

Das LAND *der* TAUSEND WEINE

NEUE VISIONEN★

Ein Film von José Luis López-Linares

PRESSEHEFT

PRESSEBETREUUNG

mm filmpresse GmbH

Schliemannstraße 5

10437 Berlin

Tel: 030. 41 71 57 23

Fax: 030. 41 71 57 25

E-Mail: info@mm-filmpresse.de

www.mm-filmpresse.de

VERLEIH

Neue Visionen Filmverleih GmbH

Schliemannstraße 5

10437 Berlin

Tel: 030. 44 00 88 44

Fax: 030. 44 00 88 45

E-Mail: info@neuevisionen.de

www.neuevisionen.de

Neue Visionen Filmverleih präsentiert

Das
LAND *der*
TAUSEND
WEINE

Ein Film von José Luis López-Linares
Dokumentarfilm, Spanien 2023, 97 Minuten



STAB

Regie	José Luis López-Linares
Drehbuch	José Luis López-Linares
Kamera	José Luis López-Linares
Schnitt	Pablo B. Guzman
Musik	Jorge Magaz
Haare & Make-Up	Alicia Cristobal
Produktionsleitung	Pilar Barbat, Cristina Moñivar
Produzent	Rodrigo Espinel
Executive Producer	Pilar Benito
Assistant Producer	Susana Irribarren



SYNOPSIS

Wer die Faszination Wein verstehen möchte, ist in der spanischen Rioja am perfekten Ort. Seit dem Römischen Reich leben und arbeiten die Menschen hier im Einklang mit der Natur inmitten der Weinberge. DAS LAND DER TAUSEND WEINE begleitet sie und zeigt die vielfältigen Lebensweisen, die sich in ihren Weinen widerspiegeln. Regisseur und Kulturhistoriker José Luis López-Linares erzählt von Winzern, deren Familien seit Jahrhunderten die Weinberge kultivieren, vom Frauenkollektiv, das sich um solidarische Wege der Produktion und Vermarktung bemüht und vom Sternekoch, der nach der perfekten Verbindung zwischen Essen und Trinken sucht. Sie alle haben sich mit Leib und Seele dem Wein verschrieben und gewähren einen seltenen Einblick in seine so einmalige wie universelle Kulturgeschichte. Zwischen liebevoll aufrechterhaltenen Handwerkstraditionen und wahrer Weinkennerschaft entsteht eine filmische Liebeserklärung an eine einmalige Genusskultur, die untrennbar mit der Geschichte des Menschen verbunden ist.

In sonnigen, mediterranen Farben verfolgt DAS LAND DER TAUSEND WEINE den Weg von der Traube bis ins Glas, von der Antike bis in die Gegenwart und porträtiert eine elementare Kulturtechnik. Ein Dokumentarfilm, wie er sinnlicher nicht sein könnte und der uns eine zweitausendjährige Geschichte in einem einzigen Schluck Wein nachschmecken lässt.



DER REGISSEUR JOSÉ LUIS LÓPEZ-LINARES

José Luis López-Linares (*1955) ist einer der bekanntesten zeitgenössischen Dokumentarfilmregisseure Spaniens. Seine Filmografie als Regisseur und Kameramann umfasst über fünfzig Titel, für die er drei Goyas (Spanischer Filmpreis), einen Ondas Award (Spanischer Fernsehpreis) und eine Emmy-Nominierung erhielt.

Viele seiner Filme feierten ihre Weltpremieren auf internationalen Filmfestivals, darunter Cannes, Berlin, Toronto, Venedig und San Sebastián. Sein Dokumentarfilm HIERONYMUS BOSCH – GARTEN DER LÜSTE lockte mehr als 150.000 Zuschauer in die spanischen und französischen Kinos.

