

11
008

Brigitte
woman

4 195404 303508 11

Deutschland 3,50 €
Österreich 4,00 € • Schweiz 7,20 sfr

Das Magazin für Frauen über 40

Nass oder trocken?
Star-Friseurin
Marlies Möller
über Schnitte,
Haarfarben
und den Mut
zum Risiko

„Der Käfer
in mir“
Isabella Rossellini
und ihre
exzentrischen
Filmprojekte

**Abschied
vom Beruf**
Jetzt wird
es spannend

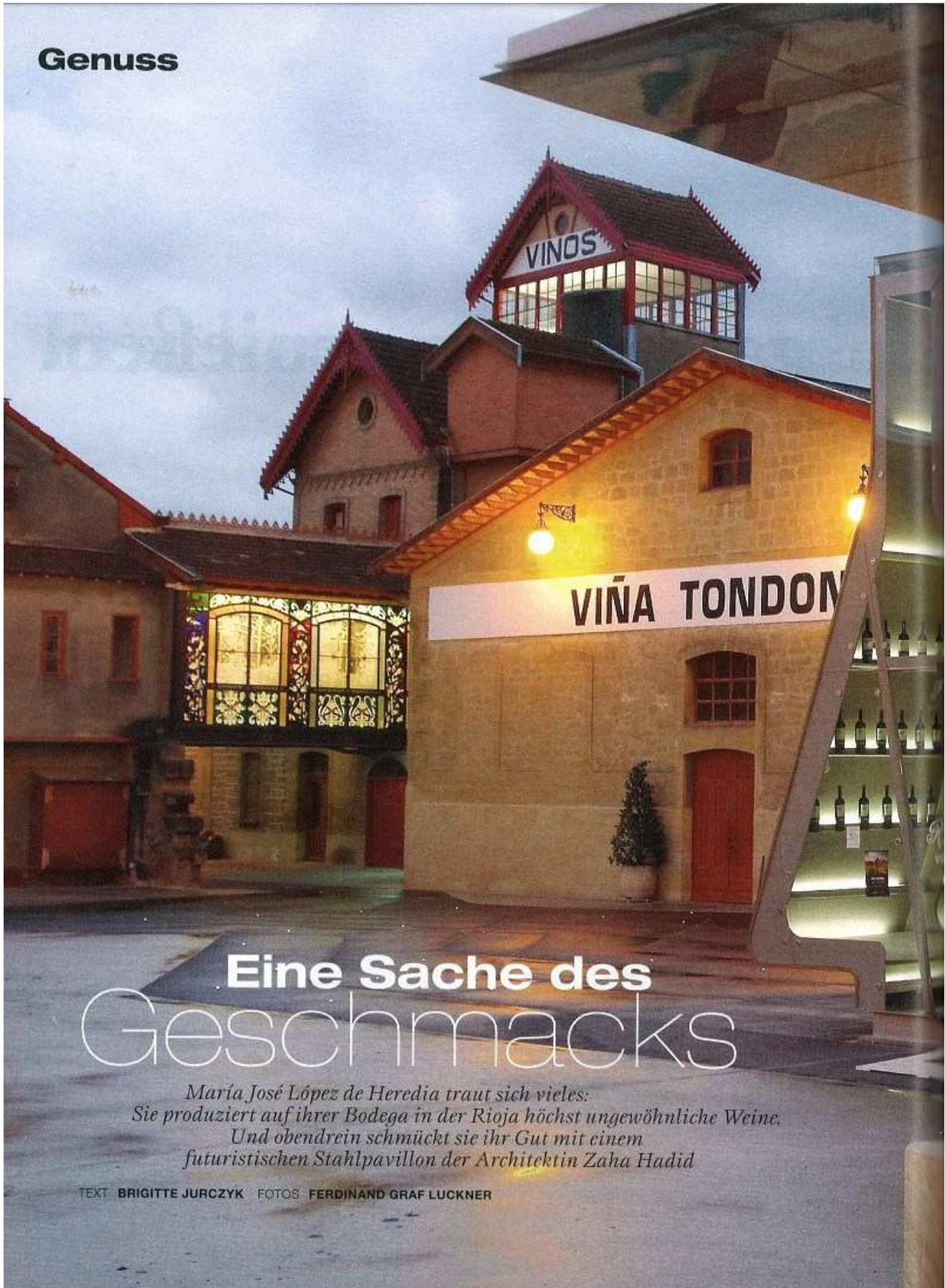
Rajasthan
Ein Wiedersehen
mit der indischen
Zweitfamilie

