

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSER

Das grosse Argentinien-Spezial:
Sensationelle Weine aus Höhenlagen



2 Wein.Persönlichkeit des Monats – Piero Incisa della Rocchetta

6 Best of Argentinien • **13** Bordeaux 2001 • **15** Neuseeland – Best of Sauvignon Blanc und Pinot Noir

19 Chablis Grand Cru aus dem Top-Jahrgang 2014 • **23** Perlen.des Monats – Triumvirat

WEIN.PERSÖNLICHKEIT DES MONATS – PIERO INCISA DELLA ROCCHETTA, BODEGA CHACRA

«ICH SUCHTE CHARAKTER UND AUTHENTIZITÄT»



Piero Incisa della Rocchetta

Piero Incisa della Rocchetta, 48, ist ein Sprössling der berühmten «Sassicaia-Familie». Sein Grossvater, der grosse Mario Incisa della Rocchetta, war der Schöpfer des legendären Sassicaia, der als erster Premier Grand Cru Classé Italiens und als Wegbereiter der grossen «Supertuscans» gilt.

Jetzt könnte man denken, dass Piero Incisa einfach das Werk seiner Vorfahren fortsetzen würde. Doch trotz oder gerade wegen des grossen Namens und dem sicheren Erbe hat er es vorgezogen, die weite Welt zu bereisen, im Ausland zu studieren, um dann sein eigenes Weingut fernab der Maremma aufzubauen. In Bolgheri geboren, in der Schweiz zur Schule gegangen, studierte er in Kalifornien und machte seinen Master in New York, wo er heute seinen Wohnsitz hat. Er wollte sich nicht einfach ins gemachte Nest setzen, sondern etwas Eigenes aufbauen, etwas Neues, Einzigartiges, Authentisches, Herausforderndes, das spürt man schnell im Gespräch mit dem sympathischen und reflektierten Querdenker.

Alte, wurzelechte Rebstöcke als Leidenschaft

2004 erwarb er einen stillgelegten, bereits 1932 gepflanzten Weinberg am Rio Negro in Patagonien – einer wegen der umgebenden Wüste reblausfreien Gegend mit altem, wurzelechtem Rebbestand. Auf diesem besonderen Weinberg entstehen heute kleine konzentrierte Pinot Noir-Beeren, aus denen er und sein Team in der Bodega Chacra Weltklasse-Pinot Noirs keltern. Später kamen noch zwei weitere alte Pinot Noir-Weinberge

dazu. Der erste Wein, der vom 1932 entstandenen Weinberg stammt, heisst «Treinta y dos». Der zweite Wein von 1955, «Cinquenta y Cinco». Der Wein von 1967, «Sesenta y Sete», gepflanzten Reben wird in den «Barda», Chacras Einstiegswein, integriert, in den auch Trauben aus Neupflanzungen eingehen. Chefredakteur Giuseppe Lauria sprach mit ihm über seine Beweggründe, wie er seine alten, wurzelechten Weinberge fernab der Heimat fand, über Charakter und Authentizität, seine Liebe zu Pinot sowie über die Besonderheiten Patagoniens.

Lauria: Piero, dein Familienname steht weit über Italiens Grenzen hinaus für eine der berühmtesten Weinfamilien der Welt. Wie bist du trotz dieses Vermächtnisses auf die Idee gekommen, fernab der Heimat ein Weingut aufzubauen?

Rocchetta: In meiner Jugend verbrachte ich viel Zeit mit meinem Grossvater Mario Incisa della Rocchetta. Er war ja nicht nur der Schöpfer von Sassicaia, sondern auch ein echter «Bonvivant». Er legte viel Wert auf gutes Essen und Trinken. Er trank vor allem Burgund, Bordeaux und Piemont. So kam ich schon in jungen Jahren in den Genuss eleganter Weine. Fortan war es mein innigster Wunsch gewesen, mit Pinot Noir zu arbeiten. Während meines Studiums in Kalifornien machte ich einen Jahrgang bei der Domaine Drouhin Oregon (DDO) mit. Dort lernte ich die Komplexität des Pinots kennen. Ich verliebte mich in diese Rebsorte und fuhr regelmässig ins Burgund. Gerne hätte ich dort was gekauft, was sich allerdings als total aussichtslos erwies. Dort geht alles nur unter der Hand weg, wenn überhaupt. Als ich mich schon auf Kalifornien oder Oregon fokussierte, bekam ich eines Tages blind einen Pinot ins Glas. Ich dachte, der Wein sei aus dem Burgund, in Wahrheit war es ein Pinot aus Patagonien. Staunend beschloss ich, mich in den Flieger zu setzen, um diese mir bis dato unbekanntes Gegend zu erkunden. Dort angekommen, realisierte ich schnell, mit welchen Herausforderungen man hier zu kämpfen hätte. Abgesehen von den mikroklimatischen Gegebenheiten, war die Farm, die mir gefiel, weit weg von der Zivilisation – ohne Elektrizität, Wasser und auch ohne Keller. Ein masochistischer Traum.

Lauria: Und dennoch hast du gekauft. Warum?

Rocchetta: Ja, weil das Essentielle stimmte: Das Terroir. Aber es musste alles von Grund auf aufgebaut werden. Glücklicherweise habe ich zwei enthusiastische US-Investoren gefunden, die an mich und an das Projekt glaubten. Ohne sie und mein tolles Team hätte es nicht geklappt.

Lauria: Warum Patagonien – und nicht zum Beispiel die Renommier-Regionen rund um Mendoza?

Rocchetta: Ich war nicht auf der Suche nach Namen oder Prestigeregionen. Ich suchte Charakter und Authentizität. Der von mir probierte Wein löste genau das in mir aus. Er kam vom Rio Negro und nicht aus Mendoza. Deswegen Patagonien. Zudem sind die klimatischen Bedingungen dort besser für Pinot geeignet als in Mendoza. Ich habe hier unglaubliche Bedingungen für Pinot Noir vorgefunden, die ich selten anderswo auf der Welt gesehen habe. Das machte es für mich unwiderstehlich. Im «Alto Valle» des Rio Negro, wo Chacra beheimatet ist, herrschen einmalige mikroklimatische Bedingungen. Zudem ist die Gegend hier phylloxerafrei und mit altem, wurzelechtem Rebbestand.

Rio Negro ist eine «krankheitsfreie» Region, der niedrige Feuchtigkeitsgehalt der Luft (ca. 34%) und ein konstanter Wind sorgen dafür, dass die Weinberge gesund bleiben und die Reblaus keine Chance hat.

Lauria: Was magst du an Pinot Noir?

Rocchetta: Die Franzosen sagen, dass Pinot Noir die Königin aller Trauben ist. Wenn man mit ihr richtig arbeitet, vermittelt sie unvergleichbare Eleganz, Balance, Delikatesse und Finesse. Natürlich ist es eine sehr schwierige Rebsorte – zart und temperamentvoll. Ich sehe dies aber als eine schöne Herausforderung und nicht als ein Problem.

Lauria: Pinot Noir gilt ja als Diva – dir scheint das zu gefallen (schmunzelnd)?

Rocchetta: (lacht) Ich verstehe die Anspielung. Aber wer mag denn keine Divas ...?

Lauria: Du sprachst vorhin von der Besonderheit des Terroirs rund um den Rio Negro. Gib uns bitte ein paar Details.

WEIN.PERSÖNLICHKEIT DES MONATS – PIERO INCISA DELLA ROCCHETTA, BODEGA CHACRA

«PATAGONIEN IST FREI VON DER REBLAUS MIT UNGEPFROPFTEN WEINBERGEN»

Rocchetta: Unsere Weinberge liegen in einem Flussbett in der Mitte einer Wüste. Auf einem hohen Plateau, das etwa auf 280 m ü. M. liegt. Unsere Böden bestehen aus Sand, Ton und Kalkstein, zudem sind es mineralreiche Böden, die unseren Weinen eine gewisse Salzigkeit und mineralische Würze verleihen.

Patagonien ist frei von der Reblaus, das erlaubt es uns, ungepfropfte Weinberge zu selektionieren, von denen einige zirka 100 Jahre alt sind. Die hohe Lichtintensität führt zu einer gleichmässigen Traubenausreifung. Das Wasser des Rio Negro entstammt einem Gletschertal und ist extrem sauber, was sich ebenfalls positiv auswirkt. Unsere Nächte sind kalt, das verlangsamt die Reifung der Trauben zugunsten feinerer, komplexerer Aromen in unseren Pinots.

Lauria: Wie würdest du die klimatischen und sozialen Herausforderungen beschreiben, immerhin gilt Patagonien als sehr arm?

Rocchetta: Angesichts der unglaublichen klimatischen Bedingungen sind die Herausforderungen, die wir hier erlebt haben vor allem wirtschaftlicher Natur. Wir haben es mit einer Inflation zu tun, die bis zu 50% erreichen kann. Dies macht es sehr anspruchsvoll und komplex, ein nachhaltiges Geschäft mit einer soliden Bilanz zu betreiben. Daran können wir nicht viel ändern. Dafür sind die mikroklimatischen Bedingungen perfekt. Das einzige Problem sind Frühlingsfroste. Aber mein Team hat eine unglaubliche Arbeit geleistet, diese Herausforderung erfolgreich zu bekämpfen. Alle unsere Weinberge sind jetzt mit einer «Sprinkleranlage» ausgestattet, die verhindert, dass unsere Rebstöcke einfrieren.

Lauria: Ich komme gerade aus Südafrika. Da gab es grosse soziale Unterschiede. Wie gehst du als jemand, der aus einem berühmten und gut situierten Haus stammt, damit um?

