

Lanzarote und der Wein Lehrfahrt des BWR vom 17. – 24. Februar 2015

Beim Betreten von Lanzarote fühlt sich der Besucher in eine Welt der Urzeit versetzt. Lavameere, magische Grotten, Dampfsäulen aus der Erde, farbenprächtige Felswände, urwüchsige, bedrohlich wirkende Vulkane, gewaltige Wogen, die gegen Kliffe peitschen, Felsen, die auf ihrem Gang zum Meer zu Gestein erstarrten und nun dazu verdammt sind, Wind und Wetter in alle Ewigkeiten zu trotzen. Mysteriöse Lagunen zwischen den Felsen, Senkungen im Lavagestein, in deren Schutz ein hervorragender Malvasier gedeiht. Lanzarote ist die Geschichte eines Volkes und seines Sieges über die von den Naturgewalten geschaffene Öde, das gelernt hat, Lava und Asche zu bewirtschaften, unter Nutzbarmachung der wenigen Tropfen Morgentau.

Lanzarote, ein einmaliges Gebiet

Der Ursprung der Feuerberge liegt im Jahr 1730. Während der folgenden sechs Jahre bestimmten die Vulkane den Tagesablauf der Insel, sie bedecken fast ein Drittel der Oberfläche. Aus der Zerstörung entsprang dank der Vulkanasche, auch Picón genannt, eine neue Auferstehung. Die Anbautechnik mit Hilfe der Vulkanasche wurde bereits vor den Eruptionen genutzt, aber erst danach wurde sie intensiviert und bestimmt so den Weinanbau der Insel.

17. Februar 2015 Lehrreise

Zwei Gruppen Weininteressierter des BRW begaben sich auf den Weg nach Lanzarote. 21 Teilnehmer konnten von Frankfurt aus fliegen, die anderen 16 Teilnehmer fuhren frühmorgens von Frankfurt nach Düsseldorf, um vom Flughafen Düsseldorf nach Arriçife zu fliegen. Lanzarote begrüßte uns mit Sonnenschein und 21° C und viel Wind. Wir waren im Hotel La Geria in Puerto del Carmen, gegenüber dem Strand Los Pocillos, untergebracht. Der Nachmittag war zur freien Verfügung, um 18.00 Uhr trafen wir uns dann zum Abendessen im Hotel. Wir hatten einen Speiseraum für uns und wurden bestens bedient, auch ohne Sprachkenntnisse verstand man uns. Jeden Abend gab es ein umfangreiches Buffett, wo für jeden war etwas dabei war. (Und wer nicht satt wurde, war selbst schuld).

18. Febr. 2015 Erster Eindruck

Nach einem reichhaltigen Frühstück vom Riesenbuffett - es gab sogar Sekt - trafen wir uns um 10.30 Uhr am Bus. Für die gesamte Zeit stand uns ein Bus mit Fahrer und Reiseleitung zur Verfügung. Unsere Reiseleiterin war Feline, sie ist Deutsche und lebt schon seit 15 Jahren auf Lanzarote, sie wurde von ihrer Kollegin Carmen unterstützt. Auf der Fahrt zur ersten Weinprobe auf der Bodega El Grifo (der Greif) machte uns Feline mit der Insel bekannt.

Wein auf Lanzarote

In Europa sind die Kanaren die südlichste Weinanbauzone. Die klimatologischen Bedingungen und der spärliche Regen (Durchschnitt von 100 l/qm) sind ungünstiger als in anderen Anbaugebieten. Der Wein auf Lanzarote ist ein Wunder aus Anpassung an eine vulkanische Tragödie und an extreme Bedingungen.

Bodega El Grifo (www.elgrifo.com)



Um 10.55 Uhr kamen wir am Weingut an. Die Bodega ist die älteste auf der Insel, eine der 10ältesten Spaniens und seit 1775 im Familienbesitz. Die Rebfläche beträgt 61,5 ha, die Arbeit im Weinberg erfolgt nur manuell. Angebaut wird die Rebe in Kratern. Die Verarbeitung der Trauben und die Lagerung, in Edelstahl tanks (Fassungsvermögen von 1,2 Mill. Litern), geschieht ebenfalls auf dem Grundstück. Geerntet werden pro Jahr zwischen 500.000 und 700.000 kg, das ergibt eine Produktion von 400.000 bis 600.000 Flaschen. Das Greif-Logo, das einen geflügelten Drachen darstellt, wurde von dem lanzarotischen Künstler César Manrique entworfen und ziert auch das Weinetikett.

Bei der Weinprobe wurden und drei Weine angeboten:

- Malvasia 2014, weiß, trocken, 12,5 % vol. Die Trauben werden von den Stielen befreit und auf +12 °C gekühlt. Er passt zu jeder Art von Fisch, Meeresfrüchten und frischem Käse.

