



REIFE ROTWEINE VOM OCHSENFLUSS

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Ochsenfluss? Wer das Titelbild anschaut, merkt schnell, dass es sich bei dieser Geschichte um spanische Weine handeln muss. Auf allen Etiketten steht ein verbindender Begriff: Rioja! Der Name stammt von einem etwa 65 km langen Fluss (spanisch = Rio) im Norden Spaniens, der durch das Oja-Tal fliesst. (Oja = Ochse). Er entspringt zwei Quellbächen in der Sierra de la Demanda und mündet schliesslich bei Cihuri in den Fluss Río Tirón. Von ihm leitet sich etymologisch der Name des spanischen Weingebiets Rioja ab.

Trotz der langen Einleitung rund um den Ochsenfluss geht es in diesem Artikel natürlich nicht um Wasser, sondern um Wein. Klar ist jetzt auch um welche Kategorie; um Rioja. Um Weine, welche sich vom Jahrgang 1959 (Siglo) bis 2020 (Bideona) erstrecken.

Diese «Bottelas» haben sich in meinem Keller angesammelt. Einerseits aus vergangenen Tagen. Andererseits kaufe ich aber auch ab und zu wieder «betagte Editionen», weil ich zwar nicht immer gut Erfahrungen gemacht habe, aber der meist günstige Ankaufspreis die Risikobereitschaft motiviert.

Jasstag mit den Gebrüdern Christoph und Adi. Immer alternierend. Einmal in Oftringen. Einmal in Eschenbach. So alle paar Monate. Die Formel: Ein eher deftiges Mittagessen wird aufgetischt und ein Weinthema bestimmt. Und dann wird am Nachmittag gessast. Meiner Ansicht nach auf hohem Niveau. Denn – die beiden «Fehr-Brothers» sind hartnäckige Spielgenossen. Das ist mir und Bärli viel lieber als unkonzentrierte Jass-Amateure. Es sei hier grad noch erwähnt, dass die Eschenbacher diesmal beim Heimspiel gewaltig auf den Sack bekommen haben.

Diesmal war ich dran. Was macht Mann, wenn der Sommer permanent heiss daherkommt? Man geht in den kühlen Keller. Zwei Tage zuvor hatte ich die Klimaanlage ausgeschaltet und so war es angenehm.

Ein paar Tage zuvor schenkte mir ein Gast bei einer Murtensee-Einladung einen Lomo. Eigentlich würde er richtig Lomo Embuchado heissen. Es ist kein Schinken, wie er fälschlicher deklariert wird, sondern eine edle luftgetrocknete Schweinelende. Das Fleisch wird mit Salz, Knoblauch und spanischem Paprikapulver (Pimentón) mariniert, in Naturdarm gefüllt und luftgetrocknet.

Der Lomo bildete das Vorspiel. Vom ersten August hatte ich noch ein Rest von der hausgemachten Cervelat-Gulaschsuppe. Auch die wurde eingebaut. Als Hauptgang marinierte ich schon am Vortag Poulet-Oberschenkel. Die bereitete ich auf spanische Art vor und schob das Blech rechtzeitig in den Backofen.

Als Thema wählte ich Rioja. Wie schon das Titelbild besagt. Das waren meine ersten grossen Rotweine, welche ich lieben lernte. Nicht teuer und oft schon mit erster Reife auf dem Markt erscheinend. Bis heute bin ich diesen «Ochsenfluss-Weinen» treu geblieben. Meist ist der Sonntag unser spanischer Abend. Und wenn wir jeweils mehrmals jährlich in Teneriffa weilen, dann vergeht fast kein Tag ohne einen Rioja-Genuss. In der Regel als Rotweinvariante. Aber auch ein weisser Rioja schmeckt mir da ab und zu. Manchmal bestelle ich mir auch einfach ein Glas Rosado. Dies, obwohl ich eigentlich als Rosé-Anti-Fanatiker gelte. Aber ein Glas ist manchmal schon o.k. Und das reicht dann wieder für eine ziemlich lange Zeit bis zur nächsten Gelegenheit ...



