Mit etwas Fantasie ist der große, längliche Granitblock tatsächlich als Tierkörper zu erkennen. Die verwitterte Skulptur eines Stiers ist über 2.000 Jahre alt und stammt aus keltischer Zeit. Sie steht vor der mittelalterlichen Festung von Toro und gab der spanischen Kleinstadt ihren Namen, denn „toro“ heißt Stier.

Die Stadt mit rund 8.300 Einwohnern befindet sich im Nordwesten Spaniens in der Provinz Zamora in der Region Kastilien und León, etwa 200 Kilometer nordwestlich von Madrid; bis zur portugiesischen Grenze sind es weniger als 100 Kilometer. Toro liegt rund 700 Meter hoch auf einem Plateau über dem Fluss Duero, der Spanien von Osten nach Westen durchzieht und in Portugal als Douro in den Atlantik mündet.

Auf das Plateau von Toro fließt er von Süden aus zu und biegt unmittelbar vor der Stadt im rechten Winkel nach Westen ab. Von oben blickt man über den Fluss und die romanische Brücke weit in die Landschaft, von der Flussebene sieht man auf dem Hügel die Silhouette von Toro mit der Festung und der Stiftskirche Santa María la Mayor.

Zwei Jahrtausende Weinbaukultur



Phoca PDF

Toroist auch das Zentrum und der Namensgeber der geschützten Ursprungsbezeichnung (Denominación de Origen = D.O.) für charaktervolle Weine. Diese umfasst rund 5.520 Hektar Rebfläche in den Provinzen Zamora und Valladolid. Bereits 1932 wurde Toro als eine der ersten geschützten Herkunftsbezeichnungen in Spanien anerkannt. 1987 erhielt das Gebiet den heutigen Status als D.O. Die Anzahl der Weingüter und Kellereien ist seit dem Jahr 2000 von zwölf auf 64 gestiegen. Die Weinberge werden von über 860 Traubenbauern bewirtschaftet.

Weinbau gab es in der Gegend von Toro bereits in vorrömischer Zeit. Damals hieß die Stadt noch Arbucala; erst im Mittelalter wurde der Stier ihr Namenspatron. Das Stadtwappen zeigt unter einer Krone links einen Stier und rechts einen Löwen. Der Stier steht für die Stadt, in der die Weine produziert werden. Der Löwe steht für das Königreich León („león“ heißt Löwe), zu dem die Stadt gehörte und in dem die Weine getrunken wurden; es bestand von 910 bis 1833. Von 1528 bis 1804 war Toro sogar die Hauptstadt einer eigenen Provinz im Königreich León.

Am 1. März 1476 fand bei Toro eine bedeutende Schlacht im Kastilischen Erbfolgekrieg statt. Hier trafen die Anhänger zweier Thronanwärterinnen aufeinander: auf der einen Seite Isabella von Kastilien und ihr Ehemann Ferdinand II. von Aragon, auf der anderen Seite Isabellas Halbschwester Johanna von Kastilien und ihr Ehemann, der portugiesische König Alfons V. Die Schlacht forderte auf beiden Seiten mehrere hundert Tote, brachte aber keine klare Entscheidung. Dennoch half sie Isabella und Ferdinand, sich schließlich die Krone von Kastilien zu sichern.

Tinta de Toro – das Geheimnis der Herkunft



Die wesentliche Rebsorte der D.O. Toro ist eine autochthone Spielart des Tempranillo: **Tinta de Toro**. Sie ist genetisch mit dem Tempranillo identisch, im Erscheinungsbild jedoch robuster: Tinta de Toro hat kleinere Beeren mit dickeren Schalen und bringt von Natur aus geringe Erträge hervor.

