



Der Kreuzgang als Zentrum des Gesamtkunstwerks Abadía Retuerta

## Abadía Retuerta Refugium für Geniesser

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)

Daniel Vasella und «seine» Novartis standen in letzter Zeit im Kreuzfeuer der Kritik. Leider ging in der Diskussion um Abfindungen und Boni in Millionenhöhe vergessen, dass der Ex-Chef des Basler Pharmakonzerns nicht nur an den eigenen Vorteil dachte, sondern auch Millionen-summen für gute Zwecke ausgab. So rettete er zum Beispiel im fernen Zentralspanien ein Kloster mitsamt Rebbergen vor dem endgültigen Zerfall.

Die unweit der alten Königsstadt Valladolid in Kastilien und León gelegene Abadía Retuerta zu beschreiben, ist allerdings gar nicht so einfach. «Denn», so meint ein Prospekt des Hauses, «hierbei handelt es sich um weit mehr als ein grossartiges Weingut und grosse Weine. Es ist eine Landschaft, ein Bauwerk und Geschichte, ist Hotel, Restaurant, Kunstwerk und ein einzigartiges Erlebnis, es ist eine andere Art, die Dinge anzugehen ...»

Für einmal übertreiben hier die Werber gar nicht. Wir machten vor zwei Jahren auf der Rückreise von Portugal in der Abadía Retuerta Halt, als das \*\*\*\*\*Hotel-Restaurant «Le Domaine» noch kaum richtig eröffnet war. Und wir werden die zwei Tage dort sicher nie mehr vergessen. Das mit sehr viel Einfühlungsvermögen, Geschmack und natürlich auch Geld umgebaute Kloster gibt dem Gast das Gefühl, zugleich Mönch und König zu sein.

Die besondere Aura des Orts wird vor allem im doppelstöckigen Kreuzgang spürbar, um den herum alle wichtigen Gebäude des einstigen Prämonstratenser-klosters aus dem 12. Jahrhundert gruppiert sind. Vom stillen Kreuzganggarten mit den duftenden, von niedrigen Buchshecken eingefassten Lavendelbeeten und dem alten Ziehbrunnen in der Mitte sieht man zum schlichten Kirchturm hinauf, auf dem ein Storchenpaar seine Jungen füttert.

Der ehemalige Kapitelsaal dient jetzt als Treffpunkt vor dem Essen. Wo einst einmal der versammelte Konvent den geistlichen Ansprachen seiner Oberen lauschte und wichtige Angelegenheiten der Kloster-gemeinschaft beriet, besprechen heute die Gäste bei einem Glas Cava das von Ex-Mugaritz-Souschef Pablo Montero kreierte Menü und die dazu passenden Weine von Önologe Ángel Anocibar und Berater Pascal Delbeck aus Bordeaux.

Unnötig zu sagen, dass das Essen im ehemaligen Refektorium eingenommen wird. Eine feierliche Stimmung herrscht im kirchenartigen Raum mit seiner Abend-mahl-Freske. Man wagt kaum, mit Messer und Gabel zu hantieren, um die andächtige Stille nicht zu stören. Und wenn man das Weinglas zum Mund führt, glaubt man der Eucharistiefeyer in der schlichten, beeindruckenden Kirche auf der anderen Seite des Kreuzgangs beizuwohnen ...

### Ausgesuchte Weine



#### Blanco de Guarda Le Domaine 2011

Castilla y León VDT  
(Sauvignon Blanc, Verdejo)  
Mittleres Gelb; Aromen von Holunderblü-  
ten, Zitrus mit Vanillenoten; vollmundig,  
saftige Säure, lang; eleganter, gehaltvoller  
Wein, passt zu Meerfisch, Jakobsmuscheln,  
Krustentieren (13,5% Vol.)

**17,5 Punkte, Fr. 35.-**



#### Selección Especial 2009

Castilla y León VDT  
(Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon)  
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von  
schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit  
würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure,  
kräftiges Tannin, lang; attraktiver, stilvoller  
Wein, passt zu Rind, Lamm, Wild (14% Vol.)

