2011 rief die Marketingorganisation Wines of Argentina (WofA) den „Welt-Malbec-Tag“ (international „Malbec World Day“) ins Leben, der seitdem jedes Jahr am 17. April rund um den Globus mit einer Vielzahl von Veranstaltungen gefeiert wird – in diesem Jahr in 70 Städten in 54 Ländern. Das fünfjährige Jubiläum ist der Anlass für diesen Blogbeitrag.

Malbec in Argentinien und der 17. April – ein historischer Abriss

Argentinien ist laut Wikipedia und WofA mit rund 226.388 Hektar Rebfläche (2014) der fünftgrößte Weinproduzent der Erde. Die Ursprünge des argentinischen Weinbaus lassen sich – dem Wein-Plus Glossar zufolge – bis Mitte des 16. Jahrhunderts zurückverfolgen. Ein Jesuitenpater, der mit den spanischen Conquistadores von Chile aus ins Land gekommen war, hatte auch europäische Rebsorten mitgebracht, die dann in den Provinzen La Rioja, Mendoza und San Juan kultiviert wurden.

Las Compuertas, Mendoza (© Garcia Betancourt / Wines of Argentina)

Am 17. April 1853 bekam die Legislative der Provinz Mendoza – mit der Unterstützung des Gouverneurs Pedro Pascual Segura – ein Gesetz für die Gründung eines Weinguts und einer Schule für Agrarwirtschaft vorgelegt. Diese „Quinta Normal de Agricultura de Mendoza“ sollte die erste Einrichtung ihrer Art in Argentinien werden, und das Gesetz wurde am 6. September 1853 verabschiedet. Der argentinische Präsident Domino Faustino Sarmiento beauftragte den französischen Agrarwissenschaftler Michel Aimé Pouget (1821-1875) damit, die Schule und das Weingut zu leiten und geeignete Rebsorten einzuführen, um den Weinbau des Landes voranzubringen.

So war es Pouget, der den Malbec nach Argentinien holte. Die rote Traube kommt ursprünglich aus dem Südwesten Frankreichs, präzise: aus Cahors, wo sie auch heute noch die Hauptrebsorte ist. Eigentlich heißt sie Cot (auch: Côt) und ist neuesten Analysen zufolge eine wahrscheinlich natürliche Kreuzung aus Magdeleine Noire des Charentes und Prunelard. Ein Winzer namens Malbeck aus Sainte-Eulalie verbreitete die Sorte im 18. Jahrhundert im Bordeaux-Gebiet und verhalf ihr so zu ihrem inzwischen international bekannteren Namen.

Phoca PDF

In Südamerika passte sich der Cot alias Malbec besonders gut an die geografischen Gegebenheiten an und entwickelte sich mitunter sogar besser als in seinem Ursprungsland. So wurde er zur Vorzeigetraube Argentiniens und eroberte als solche zunächst den englischen Markt. Heute ist Argentinien weltweit der größte Erzeuger von Malbec-Weinen; die Anbaufläche dieser wichtigsten Sorte betrug 2014 laut WofA und dem Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) rund 38.486 Hektar, was über einem Drittel der Rotwein-Rebfläche des Landes entspricht. Dabei stieg der Anteil beständig: 2012 lag Argentiniens Malbec-Fläche bei 33.866 Hektar, 2010 bei 31.047 Hektar.

Malbec-Trauben (© Carlos Calise / Wines of Argentina)

Die argentinische Weinbaukultur erfuhr nach der Verabschiedung des Gesetzes von 1853 Ende des 19. Jahrhunderts – auch dank italienischer und französischer Einwanderer – ein exponentielles Wachstum. Die Gesetzesvorlage am 17. April jenes Jahres sowie das Engagement von Michel Pouget, Präsident Sarmiento und der Quinta Normal de Mendoza schufen die Voraussetzungen für diesen Erfolg. „Für Wines of Argentina ist der 17. April nicht nur ein Symbol der Transformation der argentinischen Weinindustrie [sic!], sondern auch der Ausgangspunkt für die Entwicklung des Malbec als Flaggschiff-Rebsorte und internationales Wahrzeichen argentinischer Weinkultur und der Weinherstellung“, so die Marketingorganisation. Deshalb wurde das Datum zum „Welt-Malbec-Tag“ bestimmt.

