

# REIF VON DER INSEL

Weine von Teneriffa hatten lange Zeit einen Exotenstatus. Jetzt zählen sie zur Weltspitze – dank einer neuen Generation enthusiastischer Winzer, die auch auf die Macht der Natur vertrauen

TEXT JULIA MACHER FOTOS GUNNAR KNECHTEL

Vom Weingut Burgmann in Tacoronte-Acentejo blickt man auf den Pico del Teide. Der Vulkan ist mit 3715 Metern Spaniens höchster Berg



Jesús González de Chávez erbt das Weingut von seinem Onkel und stellte auf Bio-Anbau um. Seine Weine unter der Marke Vinos Atlante verkauft er bis nach Japan



**R**oberto Santana Morales raubt uns schon nach fünf Minuten den Atem. Hurtig wie eine Ziege klettert er den schmalen Trampelpfad im Anaga-Gebirge hoch. Wir hecheln hinterher und sind froh, dass wir unsere Verschnaufpausen immer wieder mit der Aussicht rechtfertigen können. Denn die ist hier, an der Nordostspitze der Kanareninsel Teneriffa, großartig. Tief unter uns rollen Atlantikwellen an einen schwarzen Sandstrand, davor klüftet sich dramatisch das Vulkangestein auf. Darauf: zarte grüne Tupfer, Miniparzellen von gerade einmal drei, vier, zehn Quadratmetern, aus denen knorrige Reben ragen.

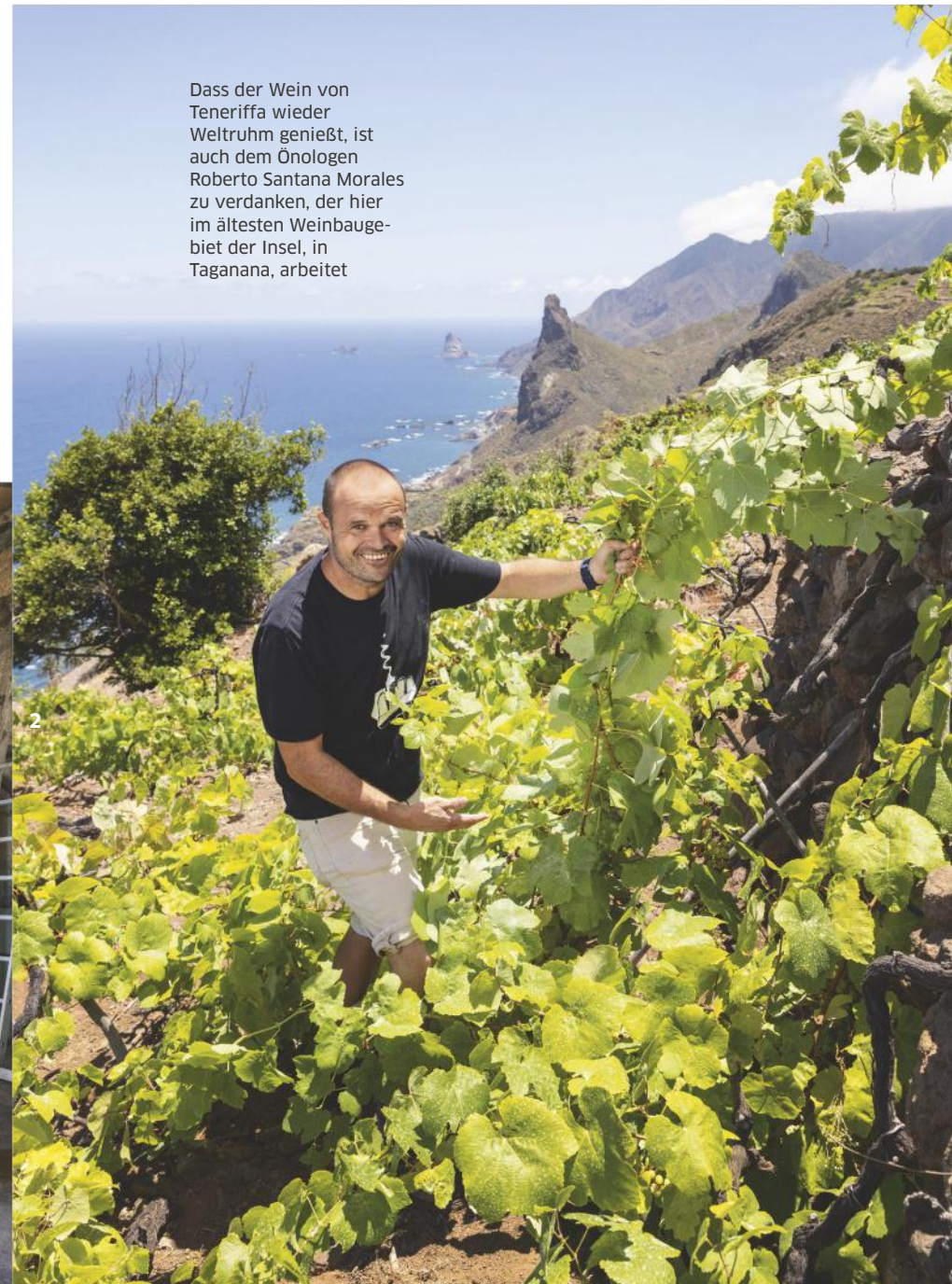
Santana wartet kurz, bis wir uns wieder gesammelt haben. Dann sprudelt es aus ihm heraus. „Da unten“, sagt er und weist mit der rechten Hand in die Tiefe, „war einer der wichtigsten Häfen der Insel.“ „Da oben“ – Fingerzeig mit der Linken – „stehen ein paar von unseren besten Reben. Und in diesem Kelter“, sein Kinn deutet auf eine in den roten Basaltstein gegrabene Kuhle, „haben die Bauern früher die Trauben zerquetscht, weil sich der Saft einfacher ins Tal transportieren lässt.“