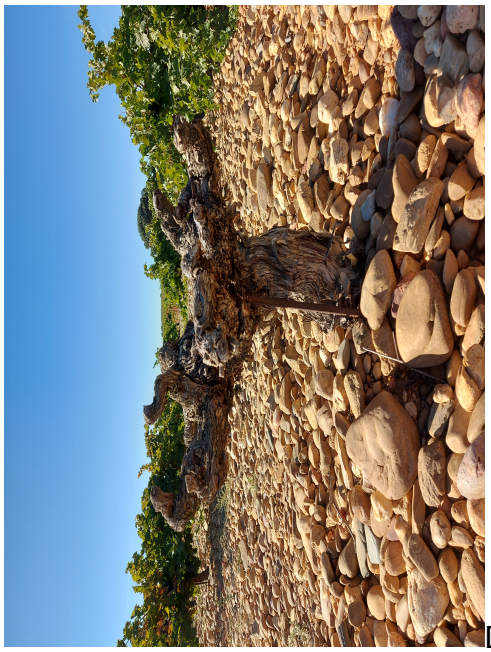
Durch die dickeren Beerenschalen sind die Rotweine dichter, dunkler und tanninreicher. Der hohe Tanningehalt macht sie zusätzlich besser lagerfähig. Dass die Weine aus Toro besonders haltbar sind, stellte sogar Christoph Kolumbus auf seiner Amerika-Expedition 1492 fest: Die Toro-Rotweine, die er an Bord hatte, waren am längsten trinkbar und stärkten so den Geist

Phoca PDF

seiner Mannschaft. So gehörten sie auch zu den ersten europäischen Weinen, die den amerikanischen Kontinent erreichten.

Neben Tinta de Toro ist die rote Rebsorte Garnacha Tinta zugelassen, die Ende des 15. Jahrhunderts in das Gebiet kam. Aragonesische Bauern, die nach der Schlacht von Toro in der Gegend angesiedelt wurden, brachten sie mit. Aus beiden Sorten werden auch Roséweine erzeugt. Für Weißweine sind die Rebsorten Verdejo, Malvasía Castellana, Albillo Real und Moscatel de Grano Menudo erlaubt. Seit 2024 können in der D.O. Toro auch Schaumweine produziert werden; sie müssen in traditioneller Flaschengärung entstehen und mindestens neun Monate auf der Hefe reifen.

Uralte Weinberge und wurzelechte Reben



Das Klima in der D.O. Toro ist kontinental mit heißen, trockenen Sommern, kalten Wintern und großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Die spärlichen Regenfälle von jährlich nur 350 bis 400 Millimetern verteilen sich über das ganze Jahr. Die Weinberge liegen auf einer Höhe zwischen 620 und 850 Metern über dem Meeresspiegel. Die Böden sind von Sand, Kies und Lehm geprägt.

Viele Parzellen sind mehr als 50 oder 80 Jahre alt, einige sogar über 100 Jahre. Ihre wurzelechten Rebstöcke haben die Reblauskatastrophe Ende des 19. Jahrhunderts überdauert: Im sandigen Untergrund konnte sich die Reblaus schwer fortbewegen und den Pflanzen nur relativ geringen Schaden zufügen; die Insekten wurden flügge, bevor sie zu viele Wurzeln anfressen konnten. Diese alten Weinberge in der D.O. Toro liefern Trauben von sehr guter Qualität und bewahren ein einzigartiges Weinbauerbe.

Von Joven bis Gran Reserva

Für die Rotweine der D.O. Toro gibt es fünf Qualitätsstufen, die sich nach dem Ausbau und der Reifedauer richten:

Phoca PDF

- 

Joven: junger Rotwein ohne Holzfassausbau („joven“ bedeutet jung)
- **Roble**, auch Joven Roble oder Tinto Roble: junger Rotwein mit wenigen Monaten Holzfassausbau („roble“ bedeutet Eiche, also Eichenholz)
- **Crianza**: mindestens zwei Jahre gereifter Rotwein, davon mindestens sechs Monate im Eichenholzfass („crianza“ bedeutet Ausbau oder Reifung)
- **Reserva**: mindestens drei Jahre gereifter Rotwein, davon mindestens zwölf Monate im Eichenholzfass („reserva“ bedeutet Reserve oder Vorrat)
- **Gran Reserva**: mindestens fünf Jahre gereifter Rotwein, davon mindestens 18 Monate im Eichenholzfass