- Listan negro 2014, rot, 12,5 % vol. Die Trauben werden entstielt und ohne vorheriges Auspressen in den Behälter gefüllt. Die Alkoholgärung erfolgt bei 24 °C, mehrmals am Tag wird umgerührt und nach der Gärung ausgepresst. Anschließend wird nach der Milchsäuregärung geklärt und gefiltert.
- Malsavia Collections 2014, semidulce 12,5 % vol. Auch hier werden die Trauben entstielt und bei +12 °C gepresst. Nach dem Dekantieren des Mostes erfolgt die Fermentierung in 12 – 24 Stunden bei kontrollierter Temperatur. Die Fermentierung wird gestoppt, sobald der Restzucker 22 g/l beträgt.

Zu der Weinprobe gab es Ziegenkäse und Cracker. Anschließend haben wir das Weinmuseum besucht. Das Museum befindet sich in den früheren Räumlichkeiten des Weinkellers, der im 18. Jh. auf dem Lavaboden erbaut wurde. Die alten Utensilien und Maschinen stammen aus dem 19. und frühen 20. Jh. Jährlich besuchen 60.000 Leute das Museum.

Vorbei am Bauerndenkmal – Monomento al Campesino - , das 1968 von César Manrique geschaffen wurde. Es ist der geografische Mittelpunkt der Insel und zeigt zwei Bauern mit Ziege, Kamel und Esel. Danach ging es zum Mittagessen in ein Lavehöhlen-Restaurant

Teguise

Nach dem Mittagessen fuhren wir weiter nach Teguis (17.000 Einwohner). Die beste Definition der alten Hauptstadt ist „herrschaftlich“. Seine ruhmreiche Geschichte spiegelt sich in jedem Straßenzug, in seinen Häusern und Denkmälern wieder. Sehenswert ist der Hauptplatz mit der Kirche Nuestra Señora de Guadalupe. Sonntags ist großer Markt in Teguis, es wird vieles geboten, abends kehrt Ruhe ein und die Stadt fällt wieder in einen Dornröschenschlaf

Jardin de Cactus

Unser nächstes Ausflugsziel war der Kaktusgarten. Am nördlichen Ortsrand von Guatiza befindet sich das letzte große Werk von César Manrique. Der Jardin de Cactus ist ein riesiger Kakteengarten, der in einen offen gelassenen Steinbruch hinein gebaut wurde. Mit großer kreativer Überzeugung entwarf der Künstler bereits im Jahre 1970 die Pläne des Gartens; 19 Jahre später konnte er ihn endlich im Auftrag der Inselregierung realisieren.

Mit diesen Eindrücken ging der erste Besichtigungstag zu Ende. Wir kamen früh genug im Hotel an, um uns auszuruhen und auf das üppige Abendbuffet zu freuen.

Picón, der Feuchtigkeitsspeicher

Die Vulkaneruptionen produzierten eine große Menge an Pyroklasten. Die ausgestoßene Vulkanasche bedeckt einige der fruchtbarsten Täler der Insel. Der Picón dient als Feuchtigkeitsspeicher, welcher durch Tau entsteht, er beugt Bodenerosionen vor, liefert einen großen Reichtum an Mineralien, verhindert die Verdunstung der Feuchtigkeit und sorgt für ein hohes Niveau an Hygiene gegen Krankheiten. Zusätzlich absorbiert die schwarze Farbe mehr Sonnenstrahlung, was die Bodentemperatur erhöht. Sie erleichtert die Entwicklung der Pflanzen und erhöht den Zuckergehalt der Trauben.

Direktträger

Wie überall auf den Kanaren sind die Reben wurzelecht, da die Kanaren nicht von der Reblausplage befallen wurden. Deshalb sind die Reben auf Lanzarote langlebiger und purer und weisen mehr önologische Vorteile auf. Die hauptsächlich angebaute Malvasia-Traube, , stammt aus Kleinasien und Griechenland und ist über 2000 Jahre alt.

Nachhaltige Handarbeit

Der Wein Lanzarotes ist ein Kind der Vulkane, denn die traditionelle Technik der Landarbeiter nutzt die Vulkanasche in aufwendiger Handarbeit um Wein anzubauen. Diese Arbeit wurde über fast drei Jahrhunderte nur mit den Händen der Landarbeiter und dem Einsatz von Dromedaren durchgeführt.

Das Dromedar

Das Dromedar, ursprünglich aus Afrika, gelangte 1404 nach Lanzarote. Als Arbeitstier dienten sie nicht nur in La Geria, sondern überall in der Landwirtschaft. Sie konnten schwerere Lasten tragen als andere Tiere und waren ideal zum Pflügen, Säen und zur Ausübung anderer Tätigkeiten. Heute aber werden sie als Attraktionen im Tourismus eingesetzt.

