



DD

CLUB LES
DOMAINES

Norrel Robertson MW, Calatayud, Spanien

Neue Heimat in Calatayud



El Escocés Volante

Norrel Robertson startete seine Karriere in einer Weinhandlung in Aberdeen, wo er sich als Student ein Zubrot verdiente. Der Liebe zum Wein blieb er treu und arbeitete auf Weingütern in Portugal, Australien und Frankreich, bevor er seine Ausbildung zum Master of Wine absolvierte und gleich im Anschluss daran in Neuseeland Weinbau und Önologie studierte. 2003 zog er als beratender Önologe, der in Frankreich und Spanien arbeitet, mit seiner Familie nach Calatayud und erlag dem ursprünglichen Charme der Gegend mit ihren knorrigen Garnacha-Reben. Robertson begann sein eigenes Weingut aufzubauen und bewirtschaftet heute 27 Hektar meist alter Rebparzellen. Akribisch stimmt er die Weinbereitung auf die Besonderheiten des Jahrgangs und der Parzellen ab. Und bannt so den Duft der Landschaft in die Flaschen.

Photo: V. G.



Norrel Robertson ist Master of Wine sowie studierter Önologe. Sein Herz schlägt für die alten Garnacha-Stöcke in Calatayud, aus deren Trauben er charakterstarke Weine keltert. Doch nicht nur deshalb zog es den Schotten vor 16 Jahren ins sonnige Spanien. **Text: Ursula Geiger**

Norrel Robertsons Stimme vibriert vor Energie am Telefon. «Hey, stell dir vor, bei uns ist es heute 38 Grad heiss, dabei lagen die Temperaturen vor zwei Nächten noch bei zehn Grad. Genau das brauchen meine Trauben. Das gibt Aroma und eine hervorragende Säure», sagt der Mann mit dem sympathischen schottischen Akzent. Im Hintergrund wird es laut. Seine Frau und die zwei Söhne kommen nach Hause, Norrel geht zum Telefonieren nach draussen in den Schatten. Seit 2003 wohnt der Schotte mit seiner Familie in Calatayud, jener Stadt im nordspanischen Aragonien, nach der die Weinregion DO Calatayud benannt ist. Für die Robertsons gibt es keinen besseren Platz auf der Welt. Die 20000-Seelen-Stadt wurde noch nicht vom Massentourismus erobert. Die Gässchen sind ruhig, die Tapas-Bars noch ursprünglich. Hier trifft man sich auf ein Glas Garnacha oder Macabeo und isst einen Happen, ohne Gefahr zu laufen, ungewollt in den Insta-Posts von Influenzern aufzutauchen. Hier lebt er also, der «fliegende Schotte», auf Spanisch: El Escocés Volante. Ein passender Übername für den beratenden Önologen, der nicht nur in Aragonien seinen eigenen Wein keltert, sondern auch als Berater für Kunden in Südfrankreich und Spanien arbeitet. Und ein passender Name für die eigene Bodega, die er 2003 aus der Taufe gehoben hat. Jährlich reist er über 75000 Kilometer von Rebberg zu Rebberg, von Keller zu Keller. Allerdings hinter dem Steuer seines

Wagens und nicht an Bord eines Flugzeuges. Robertson hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht. Eigentlich hätte Norrel Biologie und Chemie studieren können, doch als «eher bequemer Student» war ihm das zu stressig und er entschied sich für Politikwissenschaften. Nebenbei jobbte er in einem Weinladen in Aberdeen und lernte dort quasi die Liebe seines Berufslebens kennen. Dem Weinbusiness blieb er auch nach Studienabschluss treu, zog nach London, kaufte und verkaufte dort Wein.