**Versteinerte
Gefühle**
Depressionen und die
Chance auf Heilung

**Allein unter
Paaren**
Andere Lebens- und Gefühlswelten –
wie Singles und Nicht-Singles mehr Verständnis
füreinander aufbringen können

Zum Verwöhnen: Wunderschöne Wäsche und luxuriöse Kosmetik

Genuss



Eine Sache des Geschmacks

*María José López de Heredia traut sich vieles:
Sie produziert auf ihrer Bodega in der Rioja höchst ungewöhnliche Weine.
Und obendrein schmückt sie ihr Gut mit einem
futuristischen Stahlpavillon der Architektin Zaha Hadid*

TEXT BRIGITTE JURCZYK FOTOS FERDINAND GRAF LUCKNER



Viele Wege führen in die Zukunft: Maria José López und ihr ererbtes Traditionsweingut Viña Tondonia in der spanischen Region Rioja. Mit seinem hochmodernen Pavillon von Zaha Hadid macht es sich nun auch noch einen Namen unter Architekturbegeisterten



Eines Tages rief María José einfach bei Zaha Hadid an und fragte: „Hätten Sie Lust, etwas für uns zu bauen?“

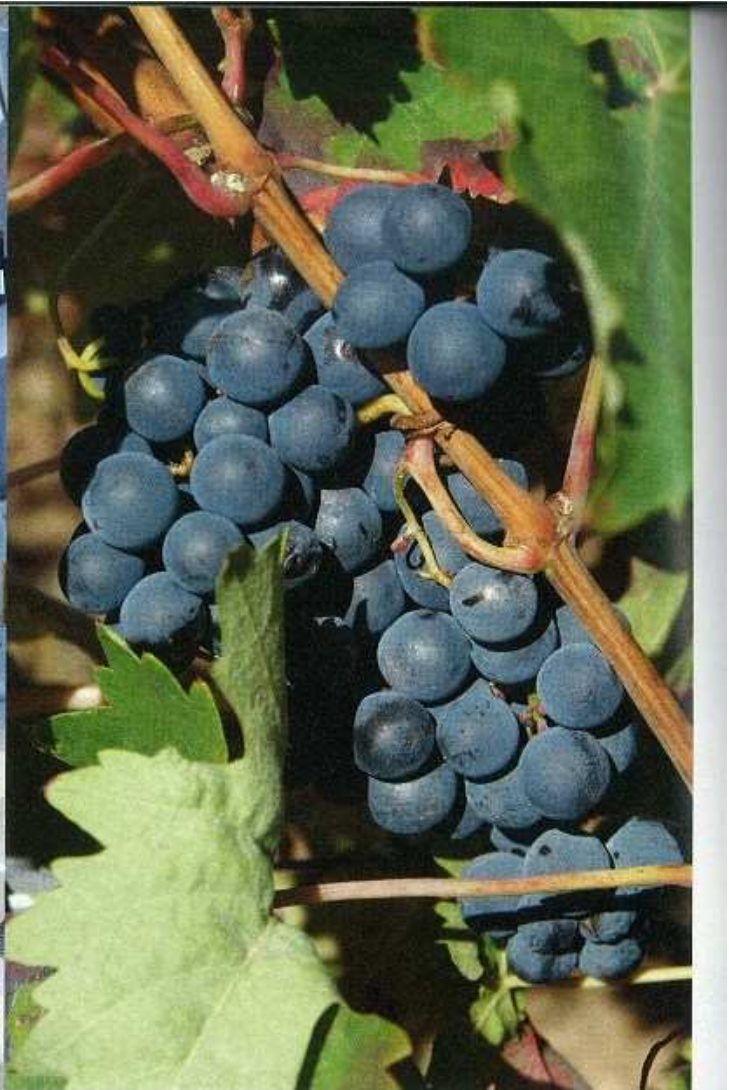
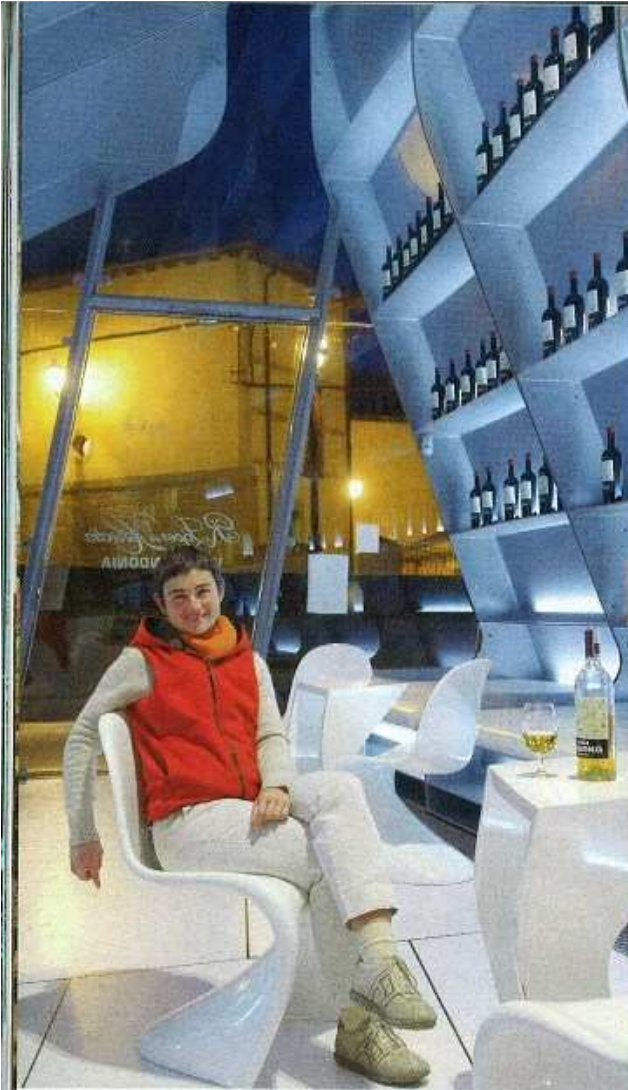
María José López de Heredia Montoya war da gerade mal 27 Jahre alt und hatte drei Jahre zuvor eines der berühmtesten Weingüter der Rioja, die Bodega López de Heredia Viña Tondonia, von ihrem Vater übernommen. Von Zaha Hadid und ihren wilden Entwürfen hatte sie bis dahin nur gehört und sie aus der Ferne bewundert.

