

Weine aus Argentinien: Das Weingut Domingo Molina - Wein von den höchsten Weinbergen der Welt in Salta

4. Januar 2019

In der Provinz Salta, im Norden Argentinien, befinden sich die höchsten Weinberge der Welt in einer der spektakulärsten Landschaften der Welt. Salta liegt auf einer geografischen Breite, auf der in anderen Ländern kein Rebstock zu einem Austrieb fähig wäre. Die ältesten Weinberge stammen von 1862. Im Osten der Provinz geht das fruchtbare grüne Flachland mit dem Dschungel in die Savannen des Chacos über, im Westen erstrecken sich die Gebirgsketten der Hochanden. Komfortable Hotels, eine wunderschöne Kolonialarchitektur, die eindrucksvolle Kulisse der Anden und das leckere Essen klingen nach einem attraktiven Reiseziel. Wer dann auf einem der Hügel im Andenvorland in bald 3.000 Meter Höhe steht und den Panoramablick genießt, versteht, was gemeint ist, wenn die Einheimischen ihre Provinz *La Linda* - *die Schöne* nennen. Salta ist nach Mendoza, San Juan und La Rioja die viertwichtigste argentinische Weinregion.

Fährt man von Cafayate aus nach Westen über die einsamen Schotterstraßen, kommt man nach etwa 8 Kilometern an eine Gabelung mit Wegweisern nach Yacochuya Norte und Sur und mit einem Hinweisschild, wonach es nach rechts zum Weingut Domingo

Molina geht. Das **Weingut** liegt auf einem **Berghang** in **2.300 Metern** Höhe mitten in einer **Oase** aus **grünen Rebzeilen** und **Gärten**. Der **Tastingroom** ist ausgestattet mit **Kunstwerken** und **verzierten Weinfässern**. Von der **Terrasse** aus **schaut man** bei **Ziegenkäse** und einem **Glas Wein** über die **Weinberge** durch das **Tal des Calchaquí** und auf die **steinigen Hänge** von **Yacochuya**, was soviel wie „**Ort des klaren Wassers**“ bedeutet. **Touristische Höhepunkte** für Besucher sind in der **näheren und weiteren Umgebung** die atemberaubende Landschaft von **Quebrada de las Flecha**, der herrlich gelegene See **Embalse Cabra Corral** mit archäologischen Überresten, die Wasserfälle **La Cueva del Suri** und **El Molino de Piedra**, der **Colorado River** und die **Höhlen** von **San Isidro** mit vorzeitlichen Höhlenmalereien.

Alles begann Anfang der **60er Jahre** damit, dass die **Brüder Palo** und **Martin Domingo**, deren Vater **1905** nach **Argentinien** gekommen war, in den **Weinanbau** einstiegen. Im Jahr **2009** gründeten **Osvaldo "Palo" Domingo** und seine Frau **Leonor**, geborene **Molina**, das **Weingut** und errichteten das **heutige Gebäude** mit der **Kelterei**. Es ist weiter im **Besitz** der **Familie** und wird in **zweiter Generation** von den **Brüdern Osvaldo, Gabriel** und **Rafael** geführt. Als **Hommage** an die **Gründergeneration** setzt sich der **Name** des Weinguts zusammen aus dem **Nachnamen des Vaters** und dem **Geburtsnamen der Mutter**. Bei allen **Gemeinsamkeiten** in der **Familie** und im **Team** sind die **primären Verantwortlichkeiten** doch verteilt: der **Önologe** und **Sommelier Rafael** fungiert als **Kellermeister**, der **Agronom Osvaldo** managt die **Weinberge** und **Gabriel** kümmert sich um **Finanzen** und **Vertrieb**, **züchtet Ziegen** und stellt **Ziegenkäse** her.