### Bestnoten für die wiederentdeckten Atlantikweine

Taganana ist das älteste der fünf Weinbaugebiete der Insel. Bereits im 16. Jahrhundert wurde hier über drei Häfen in alle Welt exportiert. Der kanarische Wein begeisterte vor allem in Großbritannien, wo Shakespeare Lobeshymnen auf den Rebsaft schrieb. Heute erzielt Santanas Weißwein „Táganan“ im renommierten Parker-Guide regelmä-



**1 + 2** Lediglich zwei Sorten Wein keltert der Winzer González de Chávez: Der rote „Atlante Listán Negro“ reift in Holzfässern, der weiße „Atlante Blanco“ aus den Rebsorten Listán Blanco und Albillo Criollo in Stahltanks **3** Die Äste seiner teils 150 Jahre alten Reben werden spiralförmig miteinander verbunden



Dass der Wein von Teneriffa wieder Weltruhm genießt, ist auch dem Önologen Roberto Santana Morales zu verdanken, der hier im ältesten Weinbaugebiet der Insel, in Taganana, arbeitet

ßig Höchstwerte. Kritiker schwärmen von seiner strukturierten Mineralität, in der sich Vulkangestein, Meeresbrisen und wilde Kräuter erschmecken lassen. Aber wie lässt sich in diesen schroffen Bergen, auf diesen Miniatur-Terrassen vernünftig wirtschaften? Der Winzer lacht: „Mit viel Schweiß und etwas Wahnsinn, gepaart mit Heldentum!“ Von Letzterem hat Roberto Santana Morales, 47 Jahre alt, genug.

Dass es die mit 6200 Hektar vergleichsweise kleine Kanarenregion an

die Weltspitze geschafft hat, verdankt sie Pionieren wie ihm. Gemeinsam mit drei Studienkollegen hat der kanarische Önologe 2009 das Projekt Envinata gegründet, eine Mischung aus Beratung für ambitionierte Winzer und eigener Produktion, in handverlesenen Anbaugebieten in ganz Spanien, unter anderem Santanas Heimatinsel Teneriffa.

