

Unterwegs in der Rioja

# Märchenhafte Winterreise

Mit ihren sanft dahinrollenden Hügeln im milchigen Dezember-Licht ist die Rioja die perfekte Winterlandschaft. Auch weil in den Dorftavernen immer ein Feuer im Kamin knistert. In den Kellern der grossen Bodegas dagegen, schlummern Topweine fern der Jahreszeiten ihrer Trinkreife entgegen. In diesen Kathedralen des Weines ist immer «Gran Reserva-Time». **Text: Thomas Vaterlaus**

Foto: Z.V.G.



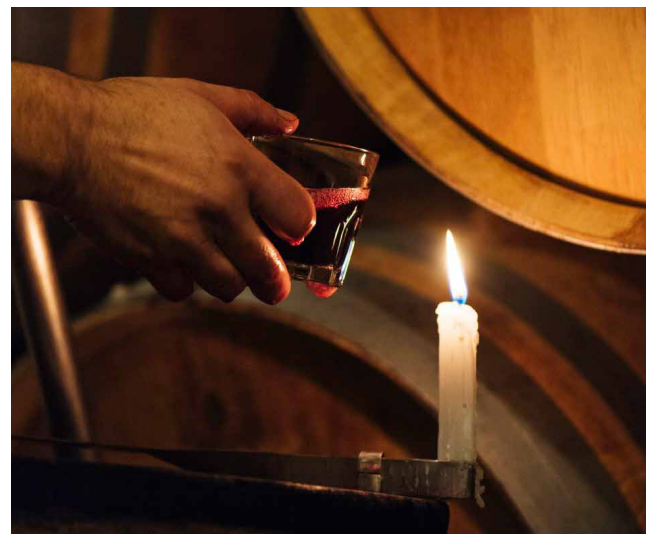
Der letzte Glockenschlag hoch oben vom Turm, den sie poetisch «Die Dame der Rioja» nennen, hallt lange nach. Es ist acht Uhr morgens in Santo Domingo de la Calzada. Ein einzelner Pilger zieht an diesem Dezembertag bei klammen drei Grad Celsius und Nieselregen über das Kopfsteinpflaster in Richtung Westen. Doch James, der pensionierte Lehrer aus dem englischen Bristol, ist glücklich: «Im Sommer ist der Pilgerweg nach Santiago zum Massenphänomen geworden. Wenn du aber über das Land und dich selber wirklich etwas erfahren willst, musst du einsam, das heisst im Winter pilgern», sagt er. Am Tag zuvor sei er in der Abenddämmerung nahe der Rioja-Metropole Logroño einem alten Rebberg entlang gelaufen. «Die knorrigen alten Rebstöcke mit ihren bizarr verdrehten Armen haben mich an Silhouetten von Menschen erinnert und die Zwiesprache mit ihnen ist erhellend gewesen», sagt er. Abends im Parador von Santo Domingo de la Calzada, einem Pilgergasthaus aus dem 12. Jahrhundert habe er dann eine Rioja-Reserva von alten Reben genossen, und: «Im Charakter dieses Weines erkannte ich die Individualität der alten Rebstöcke am Wegesrand wieder».

Nirgends wirkt die spezielle Aura der winterlichen Rioja so stark, wie im Winzerstädtchen Laguardia, dem Hauptort der Subregion Rioja Alavesa. Die kompakte Altstadt mit den sechs Toren in der Ringmauer thront von weither sichtbar auf einem Hügel in der Ebene. Wer hier an einem Wintertag auf der alten Stadtmauer spaziert, sieht im Norden

die oft weiss gepuderten Kuppen der Sierra de Cantabria und im Süden den träge dahinmäandernden Ebro, also jene beiden zentralen Elemente, die das Terroir der Rioja prägen. Dazwischen liegen die kleinparzelligen Rebberge wie ein riesiger Teppich aus unzähligen Flecken. Wenn einem die starken Windböen beim Spaziergang auf der Mauer zu sehr auskühlen, kann man sich schnell in die eng verwinkelten Gassen zurückziehen, am besten in eine der Tapas Bars, wo auch heimische Winzer mit einem Glas Crianza den Beginn des Abends feiern. Wer der spanischen Sprache mächtig ist, wird hier schnell die eine oder andere Episode aus Familiengeschichten hören, die fast immer mit dem Weinbau verbunden sind. Es sei an einem kalten Wintertag gewesen, als ihm klar geworden sei, dass er über eine sensible Nase verfüge, erzählt da etwa ein gestandener Kellermeister, denn schon als Kind habe er es geschafft, die Mäntel seiner Verwandten allein anhand ihres Eigengeruchs zu erkennen...

