

Laura, Blanca und ihre Weine

Von **Martina Zender**

Ángel, Engel, das klingt himmlisch. Die Assoziation ist nicht unbeabsichtigt, aber letztlich sind es ganz profan die Anfangsilben des Besitzers des gleichnamigen Weinguts. Andrés Gelabert (35) hat vor sechs Jahren die mittlerweile 18 Hektar umfassende Bodega Ángel bei Santa Maria del Camí gegründet. Himmlisch ist ein zu großes Wort, aber die Weine, die zum Teil von jüngeren, zum Teil von bis zu 50 Jahre alten Weinstöcken stammen, sind überaus lecker und ernten bei Kritikern und Konsumenten großes Lob.

Gelabert, auf Mallorca als Sohn eines englisch-mallorquinischen Paares vor 35 Jahren geboren, hat die Phase bis zum sechsten Lebensjahr auf der Insel verbracht, zog dann mit seinen Eltern in die Vereinigten Staaten und hat dort auch studiert, bis er im Jahr 2000 wieder zurückkehrte. Sein Vater ist ein renommierter Geschäftsmann. Er ließ auf Mallorca beispielsweise das Gran Hotel in Sóller bauen und wurde vor gut fünf Jahren Mitbesitzer des Show-Anwesens Son Amar – so wie er mit seiner Firma „Medieval Times“ auch große Dinnershows in Amerika erfolgreich führt.

Der Sohn hingegen widmete sich einem eigenen Projekt, dem Weinmachen. „Im ersten Jahr waren es insgesamt 10.000 Flaschen Wein, dann 80.000, und heute bringen wir insgesamt 180.000 Flaschen unter die Leute“, erzählt der Jungunternehmer. Davon entfallen circa 65 Prozent auf Rot-, 35 Prozent auf Weiß- und 5 Prozent auf Roséweine. Auch der Export laufe gut, so der Marketing-Spezialist. 60 Prozent gehen

Andrés Gelabert führt mit US-amerikanischem Know-how und mallorquinischen Wurzeln die Bodega Ángel bei Santa Maria



■ Startet gerade durch: Winzer Andrés Gelabert zwischen seinen Weinstöcken. FOTOS: NELE BENDGENS



vorzugsweise nach Deutschland, in die Schweiz und die USA. 35 Prozent bleiben auf Mallorca, der Rest wird auf dem Festland verkauft.

Aktuell sind sieben Weine im Angebot. Hier spielt die junge Familie des Weingutchefts, der auch auf dem Anwesen der Bodega wohnt, eine nicht unwichtige Rolle. „Unser Roséwein heißt ‚Lau Rosa‘ nach Laura, meiner Frau, deren Lieblingsfarbe Rosa ist. Meine kleine Tochter Blanca wiederum war die Inspiration für den ‚Blanc de Blanca‘, einen Weißwein.“

(Vielleicht war es aber auch umgekehrt, der vielleicht noch kommende Sohn soll jedenfalls nicht Tinto heißen ...) Der Roséwein kostet 6 Euro, der Weißwein 7 Euro ab Bodega.

Die Weine werden zu 90 Prozent aus eigenen Trauben (Mantonegro, Merlot, Cabernet Sauvignon sowie Premsal Blanc, Chardonnay und Vignier), zu 10 Prozent aus gekauften Trauben (vorrangig Syrah und Callet) gekeltert. Als Önologin steht Maria Olives Rais (31) aus Menorca, die einzige studierte Önologin der Nachbarinsel, Andrés zur Seite. Der Erfolg krönt ihr Bestreben, „ehrliche Weine“ zu machen. Erst kürzlich erhielt ihr Wein „Angel Negre“, eine dunkelgranatrote Cuvée aus fünf Trauben-

sorten mit Schwerpunkt Mantonegro, der 6 Monate in französischen und amerikanischen Fässern lagert, im neuen Peñin-Weinführer nicht nur 91 Punkte, sondern 5 Sterne in der Kategorie Preis-Leistung, die höchste Auszeichnung. Kein Wunder, dieser Wein kostet lediglich 7 Euro ab Bodega – ein echtes Schnäppchen.

Dabei ist der Negre nicht mal ihr Spitzenwein, diese Position hat der „Gran Selección“ inne (12 Euro). 70 Prozent Cabernet Sauvignon wurden bei diesem Wein mit Merlot, Callet und Mantonegro gemischt. 12 Monate Fassreife, ausschließlich in neuen Fässern, zu 95 Prozent französischen Ursprungs und mindestens 12 Monate anschließende Flaschenlagerung

verleihen ihm viel Struktur und Körper. Er schmeckt nach Kirschen und Kräutern und hat offensichtlich auch der Expertenjury in Madrid gefallen, die alljährlich den renommierten Bacchus-Preis verleiht. Mitte März bekam dieser Wein einen von lediglich zwei goldenen Preisen, die nach Mallorca gingen. „Mich hat es besonders gefreut, weil es unsere erste selección war – und dann direkt so eine hohe Auszeichnung. Das ist selten“, erzählt Gelabert, der als dritten Rotwein einen 100-prozentigen Shiraz plant, der 2013 auf den Markt kommen wird.