Anbauzonen

Es gibt zwei Hauptanbaugebiete auf der Insel.

Das erste und charakteristischste besteht aus den Gebieten La Geria, Masdache und Tinajo ,liegt etwa in der Mitte der Insel und umfasst 5.200 Hektar. Das zweite Anbaugebiet Ye-Lajares liegt im Norden der Insel.

In La Geria liegt der Picón bis zu drei Meter dick über der Muttererde. Aus diesem Grund wird das System der „hoyos“, des Krateranbaus, genutzt. Diese Anbaumethode führt zu einer geringen Pflanzdichte, die größtmögliche Dichte liegt bei 900 Pflanzen pro ha, im Durchschnitt liegt die Dichte bei 400 – 600 Pflanzen. In Gebieten mit großen „hoyos“ steigt die Anzahl der Pflanzen nicht über 300 Reben.

19. Februar 2015 Nordtour

An diesem Tag machten wir uns auf zu einer Tour in den Norden. Dort befindet sich eine jener Naturscheinungen, mit der Lanzarote überrascht, nämlich die Lavahöhlen. Weiter ging es zu einem Aussichtspunkt und zum Wohnhaus von César Manrique.

Cueva de los Verdes

Die Höhle ist ein Teil eines 7,5 km langen Lavatunnels. Sie entstand beim Ausbruch des Monte Corona vor 5.000 Jahren. Die Lavaströme, die damals ins Meer flossen, erkalteten an der Oberfläche schnell, während das Magma darunter weiter strömte. Zwei km oder 45 Min. ist die Tour durch die bizarre Welt ins Inneren der Lava lang. Raffinierte Beleuchtung und esoterische Musik begleiten den Wanderer.

Jameas del Agua

Diese Höhle gehört zum gleichen Höhlensystem. Bis Ende der 1960er Jahre warfen die Bauern ihren Müll durch zwei große Einbrüche in der Lavadecke. César Manrique ist es zu verdanken, dass die Höhle gereinigt und gerettet wurde. In einem mit Pflanzen bewachsenen Trichter steigt man herab bis zu einem Salzsee, in dem weiße blinde Minikrebse leben.

Mirador del Rio

Weiter ging es zum nördlichsten Punkt der Insel. Sagenhaft ist dort der Blick von der ehemaligen Festungsanlage Bateria del Rio. In 479 m Höhe balanciert der Bau auf der Steilküste, der Blick geht zu den Inseln Graciosa und Alegranza. Die Bau von 1974 war eines der ersten Werke von César Manrique, dem großen Bewahrer der lanzarotischen Natur und Kultur.

Tal der Tausend Palmen

Weiter fuhren wir durch ein herrliches Tal, in dem überwiegend kanarische Dattelpalmen stehen, zum Lokal Casa Arcadio comida para, wo uns ein Buffett erwartete. Danach ging es durch ein fruchtbares Tal bei Haria. Dort grünte und blühte es. Sehr schön anzusehen war die gelbe Hundsrauke mit dem lila Natternkopf.

Fundación César Manrique

In Tahice besuchten wir das Wohnhaus und den Garten des Künstlers, die heute im Besitz einer Stiftung sind. Der überraschende Bau aus dem Jahre 1968 mit seinen Lavahöhlen war bis 1987 sein Zuhause. Das Äußere des Hauses hält sich an die traditionelle Architektur der Insel, das Untergeschoß ist vulkanischen Ursprungs; die Nutzung der Blasen ist spektakulär. Die Stiftung besitzt zwei Sammlungen zeitgenössischer Kunst, eine mit Manriques Werken und eine mit den Werken seiner Freunde.

Wein

Wenn früher wegen seiner Ergiebigkeit fast nur Listán exklusiv angebaut wurde, gewannen im Laufe des 19. Jahrhunderts die traditionellen kanarischen Weinsorten und speziell der Malvasia, aber auch die Weine Diego und Moscatel an Bedeutung. Der Erlös der gesamten Traubenernte übersteigt nicht einmal die 3 bis 4 Mill. Euro Marke. Aber der Wein auf Lanzarote hat eine wichtige soziale Komponente und ein Großteil der Produktion der Trauben wird zur Herstellung von Hausweinen genutzt. Es leben mehr als 1700 Menschen, die sich dem Weinanbau widmen.

La Geria, Landschaft des Weines

Der Genießer, der den Wein Lanzarotes trinkt, sollte wissen, dass er mit seinem Geld hilft, eine weltweit einmalige natürliche Landschaft zu erhalten. Die Hauptachse, um die sich dieser Mikrokosmos dreht, ist

der Wein. Die Zeit aber bringt es mit sich, dass ein Großteil der Jugend in den Dienstleistungssektor wechselt und Landarbeiter fehlen.