Die Fässer sind Barriques mit einem Fassungsvermögen von höchstens 330 Litern. Das Eichenholz kommt meistens aus Frankreich. Oft werden französische Fässer beim Ausbau mit amerikanischen kombiniert, in einigen Fällen auch mit Fässern aus Ungarn oder Rumänien.

Das beste Preis-Genuss-Verhältnis bietet häufig die Qualitätsstufe Joven Roble, bei der ein Hauch Holzwürze die intensive Beerenfrucht harmonisch begleitet. Sie bietet gleichzeitig den Winzern mehr Freiheit, weil die Vorgaben für den Holzfassausbau nicht so klar und streng geregelt sind wie bei den höheren Qualitätsstufen.

Genuss in allen Farben

Phoca PDF



Die ausdrucksstarken Weißweine der D.O. Toro zeichnen sich durch Frische, Ausgewogenheit sowie Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und tropischen Früchten aus. Die animierenden, geschmeidigen Roséweine sind von Aromen roter Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen geprägt.

Die Rotweine aus Garnacha Tinta sind nicht sehr farbintensiv, dafür kraftvoll und fruchtbetont mit Aromen von Kirschen, Brombeeren und Himbeeren, Kräuter- und Gewürznoten sowie moderatem Tannin. Die Weine aus Tinta de Toro weisen eine tiefe, dunkelrote Farbe, konzentrierte Aromen von schwarzen Früchten, Lakritz und Gewürzen sowie eine feste Tanninstruktur auf. Sie haben oft einen Alkoholgehalt von 15 Volumenprozent oder mehr, aber der Alkohol ist gut in die Substanz eingebunden.

Die Herausforderung für die Winzer besteht darin, das Tannin der Sorte zu zähmen und zu besänftigen – und diese meistern sie souverän. Denn die Rotweine der D.O. Toro sind bemerkenswert elegant und trotz ihrer Kraft bestens balanciert; viele sind sogar regelrecht geschliffen. In diesem außergewöhnlichen Gebiet ist oft bereits eine Crianza so komplex und nachhaltig wie anderswo eine Reserva.

Persönliche Eindrücke: ein Besuch in Toro



Diese Erfahrung konnte ich selbst im September dieses Jahres bei einer Reise nach Toro machen. Vier Tage war ich mit einer Gruppe von Schweizer Weinhändlern und Gastronomen unterwegs – darunter Claudio González von der

Phoca PDF

Toro Bar in Zürich, Pit Lauth von der gleichnamigen Weinhandlung in Lenzburg, Philipp Jullier von Vini Fini in Zürich und Visp sowie Sonia Stamerra von In Vino Veritas in Horw.

Betreut wurden wir engagiert und zuvorkommend von Rubén Gil Alfageme, dem Generalsekretär des Kontrollrats der D.O. Toro, und Alberto Salagre Domínguez, dem Marketingverantwortlichen des Kontrollrats. Das durchaus straffe Programm umfasste an zwei Vormittagen Verkostungen und Gespräche mit insgesamt 26 Weingütern sowie an zwei Nachmittagen und einem Vormittag insgesamt sechs Weingutsbesuche.

An ersten Reisetag führte uns Rubén zunächst durch die Altstadt von Toro, wo wir neben der Festung (Alcázar) und wichtigen Kirchen (Colegiata Santa María la Mayor, Iglesia de San Lorenzo el Real, Iglesia de San Salvador de los Caballeros) auch den barocken Uhrturm (Torre del Reloj) und Spaniens älteste aus Holz gebaute Stierkampfarena (Plaza de Toros) anschauten. Im unterirdischen Museum des Weins (Bodega Histórica del Vino) erfuhren wir viel über die Weinbaugeschichte der Stadt und der Region.

