



1



2



3

Somontano: Bodega Otto Bestué

1 Ignacio und Jorge Bestué.

Als wir auf unserer letzten Spanienreise im Somontano ankommen, regnet es in Strömen. Darüber herrscht grosse Freude, war es doch zuvor sehr lange Zeit trocken gewesen. Entsprechend gutgelaunt werden wir von der jüngsten Generation der Winzerfamilie Otto-Bestué, den Brüdern Ignacio und Jorge, die seit 2017 am Ruder sind, willkommen geheissen. Die Familie blickt auf eine beeindruckend lange Tradition zurück: Seit 1640 betreibt sie Weinbau in Enate, einem Städtchen in der Nähe von Huesca in der spanischen Region Aragón. Das Anbaugebiet Somontano, zu Deutsch «am Fuss der Berge», liegt am Südrand der Pyrenäen. «Der Gebirgszug hält die kalten Nordwinde ab, sodass die Reben hier von einem perfekten Mikroklima profitieren», erklärt Ignacio. «Tagsüber werden sie von der Sonne verwöhnt, während es nachts deutlich abkühlt, was wichtig für die Aromabildung der Trauben ist.»

Die beiden Brüder führen den elterlichen Betrieb bestens vorbereitet und mit Stolz weiter; Jorge, der Ökonom des Weinguts, war zuvor in London, Amsterdam und Paris in der Finanzbranche tätig, und Ignacio, dessen Domäne die Önologie ist, schmiedet ohnehin grosse Pläne. «Obwohl», hält Jorge lachend fest, «es immer noch unser Vater Lorenzo ist, der die letzte Entscheidung über eine Investition fällt.» Mit Patron Lorenzo Bestué verbindet uns eine besondere Beziehung: Nach der Gründung der Selection Schwander im Jahr 2003 war dieser bodenständige Winzer der allererste Produzent, den wir besuchten. Sein ausgeprägtes Qualitätsverständnis und seine umsichtige Weiterentwicklung des Weinguts überzeugen uns bis heute.



Mehr Informationen zu Bodega Otto Bestué

2 Blick auf das Dörfchen Enate im Somontano.

3 Mittagessen mit Jorge und Ignacio.

Die Bestué-Weine heben sich radikal von der Massenware ab, die im Somontano vielerorts gekeltert wird. Es sind ehrliche, einladende und ungekünstelte Erzeugnisse, deren Trauben ausschliesslich aus den eigenen Rebbergen stammen, die zu den besten der Region zählen. Der 2020er Finca San Vicente beispielsweise ist ein vorzüglicher Alltagswein, der durch seine attraktive Frucht besticht. Vollmundig, würzig und kräftig hingegen schmeckt der 2021er Finca Santa Sabina, ein distinguiertes Cabernet Sauvignon; er hat seine erste Trinkreife erreicht, ist aber problemlos einige Jahre haltbar.



Bestué
Finca San Vicente (rot) 2020
50% Tempranillo,
50% Cabernet Sauvignon

Mittleres Purpur; reizvolles Bouquet, am Gaumen fruchtbetont und jugendlich, mit äusserst einnehmendem Charakter, charmant. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026. Ein köstlicher Alltagswein!

Fr. 12.90 (ab Dezember 2024 Fr. 14.-)

Bestué
Finca Santa Sabina (rot) 2021
100% Cabernet Sauvignon

Tiefes Purpur; konzentrierter Cabernet Sauvignon, der mit wesentlich teureren Cabernet problemlos mithalten kann. Jugendlich, vollmundig, würzig und kräftig, aber dennoch elegant. Ideal ab Ende 2024, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 16.90 (ab Dezember 2024 Fr. 19.40)