



Spanien (Rioja): AURUM von Bodegas Murua

1
In Muruas ältesten Rebbergen, die eng bepflanzt sind, wird mit dem Pferd gepflügt.

2
Degustation mit dem französischen Kellermeister Matthieu Bannault.

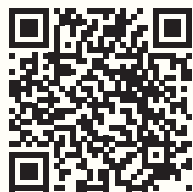
Gleich nach unserer Ankunft begeben wir uns mit Kellermeister Matthieu Bannault auf eine der ältesten Parzellen des Weinguts. «Sie ist 1920 bepflanzt worden», erklärt er, «und steht stellvertretend für die anderen 41 Hektar, die bereits biologisch kultiviert werden. Es ist unser Ziel, die biologische Bewirtschaftung bis in fünf Jahren auf sämtliche 105 Hektar auszuweiten. Hier sehen wir, wie es in Zukunft in all unseren Rebbergen ausschauen wird: Rund um die Weingärten gibt es Obstbäume, was die Biodiversität erhöht, und zwischen den Rebstöcken grasen im Winter Schafe, die natürlichen Dünger produzieren. In den ältesten Rebbergen werden Pferde zum Pflügen eingesetzt. Das hat nichts mit Folklore zu tun, sondern hat rein praktische Gründe: Weil diese Lagen sehr eng bepflanzt sind, können sie oft gar nicht mit den Traktoren bearbeitet werden.»

Zurück im Keller degustieren wir die verschiedenen Muster der aktuellen Weine. Die gesamte Palette der Murua-Erzeugnisse ist beeindruckend, aber für uns hat im Moment die Komposition unserer Aurum-Spezialfüllung 2018 Vorrang. Wir probieren mehrere Assemblagen und wählen schliesslich eine Cuvée aus, die durch ihre Geschmeidigkeit und ihren finessenreichen Geschmack betört. Wie gewohnt handelt es sich eigentlich um eine Reserva, die für über zwei Jahre im Fass reifte. Sie wurde im Herstellungsprozess mit der genau gleichen Aufmerksamkeit bedacht, wie die grossen Murua-Weine. Der einzige Unterschied: Ein Teil des verwendeten Traubenguts stammt von den jüngsten Parzellen. Der Aurum 2018 besticht denn auch durch seinen fruchtbetonten, attraktiven Charakter.

3
Mai 2021: Mittagessen im ausgezeichneten Restaurant Vente Moncalvillo in Daroca. Mit dabei auch Juan Glaría, der Direktor aller Masaveu-Güter (vorne rechts).

4
Blick auf eine Murua-Rebparzelle.

Zum Mittagessen laden uns Matthieu und die Exportdirektorin Teresa ins Restaurant Venta Moncalvillo im 24-Seelen-Dorf Daroca ein. Obwohl wir die Rioja-Region schon vielfach bereist haben, schafften wir es bisher noch nie dorthin, schliesslich liegt der Michelin-Einsterner in einer ziemlich abgelegenen Ecke. Wir sind äusserst positiv überrascht: Die Gebrüder Echapresto kochen schlicht und ergreifend hervorragend – spanische Küche vom Allerfeinsten mit biologischem Gemüse aus dem eigenen Garten. Trotzdem ist die Karte reichhaltig und kreativ, ohne das übertriebene «Chichi» wie in so vielen Trendlokalen üblich. Auch der Weinkeller ist durchaus beeindruckend. Wir gönnen uns eine Flasche eines berühmten Rioja-Weingutes und können beruhigt feststellen, dass unsere mitgebrachte Flasche Aurum sich daneben prächtig hält. Wer einen eleganten Tempranillo auch als Alltagswein schätzt, ist beim Aurum an der richtigen Adresse.



Mehr Informationen zum Weingut Murua



Rioja Murua Aurum (rot) 2018
Crianza
Tempranillo

Mitteltiefes Rot; reichhaltiges, feminines Bouquet; weich fließend und schmeichelnd am Gaumen, mit anmutigem, nuanciertem Geschmack. Ein überaus hochstehender, nicht zu kräftiger Wein für alle Tage! Konsumbereit ab jetzt bis Ende 2024.

Fr. 13.40 (ab April 22 Fr. 14.90)