

Die Zukunft der Vergangenheit

Bodega Lanzaga (Compañía de Vinos Telmo Rodríguez): Lanzaga. Rioja Alavesa 2020. 14,5 %. Weinhandlung am Küferweg, Seon. Fr. 35.–. www.kueferweg.ch

Wo immer man zwischen Galizien und Málaga hinkommt: Telmo Rodríguez, die omnipräsente Kapazität der spanischen Weinszene, ist schon da. Sozusagen. Aufgewachsen ist er auf dem elterlichen Gut Remelluri in der nördlichen Region Rioja Alavesa. Aber nach einer Ausbildung in Bordeaux und Praktika an prominentesten Adressen hielt er es zu Hause nicht lange aus. Er drängte ins Freie, gründete mit seinem Freund, dem Önologie-Crack Pablo Eguzkiza, 1994 die Compañía de La Granja und mit ihr eine Vielzahl kleiner Betriebe in Rueda, Alicante, Toro, Aragón, Ribera del Duero, Rioja, Valdeorras und Cigales – alles Entdeckungen vergessener, verlassener oder vernachlässigter Rebberge mit grossem Potenzial. Rodríguez war überzeugt von den Grundsätzen des biologischen, später des biodynamischen Weinbaus. Sein Renommee wuchs, aus der Compañía



wurde die «Compañía de Vinos Telmo Rodríguez». Ihr Volumen beläuft sich heute auf jährlich rund eine Million Flaschen (darunter auch eine beachtliche Anzahl Weine im bescheidenen Preissegment). Allein, Rodriguez ist das Gegenteil eines Massenproduzenten. Die paniberische Gesellschaft unter seinem Namen setzt sich aus einer Vielzahl kleinerer Betriebe zu dem zusammen, was man die «vereinigten Terroirs Telmo Rodríguez» nennen könnte. Deren Chef ist ein Winzer geblieben mit ebenso rigorosen wie bescheidenen Grundsätzen: «Alles, was wir unternehmen, ist Restaurierung; wir erfinden nichts Neues. Tatsächlich ist unser Motto: Die Zukunft liegt in der Vergangenheit.»

Die Gesellschaft hat heute (noch eine) Heimkehr: auch Remelluri gehört längst

zum Unternehmen Rodríguez') ihr Zentrum in Lanciego, in der Rioja Alavesa, und die Bodega Lanzaga bewirtschaftet das Nächstliegende, die umliegenden Weinberge. Deren Quintessenz ist der Lanzaga, und der ist sozusagen die Materie gewordene Geschichte und Philosophie von Rodríguez: ein ebenso kräftiges wie elegantes Statement seines Terroirs (Kalk, Kreide, Lehm). Viel Lakritze, Kirschen, Johannisbeeren, Cassis, Brombeere, etwas Holunder und eine wilde Mischung von Blüten und Gewürzen der lokalen Tomillares (Macchia) mit erdigen Noten; eine herrlich frische Kombination von Tempranillo mit Minderheitsbeiträgen von Garnacha, Graciano und weiteren Zufallsbekannten – nicht als Cuvée gemischt, sondern im gemischten Satz alle im gleichen Weinberg zusammen gepflanzt, gelesen, gepresst, dann im Beton vergoren und in grossem Holz ausgebaut. Der Lanzaga ist eine Art Manifest: Natur pur. Ist doch Telmo Rodríguez selbstverständlich der Ansicht, ein guter Wein entstehe im Weinberg; im Keller müsse man nur vermeiden, ihn zu verderben.