

# RIOJA

---

Denominación de  
Origen Calificada



RIOJA  
ENTDECKEN

---

12 INSIGHTS

---

# Unterwegs in der Rioja

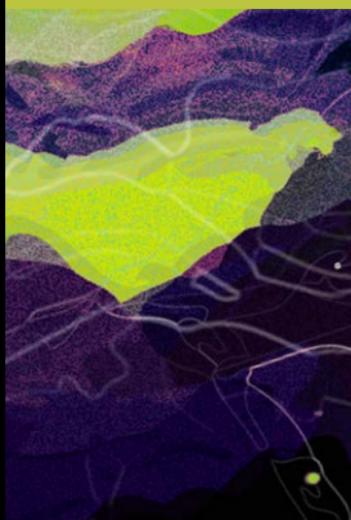
Wer über die Rioja spricht, denkt sofort an die edlen Reservas und Gran Reservas, die in altherwürdigen Bodegas über Jahre ihrer Genussreife entgegen schlummern. Und wer die Region im Norden Spaniens besucht, merkt schnell, dass dieses traditionelle Bild der Rioja nicht einem nostalgisch geprägten Mythos entspricht, sondern gelebte Realität ist.

Doch die Rioja ist heute noch viel mehr. Etwa eine dynamische Region, die mit neuen Lagenweinen und einer ständig grösser werdenden Vielfalt von weissen Crus für Furore sorgt. Vor allem aber ist es eine Region, die den Besuchern viel zu bieten hat: Kulturelles, Kulinarisches, Geschichtliches. Aber auch viel Überraschendes. So verstehen wir dieses Booklet mit 12 Einblicken («Insights») in die Rioja als Hommage an einen einzigartigen Weinkulturraum!

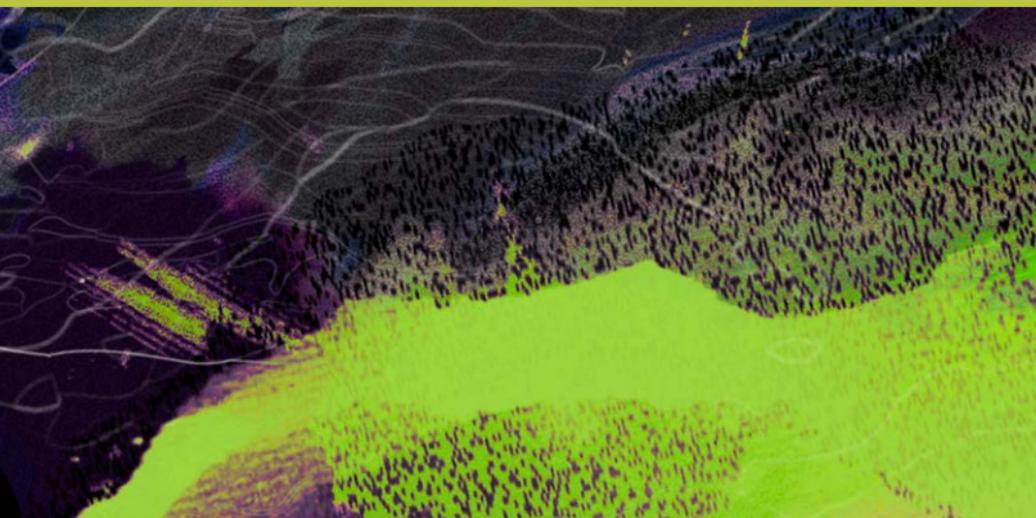
Viel Spass beim Lesen!



