



Fotografie: Ana Reyes

wein

RAUM "V" Der Weinberg

RAUM "I" Die Weinlese

RAUM "N" Der Weinkeller

RAUM "O" Der Muskateller und andere Weinsorten von Chiclana

die Geschichte von Chiclana

handwerklichen Salzbetriebe, die heute zu dem Naturpark der Bucht von Cádiz gehören, das ausgezeichnete und ökologische Sal Marina Virgen y Flor de Sal vermarkten. Außerdem gibt es eine Fotoausstellung, audiovisuelle Hilfsmittel und verschiedene Werkzeuge.

Der dritte Bereich -DER WEIN (vier Räume)- beschreibt die Weinbaukultur von Chiclana, die auch phönizischen Ursprungs ist, obwohl sie erst im 16. und 17. Jahrhundert dank des Handels mit Amerika eine gut funktionierende Marktwirtschaft wurde. In diesem Raum wird anhand von Paneelen, Fotos, Ackergeräte und audiovisuelle Medien sowohl der Weinbau als auch die Geschichte der Weinkeller von Chiclana, die heute immer noch Familien- und Handwerksbetriebe sind, geschildert. Außerdem werden die Gärung und der Älterungsprozess des heute noch produzierten Finoweines, des Moskatel und anderer Likörweine, wie der Cream, welcher in Chiclanas Weinkellern reift, erklärt.

Warum ein Informationszentrum für Wein und Salz?

Das Salz und der Wein waren für die soziale, wirtschaftliche und städtebauliche Entwicklung in Chiclana, seit ihrem phönizischen Ursprungs, aber besonders seit dem 15. Jh. mit dem Handel mit Amerika bis hin zum Ende des 20. Jahrhunderts, grundlegend. Es war der Wein, seine jahrhundertelange Tradition der Weinberge und Weinkeller, der Alfonso XII. dazu motivierte ihr 1876 den Titel einer Stadt zu verleihen. Ein Chiclana, zu dem damals mehr als 7500 Hektar mit "Palomino-", "Rey-" und "Moscatel-" Traubenarten gehörten. Selbst mitten im 20. Jahrhundert, um 1970, gab es in der Stadt noch mehr als 80 Weinkeller und mehr als 3000 Hektar mit Weinbergen. Heute sind es gerade mal noch 200 Hektar, aber der Weinbau bleibt weiterhin eine handwerkliche und familiäre Tradition, welche eng mit der Identität von Chiclana verbunden ist. Mit seinen außergewöhnlichen "finos" und seinem renommierten Muskateller, sogar als Marktführer. Das Marschland, welches größtenteils im Naturparks der Bucht von Cádiz liegt, umfasst ein Drittel der 203 Kilometer der Gemeinde von Chiclana. In



diesem Marschland gab es zum Ende des zweiten Drittels des 19. Jahrhunderts 38 Salinen und die meisten Gräben der ganzen Provinz von Cádiz. Heute sind nur noch wenige Überreste der traditionellen Salinen vorhanden, und viele davon wurden in Sümpfe oder Fischzuchtbetriebe umgestaltet. Das vielfältige Ökosystem des Naturparks ist jedoch durch die Erinnerungen an die Herrlichkeit der Salinen gekennzeichnet.



