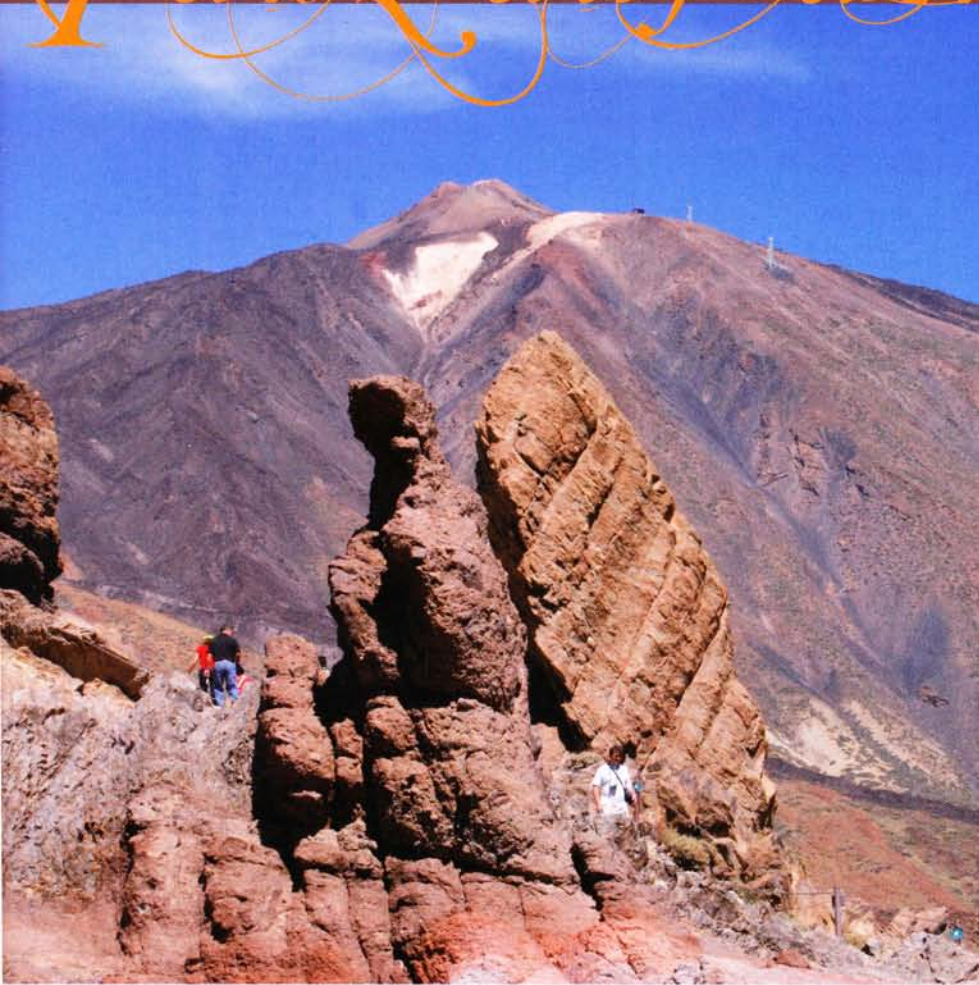


Teneriffa und Lanzarote

Tanz auf dem Vulkan



Teneriffas schroffe Felsformationen prägen das Zentrum der Insel rund um den Teide



Der Humboldt wird stolz präsentiert

Ein Großteil der Gäste auf den Kanaren sind Pauschaltouristen, die oft nur wenig von den ländlichen Seiten der Inseln mitbekommen. Teneriffa ist aber auch ein ideales Ziel für Individualtouristen. Der stolze Pico del Teide ist mit 3718 Metern der höchste Gipfel Spaniens, und wer mit weitem Meerblick entlang der Küste durch Palmenhaine, Lorbeerwälder und über Hochflächen mit Schafweiden wandert, kann die Schönheiten der Insel entdecken – und die zahlreichen Weinberge, in denen die Triebe der Reben wegen des kräftigen Windes auf Stöckchen über den Boden kriechen. Zahlreiche kleine Bodegas produzieren Wein, in manchen kann man bei der Lese helfen oder lernen, wie man die traditionellen Gerichte zubereitet. Etwa das Gofio – eine traditionelle Hirtenspeise aus gerösteter Gerste oder Mais –, das gerne mit Ziegenmilch oder Frischkäse auf den Tisch kommt und mit Zwiebelscheiben gegessen wird.

