



FUNKELNDE RIOJA

Das berühmteste Weinbaugebiet Spaniens bringt mit seinen feinen Tropfen die Gläser zum Funkeln. Noch glänzen hier wenig Winzer als leuchtendes Beispiel für ökologischen Weinbau. Francisco Ruíz vom Weingut Osoi ist einer von ihnen. Und er weiss auch, wo in der Rioja es sonst noch mächtig funkelt...

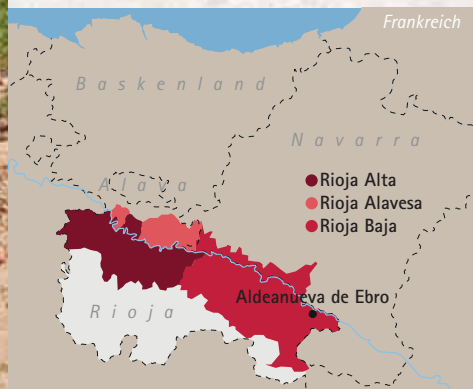
Text: Hans Wüst | Bilder: Marçal Font

Rioja – Spaniens Vorzeigeregion

hrw. Das Weinbaugebiet Rioja gehört zu den bedeutendsten in Europa und ist die Vorzeigeregion Spaniens. Sie liegt am Fluss Ebro in Nordspanien und besteht aus den drei Teilgebieten Rioja Alta (oberes Ebrobecken), Rioja Baja (südliches Ebrobecken) und Rioja Alavesa (Baskenland). Als erstem Qualitätsweingebiet des Landes wurde der Rioja vor rund 20 Jahren der DOCa-Status zugesprochen.

Auf einer Anbaufläche von über 60 000 Hektar wächst auf mehr als der Hälfte die klassische rote Rebsorte Tempranillo. Typisch für die Rioja sind aber auch Garnacha, Mazuelo und Graciano (alle rot) sowie die weissen Sorten Viura, Malvasia, Garnacha blanca und neuerdings auch Tempranillo blanco. Dank dem warmen und trockenen Klima eignet sich die Rioja gut für biologischen Weinbau, was leider noch viel zu wenig genutzt wird. Mit einem Bioanteil von rund 1 Prozent liegt die Rioja weit unter dem spanischen Wert von 5,2 Prozent (Stand 2010, Quelle FiBL). Umso wertvoller ist die Arbeit von Winzern wie Francisco Ruíz.

Parzelle El Olivar: Osoiti-Winzer Francisco Ruíz erklärt David Rodriguez die Ganzjahresbegrünung (Biodiversität)



FRÜHGELENDE
RIOJA

«Heute ist Muttertag. Da kann ich meine Familie nicht alleine lassen», sagte Francisco Ruíz schon fast entschuldigend, als er uns in Begleitung seiner Frau Ana und den drei Kindern Pablo (12), Javier (9) und Laura (6) im schmucken Städtchen Calahorra begrüsst. Eigentlich hätten wir Francisco und seiner Familie den freien Sonntag gerne gegönnt. Doch er beharrt darauf: «Wir haben heute Abend eine kleine Tour durch zwei, drei Tapa-Bars geplant und ihr kommt mit.» Sein Wille geschehe ...

Als wir am nächsten Tag im Winzerstädtchen Aldenueva de Ebro auf dem Weingut Osoti eintreffen, flattert uns im zügigen Rioja-Wind die Schweizerfahne entgegen. Francisco Ruíz hisst zur Begrüssung ausländischer Gäste jeweils die entsprechende Landesflagge. Eine sympathische Geste und gleichzeitig ein neckisches Signal an seine Nachbarschaft, zu welcher internationalem Renommee er es als Biopionier in der Rioja Baja mittlerweile gebracht hat.

Verspotteter Pionier

Einst hatten andere Winzer für sein Treiben im Weinberg nämlich nur Spott und Häme übrig. «Als ich begann, meine Weinberge zu begrünen, schimpfte man mich einen Faulpelz, der nicht mal das Unkraut jäte», erzählt Francisco auf einem kleinen Damm, der den Blick in die weite Landschaft der Rioja freigibt. In der Ferne drehen weisse Windräder scheinbar lautlos im Wind und erzeugen grünen Strom. Links und rechts des Damms breiten sich Rebflächen aus. Auf der einen Seite sind die Böden braun und nackt, auf der andern Seite zeigen sie sich in Franciscos Weinberg El Olivar in üppigem Grün. «Wir haben drei Jahre gebraucht, bis wir die richtige Saatgutmischung gefunden haben», sagt er. Dass die Begrünung trotz Hitze und Trockenheit – die Rioja Baja ist der südlichste und wärmste Teil der Rioja – das ganze Jahr über aufrechterhalten werden kann, ist auch dem nahen Kanal zu verdanken, der immer genügend Wasser führt. Davon profitieren auch die verschiedenen Kirsch-, Nuss- und Feigenbäume, die der Winzer neben den Reben angepflanzt und so die Biodiversität verbessert hat. «Heute