Zaha Hadid war zu dieser Zeit zwar schon eine bekannte Architektin, aber umgesetzt worden waren ihre kühnen Ideen noch kaum. Das hat sich geändert. Die Bauten der in London lebenden Irakerin Hadid sind heute weltberühmt, sogar bei jenen, die nichts von Architektur verstehen. Und erst recht bei jenen, die etwas davon verstehen: Unter anderem hat Hadid den „Nobelpreis“ unter den Architektenehrungen bekommen, den Pritzker-Preis.

Die Pflege der Weinberge ist aufwändig, die Arbeit im Keller nicht minder. Auch bei der Weingärung geht es um Präzision. María José ist nicht nur Juristin, sondern auch Önologin. Sie überprüft ständig die Entwicklung ihres Weins, der in sehr alten Eichenfässern seiner Vollendung entgegenreift

Zaha und María José mochten einander gleich. Und tatsächlich realisierte Zaha für María José aus dem Weinstädtchen Haro im Herzen der spanischen Region Rioja einen Pavillon: ein futuristisches Gebilde aus 44 Tönnen Stahl und Glas, das aussieht, als wäre ein Ufo auf dem Grundstück der alten Bodega gelandet. Links daneben uralte Jugendstilbauten mit roten, verschnörkelten Türmchen, Galerien und Dächern. Ein mutiger Kontrast.