Zum **Weingut** gehören heute rund **60 Hektar eigene Rebfläche**. Sie liegen in den Hochanden im **Valle de Cafayate** (10 Hektar auf über 1.700 Metern), im **Valle Rupestre** (25 Hektar auf über 2.300 Metern) und im **Valle Yacochuya** (25 Hektar auf über 2.000 Metern). Angebaut werden im **Valle de Cafayate** die weiße **Torrontés-Rebe** und **Sauvignon Blanc**, im **Valle Rupestre** und im **Valle Yacochuya** die roten Rebsorten **Malbec**, **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**, wobei im Valle Yacochuya noch **Petit Verdot** und im Valle Rupestre noch **Tannat** stehen. In allen Lagen scheint die **Sonne** an bald mehr als **350 Tagen** im Jahr, Regen gibt es äußerst **selten**. Die **Luftfeuchte** ist **niedrig**, **Schädlinge** wie Insekten, Pilze oder Krankheiten haben **keine Chance**. In den **Nächten** kühlt es sich deutlich **ab**, was den **Rebstöcken** gefällt, weil die **Trauben** in Ruhe **ausreifen** und die **Aromatik steigern** können. Im **Weinberg** erfolgt die **Lese per Hand**, wobei streng **selektiert** wird. **Vergoren** wird im **Keller** in **Stahl- oder Betontanks**, die landesüblich mit Epoxidharz ausgekleidet sind, teilweise auch in **Holzfässern**. Das **Weingut** füllt alljährlich rund **250.000 Liter Wein** ab in den **Linien Hermanos, Domingo Molina, M2, Rupestre, Palo Domingo** und **Martes 13**.

Die **Brüder Domingo** sehen ihr Weingut als **kleines, aber feines Boutique-Weingut** und entwickeln allen **Ehrgeiz**, mit ihren relativ geringen Mengen **hochqualitative Weine** zu machen und sich damit in der **Spitzengruppe der argentinischen Familienweingüter** zu bewegen. Mit einem Wort: Sie wollen **eines der besten Boutique-Weingüter in Argentinien** sein.

Wir konnten **acht Weine** des Weinguts **Domingo Molina** verkosten.

2017 Hermanos Malbec Rosé, Valles Calchaquíes, Salta

Die etwa **15 Jahre alten Rebstöcke** dieses Weins wachsen in der **Region Calchaquíes** im **wüstenähnlichen Tal** von **Cafayate**. Hier wurden - wie fast überall in den **Hochanden von Calchaquíes** - mit **Wasserzuleitungen** aus dem umgebenden **Hochgebirge fruchtbare Weinberge** angelegt, die jetzt mit **Tropfbewässerung** unterhalten werden. Sie liegen auf knapp **2.000 Metern** Meereshöhe. Der **Boden** besteht aus **sandigen, lehmigen Flusssedimenten**, die ordentlich mit **Steinen durchsetzt** sind, was **Mineralik** in die Reben **transportiert**. Der **thermische Unterschied** zwischen **Tag** (35° C) und **Nacht** (15° C) sorgt für die nötige **Säure** und vor allem für die Bildung **fantastischer Aromen** in den **Beeren**.

Dementsprechend haben die **Malbec Reben** für eine herrlich klare **Fruchtbasis** in diesem **Rosé** aus der **Hermanos-Linie** gesorgt. Die **Trauben** des **reinsortigen Malbecs** wurden Anfang Februar 2017 **geerntet**, die **Gärung** erfolgte mit ausgewählten Reinzuchthefen **18 Tage** lang temperaturgesteuert bei relativ kühlen 12° C in **Betonbecken**. Von dem Wein wurden **8.000 Flaschen** **abgefüllt**. Ähnlich wie in **Europa** ist die **Nachfrage** nach **Rosados** in **Argentinien** noch nicht so **ausgeprägt**, dass es sich lohnt, **große Mengen** vom kostbaren **Malbec** dafür **abzuzweigen**.

Im **Glas** präsentiert sich der **Rosé** in der gebührenden animierenden **süßlichen Saftigkeit** und verströmt **fruchtig-blumige Aromen** von Himbeeren, Roten Johannisbeeren, Preiselbeeren und hellen Süßkirschen. Die **blumige Seite** wird von Honeysuckle-Tönen, bei uns Geissblatt genannt, und von roten Rosen begleitet. **Geschmacklich** imponiert der Wein mit einem **reichhaltigen Körper**, der schön süßlich beginnt und mit einem von der **aktiven Säure** gestützten, runden **Abgang** in eine **fantastische Frische** übergeht. Man meint, die

intensive **Sonne** und die klare kühle **Luft** der **Hochanden** zu **schmecken**. Also kein Bonbonrosé, sondern ein **markanter**, ja **eleganter Sommerwein mit Charakter**, der eine fröhliche Gartenparty einleitet.

