

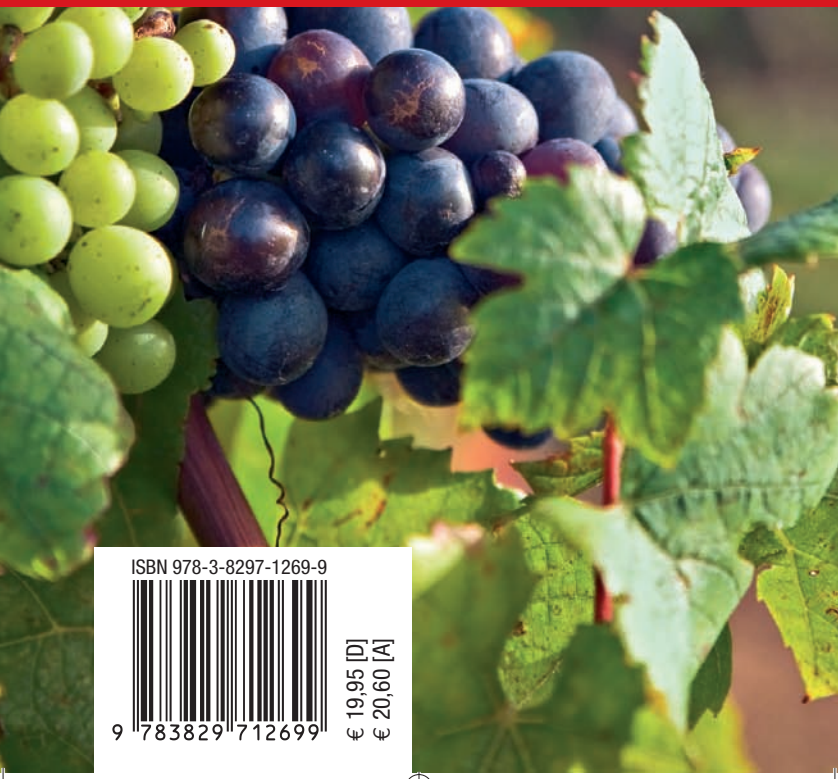


Baedeker SPECIAL GUIDE

DAS PLUS ZUM BAEDEKER SPANIEN – NORDEN

Rund um den Wein

- Qualitätsweine aus der Rioja
- Wellness, Verkostungen und Apfelwein
- Streifzüge durch Designer-Bodegas



ISBN 978-3-8297-1269-9



9

783829 712699

€ 19,95 [D]
€ 20,60 [A]



Qualitätsweine aus der Rioja

► Seite 6

Streifzüge durch Designer-Bodegas

► Seite 8



Neue Impulse rund um den Wein

► Seite 11

DAS PHÄNOMEN WEIN IN NORDSPANIEN

Wer in Spaniens Norden dem Wein auf den Grund geht, erlebt so manche Überraschung: vom kostenlosen Weinbrunnen über archaische Höhlenlager bis zu Kellereien in spektakulären Avantgardehöhlen.

Flankiert von Weingärten, führt der Jakobsweg hinter dem Dorf Ayegui über Staub und Schotter gemächlich aufwärts. Vorne liegt die Klosteranlage Irache, die seit Mitte des 10. Jahrhunderts dokumentiert ist und sich vor dem Bergbuckel Montejurra abhebt. Natur und Kulturerbe harmonisch vereint, so weit, so

normal in Spaniens Norden – doch die Bedeutung des einstigen Benediktinerklosters verblasst mit einem Schlag. Gut hundert Meter vorher öffnet sich zur Rechten ein freier Zugang durch ein Gitter, das an die Außenwand des **Weinguts Bodegas Irache** stößt und Spaniens kurioseste Open-air-Probierstube absteckt.

Angenehme Rast an der Fuente del Vino



Gute Adressen in Navarra

Bodegas Irache

Monasterio de Irache

Ayegui

Tel. (00 34) 948 55 19 32 und

948 55 16 08

E-Mail: irache@irache.com

www.irache.com

Die 1891 gegründete Kellerei hat sich nicht nur durch den Weinbrunnen, sondern auch durch preisgekrönte Tropfen einen Namen gemacht. Ausgiebigere Verkostungen (catas)

und Führungen (visitas; auf Spanisch oder Englisch), die an Eichenfässern und Edelstahl tanks vorbeigehen, in denen insgesamt mehrere Millionen Liter Wein lagern, lassen sich nach Anmeldung arrangieren.

Das etwas übertrieben benannte »Weinmuseum« (Museo del Vino), das etwa 200 Exponate mit Bezügen zu Wein und Weinkultur zeigt, ist durch die Weinboutique zugänglich, die Sa. und So. von 10.00–14.00 und 15.30–18.00 Uhr öffnet.

