

WEINGUT MIT  
TRADITION

# SAFT UND KRAFT:

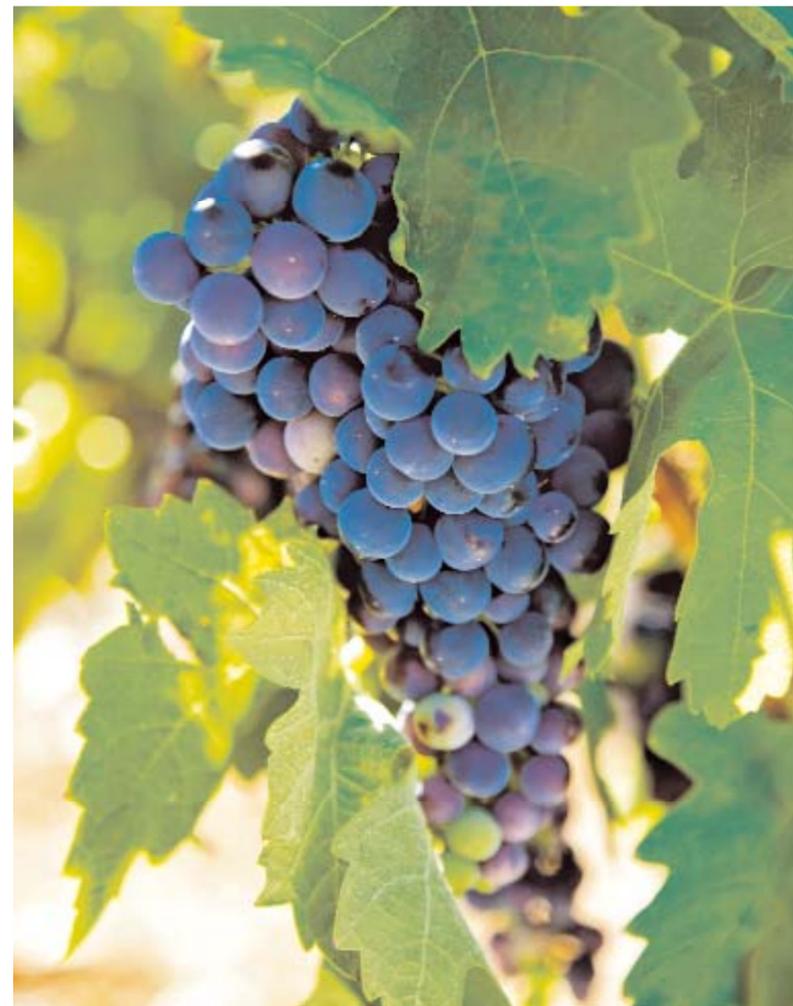
Spanier mit Stil: Murrieta-  
Chef Dalmau Cebrián baut  
auf Tradition und sucht  
aber auch neue Wege für  
den Rioja

Samtigen großen Rotweinen, die erst nach Jahrzehnten vom Fass in die Flasche kommen, verdankt das zweitälteste Gut der Rioja seinen Ruhm. Nun hat sich der Herr von Marqués de Murrieta daran gemacht, sein Portfolio zu modernisieren – behutsam und mit viel Respekt vor der Legende, versteht sich

TEXT: JENS PRIEWE, FOTOS: MONICA GUMM

# MURRIETA

Grundstoff für Spitzen-Rioja: Tempranillo.  
Die Trauben der zum Teil hundertjährigen  
Weinstöcke werden von Hand gelesen



Unter Weinkennern ist das markante Etikett wohl bekannt: eine Komposition aus Wappen, Weinlaub, Schriftbändern und Medaillen, die der Wein im vorletzten Jahrhundert einmal gewonnen hat, darüber der blutrote Schriftzug, so verschörkelt wie die Stickereien auf dem Jäckchen eines Toreros, darunter die Bezeichnung Gran Reserva Especial in Gold. Altspanischer geht es nicht. Früher steckte die Flasche sogar noch in einem goldenen Drahtgeflecht. Doch das hat Vicente Cebrián-Sagarriga, Besitzer des Weinguts, irgendwann abgeschafft. Ballast abwerfen, so seine Devise.

Die Gran Reserva Especial des Castillo Ygay ist einer der berühmtesten spanischen Weine und der bekannteste Wein der Bodegas Marqués de Murrieta. Ein Rioja alten Stils, samtig wie ein großer Burgunder, langlebig wie ein Bordeaux. Der Jahrgang 1934 lag allein 38 Jahre im Fass, bevor er in den Verkauf kam, der 1942er verbrachte sogar 40 Jahre im Holz, der 1952er immerhin noch 34 Jahre: große Weine, die heute zum Besten und (mit Preisen ab 400 Euro pro Flasche) Teuersten gehören, was aus den Murrieta-Kellern gekommen ist. Wie ein Wein ein derart langes Fasslager unbeschadet überstehen kann, ist Fachleuten bis heute ein Rätsel. Robert Parker, der amerikanische Starkritiker, hat diesen drei Jahrgängen 97/100 Punkte gegeben – Weine an der Grenze zur Perfektion.

