

## **Reise: Die Tradition glänzt wie neu**

Kalk bleibt im westlichen Teil der Rioja allgegenwärtig. Aus den Kalkfelsen schlagen die Winzer ihre Gewölbekeller. Auf kalkigen Lagen wachsen die besten Weine. Helle, glatt geschliffene Kalksteine prägen als edles Baumaterial Dörfer und Städte. Doch Architekten und Winzer beweisen, dass Tradition Neues verträgt.

Von wo man den schönsten Blick auf die sanft geschwungenen Hügel der Rioja mit ihren Weinbergen und malerischen Dörfern hat, ist nicht leicht zu beantworten. Es gibt viele reizvolle Möglichkeiten, eine der schönsten Weinlandschaften Europas von höherer Warte aus zu genießen.

## **Hier noch mal sämtliche Informationen zu Spanien Vorzeige-Anbaugebiet auf einen Blick:**

### **Die sehenswerten Bodegas**

(Vor Anmeldung empfehlenswert)

#### **Baigorri**

Die mehrstöckige, ganz auf Schwerkraft ausgerichtete, supermoderne Designbodega mit Weinladen, Restaurant und Aussichtspavillon aus Glas füllt neben guten Roten einen der besten weißen Barriqueweine der Region ab.

01307 Samaniego

Tel. + 34 945 609420,

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

#### **Campillo**

Die zur Faustino-Gruppe gehörende Kellerei wurde 1990 in schlossähnlichem Stil erbaut. 15 000 Barriques lagern in sehenswertem Gewölbekeller.

01300 Laguardia

Tel. + 34 945 600826

[www.bodegascampillo.es](http://www.bodegascampillo.es)

#### **Castillo de Sajazarra**

Das Dorf im Westen der Rioja mit Schloss und kleinem Park ist eine Art Gesamtkunstwerk. Die hübsche kleine Bodega mit sehr guten, modernen Weinen gehört dem Schlosseigentümer.

26212 Sajazarra

Tel. + 34 41 320066

[www.castillo-de-sajazarra.com](http://www.castillo-de-sajazarra.com)

#### **Dinastia Vivanco**

Der gewaltige Neubau bei Briones ist unübersehbar. Hier wird so ziemlich alles geboten: ein hervorragendes Weinmuseum, ein Restaurant mit schönem Ausblick, eine sehenswerte neue Kellerei und ein Laden für Weinaccessoires. Wein gibt es auch, vorerst noch nicht aus dem neuen, beeindruckenden Gärkeller mit Holzcuves.

26330 Briones

Tel. + 34 941 322323

[www.dinastiavivanco.es](http://www.dinastiavivanco.es)

#### **El Fabulista**

Sehenswert ist der uralte Gewölbekeller der kleinen Bodega in Laguardia unter dem Palacio de Samaniego. Es gibt regelmäßige touristische Führungen mit Verkostung des hauseigenen Weines.

01300 Laguardia  
Tel. + 34 945 621192  
[www.bodegaelfabulista.com](http://www.bodegaelfabulista.com)

### **Juan Alcorta**

Die fast vollständig in den Berg gebaute, supermoderne, riesige Bodega mit gewaltigem Lagerkeller und 70.000 Barriques gehört zur Gruppe Bodegas y Bebidas, heute Teil von Pernod-Ricard.

26006 Logroño  
Tel. + 34941 279900  
[www.bodegasjuanalcorta.com](http://www.bodegasjuanalcorta.com)

### **López de Heredia**

Wenn Maria José López de Heredia sagt: "Wir machen Wein wie vor 100 Jahren", dann stimmt das von der Gärung über die Filtration bis zur Fassherstellung und Lagerung. Ein lebendiges Weinmuseum mit sehr traditionellen Weiß- und Rotweinen. Im modernen Verkaufsladen sind auch alte Jahrgänge zu haben.

26200 Haro  
Tel. + 34 941310244  
[www.lopezdeheredia.com](http://www.lopezdeheredia.com)

### **Marqués de Riscal**

Riscal ist eine der beiden ältesten Bodegas der Rioja. Bei professionellen Führungen sind ausgedehnte Lagerkeller und ein moderner Gärkeller zu sehen, außerdem der grandiose Gehry-Neubau des angegliederten Hotels mit Spa und Gourmetrestaurant. Ruhig auch durch das Dorf spazieren, um verschiedene Perspektiven zu sehen!