Willkommen an der **Fuente del Vino**, dem »Brunnen des Weins«! Über einem Doppel aus silbrig glänzenden Minibassins ragen zwei muschelverzierte Hähne aus der Wand, der eine für Wasser, der andere für Wein. Für leibhaftigen, körperreichen, blutroten Landwein – das Ganze kostenlos! Wer im Selfservice einen Schluck in die Flasche oder die Schale der Jakobsmuschel abzapft, um es vor Ort zu goutieren, fühlt neben der alkoholisch angehauchten Wirkung ein Schlaraffenland-Feeling in sich aufsteigen. **Wo sonst gibt es einen Gratisbrunnen mit Rebsaft?** Abfüllen und mitnehmen ist allerdings nicht erlaubt, der Tropfen für den direkten Abgang bestimmt. Vorausgesetzt, der Springquell hat nicht wegen Missbrauchs von Dauerzapfern vorübergehend seinen Betrieb eingestellt. »Steht der Hahn länger

offen, sperrt der Mechanismus den Durchlauf für eine gewisse Zeit automatisch«, weiß José Javier Soto Lizarraga, der Technische Direktor der Bodegas Irache, der Spaniens König Juan Carlos I wie aus dem Gesicht geschnitten wirkt. Nur um einiges jünger. »Zwischen 30 000 und 35 000 Liter pro Jahr«, verrät Soto Lizarraga, finden ihren Weg vom Weinbrunnen in die Kehlen von Ausflüglern. Legt man zugrunde, dass dies die Kellerei pro Liter einen Euro kostet, bleibt unterm Strich kein Verlust, sondern ein Riesengeschäft. Dank der eingangs der 1990er-Jahre eröffneten Fuente del Vino nämlich ist die Kellerei national und international in aller Munde. In Kennerkreisen, im Tourismus, als Fixpunkt auf dem Jakobsweg, als Weinbotschafter der Region Navarra. Ohne teure Anzeigenkampagnen in Zeitungen oder

Bodega Otazu

Señorio de Otazu, Echauri
Tel. (00 34) 948 32 92 00
E-Mail: otazu@otazu.com
www.otazu.com

Seit dem Mittelalter ist der Weinbau um Echauri dokumentiert, eine westlich von Pamplona gelegene Gegend, die vom Verlauf des Flusses Arga und den natürlichen Schutz der Gebirgsketten Sierra de Echauri und Sierra del Perdón geprägt wird. Angelehnt an französische Vorbilder entstand 1880 die Kellerei Otazu, die später in modernerem Rahmen erweitert wurde. Englisch- oder spa-

nischsprachige Führungen sind nach telefonischer Absprache möglich. Zum Rundgang gehört der Einblick ins Barriquelager mit 2000 Fässern aus französischer Eiche, als Abschluss darf die Kostprobe nicht fehlen.

La Vinoteca

Calle Chapitela, 15
Pamplona
Tel. (00 34) 948 22 10 92
E-Mail: lavinoteca@vinotecanavarra.com
www.vinotecanavarra.com
Gut sortierte Auswahl von Weinen aus Navarra in dieser Vinothek in Pamplonas Altstadt.

Hochglanzgazetten, die auf Dauer längst nicht solch eine Breitenwirkung verströmen. Das weiß auch José Javier Soto Lizarraga, der vielsagend schmunzelt, wenn die Sprache auf derlei Marketingaspekte kommt. Offiziell wird der Weinbrunnen an traditionelle Aufnahme und Gastfreundschaft geknüpft, in deren Genuss bereits die Pilger im Mittelalter im benachbarten Kloster Irache kamen. Um »die Großzügigkeit des Platzes nach so vielen Jahren« fortzusetzen, wolle Bodegas Irache die Pilger auf diese Weise beschenken, heißt es allzu selbstlos auf einer Tafel vor dem Zugang zum Brunnen.

Die Kellerei Irache gehört zur Tierra Estella, einer von fünf Weinbauzonen Navarras, die sich ausnahmslos auf die Südhälfte der Region konzentrieren. Etwa 18 000 Hektar umfassen die Rebflächen,

die sich über Uferlandschaften, Hänge und Hochebenen legen. Die dominanten roten Rebsorten sind Garnacha und Tempranillo, in den 1980er-Jahren setzten die Einfuhren von Cabernet Sauvignon, Merlot und Chardonnay internationale Akzente. Die größten Weingebiete heißen **Ribera Baja** (um Tudela, Cintruénigo, Corella) und **Ribera Alta** (um Tafalla und Olite). Wie ein Zwerg nimmt sich dagegen der – wie die Tierra Estella – am Jakobsweg gelegene Landstrich Valdezarbe aus, wo um Puente la Reina über Trauben hinaus auch Paprika und Spargel gedeihen. Mit Mikroklimata um San Martín de Unx, Ujué, Sangüesa und Lumbier ist der fünfte Weinbaubereich Baja Montaña gesegnet.

Allgemein genießen die Roséweine einen exzellenten Ruf, in kontinuierlichem Aufschwung sind Mus-