

Rioja - El Fénix

Es gibt Weinbaugebiete, die kennt man einfach. Oder vielmehr, man meint sie zu kennen. So auch die Rioja, die Grand Dame des spanischen Weinbaus. Schon Jahre bevor ich überhaupt den Ausdruck Sommelier kannte, geschweige denn selber den Berufswunsch des Weinexperten hegte, wusste ich zumindest, dass es Weine gab, die Rioja hießen. Wie damals alle modern denkenden Menschen, die sich einen Hauch mediterranen Flair gönnen wollten, hatten auch meine Eltern in den 80er Jahren nur zwei Sorten von Wein im Glas, Chianti und Rioja. Bordeaux war den Snobs vorbehalten und Burgund einfach zu speziell und nerdy. Und der Rioja Wein war eben weder das eine noch das andere, sondern leicht erhältlich, bezahlbar und machte es selbst Einsteigern in die Weinwelt sehr einfach, ihn zu mögen. Besonders, seit in den 1970ern sein Stil noch internationaler wurde. Heißt, lange Mazerationszeiten während der Gärung und kurze aber intensive Holzfassreifung. Heraus kommen marmeladig fruchtige Weine mit kräftigen Tanninen und dunklen Beeren- und Schwarzkirscharomen. Und alle Welt war begeistert, inklusive meiner Eltern.

Dass dabei keiner wusste, was eigentlich drin ist im Rioja, spielte keine Rolle. Und auch heute noch treffe ich immer wieder auf selbsternannte Fans dieser Region, die mir nicht sagen können, welche Rebsorten denn in ihrem Lieblingswein sind. Schlimmer noch, die Rioja selbst für die Rebsorte halten. Ein Problem, mit dem die Region nicht selten zu kämpfen hat. Denn wenn man zwar Everybody's Darling ist, mit dem sich aber niemand wirklich auseinandersetzt, dann wird man schnell austauschbar. Belanglos. Und verschwindet im Nichts. Oder, noch schlimmer, in den Regalen von Discounterketten, degradiert zum Billigfusel der Geiz ist geil-Generation.

Das kann und darf einer Traditionsregion wie Rioja nicht passieren. Eine neue Generation motivierter Winzer steht bereit, ihren Weinen zu neuem Glanz zu verhelfen, sie zurück in den internationalen Olymp der Topweine zu bringen. Dazu findet ein Umdenken statt, welches fast als revolutionär bezeichnet werden dürfte. Während sich Rioja bisher immer über den Einsatz von Holzfässern und Reifezeiten definiert hat, bringt man jetzt andere Denkansätze mit ein. Damit bezieht man ganz klare Haltung gegenüber Produzenten, welche billiges Traubengut einfach so lange zu Tode holzen, bis der Wein nichts weiter als ein banales Barrique-und-Holz-Potpourri ist. Lagenidentität und Herkunft werden stärker in den Fokus gerückt.

Um das alles zu verstehen, muss man einen Blick in die Vergangenheit werfen. Rioja liegt im Baskenland, an der nordspanischen Küste. Fischerei und Walfang waren hier die Hauptmethoden, Geld zu verdienen. Ergo hatte die Region eine hohe Affinität zur See und brachte viele erfolgreiche Kapitäne und Seefahrer hervor. Da die Spanier eine sehr erfolgreiche Kolonialmacht darstellten, dauerte es nicht lange, bis amerikanische Eiche ihren Weg auf die Iberische Halbinsel und in die ansässige Weinwelt fand. Weine mit langen Fassreifzeiten in Fässern aus amerikanischer Eiche machten Rioja berühmt.

Dann kamen die 70er-Jahre und alle wollten den roten Stoff aus Nordspanien im Glas haben, gerne auch kitschig süß und zu Dumpingpreisen. Amerikanische Eiche wurde durch französische ersetzt, damit kann man schneller und brachialer arbeiten, die Weine fetter machen. Das sparte Geld und öffnete den Massenmarkt. Prädikate wie Reserva und Grand Reserva wurden zu Qualitätsmerkmalen umfunktioniert. Je mehr Holz, desto besser. Und mit der neugefundenen Freude an Opulenz stiegen natürlich auch die Alkoholwerte. Ein Trend, den man nicht nur in der Rioja beobachten konnte. Leider litten Eleganz und Qualität in dieser Zeit, was dem Ansehen der Region nicht gerade erträglich war. Doch das Blatt wendet sich langsam.

Es gab immer ein paar unerschrockene Winzer, welche in Rioja mehr sahen als eine Cashcow. Eines der bekanntesten Paradebeispiele ist das Weingut R. López de Heredia Viña Tondonia in Haro, welches unbeirrt an den alten Traditionen festhält. Lange Fassreifezeiten in ausschließlich amerikanischen Eichfässern und radikale Ertragsminderung ergeben elegant saftige Weine für die Ewigkeit. Moderate Alkoholwerte entsprechen dem Zahn der Zeit und passen besser zur modernen Ausrichtung der internationalen Haut Cuisine. Die Zeiten, in denen die klassisch französische Küche als die einzig wahre galt und mit ihren Geschmacksverstärkern Butter und Zucker unsere Gaumen verwöhnte, sind vorbei. Nordische Einflüsse aus Skandinavien und asiatische Aromen haben längst die Küchen dieser Welt erobert. Und damit die zu kräftigen Weine als Speisebegleiter unpassend gemacht.