Filmografie (Auswahl):

2023	DAS LAND DER TAUSEND WEINE
2019	„Francisco de Goya: Der Schlaf der Vernunft“ (Fernsehfilm)
2018	EL GUARDIÁN DE LA CUEVA
2016	HIERONYMUS BOSCH – GARTEN DER LÜSTE
2008	EL POLLO, EL PEZ Y EL CANGREJO REAL
2003	UN INSTANTE EN LA VIDA AJENA
1997	ASALTAR LOS CIELOS



REGISSEUR JOSÉ LUIS LÓPEZ-LINARES ÜBER DAS LAND DER TAUSEND WEINE

„Der Film soll die Vielfalt hervorheben, die ich und viele andere mit dem Weingenuss verbinden. Wir schlagen eine Brücke zwischen den Ursprüngen und der Zukunft des Weines, basierend auf den menschlichen Geschichten, die hinter der gesamten Wertschöpfungskette stehen. Im Grunde genommen erzählen wir anhand der Historie jahrhundertealter Winzereien, was die Region La Rioja ausmacht. Gleichzeitig wollte ich aber auch die innovativen Ideen einer neuen Winzergeneration zeigen, die anders sind, als das, was man traditionell mit der Rioja verbindet.

Für mich ist Wein in erster Linie ein Spiegelbild des Landes, in dem er produziert wird. Damit meine ich nicht nur die Böden und Landschaften, sondern auch die Kultur, die Denkmäler und die Menschen, die ein Land ausmachen. Jede Winzerei ist wie eine eigene Welt und geprägt von der Persönlichkeit ihres Besitzers. Mein

Ziel war es, dass die Zuschauer verstehen, woher die Weine kommen und wie viel Liebe in ihrer Herstellung steckt. Deshalb haben wir so viel wie möglich auf den Weingütern gefilmt, am liebsten beim gemeinsamen Essen und Weintrinken. Ich bin der Meinung, dass das ein guter Ansatz war, um mit den Protagonisten ins Gespräch zu kommen.“



GLOSSAR

Bacchus Der römische Gott des Weines, des Rausches und der Ekstase Bacchus (griech. Dionysos) steht für viele Weinliebhaber seit jeher für leiblichen Genuss und die schönen Dinge des Lebens. Zumeist mit einem Weinglas, leicht bekleidet und in aufreizenden Posen dargestellt, ist B. außerdem die Vorlage für das heute typische Bild römischer Dekadenz und das auch durchaus zu Recht. So waren es die ausschweifenden, subversiven Orgien der Bacchus-Kulte im 2. Jahrhundert v. Chr., die das öffentliche Leben zum Erliegen und das Reich an den Rand einer Staatskrise brachten.

Ebro Mit 910 Kilometern ist der Ebro Spaniens zweitlängster Fluss. Von seiner Quelle im Kantabrischen Gebirge fließt er gen Osten ins Mittelmeer und ist dabei Lebensader für den Nordosten Spaniens. Für die Region → La Rioja bilden der E. und dessen Zuflüsse seit Jahrhunderten die Grundlage des Weinbaus sowie der menschlichen Besiedlung im Allgemeinen. Mehrere große Staudämme machen den E. zudem zum wichtigen Energielieferanten. In den letzten Jahren hat der Fluss aber, wie viele andere südeuropäische Ströme auch, aufgrund der Klimaerwärmung mit Wasserknappheit zu kämpfen.

Fermentation Als Fermentation bezeichnet die Weinwissenschaft (→ Önologie), die Gärung des Traubensaftes

im → Weinfass zum fertigen Wein. Dies geschieht durch Hefepilze sowie Bakterien, die den Zucker der Trauben in Alkohol umwandeln und dabei zudem den Säuregehalt auf natürliche Weise absenken, was den fertigen Wein genießbar macht. Die Gärprozesse laufen je nach Lagerung, verwendeter Rebsorte und Dauer der F. anders ab und geben dem Wein seinen eigenen, unverwechselbaren Charakter.

Garnacha Die Rotweinsorte Garnacha gehört in der → Rioja zu den am häufigsten angebauten Rebsorten. Sie eignet sich aufgrund ihrer Milde und der Farblosigkeit ihres Safts besonders zum → Verschnitt mit der vorherrschenden → Tempranillo-Traube, deren starke Würzigkeit sie abschwächt ohne die Textur und Farbe des Weins stark zu beeinflussen. Außerdem wachsen Garnacha-Reben selbst auf den unwirtlichsten → Kalkböden und sind von Natur aus widerstandsfähig gegen Schädlinge- und Krankheitsbefall.

