



Die Bodegas Murua

©Murua

Von der Frische bis in die Komplexität...

Die Bodegas Masaveu

Von der Rioja bis ins Castilla y León Gebiet

Noch nie von den Bodegas Masaveu gehört? Nie von den bestimmt spannendsten Weissweinen Spaniens, denjenigen mit der grossartigen Persönlichkeit eines Albariño gehört? Dafür hat jede und jeder von uns bereits von der D.O. Ca. Rioja, ja vielleicht sogar vom Anbaugebiet Castilla y León Kenntnis genommen. Diese zwei Weinregionen strahlen durch die Qualität ihrer Weine, insbesondere durch das unverwechselbare Format eines Tempranillos aus. Rioja ist seit längstem etabliert, Castilla y Leon gewinnt weiterhin an Renommée.

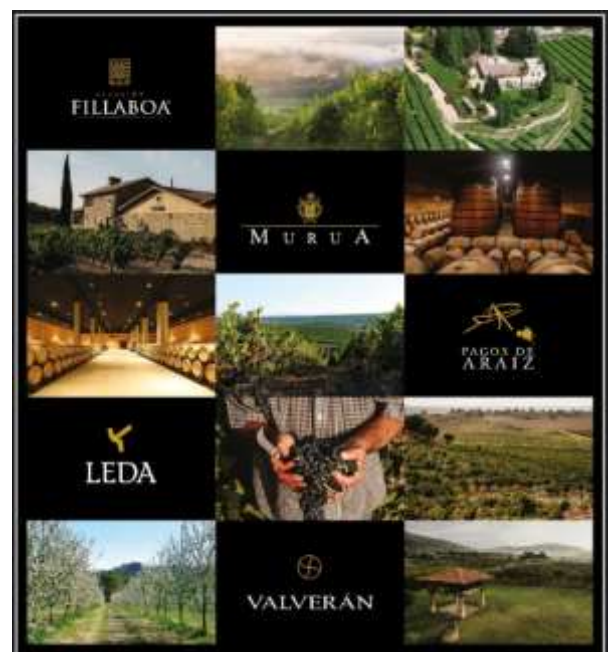
Masaveu ist das Ergebnis der Fusion von fünf Betrieben in ganz Spanien, von der Rioja bis zur D.O. Rias Baixas, über Navarra und Castilla y Leon, das Letztere, in den Asturias, gilt quasi als Exot, da es Apfelwein produziert, darunter den einzigen "Eis-Cidre" Spaniens.

Die Geschichte der Gruppe

Die Bodegas wurden 1974 durch die gleichnamige Familie gegründet, als diese die im Rioja-Gebiet angesiedelte Bodega Murua erwarb. Die Familie hatte bereits wertvolle Erfahrungen gesammelt, da Federico Masaveu Rivell in der Mitte des XIX. Jahrhunderts Weinberge in Castellar del Vallés, im Katalonien, besass, wobei diese kleine Stadt von weniger als 24'000 Einwohnern als Wiege der Familie galt.

Seitdem kauft die Familie weitere Weingüter hinzu und so gelangt sie auch zu ihrem schönen, aktuellen Portfolio mit zahlreichen «Best Buy» Erzeugnissen. Die fünf Betriebe, welche heute den Bodegas Masaveu gehören, sind:

- Fillaboa → DO Rias Baixas
- Leda → Castilla-León
- Murua → DOCa Rioja – Rioja Alavesa
- Pagos de Araiz → DO Navarra
- Llagares Valverán → Asturias