01340 Elciego  
Tel. + 34 945-606000  
[www.marquesderiscal.com](http://www.marquesderiscal.com)

### **Remelluri**

Am Hang der Sierra Cantabria gelegenes, sehr schönes, ausgezeichnetes Weingut mit Tagungsräumen, kleinem Museum und möglichem Essen nach der Führung. Vorzeitliche Gräber können auf dem Rückweg besichtigt werden.

01330 Labastida  
Tel. + 34 945-331801  
[www.remelluri.com](http://www.remelluri.com)

### **Viña Real**

Mit dem monumentalen Neubau auf einem Hügel bei Laguardia wollen die Eigentümer der Bodegas CVNE auch qualitativ Maßstäbe setzen und sind mit neueren Jahrgängen auf dem besten Weg dazu. In jeden der beiden neu ausgehauenen Steingewölbe würde der Turm von Pisa passen.

Ctra. Logroño-Laguardia, km 4,8  
Tel. + 34 945-625210  
[www.cvne.com](http://www.cvne.com)

### **Ysios**

Stararchitekt Santiago Calatrava will mit der lang gezogenen, geschwungenen Dachform des spektakulären Baus bei Laguardia an die Zacken der Sierra Cantabria erinnern.

01300 Laguardia  
Tel. + 34 945 600 640  
[www.bodegasysios.com](http://www.bodegasysios.com)

## **Die Besten**

### **Artadi (Laguardia)**

Die erst 1985 als Cooperative gegründete Bodega gehört heute dem genialen Juan Carlos López de Lacalle. Die geschliffenen, modernen Riojas vom "einfachen" "Viñas de Gain" bis zum sensationellen "El Pisón" haben Weltklasseformat.

### **Benjamin Romeo (San Vicente)**

Der frühere Oenologe von Artadi machte sich vor wenigen Jahren mit einer kleinen Bodega in San Vicente selbständig und gehört vom Start weg mit (extrem teuren) Weinen wie "Contador" zu den Topstars der Rioja.

### **Finca Allende (Briones)**

Angel de Gregorio gehört zu den Modernisierern der 90er Jahre. Mit Finesse und feinsten Säure greifen seine jüngeren Jahrgänge vor allem beim finessenreichen "Calvario" die Stärken des Terroirs großartig auf.

### **La Rioja Alta (Haro)**

Einer der großen traditionellen Namen der Rioja mit lange in Eiche gereiften Weinen, die manchmal erst über zehn Jahre nach der Ernte freigegeben werden. Die konzentrierten, aber dennoch fein gewobenen Gran Reservas "904" und der legendäre "890" gehören seit Jahrzehnten zu den herausragenden Klassikern der Rioja.

### **López de Heredia (Haro)**

Die konsequent traditionell, ja museal erzeugten Weine dieses Hauses reifen viele Jahre lang in amerikanischen Eichenfässern – Weiße ebenso wie Rote. Die säurebetonten, langlebigen Roten muss man probiert haben. Die grandiosen trockenen Weißweine, die oft erst Jahrzehnte(!) nach der Ernte trinkreif werden, sind weltweit einzigartig.

### **Marqués de Murrieta (Logroño)**

Dieses Monument der spanischen Weinkultur und eines der beiden ältesten Weingüter der Rioja gehört mit seinen säurebetonten Reservas und Gran Reservas in klassischem Stil vor allem mit dem jahrelang gereiften "Castillo Ygay late release" zu den besten Erzeugern dieser traditionellen Weine. Mit dem großartigen "Dalmau" gelingt auch eine modernere Version.

### **Muga (Haro)**

Der lange sehr traditionelle Familienbetrieb spielt mit seinen Topweinen "Prado Enea", "Torre Muga" und "Aro" virtuos auf der Klaviatur der Stilarten, bleibt aber immer mit Finesse und Eleganz dem Terroir treu.

