

Die drei edlen **Golfer-Riojas** aus der **Vorzeige-Bodega**

Die drei Riojas namens **«Birdie», «Eagle» und «Albatros»** aus der nordspanischen **Bodega Marqués de Terán** taugen **definitiv zu mehr** als sich bloss eine verkorkste Golfrunde schönzutrinken.

III **TEXT** FRANCO CARABELLI

Das Auge isst nicht nur mit – es trinkt auch mit. Und die drei Weinflaschen, die vor mir auf dem Tisch stehen, sehen geradezu süffig aus. Sauber verarbeitet, die Etiketten stylisch, fast schon edel. Ganz oben in Rubinrot das diskrete Logo der «Bodega Rioja Marqués de Terán», die sich im Norden Spaniens befindet, nahe des Baskenlands.

Es folgen, von unten nach oben zu lesen, in durchgehend versalen Lettern aus einer klassischen Schriftfamilie die drei Codewörter, die jedes Golferherz höher schlagen lassen: BIRDIE, EAGLE, ALBATROS.

Bei näherem Hinsehen beziehungsweise beim Darüberstreichen mit den Fingerkuppen, spüre ich, dass alle drei Etiketten die Dimple-Struktur eines Golfballs aufnehmen. Cool, denke ich und stelle mir vor, wie ich nach der Runde im Clubhaus zärtlich über einen dieser Papieraufkleber streiche, in der Hosentasche immer noch meine Scorekarte mit den Double- und den Triple-Bogeys ...

Andrés Roig, der mit seiner Firma Ibervinos in Schlieren ZH diese spanischen Spezialitäten importiert, lacht und sagt: «Ja, das Etikett ist natürlich voll auf



RAFFINIERTE ARCHITEKTUR Die Bodega Marqués de Terán ist zum Teil in einen sanften Hügel hineingebaut und verschmilzt fast mit der Natur.



TRIO GRANDE

Die drei Golfer-Riojas sehen nicht nur edel aus, sie schmecken auch so.

Golfende ausgerichtet. Es soll Emotionen wecken und die Lust, diesen Wein zu probieren.» Die Idee, einen Rioja speziell für Golfer zu kreieren und das entsprechende Marketing aufzubauen, kam – von einem Golfer: José Azpilicueta, trotz seiner 72 Jahre immer noch mit einem Single-Handicap unterwegs, motivierte seine Brüder Félix und Manuel, das Experiment zu wagen. Die seit Generationen erfahrenen Weinma-

Der Eagle ist den Penne all' arrabiata voll gewachsen.



cher verbündeten sich mit Eduardo Paternina, dem amtierenden Marqués de Terán, und gingen mit ihrem Produkt gewissermassen an den Abschlag.

Die Bodega der Azpilicuetas und des Marqués im Dorf Ollauri in der Rioja Alta, also im oberen Teil des Ebrobeckens, ist ein absoluter Vorzeigebetrieb. Die Architektur ist genauso modern wie die Produktionsmethoden, und die Qualitätsansprüche sind genauso hoch wie die Vorgaben für Umweltverträglichkeit und Nachhaltigkeit.

So setzt die Bodega zum Beispiel bei der Heizung und der Kühlung der in einen Hügel hineingebauten Anlage auf die Erdwärme und produziert aus dem Ertrag von 80 Hektar Rebfläche gerade mal 300 000 Flaschen Wein.

1 UNTER PAR

Drei dieser 300 000 Flaschen warten nun also darauf, von mir verkostet zu werden. Am ersten Tag muss ausgerechnet der «Birdie» ran, der mit 17 Franken 90 vom Preis her günstigste der drei Weine. Und die Challenge ist nicht zu verachten: Der Birdie soll eine Pizza «Calabrese» mit pikantem Salami von «Spuntino Pizza & Pasta» in Reichenburg SZ begleiten. Kein feuriges Chili-Inferno, wohlverstanden, aber doch eine charaktervolle Speise. Und tatsächlich, bei den ersten Bissen und Schlucken scheinen sich der Spanier und die Italienerin noch recht reserviert gegenüberzustehen. Doch die Harmonie wächst zusehends, und der Birdie hält problemlos mit.

Zum Schluss lechzt der letzte Happen der «Calabrese» förmlich danach, eine Verbindung mit den letzten Tropfen des Riojas einzugehen und von einem finalen Mundvoll dieses gelungenen Weins hinuntergespült zu werden. Schön!

SCORECARD

- CHF 17.90 bei www.ibervinos.ch
- Jahrgang 2011
- 95 % Tempranillo, 5 % Mazuelo
- Qualität «Crianza» (zwei Jahre Ausbauzeit, wovon 14 Monate im Eichenfass)
- 93 Punkte im Rioja Report 2017 von Tim Atkin

2 UNTER PAR

Der «Eagle», auch er mit CHF 22.90 kein Portemonnaie-Schreck, glänzt schon mal mit Vorschusslorbeeren: Dieses Jahr wurde der stolze Spanier an der Berliner Weintrophy mit Gold ausgezeichnet. Gebührend beeindruckt, entkorke ich den Wein eine Stunde vor seinem Auftritt und bespreche mit meiner Frau letzte Details zum Menü. Wir einigen uns auf «Penne all'arrabiata», dazu frisches Brot aus der Bäckerei Schefer in Einsiedeln.