Picknick in Valcaliente (v.l.): Hans Wüst (Delinat), Gerardo Miguel Martínez, Rebmeister, Beatriz Izquierdo Rodríguez, Önologin, David Rodríguez (Delinat), Angela Sáenz Pérez, Verkauf-Export, Francisco Ruíz, Winzer, Rocío Ruíz, Administration

gehören die Trauben aus diesem Weinberg zu meinen besten», sagt der Winzer. Daraus keltert er sein nobles, gehaltvolles Premium-Gewächs Ingenio, das zu den Aushängeschildern zeitgenössischer Rioja-Weine gehört.

Reben in wilder Natur

Natürlich gelingt es selbst Francisco nicht, in all seinen Weinbergen ganzjährig einen grünen Pflanzenteppich aufrechtzuerhalten. Nicht überall ist genügend Wasser in der Nähe. Was aber auffällt, sind die vielen ökologischen Ausgleichsflächen und die wertvollen biologischen Hotspots in Form von Kräuterbüschen inmitten der Reben. Im Valcaliente grenzen die Weinberge an einen 200 Hektar grossen Naturpark. Über Pinien und Steineichen kreisen Königsadler und andere Vögel. Im Unterholz hausen Rehe, Hirsche, Hasen und Wildschweine. Drei Hektar schönste Hanglage, die eine Rebparzelle wie eine Arena umgibt, hat Francisco eigenhändig mit Pinien und Steineichen aufgeforstet. «Die Nachbarn haben nur den Kopf geschüttelt. Sie kön-

nen nicht begreifen, dass ein Winzer zugunsten der natürlichen Vielfalt eine derart gute Lage mit Bäumen statt weiteren Rebstöcken bepflanzt», lacht Francisco.

Zeit für ein Picknick

Auf einer kleinen, lichten Anhöhe schweift der Blick auf Weinberge, in denen bereits die Trauben für den neuen Jahrgang des Osoti heranwachsen. Ein idealer Platz für ein kleines Picknick. Unter blauem Himmel und sengender Sonne funkelt der Osoti-Rioja besonders intensiv im Glas. Eine fast magische Stimmung kommt auf, als Franciscos Schwester Rocío, Önologin Beatriz, Verkaufschefin Angela und Rebbergarbeiter Gerardo dazu Weissbrot mit hauseigenem Olivenöl, eine pikante Chorizo de Rioja und einen würzigen Manchego-Käse servieren. Hier wird offensichtlich, was den Rioja von Osoti so einzigartig macht: Seine betörenden Aromen von Beeren und Gewürzen sind wie ein Konzentrat der umliegenden Landschaft; die samtene, harmonische Fülle am Gaumen verrät die gekonnte Vinifikation mit moderatem Fassausbau.

Ein paar Stunden später funkelt uns der Osoti in der Cafetería El Molino in Aldenueva gleich aus zehn Gläsern entgegen. Hier trifft sich Franciscos Mutter Celia jeden Tag um 17.30 Uhr mit neun Freundinnen zum Kartenspiel. Normalerweise gibt es vor dem Spiel bloss Kaffee. Doch heute,



Francisco Ruíz bedient in der Cafetería El Molino die Frauenrunde mit seiner Mutter Celia am Kartentisch. Die Damen treffen sich täglich um 17.30 Uhr zum Kartenspiel.

wo ein Fototermin angesagt ist, sind die Damen herausgeputzt und besonders chic gekleidet. Die Stimmung ist aufgekratzt und der Rotwein ein guter Nährboden für lockere Sprüche, wie sie Celia, Mercedes, Violetta, Adoración und wie sie alle heißen, zum Besten geben. Bis um 20 Uhr dauert das bunte Treiben, dann löst sich die muntere Frauenrunde auf – bis zum nächsten Abend, dann wieder mit Kaffee und ohne Fotoshooting.

