031 312 48 00  
www.evino.ch

#### 2006 NOVELLUM

Bodega Rejadorada, Toro

35-jährige Reben,

Ausbau über 12 Monate

in Barriques, zu 60% in französischer, zu 40% amerikanischer Eiche

Fr. 21.–

Im Bouquet etwas verhalten, dezente Holznoten. Am Gaumen sehr schöne Frucht, elegant und vielschichtig, im Abgang schlank und harmonisch.

17/20 trinken –2016

Erhältlich bei:

Cava Hispania  
Sennheimerstrasse 16  
4054 Basel  
Fon 061 302 46 02  
www.cavahispania.ch

#### 2009 VIÑA AZUL

Bodega Estancia Piedra, Toro

im Stahltank ausgebaut, etwa 40-jährige Reben

Intensive Brombeer- und Holundernase, am Gaumen extrem frisch und überwältigend fruchtig, weich und ausgesprochen dicht, langer fruchtbetonter Abgang, topmodern.

18/20 trinken –2014

#### 2003 ETIQUETA PLATINO

Bodega Estancia Piedra, Toro

18 Monate in neuem Holz ausgebaut, in zu

90% französischer und zu 10% amerikanischer Eiche Tiefes, vielschichtiges

Bouquet, sehr gut integriertes Holz. Am Gaumen extrem dicht und komplex, viel, aber sehr feines Tannin, sehr lang, reif.

18/20 trinken –2015

Erhältlich bei:

Cava Hispania  
Sennheimerstrasse 16  
4054 Basel  
Fon 061 302 46 02  
www.cavahispania.ch

#### 2004 ADOREMUS

Bodega Vega Saucó, Toro

24 Monate im Barrique ausgebaut: gereifte, leicht überreife Fruchtnoten, am Gaumen weich, komplex, sehr elegant und gut von der Säure gestützt, im Abgang lang und frisch.

18/20 trinken –2019

#### 2004 WENCES

Bodega Vega Saucó, Toro

über 80-jährige Reben

36 Monate in Barriques ausgebaut, mineralische Noten, etwas röstige Holzkomponenten, am Gaumen dicht und herrlich frisch, sehr elegant und lang, komplex, im Abgang etwas belegend.

18/20 trinken –2024.

Erhältlich bei:

Vinothek Santé  
Birmensdorferstrasse 155  
8003 Zürich  
Fon 044 450 16 56  
www.sante.ch

#### 2007 PROBUS

Bodega Viña Zangarrón, Toro

ab 2011 das erste zertifiziert biologisch-dynamisch arbeitende Weingut in Toro, zu etwa 80% wurzelechte Reben

Viel Frucht, Veilchen, Lakritze, etwas Trockenfrüchte, am Gaumen sehr elegant und lang.

17/20 trinken –2017