### **Remírez de Ganuza (Samaniego)**

Fernando Remírez de Ganuza lässt sich fast bei jeder Ernte Neues einfallen, um seine Weinqualität zu verbessern. Neuerdings verwendet er die Schalen seiner weißen Trauben in der Rotweinbereitung. Seit Jahren gehört er zu den besten Erzeugern der Region.

### **Roda (Haro)**

Vom ersten Jahrgang an gehörte diese erst 1994 gegründete, kleine Bodega zu den besten Erzeugern der Rioja. Hervorragende Weinbergsarbeit mit alten Rebanlagen ist Grundlage von grandiosen Weinen wie "Roda I" und "Cirsión".

### **Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente, Viñedos de Párganos (San Vicente, Párganos)**

Die Eigentümer dieser drei Bodegas, die Familie Eguren, können ganz sicher sein: niemand in Spanien bringt mehr Weltklasseweine auf die Flasche als sie. Dennoch haben Weinmonumente wie "San

Vicente", "El Bosque", "El Puntido", "Col. Privada", "La Nieta", "Amancia" oder die Toro-Weine "Thermancia" und "Numancia" jeweils einen ganz eigenen Charakter. Erfreulich: auch die einfacheren Weine von Sierra Cantabria machen viel Freude.

**Weitere Hervorragende Bodegas:** Bodegas de la Marquesa (sehr stilsicher), Bodegas Riojanas (hervorragende traditionelle Reservas und Gran Reservas), Bretón (vor allem "Dominio de Conte" und "Alba de Bretón"), Campillo (die Tempranillo-Reservas und Gran Reservas sind moderne Klassiker) Castillo de Cuzcurrita (moderner Stil), Castillo de Sajazarra (feine, moderne Weine aus Höhenlagen) Contino (beachtlicher Lagenwein "El Olivo"), Lan (moderne Weltklasseweine "Culmen" und "Edición Limitada"), Luberri (sehr guter kleiner Familienbetrieb), Marqués de Riscal (große Tradition klassischer Gran Reservas sowie modernerer "Barón de Chirel"), Marqués de Vargas (Topweine aus Kiesböden der Rioja Baja) Montecillo (hervorragende Weine im traditionellen Stil); Remelluri (geschliffene Weine aus Höhenlagen)

**Sehr gute Bodegas:** Barón de Ley, Bilbainas, Cune/Viña Real, Domecq, El Coto, Faustino, Luis Cañas, Ostatu, Palacios Remondo, Primicia, Ramón Bilbao.

### **Die besten Übernachtungen**

Logroño: Hotel AC (Tel. + 34 941272351), Carlton Rioja (Tel. + 34 941243502) Haro: Los Agustinos (umgebautes Kloster mit gutem Restaurant, Tel. + 34 941311308) Casalareina: Señorío de Casalareina (ruhiges Landhotel in altem Palast, Tel. + 34 941324730) Elciego: Ciudad del vino (Luxushotel im Gehry-Bau, Tel. + 34 945606000)

### **Empfehlenswerte Restaurants mit sehr guten Weinkarten**

Echaurren (moderne Sterneküche von Francis Paniego in Ezcaray, Tel. + 34 941354047, [info@echaurren.com](mailto:info@echaurren.com)); Alameda (sehr gute Regionalküche in Fuenmayor, Tel. + 34 941450044); Marixa (verfeinerte Regionalküche in Laguardia, Tel. + 34 945600165); Héctor Oribe (moderne Autorenküche im winzigen Paganos bei Laguardia, Tel. + 34 945600715); La Vieja Bodega (in Casalareina, gute traditionelle Küche, Tel. + 34 941324254, [viejabodega@inicia.es](mailto:viejabodega@inicia.es)); El Rincón del vino (traditionelle Küche in Logroño, alte Weine, Tel. + 34 941205392); Ciudad del vino (moderne Küche im Gehry-Bau ein Elciego, Tel. + 34 945606000)

### **Außerdem sehenswert:**

Santo Domingo de la Calzada (alter Pilgerort); San Millan de la Cogolla (zwei Klöster, u. a. ältester spanischer Text); Najera (Kloster)