

## Roda: The New Kid am Railway Trail

Sieben Kellereien stehen am berühmten Railway Trail in Haro. Roda ist das jüngste Mitglied. Gerade mal 30 Jahre jung. Als «Modernisten» und «Verrückte» verschrien damals. «Doch in diesen 30 Jahren haben wir die Weine auf dasselbe Level gehievt wie die anderen. Darauf sind wir stolz», sagt Export-Managerin Maria Santolaya. Das wird indes noch zu beweisen sein.

Die im Weinvertrieb tätigen Mario Rotllant und Carmen Daurella gründen die Kellerei in den 80er-Jahren auf der Suche nach den besten Parzellen, die erhältlich waren. Sie werden fündig. Doch die Parzellen sind überall verstreut. Aus dem «Problem» machen sie eine Stärke von Roda. «So haben wir verschiedene Einflüsse: Mediterrane, atlantische, solche vom Land», sagt Maria.



Alain Kunz

Degustationsanordnung auf Roda.

Roda ist eigentlich topmodern. Doch in den Weinbergen dominieren die Buschreben – und dies zu 100 Prozent. «So sind die Reben näher beim Boden. Das ist natürlicher. Und es ist hier Tradition.» Eine Erziehungsform, die im Gegensatz steht zum Hightech-Keller. Eine Neuheit war auch, die Trauben in französischer Eiche beide Gärungen machen und auch altern zu lassen. «Das war revolutionär», sagt Maria. «Doch die hier gebräuchliche amerikanische Eiche hat viel mehr Einfluss auf den Wein. Wir wollten dezenteren Holzeinfluss.»

Speziell bei Roda: Der Topwein ist der jüngste. Und er ist keine Gran Reserva. Warum? Die Antwort gibt Weinmacher Agustin Santolaya: «Das Traubengut kommt von den besten und ältesten Parzellen. Man fand heraus, dass die Phenole dort reifer sind, als sie physiologisch sein sollten. Deshalb haben wir einen Lagenwein daraus gemacht, was kostenintensiver ist.»

### Die Weine von Roda

- **Roda Sela 2015:** 16,5/20 (21.50 Franken)
- **Roda Sela 2014:** 17/20
- **Roda Reserva 2014:** Sehr erdig, fast etwas muffig, Trüffel, dunkle Frucht, leichtes Parfüm, saftige Tannine, wieder erdig, wirkt einerseits traditionell, andererseits hochmodern, kann sich nicht entscheiden, schlank, Länge okay. Score: 17/20 (27.90 statt 31 Franken).
- **Roda Reserva 2013:** 17,5/20
- **Roda Uno 2012:** Dezent in der Nase, ein Hauch Frucht, frisch, plüschig, easy, runde Tannine, Druck, süffig, und dies bis zum letzten Tropfen, aber doch etwas steril. Score: 17,5/20 (52 Franken).
- **Roda Uno 2004:** 17,5/20
- **Roda Uno 1997:** 16/20
- **Roda Cirsion 2012 (Foto):** Komplexe, feine Nase, leichtes Holz, Frische, Frucht, elegant, einwandfreie Harmonie aller Elemente, perfekte Textur und Struktur, enorme Länge. Score: 19/20 (198 Franken für Jahrgang 2016).
- **Roda Corimbo Bodegas La Horra 2013** (Roda's Wein aus dem Ribera del Duero): Erdige Nase, samtene, reife Tannine, Ribera-Eleganz, leichte Adstringenz, trinkig, keine Emotionen auslösend, mittleres, mineralisches Finale. Score: 17/20 (22.80 Franken).
- **Roda Corimbo Uno 2013:** Dezent-komplexe Nase, verschlossen, samtene, rechte Tannine, trinkig, sehr sauber gemacht, klinisch, rechtes Finale. Score: 17/20 (88 Franken für Magnum Jahrgang 2012).
- **Roda Corimbo Uno 2010:** 17/20



(Die Weine von Roda gibts bei **Martel.**)