

Effilee



Effilee



Grillen
ohne Fleisch
und Wurst

DEUTSCHLAND € 9,80 · EU € 11,00 · SCHWEIZ SFR 20,00





Galicien mit »C«

Galicien, das ist das kleine Stück Spanien oberhalb von Portugal. Der Atlantik und der Wind prägen hier die Menschen, das Vieh und den Wein. Luka Lübke war vor Ort und hat probiert

TEXT & FOTOS: **LUKA LÜBKE**

Grün ist es hier, wie in Irland. Wir fahren in Laras Lieferwagen von A Coruña, der Hauptstadt der Provinz Galicien in Richtung Süden, an Santiago de Compostela vorbei durch felsige Hügel mit gelb blühendem Ginster, saftigen Wiesen und Eukalyptusbäumen. Die Reise geht in die Rías Baixas, eins der fünf Weinbaugebiete Galiciens, wo sechs blaue Fjorde aus dem Atlantischen Ozean ins Land hineingehen.

Lara ist erst einunddreißig und stammt aus Hameln. In Spanien verliebt hat sie sich als Au-pair-Mädchen, später arbeitete sie bei einer Autovermietung in Madrid. Heute lebt sie mit ihrem Freund Pablo und zwei Katzen in A Coruña und exportiert

galicische Weine nach Deutschland. Die Firma heißt Ocaldo, zu Deutsch *Brühe*. So nennen die galicischen Winzer ihre Weine. Lara hat immer Sonnenbrille und Regenzeug gleichzeitig dabei, denn mit dem rauen Wind kann sich das Wetter jede Minute ändern. »Hier in Galicien kann es auch im August auch mal zwei Wochen bei sechzehn Grad durchregnen«, erzählt sie. »Darum haben wir hier auch nicht so viel Tourismus wie im Süden.«

Die Galicier sind denn auch ein bisschen wie die Norddeutschen, sagt sie: »Ein leises Moin und dann nichts weiter. Aber nur am Anfang. Wenn sie aufgetaut sind, haben sie ganz schön viel Schwung, aber eben nur, wenn sie wollen – das mag ich sehr.«

Lara hat alle Winzer, die sie im Programm hat, persönlich besucht und sich auch mit jedem schon mindestens ein Mal betrunken. »Ich arbeite nur mit Leuten, die auch zu mir passen und die ich mag!« Ihr größter Winzer macht fünfunddreißigtausend Flaschen im Jahr, der kleinste nur zweitausend.

In einem Dorfgasthaus in Barrantes treffen wir Juan Carlos, von der Adega Carballal. *Barrantes*, so heißt auch der rote Schankwein, der in Galicien traditionell aus Porzellanschälchen, *cunquiñas*, getrunken wird und die Zähne schwarz macht. Juan Carlos ist aber auf Albariño spezialisiert – die weiße Rebsorte, die die Region Rías Baixas in den letzten vierzig Jahren international bekannt gemacht hat. Wir probieren den *7 Cepas*, einen Albariño, wie er sein soll: erfrischend zitrisch, apfelig und mineralisch. Die sieben Wurzeln im Namen symbolisieren die sieben Geschwister, die das Weingut von ihren Eltern übernommen haben. Das ist nichts Ungewöhnliches, denn das galicische Erbrecht sieht vor, dass alle Söhne einer Familie gleich viel erben, wodurch die meisten Weinlagen in eine Vielzahl winziger Parzellen aufgeteilt werden, die die neuen Winzer sich nach und nach wieder zusammenkaufen. Die Töchter gehen leer aus, das stört ein bisschen bei der Idee, dass

hier die Welt noch in Ordnung sei. Aber es gibt noch Landgasthäuser, wo Frauen wie Mila, die Speisekarte auswendig können, wo Weinreben über der Terrasse für Schatten sorgen und fantastische *chipirones fritos*, kleine Kalmare, auf einfachen weißen Tellern serviert werden, dazu Kartoffel-Bonito-Salat, *salpicón* genannt, und eine *ración fanecas*, gebackene Fische im Ganzen.