Es ist Mittwoch, 4. August 2026. Alles ist bereit für die Jassfreunde. Der Tisch ist gedeckt. Die Flaschen sind entkorkt und nach Jahrgang aufsteigend aufgestellt. Der Genuss- und Spieltag kann beginnen ...



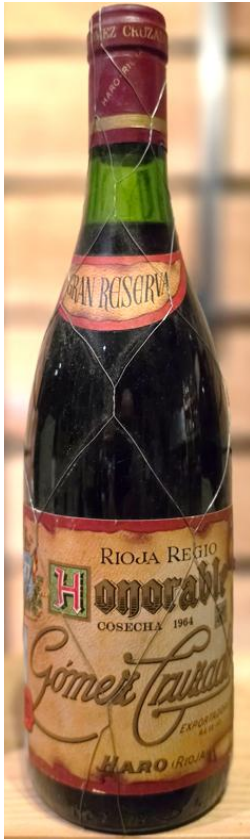
BÄRTIS JAHRGANG

Zufällig konnte ich bei Ricardo vor ein paar Monaten eine Flasche 1959 Siglo ersteigern. Auch zufällig ist das auch gleich der Geburtsjahrgang von Jass-Kumpane Bärli. Also eine gute Gelegenheit diese Botella für den Rioja-Mittag zu entkorken.



Die ikonische Siglo Sackflasche entstand am Ende des Spanischen Bürgerkriegs in den späten 1930er Jahren. Das Markenzeichen wurde von Félix Azpilicueta Martínez, dem damaligen Besitzer der historischen AGE-Kellerei (heute Teil der Bodegas Manzanos) in Fuenmayor, ins Leben gerufen.

1959 Siglo Rioja: Noch recht dunkle Farbe mit bräunlichem Unterton. Die hoch reife Nase vermittelt eine pflaumige Süsse und zeigt gleichzeitig die artisanale Vinifikation der damaligen Zeit. Im Gaumen geschmeidig, wohl geformt, weich und somit noch sehr gefällig. Ein erstaunlich gut erhaltener Massenwein der es erstaunlicherweise bis ins hohe Alter geschafft hat. 17/20 vorbei



EINZIGER GRAN RESERVA

Klassisch; das feine Gitternetz rund um die Flasche.

1964 Honorable Gomez Cruzado, Rioja Gran Reserva: Gereiftes Rot-Braun, am Rand aufhellend. Faszinierend würziges Bouquet, gebrannte Kirmesmandeln, dominikanischer Tabak, Feigenkerne. Zeigt Terroirnoten. Im Gaumen saftig, eine fein kernige Note gibt Rasse im Extrakt. Der Wein ist an sich schlank und elegant. Trinkt sich noch sehr gut! 17/20 austrinken

ALTWEINCHÄMELEON

So richtig gut war er in keiner Phase! Aber durchaus interessant, ihn über die ganze Zeit zu verfolgen. Am Anfang dachte ich, dass er korkte. Die Bitterkeit im hinteren Gaumenraum fehlte aber. Das ist/wäre in einem solchen Fall ein klares Anzeichen. Also gab ich ihm, nach den Entkorkungsstunden eine zweite Chance. Da war er reduktiv.

So schüttelte ich die Flasche und gab ihm eine dritte Chance. Er erholte sich und wurde zumindest etwas gefälliger. Und sichtlich minim besser. Das Bouquet wurde dabei interessanter und zeigte weniger «Dumpf», während im Gaumen sich minime Ton von einem «eleganten Muff» hartnäckig blieb. Also wurde er mit Luftzutritt leider nicht wesentlich besser, blieb aber spannend. 😊

1968 Ramon Bilbao, Monte Riojo, Rioja Crianza: Aufhellendes Braun-Rot mit rostigem Rand. Die Nase duftet nach Kochschokolade, Frühstückspflaumen und feuchtem Unterholz. Im Gaumen wirkt er unsauber und zeigt mögliche Spuren von einem minimalen Korken. Keine Bewertung.