Wer von Zaragoza kommend die *autopista* 68 nach Westen fährt, erblickt das Gut bereits von Weitem. Rund fünf Kilometer vor Logroño prangt der Schriftzug Castillo Ygay weithin sichtbar auf dem Dach einer kleinen Häusergruppe. Über 300 Hektar Weinberge gehören zum Gut, angebaut werden nur spanische Rebsorten: Tempranillo, aus dem die Gran Reserva Especial zu etwa 80 Prozent gekeltert wird, dazu Garnacha, Mazuelo, Graciano. Kein Cabernet Sauvignon, wie er sich heute

in den meisten Riojas in mehr oder minder großer Menge eingeschlichen hat. Die Reben für die Gran Reserva Especial stehen auf einer Hochebene. Die zum Teil hundertjährigen, knotigen Stöcke tragen im Herbst nur wenige Trauben, aber die sind von allerbesten Qualität. Selbstverständlich werden sie von Hand gelesen.

Die Geschichte von Marqués de Murrieta beginnt im Jahr 1852. Da hatte Luciano de Murrieta, der Gründer, erstmals 100 Fässer Wein nach Kuba und Mexiko verschifft. 50 Fässer zerbrachen im Hafen der mexikanischen Stadt Veracruz während eines Sturms, die restlichen 50 landeten wohlbehalten in Havanna: der erste Schritt zum Weltruhm des Rioja. Allerdings war es nicht der Castillo Ygay, der in den Fässern lag. Das Gut, aus dem dieser Wein kommt, erwarb Luciano erst 1878, wofür ihm der spanische König den Titel Marqués verlieh. Legt man das Datum der Kaufurkunde

„MURRIETA IST EIN  
STÜCK SPANIEN“

zugrunde, ist Marqués de Murrieta das zweitälteste Gut der Rioja nach Marqués de Riscal.

Luciano hatte keine Nachkommen. Das Gut ging, als er 1911 starb, auf seinen Neffen Julián de Olivares über. Der verkaufte es, weil wenig weininteressiert, an seinen Vater weiter. Die Familienkontinuität war so zwar gewahrt, doch das Gut ging schweren Zeiten entgegen. Erst die Reblauskatastrophe, dann zwei Weltkriege, dazwischen Weltwirtschaftskrise und der Spanische Bürgerkrieg – die Spanier hatten anderes im Sinn als Wein. Hinzu kam, dass durch die lange Lagerung viel Kapital gebunden wurde. Jedenfalls waren die Nachkommen Luciano de Murrietas irgendwann finanziell so ausgelaugt, dass sie sich 1983 zum Verkauf ihrer Bodega entschlossen. Während einer durchzechten Nacht in einem italienischen Restaurant in Madrid bot der letzte Olivares den gesamten Besitz Vicente Cebrián-Sagarriga an. Vicente, ein erfolgreicher Bauunternehmer und Besitzer der in Spanien populären Radiostation Canale Tres, kannte und liebte die Weine von Murrieta. Er schlug sofort ein. Als er am nächsten Morgen nach Hause wankte und seiner Frau berichtete, er sei über Nacht Weingutsbesitzer geworden, reagierte diese kühl: „Du warst betrunken. Reden wir morgen darüber.“ Ein paar Monate später zog die Familie in die Rioja. Die Ära der Murrieta war zu Ende.

Vicente Cebrián war damals 33 Jahre alt: ein Kind der New Economy in der jungen, aufblühenden Demokratie Spaniens. Er begann, Weine und Weingut vorsichtig zu modernisieren. Den 1978er Castillo Ygay ließ er beispielsweise bereits nach 18 Jahren aus dem Fass holen.

Der 1981er wurde schon nach vier Jahren auf die Flasche gezogen. „Für meinen Vater“, sagt sein Sohn Dalmau heute, „war Murrieta kein Investment, es war eine Herzensangelegenheit.“

Vicente starb 1996 unerwartet mit 48 Jahren. Er aß gern. Er trank gern. Und er liebte es zu feiern. Man sagt, alles zusammen sei zu viel gewesen. Der Sohn war 25. Von einem Tag auf den anderen wurde er der Herr über die Bodega Marqués de Murrieta: Dalmau Cebrián-Sagarriga y Suarez-Llanos, wie er mit vollem Namen heißt, heute 40 Jahre alt, im sportlichen Sakko, das Oberhemd meist offen. Sein Tonfall schwankt, wenn er redet – und er redet viel – zwischen getragenem Ernst und kontrolliertem Pathos: „Murrieta ist nicht einfach nur ein Wein. Murrieta ist ein Stück Spanien.“ ▶▶▶



Im Weinkeller des Castillo Ygay lebt die 150-jährige Tradition des Guts fort

#### EIN MUSEUM FÜR DEN RIOJA stilt nicht nur den Wissensdurst

Winzer Pedro Vivanco Paracuellos vom Weingut Vivanco hat ein beeindruckendes Museum der Rioja-Weinkultur aufgebaut. Auf etwa 9000 Quadratmetern versammelt der großartige, teils unterirdische Museumsbau des Architekten Jesús Marino Pascual Zigttausende von Exponaten, die das Thema Rioja in all seinen Facetten illustrieren. Fünf thematisch angeordnete Säle zeigen etwa den Anfang des Weinbaus, Alchimistenwerkzeug, antike Plastiken, Gemälde alter Meister und Accessoires wie Korkenzieher.

