



CLUB LES
DOMAINES



Javier Rodríguez, Valladolid, Spanien

Der Meister der Terroiristen



Javier Rodríguez

Er kennt die Weinbaugebiete Spaniens so gut wie die zahlreichen Taschen seiner kakifarbenen Outdoor-Jacke und betreut für das Familienunternehmen Rodríguez Sanzo Rebflächen in zehn DO-Gebieten Spaniens. Ob frische, schlanke Weissweine aus Rueda, ob Albariño aus den Rías Baixas oder Mencia aus Bierzo: Der Tausendsassa holt stets das Beste aus den Trauben und ist dabei überaus experimentierfreudig. In Valladolid, dem Hauptsitz des Familienunternehmens, laufen die Fäden zusammen. Besonderes Augenmerk richtet Rodríguez auf den Ausbau von Weinen aus Einzellagen. Bodenbeschaffenheit, Topographie und das Alter der Rebstöcke spielen dabei eine wichtige Rolle. Passend zum Traubenmaterial wählt er dafür das Holz für die Gärgebände und die Barriques selbst aus.

Foto: zylg



Javier Rodríguez gehört zu den versiertesten Weinmachern in Spanien und ist spezialisiert auf ausgefeilte Terroir-Weine. Und es scheint, als verstünde keiner die Tempranillo-Rebe besser als er. Das zeigt sich auch, wenn er die Weine in gebrauchte Whisky-Fässer legt. **Text: Ursula Geiger**

Jetzt, im Winter, pfeift der Wind bitterkalt im Nordwesten der spanischen Meseta, dem kastilischen Hochland, zerrt rotes Weinlaub von den Buschreben und wirbelt es durch die weiten Rebgassen. Der Fluss Duero führt wenig Wasser, der heisse, trockene Sommer hat ihm zugesetzt und noch hat es nicht geregnet. Am besten verkriecht man sich bei diesem Wetter im Winzer-Städtchen Toro in eine Bar und bestellt eine wärmende Sopa de Ajo (Knoblauchsuppe) und eine Portion Migas, das sind in Öl und Knoblauch gebratene Brotkrumen. Dazu passt ein kräftiger Roter, mit sanfter Säure und dem Duft nach dunklen Beeren, Leder und etwas Lakritze, und wenn noch ein Hauch Pferdeschweiss dazukommt, umso besser. Das malerische Toro liegt zwischen den Städten Zamora und Tordesillas an der Nationalstrasse 122 und ist Namensgeber für ein Weinbaugebiet, die DO Toro, und deren wichtigste Traube, die rote Tinta de Toro.

Unbarmherzige Sonne

Landwirtschaft ist in dieser Ecke Spaniens der bestimmende Wirtschaftszweig. Hier werden Getreide, Mais, Sonnenblumen, Kichererbsen und Zuckerrüben angebaut. Im Tal, an den Ufern des Duero, wächst Gemüse. In den Höhenlagen zwischen 620 und 830 Metern wachsen die Reben. Dem kargen Untergrund entsprechend stehen die Buschreben weit auseinander. Die Böden sind durchlässig, teils flachgründig, und haben einen hohen Sand-

anteil. Bei über 3000 Sonnenstunden jährlich und einer bescheidenen Niederschlagsmenge zwischen 350 und 500 Millimeter brauchen die Reben einiges an Reserve und geizen mit Trauben. In dieser rauen Gegend ist Javier Rodríguez oft unterwegs und erkundet seine besten Lagen. Der bärtige Javier, der bekleidet mit einer kakifarbenen Outdoor-Weste mit der Landschaft verschmilzt, scheint immer auf Safari zu sein. Er ist ein wahrhaftiger Terroir-Jäger und seine Waffe ist der Erdbohrer. Kein anderer kennt die physikalischen und chemischen Eigenschaften und deren Auswirkung auf die Traubenqualität besser als er. Selbst für renommierte Güter im Médoc erstellte er schon Terroir-Analysen und vermass die Kieskuppen am Ufer der Gironde bis ins letzte Detail.

