

Dancing Nietzsche: Der verrückteste Rosé aller Zeiten

Oxer Bastegieta:

**Ein großer Wein von
einem ungewöhnlichen
baskischen Winzer**

Von Ludwig Fienhold

Der Baske Oxer Bastegieta hat mit seinem „Otto“, Jahrgang 2022, etwas ganz und gar Ungewöhnliches geschaffen. Schon das Flaschenetikett signalisiert schräge Kunstfertigkeit: Friedrich Nietzsche im Ballettröckchen. Besser hätte man den lebensstollen Philosophen und sein gleichzeitig feines Wesen nicht einfangen können. Vor allem hätte es dem spitzfindigen Metaphysiker gefallen so kunstvoll auf einem Flaschenetikett zu erscheinen, zumal auf einem so irren Wein.



Genau so schmecken Nietzsches Dionysos-Dithyramben, besser kann man seine tiefgreifenden Gedanken nicht verflüssigen. Sinnlich, amüsan, rhythmisch und ganz und gar faunisch. Diesem Rosé entströmt ein exzentrisches Potpourri: Walderdbeeren, Süßholz, Rosenblätter, Kirsche, kandierter Rhabarberkuchen, Rumtopf, Karamell.

Letzte aufblühende Süße von verwelkenden Grabblumen. Wahnwitzig, schräg und doch saubere seriöse Arbeit. Hedonistisch, ein großes Glas voll Morgenröte. Ganz viel Nietzsche im Kopf. Trunkener Philosoph. Tanzender Zarathustra. Der Rosé basiert auf verschiedenen Rebsorten wie Garnacha, Graciano und Mazuelo, vor allem aber Tempranillo. Den 100 Jahre alten Rebstöcken werden nur winzige Erträge abgewonnen (20 hl/ha). Spontanvergärung, 10 Monate Ausbau in gebrauchten 100 Liter Tonneau. Es gibt nur 1000 Flaschen von diesem einzigartigen Wein (Preis 39 €).



Oxer Bastegieta ist ein Extremindividualist. Seine Weine sind allesamt Persönlichkeiten mit ganz eigenen Charakteren. Es sind viele schwierige Figuren darunter, doch keine langweilt. Oxer bevorzugt autochthone Rebsorten und schöpft vor allem aus der Region Rioja Alavesa, dem baskischen Teil des Weinanbaugebiets Rioja, wo besonders spannende Weine ihre Herkunft haben. Mit den klassischen altbekannten und oft in routinierter Langeweile versinkenden Rioja-Weinen hat diese Region wenig gemein. Oxers Weinzentrum bewegt sich in und um Laguardia.

Die Familie von Oxer Bastegieta betreibt ein Restaurant, er selbst hat Weinbau und Önologie studiert. Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, beim Pflügen kommen noch Maultiere

zum Einsatz. Derzeit werden knapp fünf Hektar bewirtschaftet, vorzugsweise mit autochthonen Rebsorten. Gärung und Reifung finden in den unterschiedlichsten Gefäßen statt, Edelstahltank, Betonei, Tonamphoren, Ex-Sherry-Fässer, Fässer und Eichenfässer unterschiedlicher Größe.

Oxer Bastegieta stammt aus dem Küstendorf Gernika/Guernica im Baskenland, das durch Picassos gleichnamiges Bild weltberühmt wurde. Bei den Namen und der Etikettierung seiner Weine besinnt er sich auf Schriftsteller, Dichter, Künstler und Musiker. Aber auch er selbst ist auf seine Weise ein Wein-Genie.