Albatros

GOLF&WINE






albatros-golfwine.ch
ibervinos.ch

Vom ersten Moment an ist klar, dass der Eagle den Penne gewachsen ist. Die ersten Schlucke fühlen sich einfach so an, als hätte man halb Spanien im Mund. Voll, üppig, das pralle Leben! Doch je mehr Zeit ich den Geschmäckern gebe sich zu finden und zu verbinden, desto mehr Zwischentöne entwickelt der Eagle. Er spielt mit den Penne, macht mal auf Schmusekurs, lässt aber sofort wieder die Muskeln spielen. Der Eagle steigert sich nicht nur von Schluck zu Schluck, sondern auch in der Nase. Beim zweiten Teller und dem zweiten (oder dritten?) Glas ist die spanisch-italienische Entente einfach nur noch perfekt.

SCORECARD

- CHF 22.90 bei www.ibervinos.ch
- Jahrgang 2011
- 95 % Tempranillo, 5 % Mazuelo, 5 % Garnache
- Qualität «Reserva» (drei Jahre Ausbauzeit, wovon 18 Monate im Eichenfass)
- 94 Punkte im Rioja Report 2017 von Tim Atkin

3 UNTER PAR

Mit CHF 27.50 pro Flasche ist der «Albatros» der teuerste der drei Golfertropfen. Aber er ist ja schliesslich auch eine «Edicion Especial», und auch er geht



SANFT Um das Traubengut zu schonen, sind die Transport-Cuvetten auf 17 Kilo limitiert.

bereits mit einer Goldmedaille an den Start, jener der IWSC, der «International Wine & Spirits Competition 2017».

Also greife ich zum Dekanter und lasse dem sogenannten Autorenwein viel Zeit, seine Aromen zu verströmen und sich einzupendeln. Die feste Nahrung kommt wieder aus dem Spuntino und ist eine eher sanfte Art von «Pasta con aglio e olio», also Teigwaren an Knoblauchöl und kleinen Peperoncini-Streifen. Auch dieses Gericht ist begleitet von frischem

Schefer-Brot, dazu gibts einen Salat mit der ersten Bärlauchsauce des Jahres.

Noch immer etwas beeindruckt von seinem Vorgänger, fängt mich der Albatros schon bald mit seinem ganz eigenen Charakter ein. Er kommt mir ähnlich vor wie ein Golfer, der den Ball zwar 300 Meter weit schlagen könnte, das aber gar nicht nötig hat, weil er so viele Varianten von Schlägen beherrscht. Genauso souverän spielt der Albatros mit meinen Geschmacksknospen. Und als ich ihn mit einem bewusst tiefen Schluck überraschen und aus der Reserve locken will, kontert er mit einem wahren Feuerwerk an Aromen, der Abgang will kaum mehr enden. Ich drossle also die Pace und verlege mich vom Herausfordern aufs Geniessen. Der Albatros dankt es mir mit einer Fülle an Zwischentönen und nahezu perfekten Harmonien von Speis und Trank.

SCORECARD

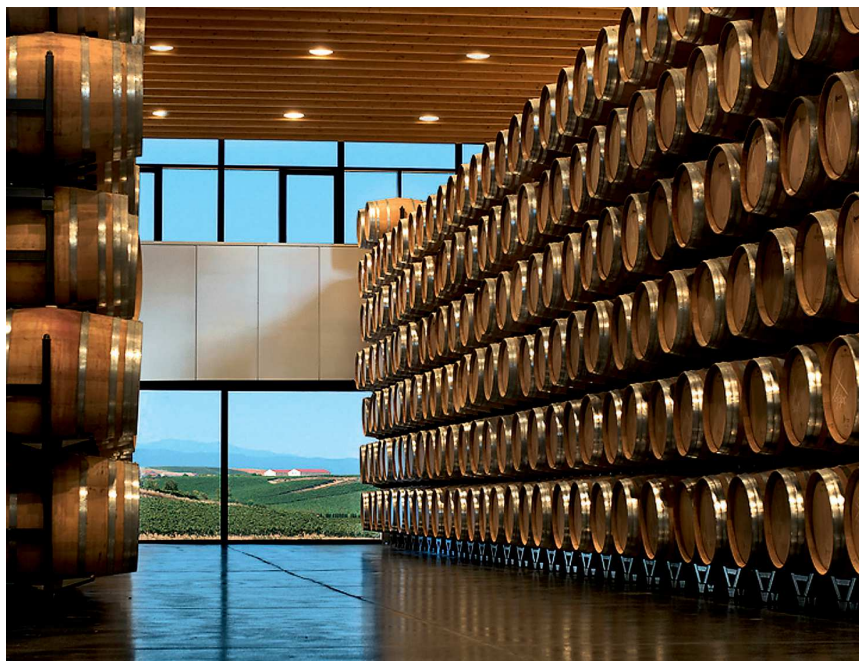
- CHF 27.50 bei www.ibervinos.ch
- Jahrgang 2014
- 100 % Tempranillo
- Qualität «Edicion Especial» (Trauben von 35 Jahre alten Rebstöcken, biologischer Säureabbau, 12 Monate im Eichenfass)
- 95 Punkte im Rioja Report 2017 von Tim Atkin

19TH HOLE

In der speziell auf die Zielgruppe der Golferinnen und Golfer ausgerichteten Weinkollektion der Bodega Rioja Marqués de Terán findet sich natürlich auch ein Weissener: Der «19TH HOLE» ist ein knackiger, frischer Tropfen aus 70 Prozent Sauvignon blanc und 30 Prozent Viura, der in der Rioja dominierenden weissen Traubensorte. Das «19. Loch» ist ein schöner Apérowein, passt aber auch gut zu weissem Fleisch, zu Fisch und zu Meeresfrüchten.



CHF 14.50 bei www.ibervinos.ch



GROSSZÜGIG Fensterfronten eröffnen immer wieder Ausblicke auf die Rebberge von Ollauri.

Fotos: Ibervinos