2017 Hermanos Torontés, Valles Calchaquíes, Salta

Torrontés gilt als **charakteristische weiße Rebsorte Argentiniens** und bringt in der **Region Salta** die **besten Weine** hervor. Die Rebsorte wird fast immer **trocken** ausgebaut, eignet sich aufgrund ihrer **Ähnlichkeit** zum **Muskat** - mit dem **Muscat d'Alexandrie** soll sie **verwandt** sein - aber auch als **Süßwein**, wie ihn das **Weingut Domingo Molina** ebenfalls im **Sortiment** hat.

Die **Torrontés Reben** des Weinguts wachsen in der **Region Calchaquíes** im **Valle de Cafayate** **1.700 Meter** über dem Meer auf **sandigem Lehm Boden**. Im Weinberg wird per **Grünschnitt mengenreduziert** gearbeitet. Die **Ernte** mit der **Hand** erfolgte später als beim Malbec, nämlich erst Mitte März 2017. Die Trauben lagen fünf Stunden gekühlt auf der **Maische**, bevor abgepresst und der Most im **Edelstahl** fast **drei Wochen** lang **vergoren** wurde. Die Jahresproduktion liegt bei **40.000 Flaschen**.

Im **Glas** schimmert der **Torrontés** in einem hellen Weißgold. Er ist nicht schüchtern mit seinen **Aromen** von Zitrus, Pfirsich und Mandarinen, kennt aber auch leise Töne von Ananas und Melone, alles abgerundet mit einem Hauch von Minze, Geranien und frischem Gras. Den **Gaumen** verwöhnt eine üppige, saftig-würzige und manchmal leicht süßlich umschmeichelte Aromatik von Grapefruit, Litschis, Passionsfrucht, gelben Birnen, gelben Rosen und Wiesenhonig. Der Wein fließt mit **fester Säure**, einem interessanten kleinen

Gerbstofftouch und nuancierten **Muskateller-Reminiszenzen** locker, frisch und harmonisch in ein langes **Finale**, in dem eine moderne, etwas salzige **Mineralik** zum Vorschein kommt. Ein **fruchtiger, frischer Typ** mit **problemfreiem Trinkfluss**. Dieser **Torrentés** aus der **Einstiegslinie** ist ein **vielseitig passender Wein**, zum Beispiel als Apéro, zu einem Picknick, zu Scallops aus der Pfanne, zu einem indischen Kokosnuss-Curry oder zu einer Platte mit milden französischen Käsesorten.

2016 Hermanos Malbec, Valles Calchaquís, Salta

Auch dieser **reinsortige Malbec Hermanos** kommt aus dem **steinig-sandigem Valle de Cafayate** von Rebstöcken aus knapp **2.000 Meter** Höhe. Die Trauben wurden **20 Tage lang mazeriert**, **acht Tage** dauerte die **Gärung** bei **23° bis 26° C** in **Betonbottichen**. **90.000 Flaschen** wurden abgefüllt.

Im **Glas** zeigt der Wein sich in einem tiefdunklen Scharlachrot. In der **Nase** eine schöne Duftigkeit von Brombeeren, Wald-Heidelbeeren, schwarzen Süßkirschen und kleinen Wald-Erdbeeren, dazu etwas luftig-frische junge Pflaumen und eine winzige, pikante Note von schwarzem Pfeffer. Rund um die **Zunge** kommt der Malbec offensiv aus der Deckung und eskortiert seine **Fruchtigkeit** mit kleinen Portionen von Kaffee, Mokka, Gewürzen und einer Prise Tabak. Die **Säure** bringt einerseits **Gripp**, gestaltet zusammen mit den relativ **milden Tanninen** aber einen **klaren, weichen und ausgewogenen Abgang**. Ein **saftiger Trink-Malbec** zwischen **Komplexität** und **Frische** für die rote Fraktion auf der Terrasse. Sie können auch gerne einen echten Locro-Eintopf mit Mais, Rind und Gemüse aus den Anden nachkochen und mit dem Wein ortstypisch umrahmen.