Seit 2003 stellt er sein Wissen und Können dem Familienunternehmen Rodríguez Sanzo zur Verfügung. Als technischer Leiter hat er innerhalb von zehn Jahren die Weinkellerei in die oberste Qualitätsliga Spaniens katapultiert. Heute betreut er Rebberge und Weine in zehn verschiedenen Weinregionen Iberiens, hauptsächlich im Nordwesten. Die Bestände in der DO Toro sind das Filetstück der Rodríguez-Sanzo-Weinberge. Schon im Mittelalter prahlte Alfons IX., König von Kastilien und León: «Ich habe einen Stier (Toro), der mir Wein bringt, und einen Löwen (León), der ihn trinkt.» 1208 schenkte der Monarch dem Klerus von Santiago de Compostela grosse Rebflächen, um mit den Weinen Handel mit

Weine im Clubpaket

DO Toro Las Tierras de Javier Rodriguez El Teso 2014 2020 bis 2030

Dunkles Kirschröt mit rubinfarbenen Reflexen. Dunkelbeerige Frucht, Brombeere und Waldheidelbeere in Kombination mit einer verführerisch straffen Würze und leicht kreidigen Noten. Viel Saft am Gaumen und ein seidiges, sehr gut eingebundenes Tannin machen diesen Toro zum Festtagswein.

Mariage: Passt zu Schmorbraten, zur Rehkeule und zu Pastagerichten mit kräftiger Sauce.

DO Toro Tempranillo im Whisky-Fass gereift 2017 2020 bis 2025

Das ist der Rote für kalte Tage: mollige, dunkle Frucht, deutliche Röstaromatik, dazu Noten von Blockmalz und nassen Kieselsteinen. Samtiges Tannin und Kraft, perfekt aufgefangen von der animierenden Säure.

Mariage: hervorragender Solist für gemütliche Winterabende am Kamin.

DOCa Rioja La Senoba 2016 2019 bis 2030

Leuchtendes, dichtes Kirschröt. Animierende, würzige und florale Nase, nach Belüftung dunkle Frucht, Tabak und etwas Lakritze. Herrliche Länge am Gaumen, sehr dicht, jedoch sind die floralen Nuancen hervorragend eingebunden und trumpfen mit Eleganz und Charme.

Mariage: passt zu Barbecue-Spezialitäten, zu Spanferkel und zu deftigen Eintöpfen.



den Jakobspilgern zu treiben, die auch heute noch in Scharen die Meseta durchwandern und die grossen Respekt vor der Sonne und dem Wind haben. Im 14. Jahrhundert durfte in Sevilla ausschliesslich mit Weinen aus Toro gehandelt werden. Und selbst Columbus soll die stärkenden Weine aus Toro auf der Santa Maria gebunkert haben. Die Region profitierte von der langen Handelstradition und dem Renommee der Weine,

als Frankreich unter der Reblausplage litt und einiges an Rotweinen aus dem Nordwesten Spaniens importierte. Der Weinbau in Kastilien verlor an Relevanz, als die Dürreperiode zwischen 1945 und 1949 die Meseta austrocknete. Nun war Weizen gefragt. Viele Rebflächen wurden damals gerodet. Erst in den 1970ern begannen die Kooperativen wieder an die alte Weinbautradition anzuknüpfen. 1987, als die DO Toro gegründet wurde, gab es nur neun Weingüter in der Region. Heute sind es 63 Betriebe, die 35 Prozent ihrer Produktion exportieren. Auf rund 5500 Hektar Rebfläche werden 80 Prozent der Reben in Buschform (Gobelet) erzogen. Und auf 1200 Hektar davon stehen Stöcke, die mehr als 50 Jahre alt sind. Wegen der sandigen, kargen Böden hat die Reblaus keine Chance, und darum sind 60 Prozent der Bestände wurzelecht gepflanzt.