María José's dunkelbraune Augen funkeln. Sie weiß, was ihr da für ein Coup gelungen ist. Busladungen von Architekturbegeisterten kommen täglich bei ihr an, das von ihr in vierter Generation geführte Gut wird in internationalen Feuilletons gepriesen. Wer von der „Bodega Viña Tondonia“ nicht wegen ihres Weines gehört hat, kennt den Namen zumindest wegen ihrer spektakulären Architektur. „Hier traut sich jemand was!“, signalisiert die. Und: Hier macht jemand was aus seinen Träumen. Das stimmt. ▶



In jeder Hinsicht. Denn das eigentliche Wagnis, dem sich María José verschrieben hat, ist ihr Produkt. „Wir machen Wein wie vor 100 Jahren“, sagt die heute 39-Jährige. Das ist mehr als ungewöhnlich für eine Weinregion, die als die angesagteste Spaniens, wenn nicht sogar Europas, gilt. Im Trend liegen nämlich schwere, aromenstarke Rotweine – María José's Weine sind dagegen subtil, fein, filigran. Sie sind keine schnellen Blender, manche schmecken erst auf den dritten oder vierten Schluck – so, wie die alten Weine der Rioja eben waren, als der Weltmarkt noch keine Rolle spielte.

Die studierte Juristin und gelernte Önologin María José und ihre Geschwister Mercedes und Julio Cesar, die für den Weinkeller und die Weinberge verantwortlich sind, haben den Mut, gegen den Trend zu arbeiten. Sie setzen konsequent auf die alte, geradezu altmodische Schule. Das fängt

Design verpflichtet: Architektur kann nur wirken, wenn sie mit guter Innenarchitektur verbunden ist.

Im Hadid-Pavillon stehen die berühmten Chairs von Verner Panton.

Auch Wein verpflichtet: Wer Klasse will, darf, von der Traube bis zur Präsentation, nichts außer Acht lassen

schon damit an, dass die meisten ihrer Weinberge alte Lagen, Filetstücke, am rechten Ufer des Ebro sind. Die Rebstöcke Tempranillo, Garnacho, Mazuelo, Graciano Viura und Malvasía hat schon der Großvater gepflanzt; viele zählen 80 Jahre und mehr. Auch die Abbeermaschine, die die Beeren von dem „Traubengerüst“ löst, stammt noch vom Großvater. Der Most gärt in 30 Jahre alten Eichenfässern statt in modernen Stahltanks, und bevor der Wein in den Verkauf kommt, lässt man ihn erst mal in sehr alten Barriques, Eichenholzfässern, reifen. Und zwar lange. Meist über zehn Jahre. Und noch etwas macht María José López de Heredia anders als all die anderen in der Rioja: Sie produziert Weißweine. Und auch die werden lange gelagert.

Auch bei der Weinlese geht es zu wie früher. Die Erntehelfer sitzen mittags zusammen an einer großen langen Tafel. Es werden Kessel mit Eintopf auf den Tisch gestellt, und es gibt, natürlich, den haus-



Den Wein probieren!

BRIGITTE WOMAN-Leserinnen können über die Firma Wein & Vinos ein **Probierpaket vom Weingut López de Heredia Viña Tondonia** zum Vorzugspreis von 25 Euro bestellen (inkl. Versand innerhalb Deutschlands). Das Paket enthält

- 1 Flasche Viña Cubillo (2002)
- 1 Flasche Viña Gravonia Blanco Crianza (1998)

Zu bestellen unter Tel: 030/31 50 60 80 (Mo.–Fr. 10–19 Uhr) oder per E-Mail: info@vinos.de
Stichwort: **Woman Rioja**