1973 Ramon Bilbao, Monte Seco, Rioja

Reserva: Deutlich aufgehelltes, reifes Rot mit rostigem Farbrand. Offenes, minim jodig-medizinales Bouquet, Dörrtomaten, Zedernholz, Thymian. Schlank, aber mit recht faszinierendem im Duft. Süffiger, eleganter Gaumen, Spuren von Caramel. Ein Leichtgewicht. Deshalb wundert man sich, dass er sich so gut gehalten hat. Nach einer Stunde zeigte er minime Spuren von flüchtiger Säure. 16/20 austrinken



BORDEAUX-ERINNERUNGEN

Ausgewanderte Bordeauxwinzer haben im späten 19. Jahrhundert den Stil von den damaligen Rioja Weinen stark geprägt. Sie adaptierten die Machart und führten den Ausbau in Barriques ein. Der Prado Eneo lieferte durch seine Tabak- und Ledertöne eine Reflektion aus der damaligen Zeit.

1976 Prado Enea, Muga, Rioja Reserva:

Recht helles Weinrot, dem Alter entsprechende Reifereflexe. Klassisches Rioja-Bouquet der damaligen Zeit, Kellerspuren und mit Tempranillo-Süsse wieder auf Schlichtung getrimmt. Türkischer Honig, Nusspralinen, Sandel- und Rosenholz. Nach ein paar Stunden erinnerte er an einen klassischen Bordeaux. Es duftete ansprechend nach gebrauchtem Leder und Tabak. Im Gaumen blieb er auf der leichten Seite und gab sich fragil, was er nach 50 Jahren Flaschenreife darf. Etwas Toleranz braucht man da schon, um ihn noch attraktiv zu finden. Hat mich an frühere Bordeauxzeiten erinnert. 16/20 vorbei



Wer beim Anblick von Karin beim Suppe schöpfen doppelt sieht ist nicht betrunken. Denn - sie ist hinten nochmals an der Wand abgebildet. Mit den Spitzenwinzern der Wachau. Hirtzberger, Knoll und Pichler. Das Menu bestand aus spanischem Lomo, Cervelat Gulaschsuppe. Geschmorten Pouletoberschenkel mit Sommertrüffeln, Käse und Williams Torte vom Brioche nebenan.



1991 Contino, Rioja Reserva: Noch recht dunkles Weinrot, oranger Rand. Faszinierendes, recht komplexes Bouquet, Rote Pflaumen, letzte Spuren von Brombeeren, Pulverkaffee, feiner Schokoton, welcher das minim laktische Nasenbild abrundet. Im Gaumen cremig süß bei stützender Säurestruktur. Grossartig gereift und ein Klassiker mit Sex-Appeal! 18/20 trinken

P.S. Die Flasche stammte aus dem legendären Weinkeller vom verstorbenen Weinsammler Walter Eigensatz. Den durfte ich noch kennenlernen. Es war ein Mann von Welt!

1992 Marques de Murietta, Ygay, Rioja Reserva: Bräunliches Restrot, grosser Rand aussen. Das Bouquet zeigt sich oxidativ. Also «hinüber». Im Gaumen wirkt der Wein gezehrt und zeigt auch hier, dass seine beste Phase, wohl mindestens ein Jahrzehnt zurückliegt. Von einem Murietta hätte ich da viel mehr erwartet. Keine Bewertung.

1996 Marques de Vargas, Rioja Reserva: Noch recht dunkles Weinrot, nur minime Reifetöne aussen am Rand. Ansprechendes Bouquet mit reifen Pflaumen und gewissen Brombeerenspuren deutliche Röstnoten welche auch an gebackene Brotkruste erinnern. Im Gaumen saftig, rund und sehr gefällig. Aktuelle Jahrgänge kosten unter 30 Franken und wären wohl eine Einkaufsüberlegung wert. 18/20 trinken



Gut gelaunte Jassrunde im Gabriel-Keller. Die Freunde von links: Christian, Bärli, Adi.

REIFEKLASSEN /KLASSIFIZIERUNG

Rioja-Weine unterliegen strengen gesetzlichen Regeln zur Reifezeit:

Genérico (früher Cosecha): Junge Weine ohne oder mit nur kurzer Fassreifung, die ihre Primärfrucht betonen.