## Rioja Alta

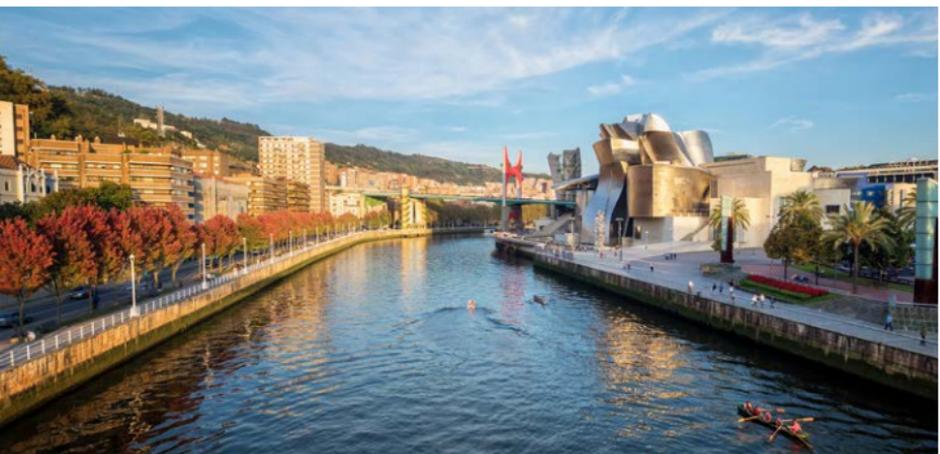


# Rioja Alavesa



# Im Herzen des Nordens

Die Weinregion Rioja mit einer Rebfläche von 65'000 Hektar befindet sich im Becken des Flusses Ebro im Zentrum des nördlichen Spaniens. Es ist eine reichhaltige Weinkulturlandschaft. Nahe gelegene Klöster wie Yuso und Suso gelten seit dem Mittelalter als Zentren des spirituellen und kulturellen Lebens in Spanien. Zum Verweilen laden auch jene Städte ein, über welche die meisten Rioja-Besucher anreisen und die so gewissermassen als Eingangspforten zur Weinregion dienen. Bilbao etwa, das gemeinsam mit Rioja zur weltweiten Vereinigung der Great Wine Capitals gehört, lockt mit dem Guggenheim-Museum, diesem schillernd-verschachtelten Objekt. Pamplona ist nicht nur wegen der alljährlichen Feria de San Fermín weltbekannt, sondern wegen der belebten Altstadt. Besonders authentisch wird die Rioja-Weinkultur in Logroño zelebriert, dem Zentrum der Weinregion. Übrigens haben Bilbao, Pamplona, San Sebastian, Vitoria und Logroño etwas Entscheidendes gemeinsam. In allen drei Städten wird Tapas-Kultur in Vollendung zelebriert, die kleinen Gourmet-Häppchen werden deshalb auch als «Gran Cocina en Miniatura» bezeichnet. Die Region ist bequem mit dem Flugzeug über Bilbao, Madrid oder Barcelona zu erreichen. Mit dem Zug oder dem Auto dauert die Anfahrt von Madrid oder Barcelona rund vier Stunden.



## *Rioja-Facts: Gran Reserva*

*Sie sind das Aushängeschild der Rioja. Denn Gran Reserva steht für Weine, die mindestens zwei Jahre im Eichenfass und noch drei Jahre in der Flasche reifen. Einige legendäre Bodegas bringen ihre Gran Reservas gar erst nach 10 oder 20 Jahren auf den Markt.*

# Die Kathedralen des Weins in Haro

Stufe für Stufe führt die Treppe hinunter in eine entrückte, kühle Welt fern von Tageslicht und Zeit. Es riecht nach Erde, Staub und alten Fässern, die Wein ausatmen. Es riecht nach Rioja Gran Reserva, der hier in tausenden von Fässern jahrelang in vollkommener Ruhe und Dunkelheit reift.

Was der Besucher hier spürt, ist eine feierliche Spiritualität. Diese benötigt keine ehrfurchtsvollen Heiligenbilder und prunkvollen Altaraufbauten, die unaufdringliche Präsenz des Weines reicht völlig aus. Auch von aussen geben die mächtigen Rioja-Bodegas, die sich im Bahnhofsviertel von Haro um die kleine Station gruppieren, eine eindruckliche Kulisse ab. Zu verdanken haben wir diese auch der Reblaus. Denn als nach 1860 die aus Amerika eingeschleppte Reblaus die Weinproduktion in Bordeaux zum Erliegen brachte, sprang die Rioja in die Bresche. Hunderte von Weinhändlern

kamen um Wein zu kaufen. Die riesige Nachfrage führte zum Bau der mächtigen Bodegas und schliesslich auch zur Inbetriebnahme der Eisenbahnstrecke, auf der ab 1880 der Rioja-Wein direkt von Haro über Bilbao bis nach Frankreich rollte. Wenige Jahre später wurde die Reblaus gebändigt und Bordeaux nahm die Wein-Produktion wieder auf. Aber die mächtigen Wein-Kathedralen sind zum Glück geblieben.