**17,5 Punkte, Fr. 26.-**



#### Pago Negralada 2009

Castilla y León VDT  
(Tempranillo)  
Sehr dunkles, jugendliches Rot; Aromen  
von Heidelbeeren, Wacholder mit würzigen  
Noten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges,  
gut integriertes Tannin, lang; elixierartiger  
und doch frischer Wein, passt zu Ente,  
Kaninchen, Wildschwein (14,5% Vol.)

**18 Punkte, Fr. 89.-**



#### Pago Valdebellón 2009

Castilla y León VDT  
(Cabernet Sauvignon)  
Sehr dunkles, jugendliches Rot; Aromen  
von Brombeeren, Cassis mit würzigen  
Noten; vollmundig, saftige Säure, strenges,  
noch nicht ganz integriertes Tannin, lang;  
grosser, charaktervoller Wein mit Poten-  
zial, passt zu Magret de canard, Entrecôte,  
Carrée d'agneau (14% Vol.)

**18,5 Punkte, Fr. 89.-**

**Abadía Retuerta**, E-47340 Sardón  
de Duero, Tel. +34 983 680 314,  
www.abadia-retuerta.com  
Bezugsquellenhinweis: Weinkellereien  
Aarau, Tel. 062 838 00 30, info@wka.ch

### Das Stichwort zum Wein

# Vino de la Tierra

«Vino de la Tierra» (VDT) ist die Herkunftsbezeichnung für spanische Weine aus einer begrenzten Region, die trotz fehlender Denominación de Origen (DO) einen klar identifizierbaren regionalen Charakter aufweisen. Das müssen nicht zweitklassige Weine sein, wie das Beispiel der Abadía Retuerta zeigt.

Die zur Gemeinde Sardón de Duero in der Provinz Valladolid gehörige Abadía Retuerta hat das Pech, dass ihre Rebberge knapp ausserhalb der Grenzen des berühmten spanischen Weinbaugebiets Ribera del Duero wachsen. Schon Olivares de Duero, das nächste Dorf im Osten, besitzt DO-Status. Und dann folgen Schlag auf Schlag Peñafiel, Valbuena de Duero und Pesquera de Duero mit ihren Spitzenweingütern, die in den Achtziger- und Neunzigerjahren Weingeschichte geschrieben haben.

Allen voran bekannt ist das legendäre Weingut Vega Sicilia, das mit seiner konstant hohen Weinqualität das eigentliche Zugpferd für die ganze Weinbauregion war und dieser 1982 schliesslich zum Status einer eigenen Denominación de Origen verhalf. Die Abadía Retuerta ist stolz darauf, dass sie einige gute Rebberge von Vega Sicilia, die ausserhalb der neu festgelegten DO-Gemarkung lagen, übernehmen konnte. Denn nur in den besten Lagen können Spitzenweine erzeugt werden.

Aufgrund seines vielfältigen Terroirs ist denn auch das Weingut der Abadía Retuerta in nicht weniger als 54 Einzella-  
gen unterteilt, die sich vom Flussufer des Duero beim ehemaligen Kloster auf 725 m ü. M. über die N 122 hinweg bis zum Waldrand auf 850 m ü. M. hinaufziehen. Jede Lage ist mit der optimal geeigneten Rebsorte bestockt, um jeweils beste Traubenqualitäten für den Blend der Selección Especial zu erhalten. Die Weine der allerbesten Lagen werden reinsortig mit ihrem Lagenamen angeboten.

Die zweifellos hervorragenden, aber nicht gerade günstigen Pago-Weine Negralada (Tempranillo), Garduña (Syrah) und Valdebellón (Cabernet Sauvignon) zeigen klar, wie willkürlich manchmal Grenzen gezogen werden. Klar, dass in Sardón de Duero dasselbe trockene kontinentale Klima mit kurzen, heissen Sommern und langen, kalten Wintern herrscht wie weiter oben am Duero. Es dürfte eine Frage der Zeit sein, bis auch die Abadía Retuerta zum edlen Kreis der Ribera-del-Duero-Weingüter zählt.

Andreas Keller

Die Rebberge der Abadía Retuerta bei Sardón de Duero/Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch

