

# WEINBUND B E R L I N

Der Weinbund Berlin stellt in regelmäßigen Abständen einen von allen elf Mitgliedern ausgesuchten Wein als den "Seinen" vor. Es handelt sich dabei immer um ein Produkt, das durch Typizität und Qualität besticht. Seiner Auswahl geht, als Kennzeichen des hohen Qualitätsanspruchs der 'Weinbündler', eine immer lebendige Diskussion voraus. Rebsorte oder Herkunft müssen erkennbar sein und geschmacklich überzeugen, auch wenn das 'Besondere' am ausgesuchten Wein nicht zwingend den persönlichen Vorlieben aller Mitglieder entsprechen muss. Aber genau das gehört zum Programm des Weinbundes: nicht den eigenen Geschmack abzudecken, sondern Vielfalt und Individualität zu zeigen und unseren Kunden anzubieten.

## 2003 TOZARA TEMPRANILLO HACIENDA VILLARTA, VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA



Das Anbaugebiet Toledo (Vinos de la Tierra de Castilla) ist nicht nur durch die außergewöhnlichen Rebsortenweine von Marques de Grinon bekannt. Hier am Rande der Sierra de Gredos, ca. 100 km südwestlich von Madrid, gibt es eine Reihe historischer und zeitgenössischer Bezüge, die diese Region lohnenswert und interessant machen.

Der Habsburger Karl V. verbrachte im Kloster von Yuste am Fuße der Sierra de Gredos als schwer Gicht-Kranker seine letzten Tage. Nicht weit davon, in Jarandilla de la Vera kann man in einem zum Parador umgebauten Palast angenehme Tage verbringen und Treppen und Wege gehen, die Karl benutzte. In Valverde de la Vera findet noch heute am Karfreitag eine christliche Prozession mit heidnischen Elementen statt, bei der ein junger Mann in einem weißen Spitzenkleid mit Seilen an ein Holzkreuz gebunden wird und eine Passion durchläuft. Und schließlich ist die Gegend für eine Gewürzspezialität bekannt, den Pimenton de la Vera, ein über Holzkohle geräucherter gemahlener Paprika, der ein unverzichtbarer Bestandteil einer guten Chorizo ist.

Das noch recht unbekannte Weinbaugebiet selbst gehört zu denen, die auf einem guten Wege sind, sich in der dynamischen Entwicklung spanischer Weine zu profilieren. Und die Bedingungen sind günstig: karge Böden, ein extremes kontinentales Klima mit großen Temperaturschwankungen, eine, übers Jahr gesehen, geringe Niederschlagsmenge und die Höhenlage um 600 m bilden die Basis für eine Traubenernte, die das Potential für körperreiche Weine hergibt. Und wenn, wie hierbei der Hacienda Villarta, eine großzügige, funktionale und bestens eingerichtete Bodega sowie ein fähiger Kellermeister dazukommen, stimmen die Grundbedingungen.

Sie alle zusammen genommen lassen diesen Basiswein der Hacienda Villarta zu einem rechten Geschmackserlebnis werden. Er ist ein beeindruckender junger Tempranillo; wie ein sonnengebräunter Bauernbursche im aufgekrepelten weißen Sonntagshemd: voll jugendlicher Kraft, strahlend, unkompliziert, direkt, lebenslustig. Oder anders: **ein Wein mit wenig Säure aber lebendiger Frische, dezentem, feinem Gerbstoff, freundlicher, jugendlicher Kraft, und einer Menge Aromen von dunklen Beeren.**

**1 Flasche (0,75 l) 4,95 €**  
(1 Liter = 6,60 €)

**6 PLUS 1 ANGEBOT 6 PLUS 1**