## **Rioja-Facts: Tempranillo**

*Mit dunkelbeeriger Frucht, viel Kraft und edler Würze (vom Holzausbau) hat sich der Tempranillo als Rioja-Leitsorte etabliert. Lange glaubte man, dass Mönche die Sorte aus dem Burgund mitgebracht hätten. Heute ist klar, dass der Tempranillo aus einer spontanen Kreuzung entstanden ist.*



# Im Schutze der Cordillera

Es sind die östlichen Ausläufer der Cordillera Cantabrica, welche die Rebberge der Rioja von den feuchten Luftmassen vom Atlantik her abschirmen. Allerdings ist die Gebirgskette im Baskenland und La Rioja längst nicht mehr so geschlossen wie weiter westlich in Kantabrien und Asturien, wo die Gipfel der «Picos de Europa» sich in unmittelbarer Küstennähe bis zu 2'648 Meter über Meer erheben. Vor allem das Mikroklima der Rioja Alta wird geprägt von dem hier auslaufenden Gebirgszug, der immer noch vor Niederschlägen schützt, so beträgt die durchschnittliche Niederschlagsmenge nur 500 Millimeter pro Jahr und Quadratmeter, aber trotzdem kühle Atlantikluft passieren lässt.

Verschiedene Produzenten haben in den letzten Jahren in den Ausläufern des kantabrischen Gebirges in Höhenlagen von bis 800 Meter über Meer neue Rebberge angelegt, um hier Trauben für animierende Weissweine und knackige Schaumweine anzubauen. Die Sierra de Cantabria galt bis vor wenigen Jahrzehnten als Hochburg des Bergbaus und der Schwerindustrie. Heute ist das dünn besiedelte Gebirge bekannt für seine Naturparks, die als Rückzugsgebiet für Braunbären und Wölfe gelten.



## *Rioja-Facts: Reserva*

*Die Bezeichnung Reserva steht in der Rioja für Weine, die mindestens drei Jahre gereift sind bevor sie in den Verkauf gelangen. Mindestens ein Jahr dieser Reifeperiode muss im Eichenholzfass erfolgen. Reservas stehen für fruchtbetonte Eleganz gepaart mit abgerundeter Komplexität.*

# 3500 Korkenzieher und expressive Avantgarde

Es wirkt abstrakt, expressiv und in seinem Farbreichtum überaus suggestiv. «Site-specific» heisst ein drei Meter langes Tableau von Dario Urzay, einem renommierten, 62jährigen Künstler aus Bilbao. Zu sehen ist es im Museo Würth in Agoncillo, keine zwei Kilometer vom Stadtzentrum der Rioja-Metropole Logroño entfernt. Die Würth-Gruppe ist ein weltweit agierender Konzern, der an diversen Standorten zeitgenössische Kunst zeigt. Die Sammlung in der Rioja ist vor allem sehenswert wegen der hochstehenden Auswahl von spanischen Künstlern.

Es waren Bischöfe, Weinguts-Besitzer und Unternehmer, welche der Rioja einen aussergewöhnlichen Reichtum an Kunst- und Kulturschätzen vermacht haben. Dazu gehört das modern gestaltete Museo del Vino in Briones, das mit über 3500 Exemplaren eine der umfangreichsten Korkzieher-Sammlungen weltweit zeigt. Das Spektrum reicht von einfachsten Gebrauchsobjekten bis zu

Edel-Unikaten aus königlichen Häusern und zeigt exemplarisch, wie unglaublich vielfältig die Weinkultur in jeder Beziehung ist. Wer sich für die Kulturgeschichte der Rioja interessiert, findet diese im Museo de la Rioja in Logroño. Zu sehen sind archäologische Funde, aber auch regionale Kunstobjekte vom Mittelalter über die Renaissance bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts. Die ethnografische Abteilung widmet sich Landwirtschaft und Handwerk und dokumentiert das häusliche Leben über die Jahrhunderte.