Rocchetta: Das ist wirklich eine sehr wichtige und einfühlsame Frage. Wir haben einen proaktiven Denkprozess in allen Fragen umgesetzt, deshalb versuchen wir, fünf Schritte vorzudenken, um Probleme zu vermeiden.

Auf der «sozialen» Ebene: Bodega Chacra hat eine starke Bindung mit der lokalen Gemeinschaft und wir behandeln unsere Mitarbeiter wie Familienmitglieder.

Wir stellen sicher, dass ihre Kinder zur Schule gehen und Zugang zur medizinischen Versorgung haben. Wenn nötig, kaufen wir auch Schulmaterial oder Kleidung. Für die Bedürftigen stellen wir zudem Unterkünfte zur Verfügung und stellen sicher, dass sie genug haben, um ein «würdevolles Leben» zu leben. So bauten wir bereits drei Häuser auf der Farm. Wir engagieren uns, essen zusammen und zeigen Interesse an ihrem Leben und ihrem Wohlbefinden.

Lauria: Wie stellst du sicher, dass die hohen Qualitätsanforderungen in deiner Abwesenheit eingehalten werden?

Rocchetta: Chacra besteht aus 16 Mitarbeitern. Es dauerte eine lange Zeit, bis wir das richtige Team beisammenhatten, da wir einen Wahnsinnsanspruch haben. Von Anfang an haben wir versucht, eine «Kultur» der Präzision und Qualität, aber auch des Respektes, der Partizipation und des Altruismus aufzubauen. Die einfache Formel lautet: Kümmere dich um die Leute, als wäre es deine Familie und sie kümmern sich um dich.

Lauria: Das klingt wie aus (m)einem Coaching-Seminar ...

Rocchetta: (lacht) Ich finde es sehr wichtig, in einer harmonischen Umgebung zu arbeiten und habe mich ausführlich mit solchen Themen auseinandergesetzt. Und es funktioniert. Bei der Ernte haben wir in der Regel noch ein oder zwei externe Önologen, die mit unserem Kellermeister Gabriele Graia, ein junger italienischer Önologe, zusammenarbeiten. Gemeinsam treffen wir dann alle Entscheidungen. Bei Chacra geht es nicht um einen Protagonisten. Wir arbeiten als Team, so dass der Entscheidungsprozess von mehreren Personen geteilt wird. Dies ist meiner Meinung nach eine unserer grössten Stärken. Wir teilen unsere Vision ständig mit unserem Team. Dies hilft bei der Erreichung der Qualitätsstandards, die notwendig sind, um einen Wein auf diesem Level zu machen.

Lauria: Wie hast du diese alten Weinberge überhaupt gefunden?

Rocchetta: Das ging nur mithilfe eines Herren namens Oscar Ferrari. Er arbeitete für die örtliche Regierungsstelle, die für die Überwachung aller Weinberge des Tales verantwortlich war. Ich sagte ihm,

ich suche nach alten, nicht gepfropften Pinot-Reben und er zeigte mir verschiedene Weinberge. Es dauerte aber ziemlich lange, bis wir fündig wurden, denn die Aufzeichnungen auf seinem Papier wiesen eine grosse Anzahl an Pinot-Weinbergen auf. Viele davon waren aber inzwischen durch Apfelbäume ersetzt worden, andere wiederum genügten meinen Anforderungen nicht.

Als ich schlussendlich den Weinberg fand, der meinen Vorstellungen entsprach, ging ich zu dem Besitzer, ein Herr Pirri, der mir sagte, dass er die Reben durch Apfelbäume ersetzen wolle. Es brauchte ein wenig, um ihn zu überzeugen, aber schliesslich verkaufte er mir die Farm.

Lauria: Wer war denn eigentlich der Visionär, der schon 1932 an Pinot Noir dachte und anpflanzte?

Rocchetta: Die Aufzeichnungen, die ich gefunden habe, zeigen, dass die Napolitano-Brüder die Stöcke gepflanzt haben: italienische Einwanderer.

Lauria: Du arbeitest biodynamisch. Was überzeugt dich daran?

Rocchetta: Ja wir arbeiten auf Chacra mit der Biodynamie. Wir stellen die biodynamischen Zubereitungen im Haus her und ergänzen diese zusätzlich mit rund 300 Tonnen Kompost pro Jahr. Es kann als ein «geschlossener Kreislauf» beschrieben werden, in dem die Rückverfolgbarkeit gemessen und sehr ernst genommen wird.



Alter Rebbestand macht den Unterschied

WEIN.PERSÖNLICHKEIT DES MONATS – PIERO INCISA DELLA ROCCHETTA, BODEGA CHACRA

«ARGENTINIEN WIRD IM HOHEN QUALITÄTSSEGMENT SEINEN PLATZ FINDEN»

Mein Grossvater schrieb ausführlich über nachhaltige Landwirtschaft. In Wirklichkeit war er an der Spitze dieser Bewegung. Er verstand die Bedeutung der Erhaltung einer sauberen Umwelt, um die Nachhaltigkeit und das Gleichgewicht zu erhalten. Der erste Anstoss kam also von meinem Grossvater Mario Incisa.

Auch im weiteren Verlauf meines Lebens fühlte ich, dass es keine andere Alternative zu dem organischen und biodynamischen Weg gibt. Als ich es ausprobierte, funktionierte es wunderbar und sehr schnell! Es ist erstaunlich, wie schnell die Natur sich erholen kann, wenn du verantwortungsvoll mit ihr umgehst.

Ausserdem: Wenn du von einem kleinen Grundstück lebst, möchtest du doch sicherstellen, dass dieses Stück Natur frei von Chemikalien ist, die letztlich deine Böden schädigen und den Weg in deinen Körper finden. Des Weiteren finde ich biologisch-dynamische Früchte im Allgemeinen komplexer im Geschmack.

Lauria: Ich habe vor Kurzem den grossen Angelo Gaja für diese Rubrik gefragt, was ihn denn am meisten in den letzten Jahren mit Blick auf den Weinbau beschäftigte. Er sagte, die Auswirkungen des Klimawandels. Und ergänzte später, dass die biodynamischen Sichtweisen die besten Antworten in der heutigen Landwirtschaft zu liefern scheinen.

Rocchetta: Ich stimme dem zu. Meiner Meinung nach ermöglicht die biologische und biodynamische Landwirtschaft, dass die Weinberge ihr «Immunsystem» stär-



Mit 1 PS durch den Weinberg

ken und sie fördert eine grössere Biodiversität. Als Folge arbeitest du mit einem gesünderen Weinberg, der in der Lage ist, Extreme erfolgreicher auszuhalten.

Lauria: Wie würdest du eure Philosophie beschreiben?

Rocchetta: Bei Chacra praktizieren wir in der Weinherstellung das Prinzip der «Minimal-Intervention». Wir konzentrieren uns in erster Linie auf unsere Weinberge, um qualitativ hochwertige Früchte zu produzieren. Wichtig ist uns, die natürliche Säure beizubehalten, also mit einer guten «inneren Energie». Wir gären spontan in kleinen, runden Zementfässern. Wir wollen keine zu starke Extraktion und konzentrieren auch nicht.

Unsere Gärtemperaturen sind niedrig, da die Masse der Trauben pro Kessel klein ist. Wir glauben, das hilft bei der Beibehaltung der Finesse, Eleganz und Zartheit und bringt die floralen Aromen des Pinots besser zum Ausdruck. Wir filtern und schönen nicht. Um es zusammenzufassen: Wir folgen dem traditionellen Ansatz der «Alten Welt», der uns hilft, Weine zu produzieren, die eine lebhaft Frische und einen ungewöhnlich niedrigen Alkoholgehalt aufweisen.

Lauria: Das hat mich auch etwas überrascht. Viele deiner Weine weisen gerade mal 12 bis 13% vol. auf. Besteht da, wie oft gesagt wird, ein Zusammenhang mit den alten Weinbergen?

Rocchetta: Ich glaube da fest daran, auch wenn ich es nicht beweisen kann. Aber diese alten prä-phyloxera Weinberge erreichen früher die phenolische Reife bei niedrigerer Alkoholausbeute. Wir lesen zwar auch etwas früher, haben dabei aber nicht unbedingt nur den niedrigen Alkohol zum Ziel, auch wenn dieser im 2016er-Jahrgang im Schnitt bei 12% liegt. Ziel ist es, ausgewogene Weine mit delikater Aromatik zu machen.

Lauria: Gab es Vorbilder beim Pinot für dich?

Rocchetta: Viele und alle aus verschiedenen Gründen: Rousseau sitzt wahrscheinlich ganz oben auf meiner Liste, aber auch Leroy, Dujac, Roumier und selbstverständlich DRC (Anm. der Redaktion: Domaine de la Romanée-Conti).



Modern-minimalistisch von Architekt David Wick

Lauria: Wie siehst du das Potenzial für argentinische Premium-Weine im Allgemeinen?

Rocchetta: Argentinien leidet etwas unter dem Ruf, dass man hier einfache, fruchtbetonte Weine machen kann, die erschwinglich sind. Zum Glück ist das aber nicht die einzige Realität, die das Land zu bieten hat. Ich denke, dass es noch ein bisschen dauern wird, aber unweigerlich wird Argentinien im hohen Qualitätssegment seinen Platz finden, weil es einzigartige Terroirs mit spezifischen Eigenschaften hat, die in den feinen Terroirs auf der ganzen Welt gefunden werden.

Lauria: Bei welchen Sorten siehst du das grösste Potenzial?

Rocchetta: Ich denke, dass Malbec in der Breite die besten Chancen hat. Aber es wäre ein Fehler, das Potenzial von Cabernet und Merlot zu unterschätzen.

Lauria: Also auch Bordeaux-Blends?

