

# ALTE ROTE IN NEUER ARCHITEKTUR

FÜR DIE SIEGER IM WETTBEWERB UM DIE BESTE SPANISCHE WEINKARTE DEUTSCHLANDS HIELT DIE GEWONNENE REISE IM BASKENLAND UND IN DER RIOJA EIN PAAR ÜBERRASCHUNGEN BEREIT

TEXT UND FOTOGRAFIE JÜRGEN MATHÄSS

**f**lughäfen an der spanischen Nordküste liegen zauberhaft zwischen grünen Hügeln. Es geht gar nicht anders, denn außer grünen Hügeln, Felsen und engen Tälern hat die Natur nur noch Meer und Strand vorgesehen. Die Menschen allerdings haben auf wenig behutsame Art in dieses grünblaue Paradies eingegriffen – lieblos in die Landschaft gefräste Industrie, Beton im Übermaß und graue, riesige Wohnblocks. So kommt es, dass die grünen Hügel und Buchten um die Flughäfen von Bilbao oder Santander nur von oben beeindruckt. Unten, im Mietwagen, versucht man, dem baulichen Elend rasch zu entfliehen.



SEHENSWERT Laguardia und Umgebung

Eine Stunde nach der Landung stehen wir auf einem grünen Hügel unweit des hübschen Badeorts Zarauz und blicken hinunter zur Bucht und zum Sandstrand. Im Hintergrund liegt die »Maus« von Getaria, eine typische Felsformation, eine Riesenmaus auf dem Meer. Dort wartet das Abendessen - und das Abendtrinken. Davon gleich mehr.

Jetzt drehen wir uns um und stehen vor dem Weingut Talai Berri, Luftlinie weniger als 200 Meter vom Strand entfernt. Ein wie ein Amphitheater geformter Talkessel mit zwölf Hektar den Hang entlang schwingenden Weinbergen. Wir, das sind Susanne Fischer, Franz Klöfer und der Berichterstatter, der die beiden Sieger im Wettbewerb um die beste spanische Weinkarte Deutschlands bei ihrer Gewinnerreise begleitet – drei Tage Küche und Wein im Baskenland und der Rioja. Susanne Fischer gehört

zu den jüngeren deutschen Top-Sommelièren, die offen für Neues sind. Einige Monate im »Tristan« auf Mallorca reicheten, sie von spanischen Weinen zu überzeugen. Da ihre Karte im Düsseldorfer »Hummerstübchen« eine Art Who's who des modernen spanischen Weinbaus enthält, war die Jury des Wettbewerbs nicht überrascht, als sie auf dem Siegetreppchen stand. Franz Klöfer, Koch aus Passion und Besitzer der »Einigkeit« in Wörth-Maximiliansau, war bei Rotwein viele Jahre auf Frankreich fixiert: »Erst in den letzten Jahren kam ich auf Spanien.« Seine Karte begeisterte die Jury durch kluge Auswahl und durch Preise, die zu fröhlichem Zechen anregen.

Bei Talai Berri ist die Ernte in vollem Gange. Trotz Meeresnähe und feuchter Luft werden sehr gesunde, weiße Hondarubi-Trauben geerntet. Die beiden Weißen aus der nur 220 Hektar großen

D.O. Getariako Txakolina, die Biscote Eyzaguirre uns anschließend serviert, entsprechen dem regionalen Geschmack: frisch, sehr hell und klar, mit viel Kohlensäure. »Kein Vergleich mit unseren Pfälzern,« meint der gestandene Riesling- und Burgunder-Fnan Franz Klöfer. Muss auch nicht sein. Die Basken sind stolz auf ihren Txakoli und trinken ihn gern zum frischen Fisch an der Küste.

Fisch ist das Stichwort. Wir machen uns auf nach Getaria, entlang der gewundenen Straße zwischen Felsen und Wasser, bestaunen nach der Lage des Ortes im Hotel »Saiaz Getaria« den Blick aus dem Fenster direkt hinunter auf die peitschenden Wellen und schlendern zu Fuß durch den engen, alten Ortskern zum »Kaia«. Es ist eines der Restaurants, bei denen man sich mehrmals überlegt, ob man die Adresse wirklich weiter geben soll. Man hätte sie

Aus: Gault Millau 12/06



GEHRYS WERK Hotel-Restaurant bei Marqués de Riscal



RISCALS 59ER GRAN RESERVA Fischer, Salamero, Klöfer (v.l.)



DIE MAUS VON GETARIA Fels auf dem Meer

»Man kann modern und traditionell sein«

SUSANNE FISCHER



SAN SEBASTIAN Tapas zum Abschluss



TALAI BERRI Hier wächst Txakoli



PERFЕКTE TECHNIK Fußbodenheizung für Roda-Weine