## **Rioja-Facts: Das Klima**

*In den nordwestlich gelegenen Subregionen Rioja Alta und Rioja Alavesa, wo Weinbau bis zu 1'000 Metern über Meer betrieben wird, herrscht ein atlantisch-kühles Klima vor, in der tiefer gelegenen Rioja Oriental im Südosten, wo kontinentale und mediterrane Einflüsse wirken, ist es wesentlich wärmer.*



# Von Dörfern und Kneipen

«Claro», die neuen Bodegas, die wie futuristische Kunstobjekte im Reben-Hügel-Land thronen, zeugen von einer dynamischen Weinregion von Weltruf. In den Dörfern aber, nimmt das Leben fast stoisch seinen gewohnten Gang. Die Szenerie ist ländlich, ja in sympathischer Weise verschlafen. Wenn Einheimische nach dem Einkauf zusammen stehen, sind Qualität und Preis der «Chuletas de Cordero» (Lammkoteletts) in der Dorfmetzgerei wichtiger als der neueste Klatsch über das spanische Königshaus. Entscheidend für das soziale Leben: Jedes Dorf hat nicht nur zumindest eine Tapas-Bar sondern auch ein Restaurant, in dem im besten Fall eine Koryphäe der raffiniert verfeinerten gutbürgerlichen Rioja-Küche am Herd steht. So wie im Echaurren Tradición in Ezcaray, im Venta Moncalvillo in Daroca de Rioja, im Alameda in Fuenmayor und vielen anderen. Antikes Mobiliar, dunkler Holzboden, schneeweisse Tischtücher, auf denen dann die Teller mit sorgfältig zubereiteten Gerichten serviert werden, etwa «Garbanzos con Bogavante» (Kichererbsen mit Hummer) und natürlich perfekt gegartes Fleisch, auf Kohle von Steineichen zubereitet – perfekte Vorlagen für reife Riojas-Crus.



## *Rioja-Facts: Joven*

*Die generische Basis-Herkunftsbezeichnung ist grundsätzlich für frischfruchtige Jungweine mit keinem oder wenig Holzausbau bestimmt. Doch auch Topweine, die sich nicht in die Kategorien Crianza, Reserva oder Gran Reserva einordnen lassen, kommen zunehmend mit dieser Bezeichnung auf den Markt.*

# Die Gassen von Laguardia

Wenn man Mitte der Woche nach Laguardia kommt, ist es hier so still wie in einem Kloster. Die einsamen Gestalten, die abends durch die Altstadt huschen, kann man an einer Hand abzählen. Am Freitagabend aber ist das Städtchen nicht mehr wiederzuerkennen. In den Gassen wird gefeiert und so manche Pforte, die in den Vortagen geschlossen war, entpuppt sich nun als gemütliche Kellerbar. Hat womöglich das jährliche Stadtfest, die Feria, begonnen? «Nein», sagt der Kellner einer Taberna, «das ist jedes Wochenende so».

Wie ein Storchennest thront das Städtchen Laguardia auf einem Hügel inmitten der baskischen Subregion Rioja Alavesa. Wer auf der Stadtmauer spaziert, hat einen spektakulär weiten Blick auf die tausenden von Rebparzellen, die, einer Patchworkdecke ähnlich, bis zum Horizont reichen. Mit seinen Tapasbars und Restaurants ist Laguardia der perfekte Ausgangspunkt, um die Rioja zu erkunden.

Und hat auch bauhistorisch viel zu bieten. Das gotische Südportal der Iglesia de Santa Maria de los Reyes mit seinen Statuen und Gewändefiguren gehört zu den spektakulärsten in Nordspanien. Derweil kündigt der Torre Abacial vom schon früh ausgeprägten Pragmatismus der Bewohner, diente er doch früher gleichermassen als Wehr- und Glockenturm.

## **Rioja-Facts: Die Böden**

*Die Bergzüge der Sierra de Cantabria im Norden und der Ebro-Fluss prägen das Terroir der Rioja. Während in Flussnähe reichhaltige Schwemmlandböden mit Sand und Kies zu finden sind, dominieren in höheren Lagen eisenhaltiger, rotgrauer Lehm und weisser Kalk.*



# Am Ufer des Ebro

Ruhig und gemächlich mäandert er durch das idyllische Hügelland. Und hat doch auf seinem rund 120 Kilometer langen Weg zwischen Haro im Westen der Rioja und Alfaro im Osten die kiesig-lehmigen Schwemmlandböden geschaffen, in denen die Rioja-Reben wurzeln. Während sich der Fluss im westlichsten Zipfel der Rioja noch durch das kantabrische Gebirge schlängelt, durchbricht er dieses schliesslich nördlich des Rioja-Weinbaustädtchen Haro und zaubert gleich anschliessend ein paar spektakuläre Schleifen (etwa in Haro selber, aber auch in San Vicente und Briones) ins Weinland. Östlich von Logroño wird das Flusstal dann weitläufiger und flacher. Weinberge wechseln sich nun mit Gemüsefeldern ab. Der Ebro ist mit seiner Länge von 910 Kilometern der zweitlängste Fluss in Spanien. Fast schon abenteuerlich ist sein geografischer Verlauf. Sein Ursprung befindet sich im kantabrischen Gebirge nahe der Stadt Reinosa rund 1900 Meter über Meer, nur gerade 100 Kilometer von der Atlantikküste bei Santander entfernt. Doch er bringt sein Wasser eben nicht in den nahen Atlanik, sondern fliesst beharrlich in Richtung Südosten, bis er in der Provinz Tarragona, rund 150 Kilometer südlich von Barcelona, ins Mittelmeer mündet.



## *Rioja-Facts: Crianza*

*Die Crianza-Weine der Rioja faszinieren mit jugendlicher Frische und Eleganz, gepaart mit gut eingebundenen Würznoten vom behutsamen Ausbau im Eichenfass. Crianza-Weine müssen zwei Jahren reifen, bevor sie auf den Markt kommen, dabei mindestens ein Jahr im Eichenfass.*

# «Patatas» geht immer

Die «Schatzkammer» Rioja produziert nicht nur vorzügliche Weine, sondern in der fruchtbaren Ebene des Ebro-Flusses wachsen auch Gemüse und Hülsenfrüchte in grosser Vielfalt, etwa Bohnen und Erbsen, Spargel, Artischocken, Mangold, Borretsch und Paprikaschoten. Kein Wunder also, dass die Region auch als Hochburg der Paprikawurst gilt. Verschiedene klassische Rioja-Rezepte lassen sich zudem leicht so variieren, dass sie perfekt mit den verschiedenen Weintypen der Rioja harmonieren. Zum Beispiel «Patatas a la Riojana», das sind Kartoffeln mit Tomaten, Rioja-Rotwein und gegrillten roten Paprikas. Ergänzt mit Chorizo und Lammkoteletts entsteht ein pikant-kräftiges Gericht, das hervorragend zu jugendlich frischfruchtigen Joven- und Crianza-Weinen mit kernigem Gerbstoff mundet. Für gereifere Riojas dagegen, also für die Reservas und Gran Reservas, kann das Grundrezept

beispielsweise mit Bacalao (Stockfisch) und knusprig gebratenen Speckstreifen ergänzt werden. Mit seinem nun mehr sämig-würzigen Charakter harmoniert das Gericht in dieser Spielart bestens zu den ausgereiften Riojas mit ihrer weichen, saftigen Fülle und Komplexität.

