

Toro

Toro – schon der Name weckt in unserem Gedächtnis Bilder von kraftstrotzenden spanischen Stieren, die in der weiten Ebene genüsslich weiden und dem Leben in Freiheit und Unbekümmertheit frönen. Doch Toro ist auch ein Synonym für eines der interessantesten Weinanbaugebiete Europas. Es liegt im Nordwesten Spaniens in der Provinz Zamora, gut zweieinhalb Autostunden von Madrid entfernt. Die gleichnamige Kleinstadt bildet den Mittelpunkt der Herkunftsbezeichnung Toro D.O. (Denominación de Origen). Die auf dem Plateau angelegten Rebberge reichen praktisch bis zur mittelalterlichen Stadtgrenze und liegen auf einer Höhe von 600 bis 700 m.ü.M. Die Böden sind meist locker und durchlässig, rotbraun und ockerfarben, mit einem hohen Anteil an Sand, tonhaltiger Erde und durchsetzt mit Steinen aller Grössen und Formen. In diesen Bodenverhältnissen hatte die gefürchtete Reblaus nie eine Chance. Darum sind hier die Reben – von wenigen Ausnahmen abgesehen – noch wurzelecht, d.h. sie sind nicht mit amerikanischen Unterlagsreben, die gegen diesen Schädling resistent sind, veredelt worden. Ein entscheidender Faktor, der diesen Weinen einen ganz eigenen Charakter verleiht, wodurch sie sich deutlich von den Weinen aus der Rioja oder dem Ribera del Duero unterscheiden.