Weinland Argentinien – ein geografischer Abriss

Die Weinbaufläche Argentiniens lässt sich in drei Regionen unterteilen: Norte im Norden, Cuyo in der Mitte und Patagonia im Süden. In einem etwa 1.750 Kilometer langen und 100 Kilometer breiten Streifen erstrecken sich die Weinberge im Westen des Landes entlang der Ausläufer der Anden und liegen durchschnittlich 600 bis 1.200 Mehr hoch. In diesen Höhenlagen sind die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sehr groß, so dass die Trauben tagsüber in der heißen Sonne gut reifen und Zucker ausbilden und in der nächtlichen Kühle genug Säure und differenzierte Aromen entwickeln können. Dadurch erhalten die Weine sowohl Kraft als auch Finesse.

Phoca PDF

Cafayate (© Garcia Betancourt / Wines of Argentina)

In den meisten argentinischen Weinbaugebieten herrscht semi-arides Klima mit langen, heißen, trockenen Sommern; in Höhenlagen und im Süden ist das Klima eher kontinental geprägt. Die Trockenheit vermindert zwar die Gefahr von Pilzkrankheiten, erfordert aber weitestgehend eine künstliche Bewässerung der Weingärten. Die Böden bestehen überwiegend aus Sand und Schwemmland mit regional variierenden Anteilen von Lehm, Kies und Kalkstein; im Süden nimmt der Kreideanteil zu. Nach Malbec sind die wesentlichen Rebsorten, die in Argentinien angebaut werden, nach Angaben von WofA und INV Bonarda, Cabernet Sauvignon, Syrah, Torrontés Riojano, Tempranillo, Chardonnay und Merlot, gefolgt von Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Torrontés Sanjuanino und Pinot Noir (Stand 2014).

Im Norden liegen die Rebflächen in den Provinzen Jujuy, Salta, Tucumán und Catamarca. Die wesentlichen Weinbaugebiete hier sind El Arena, Molinos, Cafayate und Fiambalá. In Patagonia im Süden liegen die Rebflächen in den Provinzen La Pampa, Neuquén und Río Negro. Die wesentlichen Weinbaugebiete hier sind Alto Valle del Río Colorado, San Patricio del Chañar und Alto Valle del Río Negro. Cuyo im Zentrum ist die größte Weinbauregion und umfasst Rebflächen in den Provinzen La Rioja, San Juan und Mendoza. Die wesentlichen Weinbaugebiete hier sind Famatina, Zonda, Tullum, Pedernal, Norte, Luján Oeste, Luján/Maipú, Río Mendoza Sur, Maipo Este, Este, Valle de Uco Oeste, Valle de Uco Central, San Carlos und San Rafael. Mendoza gilt mit rund 144.000 Hektar Rebfläche (2008) als das Herz des argentinischen Weinbaus und hat auch die größte Malbec-Anbaufläche des Landes (knapp 26.600 Hektar).

Phoca PDF

San Juan (© Garcia Betancourt / Wines of Argentina)

1959 wurde das Instituto Nacional de Vitivinicultura gegründet, das die Richtlinien des argentinischen Qualitätsweinbaus festlegt und kontrolliert. Argentinien kennt drei Kategorien von Qualitätswein: Vinos de Corte (für den Verschnitt bestimmt), Vinos Communes (ohne Fokus auf Herkunft, Jahrgang oder Reinsortigkeit) und Vinos Finos (mit genauen Vorschriften zu Jahrgang, Herkunft, Rebsorte und Reifezeit).

Darüber hinaus existiert seit Anfang der 1990er Jahre ein System geschützter Herkunftsbezeichnungen, das ebenfalls drei Stufen hat: Indicación de Procedencia (IP), Indicación Geográfica (IG) und Denominación de Origen Controlada (DOC). Die IP bedeutet dabei lediglich die Angabe des Ursprungs- bzw. Herstellungsorts, IG und DOC verknüpfen – ähnlich wie in Europa die geschützte geografische Angabe (g.g.A., IGP) und die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U., AOP, DOP) – den Herkunftsort mit Qualitätsfaktoren. Die erste DOC war charakteristischerweise Malbec Luján de Cuyo.

Verkostungsnotizen: sechs Malbecs aus Mendoza

Um die Probe aufs Exempel zu machen, habe ich sechs Malbecs von drei renommierten argentinischen Weingütern aus den Jahrgängen 2011 bis 2015 verkostet, und zwar in absteigender Reihenfolge der Jahrgänge und doppelt: einmal unmittelbar nach dem Öffnen der Flasche sowie noch einmal zwei Tage später, nachdem die Flaschen verschlossen im Keller aufbewahrt wurden – also nicht unter Luftabschluss und nicht zusätzlich gekühlt, denn die Weine sollten sich ja explizit entwickeln können. Alle sechs Weine stammen aus Mendoza.

Phoca PDF

Bodegas Norton

1895 gründete Edmund James Palmer Norton das Weingut in Perdriel, das heute über 1.265 Hektar Reben in fünf Weingärten in Mendoza verfügt. 1997 kaufte das Unternehmen die Finca La Colonia, einen seit 1932 bestehenden Familienbetrieb in Agrelo.

2015 Finca La Colonia Malbec

Die Trauben stammen aus 1.100 Meter hoch gelegenen Weinbergen. Der Wein hat 14 Volumenprozent Alkohol und wird mit Schraubverschluss vermarktet.

Erste Verkostung: *In der Nase etwas rauchiges und rußiges Holz, dunkle Beeren (Brombeeren, schwarze Johannisbeeren), teilweise getrocknete Kräuter, Gewürze, erdig. Im Mund saftig, kraftvoll, Kirschen, Beeren, Gewürze, erdig, recht weiche Frucht, feinkörniges Tannin, eingebundene Säure, ordentlicher, ein wenig süßlicher Abgang.*

Zweite Verkostung: *In der Nase Beeren, Kirschen, Gewürze, etwas Tabak und Kräuter. Im Mund geradlinig, saftig, Beeren, reife Kirschen, zart süßlicher Schmelz, ein wenig Zimt und Nelken, eingebundene Säure, dezenter Biss, moderates Tannin, ordentlicher Abgang mit Gewürz- und Tabaknoten, süffig.*

Fazit mit Lufteinfluss: Der Wein ist insgesamt gefälliger geworden und bietet noch mehr Trinkfreude; Süße und Würze haben sich verlagert.

2012 Malbec Reserva

Die Trauben stammen von über 30 Jahre alten Rebstöcken aus 850 bis 1.100 Meter hoch gelegenen Weinbergen. Der Wein reifte zwölf Monate in französischen Eichenholzfässern sowie anschließend in der Flasche, hat 14,5 Volumenprozent Alkohol und wird mit Naturkorken vermarktet.

Erste Verkostung: *In der Nase Beeren, Kirschen, floral, Gewürze, etwas vegetabil (Paprika), ein Hauch Kakao. Im Mund saftig, fein schokoladig, reife, teilweise eingemachte rote und schwarze Beeren, leicht süßliche Frucht, Gewürze, recht seidiges Tannin, eingebundene Säure, ordentlicher Abgang.*

Phoca PDF

Zweite Verkostung: *In der Nase Aroniabeeren, frisches Holz, erdig, Gewürze, teilweise getrocknete Blüten. Im Mund geradlinig, etwas wärmender Alkohol, Gewürze, Beeren, dunkle Kirschen, gewisse Kraft, feinkörniges Tannin, erdig, eingebundene Säure, ordentlicher bis guter, ein wenig nachtrocknender und leicht wärmender Abgang mit Heidelbeeren.*

Fazit mit Lufteinfluss: Der Wein hat sich insgesamt etwas gestrafft und geschmacklich durchaus gewonnen, doch der Alkohol kommt stärker hervor.

Terrazas de los Andes

1898 gründete Sotero Arizu das Weingut in Perdriel mit Blick auf den Cordón de Plata, den „Silbergürtel“, wie die im Sonnenlicht schimmernden Andengipfel hier genannt werden. Seit 1999 trägt das Anwesen, das zur Unternehmensgruppe Moët Hennessy Louis Vuitton (LVMH) gehört, seinen heutigen Namen. Der Betrieb verfügt über rund 525 Hektar Rebfläche (davon etwa 328 Hektar Malbec) auf einer Höhe von 1.025 bis 1.200 Meter, die auf sieben Weingärten in Luján de Cujo und im Valle de Uco verteilt sind.

2014 Altos del Plata Malbec

Die Trauben stammen aus 1.067 Meter hoch gelegenen Weinbergen im Cordón de Plata. Der Wein hat 14,5 Volumenprozent Alkohol und wird mit Naturkorken vermarktet.

Erste Verkostung: *In der Nase Unterholz, erdig, Gewürze, etwas vegetabil, leicht animalisch, im Hintergrund dunkle Beeren. Im Mund straff, herb, dunkle Beeren, schwarze Kirschen, Tabak, Gewürze, feinkörniges Tannin, eingebundene Säure, ordentlicher, ein wenig nachtrocknender Abgang.*

Zweite Verkostung: *In der Nase herb-würzig, erdig, dunkle Beeren, Unterholz. Im Mund straff, relativ dicht, dunkle Beeren, Gewürze, teilweise getrocknete Kräuter, erdig, gewisse Kraft, feinkörniges Tannin, recht milde Säure, ordentlicher, ein wenig nachtrocknender Abgang.*

Fazit mit Lufteinfluss: Der Wein hat sich kaum verändert und behält seinen herb-würzigen Charakter.

2013 Terrazas Malbec

Phoca PDF

Die Trauben stammen von einzelnen Terrassen auf 1.067 Metern Höhe am Fuß der Anden, wo der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht 15 Grad beträgt. Der Wein reifte zwölf Monate in Eichenfässern (zu 80 Prozent aus französischem und zu 20 Prozent aus amerikanischem Holz, knapp ein Drittel in Erstbelegung), hat 14,5 Volumenprozent Alkohol und wird mit Naturkorken vermarktet.

Erste Verkostung: *In der Nase Gewürze, Tabak, etwas Nussschalen, teilweise eingemachte dunkle Beeren, etwas Kräuter. Im Mund saftig, straff, Kirschen, Beeren, Gewürze, etwas erdig, kraftvoll, feinkörniges Tannin, eingebundene Säure, ordentlicher bis guter, leicht wärmender Abgang.*

Zweite Verkostung: *In der Nase relativ kompakt, erdig, etwas Leder, Gewürze, dunkle Beeren, getrocknete Pflanzen. Im Mund straff, saftige Frucht von dunklen Beeren und etwas Pflaumen, Gewürze (Zimt, Nelken, Lorbeerblätter), gewisse Eleganz, recht geschmeidiges Tannin, eingebundene Säure, ordentlicher bis guter Abgang.*

Fazit mit Lufteinfluss: Der Wein hat deutlich an Profil und Komplexität gewonnen und beschert noch erheblich mehr Trinkvergnügen.

Bodegas Salentein

Die Ursprünge des Weinguts reichen bis ins 17. Jahrhundert zurück. Es bewirtschaftet rund 800 Hektar Rebfläche in drei Weingärten im Valle de Uco.

2013 Barrel Selection Malbec

Die Trauben stammen aus 1.100 bis 1.300 Meter hoch gelegenen Weinbergen im Valle de Uco, der Wein reifte zwölf Monate in Eichenholzfässern und wurde unfiltriert abgefüllt. Er hat 14 Volumenprozent Alkohol und wird mit Naturkorken vermarktet.

