

**D**irektor Fernando Zaratiegui rät Besuchern der Bodega Señorío de Sarría wenigstens 20 Minuten vor dem vereinbarten Termin an der Pforte einzutreffen. Das Weingut, gelegen am Jakobsweg hoch über dem Städtchen Puente la Reina, ist das mit Abstand größte in Navarra. Es misst mehr als zehn Quadratkilometer - inklusive Dörfchen mit Schule, Kirche und Friedhof.

Das Gut hat eine wechselvolle Geschichte. Felix Huarte, Baulöwe und Kunstsammler, ein Freund Pablo Picassos, gründete es 1953. Als er 1971 starb, erlebte die Baubranche eine Krise. Er hinterließ seinem Sohn Felipe eine vielfältige Firmengruppe mit bröckeligen Finanzen.

Zwei Jahre später wurde der Junior von der ETA entführt. Das Lösegeld von umgerechnet 50 000 Euro war eigentlich nicht der Rede wert. Aber es brachte das Huarte-Reich endgültig zum Einsturz. Al-

## Falkensteins Weinmacher

Die Kellermeisterin Milagros Rodriguez festigt den guten Ruf der Weine vom Señorío de Sarría.



les was sich losschlagen ließ, wurde zu Geld gemacht. Der Señorío de Sarría ging durch verschiedene Hände und stand am Ende vor dem Aus. Kostbare Weine, die noch im Keller lagen, wurden verschert. Aldi konnte Kunden mit wertvollen Reservas zum Ramschpreis locken.

1981 endlich übernahm die Caja de Ahorros de Navarra, bei der die Bodega in der Kreide stand, die kläglichen Reste. Auf längere Sicht fuhr das Kreditinstitut mit dem Erwerb gar nicht so schlecht. In den vergangenen zwei Jahren kamen vier weitere Weingüter dazu. Es entstand die Gruppe Taninia Bodegas & Viñedos, die finanziell gediegen dasteht. Von den zwölf Millionen Euro Umsatz entfällt ein Drittel auf den Señorío.

2006 brach für die Bodega ein neues Zeitalter an. Die Gebäude und vor allem die Kellergewölbe wurden gründlich renoviert und neu eingerichtet. Ein stattlicher

Gasträum kam hinzu. Größere Veranstaltungen, auch Firmenseminare sind dort möglich. 7,5 Mio. Euro verschlangen die gesamten Investitionen.

Wichtiger noch: Neue Führungskräfte rückten an. Als Assistentin des Kellermeisters wurde die diplomierte Önologin und Biologin Milagros Rodriguez eingestellt. Die 37-Jährige, eine herbe südländische Schönheit mit schulterlangen schwarzen Haaren, machte sich rasch unentbehrlich. Als ihr Chef vor zwei Jahren kündigte, übernahm sie wie selbstverständlich die Leitung im Keller.

In den Hochsommer passt herrlich der farbkräftige Rosado, den Señora Rodriguez rein aus Garnacha-Trauben gekeltert hat. Der Wein duftet und schmeckt hinreißend nach Erdbeeren und klingt lange am Gaumen nach. Töne von Oregano

und Pfeffer umrahmen die Frucht. Der Alkohol ist nicht zu knapp bemessen. Davon ist aber nichts zu spüren. Eine herzhaft Säure lässt den Trunk beinahe schlank erscheinen. Kalt serviert begleitet er einen Grillabend perfekt.

**Pit Falkenstein** ist Weinjournalist in Köln.

**Sarría Rosado**  
Jahrgang 2009

**Rebsorte** Garnacha

**Anbaugebiet** Spanien, Navarra

**Analyse** 13,8° Alkohol, 5,4 g Säure, 2,0 g Restzucker (pro Liter)

Trinken bis 2011

**Preis ab Lager** 5,95 Euro

Dirk Middendorf GmbH  
Widdersdorfer Straße 211  
50825 Köln

Tel.: 0221 / 16791634

Fax: 0221 / 16791635

[info@middendorf-wein.de](mailto:info@middendorf-wein.de)

[www.middendorf-wein.de](http://www.middendorf-wein.de)