Heute schauen viele auf den Wein und den Weintourismus als den Weg, der die Zukunft für eine absolut einmalige und modellhafte Landschaft garantieren könnte.

20. Februar 2015 La Geria

La Geria umfasst ein Gebiet von 500 ha, das sich als breites Tal zwischen den Bergen im Norden und Süden erstreckt. Die Gegend charakterisiert sich dadurch, dass sie von einer dicken Schicht Picón - an den meisten Stellen zwei Meter - bedeckt ist. Um seine originelle Landschaft zu schützen, ist sie zum Naturschutzgebiet erklärt worden

Bodega La Geria (www.lageria.com)

Am nächsten Tag besuchten wir das Weinanbaugebiet La Geria. Zuerst ging es in eine Bodega gleichen Namens. Wir wurden von einem Mitarbeiter begrüßt, der uns zuerst zum „Weinberg“ führte. Das Weingut liegt im Herzen von La Geria und hat eine Größe von 10 ha. Die Reben werden in 650 „hojos“ gepflanzt, die bis zu 3 m tief sein können. Einmal im Jahr müssen die Löcher wiederhergestellt werden. Sie werden mit Guano, Kompost, Traubenresten und Dromedarmist gedünkt. Die wurzelechten Reben sind zwischen 40 und 60 Jahre alt. Der Ertrag pro Stock beläuft sich auf 15 – 25 kg, alles in Handlese geerntet. Meist wird Malvasia angebaut, aber es werden auch Trauben hinzu gekauft. Lanzarote hat die früheste Weinernte in Europa von Juli bis September. Im Oktober gibt es schon den ersten fertigen Wein. Das Weingut verarbeitet 250.000 kg Trauben im Jahr, es können bis zu 400.000 l Wein hergestellt werden.

Wieder probierten wir drei Weine:

- Blanco seco ecologico, weiß, Diego-Traube, 12,5 % vol.
- Manto i malsavia vulcanico seco, weiß, Spezialauflage 100 Jahre alte Reben, Trauben werden abgespritzt, getrocknet, entrappt und bleiben 12 Stunden auf der Maische, fermentiert bei 14 – 16 °C. Sie bleiben drei Monate auf der Hefe, das Aroma ist das von tropischen Früchten.
- Rosado 2014, 12 % vol.

Bodega Rubicon (www.vinosrubicon.com)

Die Geschichte der Bodega Rubicon begann im Jahre 1570 mit dem ersten schriftlichen Dokument. Die moderne Geschichte der Bodega Rubicon beginnt im Jahr 1979 als Don Germán López Figueras das Anwesen kaufte.

Auch diese Bodega befindet sich im Zentrum von La Geria, in einem alten Haus aus dem 17. Jh. Sie umfasst eine Fläche von 21 ha, die früher mit Eseln und Dromedaren bewirtschaftet wurde. Die Herstellung der Rubicon-Weine erfolgt auch heute noch in traditioneller Handarbeit, die mit der neuesten Technologie zusammenkommt. Es werden pro Jahr 200.000 Liter Wein produziert, davon die Hälfte Malvasia und die andere Hälfte Rot- und Roseweine. Die maximale Kapazität liegt bei 300.000 Liter. Der Wein lagert in Stahltanks bei 6 °C.

Wir bekamen fünf Weine kredenzt:

- Rubicon Blanco Malvasia seco, 13 % vol. Sehr frisch am Gaumen, fruchtig, langanhaltende Aromen, lebendige Säure, die den Wein viel Frische verleiht.
- Amalia Blanco Malvasia 2013 13.% vol. Am Gaumen ist er frisch, ausgewogen und sehr nachhaltig. Amalia heißt die Enkeltochter des Besitzers.
- Malvasia Muscatel semidulce 2014, 13,5 % vol. Klasse par excellence und Schmuckstück des Hauses, dieser Muscat of Alexandria ist die Freude von Experten und Weinliebhaber. Seine Qualität wurde mit Auszeichnungen auf der ganzen Welt anerkannt. Am Gaumen ist er frisch, lebhaft und anhaltend, mit Körper und Volumen, mineral. Große Balance zwischen Säure und Zucker, süß, und freundlich. Sehr nachhaltig am Gaumen.
- Rubicon Tinto Listan negro, 14, % vol. Am Gaumen ist er kraftvoll, er hat die Frische von intensiven, reifen Tanninen.
- Rubicon Moscatel dulce 2014, 14 % vol. Es gehört zu der Reihe von jungen Weinen des Weingutes und liegt im Trend. Malvasia und Moscatel werden kombiniert, was zu einer Explosion von Aromen führt.