Auf den Kanaren, knapp 1500 Kilometer vom spanischen Festland entfernt, führt der Weinbau damals ein Schattendasein. Zu unrentabel schien

das Geschäft. Gegen die Konkurrenz der angesagten schweren Roten konnten die frischen Atlantikweine nicht bestehen. Die mechanisierte Massenproduktion in der Rioja drückte die Preise. Für Handarbeit war auf dem Markt kein Platz. Ohne die geht es aber nicht auf den Kanaren. Im unzugänglichen Anaga-Gebirge muss jedes Kilo auf dem Rücken in einem Tragekorb oder per Malesel ins Tal transportiert werden. Auch in anderen Regionen der Insel sind die Felder so klein, dass Traktoren keine

Chance haben: Mehr Gärten als Weinberge, in denen neben den Weinstöcken Papaya, Avocado, Mango und Kartoffeln wachsen. Viele Parzellen wurden verlassen. Wer trotzdem Wein anbaute, produzierte meist für den Eigenbedarf oder verkaufte die Trauben billig an Kooperativen. Bis die Enthusiasten von Envinata sich die Wiederbelebung verlassener alter Weinberge in den Kopf setzten.

„Das Potenzial der Kanaren ist brutal“, schwärmt Santana. Auch wenn die Inseln auf der Höhe der Sahara liegen,

## VON JUNGEN WINZERN MIT HANG ZU ALTEN REBSORTEN

sorgen Golfstrom und Passatwinde für milde Temperaturen. Berge und Täler beherbergen eine Vielzahl von unterschiedlichen Mikroklimaten. Allein auf Teneriffa sind es über zwei Dutzend, in 19 von ihnen ist Weinbau möglich – in ganz unterschiedlichen Höhenlagen. In Tacoronte wachsen die Trauben 200 Meter über dem Meeresspiegel. In Vilaflor reifen sie auf stattlichen 1700 Metern über dem Meeresspiegel, im Schatten des Teide, dessen Kegel die Insel als schlafender Koloss überwacht.

### Ideale Lagen für jahrhundertealte Rebsorten

Dazu kommt eine kanarische Besonderheit: Die Reblaus, die Mitte des 19. Jahrhunderts in Europa wütete und Millionen Hektar vernichtete, hat nie den Weg auf die Kanaren gefunden. Hier mussten nie neue, resistente Weinstöcke angepflanzt und veredelt werden. So konnten sich die Rebsorten, auf Teneriffa sind es überwiegend Listán Blanco und Listán Negro, über Jahrhunderte an die Besonderheiten ihrer jeweiligen Mikroparzellen anpassen. Ideale Bedingungen für außergewöhnliche Einzellagenweine.

Roberto Santana Morales kniet vor einem Weinstock, und lässt etwas von der fruchtbaren rotbraunen Vulkanerde durch Finger rieseln. „Auf den Boden kommt es an“, sagt er. „Der Boden schafft die Persönlichkeit, der Jahrgang





Die Badestelle von Garachico. Das Fischerdorf war einst der größte Handelsplatz der Kanaren



## DER WEG ZUM GUTEN WEIN FÜHRT AUCH IN DIE STADT

den Charakter, die Seele kreiert der Mensch!“ Und das erfordert, so der Önologe, in erster Linie Achtung vor der Natur. „Respektvolle Erziehung“ heißt das übersetzt in die Winzersprache. Beim jährlichen Beschnitt soll die Pflanze so wenig wie möglich verletzt werden. Diesem Credo hat sich inzwischen ein Großteil der jungen kanarischen Winzer verschrieben. Die Weinstöcke auf den Miniparzellen rund um Taganana stützen sich knapp einen halben Meter über der Erde auf Astgabeln; das Holz bohrt sich von da aus wieder ins Erdreich und schiebt eine Terrasse tiefer einen neuen Trieb heraus. In Santiago del Teide sitzen die Weinstöcke in der Vulkanasche in großzügigen Kühlen.

### **Einfach der Natur die meiste Arbeit überlassen**

Und rund um Orotava, knapp 40 Kilometer südwestlich, winden sich die Reben wie lange Rastazöpfe über das Feld. Córdón Trenzado nennt sich die Anbauweise, bei der die Triebe miteinander verflochten werden und die Äste sich vom Stock ausgehend schon einmal 10, 20 Meter ziehen können.