2016 Hermanos Cabernet Sauvignon, Valles Calchaquíes, Salta

Die **Weinberge** mit den **Cabernet Sauvignon** Reben stehen in **2.200 Metern** Höhe in **Valles Calchaquíes**. Die Trauben wurden Ende März 2016 **geerntet** und 18 Tage lang **mazert**. Die **Gärung** bei kontrollierten 23° bis 26° C in **Betonbottichen** zog sich **über 18 Tage** hin, er ist auch **malolaktisch vergoren**. Abgefüllt wurden **25.000 Flaschen**.

Wir haben einen rubin- bis karminroten Wein im **Glas**, der die **fruchtigen Cabernet Noten** ohne Schnörkel verbreitet und mit der beschwingten **Klarheit** und **Reinheit** der **Andenfrische** vereint. Fruchtige, duftige Kräuter, Paprika, Cassis und Heidelbeeren, getoppt von einem Täschen Mokka und dem obligatorischen winzigen Hauch blauer Veilchen, den auch hier kein **Cab-Fan** zu vermissen braucht. Im **Mund** plätschern Schwarze Johannisbeeren und frische Johannisbeerblätter, Himbeeren, Rote Johannisbeeren, frische Kräuter, Kakao und eine Spur Paprika. Im **herrlich süßlichen Finish** zeigt der Wein eine **dezente, fruchtige Säure** und **feinkörnige, intensive**, aber **angenehm gebändigte Tannine** vor. Ein **gradliniger junger, reichhaltiger Cab Sauv**, ein flüssiger Berater im entspannten Gespräch oder die rote Komplettabdeckung für den Grillabend.

2014 Domingo Molina Malbec, Valles Calchaquíes, Salta

Die meist **30 Jahre** alten **Malbec** Rebstöcke für die **hochwertige Domingo-Molina-Linie** stehen im Gebiet des **nördlichen Valle Yacochuya**, rund 8 km **westlich** von **Cafayate**, etwa **2.000 Meter** über dem Meeresspiegel. Die **trockenen** und **steinigen Böden** werden über Kanäle mit dem **Schmelzwasser** der **Anden** erfreut, das die **Rebstöcke** zwischen **Kakteen** und **Sukkulenten** **prächtigt gedeihen**

lässt. Die Trauben laden sich durch die **extremen Temperaturamplituden** von **Tag** und **Nacht** reichlich mit **Aromen** und **Extrakt** auf. Die Ernte war Anfang April 2014, die Trauben wurden vorsichtig in **20kg-Kästen** zur Kelter gebracht und nach 25 Tagen auf der **Maische** in Betonbottichen vergoren, und zwar **15 Tage** lang, danach erfolgte die **malolaktische Gärung** - etwa ein Drittel des Weins reifte für **acht Monate** in **zweitbelegten Barriques** aus **französischer Eiche**, bevor **40.000 Flaschen** gefüllt wurden.

Die Besonderheiten des **Terroirs** spiegeln sich in einem **konzentrierten, komplexen Wein**, der **hervorragend ausbalanciert** ist. Im **Glas** öffnet er sich mit einem vielfältigen, enorm fruchtig-saftigen **Bukett** von dunklen Kirschen, Brombeeren, Heidelbeeren, Pfeffer und einem Hauch Vanille und Mokkaschokolade. Im **Mund** trumpft er mit einer **eleganten Textur** auf: **komplexe Aromen** von dunklen und roten Beeren, Leder, Backpflaumen und Assam-Tee, dazu **reife, aktive Tannine** und die **feine Salta-Säure**, die in anderen Provinzen oft schwächelt. Alles stürzt in einen leicht salzig-mineralisch und von den recht **eingebundenen Tanninen** und **Holzanklängen** unterstützten, **geschmeidigen Abgang**. Ein Wein, der hervorragend zu einem edlen Rehrücken passt.

