



Ribera del Duero (Spanien): Alidis

1 Sergio Arranz.

2 Unbedingt besichtigen: die monumentale gotische Kathedrale von Burgos.

Es gibt kaum einen Produzenten, bei dem wir uns so wohl fühlen, wie bei der Familie Arranz im Dörfchen Mambrilla de Castrejón. Das heutzutage oft und gerne bemühte Wort «authentisch» ist hier ausnahmsweise hundertprozentig angebracht. Die Arranz' präsentieren sich so, wie sie sind, und das allerletzte, was dem Patron in den Sinn käme, wäre irgendjemandem etwas vorzuspielen. Der permanente Redefluss zwischen dem Vater und seinen Söhnen wird durch unsere Präsenz kaum gestört, im Gegenteil, wir werden regelrecht mitgerissen von dieser lebhaften Diskussion voller Witzeleien und kleinen Wortgefechten. Ob bei der Degustation, dem Rebbergsbesuch oder dem Mittagessen, es wird permanent durcheinandergeredet und viel gelacht. Was uns jedes Jahr besonders fasziniert: Das schlichte Mittagessen ist von der Vorspeise über den Hauptgang bis hin zum Dessert von einem geradezu extremen Qualitätsbewusstsein geprägt. Darüber, dass Fortunato seine vorzüglichen Lammkoteletts vom besten Metzger der Ribera bezieht, wird jedoch kein Wort verloren. Für ihn und seine Familie ist es eine Selbstverständlichkeit, zum Kochen nur die hochwertigsten Zutaten und Rohmaterialien zu verwenden.

Ebenso verhält es sich mit dem Wein. Fortunato favorisiert eine möglichst natürliche Weinbereitung ohne irgendwelche Zusätze. Er erläutert: «Ich selbst bin diesbezüglich der beste Gradmesser. Trinke ich auch nur ein kleines Gläschen eines nicht absolut einwandfrei hergestellten Weines, bekomme ich sofort heftige Kopfschmerzen!» Deshalb arbeitet Fortunato überaus sorgfältig und aufwendig in den Rebbergen. «Ich unternehme alles, damit wir vollreife, gesunde Trauben von allerhöchster Qualität ernten können», versichert er

3 Einfach, aber exzellent: das Mittagessen auf dem Weingut mit den besten Lammkoteletts aller Zeiten.

4 Der Patron Fortunato (links) bei der Erläuterung der Rebbergsarbeit.

glaubhaft. «Im Keller gibt es dann nicht mehr viel zu veranlassen. Dort entwickelt sich der Wein fast von selbst.»

Die besten Weine aus dem Sortiment von Alidis auszuwählen, ist gar nicht so einfach, denn es gibt nicht ein einziges Gewächs, das nicht mindestens das Prädikat «gut» verdient hätte. Einmal mehr begeistert uns der einfache «Tinto», der nur kurz im Fass gelagert wurde. Es ist ein wunderbarer, herrlich fruchtiger Alltagswein, der sehr viel Trinkfreude bereitet – und das zu einem ausserordentlich vernünftigen Preis. Neben der Gran Reserva, die wir zu einem späteren Zeitpunkt anbieten werden, schmeckt uns Fortunatos bester Wein, der wuchtige «VS» 2010, schlicht und ergreifend hervorragend. Es gibt mit Sicherheit nur ganz wenige Erzeugnisse in der Ribera del Duero, die eine solche Qualität erreichen!



Alidis «Tinto» (rot) 2015
Viña Mambrilla, Ribera del Duero
100% Tempranillo

Mitteltiefes Purpur; jugendliche Frucht, gute Kraft, verführerisches Aroma; profitiert noch von ein wenig Lagerung, äusserst attraktiver, preiswerter Ribera! Ideal ab Herbst 17, haltbar bis mindestens Ende 2021.

Fr. 12.90 (ab November 17 Fr. 14.90)



Alidis «VS», Ribera del Duero (rot) 2010
Viña Mambrilla
100% Tempranillo

Schwärzliches Purpur; unglaublich voller, wuchtiger Geschmack, dennoch äusserst nobel und distinguiert, ein wahres Elixier, etwas vom Besten, das ich je aus der Ribera hatte! Ideal ab Anfang 2018, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 79.— (ab November 17 Fr. 90.—)