www.vinoysal.es



Laden Sie die Anwendung herunter



Virtueller Besuch

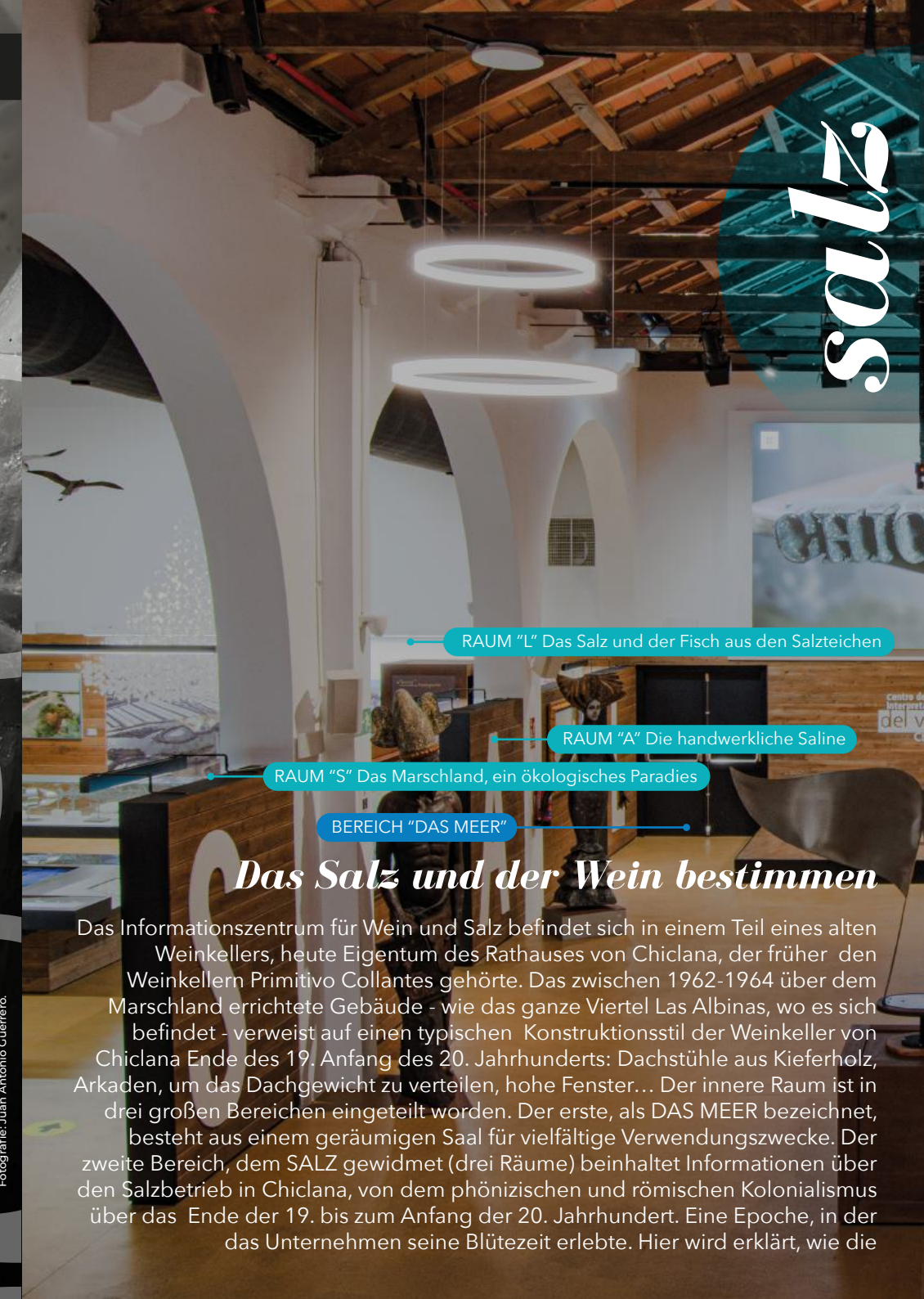
© EMSISA, 2024

Centro de Interpretación DEL VINO Y LA SAL

BESICHTIGUNGSFÜHRER



Fotografie: Juan Antonio Cuervo.



sal

RAUM "L" Das Salz und der Fisch aus den Salzteichen

RAUM "A" Die handwerkliche Saline

RAUM "S" Das Marschland, ein ökologisches Paradies

BEREICH "DAS MEER"

Das Salz und der Wein bestimmen

Das Informationszentrum für Wein und Salz befindet sich in einem Teil eines alten Weinkellers, heute Eigentum des Rathauses von Chiclana, der früher den Weinkellern Primitivo Collantes gehörte. Das zwischen 1962-1964 über dem Marschland errichtete Gebäude - wie das ganze Viertel Las Albinas, wo es sich befindet - verweist auf einen typischen Konstruktionsstil der Weinkeller von Chiclana Ende des 19. Anfang des 20. Jahrhunderts: Dachstühle aus Kieferholz, Arkaden, um das Dachgewicht zu verteilen, hohe Fenster... Der innere Raum ist in drei großen Bereichen eingeteilt worden. Der erste, als DAS MEER bezeichnet, besteht aus einem geräumigen Saal für vielfältige Verwendungszwecke. Der zweite Bereich, dem SALZ gewidmet (drei Räume) beinhaltet Informationen über den Salzbetrieb in Chiclana, von dem phönizischen und römischen Kolonialismus über das Ende der 19. bis zum Anfang der 20. Jahrhundert. Eine Epoche, in der das Unternehmen seine Blütezeit erlebte. Hier wird erklärt, wie die