2014 Domingo Molina Cabernet Sauvignon, Valles Calchaquís, Salta

Die **Weinberge** dieses **Cabernet Sauvignon** stehen im Distrikt **San Carlos** im **Valle Rupestre**, einem der zahlreichen **Talsysteme** der **Valles Calchaquís** auf rund **2.300 Metern** Meereshöhe. Hier gibt es **sandige, steindurchsetzte Schwemmlandböden**. **Geerntet** wurde wie in Yacochuya Anfang April 2014 **per Hand**, die Trauben wurden ebenfalls in **20kg-Kästen** zur Kelter gebracht. Drei Wochen wurden

sie **mazert**, dann erfolgte rund zwei Wochen lang die **Gärung** mit eigenen Reinzuchthefen in Betonbecken bei 23° bis 26° C - wie beim Malbec reifte ein **Teil des Weins im Barrique**.

Im **Glas** funkelt der **reinsortige Cabernet Sauvignon** dunkel purpur bis scharlachrot mit violetten Reflexen. Im **Aromenspektrum** zaubert er alles herbei, was einen klassischen Cabernet Sauvignon ausmacht: schwarze und rote Beerenfrüchte, Paprika, Schokolade, dunkler Tabak und leichte, vanillige Röstaromen. Am **Gaumen** faszinieren zuerst die reifen, zuweilen **süßlich-süffigen Früchte** mit **tiefgründiger Würze** und guter, **distinguiert rauchiger Holzpräsenz**, die **perfekt integrierte Säurestruktur** und die **reifen Tannine**, die erst im **Finish kräftiger** wirken. Ein toll **ausbalancierter Wein** mit **voller Kraft** und einem **elegantem Auftritt**. Ihm bekommt es gut, wenn er **eine Stunde vor dem Genuss in eine große Karaffe** fließt. Dann verschönt er zu gegebener Zeit gerne eine gebratene Entenbrust mit karamellisierten Walnüssen.

2014 Domingo Molina Tannat, Valles Calchaquíes, Salta

Die bei uns nur noch wenig verbreitete **rote Rebsorte Tannat** kommt ursprünglich aus dem **französisch-spanischen Baskenland**. In **Argentinien** wird sie mit **verschiedenen Klonen** angebaut, die entweder in die Richtung eines **sanften Tannats**, wie er in **Uruguay** gezüchtet wird, oder in die Richtung der **störrischen, tanninstarken französischen Kraftprotze** zielen. Das **Terroir** in **Salta** vereinfacht jedenfalls schon mal den **Anbau der schwierigen Rebe**, ist sie hier doch **nicht spätfrostgefährdet** und **keinen bedrohlichen Pilzerkrankungen** ausgesetzt. Der **Wein** wird in **Argentinien** oft als **Blender** für **edle Cuvées** verwendet. **Reinsortig** braucht er **je nach Klontyp** unter Umständen eine **gehörige Portion**

Holzfass und eine **Flaschenreife** von **mindestens 20 Monaten**, um die **krassen Gerbstoffe** abzumildern, ist dann aber **extrem lagerfähig**. Egal, welche **Stilistik** man an- und ausbaut, immer gilt es, die **extrem hohen Werte** an **antioxidativem Resveratrol** aus der Traube in den **Wein** zu **transferieren**, um dem **Image** des „**gesündesten Rotweins**“ gerecht zu werden. Der **Domingo Molina Tannat** ist **fast reinsortig**, er wurde lediglich mit **5 % Malbec** **abgepuffert**. Die **Trauben** kamen aus den **Hochlagen** des **Valle Rupestre** in **San Carlos**. Der Wein wurde im Weingut nach der schon beim Cab und Malbec **bewährten Methodik** **ausgebaut** mit dem Unterschied, dass das **Drittel** des **Tannats** nicht **acht**, sondern **sechs Monate** in **zweitbelegten französischen Eichenbarriques** reifte.

