

POMPAELO

30.10.2010

Drei Männer und ein Wein

Aus der Freundschaft dreier Männer entstand in Navarra ein hinreißend kraftvoller Wein. Zunächst vermarkteten sie den Wein anderer, nun produzieren sie eigenen Wein, der geradezu nach einem anständigen Braten schreit, findet Weinjournalist Pit Falkenstein.

von Pit Falkenstein



Weinjournalist Pit Falkenstein. Quelle: Pressebild

Von einem solchen Firmensitz kann ein Geschäftsmann nur träumen. Die Büros der Pompaelo SL sind in einem Gemäuer untergebracht, das früher einmal Teil einer Burg war. Idyllischer geht's nicht. Das Anwesen liegt in dem Flecken Muniain in den Bergen nördlich von Pamplona. Dort strömen die Ideen und Energien dreier Freunde zusammen, aus denen große Weine entstehen.

Einer der Drei ist Björn Steinemann, 44 Jahre alt, ein smarter, quicklebendiger Zeitgenosse. Als Fachmann für Marketing hat er sich auf das Thema Wein spezialisiert.

Vor zwölf Jahren kaufte er in Düsseldorf ein Importgeschäft, dessen Inhaberin überraschend gestorben war. Steinemann führte Gewächse aus Übersee und Spanien ein.

Über seine Wine Island GmbH lernte er den 38-jährigen Cristian Munofó kennen, der sich in Pamplona ebenfalls mit Wein-Marketing befasste. Es wurde eine enge Freundschaft daraus. „Cristian ist deutscher als deutsch, im Übermaß pünktlich, geradeaus denkend und zuverlässig“, schwärmt Steinemann von seinem Kollegen. Beide kamen sie auf den gleichen Gedanken: Warum nicht selbst Wein machen?

Munofó wiederum war gut bekannt mit Alberto Flamarique Goache, dem Kellermeister der Bodega Pidemonte in dem Navarra-Städtchen Olite. Nach vielen Gesprächen schälte sich eine ungewöhnliche Form der Zusammenarbeit heraus. Der Önologe verhandelte erfolgreich mit seinen Chefs. Sie gestatteten es ihm, Teile des Betriebes gegen Miete für eigene Zwecke zu nutzen.

Das deutsch-spanische Trio konnte seine Pompaelo SL gründen (benannt nach dem römischen Namen für Pamplona). Es wurden Verträge mit Winzern geschlossen, die Trauben zuliefern. Björn Steinemann erinnert sich an schwierige Verhandlungen zu Beginn: „Wir mussten den Bauern klar machen, dass wir besonders hochwertige Trauben brauchten, wofür die allerdings auch mehr Geld bekamen.“ Die Weingärten sind zwischen 25 und 40 Jahre alt.

Im Leben der Drei hat sich viel verändert. Gesellschaft, arbeitet aber nach wie vor für die Bodega Pidemonte. Munofó hat seinen Marketing-Job in Pamplona aufgegeben und organisiert alles von Muniain aus. Steinemann leitet das Europa-Geschäft.

Jetzt ist die 2005er Crianza auf dem Markt. Der Wein hatte sechs Jahre Zeit zum Reifen, dreimal länger als gesetzlich vorgeschrieben ist. Ein Drittel der Zeit lag diese Cuveé in Barriques. Dabei herausgekommen ist ein kraftvoller Trunk, der lange auf der Zunge nachglüht. Die satte Brombeer-Frucht wird von pfeffrigen und rauchigen Tönen begleitet. Ein Hauch Bitterschokolade schwingt mit. Das Holz von den kleinen Fässern ist nur zu ahnen. Dieses noble Gewächs schreit geradezu nach einem anständigen Braten.

Pit Falkenstein ist Weinjournalist in Köln.

Pompaelo

Jahrgang 2005

Rebsorten Cabernet-Sauvignon, Merlot, Tempranillo

Anbaugebiet Spanien – Navarra

Analyse 14,2ll Alkohol, 5,7 g Säure, 3,4 g Restzucker (pro Liter)

Trinken bis 2013

Preis ab Lager 7,90 Euro

Adresse

Private Wein Compilation

Schwerinstraße 19

40477 Düsseldorf

Tel.: 0177 / 4146047

Mail info@weincompilation.de

www.weincompilation.de

© 2010 Handelsblatt GmbH

Verlags-Services für Werbung: www.iqm.de (Mediadaten) | Verlags-Services für Content: [Content Sales Center](#) | [Sitemap](#) | [Archiv](#) | [Schlagzeilen](#)

Powered by [Interactive Data Managed Solutions](#)

Keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben. Bitte beachten Sie auch folgende [Nutzungshinweise](#), die [Datenschutzerklärung](#) und das [Impressum](#).