

A man with curly hair, wearing a green suit jacket, a white shirt, a grey tie, and a colorful patterned scarf, is holding a wine glass to his nose, smelling the wine. He is looking directly at the camera. In the background, there is a large circular logo with the text "BODEGAS MARTÍNEZ-LACUESTA" and "HARO" around the perimeter. Inside the circle, it says "VINOS", "REG. EXPORT. 117", "1895", and "2020". Below the circle, there are large gold letters "A-M".

LD

CLUB LES
DOMAINES

Bodegas Martínez Lacuesta, Haro

**Reife, Finesse
und Frische**



Bodegas Martínez Lacuesta

Die Bodegas Martínez Lacuesta wurde offiziell am 1. Februar 1895 von Eloy Martínez und seinem Sohn Félix gegründet und ist seither immer im Familienbesitz geblieben. Eloy brachte seine kaufmännische Erfahrung ein, Sohn Félix den ausgeprägten Pioniergeist. In seinem sehr kurzen Leben – er wurde nur 49 Jahre alt – hatte Félix es sich zur Aufgabe gemacht, die Qualität der Weine aus der Rioja immer weiter zu verbessern. Er konnte mit der steigenden Qualität der Weine diese immer mehr auch im Ausland platzieren und legte so den Grundstein für den heutigen Erfolg des Unternehmens. Javier Bañales, der seit 2021 als Geschäftsführer die Bodegas übernommen hat, möchte den Geist von Félix wiederbeleben und konnte bereits in den ersten beiden Jahren einiges bewegen.

Fotos: z.Vg.



Die Region Rioja zählt zu den traditionellsten Weinregionen der Welt. Hier finden sich herausragende Klassiker, die seit Jahrzehnten die Weinliebhaber in aller Welt begeistern. Bodegas Martínez Lacuesta ist eines der renommiertesten Weingüter. **Text: Nicole Harreisser**

Was des einen Leid, ist des anderen Freud. Begonnen hat der Siegeszug der Weine aus der Rioja, als es im Bordeaux um die Weine sehr schlecht bestellt war, denn die Reblausplage hatte nahezu alle Rebflächen zerstört. Die Bordelaiser Winzer machten sich auf, um in anderen, reblausfreien Regionen, «Ersatz» zu finden. Neben besten Lagen war auch eine gute Anbindung der Region an ein Verkehrsnetz entscheidend, um die Weine schnell und problemlos von A nach B befördern zu können. Fündig wurden sie in Haro, das zweite Zentrum für Wein zur damaligen Zeit in Spanien neben Jerez. Diese beiden Städte verfügten damals bereits über eine elektrische Strassenbeleuchtung und Bahnhöfe, die an ein breites Schienennetz angeschlossen waren.

Vom Händler zum Produzenten

Vor diesem Hintergrund gründeten der kaufmännisch versierte Eloy Martínez zusammen mit seinem von grossem Pioniergeist erfüllten Sohn Félix die Bodegas Martínez Lacuesta 1895 in Haro. Zeit seines leider nur recht kurzen Lebens war Félix erfüllt davon, die Qualität der Rioja-Weine voranzutreiben und die Weine in der Welt zu positionieren. Nur wenige Jahre nach der Gründung eröffneten sie auch eine Filiale in Madrid, um dem Expansionsgedanken Rechnung zu tragen.

Ursprünglich gehörte die Familie Martínez zu den Weinhändlern. Sie verfügte über keinerlei eigene Rebflächen und begann mit der Rei-

fung und Lagerung der Weine, der sie grösste Aufmerksamkeit schenkte und es bis heute tut. Entscheidend für einen grossen Wein war für Félix von Beginn an, ihm Zeit zur Entwicklung und Reifung zu geben. Er setzte sich unermüdlich für die Qualitätssteigerung der Rioja-Weine ein, verfolgte neue Methoden, um dies zu erreichen. So erschuf er die DNA des Weingutes, die bis heute erhalten ist: grosse Klassiker, die in sich ruhen und vom ersten Tag an begeistern, zugleich aber auch viele weitere Jahre begeistern können, und das über Generationen hinweg. Das Geheimnis liegt in der Zeit, dem kostbarsten Gut in der Weinreifung neben den Trauben.