Jesús González de Chávez zieht den Strohhut tief in die Stirn und schreitet auf dem sanft abfallenden Feld zwischen

den Spalieren entlang. Die miteinander verflochtenen Triebe sind teils so dick wie die Oberschenkel eines Boxer-Schwergewichts. 150, 200 Jahre alt sind die ältesten Pflanzen. „Wie tief die Wurzeln ins Erdreich ragen, darüber können wir nur spekulieren“, sagt der graumelierte Endvierziger und nimmt prüfend eine Traube in die Hand. In ein, spätestens zwei Wochen kann geerntet werden – auch hier in Handarbeit. González de Chávez hat das 2,5 Hektar große Weingut vor elf Jahren von seinem Onkel übernommen. Der hatte die Trauben für den Eigenbedarf verwendet und den Rest an eine Kooperative ver-

kauft. Jesús González, studierter Betriebswirt, stellte Schritt für Schritt auf Bio-Anbau um und gründete eine eigene Marke. Zwei Weine produziert Vinos Atlante jährlich, einen Weißen, einen Roten, knapp 10000 Flaschen zuletzt. Gekeltert wird im ehemaligen Tabak-Trockenhaus, beim Traubenstampfen dürfen auch die Kinder helfen. Die Maische vergärt spontan, mit natürlichen Hefen. Und der Wein reift, so lange er eben braucht, der rote in französischer Eiche. „Wir wollen so wenig wie möglich intervenieren und lassen die Natur die meiste Arbeit machen.“ Das schmeckt man. Wer sonst die mit



1

**1+2** In der Vinothek „Con Pasión“ in Puerto de la Cruz können Weinliebhaber auch Tapas bestellen, die hier Picoteo genannt werden. Besonders beliebt sind die Caprese-Spieße (hinten im Bild) und die mit Ziegenkäse gefüllten Datteln **3** Die Auswahl im Weingeschäft umfasst rund 600 Weine von den Kanarischen Inseln



2



3



Die Calle Nicolás de Ponte mit Blick auf die Kirche Nuestra Señora de la Concepción in La Orotava





Rund um das Städtchen Icod de los Vinos im Nordwesten der Insel wachsen seit Jahrhunderten Trauben. Die daraus hergestellten Weine können in den Lokalen des Ortes verkostet werden

## IN DEN WEINBERGEN EIN HOCH AUF TENERIFFA ANSTIMMEN

Fruchtaromen protzenden gehaltvollen Weine vom Mittelmeer trinkt, muss sich zunächst einen Moment an die frische Atlantikbrise gewöhnen. Dann aber strömt es frisch und wild über den Gaumen: Gischt im Glas.

### Die vielen Terroirs der Insel schmecken

Vinos Atlante verkauft inzwischen nach Großbritannien, Schweden und Japan. Dass das internationale Publikum die Kanarenweine wieder schätzt, freut González de Chávez nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen. Sein Blick schweift über Rebenfelder und Bananplantagen Richtung Küste, wo sich die Häuserblocks der Touristenhochburg Puerto de la Cruz abzeichnen. Zu lange habe die Insel allein auf das Geschäft mit Sonne und Strand gesetzt. „Dabei ist unser eigentliches Kapital doch diese vielfältige Landschaft, diese Natur, in der alles wächst.“ Landschaft lässt sich in keinem Produkt besser schmecken als im Wein. Manchmal reicht ein Barranco, eine der für die Kanaren charakteristischen, tief abfallenden Schluchten, und der Wein, der auf der einen Seite wächst, schmeckt völlig anders als der auf der gegenüberliegenden.