»Wenn das Grundprodukt gut ist, braucht man nicht viel mehr zu tun«, freut sich Juan Carlos, »genau wie bei meinem Wein.« Sein Vater war einer der Pioniere, die den Rías Baixas in den Achtzigerjahren zu ihrem Siegel als anerkannte Weinregion verholten haben.

Juan Carlos hat ein angespanntes Verhältnis zu Qualitätssiegeln beim Wein.

»Ich will kein Bio-Siegel«, sagt er, »ich will so natürlich arbeiten wie möglich. Aber ich will mir nicht vorschreiben lassen, wie«. Beim Einsatz von Schwefel, meint er, liege er weit unter dem, was für Bio-Wein zulässig sei, aber an anderen Stellen wolle er sich den Normen fügen, die in seinen Augen dem Grundprodukt nicht zuträglich seien.

Nach einem *café de pota* mit *gotas*, das sind Tropfen von Tresterschnaps, von dem dann auch gleich die Flasche auf den Tisch gestellt wird, besuchen wir die Adega.

Das fünf Hektar große Weingut liegt nur fünfunddreißig Meter über dem Meeresspiegel, man kann von hier den Atlantik sehen. Noch näher am Meer wäre nicht gut, das würde die Trauben nerven, sagt der Winzer und zeigt uns die alte Eiche,



Lara aus Hameln verkauft galicische Weine nach Deutschland



VIERZEHNKOMMAFÜNF

das Wahrzeichen des Weinguts. Nach keltischem Glauben wohnen Geister darin, die das Haus beschützen.

Salnès, so heißt dieser Teil der Rías Baixas, ist die Vorzeigeregion für Albariño. Der Boden besteht aus Sand und Granit; aus Granit sind auch das moderne Produktionsgebäude und die Stützpfeiler für die alten Reben. In Edelstahltanks werden hier achtzigtausend Liter im Jahr ausgebaut, hauptsächlich von der Weißen Albariño. Wir gehen von oben nach unten durch das Haus – so wie auch der Wein von der Traube bis in die Flasche läuft, in allen Etagen, selbst im Treppenhaus, gibt es Fenster, von denen aus die Weinberge, wo gerade die ersten Blüten knospen, zu sehen sind, von anderen aus die alte Eiche. »Wir wollen jederzeit sehen, wo wir uns befinden«, sagt Juan Carlos, »Keller und Weinberg sollen niemals getrennt gedacht werden«.

Oben wird entrappt und gepresst, dann kommt ein Behälter zur Vorabmazeration, ein bisschen Sauerstoffzufuhr sorgt

wie eine Impfung dafür, dass weniger Schwefel nötig ist. Durch Schläuche läuft er wieder eine Etage tiefer in die Halle mit den Stahltanks. Das Haus ist direkt in den Berg gebaut, so dass eine Seite unter der Erde liegt wo es gleichmäßig kühl bleibt. Der Wein bleibt bis zu vier Monate auf der Feinhefe, das gibt Samtigkeit und Immunität, im Anschluss folgt die malolaktische Gärung, die für Cremigkeit sorgt. Ob er bewusst keine Holzfässer einsetzt oder ob das hier keine Tradition habe, frage ich. »Das gibt es schon, aber ich finde, die Albariño ist stark genug, um ohne diese Hilfe auszukommen – ich möchte ihr nicht den Charakter nehmen. In der heutigen Weinwelt wird viel zu viel herumparfümiert.«

Ganz unten endet der Spaziergang in einem Verkostungsraum, wieder mit Blick auf den Weinberg, im Regal steht ein schwarz-weißes Foto vom Vater, Benito Vázquez, neben einer Flasche, deren Etikett einer anderen Generation entstammt als das derzeitige, ganz unverspielte Design. Das ist der Albariño *Cepas Vellas*, wie ihn schon sein Vater 1986 gemacht hat. Von den ältesten Reben, die hier seit fünfzig, sechzig Jahren schon dem Wind trotzen. Er ist klar und kühl mit einer hübschen Bratbirnigkeit, zu der man ein Leberwurstbrot essen möchte, wäre man nicht in einem Pulpo-Land. Dann probieren wir den Wein, wegen dem sich Lara und Juan Carlos kennengelernt haben: den *Prologo*, der heute in New York, Tokio

