

Vulkan-Insel La Palma: Wo Lava strömt, fließt auch Wein

Auf Vulkanstein gebaut:

Das Meliá-Hotel eröffnet wieder

1000 Tage nach der Schließung wegen des Vulkanausbruchs auf der Kanaren-Insel La Palma im September 2021 will das Meliá Hotel in diesen Tagen wieder eröffnen. Das Hotel befindet sich in Puerto Naos, nahe dem Hafen von Tazacorte an der Südwestküste von La Palma, der zwar nicht von Lava bedeckt wurde, aber unter Isolation und giftigen Gasemissionen litt. Das Meliá wurde auf einem Lavastrom errichtet, der nach einem Ausbruch von 1949 entstand.



Das Hotel soll nun in neuem Glanz erstrahlen und wie Phoenix aus der Asche steigen. In die Erneuerung des Resorts wurden knapp vier Millionen Euro investiert, die Neuausrichtung soll bis zum 1. November komplett abgeschlossen sein. Teil dieser relauchten Positionierung werden nach offiziellem Wortlaut auch innovative gastronomische Konzepte sein. Mit nahezu 500 Einheiten, darunter Zimmer und Apartments, atemberaubenden Pools auf vulkanischen Klippen und einem eigenen astronomischen Observatorium, will das Meliá La Palma in eine neue Ära starten.

Weine der Vulkan-Insel



Clarete

La Palma ist eine ganz besondere und individuelle Insel, die auch ebensolche Weine hervorbringt. Wie kein anderer hat sich Sommelier und Weinhändler **Hendrik Thoma** (www.weinamlimit.de) aus Hamburg den hochwertigen Weinen von La Palma angenommen, die durch ihre ungewöhnliche einzigartige Charakteristik ganz weit ab vom Mainstream fließen.

Glühende Leidenschaft zeigt die Bodega **Azul Perdido** bei ihren markanten Weinen. Das Garagenweingut von Rüdiger Ewerth ist so individuell wie die ganze kleine Vulkan-Insel. Der **Rosé Clarete** wird aus autochthonen Rebsorten erzeugt, die es teilweise sonst kaum noch gibt: Negramoll, Listan Blanco, Albillo Criollo und Viajariego Blanco. Der Clarete, Jahrgang 2021, ist ein fleischiger, saftiger, kompakter, runder und weicher Rosé. Ganz trocken, keine kitschige Frucht, nur ein wenig Cranberry, Kirsche, Hibiskus sowie ein Hauch Kräuter. Lustmacher erster Klasse. Ein vitaler Stoff, auch für Rotweinfreunde. Für uns jedenfalls einer der besten Rosé-Weine auf diesem Planeten. Mit einem schönen lyrischen Namen. Azul Perdido, verlorenes Blau.

Wunderbar eigenwillig präsentiert sich der **Alma de Tacende**, 2019, von Azul Perdido. Der erste Schluck schmeckt, als habe der Teufel das Gegengift für Weihwasser ausgeschüttet: Schwefel, Vulkan-Asche, Kaminfeuer, gegerbtes Leder, ungezügelter Wildheit. Das greift tief in die Seele. Hinter der rauen Schale steckt beim zweiten Schluck ein weicher leicht süßer Kern aus reifer Kirsche, schnapsiger Pflaume und orientalischen Gewürzen sowie einem Touch Kaffeebohne mit dezent digestiver Bitternote. Dekantieren tut dem Wein gut, in der Flasche schmeckt er auch nach Tagen noch, am besten aber am zweiten Tag.

Dieser Wein ist ungewöhnlich und alles andere als Everybody's Darling. Er wurde aus den autochthonen Rebsorten Listan Negro, Negramoll, Baboso Negro und Tintilla Vejariego komponiert. Der Weinberg wird ausschließlich in Handarbeit bewirtschaftet, beim Düngen kommt Ziegenmist zum Einsatz. Der 15 Monate lange Ausbau erfolgt in gebrauchten Barriques und 300 Liter Fässern. Alles ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Es gibt nur 850 Flaschen. La Palma, die schwarz verbrannte Vulkan-Insel, spuckt Feuer und Asche, die in vielen Weinen auch zu spüren ist. In diesem Wein brennt aber auch die Leidenschaft.

Ludwig Fienhold

Photocredit: Meliá-Hotels, Wein am Limit