Bereich des Salzes

Nichts ist nützlicher als Salz und Sonne.
Plinius der Ältere

RAUM “S” Das Marschland und die Salinen, ein ökologisches Paradies



Die Salinen wurden dazu geplant, entworfen, gebaut und erhalten um die Höhenunterschiede der Gezeiten im Marschland zu nutzen: es sind Gebiete, die durch die Ebbe und die Flut des Meeres überschwemmt werden. Die Formbarkeit der Moraste dieser Küstengebiete ermöglicht seit drei Tausend Jahren ihre ständige Formung. Der Wert der Salinen geht weit über seine geschichtliche und ethnografische Bedeutung hinaus, es ist auch ein ökologisches Paradies für Flora und Fauna, mit einer einzigartigen Landschaft. Der Naturpark, der in 1989 gegründet wurde, hat mit den wenigen verbleibenden, handwerklich betriebenen Salinen existiert. Wohingegen, vor allem ab den 70. Jahren, die ständige Vernachlässigung zur Vertrocknung, und zur Wiederverwendung der alten Salinen als Sümpfe für die Fischzucht, führten. Durch die Umgestaltung der “Außenmauer” zu Naturwanderwegen, konnten neue Strecken und Wanderwege mit einem enormen ökologischen und landschaftlichen Wert entstehen, wo man außerdem die Möglichkeit hat, mehr als siebzig Arten von Wasservögeln zu beobachten.

Das phönizische Chiclana und die Kolmation der Bucht von Cádiz

Die geologische Entwicklung des Marschlandes fing vor dreitausend Jahren an. Das heutige Chiclana war sogar bis zum Schlossberg mit dem Schiff erreichbar und die Phönizier wählten diesen Standort auf dem Festland, denn er war dem Tempel Melqart am nächsten. Nach und nach festigte sich, mit der Ablagerung des Flusses Guadalquivir und auch des Flusses Guadalete, die morastige Küstenlandschaft.



Die Salzindustrie, das 16. Jahrhundert und der Herzog von Medina Sidonia

Es gibt kaum Spuren zur Wartung der Meeressalinen während der maurischen Invasion. Bis zur Rückeroberung im 13. und 14. Jahrhundert taucht es nicht wieder auf. Aber dann, im 15. Jahrhundert tauchen notarielle Urkunden auf, die das Vorhandensein von zahlreichen Salinen im Bereich der Bucht beweisen, die ohne Zweifel mit dem Aufschwung der Fischerei und vor allem, mit dem indischen Handel verbunden waren. Schon in 1500 waren die Salinen von Chiclana unter den wichtigsten in Andalusien. In den Händen des Herzogtums von Medinaceli versorgten sie auch die Fischindustrien von Conil und Vejer.



RAUM “A” Der Salzgehalt definiert das Ökosystem



Der Naturpark der Bucht von Cádiz zählt als besonderes Vogelschutzgebiet (Zona de Especial Protección para las Aves ZEPA). Die Bucht ist außerdem ein lebenswichtiger Durchzugsort für die Zugvögel zwischen Nordeuropa und Afrika. In der Gebiet der Salinen leben eine Vielzahl von Vogelarten zusammen, die man, je nach ihrer Ernährung, in 3 Arten einteilen kann: Watvögel (Säbelschnäbler, Seeregenpfeifer und Brandseeschwalbe), Fischfressende Vögel (Kormoran und Seidenreiher) und Filtrierer (Löffler und Flamingo)

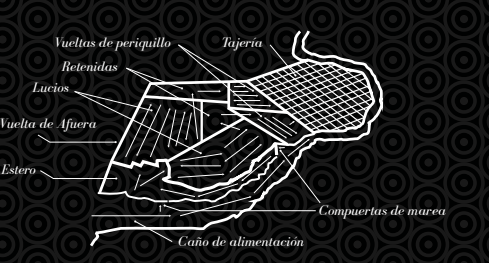
Fotografies: Juan Antonio Cuerrero.



Eine Saline formt das Marschland so, dass ein “Kreislauf” des Meerwassers gebildet wird, in dem gleichzeitig der Salzgehalt durch die Verringerung der Tiefe erhöht wird, und dadurch die maximale Verdampfung durch die Einwirkung von Sonne und Wind begünstigt wird. Der atlantische Ozean hat eine Salzkonzentration von bis zu 36g pro Liter Wasser. Während es durch den Grundwasserleiter von Santi Petri fließt, der in die Salzteiche der Salinen von Chiclana führt, erreicht das Wasser einen Salzgehalt von 45g. Durch die “Gezeitentore” wird eine große Zahl Jungfische von Aalen, Seezungen, Goldbrasse oder Seebarschen mitgerissen. Im Salzteich kann das Wasser einen Salzgehalt von bis zu 66g/l erreichen. Im “Verdunstungsbereich” erreicht das Wasser eine Salzkonzentration von 80 - 110g - 225g., die bereits für viele Arten der wirbellosen Kleintiere unüberwindbar ist. Im Kristallisierungsbereich steigt die Konzentration von über 250 - 280g pro Liter Wasser. Das ist das Reich der Algen Dunaliella und der halophilen Bakterien (Halobacterium), deren Pigmente die übrig gebliebene Lake in ein intensives Rosa färben.

Was ist eine Saline?

Vom Salzteich fließt das Wasser in drei immer verringerten tiefergehende Verdunstungskanäle (50-20 cm) ab. Die 1. Stufe wird als “LUCIO” bezeichnet, die 2. als “RETENIDAS” und die 3. als “VUELTAS DE PERIQUILLO”. In dem letzten Becken, auch “TAJERÍA” genannt, findet die Kristallisation des Salzes mit einem geringem Laken des Wassers (10-5 cm) statt. Von Juli bis August wird viermal Salz entnommen. Jeder Quadratmeter produziert zwischen 70-80 Kg Salz.



Fotografie: Félix Alonso del Real.

RAUM “L” Die “Abfischung” oder Fischfang in den Salzteichen

Ende Oktober erfolgt die übliche “Abfischung” mit Hilfe eines Netzes und der progressiven Leerung des Salzteiches. Dieser “Fisch aus dem Salzteich” - unter anderen Goldbrasse, Wolfsbarsch und Seezunge - drang durch das Öffnen der Gezeitentore ein. Ein großer Teil der Salinen wurde für die Fischproduktion umgewandelt.

Besonderes Vogelschutzgebiet

Bereich des Weines

Wein, zeig mir die Kunst meine eigene Geschichte zu sehen, als ob sie schon längst Asche in den Erinnerungen wäre.

Jorge Luis Borges. Sonett des Weines

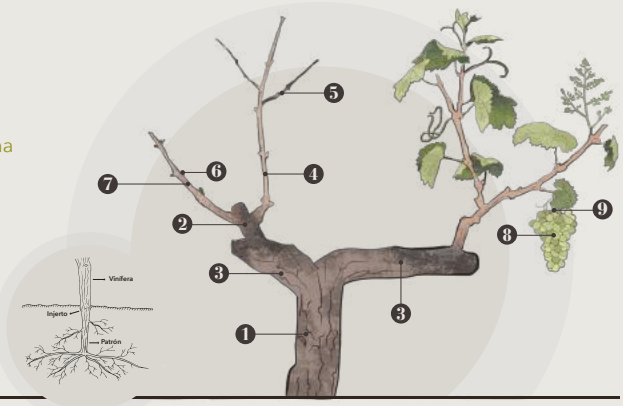
RAUM “V” Die Erde und das Meer schaffen den Wein



Teile einer Weinrebe der Sorte Palomino Fino

Die als “Palomino fino” bekannte Sorte - obwohl sie auch unter verschiedenen anderen Namen wie “Listán” oder “Palomina blanca” bekannt ist - nimmt heutzutage praktisch alle Weinberge von Chiclana, mit einem Produktionsanteil von mehr als 90%, ein. Der Rest wird mit Muskatellertraube angebaut.

