

Mallorca: Einzigartige Öko-Weine in den Restaurants Fera (Palma) und Yara (Puerto Portals)

Der Ausnahme-Winzer von Montesión

Als einziger Demeter-Winzer auf Mallorca keltert Carlos Feliu köstliche biodynamische Weine. Sie funkeln in den beiden Spitzen-Restaurants Fera in Palma und im Yara in Puerto Portals in Weiß, Rot und Rosé in den Gläsern.

Carlos Feliu aus dem Dorf Porreres im Herzen Mallorcas ist ein Pionier. Er zeigt, dass Weinbau auch anders geht: im Einklang mit der Natur. Als einziger zertifizierter Weinbauer stellt er auf der Mittelmeerinsel biodynamische Tropfen nach den anspruchsvollen Regeln des Anbauverbandes Demeter her. Es ist das anspruchsvollste Öko-Label überhaupt. Die Qualitätsstandards und Kontrollen gehen weit über einen biologischen Weinbau hinaus.

Verzicht auf Chemie

Dabei düngt der studierte Agrar-Ingenieur Feliu zum Beispiel ausschließlich mit hofeigenem Finca-Kompost. Er verzichtet komplett auf konventionelle Schädlingsbekämpfungsmittel wie Pestizide, die im Weinbau wegen des gefürchteten Mehltaus sehr häufig zum Einsatz kommen. Und bei Pflanzung, Lese und Ausbau der Weine spielen beim Demeter-Anbau auch die Mondphasen eine Rolle. Der Grund für sein außergewöhnliches Engagement mit jede Menge Herzblut: "Ich möchte eine tiefgreifende Verantwortung für die Umwelt übernehmen", sagt Carlos Feliu.

Montesión: Die eigene Weinlinie

Seine biologisch-dynamischen Weine sind genau nach dem Geschmack der drei Geschäftsführer der beiden Top-Lokale Fera und Yara auf Mallorca. Deshalb produziert Carlos Feliu für das Schweizer Unternehmerpaar Sheela und Ivan Levy sowie den Kärntner Chefkoch Simon Petutschnig eine eigene Restaurant-Weinlinie. Ihr Name: "Montesión". Schließlich gedeihen die Reben unterhalb des kleinen Klosters Montesión nahe Porreres. Es ist eine Weinbauregion mit Tradition. Schon vor rund 2.000 Jahren hatten die Römer dort Wein gepflanzt.

Ausbau in Amphoren

Alle Montesión-Blancos, -Tintos und -Rosados tragen als Zeichen ihrer herausragenden Bio-Qualität das Demeter-Siegel. Sie sind aus internationalen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc oder Viognier produziert, aber auch autochthone Rebsorten wie Callet kommen zum Einsatz. Sie ruhen zum Teil im Holz, reifen aber auch in Amphoren.

Denn der Weinbau-Pionier Carlos Feliu arbeitet im Keller längst nicht nur mit Eichenfässern. Mit Herzblut und Entdeckerdrang baut er die Weine auch in bauchigen Keramik-Eiern, Beton- oder Ton-Amphoren auf. Qualität, die man schmeckt! Feinschmecker können sie zusammen mit den kreativen Kompositionen von Küchenchef Simon Petutschnig in den Restaurants Fera und Yara aufs Schönste genießen können. Wer die Biodynamik-Bodega Can Feliu selbst einmal besuchen möchte, ist dort nach Voranmeldung willkommen (www.canfeliu.es). Mallorcas Sonne im Glas können Weinfreunde sich auch nach Hause bestellen (<https://ferapalma.com/de/montesion-wine-estate/>).

Restaurant Fera, Palma de Mallorca

Carrer de la Concepció 4
E-07012 Palma de Mallorca
www.ferapalma.com
+34 65 818 7007
Instagram: @FeraPalma

Restaurant Yara, Puerto Portals

Puerto Portals, Local 1

E-07181 Puerto Nous, Mallorca

www.yarapuertoportals.com

+34 616-45 38 09