



Mit Fortunato und Rodrigo im Rebberg.



Mittagstisch bei der Familie Arranz.



Alidis Tinto, Ribera del Duero (rot, Spanien) 2021
Viña Mambrilla, 100% Tempranillo

Fr. 12.90
(statt Fr. 14.30)

Der fruchtige, süffige 2021er Alidis Tinto ist ein sehr beliebter und zu diesem Preis unschlagbarer Ribera. Auf unserer Weingutstour im April reisen wir von der Region Rioja herkommend ins kleine Dorf Mambrilla, wo wir gemeinsam mit dem inzwischen 75jährigen Patron Fortunato Arranz und seinem Sohn Rodrigo verschiedene Jahrgänge <Alidis> verkosten. Wiederum sind wir vom wunderbaren Tinto aus dem **grossen**

Ribera-Jahrgang 2021 begeistert, der jetzt sein ideales Genussfenster erreicht hat und den wir wärmstens empfehlen können. Ein **köstlicher Tempranillo, ideal für jeden Tag**, und der perfekte Begleiter zum Mittagessen in Alidis' Küche, wo uns Rodrigos Ehefrau Rachel üppig mit Jamón, Garnelen, Fleischeinopf und Fortunatos legendären Lammkoteletts vom Grill verwöhnt. Haltbar bis mindestens Ende 2027.



Bodega Otto Bestué, Viñadores, Somontano DOC (rot) 2019
80% Grenache, 20% Cabernet Sauvignon

Fr. 24.—
(statt Fr. 26.90)

Als wir im Juni in Enate, einem Städtchen in der Nähe von Huesca im spanischen Aragón, ankommen, ist es trotz wunderschönen Wetters ausgesprochen ruhig. Im Gegensatz zur Rioja und der Ribera del Duero wird die Weinregion Somontano noch nicht von <Overtourism> geplagt, wie uns Ignacio und Jorge Bestué, die jüngste Generation der Winzerfamilie Bestué, erklären. Dass in dem am Südrand der Pyrenäen gelegenen Somontano – zu Deutsch <am Fuss der Berge> – **ausgezeichnete Anbaubedingungen** herrschen, erläutert uns Ignacio in einfachen Worten: «Der Gebirgszug hält die kalten Nordwinde ab, so dass die Reben hier von einem besonders vorteilhaften Mikroklima profitieren. **Tagsüber werden sie von der Sonne verwöhnt, während es nachts deutlich abkühlt, was wichtig für die Aromabildung der Trauben ist.**» Bestes Beispiel ist der Viñadores – Bestué's Aushängeschild – aus dem grossartigen Jahr 2019; er besteht aus den herausragendsten Grenache- und Cabernet-Sauvignon-Partien, wird

im kleinen Holzfass vergoren und anschliessend in neuen Barriques gereift. Ein beeindruckender Wein, der leider nur in sehr kleinen Mengen verfügbar ist. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.



Im Rebberg mit Ignacio und Jorge Bestué.