Bei „Con Pasión“ gibt es die ganze Insel im Flaschenformat. 600 verschiedene Weine lagern in den Regalen der Boutique in Puerto de la Cruz, fein säuberlich sortiert nach den unterschiedlichen Herkunftsgebieten. Verkostet



1+2 Aida Martin ist Köchin der Guachinche „Los Gómez“, die in den Weinbergen oberhalb von La Orotava liegt 3 Die improvisierten Wirtschaften schenken den Wein aus Flaschen oder Kanistern aus und servieren dazu einfache Gerichte: gegrillten Ziegenkäse mit Mojo verde und Kichererbseneintopf



werden können sie nebenan, in der Gastrobar, die Jacinto Hernández mit seinem holländischen Mann betreibt. Nicht jede Flasche geht über den Tresen. Von besonders vielversprechenden Erzeugnissen zweigt sich der Wirt eine Flasche ab – um sie im heimischen Keller aufzubewahren und in ein paar Jahren zu verkosten. Lange Zeit hieß es, atlantische Weine seien wegen ihres geringeren Alkoholgehalts nicht lagerfähig. Eines von vielen Missverständnissen rund um den kanarischen Wein. „Selbst heute höre ich noch ab und zu von Inselbewohnern, den kanarischen Wein könne man nicht trinken“, sagt

Hernández. „Dabei haben sie ihn einfach noch nicht probiert.“

### Einst unterschätzt, heute heiß begehrt

Für Hernández, der auf Teneriffa geboren ist, aber lange in den Niederlanden gelebt hat, ist das auch eine Folge des Inselkomplexes. Im Festland-Spanien nimmt man von den Kanaren in der Regel wenig Notiz. Bei der Wettervorhersage im Fernsehen ploppt der Archipel mal am rechten, mal am linken Bildschirmrand auf. Und die Zeitverschiebung lesen Spötter in Madrid und Barcelona als Sinnbild dafür, dass die Inseln



**1+2** Auf dem Weingut Burgmann in Tacoronte wächst auch die Listan Negro, die hier mit Ästen abgestützt wird **3** Der Kanadier Marc Rochefort ist der experimentierfreudige Winzer auf dem Gut **4** Bei einem Menü im Restaurant „Conny“ kommen auch Stockfisch mit Trauben auf den Teller



auch sonst eine Stunde „hintendran“ seien. Kein Wunder also, dass es mit dem Stolz auf das Eigene über lange Zeit nicht weit her war.

Doch das ändert sich. Während der Nebensaison sind inzwischen 70 Prozent seiner Kundinnen und Kunden Einheimische. Die „papas negras“, die kleinen Kartoffeln mit der schwarzen Schale und dem leuchtend gelben Fruchtfleisch, werden gehandelt wie Trüffel. Kanarische Spezialitäten wie „queso asado con mojo“, gegrillter Käse mit roter oder grüner Knoblauchsauce, oder „ropa vieja“, ein deftiger Eintopf

mit Fleisch und Kichererbsen, werden inzwischen auch in Sterne-Restaurants serviert. Am authentischsten aber schmecken sie in den Guachinches.

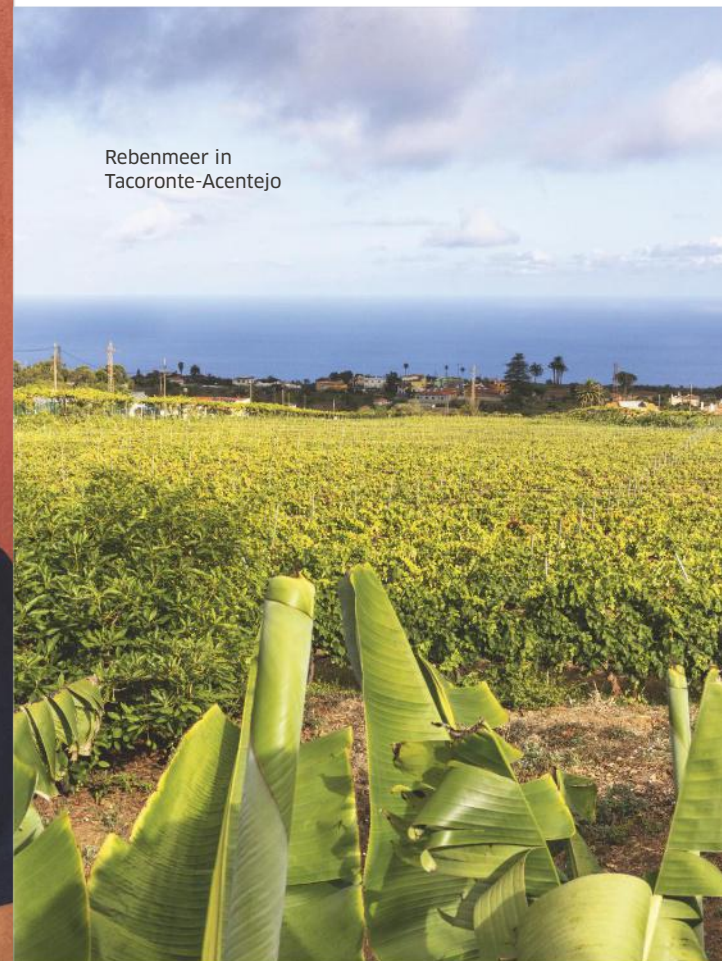
### **Dort verkosten, wo Einheimische gern einkehren**