Crianza: Mindestens ein Jahr Reifung im Eichenfass, gefolgt von einer Lagerung in der Flasche.

Reserva: Mindestens drei Jahre Gesamtreifezeit, davon mindestens ein Jahr im Eichenfass.

Gran Reserva: Mindestens fünf Jahre Reifezeit mit mindestens zwei Jahren im Fass und zwei Jahren in der Flasche; wird nur in sehr guten Jahren produziert.



VIBN4, L4GD4, S4MG0

Die Flaschen der Bodega Bideona wurden mir vor etwa zwei Jahren zugesandt. Ohne Begleitbrief. Ohne Absender. Also hatte ich null Bock mich um dieses «Geschenk» zu kümmern. Im Rahmen der Degustation rund um Rioja erschien es mir dann doch sinnvoll dieses Rioja-Trio in die Palette zu integrieren.

Mit den Erfahrungen in der Weinbranche habe ich bei Etikettenbezeichnungen gelernt, dass die grössten Buchstaben immer für den Brand bestimmt sind. So ist es für mich unverständlich, dass Weine von einem Produzenten als Konsumentenhinweis mit VIBN4, L4GD4, S4MG0 deklariert werden.

Die Erklärung für diesen Buchstaben- und Zahlensalat findet man, wenn man die Webseite genau studiert. So kommt die Bezeichnung VIBN4 beispielsweise daher, weil es nach den älteren Appellationsregeln noch nicht erlaubt war, den Namen der Gemeinde (Villabuena) auf das Etikett zu setzen. Der Wein ist zusammengesetzt aus sieben verschiedenen Weinbergen, die zwischen 1920 und 1987 gepflanzt wurden.

Mühselig fand ich dann heraus, dass die Bodega Bideona vier verschiedene Qualitätsstufen produziert. Die oberste Liga sind Lagen- und Parzellenweine mit der Bezeichnung Paraje. Die kosten so ab 65 bis 90 Franken im Markt. Das hier beschriebene Trio kostet um 35 Franken bei Terravigna.

2020 VIBN4 Bideona, Rioja Alavesa:

Produktion; 6896 Flaschen. Die Trauben stammen aus der Gemeinde Villabuena. Reicht dunkles Rubin. Offenes, minimales medizinales Bouquet, Wildkirschen, Goji Beeren, floraler Schimmer mit einem ansprechenden Veilchentouch. Im Gaumen eher vordergründig, wirkt etwas roh, respektive ungeschliffen, endet wieder deutlich rotbeerig. Bewusst nicht übervinifiziert, sondern ehrlich begleitet. Ein anderer Stil. Wirkt noch etwas roh. 17/20 trinken

2020 L4GD4 Bideona, Rioja Alavesa:

Produktion; 8136 Flaschen. Die Trauben stammen aus der Gemeinde Laguardia. Tresteriges Bouquet, eigenwillig, Pflaumenhaut, Kräuter, wirkt etwas ältlich. Es könnte sich um keine optimale Flasche gehandelt haben. Keine Bewertung.

2020 S4MG0 Bideona, Rioja Alavesa:

Produktion; 9494 Flaschen. Die Trauben stammen aus der Gemeinde Samaniego. Pfefferiges Bouquet Piemont-Kirsche, heller Kaffee, Zedernduft. Im Gaumen fleischig, gut stützende Säure, das Extrakt wirkt minimales süsslich und das gibt dem Finale eine dropsige Note. Auch hier unterscheidet sich diese Edition deutlich vom generellen Rioja-Vinifikationsstil. 18/20 trinken

P.S. Diese Weine verkostete ich am Abend zuvor und stellte diese dann zu den «alten Riojas». Der Luftzutritt verbesserte das erste Erscheinungsbild und die «Bideonas» kamen bei der Truppe sehr gut an ...