Rocchetta: Ich denke, dass das Potenzial enorm ist, da es einige einzigartige Terroirs gibt, die keinen Vergleich scheuen müssen. Jetzt müssen wir nur an die Arbeit gehen und zeigen, was möglich ist.

Lauria: Welche Weine würdest du auf die berühmte einsame Insel mitnehmen?

Rocchetta: Wenn es einen Kühlschrank gibt ... Champagner!

BEST OF ARGENTINIEN

Achaval-Ferrer

Der mittlerweile in Besitz der russischen SPI-Gruppe befindliche Lagenpionier bleibt mit seinen Weinen einer der führenden Qualitätserzeuger des Andenlandes.

2013 Altamira, Mendoza, Malbec: Vom ersten Jahrgang (2001) an ein bahnbrechender Wein, der als erster Lagenwein die brillante Finesse der Lage Altamira auf die Flasche brachte, bis heute einer der elegantesten unter den grossen Weinen Argentiniens; zarte rote und dunkelrote Fruchtaspekte von Himbeere bis Schwarzkirsche, flirrend-feine Mineralik, im Mund entwickelt er sich von füllig-reif zu zart-säuerlich mit wunderbar langem Finale.

19/20 2017 – 2030

2013 Finca Mirador, Mendoza-Medrano, Malbec: Relativ warme Lage auf nur 700 m Höhe bei Medrano, seidig-dichter, erdiger Stil, dabei von erstaunlicher Zartheit, feinste Frucht, kraftvolle, süsse Tannine, die keineswegs stören, auch weil die Fruchttintensität sie bis ins Finale abpuffert.

18.5/20 2017 – 2030

2012 Bella Vista, Mendoza-Perdriel, Malbec: Der dritte der drei grossen Lagenweine von Achaval-Ferrer fällt (noch!) etwas rustikaler aus, was aber daran liegen dürfte, dass die Weine aus den klassischen, kalkgeprägten Lagen von Perdriel längere Entwicklungszeit in der Flasche brauchen: kraftvoll, aromatisch, floral und dunkle Frucht (Brombeere, Schwarzkirsche, Blaubeere), wieder gute Säure, aber im Moment noch weniger bezaubernd als der samtig-feine Mirador und weniger spielerisch als Altamira.

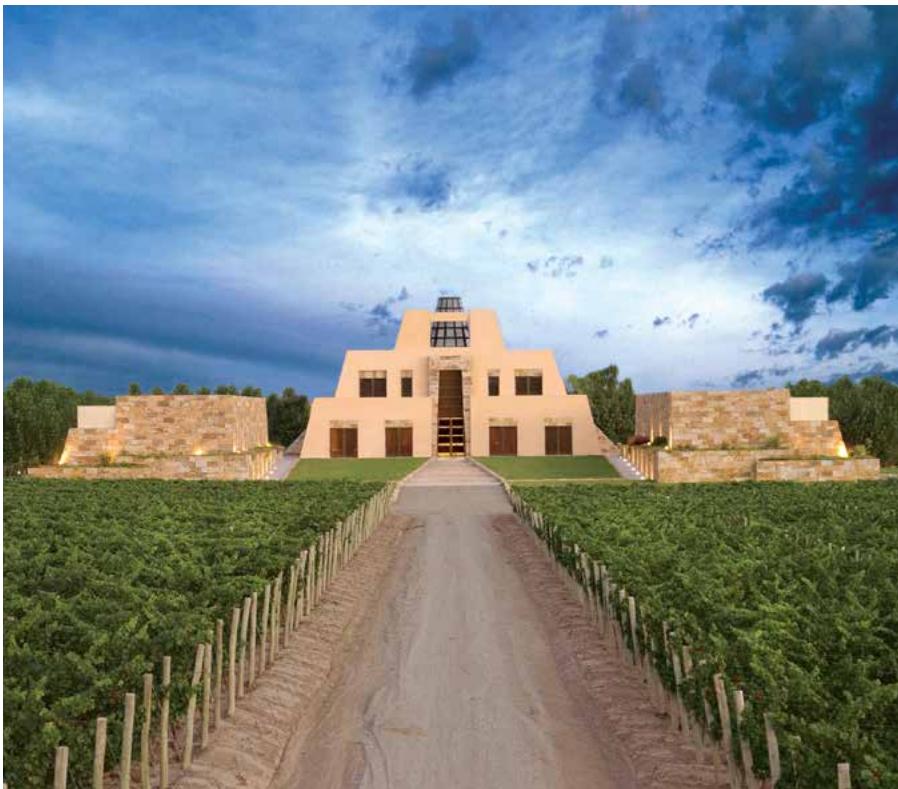
18/20 2020 – 2030

2013 Quimera, Mendoza: 50% Malbec, dazu Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot – was für ein Einstiegswein in die Welt der Achaval-Ferrer-Köstlichkeiten! Komponiert aus verschiedenen Lagen und vier Rebsorten: feinste, zarte Fruchtarbeit mit kühl-zartsäuerlicher Anmutung im Aroma, spielerisch frisch-reifer Frucht auf der Zunge und einem wunderbaren Säureschwänzchen.

17.5/20 2017 – 2023

Aleanna

Alejandro Vigil profitiert von langen Erfahrungen als Agronom und Önologe bei Catena. Sein eigenes, 2008 gegründetes Weingut in Lujan mit sehr gutem Restaurant Casa El Enemigo und Trauben aus Lujan und Valle de Uco erzeugt etwa 100.000 Flaschen Wein. Vom Start weg erhielten seine Top-Weine hohe Bewertungen.



Die Bodega Catena Zapata beeindruckt nicht nur mit ihrem futuristischen Bau

Argentinien

Sensationelle Lagen-Weine

von Jürgen Mathäb

Trotz Wirtschaftskrise hat sich der Weinbau in Argentinien im vergangenen Jahrzehnt ganz erstaunlich weiterentwickelt. Das gilt wie in anderen Ländern für den Mut zu weniger Barrique, manchmal Rückkehr zu grossen Holzfässern und individuellerem Ausbau im Keller. Vor allem aber haben führende Erzeuger mit wissenschaftlicher Hilfe bei der Erforschung von Mikroterroirs und der Selektion der besten Lagen erhebliche Fortschritte gemacht, häufig verbunden mit aufwendigen Bodenuntersuchungen und blockbezogenen Bewässerungs- und Pflanzkonzepten. WEINWISSER Jürgen Mathäb war vor Ort und hat die besten und spannendsten Weine selektioniert.

Von Ausnahmen abgesehen (Chacra/Noemia ganz im Süden oder Pedregal in San Juan) befinden sich die besten Lagen bei Lujan de Cuyo sowie im Valle de Uco, fast immer auf Höhenlagen über 1.100 Meter. Lujan de Cuyo, etwa 20 Kilometer südlich der Stadt Mendoza gelegen, gehört zu den traditionell hoch eingeschätzten Herkünften Argentiniens, wobei in den vergangenen 20 Jahren zunehmend höhere Lagen westlich und südlich der Stadt erschlossen wurden. Das Valle de Uco dagegen, das sich etwa 60 bis 80 Kilometer südlich von Mendoza von Tupungato bis San Carlos zieht, ist von einigen alten Weinbergen um Consulta und Vista Flores abgesehen grösstenteils erst in den vergangenen 20 Jahren erschlossen worden. Alte Weinberge in den

dortigen Lagen Altamira, Gualtallary oder La Consulta gehören zu den gesuchtesten Argentiniens. Meist sind die interessantesten Weine in beiden genannten Teilen der Provinz Mendoza von hohem Kalkanteil der kargen, kiesigen Böden geprägt. Kalkfelsen im Untergrund gibt es aber nicht. Typischerweise wurde Kalk von den Anden heruntergeschwemmt und lagerte sich an Kiesbrocken damaliger Flusstäler ab. Dies gilt vor allem für die aussergewöhnliche Lage Altamira bei San Carlos/La Consulta, die fast bei allen Spitzenerzeugern die feinsten, finessenreichsten und elegantesten Weine liefert. Lagenbezeichnungen in Argentinien sind traditionelle örtliche Flurbezeichnungen. Eine offizielle Lagenabgrenzung existiert nicht.

BEST OF ARGENTINIEN

2013 El Enemigo, Mendoza-Gualltally, Chardonnay: 1.400 m hoch gewachsen, 30 Jahre alte Reben, auf den Hochlagen bei Tupungato wächst offenbar auch feinsten, individueller und spannungsvoller Chardonnay: Neue-Welt-Stil mit exotischer Gelbfrucht und sehr reifer Aprikose, aber auch hefige Noten wie Bourgogne, erstaunliche Verbindung von cremig und konturiert, sehr zartfühlend gearbeitet, anfangs scheint ein wenig Säure zu fehlen, was sich aber im Glas überraschend verbessert, wie sich überhaupt der sehr feine, reifefähige Wein noch nach einer Stunde im Glas auffächert.

17.5/20 2018 – 2024

2012 Gran Enemigo, Agrelo, Mendoza: Ein Verschnitt von 85% Cabernet Franc mit 15% Malbec, auf 950 m in Lehm- und Tonböden gewachsen, nur in grossen, 100 Jahre alten Fässern ausgebaut: intensiver, fleischig-lebendiger Wein, zeigt zunächst sehr schöne Pflaumenmarmelade und etwas Wildfleisch, saftig-dicht, vollmundig, weich im Finale, sehr reif, warm, aber nicht zu schmusig, hat Charakter, nach einer halben Stunde kommt mehr Säure zum Vorschein und der Wein wirkt weniger saftig, dafür eleganter.

