



Somontano (Spanien): Bestué

1
Mai 2021: Mit Jorge und Ignacio Bestué in einem ihrer Rebberge in der Nähe von Enate.

2
Sehr rustikal, aber äusserst schmackhaft: Die Lammkoteletts im Restaurant Tres Caminos in El Grado.

Da wir letztes Jahr keine Möglichkeit hatten, nach Spanien zu reisen, setzen wir es heuer gleich als erstes Land auf unsere Besuchliste. Es ist Mitte Mai und wir haben grosses Wetterglück, als wir auf dem Weingut der Familie Bestué in Somontano eintreffen. Das Klima ist angenehm warm und die ganze Landschaft strahlt in einem saftigen Grün um die Wette, wie wir es in Spanien selten erlebt haben. Begrüsst werden wir vom Patron Lorenzo und seinen Söhnen Ignacio und Jorge, die mittlerweile beide hauptberuflich auf dem Weingut mitarbeiten. Sie entlasten dabei nicht nur ihren Vater, sondern bringen frischen Wind in den Betrieb. Man kann es Lorenzo förmlich ansehen, wie glücklich und stolz er ist, dass seine Söhne in das Unternehmen eingestiegen sind.

«Um unseren lokalen Vertrieb anzukurbeln, haben wir letztes Jahr einen in der Region ansässigen Weinhändler übernommen», erklärt uns Ignacio, der sich als gelernter Betriebswirtschaftler um den Verkauf kümmert. «Da die ganze Gastronomie im Inland mehr oder weniger ausgefallen war, mussten wir regelrecht kämpfen, um unsere Weine absetzen zu können. Aber dank vieler hinzugewonnener Neukunden liess sich das Minus verkraften und gegenwärtig sehen die Zahlen wieder sehr gut aus!» Nachdem die Familie in den vergangenen Jahren die Kellerei auf den neuesten Stand gebracht und die Vinifikation bestens im Griff hat, gilt es nun, die Arbeit im Rebberg zu optimieren. «Dort haben wir immer noch Potential», erläutert Jorge beim Rundgang im Weingarten. «Gewisse Parzellen erneuern wir deshalb vollständig und bepflanzen sie dichter, um die Erträge pro Rebstock zu reduzieren. So können wir die Qualität unseres Traubenguts noch einmal verbessern.»

3
Mittagessen im Tres Caminos mit Lorenzo, Ignacio und Jorge Bestué.

4
Lorenzo Bestué.

Bei der Degustation des aktuellen Sortiments kommt Freude auf! Auch die Weissweine gelingen mittlerweile erstaunlich gut. Besonders aber beeindruckt uns ein neuer Wein: Der Finca San Vicente, ein wunderbar süffiger Roter, der qualitativ zwischen Finca Rableros und Santa Sabina einzustufen ist und uns durch sein grossartiges Preis-Leistungs-Verhältnis begeistert. Wie immer exzellent ist der Santa Sabina, ein nobler und eleganter Cabernet Sauvignon, der während anderthalb Jahren in fünfzig Prozent neuen Barriques ausgebaut wurde. Wir haben ihn schon mehrfach in Blindverkostungen mit sehr berühmten Cabernets verglichen. Ausser im Preis hielt er immer bravourös mit!



Mehr Informationen zum Weingut Bestué



Bestué, Finca San Vicente (rot) 2018
50% Tempranillo,
50% Cabernet Sauvignon

Gut gebaut, mit rotbeeriger, reizvoller Frucht, noch jugendlich, sehr attraktiv, sich prächtig entwickelnde Aromatik im Glas, feiner Nachhall. Ein Gewinner! Genussbereit, haltbar bis mindestens 2024.

Fr. 12.90 (ab Januar 22 Fr. 14.90)



Bestué Finca Santa Sabina (rot) 2019
100% Cabernet Sauvignon

Distinguiertes, noch vom Barrique geprägtes Bouquet; dicht und konzentriert, harmonisch, mit herrlichem Cabernet-Charakter. Ein exzellenter Rotwein! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 16.90 (ab Januar 22 Fr. 19.40)