

Weine aus Argentinien: Das Weingut Altocedro im Valle de Uco - Frucht und Kraft aus besten Lagen

4. Januar 2019

Im Jahr 1989 erwarb **Mario Mussi** in der **Gemeinde La Consulta** ein **altes Weingut** und nannte es **Altocedro** nach den **27 mächtigen Zedern**, die dort standen. Zunächst verwendete er die Trauben lediglich zur **Herstellung** des beliebten **hochkonzentrierten Zuckersirups** aus Traubenmost. 1999 übernahm sein Sohn **Karim** als **junger Önologe** das Weingut, baute es um und machte fortan zusammen mit seinem Vater **Wein** von **überragender Qualität**. Außer den **traditionellen handwerklichen Fähigkeiten** und dem Einsatz **moderner Kellertechnik** kamen **Familie Mussi** ihre **erstklassigen Weinberglagen** und die **Güte** der **Rebstöcke** zu gute. Die **Gemeinde La Consulta** liegt nämlich am **Fuße** der **Anden** im Schatten des **5.830 Meter** hohen **Vulkans San José**. Hier ist das **Zentrum** der berühmten **Subregion Valle de Uco** im **Anbaugebiet Mendoza**.

Die **Weinberge** liegen in **1.000 Metern** Meereshöhe und werden als **High Altitude Lagen** eingestuft. Die **Höhenlage** erhöht die **tägliche Dauer** und die **Qualität** des **Sonnenlichts**, die **Hitze** ist **abgemildert**, **Luft** und **Wasser** sind **reiner**. Der **Tunuyán** durchfließt das **Weinanbaugebiet La Consulta** und bringt **Schmelzwasser** direkt von den **Gipfeln** der **Anden**. Der **Boden** ist voller **Lehm** und **Steine** mit einer **steinigen, sandigen Auflage**. Er ist **ideal** für den **Weinanbau**,

weil er einerseits eine **gute Drainage** aufweist, andererseits aufgrund seiner Kargheit die **Reben** zwingt, **tiefe, kräftige Wurzeln** zu **bilden** und die **Mineralik** der **Gesteinsschichten** aufzunehmen. **La Consulta** hat das ideale **Mikroklima** mit reichhaltigem **Sonnenschein** und animierender **thermischer Nachtabsenkung**. Das kleine Gebiet gehört nicht umsonst zu den **Spitzenlagen** in **Argentinien**.

Zum **Weingut Altocedro** gehören **24 Hektar** eigene **Rebflächen**, darüber hinaus werden Trauben von **acht anderen Winzern** in **La Consulta** **zugekauft**. Der bis zu **100 Jahre** alte **Rebbestand** in den Weinbergen bietet ein besonderes **Potenzial** für **hochwertige Qualitäten**. **Karim Mussi Saffie** arbeitet im Weinberg und im Keller möglichst **nachhaltig**. Der **Anbau** erfolgt **mengenreduziert**, **geerntet** wird **manuell** mit **strenger Selektion** und **kleinen Behältern**. Im Keller wird mit einem **Schwerkraftsystem** transportiert, das vor **über 100 Jahren** im **Weingut** **entwickelt** wurde. Die **Weine** reifen je nach gewünschter **Stilistik** in kleinen **Zementtanks** oder bis zu **24 Monate** in **Barriquefässern**; es wird versucht, **ohne Filterung** auszukommen.

Karim ist es - wie vielen anderen der **neuen Winzergeneration** in **Argentinien** - wichtig, in seinen **Weinen** das **Terroir** im **Charakter** der **Weine** **abzubilden**. Er will in die **Flasche** bringen, dass die **Rebstöcke** auf **tonhaltigem, steinig-sandigem Schwemmland** und **Felsgestein** stehen und vom **mineralischen Schmelzwasser** der **Anden** **versorgt** werden.

Das **Weingut** hat seine **Weine** in **drei Linien** eingestellt: In der **Linie „Año Cero“** sind die **Weine** **fruchtbetont** und für den **baldigen Genuss** bestimmt. Die **Linie „Reserva“** bietet noch **kraftvollere** **Weine** und die **Linie „Gran Reserva“** die **Grand Crus** von beinahe

100jährigen Rebstöcken mit enormem **Lagerpotenzial**. Mit seinen Weinen hat **Karim Mussi** so herausragenden **Erfolg**, dass er mit **internationalen Auszeichnungen** überhäuft wird - so wurde bereits **2008** sein **Old Vine Malbec Reserva** vom **US-Magazin Wine Spectator** zu den **100 besten Weinen des Jahres** gewählt.

