



Rioja: Murua

- 1 José Masaveu, Murua-Eigentümer und Unternehmer.
- 2 Die Sierra de Cantabria bewahrt die Rioja vor übermässigem Regen aus dem Atlantik.

Wir geniessen einen Nachmittag in der pulsierenden Hafenstadt Bilbao, von wo aus wir jeweils unsere Rundreise in die Rioja beginnen. Nichts geht über einen Spaziergang durch die lebendige Altstadt, in der sich eine behagliche Bar an die nächste reiht. Die kleinen Häppchen, die man an jeder Theke kaufen kann, nennt man auf Baskisch Pintxos (Pinchos) und nicht etwa Tapas, wie im übrigen Spanien. Ein Besuch lohnt sicherlich das Guggenheim-Museum mit seiner wilden Architektur von Frank Gehry; im vis-à-vis gelegenen Gran Hotel Domine lässt es sich mit Blick auf dieses aussergewöhnliche Bauwerk komfortabel logieren. Zum Abendessen suchen wir unser Lieblingsrestaurant in Bilbao auf, das Zapirain: ungekünstelte, herrlich schmackhafte, baskische Fischküche und Meeresfrüchte vom Feinsten. Wer dort tafelt, sollte auf jeden Fall die legendären Kokotxas (Bäckchen vom Seehecht) bestellen. Sie sind himmlisch!

Am nächsten Mittag werden wir auf dem Weingut Murua in Elciego vom Besitzer José Masaveu höchstpersönlich empfangen. Das ist keine Selbstverständlichkeit, schliesslich ist der Spross der schwerreichen Unternehmerfamilie vielbeschäftigt, und es ist nicht einfach, mit ihm einen gemeinsamen Termin zu finden. Mit von der Partie ist auch der französische Kellermeister Matthieu Bannault, der mittlerweile der Stilistik der Murua-Weine seinen Stempel aufgedrückt hat. Bei der Degustation der aktuellen Gewächse zeigt sich klar, dass sich neben den klassischen, beinahe burgundischen Rioja unter seiner Ägide auch ein moderner Stil entwickelt hat. Als Höhepunkt präsentiert uns Matthieu voller Stolz unsere Spezialfüllung der mittlerweile sehr gesuchten Cuvée <PSW>.

- 3 Das Guggenheim-Museum in Bilbao.

Auch bei diesem Besuch hat José Masaveu eigens für uns einen Koch engagiert, der im Speisezimmer des Weinguts mit spanischen Spezialitäten aufwartet. Zum Essen werden zahlreiche ältere Jahrgänge der legendären Gran Reservas von Murua serviert. Sie schmecken allesamt hervorragend und gewinnen mit längerer Lagerung deutlich an Komplexität. Aber auch der <PSW> 2017 macht neben diesen grossen Weinen eine gute Figur. Von allen servierten Muruas leert sich die <PSW>-Flasche erfreulicherweise am schnellsten, was für uns eine schöne Bestätigung ist, verbindet dieser Wein doch den Charme des Tempranillo mit einer an das Bordelais erinnernden Noblesse. Aufgrund unserer langjährigen Beziehung mit dem Eigentümer ist es glücklicherweise möglich, diesen vorzüglichen Rioja zu einem äusserst attraktiven Preis anzubieten.



Film zum Weingut Murua



Rioja Murua <PSW> (rot) 2017
Spezialfüllung Selection Schwander
Tempranillo

Dunkles Purpur; verhaltenes, feines Tempranillo-Aroma; nobel und elegant am Gaumen, gute Struktur und Kraft, jugendlich; ein ganz erstaunlicher, sehr hochstehender Rotwein, der es problemlos mit doppelt so teuren Rioja aufnimmt! Bereits schön zu trinken, ideal ab Frühjahr 2022, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 18.80 (ab September 21 Fr. 21.—)