HUMBOLDT: SÜSS UND ELEGANT

Weinbau hat auf Teneriffa Tradition. Schon im 15. Jahrhundert bauten Siedler die ersten Reben auf der Vulkaninsel an. Bevor der Tourismus kam, war Wein die treibende Wirtschaftskraft. Der Canary Sack, wie er in England genannt wurde, war ein mit Alkohol angereicherter, süßer Wein aus Moscatel und Malvasia. Bald spürten die Kanaren die aufkeimende Konkurrenz aus Jerez, Madeira und Porto, und als der wichtigste Handelshafen Garachico 1706 durch einen Vulkanausbruch verschüttet wurde, drängten die Konkurrenten die Kanarenweine binnen weniger Jahre aus dem Markt. Erst am Ende des vergangenen Jahrhunderts nahmen die Tinerfeños den Weinanbau wieder auf und kultivieren heute wieder eine Anbaufläche von rund 8000 Hektar.

„Der Wein steigt in das Gehirn, macht es sinnig, schnell und erfinderisch, voll von feurigen und schönen Bildern“ – schon Shakespeare war dem Wein Teneriffas verfallen und erwähnte ihn in „Richard III“. Die Kanaren sind nicht nur ein Touristenparadies, sondern haben auch für Weingenießer überraschend viel zu bieten.



Timanfaya-Nationalpark auf Lanzarote



Weingut in La Geria auf Lanzarote

Das besondere Geheimnis der fruchtbigen Inselweine liegt in den Böden der größten Kanareninsel. Der vulkanische Ursprung verleiht den Weinen ihre charaktervolle Note. Das ganzjährig milde Klima und die konstanten Passatwinde sorgen für eine optimale Reife der Trauben. Fünf der neun kanarischen Weinbauregionen liegen auf Teneriffa: Abona, Valle de La Orotava, Valle de Güimar, Tacoronte-Acentejo und Ycoden-Daute-Isora.

Das hochproduktive Tacoronte-Acentejo liegt im Norden Teneriffas. Neben Listán Blanco (die örtliche Bezeichnung des Palomino) wird hier vorwiegend Negramoll und Tintilla angebaut. Die Reben wachsen am Hang über dem Atlantik in bis zu 1000 Meter Höhe auf den kalkarmen Vulkanböden. Es ist das dichteste Anbaugebiet der Insel. Solange die Straußenwirtschaften (*guanchinches*) eigenen Wein haben, dürfen sie ihre typischen regionalen Speisen anbieten und in ihren Wohnzimmern verkaufen.

Doch auch große Weine gedeihen. Schon seit Jahren ein Renner: Humboldt von der großen Genossenschaft **Bodegas Insulares de Tenerife**. Der Humboldt Tinto Dulce, ein sortenreiner Listán Negro, ist der höchstbewertete Wein der Kanaren. Der elegante edelsüße Rote mit 18 % vol. Alkohol, der 12 Monate im französischen Barrique ausgebaut wurde, besticht durch feinste Aromen von roten Fruchtkonfitüren, Feigen und Tabak. Auch seine Geschwister, der Blanco Dulce Crianza und der Verdello Dulce oder die Vendimia Tardía begeistern immer wieder die Kritiker.

Das unter dem Patronat der UNESCO stehende San Cristobal de la Laguna ist ein idealer Ausgangsort für die Erkundung der Insel. Die Finca El Picacho liegt etwas außerhalb, das Hotel Nivaria mitten im historischen Zentrum.

Das Weintourismus-Büro der Ruta del Vino Tacoronte Acentejo bietet halb- bis mehrtägige Touren durch die Weinbauregion an

(info@rutasyvinos.com). Einen guten Überblick bekommt der Gast in der Casa del Vino La Baranda, einem alten Gutshof in El Sauzal, wo auch auf Deutsch über das Winzerhandwerk informiert wird.