Empfehlenswerte Weingüter



Aus den Verkostungen und Besuchen ragten für mich insgesamt 15 Weingüter qualitativ heraus – 15 von 26, das sind über die Hälfte. Ich stufe sie hier in einer Rangfolge von drei Sternen bis zu einem Stern ein. Drei Sterne tragen dabei Bodegas, bei denen mich alle probierten Weine begeistert und überzeugt haben. Zwei Sterne tragen Bodegas, bei denen mich die meisten der präsentierten Weine sehr angesprochen haben. Einen Stern erhalten Bodegas, die sich durch eine bestimmte, charmante Besonderheit auszeichnen. Innerhalb dieser Stufen führe ich die Weingüter in alphabetischer Reihenfolge auf.

Weingüter mit drei Sternen

Bucrana

Die Marke Bucrana gehört zur Unternehmensgruppe Bornos Vinos & Licores. Der Name leitet sich vom Begriff Bukranion ab, der in der Kunst und Architektur die Vorderansicht eines Stierkopfs mit Hörnern bezeichnet, die als Ornament dient. Die wesentlichen Weine sind „Bucrana Crianza“ und „Bucrana Tau“.

Phoca PDF

Bodegas Liberalia

Beatriz Fernández Pujo ist ein temperamentvoller Wirbelwind von ansteckender Fröhlichkeit. Ihr Vater spielte den Reben während der Lese Mozartstücke auf der Geige vor, und auch im Keller werden die Weine mit klassischer Musik beschallt, um sie zu „beruhigen“, wie Beatriz sagt. Es gibt zehn Weine: einen trockenen und einen süßen Weißen, sieben Rote und einen weißen Schaumwein – alle sehr gut!

Bodegas Monte la Reina

Die moderne Kellerei befindet sich direkt neben dem alten Schloss, das heute als Gästehaus dient. Jeder Wein ist eine eigenständige Persönlichkeit – etwa der „Jade“, dessen Eichenholzfässer besonders schonend mit erhitzten Jadesteinen getoastet wurden, oder der „Vendimia Seleccionada“, auf dessen Flasche ein Punktmuster die Reben im Weinberg in der Draufsicht darstellen soll und die Reben, deren Trauben für den Wein verwendet wurden, farblich gekennzeichnet sind. Als Weißwein hervorzuheben ist auch der „Verdejo Fermentado en Barrica“.

Bodegas Rejadorada

„Reja dorada“ bedeutet goldenes Gitter, und damit hat es folgende Bewandtnis: Während des Kastilischen Erbfolgekriegs war Toro in portugiesischer Hand. Anhänger der Gegenseite trafen sich in der Stadt heimlich im Haus der Edeldame Antona García. Nachdem die Besatzer dies aufgedeckt hatten, wurde Antona García am 9. August 1476 durch den Strang hingerichtet und ihr Leichnam zur Abschreckung am Gitter ihres Hauses aufgehängt. Als Königin Isabella von Kastilien später davon erfuhr, kam sie selbst nach Toro und ließ das Gitter des Hauses zum Andenken an die mutige Einwohnerin vergolden. Seitdem trägt das Haus den Namen Palacio Rejadorada – und hier gründeten Luis Remesal und José A. Fernández vor gut 25 Jahren die Bodega, die heute unter der Regie von Mario Remesal charaktervolle Weine erzeugt.

Bodegas Vatan

Bodegas Vatan gehört zum Unternehmenszusammenschluss Grupo Jorge Ordoñez, dem sechs Weingüter in sieben spanischen Gebieten angehören. Alle sind jeweils auf autochthone Rebsorten spezialisiert, und Bodegas Vatan huldigt der Tinta de Toro mit „Tritón“, „Vatán“ und

Phoca PDF

„Vatán Arena“.

