

# Auf Schlemmer- und KulTOUR in La Rioja



Vorbei an Logroño fahren wir zur gotischen Kathedrale von **Santo Domingo de la Calzadas**. Dort leben in einem Hühnerkäfig ein Hahn und eine Henne – höchst ungewöhnlich für ein Gotteshaus. Die Tiere verdanken ihren Job einer Legende von einer Wallfahrt nach Santiago de Compostela. Nach dieser übernachtete eine Pilgerfamilie aus Xanten dort in einem Wirtshaus. Die Wirtstochter fand den keuschen Sohn der Familie attraktiv, er aber wies ihre Avancen zurück. Aus Rache versteckte sie einen Silberbecher in seinem Gepäck. Als ihr Vater den Verlust bemerkte, schickte er Büttel aus, die schnell fanden, was sie suchten. Man machte kurzen Prozess und hängte ihn auf, während die Eltern traurigen Herzens nach Santiago zogen. Auf dem Rückweg kamen sie wieder an der Richtstatt vorbei, wo ihr Sohn noch lebte, da ihn der Heilige Santiago hielt. Als die Eltern zum Richter rannten, der vor einem Teller gebratener Hühner saß, erklärte der ihnen, dass ihr Sohn so tot sei wie die beiden Hühner vor ihm. Darauf erhoben sich diese und flatterten davon. Nun wurde der Sohn ab- und die Wirtstochter aufgehängt und die Familie zog glücklich zurück an den Niederrhein.



Zurück in **Logroño**, der Hauptstadt der berühmten Weinregion Rioja geht es auf einen Spaziergang durch die engen Gassen der Stadt. Man kann dort schön in einen Weinkeller oder eines der Lokale einkehren. Ein Tipp ist das **Tondeluna**. Serviert werden dort meist sehr kreative Tapas. Regelmäßig lädt das Restaurant führende Köche des Landes, wie Ferran Adrià, Arzak oder Koldo Rodero zu Gesprächs- und Arbeitsrunden. Bei den Weinen, mit mit einem Flaschenpreis ab unter 10 Euro richtig Spaß machen, bekommt man einen schönen Überblick über die Weine der Rioja, ihre Geschichte und die unterschiedlichen Regionen. Das nahe **Laguardia** gilt als einer der schönsten Orte der Rioja. Dort lohnt der Besuch der Kirche Santa María de los Reyes, schon allein wegen ihres beeindruckenden gotischen Portals. Das Dörfchen **Elciego** liegt auch noch auf der baskischen Seite - der Rioja Álava. Dort hat mit Marqués de



Riscal seinen Sitz.

## Zu Gast beim Marqués de Riscal

Dieser Guillermo Hurtado de Amézaga, ein Winzer, Diplomat und Journalist, der schon seit Jahrzehnten in Bordeaux lebte, erhielt 1858 von der Regionalregierung der Álava den Auftrag, einen französischen Önologen zu suchen, der in der Rioja lokale Winzer in den Weinbau des Médoc einführen sollte, um Weine nach französischem Vorbild zu keltern. Nach einem Vertrag mit Jean Pineau, dem Kellermeister des Château Lanessan, schickte Marqués de Riscal 9.000 Weinstöcke der edelsten Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec und Pinot Noir in die Alavesa, um damit zu experimentieren, da bisher nur Tempranillo und Graciano angebaut wurde. Das Zentrum des neuen Weinguts bildet die "Kathedrale", ein Weinkeller, der eine unschätzbare Sammlung von Flaschen aus fast jedem Jahrgang seit Bestehen des Weinguts enthält. Heute ist Marqués de Riscal mit rund 1.300 Hektar einer der ganz großen Erzeuger der Rioja und baut seit 1858 neben Tempranillo, Graciano und Mazuelo immer noch Cabernet Sauvignon an. Bei der riesigen Menge an Wein, die diese Bodega erzeugt, muss man die Zuverlässigkeit der Weine bewundern.



Es lohnt sich, den Vormittag in dem schönen Spa des Hotels zu verbringen, einige Runden im Pool zu schwimmen, durch die umliegenden Weinberge zu wandern oder eine Fahrradtour durch die Weinlandschaft der alavesischen Rioja zu unternehmen. Inmitten von Weinbergen erreicht man gegen Mittag das malerisch auf einem Hügel gelegene **Briones**. Das dortige Museum der Weinkultur lässt das Herz eines Weinliebhabers höher schlagen. Es gibt es jede Menge Informationen über Anbau, Weinbereitung und Genuss. Dann geht es weiter nach **Burgos** mit seiner vor der Stadt gelegenen **Kartause von Miraflores**, ein Juwel der Gotik des ausgehenden 15. Jahrhunderts. Bevor die Mönche einziehen konnten, war dies eine Erholungsresidenz von König Heinrich III., der schon mit 14 Jahren die Regierung übernommen hatte.

*Michael Ritter, praegnant.info*

**[weiter nach Kastilien und Leon](#)**

(C) 2013 - Connaisseur & Gourmet - Alle Rechte vorbehalten

**[Diese Seite drucken](#)**