#### «Reserva» zu Lamm - ein Traumpaar

Natürlich gibt es auch die moderne, ja die avantgardistische Rioja. Von der Stadtmauer von Laguardia aus fällt der Blick rasch auf das kühn geschwungene, metallisch glänzende Dach der Bodega Ysios, gebaut von Stararchitekt Santiago Calatrava. Und nur wenige Kilometer entfernt befindet sich auch der verwegene verschachtelte Hotelbau, denn Frank O. Gehry für Marques de Riscal geschaffen hat, der übrigens auch ein Sterne-Restaurant beherbergt, das eine modern-avantgardistische Rioja-Küche pflegt. Und doch zieht es einem an kalten Wintertagen hier immer wieder in die traditionell gemütlichen Asadors, wo in den Feuerstellen die Glut hellrot schimmert, auf der die «Chuletóns de Carne Roja» gebraten werden, während im Holzofen daneben behutsam das Cordero lechal asado schmort. Es brauche eigentlich nur drei Dinge für ein gutes Milchlamm, wird einem der Wirt erklären, nämlich «gutes Fleisch, einen guten Ofen und gutes Holz». Das beste Fleisch stammt von 20 Tage alten, ausschliesslich von Milch ernährten Lämmern der Rasse Churra. Der Mann am Feuer, der Asador unterteilt die Tiere in vier Teile und legt diese, die innere Seite nach oben, in irdene Schalen. Diese legt er dann für eineinhalb Stunden in den auf 220 Grad Celsius erhitzten Ofen. Dann werden die Fleischstücke gedreht und etwas kaltes Wasser in die Schalen gegossen, bevor sie nochmals für eine halbe Stunde im Ofen verschwinden. Fer-



#### Rioja wird weiss

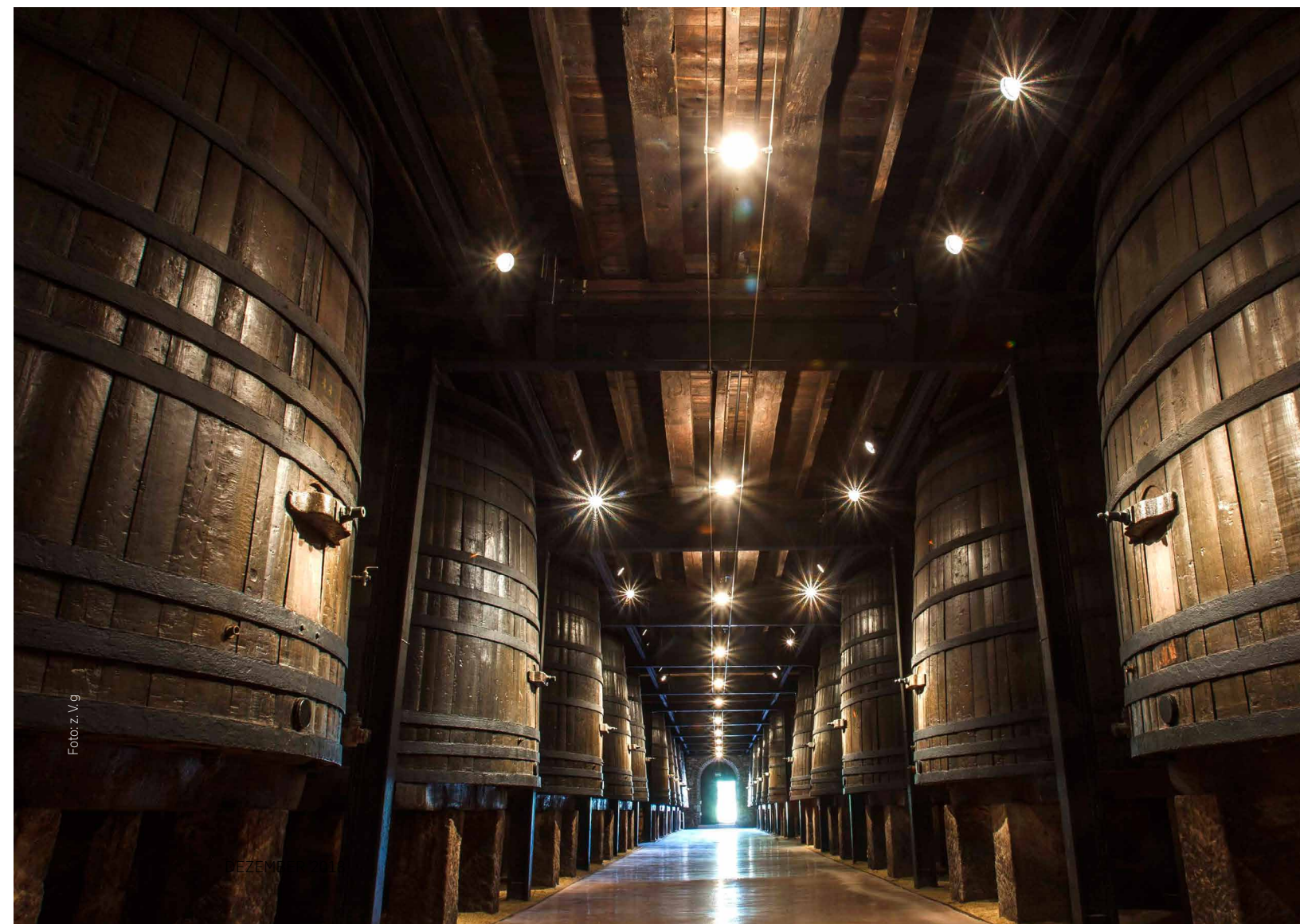
Noch sind erst zehn Prozent der Rebfläche in der Rioja mit weissen Sorten bestockt. Doch die Weissen sind im Vormarsch. Vor allem Selektion von alten Reben der Sorte Viura sorgen zunehmend für Furore. Viel Schwung in die weisse Rioja-Weinszene bringt auch der Tempranillo Blanco. Die natürliche Mutation wurde 1988 zufällig entdeckt und ist seit 2007 zum Anbau zugelassen. Heute sind schon 600 Hektar mit der Sorte bepflanzt. Infos: [www.riojawine.com](http://www.riojawine.com)