Im **Glas** sehen wir ein tiefdunkles Purpurrot mit einem violetten bis dunkelblauen Schimmer. Wir können kaum aufhören, daran zu **schnüffeln**: Brombeeren, Pflaume, Cassis, Feigen, Lakritze, Schokolade und Zimt. Der **Gaumen** nimmt dankbar zur Kenntnis, dass wir den **Südamerika-Typ** des **Tannats** im Glas haben. Er muss sich **keineswegs** erst mit **Ecken und Kanten** eingewöhnen, sondern ist schon mit dem **ersten Schluck** **präsent**: Man braucht ihn also **nicht** erst **wie** den **französischen Typ** für die **Enkel** **wegzulegen**, sondern kann ihn **sofort genießen**. Die **Tannine** sind **reif** und **rund**. Der Wein kokettiert mit einem **üppigen Körper** und **ungefilterter Energie**. Im langen **Abgang** kommt **Eleganz** auf und **Freude** über das geschmacklich **begeisternde Ergebnis** der **Neugier** auf eine **seltene Rebsorte**. Ein Wein mit **starken Konturen** und einer **vielseitigen Identität**, der mit **jedem Schluck** **mehr** von seinen **Geheimnissen** **Preis** gibt. **Genießen** Sie ihn als **Entdeckerwein**, vor allem verschrecken Sie ihn nicht mit einem profanen Pastagericht, sondern

knallen Sie ihm ein gigantisches, saftiges, gut geseartes Entrecôte vom Grill mit Rosmarinkartoffeln hin.

2014 m² malbec x malbec, Valles Calchaquíes, Salta

Das ist sozusagen ein **potenzierter Malbec**, zu dem die **eine Hälfte** der **Trauben** aus dem **Valle Yacochuya Norte** und die **andere Hälfte** aus dem **Valle Rupestre** geliefert wurden. Hier knapp **2.000 Meter** mit **steiniger Wüste**, dort **2.300 Meter** mit **sandigem Lehm** und **tiefgründigem Gestein**. Wie bei allen **gehobenen Qualitäten** im Weingut wurde **mengenreduziert angebaut** und **manuell geerntet**. Die Trauben wurden im **Keller 22 Tage lang mazeriert** und **acht Tage lang vergoren**. Mit **malokatischer Gärung** reiften **40 %** des Weins für **sechs Monate** in **vorbelegten Barriques** aus **französischer Eiche**. Die **Jahresproduktion** beträgt **4.000 Flaschen**.

Das ist ein Wein, der nicht nur im Namen durch seinen Exponenten auffällt, sondern schon **mit dem ersten Glas Köpfe verdreht**. Tiefe **Aromen** von Brombeeren, Pflaumen und Süßholz brillieren präzise und intensiv in der **Nase**, eingehüllt von Schwaden süßlich leckerer Gewürze. Als Zwischenruf macht im Bukett die Ahnung von einer gewissen **salzigen Mineralik** die Runde. Eine **komplexe Aromatik** fördert die **Lust** auf den **ersten Schluck**. Da werden dann **Rotweinträume wahr**: schwarze Beeren und schwarze Kirschen, also Schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren und die Hedelfinger Knorpelkirsche kurz vor der Überreife. Über die **Zunge** trollen sich blaue Pflaumen und Nussschokolade, der vorhergesagte **Cola-Touch** taucht im **saftigen Abgang** tatsächlich auf – als süßlich süffige Komposition mit Spuren von Vanille, Nelkenöl, Zimt, Koriander und Zitrus. Die erstaunlich **dezente Säure** hält die **Früchte** und die **Mineralik** zusammen und die **Tannine** in Schach, die bei diesem

Doppel-Malbec nicht den geringsten **Krawall** machen im **Glas**. Dieser **potenzierte Malbec** ist die mit sich selbst **zweifach multiplizierte Eleganz** für den ganz besonderen **Augenblick**. Relativieren Sie diesen Augenblick nicht mit den üblichen Verdächtigen aus der Küche.

➞ mehr **Infos** über das **Weingut Domingo Molina** und **seine Weine** vom **Importeur** und **Vertrieb** in **Deutschland**

<https://www.overworldwines.de/>

➞ mehr **Infos** über das **Weingut Domingo Molinas** und **seine Weine** von der **Website** des **Weinguts** in **englischer Sprache**

<http://www.domingomolina.com.ar/index.php/en>

➞ 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