

FLASCHENPOST VON ismael álvarez

„Bei uns zu Hause war es für jedermann selbstverständlich, zum Essen einen Landwein auf den Tisch zu stellen, aber an die großen Weine hat mich mein Großvater herangeführt. Er ist der Kenner in der Familie und hat mich mit seiner Leidenschaft angesteckt. Wenn jemand einen runden Geburtstag hatte, sorgte er dafür, dass eine ganz besondere Flasche geöffnet wurde. Und so stand eines Tages der Quercus vom Weingut Bodegas Fontana auf dem Tisch. Ich war begeistert! Wenig später wurde ich Sommelier im Restaurant Ramón Freixa in Madrid und habe dort gleich den Quercus 2006 auf die Karte genommen. Ich empfehle ihn immer, wenn ein Gast unsere Lammschulter mit Honig und Sobrassada, das ist Schweinswurst aus Mallorca, bestellt. Aber auch zu Wild passt er gut. Er leuchtet kirschrot und duftet nach reifen, roten Früchten. Geschmacklich überrascht er mit einem Mix aus mineralischen Noten, Lederaromen und einem Hauch Menthol. Und in seinem langen, ele-

ganten Abgang schickt er noch eine Zedernholznote hinterher. Toll! Der Quercus wird 15 Monate in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche ausgebaut und besteht ausschließlich aus Tempranillo-Trauben, die von Hand gelesen werden. Die Bodegas Fontana stecken viel Arbeit in diesen Wein. Sie sind seit drei Generationen in Familienhand und liegen mitten im Anbaugebiet La Mancha in Kastilien, einer Region, die lang für Massenweine bekannt war. Doch in den letzten Jahren haben dort viele Winzer massiv in den Qualitätsanbau investiert, und so entstehen dort

heute international begehrte Weine. Eigentlich kein Wunder, denn die Boden- und Klimabedingungen sind ideal.“

PROTOKOLL: ISABELL MICHEL
Ismael Álvarez ist Sommelier in dem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant Ramón Freixa im Hotel Único Madrid, www.unicohotelmadrid.com

Der **2006er Quercus** vom Weingut Bodegas Fontana ist für 25,50 Euro pro Flasche bei www.hispavinus.de erhältlich