Einen Besuch lohnt **Bodegas Monje** mit herrlichem Blick über die Weiten des Atlantiks, der 500 Meter unter den Weinbergen liegt. Winzer Felipe Monje hat etwas Gewinnendes. Draußen in den Weinbergen läuft gerade die Lese. Es ist reine Knochenarbeit. Erntehelfer müssen in den steilen Weinbergen alles von Hand lesen und sich neben den Trauben auch um die kleinen Astgabeln kümmern, mit denen die Reben einige Zentimeter über dem Boden gehalten werden, damit sich bei Nässe keine Krankheiten ausbreiten können. So wundert es nicht, dass es überwiegend ältere Insulaner sind, die ihm zur Hand gehen. In Jeans und von der Weinlese gezeichnetem T-Shirt führt er die Besucher durch seinen alten Keller mit Fässern, die teils schon mehrere Jahrhunderte auf dem Buckel haben. Inzwischen hat er nebenan einen modernen Keller mit Probenraum ausgebaut, mit Blick über Reben und Meer. Bodegas Monje ist Teil der Ruta del Vino, und Felipe hat vor dem Haus einen kleinen Weingarten angelegt, der Touristen über die Rebsorten und die umgebende Flora informiert. Von Experimenten mit neuen Sorten hält er wenig. „Wir haben so viele autochthone Rebsorten. Wir haben ein Klima und Trauben, die es sonst nirgendwo auf der Welt gibt. Die anderen können ja gerne mit Merlot und Cabernet experimentieren.“

Einige Winzer pflanzen auch die typischen kleinen Runzelkartoffeln (*papas arrugadas*) an. In Felipe Monjes Kostschenke können Gäste unter Anleitung dieses typisch kanarische Gericht mit verschiedenen Mojos zubereiten und dann selbst bei einer Weinprobe mit dem fruchtigen Hollera Monje und dem ausgezeichneten Tintilla verkosten. Lohnend auch die Topweine, wie der Monje de Autor Reserva Oscar Dominguez.

IN SCHWINDELNDER HÖHE

Abona liegt im Süden der Insel. Charakteristisch sind die steile Hanglage der meisten Weinberge und die überwiegenden Mischböden: Während in den flacheren und mittleren Regionen zwischen 200 und 800 Meter Höhe vulkanischer Sandboden vorherrscht, der ein guter Feuchtigkeitsspeicher ist, werden die Böden in den Höhen bis 1800 Meter zunehmend schwärzer. Gefährlich ist die Calima, heiße Sandwinde aus der Sahara, die oft für Schäden sorgen.

Meist werden weiße Reben angebaut, wie Listán Blanco. Die säure- und zuckerarmen Weine zeigen Nuancen von Bergkräutern, in trockenen Lagen leicht balsamische, in feuchteren Gebieten oft krautige Noten. Zu den Spitzenweinen zählt der Malvasia Dulce des Weinguts **Tierras de Aponte**, den José María Álvarez Acosta in 1200 Meter Höhe angebaut. Auch die Cuvée 2008 aus Listán Negro, Negramoll und Tintilla von **Patio Real** und der Tinto der Genossenschaft **Cumbres de Abona**, die in 1750 Meter Höhe einige der höchsten Weinberge Europas pflegt, konnte die Kritiker überzeugen.

Im zentralen Norden Teneriffas liegt das Orotava-Tal. García Farráis von der **Bodega Tajinaste** kann in seinem Weingut auf einige alte Rebstöcke an alten geflochtenen Schnüren aus dem Jahr 1914 zurückgreifen. Einen Teil davon verwendet er für den Tinto Tradicional, von dem ein Fünftel mehrere Monate im Barrique reift. Der Tinto Barrica kommt vier Monate ins Eichenfass. Beide Weine sind sauber und dicht, bringen Aromen von Waldfrüchten, Kirschen und Pflaume hervor. Beim Barrica kommen Toast- und Vanillenoten dazu. Auch die **Bodega El Penitende** stellt mit dem Miranda Rosado einen sehr fruchtigen rubinroten Terrassenwein her, der mit Erdbeer- und Himbeernoten angenehm frisch ist und dennoch die typische leichte Säure mitbringt.

DIE BESTEN WEINE
VON TENERIFFA UND
LANZAROTE STAM-
MEN OFT VON UR-
ALTEN REBSTÖCKEN



Majo Verde: Leckere Soße aus Petersilie, Koriander, Paprika, Knoblauch, Essig und Olivenöl

Weinlese über dem Atlantik bei Bodegas Monje





Winzer Felipe Monje von Bodegas Monje

Im Südosten Teneriffas erstreckt sich das Valle de Güimar mit Pinienwäldern bis auf 1600 Meter Höhe. Hier werden auch internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon oder Merlot gepflanzt. Die **Bodega Comarca Valle de Güimar** bietet mit dem Brumas de Ayosa Reserva Brut Nature einen sehr ordentlichen Schaumwein an. Der aus überreifen Trauben hergestellte Malvasia Dulce Natural ist ein gelungener Aperitif für salzige Speisen und jungen Käse.