Warten auf den Tempranillo blanco

Abends sitzt in Spanien kaum jemand vor 22 Uhr zu Tisch. So bleibt Celia und ihrer Tochter Rocío genügend Zeit, nach ausgelassener Jassrunde ein feines Nachtessen auf den Tisch zu zaubern. Gäste werden hier, wie in weiten Teilen Spaniens, im Merendero bewirtet. So heißen die mit einer Kü-

che ausgestatteten und gemütlich eingerichteten Räume, in denen vor allem Familienfeste gefeiert werden. Zwischen der hausgemachten Tortilla española, frischen Spargeln, Salat und Artischocken aus dem Biogarten erzählt Francisco von seinem neuesten Projekt. Erst vor ein paar Wochen hat er in einer reizvollen Landschaft mit vielen kleinen Schluchten eine noch brachliegende Parzelle mit 7000 Stöcken Tempranillo blanco bepflanzt. Diese weisse Rebsorte ist erst vor gut einem Jahrzehnt entdeckt und am Agrar-Forschungszentrum La Grajera der Universität Rioja in Logroño erforscht worden. Dort treffen wir am nächsten Tag Juan Bautista Chávarri.

Der Leiter der Forschungsabteilung Weinbau gilt als eigentlicher Entdecker der Tempranillo blanco und ist ein guter Freund von Francisco. «Es war vor gut 10 Jahren, als ein Weinbauer aus dem kleinen Ort Murillo de Río Leza mit einer ihm unbekannteren Rebe zu uns kam. Wir haben die Rebe erforscht und herausgefunden, dass es sich um eine weisse Sorte handelt, die durch natürliche Mutation der roten Tempranillo-Rebe entstanden ist», erzählt der Forscher auf einem Rundgang durch die

ultramoderne Kellerei der Forschungsanstalt. In jahrelanger Arbeit gelang es, Klone zu züchten, sodass 2005 der erste Wein aus Tempranillo blanco auf den Markt kam. Mittlerweile hat unter den Winzern der Rioja ein eigentlicher Run auf diese neue Rebsorte eingesetzt, denn sie ergibt kraftvolle, charakterstarke Weissweine.

Forschungszentrum mit Bioweinbergen

Juan Bautista Chávarri ist nicht nur stolz auf diese Neuentdeckung, er misst auch der Ökologie und dem Erhalt alter Rebsorten einen hohen Stellenwert zu. So hat die Forschungsanstalt die autochthonen Sorten Maturana tinta und blanca vor dem Verschwinden bewahrt. Beide beginnen nun in der Rioja langsam wieder Fuss zu fassen. Rund ein Drittel der Forschungsweinberge werden biologisch bewirtschaftet. Wie zentral das Thema Nachhaltigkeit am Forschungszentrum generell ist, zeigt auch der vor einem Jahr in Betrieb genommene Weinkeller. Dieser imponiert nicht nur durch seine Architektur, seine Dimension und die Ausstattung, sondern ebenso durch die nachhaltige Bauweise. Alle Energie für die Bodega wird aus Geothermie – also Bodenwärme – gewonnen, und das riesige Satteldach ist vollständig begrünt. Der Bau reiht sich architektonisch nahtlos in die Reihe zahlreicher spektakulärer Kellereineubauten, mit denen Stararchitekten wie Frank O. Gehry, Santiago Calatrava oder Zaha Hadid in jüngerer Vergangenheit im Auftrag grosser, renommierter Bodegas der Rioja ihren Stempel aufgedrückt haben. Francisco Ruíz investiert auf seinem kleinen, innovativen Familienbetrieb derweil lieber in die Ökologie. So wird er wohl der erste Winzer sein, der mit einem Tempranillo blanco in Bioqualität die Rioja in ein paar Jahren noch etwas mehr zum Funkeln bringt.

Kurzinfo

Spanische Weine erster Klasse

Für viele war ein Rioja wohl der erste spanische Rotwein. Auch heute zählt die Rioja zur Elite spanischer Weinregionen. Francisco Ruíz von Osoti war einer der Ersten, die auf biologischen Anbau umstellten – zum Ärger seiner Nachbarn. Das hat sich heute gebessert – sein Erfolg spricht für sich.

Cafetería El Molino: Treffpunkt der Kartenspielerinnen



Funkelnd sauber: der neue
Keller der Forschungsanstalt
Grajera in Logroño

FUNKELNDE RIOJA