

# **Großartiger Pét Nat aus einem Garagenweingut in Lanzarote**

**Die Bodega La Verea erregt  
mit ihrem Nubium Aufsehen**

**Ein moussierender Wein  
vom Mondmeer**

Die einzigartige Wein-Insel Lanzarote hat ein Dutzend herausragender Weingüter, die inzwischen auch in ganz Europa immer mehr Beachtung finden. Jetzt gibt es einen großartigen Schaumwein, den man getrunken haben sollte. Von dem moussierenden Wein „Nubium“ von der Bodega La Verea gibt es nur 560 Flaschen. Er kommt von einem winzigen Garagenweingut, aber in dieser Garage steht ein spritziger Ford Mustang.

Nubium bedeutet ist der Astrologie „Mondmeer“. Und genau wie Lanzarote gibt es dort Krater und Lava. Man könnte auch sagen, dieser schäumende Wein ist nicht von dieser Welt, was dem gewitzten Sergio Cabrera entsprechen würde, der für diese Rarität verantwortlich ist. Er ist wie seine Vorfahren Weinhändler und schaut ein wenig aus, als würde er als kreativer Werbetexter arbeiten. Entsprechend eloquent stellt er seine Erzeugnisse vor, obwohl diese auch für sich sprechen.



Sergio Cabrera

Erzeugt wird der Nubium nach der Methode Ancestral, dem Verfahren der Vorfahren. Der Definition nach ein Pét Nat (Pétillant Naturel), wie er in Deutschland landläufig heißt. Der Nubium aber ist viel frischer, reintöniger, feinperliger und substanzieller als viele Vertreter dieser Spezies. Einen Kronkorken hat aber auch er. Pét Nat mag ein Trend sein, in Wahrheit zeigt er eine Rückkehr zu den Wurzeln der Weinherstellung. Keine künstlichen Zusätze, keine Filtration, pure Handwerklichkeit.



Bei dem auf natürliche Weise prickelnde Wein entsteht die Perlage durch Flaschengärung (Método Ancestral oder Rurale). Der angenehm trockene Nubium basiert zu 70% auf Malvasia und zu 30% auf Listan Blanco. Diese Rebsorten geben dem Pét Nat von Lanzarote eine auffrischende salzige Note, wie sie inseltypisch ist. Der Ausbau der Grundweine verläuft in Fässern von der traditionsreichen österreichischen Fassbinderei Stockinger aus Waidhofen an der Ybbs, die in der Weinwelt berühmt ist. Außer den 500 Liter

Eichenfässern sind Beton-Ei und Edelstahl an der Herstellung beteiligt. Sergio Cabrera hat sich als Erzeuger jeden Schritt genau überlegt, vor allem will er nicht, dass seine Produkte „französisch schmecken“. Neben dem schäumenden Nubium ist auch ein Stillwein der Bodega La Vereja auf dem Markt. Der Tabaiba, ist ein Malvasia Volcánica, der ebenfalls Beachtung verdient.



Schaumweine werden seit etwa 37 Jahren auf Lanzarote erzeugt. Das Weingut El Grifo machte den Anfang, Los Bermejós verfeinerte die Herstellungsweise und gilt auf der Insel als besonders beliebt, gerade in der Gastronomie. Der El Grifo ist uns zu rustikal, vor allem die Perlage zeigt sich sehr robust. Die Produkte von Bermejós sind gut, gehören aber geschmacklich dem europäischen Mainstream zugeordnet. Individueller, charaktervoller und mehr Lanzarote-like ist für uns der neue Nubium.

Die Perlen der Bodga La Vereá gibt es nicht im Handel, aber in der Weinbar Sede sowie den Toprestaurants La Tegala und Mirador de las Salinas auf Lanzarote.

*Ludwig Fienhold*



*Fotos: Barbara Fienhold*