©Masaveu

Die Idee der Familie Masaveu ist es, den Wein traditionell zu vinifizieren, wobei die Erträge kontrolliert werden und der Umwelt besondere Beachtung geschenkt wird. José Masaveu, der Generaldirektor der Gruppe, sagt diesbezüglich: "Meine Philosophie ist immer gewesen, spannende Weine mit einer Seele zu produzieren, Weine, welche den Charakter ihrer Terroirs und ihrer Herkunft widerspiegeln. Die Weine werden vinifiziert, um etwas auszudrücken, das sind kleine Meisterwerke, welche darauf warten, entdeckt und verstanden zu werden". Ein ganz interessanter Vergleich in Anbetracht davon, dass zahlreiche Kunstwerke die Wände des Hauptsitzes der Bodegas schmücken. Die Besucher können sogar die Stiftung ([Link](#)) besuchen und Gemälde, Skizzen und Skulpturen des XIX und XX Jahrhunderts bewundern. Die vertretenen Künstler sind aus Spanien wie z.B. El Greco, Zurbarán, Luis de Morales, Goya, Picasso und Dali, aber auch aus anderen Ländern, wie Braque, Miró und Andy Warhol. Selbstverständlich organisiert die Stiftung immer wieder Ausstellungen. Aktuell wird sie dem spanischen Impressionisten Joaquin Sorolla y Batisda gewidmet ([Link](#)). In jedem der fünf Betriebe der Bodegas Masaveu können Werke ebenfalls angeschaut werden. Last but not least ist die Familie Masaveu durch eine Korporation ([Link](#)) in weiteren Bereichen, wie u.a. der Medizin, der Industrie und sogar der Liegenschaftsverwaltung tätig.

Was den Weinbau anbelangt, besitzen die Bodegas Masaveu über 400 ha Weinberge in den vier weiter oben angegebenen Appellationen und produzieren insgesamt etwa eine Million Flaschen.



Sicht von der Bodegas Murua

©Masaveu



«El mamón», Masaveu Sammlung

©Masaveu

Fünf Weine, drei Bodegas

Wir möchten uns nun auf die drei Bodegas fokussieren, von welchen wir anschliessend fünf Weine bewerten.

Rias Baixas: Finca Fillaboa

«Die einheimischen Winzer behaupten gerne, ihr Land sei das südlichste Weinbaugebiet Nordeuropas. Tatsächlich bringt das feuchte, gemässigte Klima Weine hervor, die manchmal aufgrund ihrer Spritzigkeit und Frische an Rhein- und Moselweine erinnern». So schreibt die offizielle Website der spanischen Wine Foods and Wines from Spain ([Link](#)). Wenn der Schwerpunkt von Seiten des Marketings in den letzten Jahren auf dem fruchtigen Verdejo lag, so stimmt auch Philipp Schwander MW zu, dass der manchmal teurere und aromatisch diskretere Albariño, doch anspruchsvoller und hochwertiger ist. Allgemein bieten die Erzeugnisse aus dieser Rebsorte eine gute Komplexität mit ansprechenden Düften nach Kräutern und Blumen und einen strukturierten Gaumen mit Kernobst, Äpfeln und etwas Minze. Nicht zuletzt altern diese Weine relativ gut, während diejenigen aus Verdejo wohl eher für einen raschen Konsum vorgesehen sind. Mehr Auskünfte über die zwischen 100 und 300 m.ü.M. gelegene D.O. sind auf Website des spanischen Aussenhandelsinstituts erhältlich ([Link](#)). Der Name der Bodega stammt aus einer lokalen Legende mit vielen Parallelen zur Geschichte von Aschenputtel von Charles Perrault. In der Legende beneiden zwei Töchter des Grafen ihre jüngere Schwester, weil sie vom gemeinsamen Vater das beste Stück Land erbt. Sie nennen dann die Bauern, die da leben «terras fartas da fillaboa». Die Finca Fillaboa besitzt 74 ha. und produziert drei Weissweine und 200'000 Flaschen pro Jahr.

Albariño Fillaboa 2017, D.O. Rias Baixas

100% Albariño.

Das erste, was erstaunt, ist die Tatsache, dass dieser Wein etwa 30 Minuten im Voraus entkorkt werden sollte. Dann strömen expressive und feine, allerdings relativ komplexe Düfte nach Ananas, Zitrus, Würze und Blumen aus dem Glas aus. Man beschäftigt sich immer wieder gerne mit dieser Nase. Frischer, eleganter und doch strukturierter Gaumen, bereitet viel Spass. Das Gerüst ist mineralisch, trocken und üppig. Die Mineralität und die köstliche Frucht gleichen sich aromatisch aus, der Saft und die sehr gut eingebundene Säure ebenfalls. Guter Abgang, der nach dem zweiten Glas ruft. Passt perfekt zu Meeresfrüchten oder zu einem gelben Curry. **17/20** (89/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein 14.90 bei [Selection Schwander](#).