Die heißeste D.O. der Insel ist Ycoden-Deute-Isora im grünen Nordwesten. Die Weingärten beginnen knapp über dem Meer und reichen bis auf 1400 Meter Höhe. Meist sind die kleinen Parzellen zwischen großen Bananenplantagen und in Steillagen angelegt.

Lohnend ist ein Besuch der **Bodega Viñático**. Da die Kanaren von der weltweiten Reblauskatastrophe im grünen Nordwesten der Insel verschont blieben, kann man hier auf uralte autochthone Reben zurückgreifen, darunter die exzellente Tintilla. Der sechs Monate in neuer französischer Eiche ausgebaut Wein besticht durch intensive Aromen reifer Waldfrüchte, Pfeffer, schwarzer Schokolade und Tabak und ist der von Peñin höchstbewertete trockene Rotwein der Kanaren.

SCHWARZE ASCHE, ROTER WEIN

Auch das kleinere Lanzarote lohnt wegen seiner Weine einen Besuch. Nur 100 Kilometer vor der Küste Marokkos gelegen, ist es die Vulkaninsel schlechthin. 1730 kam die Erde für mehrere Jahre nicht zur Ruhe und bedeckte mit Vulkanausbrüchen die gesamte Insel mit einer dicken Schicht schwarzer Asche. Etliche Bewohner verließen damals die Insel, doch wer blieb, stellte rasch fest, dass es ein ausgezeichnete Boden für Rebstöcke war. Das Klima ist extrem trocken und subtropisch. Die Reben können nur überleben, wenn sie in künstlich angelegten Mulden, den sogenannten *hoyos*, gepflanzt werden und Steinmauern sie vor dem teils peitschenden Wind schützen. Der Lapillivulkankies von La Geria im Zentrum der Insel ist ein ausgezeichnete Flüssigkeitsspeicher. Lanzarote hat eine eigene D.O. mit rund 2300 Hektar Rebfläche, auf denen meist die roten Sorten Negro Común (der örtliche Name für Listán Negra) und Negramoll wachsen. Wie auf Teneriffa stammen die besten Weine oft von uralten Rebstöcken.

Ambesten kommt man in einem der angenehmen Hotels am Strand unter, wie dem Los Jameos Playa, das nur durch eine autofreie Strandpromenade vom langen Sandstrand getrennt ist. Die landestypischen Häuser liegen in einem großzügigen Palmengarten mit Swimmingpools.

Seit Jahrhunderten ein Begriff ist das Weingut **El Grifo**, ältestes Weingut der Kanaren, das mit dem sehenswerten Weilmuseum über den Weinbau auf der Insel informiert. Gut gefiel uns der Rosado, frisch, leicht, mit schönen Johannisbeeraromen. Auch **Los Bermejós** produziert sehr gute Weine. Oft wird der Malvasia trocken ausgebaut. Der Malvasia Seco ist hell strohgelb, sein Aroma erinnert an Quittegelee und gelbe Früchte und hat beim Abgang eine leichte Bitternote. Großartig der Malvasia Naturalment Dulce mit Malzaromen, hoch konzentriert und spannend. ☀

Nilgün Burgucu/Michael Ritter

Kanarenweine für De

Viel zu
um Sie
im Urlaub
genießen



GUMBREZ
DE
ABONA

Unser Weißwein
"Flor de Chasna, Seco"
bei der Wein-Plus Verkostung
mit 85 Punkten bewertet und
erhielt die Bewertung:
ausgezeichnet.

Unser Rotwein "Patio Real"
bei der Wein-Plus Verkostung
mit 86 Punkten bewertet und
erhielt die Bewertung:
ausgezeichnet.



Wir präsentieren
Angebot mit einer
hervorragender We
Teneriffa.

Die kanarischen We
sind steil, daher ist c
reine Handarbeit. Di
den Wein aus dem Si
Südwesten Teneriffa
ganz Besonders



Canar

Weinlese im Krater, La Geria auf Lanzarote

Saftige rote Trauben vom Vulkangestein