und sogar in Bremen im Regal steht. Die Flasche ist in Zeitungspapier gewickelt. »So hat man das früher gemacht, wenn man zum Beispiel seinem Arzt Wein mitgebracht hat«. Ein Gedicht an den *Freund* Albariño steht darauf und etwas darüber, dass die komischen Deutschen für Wein lesen und ein Buch lesen das gleiche Wort haben. Der *Prologo* hat Reife, Tannin und Kraft wie ein Rotwein und macht warm wie ein Kräutertee. Und noch etwas ganz Besonderes dürfen wir probieren, erst gestern ist er in die Flasche gekommen: der ungefilterte Albariño *En Rama*. Er schmeckt nach Welpen, Blauschimmel und Orangenschale und duftet wie ein frischer Blumenkohl. »Die Naturweinszene schwappt langsam auch zu uns rüber«, erzählt Juan Carlos, »aber ich verstehe nicht, was daran so toll sein soll, wenn man bei keinem Getränk weiß, was dabei rauskommt. Ich arbeite auch natürlich, aber ich will auch, dass es was wird.«

Auch einen Rotwein gibt es, und Lara kommt ins Schleudern beim Versuch, meine Assoziationen zu übersetzen: Denn die rote Cuvée *7 Cepas* von Mencía und Caiño Tinto duftet nicht nur nach Waldboden und Chipotle, sondern auch ganz feierlich nach Pferdeapfel. Geschmacklich ist ein Berg süßer Kirschen darin und auch die unberechenbaren *pimientos de Padrón*, die ihren Ursprung in einem Dorf, hier ganz in der Nähe haben. Die kleinen grünen Paprikaschoten werden im Ganzen gebraten mit Meersalz serviert und sind – außer einigen wenigen – mild: »*unhos pican, outros non*«, sagt man hier.

Weiter südlich in Richtung der portugiesischen Grenze befindet sich das Ribeiro (Uferland). Hier meint man, es sei die älteste Weinbauregion Spaniens, die Leute von Jerez in Andalusien behaupten aber dasselbe von ihrem Landstrich. Für Galicien war es lange Zeit auch die wichtigs-



Juan Carlos hat allen Grund, mit seinen Weinen zufrieden zu sein

te, denn hier wurde der Süßwein Tostado gemacht, der einst in England und Amerika sehr populär war, weil er haltbar war und deshalb gut zu transportieren. Später wurde er aber von Portwein und Sherry überholt. Die größte Stadt hier heißt Ourense, sie wurde in römischer Zeit wegen ihrer heißen Quellen geschätzt. Der Fluss, der sich auf dem Weg zum Atlantik durch die Weinberge schlängelt, heißt Río Miño und bildet auf den letzten sieben Kilometern die Grenze zu Portugal. Es sieht hier ein wenig aus wie an der Mosel, nur weniger bunt.

In Cuñas, einem winzigen Klosterdorf aus dem 12. Jahrhundert steigen wir aus und stehen mitten in einem Film von Rosamunde Pilcher. Kitschig, stylish und schroff zugleich ist es hier. Ein feinsinniger Mensch in weißer Plüschjacke und Turnschuhen begrüßt uns und führt uns durch die Weinberge, während sich der Himmel bedrohlich zuzieht. Alberto war Ingenieur, bevor er gemeinsam mit seiner Schwester María 2004 Valdavia gründete, um das Werk seines Vaters und Großvaters fortzusetzen und Wein zu machen. Die beiden haben das Weingut aus dem 12. Jahrhundert, das früher zu einem Kloster gehörte, saniert und modernisiert, ohne an der historischen Anmutung zu rütteln. Wilde Natur und Industrial Design bilden eine gelungene Kombination; die alten Mauern sind aus dem gleichen Granit wie der Boden, auf dem wir stehen. Er enthält hier mehr Eisen als im Norden, das macht ihn krümeliger und gelblich. Um die Säure im Boden zu regulieren, haben sie Muschelschalen ausgestreut, Pestizide gibt es nur minimal und punktuell – ganz ohne geht es in manchen Jahren aber nicht. Aus den anfänglich vier kleinen Parzellen des Großvaters von eineinhalb Hektar schauen wir nun auf insgesamt achtzig Parzellen auf sechs Hektar, die alle zusammenhängen – eine Seltenheit für galicische Winzer. Es gibt einen Picknickplatz für Ausflügler und sogar ein kleines Restaurant, in dem der Koch das Menü, das die ersten Wochenendbesucher aussuchen, auch für alle anderen Gäste kocht. Viele kommen