Danach fuhren wir zum Vulkan La Lapa, der 1730 seinen ersten Ausbruch hatte. Eine Stunde wanderten wir auf dem Krater und konnten uns ein weiteres Bild von der Landschaft machen. Es war, wie immer, sehr windig. Francesco fuhr uns zum Hotel und wieder war ein schöner Tag zu Ende.

Klima

Das vorherrschende Klima auf den Kanaren ist trocken-feucht-tropisch. Der Archipel steht unter dem Einfluss der Passatwinde, die im Hochdruckgebiet der Azoren entstehen. Die Kombination aus Winden, Meeresströmungen und Aktionszentren bedingen, dass die Temperaturen auf den Kanaren sehr stabil und nicht zu heiß sind. Die Niederschläge betragen im der Jahresdurchschnitt 150 Milliliter, die Temperatur +20 °C. Es können auch Temperaturen von über +40 °C erreicht werden, welche von Luftströmungen aus der Sahara generieren, aber auch Minimaltemperaturen von unter +10 °C in den Wintermonaten.

Wasser

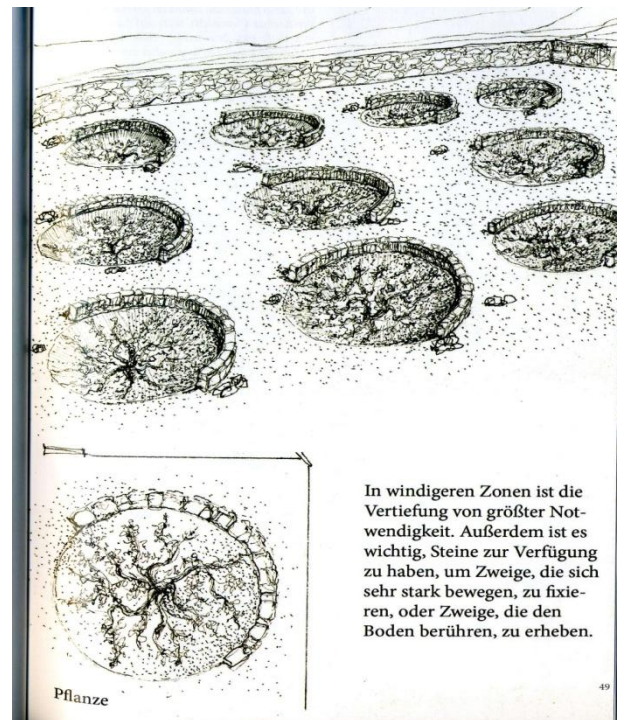
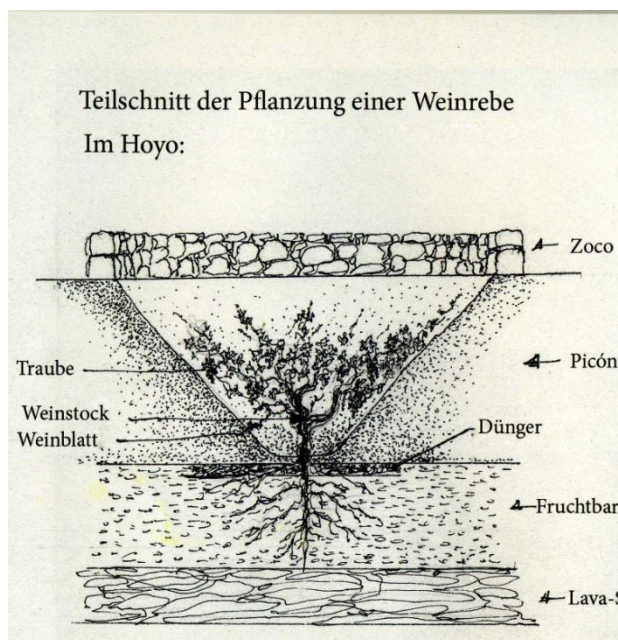
Die Geschichte Lanzarotes kann als ständiger Kampf gegen den Mangel an Wasser zusammengefasst werden. Die Lösung kam mit der Errichtung der ersten Meerwasserentsalzungsanlage Europas für den urbanen Gebrauch im Jahre 1965.

Flora

Neben der Weinrebe gedeiht auf Lanzarote der Feigenbaum, die Schwarze Maulbeere, die Echte Guave, der Orangen- und Zitronenbaum, der Avokadobaum sowie zahlreiche Opuntien.

Formen des Anbaus und der Ernte

Es existieren verschiedene Formen des Weinanbaus, insbesondere die Konstruktion in „hoyos“ (Trichterkratern), aber auch in Gräben, in Spalieren und in natürlichen Kraterlöchern und -spalten. Alle Anbauarten nutzen den Picón als gemeinsames Element. Die Picónschicht ist nie geringer als 30 cm und kann bis zu drei Meter betragen. Der „zoco“ ist eine kleine Trockenmauer aus Vulkansteinen, die den Wind abhalten soll. Die Löcher in den Steinen erlauben eine stete Sauerstoffzufuhr zur Weinrebe, welche die Ausbreitung von Ungeziefer verhindert.



