

Von **Martina Zender**

Es ist ein schönes Jubiläum, das Juan Luis Pérez de Eulate 2012 feiern kann: Zwanzig Jahre betreibt er jetzt „La Vinoteca“ im Norden von Palma. Wer die Weinhandlung betritt, wähnt sich im Paradies – zumindest als Weintrinker. In den perfekt klimatisierten Räumlichkeiten ist der Kunde rundum von Flaschen umgeben.

Aktuell läuft auch die „Magia del Bodeguero“, eine Veranstaltung für Weinfreunde, die Pérez de Eulate ins Leben rief und 2012 zum zehnten Male abhält – diesmal aber anders als sonst. War es früher ein sommerlicher Abend in einem Restaurant in Establiments, an dem gegen Eintrittsgebühr ein jeder teilnehmen konnte, so sind es nun sieben Abende im neuen Flügel des Puro Hotels. Zehn Bodegas aus ganz Spanien präsentieren sich dort exklusiv den Fachbesuchern (noch bis 19. März). „Das intensiviert den Kontakt und ist effektiver für die Bodegas“, resümiert Pérez de Eulate die Erfahrungen aus den ersten beiden Abenden. Alle vorgestellten Bodegas hat er exklusiv für Mallorca im Vertrieb.

Der heute 48-Jährige stammt aus Pamplona (Navarra) und studierte zunächst Informatik. Doch das war „spröde und trocken, mir fehlte etwas“. Eine Freundin riet, er solle zur Abwechslung mal ein paar Bodegas besuchen, auch, um ihn mit einigen Winzern bekannt zu machen. Es tat sich eine neue Welt für ihn auf. 1989 kam er mit Esther, damals noch Freundin, heute Frau und Mitarbeiterin, nach Mallorca – erst für einen Urlaub, anschließend für immer.

Im Juni 1992 eröffnete er seine „Vinoteca“ mit Hilfe etlicher Bodegas, die ihm erst einmal ohne Vorauszahlung ihre Tropfen zur Verfügung stellten. „Ohne dieses Vertrauen hätte ich nicht anfangen können“, sagt Pérez de Eulate. Dann ging es rasant voran. Er gründete den balearischen Sommelier-Verband, einen Weinclub, bekam erste Preise und wurde schnell auf der Insel zum ungekrönten Weinkönig – auch, weil es damals nur wenige Mitbewerber gab.

„La Vinoteca“ führt circa 3.000 Tropfen, größtenteils aus Spanien, aber auch aus Deutschland („von

# Hochburg des Weines

Früher oder später landen in Palma alle in „La Vinoteca“. Die Weinhandlung feiert dieses Jahr ihr 20-jähriges Bestehen



■ Was darf's denn sein? Juan Luis Pérez de Eulate in der „Vinoteca“ in Palma. FOTO: NELE BENDGENS

Ensamada – nur der Wein fehlt. Man muss die Mallorquiner sensibilisieren, sie dem Wein näher bringen. Vielleicht würde es helfen, hiesige Tropfen in mehr Lokalen auch glasweise anzubieten“, rät die Wein-Koryphäe.

Etliche angesagte spanische Weingüter vertritt er exklusiv auf Mallorca – und kann dabei auf alte Bekanntschaften zurückgreifen. „Wir waren mit Mitte-Ende zwanzig allesamt junge Leute, die andere Weine machen oder verkaufen wollten.“ Aus den Erneuerern von einst sind heute angesagte Namen geworden, wie beispielsweise Winzer Álvaro Palacios, der der Mauerblümchen-Region Priorat zu neuem Ansehen verhalf – und immer noch ungewöhnliche Wege geht.

Auf Mallorca hat Pérez in den 90er Jahren die Bodega Anima Negra unterstützt, sie exklusiv vertreten und im Marketing betreut. Es waren die ersten Qualitätsweine der Insel, die auch außerhalb der Insel vertrieben wurden. Die Zusammenarbeit ist abgebrochen, denn bei der Trennung des Anima Negra-Trios ist er Francesc Grimalt treu geblieben, der mit seiner Bodega und dem gleichnamigen Wein „4 kilos“, nicht zuletzt auch dank der Marketing-Strategien von Pérez de Eulate für Aufsehen in der Branche sorgt.

Sein Gespür für das Besondere hat ihn auch zu Tomeu Llabres geführt, einem jungen Winzer, den er unter seine Fittiche genommen hat und dessen ersten Wein „L'origen“ er demnächst in der „Magia del Bodeguero“ vorstellt.

Bei dem Ausbau der Weine „Pago de Marias“, „Dos de Marias“ und „Llum“ (alle in Kooperation mit Macià Batle) und „Vino Albaricoque“ (in Kooperation mit Jaume Mesquida) war er sogar direkt beteiligt. „Ich richte mich nicht unbedingt nach dem Geschmack der Käufer, aber letztlich ist ein Wein, der mir gut schmeckt, auch verkäuflich“, sagt er.