Vom Master of Wine zum Winemaker

Mitte der 1990er Jahre wollte er die praktische Seite der Weinwelt kennenlernen und arbeitet auf einem Gut im Chianti Classico, wobei er realisierte, dass die Arbeit im Weinberg und Keller eher sein Ding war, als Kalkulationen und Businesspläne. Es folgten weitere Stationen im portugiesischen Alentejo, im Douro Tal, in den Adelaide Hills in Australien und im Loire-Tal. «Ich realisierte, dass ich ein Winemaker war, aber ohne die offiziellen fachlichen Qualifikationen.» Aus dem «eher bequemen Studenten» wurde ein fleissiger Aspirant für den Titel «Master of Wine», der für die beste Theorie-Prüfung im Jahr 2000 mit dem Robert-Mondavi-Award ausgezeichnet wurde. «Das war ein toller Trip nach Kalifornien und eine Ehre, den berühmten Produzenten aus dem Napa Valley persönlich zu treffen und mit ihm über Wein zu diskutieren», erzählt er. Und wieder folgte der Theorie die Praxis:

Weine im Clubpaket

Manda Huevos Tinto Caña Andrea 2016 2019 bis 2030

Sattes Purpur mit rubinfarbenen Reflexen. Dunkle Zwetschgenfrucht, elegante Weichselnote, Thymian und Rosmarin. Enorme Dichte und Substanz am Gaumen, exzellentes Säuregerüst, herrliche Länge.

Mariage: zu Lammkeule, Paella mit Meeresfrüchten und Kaninchen sowie zu deftigen Eintöpfen, zubereitet aus Kichererbsen und Schweinefleisch.

El Puño 2016 2020 bis 2030

Sattes Rubin. Herrlich würziges, fast ätherisches Bouquet, Garrigue und mediterrane Kräuter, sehr komplexe, dunkelbeerige Frucht (Brombeeren und vollreife Zwetschgen). Tragende Säure, dichtgewoben am Gaumen, mit sehr feinkörnigen Tanninen.

Mariage: zu würzigen Fleischgerichten und Grilladen, Pasta mit Auberginen, orientalischen Speisen.

Manda Huevos Blanco Carrainas Doble Yema 2019 bis 2025

Macabeo-Blend aus den Jahrgängen 2015 und 2016. Helles Gelb mit grünen Reflexen. Perfekte Kombination aus tropischer Frucht (Jahrgang 2015) und floralen, leicht rauchigen Noten (Jahrgang 2016). Vibrierende Säure am Gaumen, satte Frucht, animierendes, salziges Finish.

Mariage: der ideale Wein zu Tapas, Meeresfrüchten und Bellota-Schinken.

In Neuseeland studierte der frisch gebackene MW Weinbau und Önologie und arbeitete ein Jahr lang in Chile. Zurück in Europa machte er Nägel mit Köpfen, heuerte bei einem internationalen Unternehmen an und übernahm die Verantwortung für die Produktionen im Bordelais, im Languedoc und in Spanien.

Mittlerweile verheiratet, suchte er gemeinsam mit seiner Partnerin einen geeigneten Ort, der im Zentrum seines Schaffens lag. Die Wahl fiel auf Calatayud. Es war keine Liebe auf den ersten Blick, doch nach und nach wuchs dem jungen Önologen die spanische Kultur, die Landschaft und das milde Klima ans Herz. Als die Robertsons dort 2003 sesshaft wurden, hatte die Region zwar schon seit

1989 den Status einer geschützten Herkunftsbezeichnung, doch die wirtschaftliche Situation war nicht so rosig. Der Ertrag der alten Rebstöcke war tief. Die Gobelet-Erziehung machte die Mechanisierung schwierig, der Erlös war die Plackerei in den Weinbergen nicht wert. Die Flächen wurden unrentabel. Den teils über hundert Jahre alten Rebstöcken drohte das Aus. Doch der fliegende Schotte erkannte das Potenzial der alten Garnacha-Stöcke als Grundlage für seine eigene Produktion.

