

# Auf Schlemmer- und KulTOUR nach Navarra



Am nächsten Morgen geht es über die Berge in eine völlig andere Vegetation. Schon nach kurzer Fahrt ändert sich die Landschaft und Weinberge dominieren das Bild. Die Nachbarprovinz Navarra hat wie das Baskenland Autonomiestatus. Seine Hauptstadt Pamplona lockt alljährlich im Juli Gäste aus aller Welt zu den Sanfermines, die zu Ehren des Schutzheiligen der Stadt abgehalten werden. Deren größte Attraktion sind die *encierros*, die Stierläufe, bei denen an jedem Morgen Stiere durch die engen Straßen der Stadt zur Stierkampfarena laufen. Ernest Hemingway machte durch seinen Roman *Fiesta* nicht nur die Stierläufe, sondern auch die ihn faszinierende Stadt weltberühmt.



Hemingway wohnte damals im **Hotel La Perla**, das an der Laufstrecke der Stiere liegt und man kann das Zimmer des Schriftstellers besichtigen. Unten im Haus kocht **Alex Mugica** seine kreative Küche, noch ausgefallener ist allerdings das, was **Koldo Romero** und seine beiden Schwestern ihren Gästen im gleichnamigen Restaurant aus Zutaten der Region und der Jahreszeit vorsetzen. Eine zauberhafte Bleibe in Pamplona ist der **Palacio Guendulain** mit seinen komfortablen Zimmern, die erst vor ein paar Jahren den historischen Familienpalast in ein kleines Luxushotel verwandelten. Die Familie Guendulain stellte einst den Vizekönig von Neugranada, wozu die heutige Staaten Venezuela, Kolumbien, Ecuador und Peru gehörten, was ihren Reichtum vergrößerte. In der Lobby steht eine Prachtkutsche, im Innenhof einige automobiler Schätze der Besitzerfamilie und in den Salons und im Restaurant im Piano Nobile zeugen zahlreiche Gemälde von vergangenen Jahrhunderten.

Das Hotel liegt verkehrsgünstig aber ruhig in der Altstadt. Einen Besuch lohnt auch die **Bar Gaucho**. Keine Sterneküche, wie bei Koldo Rodero, aber eine Auswahl an Pinchos, mit denen Robert und Maria ihre Gäste bekochen, während ihre Ehefrauen, die Schwestern Alicia und Pruden, für den flotten Service in der kleinen, stets gut besuchten

Bar sorgen. Bei der jährlichen Semana del Pincho von Pamplona haben sie öfters die Nase vorn und auch beim nationalen jährlichen Wettbewerb in Valladolid haben sie mit ihrer köstlichen Cocina en miniatura schon die anspruchsvollen Juroren überzeugen können.

## Olite und die Weinwelt Navarras

Für Weinfreunde lohnt ein Abstecher zum Weingut **Señorio de Otazu** einige Kilometer außerhalb der Stadt. Weinbau gibt es dort bereits seit dem 16. Jahrhundert.

Tempranillo steht dort neben Cabernet Sauvignon und Merlot und Chardonnay. Das alte Weingut wurde vor einigen Jahren runderneuert. Während oben ein Museum die Gäste über die Geschichte informiert, liegt unten einer der sehenswertesten Weinkeller Spaniens mit 2000 neuen französischen Eichenfässern. Man produziert einen erstklassigen Chardonnay und der komplexe limitierte Spitzenwein *Altar* ist ein schönes Mitbringsel.



Mehr als 20 Bodegas kann man an der **Ruta del Vino** besichtigen. Einige liegen unweit des Jakobswegs, wie **Chivite** eines der ältesten und traditionsreichsten Weingüter Spaniens, doch die meisten sind in der Umgebung von Olite zu finden, einem der schönsten Städtchen Navarras. Große Produzenten begrüßen den Gast bereits bei der Ortseinfahrt mit ihren gewaltigen Bodegas. In der vorzüglichen **Bodega Ochoa** - einem für Navarra kleinen Betrieb, der pro Jahr knapp eine Million Flaschen produziert - hat inzwischen mit Adriana Ochoa eine junge Frau das Sagen: "Ja", freut sie sich. „Der Trend ist weiblich und gut die Hälfte der Weinmacher in Navarra sind inzwischen Frauen". Ihren Weißweinen hat sie eine Seele und den Rotweinen eine Persönlichkeit mit auf den Weg gegeben. Man kann entdecken, wenn man mit Adriana, ihrer Familie und den Mitarbeitern bei der Mittagspause im Weinberg die Weine verkostet. Die Urteile der Fachpresse sind eindeutig: Die Frau ist besonders talentiert. Wer noch weitere Weine in Olite verkosten möchte, sollte Quartier im **Parador** der Stadt machen. Der befindet sich in einem Teil des **Palacio Real** der Könige von Navarra, in dessen Gemäuern sich einst Karl der Noble und seine Gemahlin bei Wein und Gesang vergnügten. Der Palast mit seinem Gewirr von Türmchen und Erkern wirkt in seiner Perfektion wie die große Ausgabe einer Spielzeugburg.

In einigen Großkellereien Olites wird der Wein direkt vom Fass verkauft. Es sieht aus und geht zu wie an der Tankstelle. Man wählt die Sorte, stellt die Menge ein und füllt per Zapfpistole den Wein in den mitgebrachten Kanister – zu Preisen, die inzwischen deutlich unter den Benzinpreisen liegen.

Qualitativ unterscheidet sich Navarras Wein kaum noch von denen aus der Nachbarprovinz La Rioja. Auf der Fahrt kommt man aus den Reben gar nicht mehr heraus. Auf dem Weg dorthin kommt man am Weingut **Baron de Ley**, einem ehemaligen Benediktinerkloster, vorbei. Eigentlich liegt es noch in Navarra, und die Weinberge, mit zum Teil sehr alten Rebstöcken, wurden direkt darum herum angelegt. Der Wein ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und den für die Region Rioja klassischen Tempranillo-Trauben. Sie geben den Weinen einen ganz eignen, internationalen Stil, der sich deutlich von dem der üblichen Rioja-Weine abhebt.

*Michael Ritter, praegnant.info*

**weiter in La Rioja**

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

**Diese Seite drucken**