Kalkboden Nährstoffarm, trocken und wasserdurchlässig: Die lehmhaltigen Kalkböden in → La Rioja bieten für die klassische Landwirtschaft denkbar ungünstige Voraussetzungen, sind für die Weinherstellung aber wie geschaffen. Dank ihrer starken, verästelten Wurzeln können sich die Reben auch im Kalkboden fest verankern. Der geringe Nährstoffgehalt des Bodens sorgt für kleinere Trauben mit einer hohen Konzentration an Aromastoffen. Perfekt für

Qualitätsweine, deren oberstes Ziel die geschmackliche Perfektion und nicht maximaler Ertrag ist.

La Rioja Die autonome Provinz La Rioja im Norden Spaniens ist eine der bekanntesten Weinanbauregionen der Welt. Über 19.000 → Winzer bewirtschaften hier auf 63.000 Hektar Weinberge und Kellereien, zumeist in kleinen Familienbetrieben oder im genossenschaftlichen Kollektiv. Kühle nordatlantische und warme mediterrane Winde unterteilen die Region in drei Subzonen: Die sonnige Rioja Oriental im Süden, die hügelige, kühlere Rioja Alavesa im Norden und die eher flache Rioja Alta im Westen. Der Fluss → Ebro durchzieht die R. von West nach Ost und versorgt die niederschlagsarme Region mit Trinkwasser.

Mazuelo Neben dem → Garnacha gehört die Rotweinsorte Mazuelo (franz. Carignan) in der → Rioja zu den am häufigsten zum → Verschnitt genutzten Reben. Zumeist wird er mit → Tempranillo-Weinen verschnitten. Als spätreifende Sorte mit großen Trauben und einem tiefdunklen Saft verleiht er jedem Wein, dem er beigemischt wird, eine einzigartige Textur und Farbe. Aufgrund der langen Reifezeit, sowie der hohen Anfälligkeit für Schädlinge, wie die → Reblaus, sind sortenreine Mazuelo-Weine sehr selten und entsprechend hochpreisig.

Önologie Die Lehre der Weinherstellung, Önologie (abgeleitet von oinos, altgriechisch für „Wein“), wird in vielen europäischen Ländern, darunter auch Deutschland, an Universitäten unterrichtet und erfreut sich in den vergangenen Jahren einer wachsenden Beliebtheit. Die Ursprünge der Wissenschaft gehen auf die sogenannten „Weinärzte“ zurück, die bereits im 18. Jahrhundert von → Winzern zu Rate gezogen wurden, um Schädlinge zu bekämpfen oder erkrankte Pflanzen zu heilen. Mit der → Reblaus-Krise Ende der 1860er wurden Önologen zu den Rettern der Weinindustrie. Heutzutage hat sich die Ö. zur High-Tech-Wissenschaft gewandelt, deren mikrobiologische und chemische Laboranalysen zum integralen Bestandteil der Weinherstellung gehören.

Parzelle Zur besseren Gliederung unterteilt man Weinberge in Parzellen, meist unterschieden nach Ausrichtung des Hangs, angebauter Rebsorte oder Beschaffenheit des Bodens. Jede Flasche eines Qualitätsweins aus der → Rioja lässt sich anhand ihres Etiketts auf die exakte P. zurückverfolgen. Wahre → Sommeliers können die Eigenschaften eines Weins bereits an dieser Angabe erkennen und nicht selten bemisst sich der Preis der teuersten Flaschen am Renommée der zugrundeliegenden P. Kein Wunder also, dass sich viele → Winzer mit höchster Sorgfalt um die Pfl-

ge und Optimierung ihrer beliebtesten P. kümmern und bei → Weinverkostungen nur die besten Weine kredenzen.

Reblaus Die Reblaus (*Daktulosphaira vitifoliae*) gilt als der mit Abstand gefährlichste Schädling für Weinreben. Da sie ihre Eier direkt in die Wurzel der Rebe legt, führt ein Befall zum kompletten Verlust der Pflanze, was nicht selten ganze Weinberge zerstört. Nachdem die Reblaus in den 1860ern aus Nordamerika eingeschleppt wurde, vernichtete sie innerhalb von 20 Jahren über drei Viertel aller europäischen Rebstöcke und zwang so beinahe die gesamte Weinindustrie in die Knie. Nachdem jede chemische und manuelle Bekämpfung der Läuseplage fehlschlug, fand sich die Lösung der Krise in der Natur selbst: Findige → Önologen → veredelten Rebsorten mit resistenten Wurzeln aus der ursprünglichen Heimat der Laus, wodurch heute 85% des europäischen Weins auf Wurzeln aus Nordamerika wächst.