Das Weingut ist seit der Gründung in Familienbesitz, derzeit stehen 60 Familienmitglieder hinter dem Betrieb. Heute werden 60 Hektar Rebfläche selbst bewirtschaftet, die sich in einem Umkreis von 20 Kilometern rund um Haro verteilt befinden: Las Castillas mit Höhenlagen von 520 Metern über Meer, Villarrica mit 480 Metern und La Platera mit 480 Höhenmetern. Ausserdem werden noch Trauben von weiteren 60 Hektar, die nach genauen Vorgaben des Gutes bewirtschaftet werden, zugekauft. Eine Erweiterung der Rebflächen ist nicht geplant. Man konzentriert sich auf diese Flächen, um das Beste aus ihnen zu gewinnen. «Daran werden wir auch in Zukunft festhalten, wir wollen «nur» in Sachen Qualität, nicht in Grösse weiterwachsen», meint Geschäftsführer Javier Bañales, der seit Juli 2021 für das Weingut tätig ist. Er will die Philosophie und

Weine im Clubpaket

Rioja DOC Félix Martínez Lacuesta Gran Reserva 2010

2023 bis 2033

Geprägt von rauchiger Eichenholzwürze, Walderdbeere, Rote Johannisbeere, etwas Hagebutte und Kaffeebohne. Frisch und noch jugendlich am Gaumen mit roter Beerenfrucht, gut eingebetteter Tanninstruktur und animierender Säure. Klingt lange nach.

Mariage: Gegrilltes Ibérico-Kotelett, Jamón Serrano und würzige Pinchos

Rioja DOC Gran Reserva Colección Familia 2011

2023 bis 2035

Dunkelfruchtige Nase, etwas Heidelbeerkompott und winterliche Gewürze. Sehr konzentriert und dicht gewoben. Vollmundig am Gaumen, Waldbeeren, auch balsamische Noten. Elegant und lang ausklingend.

Mariage: Zu Lammracks mit gegrilltem Gemüse und reifen Hartkäsen

Vermouth Lacuesta Edición Limitada 2023 bis 2028

Intensiver Duft nach Karamell, Wermutkraut und Zitronenzeste. Im Hintergrund gesellen sich eingelegte Früchte hinzu und eine delikate Eichenwürze. Ausbalanciertes Süsse-Säure-Spiel am Gaumen, viel Wermutkraut, Angelika und auch Artischocken. Langer Nachhall.

Mariage: Als Aperó zu einem stimmungsvollen Menü oder auch als Abschluss zum Dessert



den Geist von Félix neu beleben und in die Zukunft führen. Dabei helfen die Erfahrungen aus der Vergangenheit, die es mit Passion auf die Zukunft zu übertragen gilt.

Das Weingut am Stadtrand von Haro bietet auch ein vielfältiges enotouristisches Angebot, einen grossen Ausstellungsraum mit einem sehr guten Überblick über die mehr als hundertjährige Geschichte, illustriert von vielen alten Gerätschaften und Handwerksgeräten. Ein Tastingraum und ein Weinshop gehören dazu.

Dieser oberirdische Teil des Gebäudes steht für das 21. Jahrhundert, wandert man die Stufen hinunter in den Keller, so bewegt man sich Schritt für Schritt zurück in der Historie. Rund 5000 Barriques befinden sich in den Kellern. Es tönt ein

markantes Klopfen durch den Keller: Auch heute noch erfolgt der Abstich der Fässer per Hand, und anhand des sich ändernden Tones kann der Füllstand des Fasses ermittelt werden. «Setzt man moderne Maschinen ein, dauert es nur drei Minuten pro Fass, wir aber nehmen uns die Zeit, alles per Hand zu machen, auch wenn es rund 14 Minuten dauert.» Die Kunst dieses Handwerks wird von Generation zu Generation weitergegeben und erfordert viel Fingerspitzengefühl. Der Umzug der Weine von einem Fass zum anderen erfolgt ohne Pumpen ausschliesslich durch Schwerkraft. Ein weiterer Faktor ist entscheidend für die Unverwechselbarkeit der Weine, es werden keinerlei neue Fässer eingesetzt. Die Einzigartigkeit der Weine entsteht nicht nur durch das Terroir im Rebberg, auch die Reife, die feinen Ablagerungen der Trübstoffe in den Fässern, trägt zur Bildung der Aromen bei. Die Fässer an sich sind auch lebendig und durchlaufen über die Jahre hinweg unterschiedliche Phasen der

Reifung, die sie an den Wein abgeben. Mit dieser Verbindung wird die Basis für grossartige Weine, die über die Jahre zu Klassikern heranreifen, gelegt.

