Neues Genuss-Trio für Lanzarote: Weingut, Luxus-Hotel, Restaurant

Das teuerste Hotel

der Insel hat eröffnet

Carmelo Peña, der zuvor bei Puro Rofe arbeitete, geht mit einem neuen Weingut an den Start, zu dem auch ein luxuriöses Boutique-Hotel und ein hochpreisiges Restaurant gehören. Die Bodega in Asomada ist Teil dieses neuen Luxus-Trios. Wir haben das kleine Weingut mit den großen Absichten besucht und einige bemerkenswerte Kostproben erlebt.

Carmelo Peña

Carmelo Peña möchte schlanke, elegante Weine mit Mineralität und Terroir-Typizität erzeugen. Sie sind mit 10-11 % niedrig im Alkohol. „Ich will alles aus dem Vulkanboden an Qualität herausholen, was möglich ist“, meint der selbstbewusste Önologe. Er geht dabei verkürzt gesagt wie im Burgund

vor.Übersetzt auf Lanzarote heißt dies: Insel-Weine, Village-Weine und noch spezifischer Parzellen-Weine.

Die von uns im jungen Stadium verkosteten Weißweine sind mineralisch, zitrusfrisch und salzig. Der Lagenwein *Chupadero* ist zwar auch nicht wuchtig, aber deutlich exaltierter: Der Teufel scheint einen kleinen Schwefel-Schwanz zu hinterlassen, dazu einen Glimmer Magmafeuer – The Devil in Disguise. Spannend.

Die Weine werden in Tongefäßen, Betoneiern, Stahltanks und Holzfässern ausgebaut. Die Ernte beginnt früh im Juli und nicht wie bei den meisten Weingütern auf Lanzarote im August. Damit soll verhindert werden, dass zu viel Sonne und hohe Temperaturen in den Trauben zu viel Zucker entstehen lassen. Mehr Zucker sorgt für eine höhere Alkoholkonzentration, die nicht erwünscht ist. „Wir setzen weniger auf Alkohol und Frucht, sondern mehr auf Mineralität“, meint Carmelo.

Die „Weineberge“, die sich auf der ganzen Insel verteilen, bestehen je nach Lage aus kleinen Trichtern oder großen Kratern mit Vulkanasche. Die Beschaffenheit aber ist ähnlich. Wenn man die Vulkanasche mit den Händen ein wenig wegscharrt, spürt man die Feuchtigkeit darunter. Das sichert den Reben das Leben. Die meisten Rebpflanzen sind über 100 Jahre alt. Insgesamt verfügt Carmelo Peña über 20 Hektar Weinbau auf Lanzarote, die sich auf zwanzig verschiedene Winzer verteilen. Er führt dabei die Regie gemeinsam mit ihnen, während er im Weinkeller auf sich gestellt ist.

Carmelo erzählt, dass die meisten Winzer im Schnitt 75 Jahre alt sind, während die Jüngeren mehr Geld verdienen wollen, als dies mit eigenen Weinen möglich wäre. Deshalb kann er mit beiden Altersgruppen ins Geschäft kommen und sich vieler Insel-Weine bedienen. Sein Ziel ist es, authentische Weine zu machen, die ausschließlich aus Lanzarote stammen. Was die meisten nicht wissen: Ein Lanzarote-Wein muss nur zu 20 % aus Trauben dieser Insel bestehen und darf den Rest mit anderen auffüllen. Der 37 Jahre alte Carmelo Peña, der bei Winzergrößen wie Dirk Niepoort in Portugal und Raúl Péres im spanischen Bierzo lernte und arbeitete, hat Großes vor. Siehe auch BISS-Artikel „Tanz auf dem Vulkan“ über Lanzarote und die Winzer-Avantgarde.

Hotel César

Zu dem neuen Lanzarote-Trio gehört auch ein Luxus-Hotel mit Restaurant. Das *César* ist Urgestein, dort lebten die Eltern des Universalgenies César Manrique, der als Maler, Bildhauer, Architekt und Umweltschützer die Insel mehr prägte als jeder andere. So viel Luxus wie heute gab es damals nicht. 20 attraktive Zimmer mit Terrasse oder Balkon, dazu Swimmingpool, Restaurant und gleich daneben die Bodega. Mit Preisen zwischen 500 und 1000 € pro Nacht ist es das teuerste Hotel auf Lanzarote. Zu dem neuen Hotel der *Numa Group* gehört auch ein hochpreisiges Restaurant, das mehr durch seine Optik als eine ansprechende Speisekarte auf sich aufmerksam macht. Lanzarote deluxe. Ein Trend auf der Insel der Bescheidenheit. Es ist für vieles Platz, am Ende zählt nur die Qualität.

Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold