

Ambassador im Dienst der Weinkultur

Für Tom Christen, Geschäftsführer im Restaurant Landhaus in Liebefeld/BE sind exklusive Weinspezialitäten ein Alleinstellungsmerkmal.

«Wenn wir in unserem Haus ausländische Winzer empfangen», sagt Tom Christen, «müssen wir ihnen einen gereiften Chasselas kredenzen.» In seiner Rolle des Gastgebers versteht er sich als Botschafter regionaler Produkte. So ist für ihn klar, in der Schweiz nicht nur ausländische Weine zu empfehlen, sondern Schweizer Wein auch bei ausländischen Gästen bekannt zu machen.

Letzte Woche hatte Tom Christen Weinmacher aus Spanien zu Gast. Kaum hatten diese den 2006er Chasselas von Château de Glérolles verkostet, war das Gespräch über Wein und Essen nicht mehr zu stoppen. Dieses endete mit der Enthüllung der Ambassador-Plakette beim Eingang zum «Landhaus Liebefeld» und der verspäteten Weiterreise der spanischen Gäste.



Nun ist Tom Christen Ambassador der Dehesa de Los Canónigos, einem familiengeführten Weingut in Pesquera im nordspanischen Anbaugebiet Ribera del Duero. Seine Gäste waren die Önologin Belén Sanz Cid und ihr Bruder Iván Sanz Cid, der für die Reben zuständig ist und das Unternehmen als Direktor leitet. Begleitet wurden sie von Export Manager Raúl Herreras de la Lama und Martin Keller, dem Verkaufsleiter des Schweizer Importeurs Von Welt Weine in Sulgen/TG.

Gegründet wurde das Weingut Dehesa de Los Canónigos von Chorherren der Kathedrale in Valladolid. Nach mehreren Handänderungen gelangte es in den Besitz der Familie Cid. In den 1960er-Jahren kauften der Arzt Luis Sanz Busto und seine Frau María Luz Cid das Anwesen. Die Trauben verkauften sie dem Nachbarweingut Vega Sicila. Erst 1989 kelterten sie den ersten eigenen Wein. Heute führen ihre Kinder Belén Sanz Cid und ihr Bruder Iván Sanz Cid das Weingut. Einer der Mentoren von Belén Sanz Cid war Mariano Garcia, der erst die Weine von Vega Sicila und später von Mauro und Aalto orchestrierte sowie Antonio Sanz, einem Önologen aus der Region Toro. Nach wie vor lassen sich ihre Weine mit den Crus von Bodegas Hacienda Monasterio, auf der gegenüberliegenden Strassenseite gelegen, oder mit Vega Sicila vergleichen. Nur bei den Preisen ist Dehesa de Los Canónigos günstiger und für die Gastronomie vorteilhafter. Tom Christen hat seine Weinpreise äusserst fair kalkuliert.

Für Tom Christen war der erste Schluck des Dehesa de Los Canónigos gleich ein «coup de coeur». Getrunken hatte er diesen in den Ferien mit seiner Familie. Zurück in der Schweiz machte er sich erfolglos auf die Suche nach dem Importeur. Eines Tages brachte ihm Martin Keller eine Musterflasche mit, deren Etikette er sofort erkannte. Tom Christen bestellte eine grössere Menge, präsentierte die Weine seinen Gästen und war hoch erfreut, dass der



Wein so guten Anklang fand. Heute führt er alle Weine der Dehesa de Los Canónigos im Angebot, ist deren Botschafter und geniesst eine gewisse Exklusivität im Raum Bern.



Zur Person:

Tom Christen führt das «Landhaus Liebefeld» seit 2016. Der gelernte Koch sowie Servicefachmann und Absolvent der Hotelfachschule Thun ist heute Sommelier, Küchenchef, Gastgeber, Team-Coach und gibt als solches auch Menschen eine Chance, die anderswo keine Möglichkeit hätten, sich zu integrieren. Die Küche im «Landhaus Liebefeld» basiert auf regionalen und saisonalen Zutaten. Die Weinkarte ist überdurchschnittlich gut dotiert.

Die Weine der Dehesa de Los Canónigos:

Dehesa de Los Canónigos – wie das Weingut heisst auch der Hauptwein – ist eine Assemblage aus 85 Prozent Tempranillo und 15 Prozent Merlot, die in manchen Jahren mit wenig Cabernet Sauvignon ergänzt wird. Der Wein reift 15 Monate in neuen und gebrauchten Barriques aus amerikanischer Eiche. Dieser Wein kann im «Landhaus Liebefeld» über die Gasse gekauft werden.

Solideo ist die Reserva. Der Name steht für allein in Gott sowie das Käppi geistlicher Würdenträger. Die Trauben stammen von mehr als 90-jährigen Reben. Der grösste Teil ist Tempranillo (93 %). Dazu kommen Cabernet Sauvignon und Merlot (5 %) sowie die weisse Albillo Mayor (3 %), was die Tannine mildert. Der Wein reift 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche und mindestens ein Jahr in der Flasche.

Die Gran Reserva **Luis Sanz Busto** ist nach dem Gründer des heutigen Weinguts benannt und wird nur in besten Jahren produziert. Auch dieser Cru stammt aus Trauben der ältesten Reben. Tempranillo (85 %), Cabernet Sauvignon (12 %) und Albillo Mayor (3 %) reifen 26 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Der Wein hat ein grosse Reifepotenzial, überzeugt jedoch bereits in der Jugend mit viel Trinkgenuss.

Luzianilla war der Kosenamen von María Luz Cid. Die Rose, welche die Etikette ziert, wiederum war ihre Lieblingsblume und spielt im Garten der Dehesa de Los Canónigos bis heute eine wichtige Rolle. Der Wein wird als Clarete beschrieben. Er ist zwischen einem kräftigen Rosé und einem hellen, frischfruchtigen Rotwein anzusiedeln und besteht aus Tempranillo mit einem grossen Anteil an Albillo Mayor. Wie ein Chasselas gefällt dieser beschwingte «Reparaturwein» zum Aperitif genauso wie nach den ausdrucksstarken Rotweinen.