Gegen Entzündungen im Mund gewachsen ^M

Salviathymol N ^M

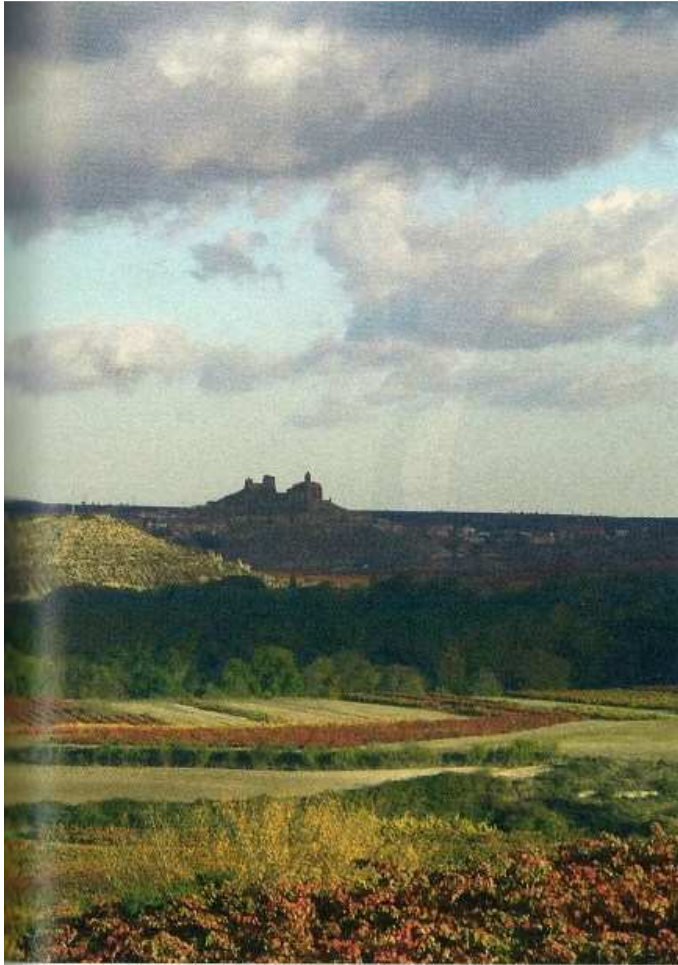
Die unterstützende, intensive Mundhygiene mit erfrischendem Geschmack und ausgezeichneter Verträglichkeit sorgt für ein natürliches Gleichgewicht der Mundflora.

- Lang anhaltende antimikrobielle Wirkung von 7 Heilpflanzen
- Zahnfleischstärkend, entzündungshemmend
- Keine Zahnverfärbung oder Beeinträchtigung der Geschmackswahrnehmung

MADAUS
NATÜRLICH WIRKSAM FÜR DAS LEBEN

Natürlich wirksam für das Leben

Salviathymol[®] N MADAUS. Anwendungsgebiete: Traditionell angewendet als mild wirksames Arzneimittel bei leichten Entzündungen des Zahnfleisches und der Mundschleimhaut. Zur Anwendung in der Mundhöhle nach Verdünnung. Sollten bei Entzündungen des Zahnfleisches und der Mundschleimhaut die Beschwerden länger als 1 Woche andauern, ist ein Arzt aufzusuchen. **Warnhinweis:** Enthält u. a. Propylenglycol. Enthält 31 Vol.-% Alkohol. **Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker.** Stand der Information: Dezember 2006. MADAUS GmbH, 51101 Köln, www.madaus.de.



Teamwork mit Anspruch: María José und ihre Schwester Mercedes, die für den Weinkeller verantwortlich ist. Bruder Julio Cesar kümmert sich um die Weinberge. So bleibt alles in Familienhand, was nicht untypisch ist für die Weinregion Rioja, die als eine der angesagtesten Europas gilt

eigenen Wein zu trinken. Einen aus den 70ern. Denn María José's Schöpfungen werden über die Jahre immer besser. „Unsere Arbeiter sollen unsere besten Erzeugnisse genießen“, sagt die Chefin des Weingutes, setzt sich in Jeans und Pulli dazu und schenkt sich ebenfalls ein Glas ein. „Nur wer guten Wein trinkt, kann guten Wein produzieren!“

Der Erfolg gibt ihr Recht. Die Weiß- und Rotweine der 1877 gegründeten Bodega erzielen international hohe Preise, und gerade auch die weißen Gran Reservas werden weltweit nachgefragt. Nicht trotz, sondern wegen ihrer Andersartigkeit. „So falsch können wir nicht liegen, wenn Robert Parker (einer der wichtigsten internationalen Weinkritiker, Anm. d. Red.) bei uns für seinen privaten Keller einkauft“, sagt María José und lächelt fein.

Belächelt wird sie allerdings längst nicht mehr. Sondern bewundert. Auch das verbindet sie mit der Ausnahmearchitektin Zaha Hadid. □

Tiroler Naturgesetz: Die Anziehungskraft steigt mit der Anzahl der Sorten.



Wenn Sie einmal eine der köstlichen Darbo Fruchtreich Konfitüren probiert haben, werden Sie auch die anderen

Sorten kennen lernen wollen: Kein Wunder, denn 70% Fruchtanteil schmecken nach reinsten Natur.

darbo
Naturwein

In Darbo Naturwein kommt nur Natur rein.