## **Rioja-Facts: Die Lagen**

*Jahrelang hat der Ausbau (Crianza, Reserva, Gran Reserva) das Image der Rioja-Gewächse geprägt. Nun gewinnen die Lagen an Bedeutung. Neue geografische Angaben auf den Gütesiegeln wie «Vinos de Zona» (die Subregionen Rioja Alta, Rioja Alavesa und Rioja Oriental), «Vinos de Municipio» (Weine von Trauben aus einzelnen Dörfern) und «Viñedo Singular» (Einzellagen-Selektionen) sind Ausdruck dieser Entwicklung.*



# Auf Tapastour in der Calle Laurel, San Agustín und San Juan

Wer hier abends in eine Bar kommt, wo ein gewisser José Luis oder Miguel hinter dem Tresen steht, ist in besten Händen. Vor allem wenn diese mit grösstmöglicher Routine das lange und geschmeidig biegsame Messer zärtlich über den Jamón Ibérico de Bellota führen. Übrigens: Die Verhaltensregel in diesen engen und stets überfüllten Kopfsteinpflaster-Strassen namens Laurel, San Juan und San Agustín in der Altstadt von Logroño mit ihren weit über 50 Tapas-Bars ist einfach: Immer wenn es am schönsten ist, geht es ein Haus weiter, ganz einfach weil es dort noch schöner werden kann! Man beginnt also beispielsweise in der Bar Angel mit «Grillierten Champignons und Crevetten mit Salsa des Hauses », macht dann im Mesón Jabugo mit besagtem Schinken weiter, genehmigt sich in La Taberna de Laurel die unvermeidlichen «Patatas bravas» (Bratkartoffeln an scharfer Sauce), legt im Mesón del Abuelo einen vegetarischen Zwischengang ein («Millefeuille aus Zucchini»), bevor es in der Bar Letras del Laurel mit einem «Lolli aus Rindsfilet» wieder solide weitergeht. Runtergespült wird das übrigens alles mit einem unkomplizierten Rioja Joven ohne Holzausbau oder einem fruchtig-weichen Crianza. Sind noch Fragen?



## *Rioja-Facts: Viura*

*Die weisse Sorte Viura, die in anderen Regionen von Nordspanien meist Macabeo genannt wird, bringt mehrheitlich frischfruchtige Weissweine mit blumigen Aromen vor. In traditioneller Manier oxydativ ausgebaut, neuerdings aber auch als Selektion von alten Reben, entstehen hochkarätige und lagerfähige Crus.*

# Es lebe die Konserve!

Nirgendwo sonst in der Rioja sind Gemüseanbau und Weinkultur so eng miteinander verwoben wie im östlichen Teil der Rioja Oriental, genauer gesagt in der lebendigen Kleinstadt Calahorra an der Grenze zur Region Navarra.

Eine mindestens 140 Jahre zurückreichende Tradition hat hier auch das Einmachen von handgeschälten Spargeln, Paprikas und Artischocken, die in den fruchtbaren Schwemmlandböden des Ebro angebaut werden. Konserven werden vielerorts wenig prestigeträchtig vor allem als Notvorrat angesehen. In Calahorra gelten sie aber als exklusive Delikatessen, die mit Sorgfalt und hohem Qualitätsanspruch produziert werden, so etwa die «Pimientos del Piquillo» (rote Pepperonis) und die «Espárrago blanco» (weisse Spargeln), die hier von mehreren Manufakturen in Gläser abgefüllt werden. Kein Wunder also, dass es in Calahorra auch

ein Museo de la Verdura gibt, also ein Gemüsemuseum, das sich auf interaktive Weise mit dem Anbau, der Haltbarmachung und dem Genuss dieser Spezialitäten aus der Rioja befasst.

## **Rioja-Facts:**

### **Übrige weisse Sorten**

*Die boomende Weissweinszene in der Rioja beruht auf nicht weniger als neun Sorten. Nebst der Leitsorte Viura sind vor allem Malvasia (ein Garant für intensive Weine) und Garnacha Blanca verbreitet, einen besonderen Aufschwung erlebt aber der Tempranillo Blanco. Entstanden ist die Sorte durch eine natürliche Mutation in einem Rebberg mit roten Tempranillo-Trauben, die 1988 entdeckt wurde und fruchtbetonte Weine mit guter Säure hervorbringt.*



# Zu Fuss über Stock und Wein

Morgens quer durch die Weinberge mit ihren knorrigen Buschreben, die zuweilen fast schon an Skulpturen von Künstlern wie Alberto Giacometti oder Eduardo Chillida erinnern, zur warmen Mittagszeit dann ab in die schattigen Mischwälder des Mittelgebirges und wer abends noch mag, dem sei ein Gang entlang des kühlen Ebro-Flusses empfohlen – der Wanderer hat in der Rioja ein ganzes Füllhorn an Optionen.