Viña Tondonia ist die eine Seite des Spektrums. Auf der anderen stehen die jungen Wilden. Querdenker, welche bewusst von den Prädikaten Reserva und Gran Reserva weggehen, zum Teil sogar überhaupt kein Holz verwenden. Was vor einigen Jahren noch undenkbar gewesen wäre, wird langsam mehr und mehr umgesetzt. Mineralische Riojas aus dem Betonei, mit einer lebendigen Frische und Säurestruktur, als junge Weine auf die Flasche gezogen. Riojas aus nur einer Rebsorte oder von einem einzigen Weinberg kommend. Weg vom bisher starken Vorbild der Bordeauxweine, hin zu einer burgundischen Ausrichtung. Weg von Kraft, hin zu Struktur und Finesse.

Winzer wie David Sampedro Gil mit seinem Weingut Bodegas Bhilar leben für eine neue Rioja. Wenn einer den Titel Pionier verdient, dann sicherlich er. Als erster hat er konsequent auf biodynamischen Weinbau umgestellt. Nachhaltigkeit ist hier kein Werbeslogan, sondern Kernphilosophie. Im Weinberg hat er die Arbeit mit Pferden wieder eingeführt und sein Weingut bezieht seine Energie aus Solarzellen. Es sind Vorreiter wie er, die den wirklichen Umschwung bringen können. Seine Weine sind ihrer Zeit voraus, leben noch von der Nische, finden aber in rasantem Tempo immer mehr Fans. Und auch die Presse ist begeistert und betitelte ihn als einen der wichtigsten Köpfe der neuen Rioja.

Ob nun zurück zur alten Qualitätsausrichtung oder voraus ins Neue Zeitalter der neuen Schule der Riojaweine, beide Stilkistiken haben ihre Berechtigung und erfahren gerade Rückenwind durch eine Änderung des Weingesetzes dieser Region. In Spanien leichter umzusetzen als in Frankreich, ist es dennoch eine Sensation, wenn eine Grand Dame wie Rioja sich selbst neu erfindet. Ein Raunen geht durch die Branche und mit Spannung wird erwartet, was die zum 01.01.2019 gültigen Neuerungen bringen werden. Das Einstiegslevel der jungen Weine wurde umbenannt. Was bisher als Rioja Joven in die Regale kam, heißt ab sofort Rioja Generico. Durch den Namenswechsel möchte man dem imagetechnisch etwas angeschlagenen Ruf der Basis entgegenwirken. Nicht besonders kreativ, aber hat bei unserem Müller-Thurgau ja auch geklappt, als man ihn zu Rivaner umbenannt hat. Die anderen Alterskategorien Crianza, Reserva und Gran Reserva behalten ihre Namen bei, allerdings mit leichten Anpassungen an die Reifezeiten und Methoden.

Die tatsächlich Progression findet allerdings damit statt, dass es den Winzer jetzt gestattet ist, die Lage, sprich den Weinberg, mit anzugeben. Dies gilt allerdings nur bei Einhaltung recht strenger Produktionsregeln. Diese Viñedo Singulares Kategorie bildet die Spitze einer Pyramide. Unter ihr sitzen die Vinos de Municipio aus einzelnen Gemeinden und darunter die Vinos de Zona, deren Trauben jeweils nur aus einer der drei Subregionen kommen dürfen. Die dadurch entstandene Qualitätspyramide zielt eindeutig auf Individualität ab. Wo vorher Cuvées aus verschiedenen Reben und Lagen vorherrschten, wird jetzt eine mehr singulare Herangehensweise ermutigt.

Und wenn man schonmal dabei ist, sich selber neu zu erfinden, hat man sich überlegt, direkt noch einen draufzusetzen und eine neue Schaumweinappellation zu kreieren. Und zwar eine, die es in sich hat. Espumosos de Calidad bildet nicht nur einen spannenden Gegenpart zu den Cavas Spaniens, sondern könnte ein ernstzunehmender Konkurrent der Champagne werden. Immense Vorschriften zur Qualitätssteigerung sind eine Sache. Aber mit San Sebastian eine Stadt mit extremster Michelinsterne-Dichte vor der Haustür zu haben, welche als Bühne der neuen Philosophie dienen kann, schadet sicher auch nicht. Die progressiven Weinbauern rund um David Sampedro Gil können die neuen Weinbaugesetze bestenfalls mit einem lächelnden Schulterzucken honorieren. Was hier als moderne Neuerung deklariert wird, ist in ihrer Welt ohnehin schon längst Alltag. Und natürlich geht es wie immer auch um politische und dogmatische Motivationen. Dennoch, eines der großen historischen Weinbaugebiete erfindet sich neu. Die Ansätze sind durchdacht und waren überfällig. Alles andere wird sich zeigen. Die Signalwirkung jedenfalls ist die Richtige. Und mit viel Glück erwacht die Rioja aus ihrem Schlaf und steigt wie ein Phönix aus der Asche.