Weingüter mit zwei Sternen

Bodegas Alonso Conde



Die Marke des Familienweinguts heißt „Cantalgallo“ (Hahnenschrei), benannt nach der ländlichen Gegend, in der die Weinberge und die Bodega liegen. Die Etiketten sind Zeichnungen, die der Vater von Clara Alonso Conde mit 13 Jahren angefertigt hat. Auffällig bei allen Weinen hier ist ihr Schliff – vom „Curtido“ über den „Feroz“ bis zur Crianza.

Bodegas Carodorum

Der Name CA-RO-Dorum beinhaltet die Anfangsbuchstaben des Namens der Gründerin Carmen Rodríguez; der Annex spielt auf den Fluss Duero an. Heute führen Carmens Söhne Guillermo und Luis Ángel Diez Rodríguez den Betrieb, der neben Rotweinen aus Tinta de Toro – unter anderem „Issos“, „Vino de Autor“ und „Selección Especial“ – auch einen Garnacha produziert.

Bodegas Discolo / Cuatro Mil Cepas

Discolo ist die höchstgelegene Bodega in der D.O. Toro. Mercedes Castro ist die sympathische Exportleiterin, und der 42 Monate im Barrique gereifte „El Magnifico“ ist der beeindruckende Höhepunkt eines gelungenen Portfolios.

Bodegas Dominio del Bienamado

David Pastor Rodríguez bietet in seinem kleinen Weingut eine bemerkenswerte Vielfalt an: Von seinen fünf Marken „Caray“, „Marmaria“, „Lucas Pastor“, „Biógrafo“ und „Equitez“ konnte ich über zehn Weine aus den Jahrgängen 2021 bis 2025 probieren.

Bodegas Piedra

Das Portfolio der Bodega umfasst die Weinlinien „Piedra“, „Lagarona“ und „Paredinas“; die

Etiketten der erstgenannten tragen größtenteils Tiermotive. Jeder einzelne Wein überzeugt im Glas, und Direktor Gonzalo Sanz Martín gibt dazu anschauliche, prägnante Erklärungen.

Bodegas Fariña

Das Besucherzentrum in einer riesigen ehemaligen Betriebshalle vereint eine Kunstgalerie, eine Ausstellung historischer Weinbaugeräte sowie einen Präsentations-, Verkostungs- und Verkaufsbereich unter einem Dach. Sehenswert ist auch das Barrique-Lager – und im Glas beeindrucken holzgereifte Rotweine aus Tinta de Toro wie „Gran Colegiata“ (mit der Stiftskirche von Toro auf dem Etikett) und „Campus Gothorum“.

Bodegas Maires

Die wesentliche Weinlinie von Maires heißt „Ademàn“ – übersetzt: Gebärde, was sich auf die Handarbeit bezieht, in der die Weine entstehen. Dementsprechend zeigen die Flaschenetiketten Hände in unterschiedlichen Haltungen. Auf dem Etikett des „Cuzo“ ist ein Auge zu sehen, das durch ein Schlüsselloch späht, denn dieser Begriff bezeichnet regional eine neugierige, freche Person – und hier einen Joven für „wagemutige“ Weinfreunde.

Bodegas Torreduero

Das Weingut Torreduero gehört zu Bodegas Riojanas. Önologe und technischer Direktor des Hauses ist Felipe Nalda Álvarez, der Präsident des Kontrollrats der D.O. Toro. Die wesentliche Weinlinie heißt „Peñamonte“, was sich aus den Wörtern für Felsen und Berg zusammensetzt. Das stilisierte Kreuz auf den Etikett entspricht dem ursprünglichen Grundriss der Stiftskirche von Toro – viel Terroir- und Lokalbezug also.