Natürlich ist der Jakobsweg, der in der Rioja in drei Etappen über 60 Kilometer von Logroño über Nájera bis zu den Klöstern von Yuso und Suso führt, die bekannteste Wanderroute, aber besonders im Sommerhalbjahr stark frequentiert.

Wer nicht gerne in der Masse wandert, dem sei die vierstündige Wanderung auf dem «Sendero del Ebro» empfohlen. Er verläuft entlang des Flusses und verbindet die zwei berühmten Winzerstädtchen San Vicente de la Sonsierra und Briñas.

Wer es anspruchsvoll mag und gut in Form ist, dem sei die 142 Kilometer lange Wanderung vom kantabrischen Landstrich Ezcaray im Westen bis nach Ortigosa de Cameros im Osten empfohlen, die in acht Tagesetappen über sanfte Pässe und in idyllische Täler führt.



## *Rioja-Facts: Übrige rote Sorten*

*Zwar spielt der Tempranillo ganz klar die Hauptrolle, gefolgt von der Garnacha, zunehmende Bedeutung gewinnt aber auch die Sorte Graciano. Gerade in Zeiten der Klimaerwärmung trägt sie Dank ihrer vergleichsweise hohen Säurewerte dazu bei, den Riojas die nötige Eleganz zu verleihen. Eine weitere Sorte ist der Mazuelo (Carignan), der mehr Fülle und Schmelz verleiht.*

# UFO-Architektur und Yoga im Rebberg

Von den total 600 Weingütern in Rioja, verfügen nicht weniger als deren 195 über besondere Angebote für Besucher. Das Spektrum reicht von Gastronomie über Sensorik-Kurse und Foodpairing-Workshops bis zu Outdoor-Aktivitäten wie Ballonfahrten über das idyllische Ebro-Flusstal. Besonders im Trend liegen «Bike & Wein»-Touren, bei denen die Teilnehmer auf speziellen Routen die Rebberge erkunden, inklusive Picknick und Verkostung. Immer mehr Weinreisende suchen zudem Inspiration und Tiefenentspannung bei Yoga-Sessions in den Reben. Viele Kellereien sind moderne architektonische Highlights. Im Winzerdorf El Ciego etwa thront schon von weitem sichtbar wie ein UFO das Bauwerk, welches Stararchitekt Frank O. Gehry für Marqués de Riscal realisiert hat. Das futuristisch-verschachtelte

Gebilde beherbergt ein Hotel sowie ein Restaurant. Ebenso spektakulär ist in Laguardia das Kellergebäude von Bodegas Ysios mit seinem kühn gewellten, glänzenden Dach, entworfen von Santiago Calatrava.

## **Rioja-Facts: Garnacha**

*Zwar belegt die Sorte Garnacha (Grenache) nur 7,6 Prozent der Rebfläche in der Rioja. Doch weil sie als Garant für fruchtbetont-geschmeidige Weine gilt, wird sie nicht nur als Verschnittpartner genutzt, sondern auch sortenrein ausgebaut. Besonders von älteren Reben in höheren Lagen der Rioja Oriental entstehen ausdrucksstarke Crus.*





## Auf Wiedersehen in Rioja!

Weitere Infos auf:

[www.riojawine.com](http://www.riojawine.com)

[www.lariojaturismo.com](http://www.lariojaturismo.com)

[www.rutasdelvinorioja.com](http://www.rutasdelvinorioja.com)

[www.rutadelvinoriojaalavesa.com](http://www.rutadelvinoriojaalavesa.com)

[www.rutadelvinoriojaoriental.com](http://www.rutadelvinoriojaoriental.com)

[www.greatwinecapitals.com](http://www.greatwinecapitals.com)

 @RiojaWein

 @RiojaWein

 @RiojaWein

# RIOJA

Denominación de  
Origen Calificada