



Ribera del Duero (Spanien): Alidis Tinto

1
Juni 2023: Verkostung vor Ort mit Fortunato (links) und Rodrigo (rechts) im Kreis der Familie. Der exzellente Tinto 2020 wurde länger als üblich, nämlich neun Monate im Barrique gereift.

2
Die Rebberge der Familie Arranz werden naturnah bearbeitet.

Das als <Alidis> bekannte Weingut Viña Mambrilla liegt im Herzen der Anbauregion Ribera del Duero. Unter der Führung des Patrons Fortunato erzeugt die Familie Arranz in dieser Gegend bereits seit vielen Jahren hervorragende Weine, die aus der heimischen Tempranillo-Traube gekeltert werden. Hier gilt in besonderem Masse die Redewendung *nomen est omen*, denn <Alidis> steht für Fröhlichkeit, Helligkeit und Ausgewogenheit – Eigenschaften, die sich nicht nur in den Weinen wiederfinden, sondern auch in der Gastfreundschaft, mit der uns die Winzerfamilie alljährlich empfängt. Qualität ist für Fortunato das A und O, und im Wissen darum, dass sich diese im Rebberg entscheidet, reduziert er im Sommer den Traubenbehang jeweils drastisch, manchmal sogar um bis zu fünfzig Prozent.

Schon beim Rundgang durch den Keller begeistert uns die herzliche und humorvolle Atmosphäre, die zwischen Fortunato und seinem Sohn Rodrigo herrscht. Während der Verkostung ihres fruchtigen, absolut köstlichen Tinto 2020 erfahren wir von den beiden, dass sie gerade an einem neuen Markenauftritt für ihre Crianza arbeiten. Die Art der Produkt-Kommunikation wird fröhlich und mit viel Gelächter diskutiert: Fortunato möchte seinen Kunden am liebsten ausführlich die Aromen des Weins erklären, indes Rodrigo darauf vertraut, dass das Erzeugnis für sich selbst spricht. Auch dass der 75jährige Fortunato Arranz dem Korkenlieferanten als Experte zur Seite steht, weil er mit seinem äusserst feinen Geruchssinn das Naturmaterial besonders gut beurteilen kann und allfällige Kritikpunkte mit Sicherheit messerscharf entdeckt, wird heiter besprochen.

3
Abendessen bei der Familie Arranz mit lokalen Spezialitäten.

4
Fassproben mit Fortunato und Rodrigo im Barriquekeller.

Im Anschluss an die Degustation lädt uns die Familie zum Abendessen in ihrer Küche ein, wo uns auf einem üppig gedeckten Tisch nebst dem ungemein süffigen Tinto 2020 und einer vorzüglichen Gran Reserva frisch aufgeschnittener Jamón, Garnelen, Fischeintopf und Lamm erwarten. Nach dem krönenden Abschluss, der *Tarta de queso* – einem spanischen Käsekuchen nach altem Familienrezept – begeben wir uns zur goldenen Stunde noch einmal in den Weinberg, um ein paar stimmungsvolle Fotos direkt vor der Haustür der Kellerei zu schiessen. Zu guter Letzt führt uns unser Weg in der Dämmerung über kleine romantische Landsträsschen ins Hotel Monasterio de Valbuena, von wo aus wir am nächsten Tag mit vielen neuen Eindrücken im Gepäck in die Heimat zurückkehren.



Mehr Informationen zum Weingut Alidis.



Alidis Tinto (rot) 2020
Viña Mambrilla, Ribera del Duero
100% Tempranillo

Leuchtendes Purpur; gewinnende Aromatik von dunklen Beeren; mittelkräftig im Geschmack, sehr harmonisch, mit einer äusserst reizvollen, noch ein wenig jugendlichen Frucht und einem herrlichen Trinkfluss. Genussbereit ab sofort, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 12.90 (ab November 23 Fr. 14.40)