## EMPFEHLUNGEN

### FÜNF GUTE TROPFEN FÜR WENIG GELD

Den MZ-Lesern empfiehlt Juan Luis Pérez de Eulate fünf Festland-Weine zwischen 6 und 15 Euro, die seine Ansprüche erfüllen: kraftvoll, modern, etwas eigenwillig und preislich fair.

- „Barbazul“ von 2009. Ein Wein aus der Region Cádiz, genauer aus den Bergen von Grazalema. Diese Region gilt als eine der regenreichsten Spaniens. Das sich daraus ergebende Mikroklima ergibt frische fruchtige Weine. Der Preis: 6 Euro.

- „Quinta Milú“. Der Ribera de Duero-Wein lagerte neun Monate im Fass, hat für sein Alter

eine intensive, kräftige Struktur und kostet ebenfalls 6 Euro.

- „Compañía de Vinos, Telmo Rodríguez Corriente 2009“. Der Önologe gilt als Enfant terrible der Branche. Hier hat er einen sehr eigenen und ganz besonderen Wein



mit Charakter geschaffen. Dieser Rioja kostet 8,20 Euro.

- „Les Cousins L'Inconscient“ aus dem Priorat. Dieser Rotwein von 2009 wurde von jungen Leuten ausgebaut (zwei Vettern aus der Winzerfamilie der bekannten Bodega Mas Martinet), die unkonventionellere Wege gehen. Ein Wein für die Jugend: fruchtig, mit präsentem Holz und mit 9,90 Euro bezahlbar.

- „Toro de Almirez“. Dieser Rioja-Wein von 2008 kommt von einer Bodega der bekannten Gruppe Eguren. Ein kraftvoller, mächtiger Wein (14,5 Prozent Alkohol) für 15,25 Euro.

dort kommen viele sehr gute Sübweine“, Frankreich, Italien, Australien, Südafrika, Argentinien, Chile und anderen Ländern. Die mallorquinischen Weine sind mit etwa 150 Referenzen vertreten.

Allerdings nicht von jedem Weingut, da ist der Chef sehr wählerisch: „Es müssen Weine mit Insel-Identität, mit Charakter sein. Weine aus Mallorca, da muss man Mallorca auch spüren und schmecken.“

Die fehlende Anerkennung der hiesigen Weine bei den Einheimischen begründet er mit mangelnder Identifizierung. „Man ist stolz auf die einheimische Wurst, die einheimische Folklore, die Stoffe, die

## FÜR KENNER

La Vinoteca, geöffnet Mo-Sa 10-13.30 Uhr, Mo-Fr 17-20 Uhr. C/ Pare Bartomeu Pou 29, Palma. Tel.: 971-76 19 32, [www.lavinoteca.info](http://www.lavinoteca.info)

**RESTAURANT**  
**“MIRADOR DE CABRERA”**  
 mediterran

**ab 09. Januar bis Ende Februar Betriebsferien**

C/ Murillo 8  
 07639 Es Pas de Vallgornera (bei Cala Pi)  
 Tel. 971 123 338 • Mobil 647 988 970  
[www.mirador-de-cabrera.com](http://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 (Dof) 4 - 07160 Paguera • Tel.: 971 686 919

**Mallorca Zeitung**

Anzeigenannahme: 971 170 500

Bistros • Bars • Restaurants • Lounges

*Bar profits!*

**HOTEL SANTANYI**  
 Restaurante y Bistro

Öffnungszeiten  
 Täglich 8.30 - 23 Uhr • Sonntags 10 - 23 Uhr.  
 Mittwochabends geschlossen.

Hotel Santanyi, Plaza Constitución 7, 07650 Santanyi  
 +34 971 64 22 14 • e-mail: [info@hotel-santanyi.com](mailto:info@hotel-santanyi.com)

**Ristorante La Piazzetta**  
 ALTA CUCINA ITALIANA

Mittagsmenü 16,50 Euro  
 Abends à la Carte

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

C./ Golf, s/n, Costa de los Pinos, 07550 Son Servera  
 Bitte reservieren Tel. 971 84 03 84 • 639 67 20 26

**BLOCK HOUSE**  
 BEST STEAKS SINCE 1988

**Auf die zarte Tour**

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

überraschungessen jeden monat 1x!  
 39,- € p.p.

**der tisch von jfk** privatkoch

3. märz 2012 (thema krustentiere)  
 alle informationen & reservierungen unter  
 +34 620 632 861 oder [jfk.160@hotmail.com](mailto:jfk.160@hotmail.com)  
[www.jfk-privatkoch.vpweb.de](http://www.jfk-privatkoch.vpweb.de)