17.5/20 2017 – 2023

2012 Gran Enemigo Gualltally, Mendoza: Wieder 85% Cabernet Franc und 15% Malbec, Trauben von den Höhen bei Tupungato, zeigt aber deutlicher den Stil des Hauses als den der Lage: leicht röstig, schon etwas Flaschenreife, aber jetzt gute Trinkbarkeit, rund und voll im Mund, wenn auch schlanker als der sehr fleischige Agrelo, trocknet nach der etwas reifen Frucht immer noch aus, überzeugt zunächst nicht, aber nach einer halben Stunde im Glas bekommt er Form und Charakter, zeigt Säure, wird schlank und fein.

17.5/20 2018 – 2023

2010 Gran Enemigo Blend, Mendoza – Gualltally: 16.5/20

Alta Vista

2012 Single Vineyard Temis, Mendoza-San Carlos, Malbec: Dunkle Frucht, Bitterschokolade, viel Extraktion, aber auf Basis reifer Trauben, erinnert an die kraftvoll-schwarzfruchtigen Weine aus dem Nachbarort Consulta, gute Säure, sehr dicht, viel Tannin, trocknet leider am Ende (noch?) etwas aus.

17.5/20 2020 – 2027

Altos Las Hormigas

Das Weingut italienischer Önologen (Alberto Antonini, Antonio Morescalci, Atilio Pagli) mit etwa einer Million Flaschen Produktion nutzt keine neuen Barriques, sondern fast nur noch grosse Holzfässer. «Die ganz steinig-mineralischen Weine wollen wir nicht», erklärt die Bodega erstaunlicherweise.

2014 Gualltally, Mendoza-Valle de Uco, Malbec: Sehr ansprechende fleischige Art aus kalkigen Lagen, leichte Kühle, insgesamt aber sehr samtig-weich, vor allem im Mund kaum Tannine zu spüren, wie alle Weine des Hauses recht sättigend, steinige Art zeigt sich ein wenig im Finale.

17/20 2017 – 2023

2014 Reserva, Mendoza-Valle de Uco, Malbec: Für diesen Wein werden Trauben aus kalkigen Lagen gesucht, Mischung aus Vista Flores, Gualltally und Altamira in 3500-l-Fuder ausgebaut, die nicht getoastet sind: schöne dunkle Frucht mit leicht rauchigen Aspekten, ganz leicht röstig, auch dunkle Waldfrüchte, aber eher in gekochter Form, steinigtes Finale mit etwas austrocknender Art.

16.5/20 2018 – 2023

Benegas

Federico Benegas kaufte 1995 Weingut und teilweise alte Weinberge bei Mendoza. Der alte Bau ist heute ein Schmuckstück. Die schokoladig-dunkelfruchtigen Weine gehören zur «modernen Klassik» Argentiniens.

2010 Estate Single Vineyard Finca Libertad, Mendoza: Je ein Drittel Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot, Finca mit ausschliesslich wurzelechter Pflanzung auf 850 m Höhe bei Cruz de Piedra ist geprägt von grossen Tag-Nacht-Amplituden: weiche, schokoladig-reife Art mit sehr dunkler Beerenfrucht, etwas Flaschenreife spürbar, aber auf feine, noble Art entwickelt, Schmelz, elegantes Finale, feine, reife Tannine nur im Hintergrund.

17.5/20 2017 – 2023

2014 Estate Don Tibursio, Mendoza: 50% Malbec, dazu Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot, eher rote Kirschrucht, schöne, elegante Reife, im Aroma und Mund wirkt er nicht wie 15% vol., die er allerdings hat, im Mund strukturiert, Tannine kröselig-süss, sehr charaktervoll trotz hoher Reife, Schnäppchen (unter 20 Euro).

17/20 2017 – 2023

2012 Estate Single Vineyard Finca Libertad, Mendoza, Sangiovese: Wohl der beste Sangiovese Argentiniens: Räucherspeck, sehr dunkle Frucht, turnt auf der Zunge, obwohl sehr reif und warm, im Finale wieder dunkle Frucht, leicht trockene Tannine, aber auch gute Länge durch schöne Säure.

17/20 2017 – 2023

Caro

Die Weine des Gemeinschaftsprojekts von Lafite und Catena unterscheiden sich, konturiert und weniger auf glatte Harmonie orientiert, erheblich von den Catena-Weinen.

2010 Caro, Mendoza: (Malbec 40%, Cabernet Sauvignon 60%), die Zusammenarbeit mit Lafite ergibt konturierten, charaktervollen Wein in eher europäischem Stil: rauchig-dunkle Frucht, auf maskuline Art reif und straff gefasst, konzentriert, viel Charakter trotz kraftvoller Reife, stilvoll, lang, auf Zukunft gebaut, beeindruckend.

18/20 2020 – 2030

Catena

Die Familie Catena hat sich als Pionier moderner Agronomie und modernen Weinausbaus von den Bodegas Esmeralda aus erhebliche Verdienste erworben und fast nebenbei ein Bodegaimperium aufgebaut. Die Weine aus der Bodega Catena zielen stilistisch stark in Richtung nordamerikanischer Markt. Geschliffen, reif und harmonisch-rund erzielen sie dort Höchstbewertungen. Mich überzeugen vor allem die charaktervollen Chardonnays. Die Adrianna-Weinberge liegen auf 1.400 m in Gualltally.

2013 Adrianna White Bones, Mendoza, Chardonnay: Anders als amerikanische Veröffentlichungen finde ich hier einen der besten Weine des Hauses, weil mutig das Terroir betont wird: helle Buttercreme, ein Hauch Banane und ein wenig Gelbfrucht, im Mund fast noch kühler als stones, Finale richtig steinig und trocken, vielschichtiger Wein mit sehr eigenständigem Charakter.

19/20 2018 – 2025

2013 Adrianna White Stones, Mendoza, Chardonnay: Noch ein grandioser Chardonnay, diesmal etwas pikanter im Mund und cremig-reifer im Aroma: Kräuter, Buttercreme, Haselnuss, aber auch etwas Zitrus, überragend vielschichtig; im Mund fast streng: steinig, mineralisch, völlig anders als frühere Jahrgänge, die oft schmusig-weich waren.

18.5/20 2018 – 2025

2011 Mundus Bacillus Adrianna Mendoza, Malbec: Wer süffige Zugänglichkeit auf hohem Niveau schätzt, wird vielleicht die in Nordamerika extrem hoch bewerteten anderen Roten des Hauses mögen. Ich schätze diesen, wenn auch mit schwerer Beerenfrucht und deutlicher Reifernote versehenen, Wein höher ein, weil er lebendig und viril bleibt, dabei sehr stilvoll und fast zart im Mund, Finale ganz auf der edlen Fruchtseite.

18/20 2017 – 2025

2013 Adrianna River Stones, Mendoza, Malbec: Hoch gelegene Weinberge bringen recht kühlen, frischen Fruchtausdruck, sehr feines, zartes Aroma, fast ein wenig Himbeere, jeweils ein Hauch Zitrus und Tabak, kraftvoll, aber nicht sättigend im Mund, angenehme Säure gut integriert, zitrusgeprägtes Finale.

17.5/20 2018 – 2025

GROSSE BURGUNDER NEU DEFINIERT



BODEGA CHACRA - Piero Incisa

Wegweisende, biodynamisch erzeugte Pinot Noirs aus der BODEGA CHACRA von
Marchese Piero Incisa della Rocchetta, gewonnen von uralten, wurzelechten Rebstöcken
am Rio Negro in Patagonien, Argentinien



ALPINA Burkard Bovensiepen GmbH + Co.KG • WWW.ALPINAWEIN.DE

Tel: 08241/5005-0 • wein@alpina.de • 86807 Buchloe • Alpenstraße 35

Alpina
DIE WEIN REFERENZ

BEST OF ARGENTINIEN

2013 Adrianna Mundus Bacillus,**Mendoza, Malbec: 17/20****2011 Argentino, Mendoza, Malbec: 17/20****2011 Nicasia Vineyard,****Mendoza, Malbec: 17/20****2012 Nicolás Catena Zapata,****Mendoza, Malbec: 17/20****2011 Nicolás Catena Zapata,****Mendoza, Malbec: 17/20****Chacra**

Die in der patagonischen Provinz Rio Negro gelegene Bodega wurde 2004 von Piero Incisa della Rocchetta gegründet, weil ihn der zwar heruntergekommene, aber wertvolle 1932 gepflanzte Pinot Noir faszinierte. Siehe hierzu das von Chefredakteur Giuseppe Lauria mit ihm geführte spannende Interview in der exklusiven Rubrik **Wein. Persönlichkeit des Monats** auf Seite 2 bis 4). Mittlerweile kamen weitere Pinot Noir-Weinberge hinzu. Die unzweifelhaft besten Pinot Noirs Südamerikas sind stilistisch weit entfernt von der prallen Frucht vieler Übersee-Pinots. Dafür besitzen sie sensationelle Feingliedrigkeit. Insgesamt werden jährlich maximal 100.000 Flaschen gefüllt.

2014 32, Patagonia, Pinot Noir: 1932 gepflanzter Weinberg, 80% Ganztraubenpressung: zauberhaft sanft und feingliedrig, fast geheimnisvoll, viel Himbeere, etwas rote Kirsche, etwas Vanille, sehr jugendlich, grossartige Pinotstruktur und Feinheit, sehr zarter, hellfruchtiger, aber innerlich kräftiger Pinot-Typ, sensationell.

18.5/20 2018 – 2028

2011 32, Patagonia, Pinot Noir: Gleicher Stil wie 2014, aber geringfügig geringere Tiefe, dennoch hervorragender, seidig-zarter Pinot: tolle cremige Art, weich, zart, zerbrechlich, hellfruchtig, leicht ledrig, grosse innere Dichte.