#### Neue Kampagne

«Saber quiens eres», zu deutsch «Erkenne, wer du bist», heisst der Slogan der neuen, weltweit geführten Kampagne für Weine aus der Rioja. Die verschiedenen Sujets verkörpern den eigenständigen Charakter der Rioja-Weine und wurden vom Künstler Carlos Corres, der in der Rioja wohnt, mit Pigmenten aus verschiedenen Rioja-Rotweinsorten wie Tempranillo, Garnacha, Mazuelo oder Graciano gemalt und verkörpern hochstehendes Handwerk, ja Kunst, genauso wie die Rioja-Crus. Infos: [www.riojawine.com](http://www.riojawine.com)



Lust auf ein Zwiegespräch mit urigen Gesellen? Die knorrigen Gobelet-Buschreben prägen das Bild der winterlichen Rioja und wirken manchmal wie Skulpturen eines Künstlers...







### Rioja Reise-Tipps

Die perfekte Basis für eine Rioja-Winterreise ist das schlicht moderne Hotel Palacio Tondón ([www.palaciotondon.com](http://www.palaciotondon.com)). Direkt am Pilgerweg liegt der Parador in Santo Domingo de la Calzada ([www.parador.es](http://www.parador.es)). Gute Rioja-Küche gibt es im «Mesón Chuchi» in Fuenmayor ([www.mesonchuchi.com](http://www.mesonchuchi.com)) Für modernes Rioja-Feeling steht das Hotel von Marques de Riscal ([www.marquesriscal.grandluxuryhotels.com](http://www.marquesriscal.grandluxuryhotels.com)).



tig ist das Kunstwerk, wohl duftend, mit schöner goldbrauner Kruste und butterzartem Fleisch. Zusammen mit einer edlen Rioja Gran Reserva ist es eine der perfektesten Mariagen, die man sich vorstellen kann. Egal wo man in der Rioja gerade weilt, der nächste Asador ist immer nur ein paar Kilometer entfernt. Nach einem Besuch in Laguardia lohnt sich etwa ein Abstecher ins «Mesón Chuchi» im zehn Kilometer entfernten Fuenmayor. In diesem behaglichen Gasthaus ist auch der geringste Anflug von Winterblues vorbei, wenn man sich an den Tisch setzt.