Die „hoyos“ wurden in verschiedenen Epochen der Vulkanausbrüche von Hand angefertigt und einige enthalten 100jährige Reben. Diese Anbauweise erlaubt nur eine geringe Dichte im Anbau der Reben, wodurch die Produktion pro Hektar sehr gering ausfällt. So werden bei einem Durchschnitt von 400 Pflanzen ungefähr 1500 Kilo Wein pro Hektar produziert. Durch Beschnitt wird versucht, die Rebe in geringer Höhe parallel zum Boden zu halten, ungefähr 20 cm hoch.

Der Anbau in Gräben, d.h. in geraden Linien zu pflanzen mit einem „zoco“ als Windschutz, erlaubt einen minimalen Geräteinsatz. Die höhere Pflanzdichte bringt einen höheren Ertrag, der bis zu 3000 Kilo pro

Hektar erreichen kann. Der Anbau in Gräben kann nur dort erfolgen, wo eine geringere Picónschicht den Mutterboden bedeckt.

Der Anbau in Spalieren oder Terrassen ist nicht weit verbreitet. Speziell die Moscatel-Traube wird auch in Lavaspalten angebaut.

Die Ernte auf Lanzarote ist die erste in Europa, sie findet zwischen Mitte Juli bis Oktober statt. Aber fehlender Niederschlag und Hitzewellen sind eine beständige Bedrohung der Produktionsmenge.

Verschiedene Weinsorten

Auf Lanzarote gibt es eine große Anzahl an Weinsorten, vorwiegend Malvasia Volcánica, Listán blanca, Listán negra, Moscatel de Aklejandria und Diego oder Vijariego. Die am meisten angebaute Traubensorte ist mit Abstand die vulkanische Malvasia. Die Traube stammt aus Kleinasien und Griechenland und ist seit über 2000 Jahren bekannt. Auf Lanzarote wird sie erst ab Beginn des 19. Jahrhunderts angebaut.

Vulkanische Malvasia

Der Wein ist ausgeglichen mit einem hohen Säuregehalt. Bei den Aromen stechen die tropischen Früchte, Zitrus sowie aromatische Kräuter hervor.

Listán blanca und Listán negra

Die Weine sind sehr likörartig, ihnen fehlt Frische und sie sind nicht sehr aromatisch, sie sind ärmlich im Geschmack, insbesondere die Weißweine. Die Rotweine verfügen über mehr Aroma, insbesondere von roten Früchten wie Maulbeeren oder tropische Feigen. Es sind Weine von geringer bis mittlerer Qualität, nicht geeignet für die Fasslagerung.

Muscar d'Alesandrie

Die Weine sind in der Regel süß und werden aus überreifen Trauben hergestellt. Sie weisen Aromanoten von Gebäck, weißen Blüten und Trockenfrüchten auf.

Diego

Es ist keine sehr aromatische Traube, sie fügt den Weinen jedoch eine große Vielschichtigkeit hinzu. Da sie auf Lanzarote die Sorte mit dem größten Säuregehalt ist, liefert sie den Weinen ideale Eigenschaften für das Altern. Dieser Wein ist angenehm im Geschmack mit Spuren von Apfel; sein bestes Resultat liefert er jedoch in der Mischung mit anderen Weinsorten

21. Februar 2015 Parque Nacional de Timanfaya

Der nächste Tag stand ganz im Zeichen der Vulkane. Zunächst wurden wir nach Mancha Blanca gefahren, wo sich im Jahre 1735 die Lava aus den Timanfaya-Vulkanen unerbittlich auf die kleine Ortschaft zu wälzte. Letzte Chance, die drohende Katastrophe abzuwenden, schien den Einwohnern, ihre Dorfheilige – Nuestra Señora de los Dolores – den glühenden Massen entgegenzustellen. Und wirklich: Die Lava kam unmittelbar vor der Figur zum Stillstand. Zum Dank wurde eine kleine Kirche erbaut, die wir besichtigten.