zu Fuß – hier ganz in der Nähe führt einer der vielen Weinwanderwege Spaniens vorbei: die Rutas do viño de España.

Die Philosophie von Valdavia: Verarbeitet werden nur eigene Trauben und nur autochthone Sorten. Herz des Weinguts ist der Reiferaum aus dem 12. Jahrhundert. »Das hier ist der älteste Weinkeller, der noch als solcher betrieben wird.« Ein dunkles Gewölbe aus Granit, das wie eine Kathedrale wirkt, darin große Edelstahlfässer mit modernster Kühltechnik. Hier reifen alle Weine sortenrein, cuvettiert wird später.

Nach Albertos Mutter heißen die reinsortigen Weine *Flor de Margot*. Die Valdavia-Weine sind Cuvées autochthoner Sorten. Die Weißweine werden hier drei Wochen auf vierzehn Grad fermentiert und bleiben sechs Wochen auf einem Drittel der Hefe. Die Roten werden erst kühl, dann auf fünfundzwanzig Grad gesetzt, um mehr Farbe herauszubekommen. Alle Roten, außer Margot, gehen dann in Holzfässer, die in einem anderen Raum liegen, dort entdecken wir auch ein kleines Fass Tostado, den Alberto wieder aufleben lassen will.

Der Showroom für die Flaschen ist in einem anderen Gebäude, statt in Regalen stehen sie in einem gigantischen Granitbecken – darin haben früher die Mönche die Trauben mit den Füßen gestampft. An den Wänden hängen Bilder der zeitgenössischen galicischen Künstlerin Ángeles Joretto, die ausgediente Weinfliter aus Cellulose bemalt. »Es sind lebendige Kunstwerke«, sagt Alberto, »sie verändern sich mit der Zeit durch die Feuchtigkeit im Raum, bekommen neue Flecken und Strukturen.«

Wir probieren zuerst den weißen *Flor de Margot*. Er ist aus Treixadura, die heute eigentlich nur noch in Cuvées auf den Markt kommt. Der Einstiegswein aus Albertos Programm ist zu komplex für einen *vino chateo*, den einfachen Kneipenwein aus einem Glas ohne Stiel, der er eigentlich mal werden sollte – reife Äpfel und Birnen mit cremiger Hefenote.

Aus einem Unglück entstanden ist der Vorzeigewein *A Xiada*, der *Frost*. 2017



Alberto hätte sicher auch als Mönch eine gute Figur in den Klostermauern gemacht

Der Einstiegswein ist zu komplex für die Kneipe



VIERZEHNKOMMAFÜNF

hatten die Trauben Frost bekommen, beim Versuch, sie zu retten ist diese Fruchtparty im Glas mit Ananas, Papaya und frechem Tannin herausgekommen. »Das wollen wir noch mal machen und nehmen heute dafür Albariño und Treixadura aus unseren besten Parzellen und simulieren den Frost mit Trockeneis.« Der rote *Flor de Margot* ist aus Mencía gekeltert, wir öffnen eine von insgesamt nur dreihundert Flaschen aus 2020 und schmecken Dörrobst, weiche Katjes und teures Leder, sehr fein und typisch für die Mencía. Mit dem letzten Rotwein, dem *Cuñas Davia*, einer Cuvée von Mencía, Brancellao, Caíño Longo und Sousón zeigt Alberto, was seine Weine anders macht, als die aus dem Rioja, die ja unsere Vorstellung von spanischem Wein prägen: »Unsere schmecken eher französisch, nicht so schwerfruchtig und mit mehr Tannin. Man muss sich daran gewöhnen, sie sind nichts für Anfänger. Bei diesem Wein wird dir niemals langweilig, jede Sekunde und jedes Glas schmeckt anders.«