In den «Kathedralen der Rioja», den riesigen Kellern der traditionellen Bodegas im Bahnhofsviertel von Haro gib es sowieso nur eine einzige Jahreszeit. Die Temperatur liegt hier auf natürliche Weise konstant bei 14 Grad Celsius und alte Lampen sorgen für das immer gleiche, spärlich gelbliche Licht. Was einem aber am meisten in Bann zieht ist der einzigartige, diskrete aber wohlthuende Duft nach trockener Erde, Stein und Holz. Und obwohl nur wenige Meter vom Treiben im Stadtzentrum entfernt, befindet man sich in einer völlig eigenen, abgeschiedenen, ja immer noch geheimnisvollen Welt. Einer Welt, fern aller Irrungen und Wirrungen, von denen die TV-Nachrichten laufend berichten. Einer Welt, die einzig dafür geschaffen wurde, um die Rioja-Weine zur perfekten Reife zu führen. Es ist wohlthuend still zwischen den endlosen Fassreihen, fast wie bei einer Andacht in einem Kloster, ausser die Kellerarbeiter sind gerade dabei, die Weine «umzuziehen». Wenn eine Gran Reserva drei Jahre im Holz reift, wird sie mindestens sieben Mal umgezogen, um den Wein vom Depot zu befreien. Bei Weinen, die fünf bis zehn Jahre im Holz liegen, finden entsprechend mehr Umzüge statt. Bei jedem Umziehen sprudelt der Wein zuerst in ein trichterförmiges Gefäß, die sogenannte «Embudo», und fließt dann von dort in ein gereinigtes Fass zurück. Dabei nimmt der Wein jedesmal ein wenig Sauerstoff auf, was ihn animiert und gleichzeitig reifen lässt. Ein ur-traditionelles Prozedere.

### Auch Tradition ist ein Prozess

Wer aber nun denkt, die Produktion der «Reservas» und «Gran Reservas» sei ein durch und durch altertümliches Unterfangen, liegt falsch. Ohne die Tradition zu verleugnen, werden auch in den konservativsten Bodegas laufend kleine Optimierungen vorgenommen. So verwenden viele Bodegas tendenziell



Im Bahnhofsviertel von Haro stehen die historischen Bodegas dicht beisammen. In ihren Keller-Kathedralen schlummern die flüssigen Schätze das ganze Jahr bei gleicher Temperatur.

mehr neue Eichenholzfässer, was den Weinen mehr Frucht und frische Würze verleiht. Verschiedene Kellereien arbeiten auch daran, ihre Reservas und Gran Reservas mit weniger Umzügen, vor allem mit reduktiveren Umzugstechniken in die Flaschen zu bringen, was die Weine merklich frischer erscheinen lässt. So zeigen die Klassiker aus der Rioja noch immer ihren höchst eigenständigen, ja einzigartigen Charme, verfügen aber Dank solchen akribischen Verbesserungen gleichzeitig über eine Spur mehr Charme und Finesse. Es sind Dinosaurier mit Frischzellenkur. Und sie schmecken ausgezeichnet!

Zurück am Tageslicht, reibt man sich verwundert die Augen und kontrolliert die Uhr, weil einem in den Keller-Katakomben der Rioja eben gerne das Zeitgefühl abhanden kommt. Doch eine frische Brise Winterluft holt einem schnell wieder in die Realität zurück und bald weiss man gar nicht mehr so recht, ob der Ausflug in diese faszinierende Unterwelt womöglich nur ein Traum war... Zeit für die nächste Etappe der Winterreise durch die Rioja. Vielleicht führt der Weg nun ins Städtchen Nájera. Hier befindet sich das aus dem 11. Jahrhundert stammende Kloster Santa María la Real, mit einem der schönsten Kreuzgänge in ganz Spanien. Die durch ihre filigrane Weise fast zerbrechlich wirkenden Säulen beschenken dem Ort eine ganz spezielle, lichtdurchflutete Aura. Wer die Kulinarik der Historik vorzieht, dem sei ein Bummel durch das lebendige Zentrum von Logroño empfohlen. Die Tapas-Bars zelebrieren hier auch neue Mariagen, etwa mit weissen Rioja-Crus zu Meeresfrüchten vom nahen Atlantik.

### Rioja Short Facts

In der Rioja sind gegenwärtig rund 63.600 Hektar mit Reben bestockt. Mit einem Anteil von 75 Prozent ist der Tempranillo klar die Leitsorte, gefolgt von Garnacha und Graciano. Rioja-Weine mit bewährten Qualitätsbezeichnungen wie «Joven», «Crianza», «Reserva» oder «Gran Reserva» werden heute in mehr als 130 Ländern genossen. 2017 wurden weltweit mehr als 389 Millionen Flaschen verkauft, das ist ein Anstieg von 0,7 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Infos: [www.riojawine.com](http://www.riojawine.com)

### Neu: Lagen-Weine

«Wir wollen den Winzer die Möglichkeit geben, die exakte Herkunft ihrer Weine stärker zu betonen», sagt José-Luis Lapuenta, der Direktor des Kontrollrates der Rioja. Dank kürzlich beschlossenen Neuerungen im Reglement können die Winzer künftig auf dem Etikett ergänzend Lagenbezeichnungen sowie konkrete Angaben zu Zonen («Vinos de Zona») oder Ortschaften («Vinos de Pueblo») anfügen. Damit können sie ihren Weinen einen stärkeren Bezug zum Terroir verleihen. Infos: [www.riojawine.com](http://www.riojawine.com)