Bei Martínez Lacuesta spielt Zeit die grösste Rolle. Jeder Wein erhält die Zeit, die er zu seiner Vollendung braucht, bevor er auf den Markt gebracht wird. «Wir erschaffen Klassiker, die Generationen begeistern werden. Wir geben ihnen immer die Zeit, die sie brauchen.»

Heute ist Alvaro Martínez in fünfter Generation für die Weinbereitung verantwortlich und folgt damit seinem Vater. Alvaro hat den Reifeprozess der Weine verinnerlicht, und das nicht anhand von Studien und Ratings, er verlässt sich auf seine Erfahrung und seinen Geschmack. Er

verkostet jeden Wein vielfach, bis dieser auf die Flasche gezogen wird und für viele weitere Jahre in der Flasche reift.

Des Weiteren ist Martínez Lacuesta auch ein renommierter Produzent erstklassiger Vermouth. Bereits seit 1937 gehören verschiedene Vermouth zum Portfolio, die in unterschiedlichen Holzfässern gereift werden.

Klassiker sind Avantgarde

Das Vermächtnis von Félix ist die Basis, um erfolgreich mit klassischen Weinen in die Zukunft zu gehen und weitere Generationen zu begeistern. Die Klassiker strahlen Ruhe und Harmonie in der heute hektischen, umtriebigen Zeit aus und sind zeitlos. «Sie sind wie Klassiker der Literatur», sagt Javier, der die Philosophie von Félix zu seiner eigenen gemacht hat. «Die Weingeniesser sollen unsere Weine entdecken und ein Gefühl für sie bekommen.» Die DNA von Martínez Lacuesta wird auch in den kommenden Generationen weiterleben.

«Je älter ein Wein wird, desto klarer kommt sein wahrer Kern, seine DNA zum Vorschein.»

Profitieren Sie von unseren Entdeckungen!

Und werden Sie jetzt Mitglied beim Club les Domaines. Wir VINUM-Redakteure sind ständig auf Achse. Wir erkunden Weinregionen und Weingüter und degustieren einzigartige Weine. Aus den besten treffen wir eine Auswahl und schnüren in Zusammenarbeit mit den Winzern sechsmal im Jahr ein Paket mit drei Spitzenweinen, das Ihnen als Clubmitglied nach Hause geliefert wird. Dazu schreiben wir für Sie Geschichten über Land und Leute mit Reisetipps aus erster Hand. Eben alles, um mit dem Glas in der Hand die nächste Weinreise zu planen oder sich auf genussvolle Art in Gedanken zu den schönsten Weinregionen entführen zu lassen. Lust bekommen? Dann lassen Sie sich von uns Tür und Tor zu den besten Weingütern der Welt öffnen, und bestellen Sie ein Schnupperpaket unter: www.clublesdomaines.com oder nutzen Sie den QR-Code.



An aerial photograph of a river valley. In the foreground, there are rows of vineyards on a slope. A river flows through the center of the valley, surrounded by lush green trees. In the background, there are rolling hills and mountains under a clear blue sky.

Insider-Tipp

Los Caños, Haro

www.loscaños.es

Die Bistro-Bar «Los Caños», die kleine Schwester des besten Restaurants «Nublo», liegt inmitten der Altstadt von Haro und verwöhnt ihre Gäste mit klassischen und neu interpretierten riojanischen Gerichten und baskischen Spezialitäten. Einfache Produkte bester Qualität bilden die Grundlage für exquisite Köstlichkeiten.

Weitere Reisetipps im Clubpaket.

Zahlreiche Rebzeilen liegen in unmittelbarer Nähe zum Fluss Ebro und nicht weit entfernt von der Weinstadt Haro.