»LARAAAA«, ruft es alle fünf Minuten aus dem Telefon, »wo bist du jetzt?!« Wir sind über eine Stunde zu spät, verquatscht, verfahren. Ich darf aus dem Fenster rauchen, Laras Lieferwagen poltert wüst durch die Täler des Miño. Es geht in farnbewachsenen Serpentinauflagen, durch Wolken und unter Regenbögen hindurch und durch Weinberge, wohin man auch blickt. »Perdón«, sagt sie, »nur noch zwei Kilometer!« Und noch zwei. Und immer noch zwei.

Angekommen parken wir auf einem verwinkelten Innenhof zwischen Hühnern, Schubkarren, Kinderfahrrädern, Fässern und einem unpassend sauberen Porsche. Da kommt ein aufgeregter Mann in Rot-Schwarz gestreift, von dem wir nicht wissen, ob er wirklich richtig sauer ist: Das ist Jorge Perreira, der uns zusammen mit seinem Bruder Javier zum Mittagessen erwartet. Ohne ausführliche Begrüßung gehen wir in ein uraltes Steinhaus,



Gegessen wird hier, was auf den Tisch kommt. Wenn es Entenmuscheln sind, umso besser!

die mitten im Qualm und Erwachsenenlärm ihre eigene Musik hören, der Westenträger mit dem Porsche, der seine paar Kisten in Dezimeterstapeln Papiergeld begleicht, der tanzwütige Städter, der all die *percebes* bezahlt hat, die Alte und die Junge aus Deutschland, der Metzgerfreund mit dem schönen Gesicht, der am Feuer sein blaues Shirt vollschwitzt und frische grobe Bratwürste und Schweinebauch grillt, eine Frau, die den Kindern ein Eis bringt, obwohl sie gar nicht verwandt sind, die Oma mit irgendwas in Leintüchern Geschlagenem, die uns später nicht ohne vier Salatköpfe und zwanzig Eier gehen lassen wird, und der Nachbar mit den besten Likören von Kräutern dieser Hügel, die so geheim wie gesund sind. Die Jungs von Terras Mancas machen auch Rotweine, die sind nur noch nicht im Verkauf. Als ich probiere, sagt Jorge: »Aber verlieb dich nicht, der ist nicht zu haben!« Und mein Tischnachbar lacht: »Der Mann auch nicht!«

ein paar Stufen hinab in eine andere Welt. Ein offenes Feuer brennt im Kamin, fünfzehn Männer, eine Frau und zwei Kinder sitzen an einem gedeckten Holztisch. Es gibt *percebes*! Lara hat mir schon von dieser Meeresfrucht von den Felsen Galiciens erzählt, die komisch aussieht, köstlich schmecken soll und unfassbar teuer ist. Die Luft ist dick von Rauch und fröhlichem Krach. Ruckzuck sitzen wir am Tisch und *Terras Mancas* wird eingeschenkt, das ist der Wein, den die Brüder gemeinsam mit ihrem Freund Camilo derzeit auf den Markt bringen. Es ist eine Cuvée aus Albariño, Treixadura, Godello und Loureira. Sie machen nur diesen einen Wein, den aber perfekt. »Das war der Wein, der meinen Freund Pablo, der früher nur Rotwein getrunken hat, überzeugt hat, dass Weißwein nicht immer dünn sein muss«, sagt Lara. Er schmeckt nach Birne, Melone und Fenchel mit ordentlich Limette. Nur sechzehntausend Flaschen gibt es pro Jahr!

Es wird gebrüllt, gelacht und auf den Bänken getanzt, wir sind in einem *furancho*, das lässt sich wohl mit einer Strauß- oder Heckenwirtschaft vergleichen. Hier ist geöffnet, wenn geöffnet ist, es gibt zu essen, was es zu essen gibt, es kommt, wer kommt, und heute hat's gepasst. Die Brüder, die den Wein machen, zwei Kinder,

ocaldo.shop