18/20 2017 – 2023

2013 55, Patagonia, Pinot Noir: Aus «jüngeren» Reben, gepflanzt 1955, aber kaum schwächer als der «32»: ganze Trauben vergoren, 100% mit Rappen, ohne jedoch robust oder gar hart und tanninbetont zu werden; dafür erstaunlich zarte, feine Himbeer-Frucht ohne Härte, zerbrechlich nobel, mineralisch-lebendiges Finale.

17.5/20 2018 – 2025

2014 55, Patagonia, Pinot Noir: Stilistisch alle erkennbar und auf gleicher Schiene: von hellerer Frucht geprägter, trotzdem zarter Wein, tolle Eleganz, leichte Mineralik, auf edle Art zerbrechlich, dennoch schmelzig.

17.5/20 2018 – 2027**2013 Barda, Patagonia, Pinot Noir: 16.5/20****2014 Barda, Patagonia, Pinot Noir: 16.5/20****Etchart**

Die traditionsreiche Kellerei aus dem hohen Norden in Cafayate erzeugt auf 1.800 bis 2.200 m Höhe einen der besten Torrontés und einen bemerkenswerten Roten.

2013 Arnaldo B, Salta-Cafayate: Malbec, Cabernet und Tannat, Rotwein aus extremen Höhenlagen neigt zu viel Alkohol und überbordender Frucht, dieser bleibt ausgewogen: dicht, gewisse Frische, ein wenig verspielt, nicht nur ganz dunkle Frucht, ist sogar etwas Sauerkirsche dabei, im Mund etwas angehängt wirkende Säure, insgesamt rund, harmonisch, zugänglich.

17/20 2017 – 2023

2015 Gran Linaje, Cafayate, Torontes: Seit vielen Jahren einer der besten Argentiniens, ohne Holz ausgebaut: sehr schöne Gewürztraminerart mit einem Anklang von Muskateller, komplex, dicht und klar, auch im Mund Charakter, der über Fülle und Fruchtaromatik hinausgeht.

17/20 2017 – 2023**Fabre-Montmayou**

Mit dem jungen Önologen Matías Rizitelli haben die Weine im Besitz der französischen Familie Fabre viel Charakter gewonnen.

2012 Grand Vin, Mendoza – San Carlos: Schöne florale Pfingstrosenaromen, auch viel typischer Malbec: Veilchen und Pflaumen, im Mund cremig und warm, sahniges Gefühl im Mittelteil, feine reife Tannine, die das schmelzige Fruchtfinale nicht stören.

17/20 2017 – 2023

2013 Grand Reserve, Mendoza-San Carlos, Cabernet Sauvignon: 16.5/20

2013 Grand Reserve, Mendoza-San Carlos, Malbec: 16.5/20

Finca Sopenhia

2012 Syntesis, Mendoza-Gualltallary, Cabernet Sauvignon: Guter Wein, der aber nicht die Eleganz der kalkigen Höhenlage erkennen lässt: sehr reifer Cabernet, im Mund allerdings schöne dunkle Art mit etwas Schinkennote und schwarzer Frucht, entwickelt im Glas mehr Charakter, leicht trockene Tannine.

16.5/20 2017 – 2023**2013 Syntesis The Blend,****Mendoza-Gualltallary: 16.5/20****Graffigna**

Die traditionsreiche Bodega aus San Juan wurde verkleinert. Gezielt arbeitet man an höherwertigen Weinen, was durch Weinberge in Pedernal auf 1.400 m zunehmend geling.

2012 Grand Reserve, San Juan-Pedernal, Cabernet Sauvignon: Deutlich spürbare Frische der Trauben aus Pedernal, erstaunliche Aromatiefe mit vielen Elementen: schwarze Nüsse, etwas Lakritze, schwarze Beeren, im Mund gewisse elegante Kühle, reife, milde Gerbstoffe, sehr beachtlicher, konturierter Wein im Stil mancher Coonawarra-Cabernets.

17/20 2020 – 2027**2011 Santiago Graffigna,****San Juan-Pedernal: 16.5/20**

2013 Grand Reserve, San Juan-Pedernal, Malbec: 16/20

Malbec de Angeles

Mini-Weingut von Guillermo Barbier, der nur die Trauben von 3,5 Hektar seines 20-Hektar-Weinberges in Lujan de Cuyo zu eigenem Wein verarbeitet. Drei verschiedene Bodenformationen auf engstem Raum, grossartige Weine.

2012 Gran Cabernet, Mendoza-Vistalba, Cabernet Sauvignon: Cabernet, und was für ein typischer: rote Früchte, Kirschsteine

und etwas Pyrazin, das ihm gut steht; im Mund leichte Ledernote, superfein trotz vieler Ecken und Kanten, feinste Säure, ganz sicher einer der besten Cabernets Argentiniens, unglaubliche Eleganz und Frische bei 15,2% Alkohol, die definitiv nicht spürbar sind. Mehrfach verkostet.

18.5/20 2018 – 2025

2013 Gran Malbec, Mendoza-Vistalba:

Grossartig, wenn auch deutlich zu jung: rote Früchte und Zwetschge, etwas Zartsäuerliches, leichte Pikanz wie weisser Pfeffer, im Mund ein Hauch ledrig, konturiert, hat noch viel Zeit, Gerbstoff steht hinter einer wunderbar feinen Säure im Finale, die ihn in einigen Jahren gross machen wird. Schon jetzt:

18.5/20 2020 – 2030

2012 Gran Corte, Mendoza-Vistalba:

(Malbec 70, Cabernet Sauvignon 30) Aus dem Fond de Cave, satter, tiefer und dennoch frischer Wein mit einem kröseligen Mundgefühl, das ihn frisch im Glas und ein wenig unelegant wirken lässt, hat feine Säure und feine Länge, noch fehlt ein wenig die Brillanz, trocknet noch aus, wirkt extrem zu jung. Mehrfach verkostet.

17.5/20 2022 – 2030

2012 Mendoza-Vistalba, Malbec: Nur zu 20% im Holz ausgebauter, klassischer, samtig-schmelziger Malbec mit Veilchen- und Pflaumenduft wie aus dem Bilderbuch, rund, warm und auf stilvolle Art konzentriert, grossartige Harmonie, sattes Fruchtfinale. Mehrfach verkostet.

17/20 2018 – 2025

BEST OF ARGENTINIEN



Ex-Banker José Manuel Ortega Fournier

Maurizio Lorca**2008 Gran Lorca Inspirado, Mendoza:**

Vor allem Syrah und Malbec, dazu etwas Cabernet und Petit Verdot, im Alto Valle de Uco bei Vista Flores auf 1.200 m hoch gewachsen, 3.000 Flaschen, Syrah scheint vielen argentinischen Cuvées Stil und Noblesse zu verleihen, so auch diesem: zu Beginn starke Anmutung von Syrah mit weissem Pfeffer und rotem Paprikapulver, dahinter warten die dunklen Beeren und die Pflaume des Malbec, schön komponiert, im Mund spielerisch frisch bei dunkelfrüchtiger Reife, wunderbarer Trinkfluss, brombeerige Frucht im Finale, wird mit Luft maskuliner und konturierter.

17.5/20 2017 – 2027

Mendel

Dieser für argentinische Verhältnisse eher kleine, vor 15 Jahren gegründete Betrieb lebt vom Genius des Miteigentümers und Önologen Roberto de la Mota, dem es gelingt, Reife und Fruchtfülle mit Eleganz und fast europäischem Stil zu verbinden. Finca Remota gehört Jahr für Jahr zu den besten Weinen Argentiniens.

2013 Finca Remota, Mendoza-Altamira, Malbec:

3.500 Flaschen Meisterstücke aus einem Weinberg in Altamira, hat alles von einem ganz grossen Wein: köstliche rot-schwarze Fruchtkomposition, feinste leicht ledrige Art eines exzellenten Bordeaux, zauberhafte Eleganz, majestätische Noblesse, optimale Traubenreife, samtig, schmelzig und dennoch stilvoll im Mund, Tannine nicht zu verbessern, im Finale sensationelle Frucht-Tannin-Säure-Harmonie.

19/20 2017 – 2030

2013 Unus, Mendoza: (65% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot), wunderbare Brombeer-, Pflaumen- und Veilchennote, grossartige 15.000 Flaschen Zweitwein, ebenfalls von höchster Güte: Eleganz, wunderschöne Reife, dabei frisch, herrliche Kombination von reifem Tannin und schöner Säure, noble Pflaumen-Brombeer-Frucht zieht sich durch den ganzen Wein bis ins Finale, Tannine noch etwas trocken.

18/20 2020 – 2030

2014 Mendel, Mendoza-Lujan, Malbec: Feines Schnäppchen für unter 20 Euro: sehr schöne Eleganz, brilliert fast, zartgliedrig, spielerische Veilchennote und dunkle Beerenfrucht, Noblesse, Verbindung von Zartheit und Reife, grossartiger Stil.

17/20 2017 – 2025

Norton

Die Grosskellerei mit 18 Millionen Flaschen hat in der Spitze schon immer exzellente Weine gefüllt. Jetzt differenziert sie weitere

Parzellen in der «Lote»-Linie und führt Perdriel als eigene Kellerei mit hochwertigen Weinen. Empfehlenswert: exzellentes Restaurant bei der Kellerei.

2012 Gernot Langes, Mendoza-Lujan:

(60% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc), ausgesuchte Parzellen und Barriques aus Lujan, ein grosser Wein wie Samt und Seide: köstlicher Fruchtsaft, weich, fast burgundischschmelzig, reif, edel, mit dunkler, in Schokolade getauchter Frucht, sehr reife Waldbeere, Holunder, ein Hauch Rauch, unglaublich seidiges Mundgefühl, sensationelle Fruchtlänge. Mehrfach verkostet.