Die Bodegas Fillaboa

©[Bodegas Fillaboa](#)

Castilla y León: Bodegas Leda

Der Schweizer Weinhändler Jan Martel ist bestimmt die bestgeeignete Person, um über die Bodega zu schreiben: «Die Weinkellerei Leda ist die einzige verbleibende Kellerei im Herzen von Tudela del Duero. Die Keller sind sehr alt und verwinkelt und wurden einst sogar als Dorfgefängnis genutzt. Obwohl das Weingut nur 300 Meter vom Fluss Duero entfernt ist gehört es nicht mehr in die DO Ribera del Duero. Der Kellermeister Cesar Colas sieht dies als Vorteil. Da sie keine eigenen Rebberge besitzen, können sie auf die ganze Castilla y León Region zurückgreifen und auch in schwierigen Jahren genügend qualitativ hochwertige, biologische Trauben von alten Rebstöcken kaufen.»

Die in einem Haus des XVII Jahrhunderts eingerichtete Bodega produziert jährlich 80'000 Flaschen, obwohl sie keine eigenen Rebstöcke besitzt. Dafür arbeitet sie seit Jahren mit den gleichen Traubenlieferanten aus den Weinregionen Ribera del Duero und Toro. Diese kennen die Ansprüche der Familie Masaveu und es erstaunt deshalb nicht, dass einzelne, jeweils mindestens 50-jährigen Rebstöcke im Weinberg markiert sind. Nur von diesen werden die Trauben gekauft. Die Vinifizierung erfolgt mit hohen Qualitätsansprüchen. Das Holz wird zum Beispiel sorgfältig eingesetzt, allerdings nie mit mehr als 50% neuen Fässern, wobei diese aus 85% französischer Eiche und 15% amerikanischer Eiche bestehen.

Mas de Leda 2015, Vino de la Tierra Castilla León

Die über 40-jährigen Rebstöcke befinden sich vor allem in den Gegenden Toro, Cigales, Valtiendas und Tudela de Duero. Der Wein aus 100% Tempranillo wird 14 Monate lang in Eichenfässern ausgebaut.

Obwohl 2015 ein warmes Jahr gewesen ist, bietet der Leda 2015 eine köstliche, dichte und doch elegante und ausgewogene Nase mit ausgereiften, roten Beeren, Dörripflaumen, etwas Schokolade, balsamischen und mineralischen Noten, einem Hauch Zimt und weiterer Gewürze. Das Holz ist sehr gut eingebunden. Kaum zu glauben, dass dieses Erzeugnis ein Zweitwein sei. Was sich auch im rundum seidigen Mund bestätigt. Köstlicher, geschmackvoller, runder und vollmundiger Gaumen, stützende Säure, fruchtiger Saft, sehr viel rote Beeren, dichte und geschliffene Tannine, subtil süssliche Zusammenstellung, harmonisch und frisch, nicht zuletzt mit einem anhaltenden Abgang gestattet. **17.25-17.5/20** (90-91/100).

Dieser Wein kostet in der Schweiz 19.- (aktuell 17.-)

bei [Martel](#) und in Deutschland €12.95 bei [Vinos.de](#) und €15.50 bei [Vinopolis](#).



Präsentation der Weine des Jahrgangs 2015

©[Masaveu](#)

Leda Viñas Viejas 2015, Vino de la Tierra Castilla León

Vom Flaggschiff der Bodega werden jährlich zwischen 2'000 und 12'000 Flaschen abgefüllt. Es wurden 6'800 Flaschen und 300 Magnumflaschen des in 90% französischen und 10% amerikanischen Holz ausgebauten Jahrgangs 2015 abgefüllt. Dieser wurde übrigens mit 94/100 durch den Wine Spectator bewertet, der ihn sogar an zweiter Stelle der besten spanischen Weine klassiert hat. Im Rahmen des Internationalen Wettbewerbs für Spirituosen und Olivenöl, CINVE 2018, wurde der Leda Viñas Viejas 2015 sogar mit dem Grand Gold Award ausgezeichnet. Die Rebstöcke sind zwischen 70 und 100 Jahren alt und gehören fünf Traubenlieferanten der Bodega Leda.

