

# Qualitätsstufen

Neben der geografischen Herkunft ist jeder spanische Wein auch nach seiner Ausbauart und -dauer in Barriques (Barricas) klassifiziert. Traditionell werden spanische Weine erst dann zum Verkauf freigegeben, wenn sie trinkreif sind. Somit ist diese Klassifizierung von großer Bedeutung, da der Weinfreund davon ausgehen kann, dass der gerade erworbene Wein bis zum Erreichen seines Höhepunkts in dem meist idealen Keller der Bodega gelagert war.

- **Vino Joven / Cosecha**

**Jóven** ist die unterste Kategorie in dieser Einteilung. Es handelt sich dabei um Weine, die nicht im Holzfass gelagert wurden und damit sehr jung in den Verkauf kommen. Sie sind beim Kauf absolut trinkreif und sollten jung getrunken werden.

- **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.

- Bei der **Crianza** hängen die Anforderungen vom Anbaugebiet ab. In Rioja, Ribera del Duero, Navarra und Penedés müssen diese Weine 12 Monate im Barrique gelagert werden und ein weiteres Jahr im Tank oder in der Flasche. Im übrigen Spanien genügt für die Einstufung als Crianza ein halbes Jahr Fasslagerung und ein Jahr weitere, nicht näher definierte Lagerung.

- **Reserva**

Um als **Reserva** bezeichnet werden zu können, müssen Rotweine drei Jahre gelagert werden, davon 12 Monate im Eichenfass. Die Auslieferung darf erst im vierten Jahr nach der Lese erfolgen.

- **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.