Erste Verkostung: *In der Nase leicht gereift, Gewürze, etwas nussig, Tabak, vegetabil und zart kräuterig, im Hintergrund teilweise eingemachte rote und schwarze Beeren. Im Mund kühl, recht kompakt, geschliffen, dunkle Beeren, etwas Kirschen, Gewürze, erdig-mineralisch, saftig, feinsandiges Tannin, animierender Säurebiss, recht guter, ganz zart schokoladiger und kräuterwürziger Abgang.*

Phoca PDF

Zweite Verkostung: *In der Nase ein wenig offen, Gewürze, getrocknete Kräuter, etwas Tabak, teilweise angetrocknete dunkle Beeren, leicht erdig. Im Mund geradlinig, sehr saftig, straff, geschliffene Beeren- und Kirschfrucht, Gewürze, kühle erdig-mineralische Anklänge, recht feines Tannin, feiner Säurebiss, recht guter, straffer, saftig-beeriger und würziger Abgang mit gewisser Kraft.*

Fazit mit Lufteinfluss: Obwohl er im Duft schon ein wenig offen wirkt, hat der Wein im Mund sogar noch an Straffheit, Saftigkeit und Schliff zugelegt.

2011 Portillo Malbec

Die Trauben stammen aus Weinbergen im Valle de Uco. Der Wein ist benannt nach einem hoch gelegenen Andenpass, der in die Weinberge von Salentein führt, hat 14 Volumenprozent Alkohol und wird mit Schraubverschluss vermarktet.

Erste Verkostung: *In der Nase ziemlich gereift, Unterholz, vegetabil, leicht nussig-würzig, im Hintergrund Beeren. Im Mund Beeren, Kirschen, Gewürze, durchaus saftig, feinkörniges Tannin, feiner Säurebiss, erdig, ordentlicher bis guter, etwas nachtrocknender Abgang.*

Zweite Verkostung: *In der Nase erkennbar gereift, nussig, Gewürze, erdig, Laub, teilweise eingemachte Beeren, getrocknete Kräuter. Im Mund säuerliche Beeren- und Kirschfrucht, Gewürze, erdig, etwas Unterholz, feinkörniges Tannin, recht präsente Säure, ordentlicher, leicht nachtrocknender Abgang.*

Fazit mit Lufteinfluss: Der Wein war von Anfang an am weitesten entwickelt und bereits über seinen Zenit hinaus; der Niedergang ist mit Sauerstoffkontakt weiter fortgeschritten.

Persönliche Präferenzen

Aus den Verkostungen der sechs Weine habe ich durchaus klare Favoriten. Bei der ersten Probe gefiel mir der Salentein 2013 Barrel Selection Malbec am besten – wegen seines Schliffs und seiner kühlen, saftigen Art. Bei der zweiten Probe waren es zwei Weine, die mir am besten gefielen: zum einen wiederum der Salentein 2013 Barrel Selection Malbec, der beständig seine hohe Qualität zeigte, sowie zum anderen der Terrazas de los Andes 2013 Terrazas Malbec, der sich am deutlichsten vorteilhaft entwickelt

Phoca PDF

hatte. Interessant ist, dass sich damit präzise die beiden Weine aus dem Jahrgang 2013 als besonders genussreich präsentierten. Grundsätzlich jedenfalls kann es – wie sich bestätigt hat – nicht schaden, den Malbecs aus Argentinien Luft zu geben: Schwache Weine geben sich dann schnell als solche zu erkennen, gute Weine jedoch profitieren davon, und zwar mitunter erheblich.

Nachtrag

Meine beide Favoritenweine habe ich nach rund einer Woche noch einmal verkostet – und beide waren nach wie vor in glänzender Verfassung: der Terrazas Malbec weich, saftig und fruchtbetont mit Beeren- und Kirschnoten, der Barrel Selection Malbec deutlich kühler, würziger und straffer mit dunklen Aromen von Cassis und Lorbeer.

Phoca PDF