Römisches Reich Mit ihrer Eroberung Spaniens im 2. Punischen Krieg (201 v. Chr.) brachten die Römer den Weinanbau auf die iberische Halbinsel und in die Region → La Rioja. Schnell genossen Rotweine aus Hispania, wie die Provinz Spanien damals noch hieß, ein hohes Ansehen aufgrund ihres intensiven Geschmacks. Die Stellen als Statthalter in den spanischen Teilen des Imperiums waren in der Nobilität Roms stark begehrt, versprach der Weinanbau doch ein

lukratives Einkommen und das milde Klima ein wesentlich angenehmeres Leben als in anderen Teilen des Reiches – wo man sich am Ende gar mit einfallenden Barbaren herumschlagen musste. Kein Wunder also, dass Roms erster Kaiser Augustus Hispania unter seine direkte Kontrolle stellte und Ausbau sowie Sicherheit der Provinz zur Chefsache erklärte.

Sommelier Sommeliers sind als hochqualifizierte Experten in Sachen Wein meist in Hotels und im Handel angestellt, um Kunden und Gästen bei der Auswahl des passenden Weins zu unterstützen. Ihre Aufgaben gehen dabei weit über eine reine Geschmacks- und Kaufberatung hinaus. So wird von guten S. auch umfassendes Wissen über die Geschichte, Kultur und Besonderheiten der jeweiligen Weingüter verlangt. Nicht selten haben S. eine akademische kulturhistorische Ausbildung genossen oder → Önologie studiert. Für viele Liebhaber guten Weins sind die blumigen Beschreibungen und spannenden Hintergrundinformationen der S. integraler Teil des Weingenusses.

Tempranillo Tempranillo ist die bedeutendste und mit 113.000 Hektar am meisten angebaute Rotweinsorte Spaniens. Wörtlich übersetzt heißt T. „kleine Frühe“, weil sie schneller reift als andere Weine und sich durch vergleichsweise kleine Trauben auszeichnet. Sie ist der Hauptbe-

standteil der Rioja-Weine, die zumeist aus 60-90% T. sowie kleineren Anteilen → Garnacha und → Mazuelo bestehen. Geschmacklich begeistert der T. durch kräftige, duftig-fruchtbetonte Aromen und eine geringe Säure, die ihn bereits als Jungwein genießbar macht.

Tourismus Neben dem Weinanbau ist der Tourismus die größte Einnahmequelle für die Bewohner der → Rioja. Jedes Jahr besuchen Zehntausende die Region im Norden Spaniens, zumeist auf der Suche nach Ruhe, Erholung und kulinarischem Genuss. Wer nach Abenteuer- oder Pauschalurlaub sucht, ist hier allerdings Fehl am Platz. Denn trotz der großen Anzahl an Touristen, hat sich die Rioja ihren ursprünglichen, entschleunigten Charakter bewahrt, was viele Gäste sehr zu schätzen wissen. Manch ein Besucher bringt seinen Sommerurlaub seit Jahrzehnten am selben Ort – oder erwirbt sich direkt ein Haus in einem der malerischen Städtchen am Ufer des → Ebro und verbringt seinen Lebensabend zwischen pittoresken Weinbergen, gutem Essen und herzlichen Menschen.

Veredelung Unter Veredelung verstehen → Winzer die Transplantation eines hochwertigen Rebensprösslings auf eine älteren, weniger qualitativen, aber robusteren Weinstock. Die V. dient vor allem dazu, die Reben widerstandsfähiger gegen Schädlinge, wie die → Reblaus zu machen.

Gleichzeitig ermöglicht die V. eine schnellere Vermehrung hochwertiger Weine, da junge Pflanzen auf bereits erwachsene leistungsstarke Wurzeln gesetzt werden und so schneller Erträge erzielt werden können. Eine biologische Abkürzung, wenn man so will.

Verschnitt Unter einem Verschnitt versteht man in der → Önologie die Mischung verschiedener Weinsorten zur Perfektionierung des Geschmacks, entweder vor der → Fermentation im → Weinfass oder beim Abfüllen in die Flasche. Die genauen Mischverhältnisse sind dabei eines der am besten gehüteten Geheimnisse der → Winzer. Während V. bei deutschen Weinen eher untypisch sind und dem Wort selbst eine gewisse negative Konnotation anhaftet, ist man im europäischen Ausland weniger voreingenommen. So sind einige der besten, beliebtesten und teuersten Weine Verschnitte: Bordeaux, Rioja und Chianti bestehen allesamt aus gemischten Rebsorten, ebenso wie der luxuriöseste aller Schaumweine, der Champagner.