KARINS LIEBLINGS-RIOJA

Zum 60igsten Geburtstag schenkte ich meinem Schatz einen Tripp nach Bilbao. Von dort aus besuchten wir ihre Lieblingsbodega Roda. Wir wurden fürstlich vom Direktor Agustín Santolaya empfangen. Er leitet das erfolgreiche Weingut aus Haro seit 1998.

Am Vorabend zu unserer «Rioja-Jass-Runde» entkorkte ich für uns zum kalten Plättli einen **2018 Roda I, Reserva**. Sehr dunkel in der Farbe. Dichtes, geschmeidiges Bouquet mit viel blauen Frucht. So in Richtung Brombeeren, und Cassis. Die Süsse im Nasenbild ist elegant und zeigt Kakao, Schokolade und Kokos. Im Gaumen weich, samtig und doch recht kräftig. Da ist viel Harmonie im Spiel und der Wein bereitet Spass auf hohem Niveau. 18/20 trinken



NUR EINE FLASCHE RIOJA

Nichts Besonderes, das hatte ich mir gedacht, als ich in Spanien den «Centenario» verkostete. Carlos Martinez-Bujanda hatte mir stolz eine Flasche zum Degustieren gegeben, als Zugabe sozusagen. Keine Chance gegen seine jungen, neuen Jahrgänge, dachte ich mir.

Schon gar nicht gegen seinen bisher besten Wein, den schon fast legendären 85er Martinez-Bujanda (19/20 Punkte), von dem ich noch zwei Magnumflaschen zu Hause liegen habe. Ein Rioja 1968 Reserva, den er zurückbehalten hatte, um daraus – in minutiös vorgeplanter Strategie – einen Jubiläumswein namens «Centenario» zu machen, wenn die Bodega rückblickend 100 Jahre alt wird. Das konnte es wohl ganz sicher nicht sein, dachte ich mir. Es war heiss an diesem Nachmittag. Ich war müde und trotzdem tippte ich ein paar nette Zeilen in Form meiner Degustations-eindrücke in meinen Computer. Ein Name wie Carlos Martinez-Bujanda, das gab mir Gewissheit, dass irgendjemand diesen Wein, der aus den ersten Anfängen der neuen Zeit von Conde de Valdemar stammte, lieben und schätzen würde. Beim Verlassen des Weingutes schenkte mir Carlos eine Flasche.

Auch das noch! Erstens mag ich keine Präsente, denn dies vermittelt einen korrupten Eindruck. Und zweitens stinkt es mir, nach zwölf Weingutsbesuchen x Kartons mit mir herumzuschleppen. Ich legte ihn, zu Hause angekommen, in die Gemischtwarenabteilung in meinem Keller. Dort liegen siechen jene Einzelflaschen dahin, die ich nicht in mein Excel-Inventar aufnehmen. Sie liegen dort zitternd und wissend, dass zwei Drittel im Kochtopf landen und ein Drittel eine Minutenchance bekommt. Ich öffne die Flasche und rieche daran. Selten nehme ich einen Schluck, noch seltener einen Zweiten...

Weil meine Winter-Grippe am Abklingen war, entschloss ich mich, in die Gemischtwarenabteilung zu greifen. Als Tee-Ersatz, oder als önologisches Medikament, um trotzdem gut schlafen zu können. Auch vom Essen her war ich auf dem absolut kulinarischen Nullpunkt angelangt. Pferdesteak (vakuumverpackt), gemischtes Gemüse (Büchse) und Kräuterbutter (Industrieware): Kranksein verpflichtet schliesslich!

Ein Engländer würde es prosaisch dokumentieren mit: «the pain ist part of the pleasure» (deutsch: Der Schmerz ist ein Teil des Genusses).

Den 1968 Rioja Gran Reserva Centenario von Conde de Valdemar beschreibe ich Ihnen nicht. Ich war nicht auf dem Damm. Aber er hat mich aufgestellt und sinnierend für diese Geschichte in die Tasten greifen lassen. Nach drei weiteren Portionen meines Grippe-Geheimrezeptes: Earl-Grey-Tee mit zwei Stück Zuckerersatz und einem gewaltigen Schuss 80-Prozent-Sebastian-Stroh-Rum. Er hat mich (der Rioja – nicht der Spezialtee) an meine Anfänge des Weingenusses erinnert, als ich mehr als die Hälfte meines Kellers voller Rioja's inventierte. Jene Weine, die bereits sanft oxydierend sind, wenn diese auf den Markt gelangen. Genau solche Flaschen hatte ich mir damals in den Keller gelegt, um sie weiter ausreifen zu lassen.