*Dinastía Vivanco, Museo de la Cultura del Vino, Carretera Nacional 232, km 442, 26330 Briones (La Rioja), Tel. 0034-902 320 001, www.dinastivivanco.com, Di-Do, So 10-18 Uhr, Fr und Sa 10-20 Uhr, Ticket: € 7,50 (mit oder ohne Führung, Verkostung einer Crianza inkl.)*



Dalmau Cebrián setzt voll und ganz auf Rot –  
passend zur Farbe der begehrten Tempranillo-Cuvées

**D**almau, wie er gerufen wird, war auf seinen Job gut vorbereitet: mit 16 das erste Mal auf dem Traktor durch die Weinberge, mit 18 Stierlauf in Pamplona, mit 23 Abschluss in Business Administration und Jura an der strengen Opus-Dei-Universität in Navarra. Ein idealer Exportdirektor, dachte sein Vater, und so unrecht hatte er nicht. Murrieta-Weine werden heute in 73 Länder exportiert, und Dalmau verbringt sehr viel Zeit im Flugzeug. „Ich bin praktizierender Katholik und gehe regelmäßig zur Messe“, erklärt er. „Aber gut Englisch sprechen zu können ist im Moment noch wichtiger für mich.“

Nebenbei entpuppte Dalmau sich als geduldiger Sanierer und schwärmerischer Visionär. Castillo Ygay, so sein Plan, soll 2012, zum 150. Geburtstag des Weinguts, wieder in altem Glanz erstrahlen. Die Menschen sollen dort essen, trinken, feiern wie zu alten Zeiten – mit Musik und Flamenco. Die Menschen sollen wissen: Marqués de Murrieta lebt. Und sie sollen sagen: So wie der Ygay muss ein guter Rioja schmecken.

Natürlich ist es dazu nötig, die Weine weiter zu modernisieren. Aber behutsam. Nicht in Richtung junge Weine, wie die meisten anderen Kellereien es versuchen. Bei Marqués de Murrieta gibt es bis heute keine Crianza (Jungwein von etwa zwei Jahren), es werden nur Reserva und Gran Reserva Especial erzeugt. Und Letztere ist auch nicht mehr so traditionell wie einst. Zwar ist sie immer noch von ledrigen Aromen, von Rosinen- und Kamillennoten geprägt. Aber den 2001er Castillo Ygay, der jetzt im Verkauf ist, hat die junge Kellermeisterin Maria Vargas zum Beispiel schon nach dreieinhalb Jahren Fassreife abgefüllt.

Natürlich ist auch Dalmau nicht verborgen geblieben, dass die Kunden heute vor allem frische, fruchtige Weine verlangen. Deshalb hatte er schon 1999 einen modernen Rioja in Auftrag gegeben, mit viel Frucht, viel Holz, relativ wenig Säure und nun doch ein paar Prozent Cabernet Sauvignon – also dem Stoff, aus dem die Träume der meisten Weingourmets heute sind. Er kostet fast doppelt so viel wie der Ygay des gleichen Jahrgangs und erhält von den Kritikern sogar höhere Bewertungen. Der Name Murrieta taucht auf seinem Etikett übrigens nicht auf. Der Wein heißt einfach wie er: Dalmau. Der Namensgeber lehnt sich im Sessel zurück und schmunzelt: „Die Weichen sind gestellt, und zwar in alle Richtungen.“

Noch nicht ganz. Ein ungelöstes Problem gibt es noch im Leben des Dalmau Cebrián: Die Nachkommen fehlen. Er ist noch nicht einmal verheiratet. „Das ist“, gibt er zu, „für mich derzeit der größte Druck. Ich muss mich endlich für eine entscheiden.“

### Marqués de Murrieta, Finca Ygay

Ctra. Logroño-Zaragosa 5 km,  
26006 Logroño,

Tel. 0034-917 82 44 00,

[www.marquesdemurrieta.com](http://www.marquesdemurrieta.com),

Weintipps: 2010 Albariño Pazo  
Barrantes, 2005 Rioja Reserva

Finca Ygay, 1978 Gran Reserva  
Especial Castillo Ygay

Siehe auch unser Angebot

im FEINSCHMECKER-Gourmet-Shop

Seite 114