Durch eine so imposante Landschaft wie Timanfaya zu fahren, ist ein Ereignis, das sich für immer einprägt. Die Feuerberge (Montañas des Fuego), eine große vulkanische Fläche, die bei den Vulkanausbrüchen des 18. Jh. entstand, sind das beste Aushängeschild Lanzarotes. Eine Fläche mit einem enormen optischen Eindruck, die von einem anderen Planeten zu stammen scheint, und uns gleichzeitig zum ursprünglichen und authentischen Zustand der Erde transportiert. Der 1974 eingerichtete Nationalpark ist 51 Quadratkilometer groß und der meist besuchte Park Europas. Vor dem Besucherzentrum demonstrieren Parkhüter, was sich unter der dünnen Erdkruste abspielt: Reisigbündel, in Erdspalten geworfen, gehen Sekunden später in Flammen auf, Wasser, in metertief eingelassene Röhren gekippt, zischt als Dampffontäne wieder hervor. Gut 140 °C herrschen schon in 10 cm Tiefe, bei 6 m sind es schon 400 °C. Im Besucherzentrum konnten wir uns über Vulkane informieren. Das Wahrzeichen des Parks ist ein von César Manrique entworfener Feuerteufel. Der Park kann nur befahren, nicht erwandert werden. So fuhren wir längere Zeit durch eine einzigartige Landschaft.

Unweit des Nationalparks machten wir an der Dromedarstation einen Fotostopp. Danach ging es zum Mittagessen in die Gaststätte El Campo. Das Essen war nicht der Rede wert, der Hauswein kaum trinkbar und der Kaffee ungenießbar. Das war aber eine unrühmliche Ausnahme. Danach ging es zurück zum Hotel, wir hatten noch etwas freie Zeit bis zum Abendessen.

Weine und Gastronomie

Es ist unmöglich, über Wein aus Lanzarote zu sprechen, ohne die reichhaltige Gastronomie der Insel zu erwähnen, ein weiteres Beispiel für die einmalige und fruchtbare Kombination, die auf der Insel zwischen

Menschen, Natur, Kultur und Umwelt besteht. Der Wein von Lanzarote harmoniert perfekt mit den Gerichten der kanarischen Küche.

Ohne ihre Einzigartigkeit und ihre Eigentümlichkeiten zu vergessen, kann man die Wurzeln der kanarischen und lanzarotischen Küche in der kulinarischen Tradition Spaniens und des Mittelmeeres finden, obwohl auch starke Verbindungen nach Lateinamerika und zum naheliegenden afrikanischen Kontinent existieren. Auch hat die Insel eine lange Fischfangtradition entlang der Küsten und dem nahen afrikanischen Fanggebiet. Der Viehbestand reicht vom Kaninchen über Vögel bis zum kanarischen schwarzen Schwein und verschiedenen Ziegenarten. Außerdem gibt es als typisches Nahrungsmittel den „gofio“, eine Mischung unterschiedlicher gerösteter Getreidesorten.

22. Februar 1015 Freier Tag

Sonntag war für uns ein Tag zur freien Verfügung. Einige Teilnehmer mieteten sich Autos und Motorräder und machten Ausflüge, andere fuhren nach Arricife oder Carmen del Puerto, und wieder andere machten nur einen Spaziergang oder ruhten sich aus. Allen Mitreisenden hat dieser freie Tag sehr gefallen.

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote

Der Consejo hat es sich zum Ziel gesetzt, den Ursprung und die Qualität der Weine zu garantieren. Es wird von der Ernte bis zur Flaschenabfüllung eine ausgiebige Kontrolle durchgeführt, in deren Verlauf analytische und organoleptische Tests durchgeführt werden. Eine positive Qualifizierung wird durch ein nummeriertes Erkennungs-Etikett auf der Flasche bestätigt. Der Consejo zählt 17 eingeschriebene Bodegas und über 1700 Weinbauer. Diese Bodegas produzieren durchschnittlich 1.500.000 Flaschen für den Inselmarkt und den Export - vor allem auf die kanarischen Inseln. Zu ihrer Aufgabe gehört auch die Bewerbung der Weine.

23. Februar 2015 Letzter Tag

Am letzten Tag besuchten wir noch eine Bodega und machten Ausflüge.

Bodega Vulcano de Lanzarote (www.bodegavulcano.es)

Die Bodega wurde 2009 von den vier Geschwistern Vulcano gegründet. Auf dem 10 ha. großen Weingut produzieren sie nur eine geringe Menge Wein, kaufen aber dazu und produzieren so 90.000 Flaschen eines jungen frischen Weines. Der Most wird kühlgestellt, es wird nur nach Bedarf fermentiert. Dieser Wein ist überwiegend für die Kanaren bestimmt.