Was für eine breite, konzentrierte und zugleich tiefsinnige und frische Nase! Sie bietet rote und schwarze Früchte, darunter saftige Kirschen, eine mit den anderen Düften gut verwobene Würze und nicht zuletzt ein feines Toasting. Es gibt viel Eleganz, Geschliffenheit und doch Kraft in diesem Bouquet, wobei das Potential auf keinen Fall zu unterschätzen ist. Die aromatische Komplexität ist im Gaumen weiter zu erkennen, wobei sie wird süssliche Komponenten ergänzt wird. Kräftige Struktur, die Tannine wirken zunächst sehr präsent, enden aber besonders elegant, die generöse Frucht gleicht sich mit der stützenden Säure aus, das Ganze ist saftig und geschmackvoll. Toller, langanhaltender Abgang, welcher nach dem nächsten Glas ruft. Dieser Wein wurde während einer Dauer von vier Tagen verkostet, ohne an seiner Qualität zu verlieren.

Also ein Erzeugnis mit einem beeindruckenden Potential. **18/20** (93/100). Zu diesen Preis fast unwiderstehlich.

Dieser Wein koste in der Schweiz 31.- in der Standardflasche und 66.- in der Magnumflasche bei [Martel](#). Er ist noch nicht (oder nicht mehr?) erhältlich in Deutschland.





©Bodegas Murua

Rioja: Bodegas Murua

In einem Schweizer Management-Magazin sagte Philipp Schwander 2012 «Verkosten ist etwas ganz anderes als trinken. Es gibt viele Weine, die sind für die Degustation sehr gut, aber wenn man dann eine Flasche zu zweit trinkt, stört etwas oder der Wein wird langweilig. Daher würde ich immer eine Probeflasche nach Hause nehmen, sie eins zu eins konsumieren – und erst dann entscheiden, ob ein Wein gut ist oder nicht». Wir stimmen ihm mit dieser Meinung voll zu. Es gibt Blogger, welche meinen, dass sie etwas über Wein verstehen, weil derjenige Wein, den sie gerade verkosten teuer ist. Also würden sie nie einen Tempranillo der Bodegas Murua bewerten. Und das wäre ein grober Fehler!



©Bodegas Murua

Murua heisst die Bodega, mit welcher die Geschichte der Familie Masaveu 1974 im Weinbereich angefangen hat. Murua befindet sich in Elciego, einer der Gemeinden mit der längsten Weintradition in der Rioja Alavesa. In dieser Subzone der Rioja herrscht das atlantische Klima, die Böden bestehen aus kalkhaltiger Tonerde und die Weinberge sind Terrassenförmig angelegt.

Die Bodegas Murua produziert fünf verschiedene Weine, darunter vier rote und einen weissen. Die Rebfläche beträgt 110 ha und manche der Rebstöcke sind über 60 Jahre alt.

VS 2015, Tempranillo 16 meses, D.O. Ca. Rioja

Nach einem Winter mit normalen Temperaturen und Niederschlägen ist 2015 durch hohe Temperaturen im Frühjahr und Sommer geprägt worden. Dafür hat es kaum geregnet. Diese Wetterbedingungen haben zu einem sehr guten Gesundheitszustand der Reben geführt, wobei die Ernte im Durchschnitt drei Wochen früher als üblich stattgefunden hat. Das Jahr gilt als sehr gut im gesamten Rioja-Gebiet.

100% Tempranillo. 16 Monate in 90% amerikanischen und 10% französischen Eichenfässern (mehrheitlich Barrique Bordelaise).