19/20 2017 – 2030

2015 Lote Negro: Neuentwicklung mit ungewöhnlicher Sortenkombination, grossartig gelungen: 65% Malbec aus Chacayen (Uco), 35% Cabernet Franc aus Los Arboles (Lujan): fast rote Fruchtigkeit, relativ frisch insgesamt, kühl, europäisch, rote Beeren, geht im Mund sogar in Richtung Sauerkirschen, sehr mineralisch, leicht floral, flirtende Leichtigkeit auf der Zunge, ungewöhnlich zart für Argentinien, starke Mineralität hält im Finale an.

18.5/20 2019 – 2030

2012 Lote A 112, Mendoza-Lujan, Malbec: 95 Jahre alter Weinberg bei Agrelo, 960 m hoch gelegen, moderner Malbec-Typ: sehr dunkle, leicht rauchige Frucht, Noblesse, Reife und Dichte, trotzdem superfein, im Mund schmelzig und warm auf eine unaufdringliche Art, Schokolade, mild-samtige, aber anhaltendes Finale.

17.5/20 2017 – 2028

2012 Lote LC 112, Mendoza-Lujan (Colonia), Malbec:

2012 Privada, Mendoza-Lujan, Malbec: 16.5/20

O. Fournier

Der Spanier José Manuel Ortega Fournier gründete die erste seiner drei Bodegas (weitere in Spanien und Chile) im Jahr 2006. Von den Architekten Bormida y Yanzon liess sich der Ex-Goldman-Sachs-Banker eine spektakuläre Kellerei mit 20 Meter tiefem Barriquekeller und Restaurant ins Valle de Uco inmitten seiner 100 Hektar Weinberge bauen. Sie ist – obwohl recht abgelegen – ein Wallfahrtsort für Architektur-, Wein- und Gastronomieliebhaber. Fournier arbeitet nur mit eigenen Trauben.

2005 O. Fournier: (50% Syrah, 50% Malbec, ca. 3.000 Flaschen produziert): in der Jugend dominierte die pfeffrig-feine Art Syrah mit rotem Paprika und eher heller Frucht, mit zunehmender Flaschenreife ge-

winnen pflaumige Malbec-Noten grössere Anteile: leicht Zimt und Datteln, Reife, Dichte und Kontur im Mund, lange, elegante Säure, samtig-zartes Finale. Mehrfach verkostet.

18.5/20 2017 – 2025

2006 O. Fournier: (50% Syrah, 50% Malbec, ca. 3.000 Flaschen produziert) Die eher ungewöhnliche Cuvée findet auch in diesem Jahrgang ein wunderschönes Zusammenspiel, leicht pfeffrig, dunkle Beerenaromen, etwas Pikanz, im Mund Harmonie, Fülle und Struktur, lange Säure, grossartige Tannine.

18/20 2017 – 2025

2007 ACruX: Einziger argentinischer Spitzenwein mit hohem Tempranilloanteil (60%, dazu 25% Malbec und 15% Cabernet Sauvignon). Schöne, nicht überreife Fruchtigkeit durch beginnende Flaschenreife vorzüglich ergänzt, kleine zartgrüne Stengelnote, viel Tannin, anhaltend durch gute Säure.

17.5/20 2017 – 2023

2009 ACruX Malbec: Cremig-weicher Wein aus sehr reifen Trauben, schmelzig-reife Fruchtigkeit mit Pflaumen und etwas Latwerge, satter, voller Körper, im Finale süsse Gerbstoffe, etwas Säure gibt Länge.

17/20 2017 – 2022

Per Se Wines

Neues Miniprojekt des Önologen David Bonomi (Norton) und des Agronomen Edgardo del Pópolo (Dominio del Plata) mit Weinen aus Extremlagen in Valle de Uco. Gesamtproduktion unter 10.000 Flaschen.

2014 Jubileus, Mendoza-Guallatary, Malbec: Sehr kalkiger, hoch gelegener Weinberg, steiniges Aroma trifft sehr reife Pflaume, dazu eher helle Milchsokolade, im Mund am Anfang etwas Joghurt, dann

BEST OF ARGENTINIEN

Frucht und bald steiniges Tannin, schliesslich Säure und wieder Frucht, der komplexeste der drei Per Se-Weine, 1.000 Flaschen erzeugt. **18.5/20 2020 – 2030**

2014 Francesa, Mendoza-Los Chacayes: Malbec/Merlot/Cabernet Franc auf 1.200 m, relativ wenig Kalk, dafür rote kolluviale Steine, Rebsorten zusammen gepflanzt und zusammen geerntet, braucht viel Luft, da zunächst ziemlich reduktiv, klärt sich aber schnell, dann reife Frische, ein Hauch Joghurt, Wildfleisch, wenig Frucht, eher etwas Kräuter, aber es überwiegt im Aroma etwas Wildes, Unbändiges, im Mund insgesamt sehr reif, auf eine samtige Art, relativ kühles Jahr, das aber ausserdem trocken war, 624 Flaschen. **17.5/20 2020 – 2030**

2014 La Craie, Mendoza-Gualltallary: (80% Malbec, 20% Cabernet Franc), nur 500 Flaschen gemacht, Rebsorten zusammen vergoren: warme, sehr reife Frucht, vielleicht etwas spät geerntet, Schokolade, weniger steinig als Jubileus, bröselnder Kalk, frischer Gips, was ihn zunächst ein wenig schmierig erscheinen lässt, aber: frische, zarte Säure, nach einer Weile im Glas verändert er sich stark und entwickelt feine Mineralik. **17.5/20 2020 – 2030**

Pyros

Ein Projekt der Salentein-Gruppe im 1.400 m hoch gelegenen Pedregaltal in San Juan. Relativ neue Pflanzungen erbringen bereits beachtlich konturierte Weine mit lebendiger Frucht.

2013 Special Blend: (70% Malbec, 22% Syrah, 8% Cabernet Sauvignon), hervorragend interpretierte Variante aus Höhenlagen: Beeren- und Kirschfrucht, dazu superfrische, lebendige Zitrusnote, etwas Lakritze, viel Bewegung im Mund, schöne Frische bis ins Finale, hat anfangs etwas von der cremig-reifen Dichte von Vega Sicilia, verliert leider im Glas und bleibt deshalb bei **17.5/20 2018 – 2023**

2013 Block 4, Malbec: Aus einem ausgewählten Teilstück des Weinbergs, sehr schöne Frische, konzentriert, aber auch ungemein steinig-mineralisch, die kräftige (zugesetzte?) Säure hängt (noch) ein wenig hinten dran. **17/20 2018 – 2025**

2014 Syrah: 16.5/20

2014 Malbec: 16.5/20

Rutini

Sehr altes Weingut, in den 90er Jahren von der Familie Catena übernommen; unter der technischen Leitung von Mariano di Paola seit vielen Jahren «halbklassischer» Stil mit Suche nach guten Tertiäraromen.

2013 Apartado, Mendoza, Malbec: 80 Jahre alte Weinberge, neben der dunklen Frucht im Aroma eingewobene Reifetöne wie Gewürze und Tabak, dabei schöne Eleganz, viel Volumen im Mund, harmonisch-weiches Finale. **17.5/20 2017 – 2025**

Susana Balbo

Auf den Namen der Eigentümerin umbenanntes «Dominio del Plata»; stilvolle, europäisch wirkende Weine mit guter Säure.

2013 Benmarco expresivo, Mendoza: Prägnant-frischer, für Argentinien eher ungewöhnlicher Stil, der an norditalienische Weine erinnert: ausdrucksstark, feinsäuerliches Aroma mit Sauerkirschnoten und Brombeere, gute, aber im Vergleich zu anderen Südamerikanern eher geringere Traubenreife, prägnante, eher frische Tannine, Säurefinale, Zukunft. **17/20 2020 – 2030**

Terrazas

Das Weingut der LVMH-Gruppe hat in jüngeren Jahren qualitativ beeindruckend zugelegt. Die Single-Parcela-Linie und die etwas darunter angesiedelte Single-Vineyard-Linie gehören zum Besten, das Argentinien zu bieten hat.

2015 Single Parcela Los Castaños, Medoza-Altamira, Malbec: Immer wieder sind die elegant-feinen Altamira-Weine die besten der guten Erzeuger: feine, nicht zu reife Beeren- und Pflaumenfrucht, mineralische Kühle, Säure in samtiges Mundgefühl wunderbar eingebettet, ganz wenig Tannin im Vordergrund, sensationelle reif-mineralische Eleganz. **18.5/20 2020 – 2030**

2015 Single Parcela Lican, Medoza-Chacayes, Malbec: Chacayes bleibt wie auch hier meist auf der Fruchseite, da wenig Kalk im Boden: schwarze, warme Beerenfrucht, reife Tannine, cremiger Aspekt, noble Fruchtkomposition bleibt bis ins Finale dominierend. **18/20 2018 – 2028**

2015 Single Parcela Los Cerezos, Medoza-Lujan, Malbec: Warmer, kalkiger Weinberg auf 1.000 m: schwarze Waldfrucht, sehr schön durch Mineralität und Tanninstruktur gerahmt, gute Säure, feinste Tannine, beachtliche Länge, grosse Zukunft. **18/20 2020 – 2030**

2015 Single Vineyard, Medoza, Petit Marsanne: Mit 80 g Restzucker und markantem Barriqueausbau bei 13,5% vol. sehr gelungener, sehr klarer und sauberer Sauternes-Stil, allerdings ohne Botrytisnote: Zitrus, Gelbfrucht, Vanille, Honig, straffe Klarheit, feine Säure. **18/20 2022 – 2035**