- | | | |
|-------------|-------------|------------------|
| 1. Rebstamm | 4. Sprossen | 7. Fruchtrute |
| 2. Ranken | 5. Geize | 8. Traubenzweige |
| 3. Trieb | 6. Knospe | 9. Masliyo |



Im Unterschied zu Jerez bauten die Weingüter von Chiclana das Stadtzentrum auf, so dass die gesamte Stadt, bis vor nicht allzu langer Zeit, an der Weinlese teilnahm. Gegen Anfang September färbt sich der Kamm der Weinrebe dunkel und die Traube “gibt auf”, das bedeutet dass sie weich und süß wird. Das ist der Moment zum Verlesen. Der Reifegrad der Traube muss mindestens bei 10,5° Baumé (oder potenzieller Alkohol) liegen. Wenn der Weinberg von Chiclana heute noch immer ein Überrest der traditionellen Handarbeit ist, dann ist es der Weinkeller ebenso, dies trotz der Einführung der neuen Technologien, wie die mechanisierten Pressen oder dieahltanks für Kaltgärung, nicht minder.

RAUM “I” Die Tradition der Weinlese in der Innenstadt



Fotografie: Félix Alonso del Real.

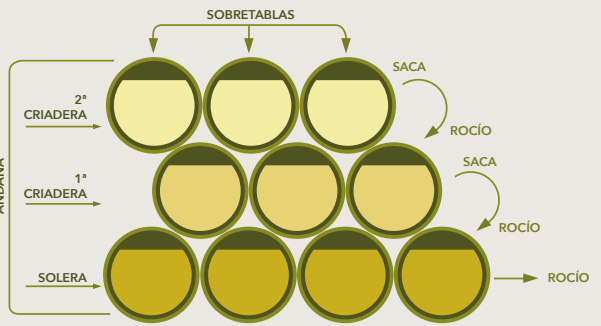
RAUM “N” Die Herstellung des Fino



Fotografie: Félix Alonso del Real.

Schema zum Criadera und Solera-System

Die Weinfässer werden in drei Ebenen angeordnet. Vier Proben werden pro Jahr in den untersten Reihe “La Solera” entnommen. Dabei wird nicht mehr als ein Drittel der Fässer entnommen und wieder mit dem Wein aus den oberen Fässern, “primera, segunda criadera”, aufgefüllt. Dieser Vorgang wird auch “rociar” genannt. Zum Schluss wird eine Sobretabla - oberste Fassreihe- hinzugefügt.



Fotografie: Pedro Leal.

Jahrhunderte alte Fässer und ein auslaufendes Handwerk

Zunächst als Maßeinheit für den Transport genutzt, wurden die Bota-Fässer auch zu Hohlmaßen der Weine aus dem Landkreis Jerez. Demnach entsprach ein Bota-Fass 30 “arrobas” (Arroben) Wein, das sind genau 499,80 Liter. Wenn sie für die Reifung von Fino-Weinen eingesetzt werden, füllt man sie nur mit rund 22 bis 25 Arroben Wein. Andere Bota-Fässer sind zum Beispiel: die Tonne (“tonel”, zwischen 55 und 60 Arroben), das große Transportfass (“bocoy”, 40 Arroben), das dicke Fass (“bota gorda”, 36 Arroben), das halbe Fass (“media bota”, 15 Arroben) oder das kleine Fass (“barril”, ab 8 Arroben).

RAUM “O” Der Muskateller und andere Weine von Chiclana



Fotografie: Félix Alonso del Real.

Obwohl der Fino als der berühmteste Wein von Chiclana mit dem größten Produktionsvolumen gilt, stellen die einheimischen Bodegas speziell einen außergewöhnlichen Muskateller her. Ein einzigartiger Wein mit einem breiten Farbspektrum, von strahlendem Gold bis hin zu Kastanienbraun mit Bernsteinönen. In Chiclana wird die gesamte Palette, der von der Kontrollbehörde registrierten Weine hergestellt, wobei der Cream die größte Beliebtheit erlangt hat. Er zählt zum Typ “Cabeceo”, einer Mischung aus Oloroso und Muskateller oder aus rektifizierten Mostkonzentrate. Darüber hinaus wird unter der Herkunftsbezeichnung (D.O.) “Vinagre de Jerez” außerordentlicher Essig gemacht. Unter der Qualitätsangabe “Vino de la Tierra de Cádiz” (Landwein aus Cádiz) werden Weißweine aus der Palomino-Traube oder aus anderen Sorten wie der Cabernet Sauvignon und einige Rotweine hergestellt.