Wer sich mit dem Auto die Serpentinstraßen im grünen Norden heraufwindet, kommt um den Zungenbrecher nicht herum. Einfache Holzschilder weisen den Weg zu „Guachinche La Chaotera“, „Guachinche El Molinero“, „Guachinche Los Gómez“: schlichte Ausflugslokale, oft nicht mehr als ein

## **MENSCHEN, DIE MIT HERZ UND MUT DIE WEINKULTUR PFLEGEN**

umgebauter Stall, eine größere Garage oder eine Wellblechhütte, umgeben von Gärtchen und Rebenfeldern. Früher verkauften die Bauern dort ihren Wein an die Großhändler, die Bäuerin servierte einen Happen, damit der Selbstgekelterte bei der Verkostung nicht zu schnell zu Kopf stieg. Hängt das Gütesiegel „V“ an der Wand, stammt der Hauswein heute aus eigenem Anbau. Die besten Adressen werden von den Tinerfeños gehütet wie ein Familiengeheimnis.

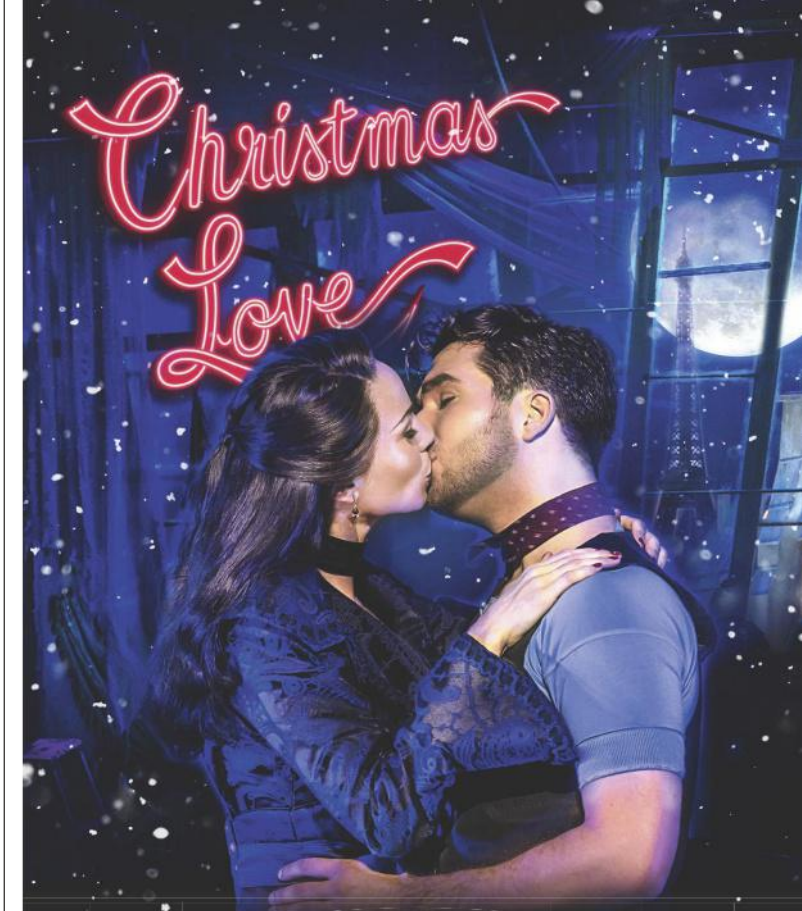
Rebenmeer in Tacoronte-Acentejo



Dass Jesús González de Chavez uns in sein Lieblingslokal „La Suertita“ mitnimmt und neben Ehefrau, Schwiegervater und Mutter platziert, ist eine besondere Ehre. Während das Wirtspaar zart geschmortes Kaninchen serviert und dazu ein paar Flaschen des hauseigenen trockenen Listán auf den Tisch stellt, gibt der Atlante-Winzer uns noch einen Schnellkurs in Etymologie: Angeblich geht der Ursprung des Wortes „Guachinche“ auf den englischen Ausdruck „I’m watching you!“ zurück. Mit dem Warnruf signalisierten die ausländischen Händler ihren kanarischen Zulieferern: „Ich hab dich im Blick! Jubel mir bloß nichts Schlechtes unter.“ Eine ziemlich raubeinige Art, mit lokalen Erzeugern umzuspringen. Da ist es eine späte Genugtuung, dass die Fremden inzwischen nicht nur aufkaufen, was auf der Insel wächst, sondern hier Wurzeln schlagen – aus Liebe zum Wein.

### **Weine von Weltruf mit Aromen, die an Teneriffa erinnern**

Da ist zum Beispiel Marc Rochefort. Der Kanadier kam vor zehn Jahren nach Teneriffa, auf die Heimatinsel seiner Frau. Inzwischen haucht er, wenn er spanisch spricht, das Plural-S hingebungsvoller als jeder Kanare. Mit der Produktion auf dem knapp