Wir konnten **vier Weine** des **Weinguts Altocedro** verkosten.

2016 Pinot Noir Año Cero La Consulta Mendoza

Die **Pinot-Rebstöcke** wurden zwischen **1967** und **2009** auf **sandigem Lehm Boden** gepflanzt. Der **Wein reifte** im Keller **zehn Monate** in **Barriques** aus **französischer Eiche**. Er wurde **nicht gefiltert** und hat eine **natürliche Kältestabilisierung** bekommen. Die Menge dieses Weins ist limitiert auf **2.300 Flaschen**.

Im **Glas** schimmert der **2016 Pinot Noir Año Cero** in einem leicht transparenten Kirsch- bis Granatrot und **duftet** sortentypisch nach roten Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren, Preiselbeeren und Süßkirschen. Hinzu kommen ein Hauch Leder, ein kleiner Mokka-Touch und einige vanillige Röstaromen aus der Weihnachtsbäckerei. Wir **schmecken** eine **reife Fruchtigkeit**, die **seidig, frisch** und **vollfruchtig** die Zunge streift, ohne jemals plump zu wirken. Brombeeren sind dabei, Rote Johannisbeeren, etwas Süßholz, etwas Kirschen. Der **vollmundige, leicht herbe** bis **schmelzige Abgang** mit roten Früchten und einer **aktiven, aber austarierten Säure** zeigt eine **ordentliche Balance**, in die **sanfte, feinkörnige Tannine** und ein **kleiner, süßlicher Alkoholabdruck** gut integriert sind. Der **angenehme Röstton** vom **Eichenholz** hält sich noch lange - **umrahmt** von der **Frucht** und einem Hauch Zeder. Ein **wunderbar aromatischer, extraktreicher Pinot** mit **harmonischer Fruchtigkeit**,

einem **kräftig würzigen Holzton** und einer **schwungvollen Frische**. Er vermittelt einen **authentischen Eindruck** von einer **argentinischen Pinot Noir-Tradition**, die nicht nur die zickige Rebe in den Griff bekommt, sondern obendrein noch das **besondere Terroir einer der besten Lagen Argentiniens** repräsentiert. Reichen Sie diesen Pinot Noir zu einem Mixed Grill, aber erst nachdem Sie seine einzigartige argentinische Stilistik aus einem Solo-Glas genossen haben.

2015 Malbec Año Cero La Consulta Mendoza

Die **Rebstöcke** dieses **Malbecs** in der **Einstiegslinie** des Weinguts sind zwischen **7 und 49 Jahre alt**. Er wurde im **Betonfass vergoren** und **reifte teilweise in französischer Eiche**.

In der **Nase** präsentiert sich der Wein mit dunklen Früchten von Kirschen, Brombeeren und Cassis plus einer kühlen Würze, aber auch mit Anklängen von Zeder, Paprika, Lakritze und Heu. Über die **Zunge** fließt er **straff, trinkfreudig** und **saftig frisch** mit **ausbalancierter Frucht**, winzigen Zeder- und Süßholznoten und präsentem Holz. Wir schmecken dazu etwas Pflaume, Wacholder und ein pikantes Beerenspektrum mit Brombeeren und Heidelbeeren. Seine **Tanninstruktur** ist passend zur Rebsorte **wohlschmeckend angeschliffen**. Sie hindert nicht im Geringsten den Eindruck eines **leichten, glatten, doch reichhaltigen Weins** mit **mineralischem Charakter** und **prägnanten Röstaromen**. Im **langen Finish** zeigt er seine **dezente Säure** und gibt sich **frisch** und **herrlich süffig** - mit einem treffenden, wenn auch respektlosen Wort: einfach **lecker**. Erfreuen Sie sich und diesen Malbec mit einem würzigen Kalbfleisch-Risotto mit Kräuterseitlingen.