Der Name dieses Weins hätte befürchten lassen können, dass das Holz zu stark zur Geltung kommt. Doch das ist glücklicherweise nicht der Fall. Stattdessen bietet sich eine volle, reife und appetitliche Nase mit feinen und tiefgründigen Düften reifer Brombeeren, Pflaumen und etwas roten Früchten. Wir empfehlen jedoch die Flasche etwa eine Stunde im Voraus zu entkorken, damit weitere Düfte wie Kokos, ein Hauch Graphit und sogar Lakritze zum Vorschein kommen. Dennoch bereits nach dem Öffnen einladend und harmonisch. Die 15% Alkohol sind sehr gut eingebunden. Vollmundiger, weicher Gaumen mit einer frischen Säure, runden und präsenten Tanninen, viel Geschmack, welcher durch die Würze optimal zur Geltung gebracht wird. Guter Abgang mit Noten des Toasting vom Holzeinsatz. Ein sehr gutes, traditionell ausgebautes Erzeugnis für die Gastronomie, wobei der Preis in keinem Verhältnis zu dessen Qualität steht. **17.25/20** (90/100).



Klicken Sie das Bild an, um den [Film](#) über das Symposium der Masters of Wine im Juni 2018 in der Bodega Murua anzuschauen ©Bodegas Murua

In der Schweiz kostet dieser Wein 18.80 bei [Selection Schwander](#). In Deutschland ist er nicht erhältlich.

Reserva 2009, D.O. Ca. Rioja

Der Jahrgang 2009 wurde durch den Kontrollrat der D.O. Ca. Rioja als sehr gut eingestuft. Der Sommer ist überdurchschnittlich warm gewesen, die Temperaturen überstiegen immer wieder 35° bis 37°, so dass die alkoholische Reife schneller als gewöhnlich erreicht wurde.

92% Tempranillo, 4% Graciano, 4% Mazuelo. Ausbau von 24 Monaten im Fass und 48 in der Flasche.

Unbedingt im Voraus entkorken, möglicherweise sogar karaffieren. Dieser Wein braucht Luft. Elegante, intensive, tiefsinnige und reife Nase mit komplexen Düften nach Brombeeren, dunklen Beeren, Kakao, etwas Kaffee und Tabak. Im Verlauf der Zeit entwickelt sich die Nase, sie bietet neue Düfte wie Karamell und das Toasting des Holzes ist spürbar. Vollmundiger, geschmackvoller, Gaumen mit einem grossartigen Zusammenspiel zwischen der wiederum reifen Frucht und der gut eingebundenen Säure, welche dem Wein Frische verleiht. Ein Paradebeispiel dafür, dass ineinander so hervorragend verwobene Frucht und Säure nicht nur in Italien existieren. Kaffee, dunkle Beeren, Gewürze, Röstaromen sind die Aromen, welche man aktuell sehr gut wahrnimmt. Langanhaltender Abgang. **17-17.5/20** (89-91/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein 16.90 bei [Selection Schwander](#). In Deutschland ist er nicht erhältlich.



Fazit

Ich gebe es gerne zu: Vor der Verkostung dieser fünf charakteristischen Erzeugnisse der Bodegas Masaveu war mir deren Name nicht bekannt. Spanien gilt in Europa als Wiege einer unwahrscheinlichen Menge von «Best Values» Weinen. Der Konsument, aber auch der Weinliebhaber fühlt sich dann schnell im Stich gelassen. Beide fragen sich, wie sie den Weizen von der Spreu trennen können.

Mit diesen fünf Erzeugnissen, welche uns die Bodegas Masaveu zur Verfügung gestellt haben, wissen wir nun eines: Die 1974 gegründete Gruppe produziert Weine, welche die unterschiedlichsten Konsumenten begeistern können. Vom feinen und expressiven Albariño Fillaboia 2017 bis hin zum betörenden Leda Viñas Viejas 2015 und über die unglaublich preiswerten Riojaweine der Bodegas Murua lohnt es sich diese Erzeugnisse mindestens einmal zu probieren. Es sind genau solche, welche mich daran erinnern, was Matt Kramer, der renommierte Journalist vom Wine Spectator, vor 20 Jahren sagte. Man soll nie eine einzige Flasche kaufen. Denn, wenn er Spass bereite, sei er schnell ausgetrunken, ohne dass man sicher sei, Flaschen dieses Weines wieder zu finden. Genauso ist es auch mit den Bodegas Masaveu.

Autor: Jean François Guyard
19. September 2018

Lektorat: Markus Janitzki



©[Bodegas Leda](#)

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.