Nach und nach kaufte er Parzellen, meist in den hohen Lagen der Region. «Es ist mein Job und für mich persönlich eine immens wichtige Aufgabe, diese alten Rebbestände zu retten.» Nach dem EU-Beitritt Spaniens 1985 flossen die Gelder zur Modernisierung der Landwirtschaft. Viele alte, unrentable Rebbestände wurden ausgerissen und durch neue, besser mechanisierbare Anlagen ersetzt. Dazu kam auch der wichtige Aspekt der Bewässerung, der die Flächen rentabler machte. «Damals

ging viel verloren, was für das weinkulturelle Erbe Spaniens immens wichtig war. Dennoch ist das Land nach wie vor eines der interessantesten weltweit, wenn es darum geht, aufregende, charakterstarke Weine zu produzieren.» Und genau die keltert Robertson mit Leidenschaft, mit viel Achtung vor dem Terroir und den alten Rebstöcken. Und mit einer gehörigen Portion Mut, die fast an Rebellion grenzt. Es braucht einen rebellischen Geist, der es in einer zunehmend globalisierten und

standardisierten Welt wagt, für einen Weisswein aus den Sorten Macabeo und etwas Garnacha Blanca zwei Jahrgänge zu verschneiden. «Das wird wohl eine einmalige Sache bleiben», sagt Robertson. «2015 und

2016 waren schon fantastisch, aber als Cuvée entspricht der Wein genau dem, was meiner Frau vorschwebte, als sie eines Tages zu mir sagte: «Ich wünsche mir von dir einen Wein, der ein bisschen schmeckt wie ein grosser Weisser Burgunder.» Darum heisst der Wein auch Doble Yema, was so viel bedeutet wie ein Ei mit zwei Eigelben. Eine besondere Laune der Natur eben.» Klar, dass auch in den beiden Kellern, die Robertson gemietet hat, nichts nach Schema F abläuft. Er arbeitet mit Zementtanks, mit Kaltmazeration, mit eiförmigen Gebinden aus Polymer und mit grossen Holzfässern mit minimaler Toastung. Das Traubengut bestimmt die Vinifizierung, entscheidet, ob der Maische noch ein kleiner Anteil an Stielen für mehr Struktur beigegeben wird oder wie lange die Weine in welchem Gebinde auf der Hefe reifen. Da schöpft der fliegende Schotte aus seinem reichen Erfahrungsschatz, von seiner Arbeit in den Weinbergen und Kellern



«Für mich persönlich ist es eine immens wichtige Aufgabe, die alten Rebbestände in Calatayud zu retten.»



Profitieren Sie von unseren Entdeckungen!

Und werden Sie jetzt Mitglied beim Club les Domaines. Wir VINUM-Redakteure sind ständig auf Achse. Wir erkunden Weinregionen und Weingüter und degustieren einzigartige Weine. Aus den besten treffen wir eine Auswahl und schnüren in Zusammenarbeit mit den Winzern sechsmal im Jahr ein Paket mit drei Spitzenweinen, das Ihnen als Clubmitglied nach Hause geliefert wird. Dazu schreiben wir für Sie Geschichten über Land und Leute und geben Reisetipps aus erster Hand. Eben alles, um mit dem Glas in der Hand die nächste Weinreise zu planen oder sich auf genussvolle Art in Gedanken zu den schönsten Weinregionen rund um den Globus entführen zu lassen. Lust bekommen? Dann lassen Sie sich von uns Tür und Tor zu den besten Weingütern der Welt öffnen und bestellen Sie ein Schnupperpaket unter:

www.clublesdomaines.com



Insider-Tipp

Restaurante Casa Escartin, Calatayud

www.restaurantecasaescartin.com

Das Restaurant mit der farbigen Fassade liegt am Rande der Altstadt von Calatayud. Die Küche gibt alles her, was in der Region Tradition hat: Schinken, deftige Eintöpfe und vieles mehr. Das alles ohne Schnickschnack, dafür aber reichlich. Hier lohnt es sich, einen gesunden Appetit mitzubringen.

Weitere Reisetipps im Clubpaket.

Dank des trockenen Klimas kann Norrel Robertson die alten Rebpazellen biologisch bewirtschaften.