2015 Cabernet Sauvignon Año Cero La Consulta Mendoza

Der Wein stammt aus **Rebanlagen** auf **Felsuntergrund** mit relativ junger **Bestockung** zwischen **6 und 15 Jahren**. Er ist **spontanvergoren** und **reifte** im Keller zu einem **Drittel** für **8 Monate** in **französischen Barriques**.

Im **Glas** funkelt ein intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Der Cab protzt stolz mit einem fruchtigen **Bukett** von Brombeeren, Heidelbeeren und Schwarzen Johannisbeeren, das in Richtung Paprika, dunklen Oliven und Leder pikant abgerundet ist. Der **Mund** wird samtig eingehüllt von **Fruchtaromen**, **röstig-rauchigen Nuancen** und **frischer Säure** mit **cabernetmäßig körnigen Tanninen**. Im **langen, intensiven und energischen Nachhall** taucht in dem an sich trockenen Wein eine hübsche **kleine Süßlichkeit** von dunklen Pflaumen, Schokolade, Zimt und Vanille samt einem konträren Hauch von schwarzem Pfeffer auf, alles spurenmäßig. Ein **dichter, kraftvoller Cab** mit **komplexem Körper**, **markanter Mineralität**, einem **schönen Holzgerüst** und **fruchtig aromatischer Expressivität**. Krönen Sie eine Lammkrone (Frenched Racks), zart rosa aus dem Ofen, mit der Leidenschaft des Weins.

2015 Tempranillo Año Cero La Consulta Mendoza

Mit diesem Wein beweist **Mussi**, dass man **ausgezeichnete Tempranillos** auch **außerhalb** ihrer **Rioja-Heimat Spanien** entdecken kann. Zumal ein **reinsortiger Tempranillo** durchaus **Mut** und **Erfahrung** erfordern. In **Europa** mangelt es einem Wein aus dieser Rebsorte oftmals an **Zucker** und **Säure**, so dass er **verbreitet** im **Cuvée** von anderen Sorten unterstützt werden muss. Das hat ein **Tempranillo** aus dem **Valle de Uco** offenkundig nicht nötig, haben die **Sonne** am **Tag** und die **Kühle** der **Nächte** doch sowohl **Zucker** spendiert als auch ein **sanftes Säuregerüst** aufgebaut. Die

Rebstöcke sind zwischen **15 und 50 Jahre** alt. Die **Maische** mit ganzen Beeren kam in **kleine Betonfässer**, die **Gärung** dauerte etwa sieben Tage. Ein **Drittel** des Weins reifte für **acht Monate** in **amerikanischer Eiche**.

Aus dem dunkelrot getönten **Glas** drängeln **Aromen** von Brombeeren, Heidelbeeren und einigen reifen Zwetschgen, alles umweht von einem Lüftchen aus Gewürzen, Vanille, Veilchen und buntem Pfeffer. Am **Gaumen** kommt er mit fruchtiger Wucht von Sauerkirschen und üppiger Würze an. Der kraftvolle **Holzton** liegt irgendwo zwischen Kokos und mild gerösteten Kaffeebohnen mit Karamellbonus. Das kann man von den **amerikanischen Eichenholzfässern** auch verlangen, setzt man sie doch gerade ein, um die **Aromatik** zu **optimieren**, abgesehen davon, dass ein **Tempranillo** sich ohnehin perfekt für die **Reifung** im **Holzfass** eignet. Im **Finish** kommt die **seidige Geschmeidigkeit** des Weins mit seinen **gut integrierten, angehaucht rauchigen, delikaten Tanninen** und einer **Spur Mineralität** noch einmal zur vollen Geltung. Es ist trotz der **gewissen Frische** ein **eleganter Rotwein**, **warm, tief und verführerisch**. Er macht sich gut zu einem Auflauf mit Rinder-Hackfleisch, Auberginen und Zucchini oder zu kräftig gewürzter Fleisch-Pasta.

➞ mehr **Infos** über das **Weingut Altocedro**

<https://www.vinovossum.de/altocedro/>

➞ mehr **Infos** über das **Weinland Argentinien**

vom **Observatorio Vitivinícola Argentino** in spanischer Sprache

<http://www.observatoriova.com/>

© für die Website: **Detlef Rosenbaum**

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de
Vier-enden-der-welt@t-online.de