



## Rotwein aus Teneriffa

Auf den Kanaren ist Export selten

**D**ie meisten Deutschen kennen die Weine aus Mallorca. Schließlich ist die Baleareninsel eines der beliebtesten Urlaubsziele und die vielfältigen Weine sind mittlerweile auch hier gut zu bekommen. Auf der anderen spanischen Inselgruppe, den Kanaren, entstehen ebenso entdeckenswerte Weine, auch wenn diese weniger bekannt sind. Dabei hat Weinbau hier eine lange Tradition. Denn im 15. Jahrhundert ging die Inselgruppe an Spanien und lag äußerst günstig auf den Seefahrtsrouten. Bald wurde noch im letzten Winkel süßer Weißwein erzeugt, der auch in europäischen Adelskreisen beliebt war.

Im 18. Jahrhundert änderte sich die Weinmode und die Kanaren gerieten in Vergessenheit. Heute sind immerhin zehn Subregionen auf Lanzarote, La Gomera, El Hierro, La Palma und Teneriffa definiert, deren Weine von den vielen Touristen fast komplett konsumiert werden. Export ist eher selten.

Weinbaulich sind die Atlantikinseln besonders interessant. Denn die Kanaren liegen auf dem 28. Breitengrad und damit in tropischen Gefilden. Man könnte meinen, dass dies eher gegen den Anbau von Reben spricht. Was hier aber den Ausschlag gibt, ist die Höhenlage der Weinberge. Bis auf 1000 Meter werden Reben auf den Vulkankegeln kultiviert. Hier ist es kühler als in Küstennähe und die Lavaböden geben den Weinen eine ganz eigene salzige Frische mit auf den Weg. Auf Teneriffa ist vor allem die kleine Subregion Valle de la Orotava für Weinfreunde interessant. Sie liegt auf den Ausläufern des Pico del Teide, dem höchsten

Berg Spaniens. Hier findet man mehrere Boutique-Weingüter wie die von Francisco Núñez geführte Bodega Suertes del Marqués. Der neun Hektar große Betrieb hat sich auf die Erzeugung von autochthonen, also einheimischen, Reben fokussiert. Je nach Bodenbeschaffenheit und Höhenlage wird hier auf einer Fläche von 21 Hektar die optimale Rebsorte angebaut. Besonders sind die über 100 Jahre alten Weinstöcke der auf Teneriffa weit verbreiteten, autochthonen Sorte Listán Negro. Núñez vinifiziert diese mit erfreulich wenig High Tech. So findet die Vergärung der Rotweine in altmodischen Zementtanks statt. Die halten im Gegensatz zum Stahltank viel gleichmäßiger die Temperatur und sorgen damit für besonders fruchtbetonte Weine. Ausgebaut wird in gebrauchten Fässern, um die natürliche Aromatik der Weine nicht zu verfälschen.

Der „La Solana“ läuft granatrot ins Glas. Das Bukett ist besonders würzig mit Aromen von schwarzen Oliven, Pfeffer, geräuchertem Speck, Jod und Wachholder. Hinzu kommt eine saftig-frische Frucht, die an Sauerkirschen und Brombeeren erinnert. Am Gaumen zeigt sich eine belebende Frische, die die salzige Noten noch einmal unterstreicht. Ein moderates Gerbstoffgerüst umschmeichelt den Gaumen und tief im Rachen kommen noch einmal pfeffrige, würzige Aromen zum Vorschein. Ein ganz eigenständiger, mittelkräftiger Rotwein, der leicht gekühlt zu luftgetrocknetem Schinken und Manchego-Käse viel Freude bereitet.



2013 La Solana / Listán Negro / Suertes de Marqués / Teneriffa / 17,95 Euro

[www.viniberka.com](http://www.viniberka.com)