Weinfass Traditionell bestehen Weinfässer aus hochwertigem Holz, das über offener Flamme flexibel gemacht und mit Metallriemen in Form gepresst wird. Die Lagerung und → Fermentation im W., verleiht jedem Wein einen spezifischen geschmacklichen Charakter, der je nach verwendeter Holzart stark schwankt. Manche → Winzer schwören





deshalb auf eine Lagerung in Edelstahl oder Tonfässern, die keinen Einfluss auf den Geschmack haben und somit „unverfälschten“ Genuss ermöglichen. Der Einsatz von Plastikfässern hingegen, ist bei den meisten Weinliebhabern und → Sommeliers verpönt, steht er doch für die industrielle Massenherstellung von Wein, die vielen Traditionalisten ein Dorn im Auge ist.

Weinverkostung Um ihre Weine einem internationalen Publikum aus → Sommeliers und Weinexperten zu präsentieren, veranstalten viele → Winzer jährliche Weinverkostungen, bei denen sie ihre neuesten Erzeugnisse sowie ältere Jahrgänge vorstellen. Ein gutes Abschneiden bei diesen beinahe rituellen Veranstaltungen kann über Wohl und Wehe eines Weinguts entscheiden. Trifft man den Geschmack der Connoisseure, winken lukrative Geschäfte auf der ganzen Welt. Auch für Touristen gehören derartige W. zum typischen Programm eines Urlaubs in einer Weinregion wie der → Rioja. Dann meist mit weniger Leistungsdruck seitens der Winzer, dafür aber mit mehr gutem Essen und geselligen Gastgeber.

Winzer Seit der Kultivierung des Weins durch das → Römische Reich vor über 2.000 Jahren ist der Beruf des Winzers in ganz Europa verbreitet. Vom Anbau der Trauben im Weinberg, über die Ernte, Verarbeitung, Lagerung in →

Weinfässern und die Abfüllung in Flaschen hat der W. den Weinherstellungsprozess von Anfang bis Ende in der Hand. Eine Seltenheit in der heutigen, auf Spezialisierung und Arbeitsteilung ausgerichteten Landwirtschaft. Als Folge dieser ursprünglichen Arbeits- und Lebensweise, fühlen sich viele W. ihrem Produkt sehr verbunden und prägen ihn mit ihrem ganz eigenen Charakter, den viele → Sommeliers und Weinliebhaber zu schätzen wissen.



EIN DOKUMENTARFILM VON MORENA FILMS MIT BETEILIGUNG VON CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA MIT UNTERSTÜTZUNG VON GOBIERNO DE LA RIOJA
IN ZUSAMMENARBEIT MIT LA RIOJA FILM COMMISSION POSTPRODUKTION UND COLOUR GRADING ANDREA MARTÍNEZ PUECHE LEITUNG POSTPRODUKTION JOSÉ JULIÁN SANTISTEBAN
ZWEITE KAMERA LAURA LUCAS SOARES MASKE ALICIA CRISTÓBAL PRODUKTIONSASSISTENTEN PEDRO OTERO, ELISA MENÉNDEZ-PIDAL UND SUSANA IRRIBARREN PRODUKTIONSKOORDINATION PILAR BARBAT
SCHNITTASSISTENZ ÁNGEL SUÁREZ TON, DRONENTECHNIK UND MISCHUNG JUAN CARLOS CID TORREJÓN KAMERATECHNIK ANDRÉS RECIO ILLÁN BILDGESTALTUNG JOSÉ LUIS LÓPEZ-LINARES
PRODUKTIONSLEITUNG CRISTINA MOÑIVAR AUSFÜHRENDER PRODUZENT PILAR BENITO SCHNITT PABLO BLANCO GUZMÁN ORIGINALMUSIK JORGE MAGAZ PRODUZENT RODRIGO ESPINEL
BUCH UND REGIE JOSÉ LUIS LÓPEZ-LINARES

morenafilms
morenafilms



La Rioja

La RFC

LATIDO | Years

VERSIÓN DIGITAL

NEUE VISIONEN