



Wein

Spanisches Gesamtkunstwerk

Von Peter Rüedi

Telmo Rodriguez, inzwischen auch schon im besten Alter von 57 angelangt, ist eine Institution in der spanischen Weinszene, ein Elder Statesman, der sich indes über die Jahre eine explosive Jugendlichkeit bewahrt hat – als eine Facette seiner geradezu renaissancehaft vielseitigen Persönlichkeit. Er wuchs auf Remelluri auf, dem Weingut seines Vaters in der Rioja Alta. Nicht gerade ein Vaternörder, aber durchaus ein Rebell, überwarf er sich mit dem alten Herrn wegen önologischer Differenzen. Nach seinem Studium in Bordeaux und Praktika an ersten Adressen (Chave, Beaucastel, Trévallon etc.) trennte er sich vorübergehend vom Familienbetrieb und gründete zusammen mit seinem Jugendfreund Pablo Eguzkiza die Compañía de Vinos de La Granja, die sich, nach einem Start in Navarra (mit einem Wein mit dem sprechenden Namen «Alma», Seele), zu einem paniberischen Gesamtkunstwerk auswuchs. Einem Grossunternehmen, das trotz einer Produktion von insgesamt bald über einer Million Flaschen kein Massenbetrieb ist, son-

dern ein Konglomerat von vielen kleinen oder maximal mittleren Satelliten. Rodriguez sammelte vergessene oder vernachlässigte Rebberge, war fasziniert von alten, vom Aussterben bedrohten Rebsorten und traditionellen Techniken in Weinbau und Weinbereitung; gleichzeitig war er ein Pionier eines naturnahen, biologischen, gar biodynamischen Weinbaus. So avancierte der Charismatiker in kurzer Zeit zu einer Art paradoxem Superstar der spanischen Weinszene mit Engagements von Galicien über Rueda, Toro, Cigales, Ribera del Duero, Alicante bis Málaga – ein Fleckenteppich von 355 kleinen Weinbergen, nicht mehr als 80 Hektar mit nicht weniger als 43 verschiedenen Rebsorten.

Paradox an Rodriguez' Ruhm war, dass er einem Mann galt, der geradezu programmatisch sein Ego der selbsttätig wirkenden Kraft der Natur unterordnete («Ein grosser Wein wird nicht gemacht, er entsteht»). Auch zu seinen Wurzeln im Rioja kehrte er zurück, nach Vaters Rückzug von Remelluri. Heute ist das Zentrum seines önologischen Kosmos die Bodega Lanzaga in Lantziego. Von dort kommt der zurückhaltende, fein ausbalancierte, hoch-elegante Blend aus Tempranillo, Garnacha und Graciano gleichen Namens (Lanzaga), 2011 ein ebenso herzerwärmender wie cooler Rioja Alavesa, ohne das geringste Anzeichen von Überreife, die der heisse Jahrgang vermuten liesse. Zum Augenmass, das Telmo Rodriguez und sein Partner Eguzkiza beweisen, gehört, dass sie sich in allen Bereichen um ein optimales Preis-Genuss-Verhältnis bemühen, bei kostbaren Top-Lagen in Kleinstauflagen wie bei *vinos del pueblo*. Und überall dazwischen, wie bei diesem gewichtigen und beschwingten Lanzaga.

Compañía de Vinos Telmo Rodriguez Lanzaga 2011.
14,5 %. Weinhandlung am Kieferweg, Seon. Fr. 28.70.
www.kueferweg.ch