

## Ein Enzyklopädist

Von Peter Rüedi — Wo's um so subjektive Wahrnehmungen geht wie beim Essen und Trinken, sind Massstäbe und Notensysteme noch fragwürdiger als sonst wo. Es gibt keinen Ur-Meter des Genusses, die Materie ist eines, die Stimmungslage des Geniessers ein anderes. Allein, gerade deshalb klammern sich alle an Noten und Punkte. Als ob's so etwas gäbe wie ein absolutes Urteil. Dabei ist, nach Massgabe von Anspruch, Voraussetzungen, Einsatz der Mittel und Preis, Vollkommenheit auf unterschiedlichsten Niveaus denkbar.

Einer, der das weiss, ist Telmo Rodríguez, 45, aufgewachsen auf Remelluri, dem legendären Gut seines Vaters in der Rioja, seit 1998 sein eigener Herr als Chef der *Compañía de Vinos Telmo Rodríguez*. Die macht heute zwischen Galicien und Alicante in neun Regionen Spaniens hervorragende Weine, und zwar auf allen Etagen. Über eine Million Flaschen jährlich. Das klingt nach Grossbetrieb, doch der Schein trügt: Das grosse Volumen ist die Summe von vielen kleinen (und kleinsten) und Rodríguez immer auf das Besondere aus. Er ist so etwas wie ein Enzyklopädist des spanischen Weins, einer, der Terroirs sammelt wie andere Kunstobjekte: alte, ausgefallene Reb-Bestände, besondere Lagen. In der berühmten Ribera del Duero beispielsweise den Rebberg Matallana. Aus dem kommt der Wein dieses Namens, ein Cru für die Beletage. Der Gazur ist fürs Parterre, der M2 fürs Hochparterre gedacht. Alle drei verdienen sie, je nach Jahr, die gleichen hohen bis höchste Noten, einfach mal fett, mal normal, mal kursiv gedruckt. Alle bieten sie viel Wein für ihren Preis, selbst der Matallana (für immerhin einen satten Hunderter). Der M2 ist dessen Zweitwein. In der Version 2004 schon ein grosses Vergnügen, aber ein noch grösseres Versprechen: wuchtig, konzentriert und doch fein und fruchtig am Gaumen; solid, noch etwas juvenil, aber nicht unangenehm ruppig in den Tanninen. Ein sehr eleganter Wein aus reinem *tinto fino*, wie die Tempranillo in Kastilien-León heisst. Noch erträgt er ein paar Stunden Luft vor dem ersten Schluck. (Auf welcher Höhe über Meer sein Trinker sich immer befinden mag.)



**M2 de Matallana 2004.**  
14,5 %, Fr. 29.50.  
Weinhandlung  
am Küferweg, Obfelden  
(weinhandlung  
@kueferweg.ch)