2012 Single Vineyard Las Compuertas (Lujan), Mendoza, Malbec: Sehr schöne Komposition von reifen Früchten und Tertiäraromen aus kalkiger Lage bei Lujan: Pflaumen, Pflaumenmus, Veilchen, Tabak, im Mund samtig-weich, trotzdem leichte, elegante Kühle, sehr klar und direkt auch im Mund, sehr diskret im Tannin, schönes Finale, das immer noch so schmeckt wie der Wein riecht, sehr gelungene Harmonie. **17.5/20 2018 – 2027**

2015 Single Vineyard Las Compuertas (Lujan), Medoza, Malbec: Auch der aktuelle Jahrgang der zweiten Ebene überzeugt: schwarze Waldfrucht, leichte Anmutung von Russ, trotzdem gewisse Kühle, im Mund kompakt, verschlossen, hat Zukunft. **17.5/20 2020 – 2030**

2012 Single Vineyard Los Aromos (Lujan), Mendoza: 17/20

Tinto Negro

2013 Vineyard 1955, Mendoza-La Consulta, Malbec: 4 Hektar grosser Weinberg bei Vista Flores, 1955 gepflanzt, mit 3 verschiedenen Bodentypen: dichter, aber auch runder Wein, leicht ledrige Art, schöne Pflaumen und Veilchenaromen, elegant, leichte Cremigkeit, behält die dunkelfruchtige Art trotz der Cremenote auch im Mund, anhaltendes Finale mit etwas Tannin und sehr guter Säure, europäisch wirkender Wein, angenehm: nicht überreif. **17/20 2020 – 2025**

2013 La Escuela, Mendoza-Uco, Malbec: 16.5/20

2013 Finca Escuela limo, Mendoza-Uco, Malbec: 16/20

Trapiche

Die Grosskellerei unter dem Dach der riesigen Peñaflor-Gruppe hat mit dem Önologen Daniel Pi in den letzten Jahren mit ihren besten Weinen zur argentinischen Spitze aufgeschlossen und vorbildliche Arbeit mit ihren besten Einzelwinzern geleistet, deren Weine in den Terroir Series gefüllt werden.

2011 Microterroir, Mendoza-Gualltallary, Malbec: Noch extrem jung und verschlossenen wirkender, grandioser Malbec: dunkle Aromen wie Latwerge und Blaubeeren, etwas Leder und Lakritze, wunderbare Verbindung von Konzentration und Eleganz auf der Zunge, Länge, Reife und Zartheit gleichzeitig sind sensationell gelungen. **19/20 2020 – 2030**

2009 Terroir Series Suárez Lastra, Mendoza-Altamira, Malbec: Altamira-Weinberg, der aber an den Stil von La Consulta erin-

BEST OF ARGENTINIEN

ner: dunkelfruchtig, leicht russig, kompakt, maskulin, fast wie klassische Cahors-Malbecs, aber mit zwar intensiven, aber sehr reifen Gerbstoffen, lang, noch jung.

18.5/20 2020 – 2030

2006 Manos, Mendoza, Malbec: Der Icon-Wein des Hauses Trapiche scheint eher auf den nordamerikanischen Geschmack ausgerichtet als die charaktervollen Lagenweine: superreif, cremig, dicht, warm, samtig, von allem viel, auch vom Alkohol, zugänglich-harmonisch auf hohem Niveau.

17.5/20 2017 – 2025

2011 Terroir Series Ambrosia, Mendoza-Gualtallary, Malbec: Hier ist die Entwicklung nicht nur ein Jahr weiter, sondern 2011 ist auch der bessere Jahrgang als 2012: sehr dunkle Aromen, schwarze Waldbeeren, etwas Rauch, im Mund kühl, weich aber langanhaltend, feine Tannine, schöne Eleganz.

17.5/20 2020 – 2030

2012 Terroir Series Ambrosia, Mendoza-Gualtallary, Malbec: Sehr typische saftig-dichte und fast schwarze Frucht der 1.100 m hoch gelegenen Kalklage, ein wenig Lakritze neben den schwarzen Beeren, fehlt aber noch etwas Zeit, um maximale Eleganz zu entwickeln, eher reif und satt zum Verkostungszeitpunkt.

17/20 2020 – 2028

2011 Terroir Series Orellana, Mendoza-La Consulta, Malbec: **17/20**

Trivento

Die argentinische Grosskellerei des chilenischen Riesen Concha y Toro hat zuletzt – wie in Chile – auch in der Spitze erheblichen Ehrgeiz entwickelt. Mit Erfolg.

2013 Eolo, Mendoza-Lujan, Malbec: 100 Jahre alter, wurzelechter Weinberg, ganz klassischer, dunkler, kraftvoller Malbec mit grosser Reife und dunkler Frucht mit einem Hauch floraler Noten, Kontur und Stil im Mund bei grosser Harmonie, wunderbar komplexer, vielschichtiger Wein, allerfeinste Tannine, beeindruckende Länge.

18.5/20 2020 – 2030

2013 Lejanamente Juntos, Mendoza: (Malbec-Cabernet), Komposition von Almaviva-Kellermeister Enrique Tirado mit seiner argentinischen Kollegin: zeigt den eher französischen Stil von Enrique: feiner, geschliffener, eher vielschichtiger und nicht zu reif geernteter Wein im Stil von Almaviva, Vanille, dunkle Frucht, gut gerahmt von Holz, feine Länge, dunkle Waldbeeren und Bitterschokolade, sehr eigene Handschrift.

18/20 2020 – 2030

2015 (neue Terroirserie), Mendoza-Altamira, Malbec: Frische Füllung einer neuen Serie (noch ohne Markennamen): frische, fast säuerliche Nase, etwas hellere Früchte als die meisten Malbecs, lebendige, feine Fruchtigkeit mit aussergewöhnlicher Eleganz, verhaltene Mineralik, aber die Finesse des Altamira ist da.

17.5/20 2022 – 2028

2015 (neue Terroirserie), Mendoza-Gualtallary, Malbec: **17/20**

Viña Alicia

Minibodega der Familie Arizu, der auch die Bodegas Luigi Bosca gehören, nur rund 10.000 Flaschen Produktion, Önologe ist Maurizio Lorca

2008 Cuarzo, Mendoza, Lujan-Lunlunta: 95% Petit Verdot, dazu etwas Carignan und Grenache, 15% vol., auf 900 m mit extremer Stockdichte (11.300 ha) gewachsen, Barriquegärung, 3.000 Flaschen erzeugt, sehr jugendlich-frisches Aroma (nach 8 Jahren!), pikant, pfeffrig und zunächst durchdringend floral, kommt mit kräftiger floral-fruchtiger Note in den Mund, verschlankt sich sehr schön, in keinem Moment fett oder schwer wirkend, geht zartsäuerlich und elegant ab, Tannine sehr im Hintergrund, im Nachhall wieder etwas pikant-pfeffrig, eigenwilliger, aber sehr feiner Wein, der noch Zeit braucht, gewinnt mit Luft erheblich an Harmonie und Finesse, harmonisiert sich und wirkt weniger floral.

17.5/20 2020 – 2030

2011 Malbec Las Compuertas
16.5/20 2018 – 2022

Weinert

Bernardo Weinert gründete 1975 diese aussergewöhnliche, sehr traditionell arbeitende Bodega, ein Unikat, eine Art Vega Sicilia Südamerikas: manchmal jahrzehntelang in grossen Holzfässern reifende, grandiose Spitzenweine. «Estrella», die es bisher nur viermal gab, unglaubliche Haltbarkeit selbst der einfachen Weine. Der «normale» Topwein, Cavas de Weinert (immer 40% Malbec, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot), ebenfalls jahrelang im Holzfass gelagert, kostet kaum 20 Euro und wird oft unterschätzt, weil er in der Jugend zwar zugänglich, aber ein wenig konturlos wirkt. Der 2004er jedoch, seit 2012 am Markt, beginnt erst jetzt, sich zu entfalten und benötigt immer noch eine Stunde Dekantierzeit. Die Trauben der Top-Weine stammen alle aus Lujan. Der Schweizer Önologe Hubert Weber führt den Stil des Hauses konsequent fort, hoffentlich noch lange. Alle Estrella-Weine sind in der Bodega und im Handel noch in kleinen Mengen zu erhalten.

1994 Estrella Malbec: Nach 15 Jahren Holzfass im Oktober 2010 gefüllt, riesiges, feinst verwobenes Aromenspektrum mit Mokka, Latwerge, Dattel, Lakritze, Blaubeeren, Holunder, Sandelholz, erfrischende ätherische Öle, auch im Mund unglaubliche Vielschichtigkeit, Eleganz trotz grosser Dichte und fleischigem Körper, schlankmachende Mineralik und zartsäuerliche Frucht im Finale, wunderbare Harmonie. Mehrfach verkostet.

19.5/20 2018 – 2030

1977 Estrella Malbec: Bis 1998 im Holzfass, vielleicht der grösste jemals erzeugte Malbec, ein unglaublich haltbares Feuerwerk an Frucht-, Fleisch- und Gewürzaromen, gepaart mit Aromen von Pflaumenmus, nassem Unterholz und unglaublicher Finesse und Tiefe, dabei grossartige Harmonie, zarteste Säure, im Mund ein köstlich-dichter Harmonietraum bis zum fantastischen Finale mit zartestem Tannin, Frucht und Säure, kommt nun langsam in die Jahre, dennoch: kürzlich grandiose 19.5/20-Flasche mit noch fast jugendlicher, wenn auch reifer Frucht, samtig und schmeichelnd, vielschichtig zwischen Frucht- und Alterstönen, lang, sehr stabil im Glas – grandios wie selten, liess in Blindproben 75er Latour, Mouton und Lafite spielend hinter sich; davon abgesehen generell immer noch

18.5/20 2018 – 2025

1999 Estrella Merlot: Gefüllt 2002, da Merlot weniger Zeit im Fass braucht, fast schwarz, opulente Fülle, dabei kühle, leicht flirrende Aromen von schwarzen Waldbeeren und dunklen Kirschen, Rösttöne, Schokolade und Datteln, im Mund massiv, aber nicht ausladend, vollmilchschokoladig, unglaublich samtig, fast wie ein grosser Burgunder, leichte Pikanz, Frucht bis ins Finale, süssliche Gerbstoffe sehr schön integriert. Mehrfach verkostet.

