Im Reich der Tempranillo-Traube

WER SPANISCHEN WEIN mag, hat bestimmt schon einmal ein Glas Aalto oder Hacienda Monasterio getrunken. Sie gehören zu den bekanntesten und erfolgreichsten Marken im Ribera del Duero. Das Anbaugebiet mit seinem Kontinentalklima und Rebbergen, die in Höhenlagen bis über 900 Meter über Meer liegen, ist im wahrsten Sinne des Wortes in aller Leute Munde – dank den oftmals vollen, konzentrierten Rotweinen mit viel Frucht sowie reichlich Holzeinsatz und Alkohol. Basis ist fast immer die perfekt geeignete Tempranillo-Traube, die weit über 90 Prozent der gesamten Rebfläche von gut 26 000 Hektaren einnimmt

Trotz diesem Rebsorten-«Monopol» wäre es verfehlt, alle Ribera-del-Duero-Weine über einen Leisten zu schlagen. Dies hat ein kürzlich durchgeführter NZZ-Weinabend gezeigt. Unter den 13 präsentierten Gewächsen gefiel mir der Secreto 3 aus dem Jahr 2018 der Bodegas Viña Mayor am besten: ein dichter, aber auch erstaunlich eleganter und spannungsreicher Wein. Secreto ist die persönliche Kollektion der Master of Wine Almudena Alberca, die gleichzeitig Direktorin von Viña Mayor ist. Auch der zugängliche, relativ preisgünstige, nachhaltig produzierte Basiswein Secreto 2019 ist eine Offenbarung, weil er wie das Spitzengewächs Frucht und Kraft mit Finessen verbindet. Tolles Tempranillo-Trinkvergnügen! Mehr zu Ribera del Duero auf *bellevue.nzz.ch*

Der Secreto 2019 der Bodegas Viña Mayor vergärt im Beton-Ei und wird nachher während eines Jahres in 500-Liter-Fässern ausgebaut (Fr. 27.90; *realwines.ch*).

FRAGE DER WOCHE

Wie kann man Weine aus nachhaltigem Anbau erkennen und unterstützen?
– TANJA K., *per E-Mail*

Biologisch hergestellte Weine werden in vielen Ländern zertifiziert. Solche Label, etwa Demeter für biodynamische Produkte, helfen mit, den Durchblick einigermassen zu behalten. Es gibt indessen Betriebe, die davon nichts halten, aber trotzdem nachhaltig arbeiten. Da bleibt nichts anderes übrig, als sich direkt beim Gut oder beim Händler kundig zu machen. Glücklicherweise erkennen zunehmend mehr Qualitäts-Winzer und -Winzerinnen, dass der Einsatz von Chemie der Natur schadet. Ein Thema sind auch Rebsorten, die wenig gespritzt werden müssen (etwa sogenannte Piwis). Andere erzeugen mit Solaranlagen den benötigten Strom selbst. Auch im Keller wird vermehrt auf umweltfreundliche Produkte umgestellt – oder ganz auf Hilfsmittel verzichtet.

PETER KELLER hat jetzt mit den Secreto-Weinen einen Grund, seinen spanischen Weinbestand etwas aufzufüllen. Fragen an: *peter.keller@nzz.ch*

Zwischenbemerkung: Gibt es bereits eine Selbsthilfegruppe für Menschen, die süchtig sind nach dieser Mate-Limonade aus den blauen Dosen?

Ein hübsches Schätzchen

EIN BIJOUX von einem Stadthotel ist das behutsam renovierte historische Häuschen von 1924 in Valencia, das mit Vintage-Möbeln, Kunst und neuem Design aus der Region eingerichtet ist. Mit seinen vier unterschiedlichen Doppelzimmern in stimmigen Farrow & Ball-Farben ginge es auch als luxuriöses Bed and Breakfast durch, positioniert sich aber als persönliches Boutique-Hotel.

Benannt nach dem valencianischen Wort für die erste Jugendliebe, ist «La Novieta» von zwei Franzosen geführt und eingerichtet. Vor einigen Jahren haben sie ihre Marketing-Jobs in Paris an den Nagel gehängt und beherbergen nun an ruhiger Lage südlich des Trendviertels Ruzafa kinderlose Gäste von auswärts wie auch aus der Gegend. Ein intimer Treffpunkt ist etwa das luftige Erdgeschoss mit Lobby und Aufenthaltsraum, wo auch das hausgemachte Frühstück mit Blick auf den Innenhof serviert wird. *Kim Dang*

Publikum: *Kinderlose mit Sinn für Stil*
Design: *alte und moderne Trouvaillen*
Gastronomie: *hausgemachtes Zmorge, Cocktails*

LA NOVIETA, Calle Vicente Lleó 25, Valencia; *lanovieta.com*

FOTOS: PD

ILLUSTRATIONEN: JANNE IIVONEN