BAZ LUHRMANN'S  
FILMISCHES MEISTERWERK ERROBERT DIE BÜHNE

WAHRHEIT SCHÖNHEIT FREIHEIT LIEBE

# MOULIN ROUGE!

DAS MUSICAL!

**DAS PERFEKTE GESCHENK!**

JETZT TICKETS & GUTSCHEINE SICHERN!

tickets direkt

Eine Produktion der MEHR:BB ENTERTAINMENT



**1+2** Der Baske Iñaki Garrido gestaltet das Etikett für seinen „Las Toscas“ Blanco“ selbst. Die Reben für den hochgelobten Wein wachsen auf einer Höhe von 1400 Metern. Diese extreme Lage und der Wind schützen die Trauben vor Schädlingen  
**3** Neun Monate reift der Rebensaft in Eichenfässern



1



2



3

## IM GLAS DER DUFT VON MEER, VULKANERDE UND FRÜCHTEN

regelmäßig aufgestanden sei, um in der Bodega nach dem Rechten zu sehen. Aber nicht, dass ihm die Händler seinen ersten, im Barrique ausgebauten Jahrgang förmlich aus den Händen rissen. Seine mehr als 100 Jahre alten Weinstöcke wachsen auf Kalkstein, auf der Südseite der Insel, durch Wind und die Höhenlage, knapp 1400 Meter über dem Meer, vor Schädlingen geschützt. Lange habe „niemand einen Cent“ auf eine solche Extremlage gegeben. Garrido aber erkannte ihr Potenzial und holpert seitdem bereitwillig eine gute Dreiviertelstunde mit dem Jeep über Lavafelder und Wälder zu seinem Weinberg. Ohne eine Prise Wahnsinn, ohne etwas Heldentum geht es eben nicht.

Scheel angeguckt wurden die vinophilen Zuwanderer von den Einheimischen übrigens nie. Im Gegenteil: „Wir kennen und helfen uns alle, ganz egal, woher wer kommt“, sagt Garrido. Den Filter für die erste Abfüllung habe er sich damals von Roberto Santana geliehen, „für ihn eine Selbstverständlichkeit“. „Wir sehen uns alle eher als Kollegen denn als Konkurrenz“, sagt Marc Rochefort. Vielfalt ist Trumpf. Das weiß man nirgends besser als auf der Insel Teneriffa.



»e&t«-Autorin Julia Macher lebte als Jugendliche auf Teneriffa. Damals hatte der kanarische Wein keinen guten Ruf. Umso begeisterter war sie jetzt von den Autorenweinen.

drei Hektar großen Weingut „Winery Burgmann“ hat Rochefort erst 2020 begonnen. Sommeliers haben seinen Weinen das Adjektiv „radikal“ verliehen, was auch an der Experimentierfreude des Winzers liegt. Beim Degustationsmenü erzählt er lachend, wie eines Nachts im Keller hintereinander 250 Flaschen eines Rosé-Schaumweins explodierten. Die Überbleibsel seines Anfängerfehlers kredenzt er als Amuse-Gueule, zum Tintenfisch gibt es dann den nach seiner Tochter benannten Olivia, einen üppigen weißen Listán, bei dem man schmeckt, was sonst noch in der lehmhaltigen Erde in Tacoronte,

dem ältesten Teil der Insel, wächst. Papaya, zum Beispiel, oder Mango.

### Viel Teamarbeit und eine Prise Wahnsinn

Oder Iñaki Garrido, 48 Jahre alt, den es vom Baskenland auf die Kanaren verschlagen hat. Gerade mal 1600 Flaschen produziert er jährlich von seinem weißen Listán. Den Lagerraum teilt er mit einem Kollegen, beim Etikettieren hilft ihm seine Freundin. Garrido ist ein schüchterner Künstlertyp, der das Emblem für seinen bisher einzigen Wein selbst gestaltet hat. Im Gespräch erzählt er zwar, dass er im ersten Jahr nachts

Bei Icod de los Vinos zeigt der Drachenbaum Standfestigkeit – er ist der älteste auf den Kanaren



## WEIN AUF DEM VULKAN

**Envinate** Die Wein-Enthusiasten bauen auf Teneriffa in vier Zonen an. Besonders deutlich kommt das vulkanisch-mineralische Terroir beim „Taganán“ und dem in Santiago del Teide angebauten „Benje“ zur Geltung. Bezug in Deutschland über u. a. [www.weine-feinkost.de](http://www.weine-feinkost.de) oder [www.wagners-weinshop.de](http://www.wagners-weinshop.de)

**Vinos Atlante** In der Bodega in Familienbesitz werden die Reben zu langen Zöpfen verflochten, so wie es die Tradition im Orotava-Tal fordert. Die Weine in Bioqualität lassen sich in Deutschland über spezialisierte Online-shops beziehen, wie zum Beispiel [www.canarianmarket.com](http://www.canarianmarket.com) Calle La Quinta 1, Barranco San Antonio, La Orotava, [www.vinosatlante.com](http://www.vinosatlante.com)

**Vinoteca Con Pasión** Mit 600 Angeboten gibt es in der Boutique so gut wie alle trinkenswerten teneriffanischen Weine – und dazu eine Auswahl von den Nachbarinseln. Jacinto Hernández berät kompetent und engagiert, auf Spanisch, Englisch und Niederländisch. Wer den Rebensaft lieber vor Ort verkostet, nimmt in der angeschlossenen Gastro-Bar Platz und bestellt dazu ein paar kanarische Tapas. Calle Iriarte 52, Puerto de la Cruz, Tel. 0034/669/09 53 58 [www.vinotecaconpasion.es](http://www.vinotecaconpasion.es)

**Winery Burgmann** Der Name des Gutes in Tacoronte verweist auf die deutsche Besitzerin, den Wein baut der Kanadier Marc Rochefort an und aus. Carretera Tacoronte, Tejina 78, Tel. 0034/610/75 04 37 [www.burgmannwinery.com](http://www.burgmannwinery.com) Bezug über spezialisierte Onlineshops wie [www.canarianmarket.com](http://www.canarianmarket.com)

**Guachinches Tenerife** Das Online-Portal bietet einen Überblick und Besucherbewertungen über die rund 400 Lokale, die sich „Guachinches“ nennen. Die Spannweite reicht von „sehr rustikal und günstig“ bis „hübsches Gartenrestaurant mit großem Parkplatz“. Wer Authentizität sucht, achtet auf die Zertifizierung. Nur Guachinches mit einem weißen V auf rotem Grund produzieren tatsächlich eigenen Wein – im Familienkeller oder über eine Kooperative. [guachinchestenerife.com](http://guachinchestenerife.com)