18.5/20 2018 – 2030

1994 Estrella Cabernet Sauvignon: Undurchsichtig schwarz, 2000 gefüllt, 10.000 Flaschen, schwarze Früchte, Mokka, Leder, Humus, tiefreif, aber mit zartsäuerlichem Cassis, erinnert stark an exzellenten Bordeaux aus reifem Jahr, im Mund extrem dicht und traubenreif, mehr Kontur als die Malbec-Estellas, lebt am Ende von Eleganz, gewaltiger Fruchtreife und schmelzigen Tanninen, endlos lang.

18.5/20 2020 – 2030

2004 Cavas de Weinert: 40.000 Flaschen gefüllt, da sehr guter Jahrgang, frisch geöffnet reif und pflaumig-rund, mit Luft schwarze Beeren, aber auch zarte, feine Töne mit Himbeere, weisse Pfingstrosen, im Mund seidig-elegant, im Finale dunkle, süsse Gerbstoffe, aber auch seidige Frucht. Mehrfach verkostet.

18/20 2017 – 2027

BEST OF ARGENTINIEN

2003 Cavas de Weinert: 4 Jahre im Holzfass, schmelzig-weicher Wein aus einem recht warmen Jahr; leicht rosine Frucht, Pflaumenmus, ein Hauch Leder, im Mund viel Schmelz und noch etwas trockene Tannine. **17.5/20 2018 – 2025**

2006 Cavas de Weinert: Wieder dieses unverwechselbare, ausgewogene Aroma, diesmal von reifen Erdbeeren, einem Hauch Rosinen, Räucherschinken, maskulinere Aspekte wie ein Hauch Russ entwickeln sich im Glas, im Mund recht samtige, noch wenig konturierte, reife Pflaumen-Frucht, im Finale sanft, Tannin ganz im Hintergrund, noch zu jung. **17/20 2020 – 2027**

Zuccardi

Das riesige Familienunternehmen mit etwa 20 Millionen Flaschen hat unter Führung des Sohnes Sebastian Zuccardi eine eigene, hypermoderne Bodega in Uco Valley für die Top-Weine des Hauses gebaut. Bodenfor-schung, Weinbergsarbeit und Kellertechnik gehören zum Besten, das in Südamerika geleistet wird. Im Keller dominieren Beton-eier und Holzcuvés, Barriques sind eher die Ausnahme. Bestenfalls Achaval-Ferrer kann mit der grossen Zahl an Weltklasse-weinen mithalten. Wir verbeugen uns.

2013 Finca los Membrillos, Mendoza-La Consulta, Cabernet Sauvignon: Vermutlich der derzeit beste Cabernet Argentiniens: hat tatsächlich etwas Quittennote (es stehen Quittenbäume neben dem Weinberg!), dunkle Kirschen, Brombeeren, Tabak, auch etwas Leder, wunderbar geschliffen, ein Traum auf der Zunge, fast perfekt, sensationell wie nur in den allergrössten Bordeaux-Jahren. **19/20 2020 – 2035**

2013 Aluvional Altamira, Mendoza, Malbec: Auch bei Zuccardi ist Altamira der beste Einzellagenwein: grossartig geschliffene, feine Struktur mit reifer Kühle, ein kleiner Hauch Zitrus, dann Kirsche, samtig-frisch, grosse Eleganz im Aroma und im Mund, spielerisch mit Mineralik und feins-ter Säure, wegweisend stringenter Malbec. **19/20 2018 – 2035**

2013 Finca Piedra Infinita, Mendoza-Altamira, Malbec: Gewaltiger, kompakter, dunkelfruchtiger Wein mit leicht röstigen Noten, hat etwas von Consulta im Aroma, dicht, voluminös und dennoch elegant, grossartige, tolle feste Tannine. **19/20 2020 – 2035**

2013 Aluvional Gualtallary, Mendoza, Malbec: Im ersten Moment ein Hauch von Gipsnote, aber angenehm kontrastiert durch Frische und rund-weiche, dunkle Frucht, samtig-dicht, beeindruckende Tiefe

und Präsenz, verhaltene Mineralik, im Finale mehr auf der Fruchtseite. **18.5/20 2020 – 2028**

2012 Finca los Membrillos, Mendoza-La Consulta, Cabernet Sauvignon: Auch der etwas schwächere Jahrgang gelingt grandios: Schokolade, Brombeere, Pflaume, Cassis, ein Hauch gekochte rote Paprika, im Mund elegant, wunderbar lang, dunkelbeerige Reife im Finale, harmonisch eingepas-s-ete, zarte Tannine. **18.5/20 2020 – 2030**

2012 Finca Canaluco, Mendoza-Altamira, Malbec: Etwas profunderer Boden als andere Lagenweine aus Altamira, durchaus dunkle Frucht, aber markant durch zarte Vollmilchschokolade und Mokka, im Mund rund, samtig, zart, cremig in der Mitte, schöne Säure im Finale, nicht zu viel Tannin, das immer im Hintergrund bleibt. **18/20 2018 – 2027**

2012 Aluvional Vista Flores, Mendoza, Malbec: Wie fast alle hochwertigen Zuccardi-Weine in Beton vergoren, schönes Spiel floraler und fruchtiger Aromen: rote Rosen, dunkle Kirschen, im Mund mit reifer Frucht, dennoch fast spielerisch, feine Säure, sehr elegant-langes Finale. **17.5/20 2020 – 2028**

2012 Aluvional Altamira, Mendoza, Malbec: Verschnitt aus mehreren Altamira-Weinbergen: sehr feine Mineralik, rote und dunkle Fruchtcomposition, keinesfalls zu schwer trotz hoher Traubenreife, die ihm in-nerere Dichte gibt, lang, spielerisches Finale. **17.5/20 2018 – 2025**

2013 Tito, Mendoza-Altamira: Malbec-Cabernet Sauvignon-Ancelota, auch der eigenwillige Verschnitt gelingt: etwas fleischig, etwas steinig, dunkle, satte Frucht, fleischig und dunkel auch im Mund, fast zum Kauen, dabei schöne Reife und den-noch leicht kühle Art, erinnert mehr an Consulta als an Altamira, satte, aber süsse Tannine im Finale. **17.5/20 2020 – 2032**

2014 Emma, Mendoza-Uco, Bonarda: Hommage an Argentinien's Bonarda-Rebe: duftet wie Pflaumenkern, wenn er noch feucht ist, geschliffen, poliert, fein, zart, ein Hauch Himbeere neben der reifen Kirsche, erinnert ein wenig an gute Garnachas, europäisch-elegant im Finale, schöne, helle und leichte Frucht, wirkt jugendlich-floral. **17/20 2020 – 2027**

2014 Poligonos San Pablo, Mendoza-Uco, Malbec: Ganz beachtlicher Versuch mit wenig Alkohol (12% vol.!) und ein deutliches Zeichen, dass Reife nicht dringend fet-te Alkoholwerte braucht: sehr geschliffene, nicht zu schwere Art, überhaupt nicht schwer, Finesse, für Malbec eher rote, zarte Frucht, aber ohne jede Unreife, ausschliesslich in Zement ausgebaut, nicht sehr tiefgründig, aber erstaunlich fein geschliffen und zart fast wie guter Garnacha (der dafür viel mehr Alkohol braucht). **17/20 2018 – 2025**

Einige Weine dürften Sie bei folgenden Händlern

finden: www.alpina.de, www.vinexus.de, www.hawesko.de, www.martel.ch, www.belvini.de, www.jacques.de, www.argentinienweine.de, www.moevenpick-wein.de, www.vicampo.de

WEINWISSER TOP-RANKING Die derzeit 20 besten Argentinier im Überblick

1	1994	Weinert	Estrella	Malbec	19.5
2	2013	Achaval-Ferrer	Altamira	Malbec	19.0
3	2013	Zuccardi	Finca Los Membrillos	Cabernet S.	19.0
4	2013	Mendel	Finca Remota	Malbec	19.0
5	2012	Norton	Gernot Langes	Malbec-Blend	19.0
6	2013	Zuccardi	Aluvional Altamira	Malbec	19.0
7	2013	Zuccardi	Finca Piedra Infinita	Malbec	19.0
8	2013	Catena	Adrianna White Bones	Chardonnay	19.0
9	2011	Trapiche	Microterroir	Malbec	19.0
10	1977	Weinert	Estrella	Malbec	18.5
11	2013	Achaval-Ferrer	Finca Mirador	Malbec	18.5
12	2014	Chacra	32	Pinot Noir	18.5
13	2012	Malbec de Angeles	Gran Cabernet	Cabernet S.	18.5
14	2014	Per Se Wines	Jubileus	Malbec	18.5
15	2013	Zuccardi	Aluvional Gualtallary	Malbec	18.5
16	2013	Malbec de Angeles	Gran Malbec	Malbec	18.5
17	2015	Terrazas	Single Parcela – Los Castaños	Malbec	18.5
18	2012	Zuccardi	Finca Los Membrillos	Cabernet S.	18.5
19	2013	Catena	Adrianna White Stones	Chardonnay	18.5
20	2013	Trivento	Eolo	Malbec	18.5