Man kann sich also vorstellen, was für eine herrliche Spielwiese Javier Rodriguez in Toro hat. Naturgemäss haben die Weine in dieser trockenen, sonnendurchfluteten Region viel Alkohol, über 15 Volumenprozent sind keine Seltenheit. Dank früher Ernte und ausgefeilter Laubarbeit sind heute Weine mit 13,5 Volumenprozent möglich, die sich straffer und säurebetonter präsentieren. Die wichtigste Rebsorte der Region ist Tinta de Toro, die genetisch mit Tempranillo identisch ist, aus der sich aber im Lauf der Zeit viele Klone entwickelt haben, die noch nicht alle erforscht und benannt sind. Tempranillo nimmt im Vergleich zu anderen Rebsorten mehr Kalium auf, was den pH-Wert erhöht, was wiederum Einfluss auf das Reifepotenzial nehmen kann. Darum legt man heute viel Wert auf mehr Säure und einen niedrigeren Alkoholgehalt. Im Schnitt werden die Trauben einen Monat früher geerntet als vor zehn Jahren. Doch die Roten aus Toro bleiben kräftig und Önologen wie Javier Rodriguez stimmen die Weinbereitung auf die Lagen ab. Wie beim El Teso. Das Traubenmaterial stammt von Stöcken, die 1886 gepflanzt wurden und auf einer Höhe von über 830 Metern stehen. Nach der Ernte werden die Trauben nochmals auf dem Sortiertisch auf Herz und Nieren geprüft, bevor die Beeren mit Trockenis vor Oxidation geschützt werden und in Holztanks die Gärung eingeleitet wird. Eine lange Verweildauer auf der Hefe und eine sorgfältige Holztauswahl – das ist das Credo von Javier im Keller. Tatsächlich wählt der Önologe die Hölzer für seine Barriques und Fuders selbst aus. Auch hier spielt das Terroir eine wichtige Rolle. Selbst die Reifung der Hölzer in der Kieferie wird von ihm akribisch überwacht. Und die Auswahl der Whisky-Fässer erst, in denen ein Toro aus ausgewählter Lage 18 Monate lang reifte. Der Whisky hat die Tannine aus dem Holz gesogen, ohne die Poren zu verschliessen. Klar gibt es einen kleinen Whisky-Touch in der Cuvée, besonders am Gaumen, wo der Wein fast cremig wirkt. Balsam für die Seele, wenn draussen der Herbststurm die Blätter von den Bäumen fegt. ■

ab. Wie beim El Teso. Das Traubenmaterial stammt von Stöcken, die 1886 gepflanzt wurden und auf einer Höhe von über 830 Metern stehen. Nach der Ernte werden die Trauben nochmals auf dem Sortiertisch auf Herz und Nieren geprüft, bevor die Beeren mit Trockenis vor Oxidation geschützt werden und in Holztanks die Gärung eingeleitet wird. Eine lange Verweildauer auf der Hefe und eine sorgfältige Holztauswahl – das ist das Credo von Javier im Keller. Tatsächlich wählt der Önologe die Hölzer für seine Barriques und Fuders selbst aus. Auch hier spielt das Terroir eine wichtige Rolle. Selbst die Reifung der Hölzer in der Kieferie wird von ihm akribisch überwacht. Und die Auswahl der Whisky-Fässer erst, in denen ein Toro aus ausgewählter Lage 18 Monate lang reifte. Der Whisky hat die Tannine aus dem Holz gesogen, ohne die Poren zu verschliessen. Klar gibt es einen kleinen Whisky-Touch in der Cuvée, besonders am Gaumen, wo der Wein fast cremig wirkt. Balsam für die Seele, wenn draussen der Herbststurm die Blätter von den Bäumen fegt. ■

**«Ich respektiere
das Traubenmaterial,
das der Weinberg
mir gibt, und mache
das Beste daraus.»**

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 Damaso
Carretera de Fuensaldaña
47009 Valladolid
www.restaurantedamaso.es

Chef Damaso Vergara pflegt die ländliche, deftige Küche Kastiliens. Produkte der Region liegen ebenso im Fokus wie Saisonalität. Für jede Jahreszeit kreiert er ein köstliches Degustationsmenü mit passender Weinbegleitung.

Weitere Reisetipps im Clubpaket.