Weingüter mit einem Stern

Bodegas Bigardo

Phoca PDF



Kiko Calvo ist ein energiegeladener, eloquenter und leidenschaftlicher Botschafter der D.O. Toro. Die Etiketten seiner Weine sind alle individuell und fallen auf. Er hat eine Geste zu seinem Markenzeichen gemacht, bei der der Zeigefinger und der kleine Finger der Hand die Hörner eines Stiers darstellen.

Bodegas Campo de Toro

Das kleine Weingut von Paco und Julia Villanueva produziert nur einen einzigen Wein. Er heißt „¡Válgame Dios!“, was auf Deutsch etwa „Gott bewahre!“ (wörtlich: „Gott schütze mich!“) bedeutet – ein verbreiteter spanischer Ausruf des Erstaunens. Paco und Julia kamen aus Mexiko nach Spanien, um ihren Traum vom eigenen Weingut zu verwirklichen. Paco studierte Önologie in Madrid, und dort begegnete ihm der Ausruf, nach dem er seinen Wein benannte. Folgerichtig trägt dieser ein markantes Ausrufezeichen auf dem Etikett.

Kuriositäten und touristische Tipps

Wer bei einem Besuch in Toro vorzüglich und regionaltypisch essen möchte, dem sei das Restaurante Castilla in der Altstadt ans Herz gelegt. Eladio und Tamara, deren Großeltern das Restaurant gegründet haben, verwöhnen die Gäste in stimmungsvollem Ambiente mit lokalen Gerichten und Weinen – sie in der Küche, er im Service. Als Unterkunft bietet sich das Hotel Juan II an, das gleich neben der Stiftskirche liegt und sogar auch zur Silhouette der Stadt gehört, die man von der Flussebene aus sieht. Viele Zimmer und die Restaurantterrasse bieten den eingangs beschriebenen Panoramablick über den Duero und die Landschaft.

Phoca PDF



Auf eben jener Terrasse verbrachte unsere Reisegruppe den bereits sehr geselligen und genussreichen Willkommensabend. Rubén Gil hatte dazu generische Weine aus der D.O. Toro mitgebracht. Sie tragen neutrale Etiketten, auf denen lediglich die Weinart bzw. bei den Roten die Qualitätsstufe angegeben ist, nicht aber der Erzeuger. Diese generischen Weine dienen genau solchen Repräsentationszwecken – wenn es darum geht, einen Weinstil exemplarisch zu zeigen – und werden jedes Jahr in einer Blindprobe vom Kontrollrat der D.O. ausgewählt. Aus dem generischen Joven und Tonic Water mixte Rubén mir später eine lokale Spezialität: Tintonic (ein Wortspiel mit dem Longdrink-Klassiker Gin Tonic und „tinto“, dem spanischen Begriff für Rotwein).

An diesem ersten Abend war auch bereits Beatriz Fernández Pujo von Bodegas Liberalia dabei. Sie wollte uns ihren Schaumwein „Ariane“, einen flaschenvergorenen Verdejo D.O. Toro Espumoso brut nature, vorstellen und hatte eine noch nicht degorgierte Flasche mitgebracht. Bei Öffnen des Kronkorkens verselbständigte sich diese durch den Druck von etwa sieben bar allerdings und vollführte einen wilden Tanz auf dem Terrassenboden, während sie überschwänglich ihren Inhalt von sich gab. Was schließlich blieb, war kaum ein gefülltes Sektglas für rund ein Dutzend Personen. Während wir uns dies teilten, zogen wir scherzhaft eine Analogie zum letzten Abendmahl, das uns in diesem Fall schon am ersten Abend widerfuhr… „Ariane“ hatte dann übrigens am Abschlussabend noch ihren gebührenden Auftritt.

Phoca PDF



Fest steht, dass es mir nach dieser intensiven viertägigen Reise leicht fallen wird, dem Leitspruch der D.O. zu folgen, wenn es in Zukunft um spanische Rotweine geht:

¿Un tinto? Un TORO.
Einen Roten? Einen Toro!

Phoca PDF