Wenn ich einmal so für eine Woche verreise, dann gehe ich am liebsten auf die Kanarischen Inseln. Dort mieten wir uns einen Bungalow und dann unternehmen wir vorwiegend Siesta. In jedem Restaurant gibt es einen anständigen und immer sehr günstigen spanischen Wein zu trinken. Und alle sind feurig und reif zugleich.

Wenn wir an unserem Arbeitsplatz zum Mittagessen einfach so einen Wein trinken, dann fällt die Wahl oft auf einen preiswerten Rioja. Viel Wein für wenig Geld - könnte man hier mit Fug und Recht behaupten.

Der Rioja Don Sebastian ist der meistverkaufte Rotwein von Mövenpick. Er entspricht oberflächlich der lächerlichen Promotion von heruntergekommenen Werbern: «Esst Scheisse - denn Millionen von Fliegen können sich nicht irren», dahinter jedoch verbirgt sich ein zuverlässiger, genussbringender Rotwein, der zu den besten Preis-Leistungs-Käufen der Welt zählt! Beim 89er Don Sebastian Reserva - verkostet zusammen mit Enrique Forner in seiner Bodega in Spanien - wurde ich schwach.

Ein Wein, der mehr als sechs Jahre auf dem Weingut gehütet wurde, um dann für einen Preis eines miesen Bordeaux-Grand Cru auf den Markt zu gelangen. Man(n) öffnet die Flasche, wartet ein Weilchen, beginnt geniesserisch und beendet den Akt nach einer, oder gar zwei Stunden. Fragt nicht nach Rubin

oder Granat, nicht nach ziegelrotem Schimmer oder gar reifenden Brauntönen. Man atmet den Weinduft ein - nicht mit einer nervigen Poole-Position für ein 100 Meter-Rennen, sondern entspannend. Einen grossen Schluck nehmend (ohne den rettenden Spucknapf suchend), im Gaumen drehend, die Süsse und die weichen, samtigen Gerbstoffe geniessend. Keine Frage nach Punkten, nach Potential, sondern ganz einfach der nervig-analytischen Degu-Szene trotzend. So gut kann eine gute Flasche Rioja sein!

In Erinnerung an alte Gabriel-Anfangs-Zeiten, als ich noch oxydative Rioja-Weine dekantierte. Bordeaux? Die grössten Weine der Welt! Rioja? Ich werde es immer wieder tun!

Zu Hause, in Spanien, am Mittag, am Abend oder ganz einfach mit solchen Weinfreunden, die sich für wenig Geld so richtig anti-önologisch entspannen wollen und dies auch wirklich noch können! Eines weiss ich jetzt schon, ich werde mir immer wieder ein paar Reservas und Gran Reservas für meinen Privatkeller kaufen und auf die Seite legen.

Denn, wenn ich dereinst pensioniert werde, dann möchte ich meinen Gästen erzählen, dass es auch in Spanien Jahrhundertjahrgänge gegeben hat. Und dass solche Weine, auch wenn in der Jugend weniger tieffarben und mit Gerbstoff geschnürt - genauso lange halten (und extrem viel Freude bereiten), wie viel teurere, prestigeträchtigere Bordeaux!

P.S. Die obige Geschichte steht stellvertretend für viele andere spanische Weine, die mir oft Freude bereiteten. Eine unvollständige Liste: 1990 Valduero Crianza, 1990 Faustino V., 1986 Campo Viejo, 1970 Tondonia, 1970 Faustino I. und 1968 La Rioja Alta etc.

Anmerkung: Diese Story schrieb ich vor rund 30 Jahren. Ich liebe Riojas noch immer ...