Wir konnten fünf Weine probieren:

- Malvasia vulcanico seco 2014, weiß, trocken, 13 % vol. Kaltmazeration der Maische, Gärung in Edelstahltanks bei niedriger Temperatur. Er hat ein angenehmes fruchtiges und blumiges Aroma von weißen Blüten wie Jasmin und Kamille und passt ideal zu frischem Fisch, Meeresfrüchte und Weichkäse.
- Malvasia vulcanico semidulce 2014, weiß, halbtrocken, 13 % vol. 90 % Malvasia, 10 % Muscatel de Alejandria. Der Wein wird auf 0°C gekühlt, um die Gärung zu stoppen. Elegante Aromen von weißen Blüten, kandierten Früchten sowie Zitrusfrüchte zeichnen den Wein aus. Er ist frisch mit ausgewogener Säure, samtig und cremig im Geschmack. Er passt zu Snacks, halbfestem Käse und Meeresfrüchten.
- Rosado 2014, rose, trocken 13. % vol. 50 % Listan schwarz und 50 % Negramoll. Ein Wein mit großer aromatischer Macht, außerordentlichem fruchtigen Nachgeschmack mit Nuancen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Himbeeren. Er passt ideal zu Fisch, hellem Fleisch, Reis und Nudeln.
- Tinto Barrica 2014, rot, trocken 13,5 % vol. 50 % Listan schwarz und 50 % Negramoll. Dieser Wein wird 2 – 3 Monate in französischen Eichenfässern gelagert. Er unterstreicht das Aroma von Beeren wie Heidelbeeren, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren sowie Haselnuss, Pistazien und Mandeln. Er passt zu rotem Fleisch vom Grill und reifem Käse.
- Variety Vulcano dulce, weiß, süß, 15 % vol. 100 % Muscatel de Alejandria. Die Trauben werden in der Sonne ausgelegt und getrocknet. Ein goldgelber aromatischer Wein mit honigartigen Noten, gepaart mit kandierten Früchten, Jasmin, Zimt und Mandeln. Er passt zu Desserts und Käse. Dieser Wein erhielt mehrere internationale Auszeichnungen, so die Goldmedaille von Lyon 2014.

Zu dem Wein wurden hausgemachte Tortillas gereicht. Dies war unsere letzte Weinprobe. Es hat uns Allen sehr gut gefallen.

Salinas del Janubio

Weiter ging es zu einer Saline, der letzten auf Lanzarote. Lange Reihen kleiner und großer rechteckiger Felder in schillerndem Braun, Rot, Grau und Schwarz – wie ein riesiger Setzkasten liegt an der Südküste die Saline. In der Vergangenheit war die Gewinnung von Salz lebenswichtig, im 19. Jh. wurden mehr als 10.000 Tonnen jährlich gewonnen. Heute wird größtenteils Salz für die Fischindustrie gewonnen. Hier hatten wir keine Führung, aber ein Arbeiter erklärte uns das Salinenwesen. Anschließend konnten wir auch etwas von dem grobkörnigen Salz kaufen.

Los Hervideros

Weiter ging es zur Kochkesselküste, einer Steilküste mit jähren Felsvorsprüngen, die in skurrilen Formen mit tiefen Spalten ins Meer abfallen. Diesem beständigen Sprudeln und Tosen leitet der Ort seinen Namen ab. Verwinkelte Pfade führen auf eine Plattform mitten hinein ins Geschehen.

- - - - -

Nach diesem Erlebnis ging es zum Restaurant El Golfo. Zu Essen bekamen wir Schruppelkartoffeln mit grüner und roter Mojo, Käse und Maisgebäck, frittierte Tintenfischbällchen und Fischstücke und Kichererbsen. Dieses kleine Lokal uns hat mit seinen Köstlichkeiten überrascht.

El Golfo

Westlich von Yaiza liegt El Golfo mit der grünen Lagune. Sichelförmig liegt sie im Bogen eines zur Hälfte im Meer versunkenen Kraterkessels, dessen Wände durch Winderosion zernagt sind. Die Färbung des Wassers, das einen höheren Salzgehalt hat, wird durch eine Algenart bewirkt. Der Kontrast zum pechschwarzen Lavasand und dem dunkelblauen Atlantik mit der weißen Gicht bietet einen unvergesslichen Anblick.

Das wars

Das war unser letzter Ausflug. Wir haben viel gesehen und hatten mit Feline eine tolle Reiseleitung. Mit einem Dank an die Reiseleitung und den Busfahrer, verbunden mit einem Trinkgeld, verabschiedeten wir uns.

24. Februar 2015 Rückreise

Der nächste Morgen begann mit einem Geburtstagsständchen für Fritz Derstoff. Jeder stellt ein Teelicht auf seinen Tisch und es wurde „Happy Birthday“ gesungen. Danach kam auch das Bedienungspersonal und brachte ein Ständchen. Um 10.40 Uhr kam der Bus, um uns zum Flughafen zu fahren. Die Gesellschaft teilte sich wieder auf, ein Teil flog nach Frankfurt, ein Teil nach Düsseldorf und dann mit dem Zug zurück nach Frankfurt-Flughafen. Hier sagten wir uns auf Wiedersehen und freuten uns auf zu Hause und die nächste Lehrreise.

Claudia Henriette Schmidt