Bei den Weißweinen überzeugt der Wein der Tochter (Cuvée aus Premsal Blanc und Chardonnay mit Ananasnote, fruchtig nach Birne und Melone schmeckend, 7 Euro), der aber fast noch getoppt wird durch den „Mant Blanc“, einen Weißwein, der ungewöhnlicherweise aus Mantonegro-Trauben gemacht wird – daher auch der Name. Hier beeindruckt florale Noten und Zitrusaroma die Nase, während man im Gaumen Golden-Delicious-Äpfel schmeckt (7 Euro).

Die Bodega kann natürlich auch besichtigt werden – nach Voranmeldung. Inklusive Degustation kostet dies dann 10 Euro pro Person. Zusätzlich kann man mallorquinische Snacks bis hin zum Spanferkel buchen – und dann auf der Bodega-Veranda sitzen, Wein trinken und über die Weinfelder bis hinüber zur Serra de Tramuntana schauen ...

FAST HIMMLISCH

Bodegas Ángel, Mo - Fr 9 - 13.30 Uhr, 14 - 17 Uhr, Führungen nach Voranmeldung, Ctra. Sta. Maria-Sencelles km 4,8, Tel.: 971-62 16 38, www.bodegasangel.com

el Rodizio

By Parrilla Buenos Aires (desde 1991)

Gegrilltes Fleisch auf brasilianische und argentinische Art

Montag - Freitag 17.00 - 24.00 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertage 13.00 - 24.00 Uhr

C./ Ramon de Moncada 13, Santa Ponsa
Tel. 971 694 898
www.elrodizio.es



Auf die zarte Tour

Täglich von 13.00 bis 24.00 Uhr
Paseo Mallorca 16 | Tel. 971 434 170

Restaurante Mirador de Cabrera

Traumterrasse am Meer!!!

C/ Murillo 8

07639 Es Pas de Vallgornera (bei Cala Pi)

Tel. 971 123 338 • Mobil 647 988 970

www.mirador-de-cabrera.com

Täglich Küche 12 Uhr - 15.30 Uhr
Und 18 Uhr - 22 Uhr. Montag Ruhetag

Anfahrt: Flughafenautobahn Lluçmajor
Abfahrt S'Estanyol - MA 6015

Bei km 10,8 rechts Richtung Cala Pi/Arenal - MA 6014
Km 27.3 links- 3.8km, über Stoppschild. 1. links 2. rechts

Casa Carolina

Restaurant • Gartenterrasse

Französisch-mediterrane Küche in stilvollem Ambiente genießen

Spezialität des Hauses

6 Gang Tapas Menü

Kleine Köstlichkeiten - mal anders serviert

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Sonntag ab 19.00 Uhr
C./ Delfin (Dofi) 4 - 07160 Puguera • Tel.: 971 686 919

Nerdings Restaurant



Frische mediterrane und klassische Küche
Täglich wechselndes Menu del Dia
Ab Juni Jeden Mittwoch Grillabend mit Livemusik

Nerdings Restaurant S'era de Pula

Ctra. Son Servera a Capdepera km 3,
07550 Son Servera, +34 971 56 75 46

Montag Ruhetag

Restaurante Sol y Vida

Cala Murada

Ostküste



13.05.2012 - Muttertag
ab 11.00 h Sekt-BBQ
25,00 Euro
ab 19.00 h Muttertagsmenü
35,00 Euro

17.05.2012 - Vatertag
ab 11.00 h - Frührschoppen
Weissbier, Weisswürste, Leberkäse, Brezen
19,50 Euro
ab 19.00 h - „Angus trifft Riesengarnele“
35,00 Euro

19.05. Champions League Finale
Großleinwand, Live Musik
Bitte mit Reservierung

13.00 - 16.00 h
19.00 - 23.00 h
Tel. 971 833 170

www.restaurante-solyvida.com

RESTAURANTE LA GRITTA

C./ L'Espiga, 9 - Cala Fornells - Peguera
Tel.: 971 686 022 - Mail: rest.lagritta@telefonica.net

Genießen Sie unsere Terrasse direkt über dem Meer

Unsere Spezialitäten:
Fisch im Salzmantel
Tartare-Steak
Nudelgerichte und hausgemachte Süßspeisen.

Von Februar bis November geöffnet
Warme Speisen von 13.00 bis 23.00 Uhr