

Weine aus Argentinien: Das Weingut Avarizza in Mendoza - Innovationen und kreative Ideen für höchsten Genuss

4. Januar 2019

Als sich **Agostina Astegiano** und **Fabrizio Hernández** während ihres **Oenologie-Studiums** kennen lernten und dann **heirateten**, war schon klar, dass sie beide **gemeinsam Wein machen** werden. Bei ihren **ersten Jahrgängen 2008 und 2009** zogen sie mit den Trauben aus den **Weinbergen der Familie Hernández** in **Chacayes** und **San Carlos** im **Uco-Tal** noch in den Keller der **Finca El Zorzal** ihres **Freundes Manuel López López** und füllten die Flaschen auf der **Bodega Don Bosco** ab. Neben **roten Blends** kamen sie gleich mit einer **Rarität**, dem **Rosé Canari**, heraus. **Weinmachen** hatte für das Ehepaar ganz wesentlich mit **Leidenschaft** zu tun und so **nannten** sie ihre **Weine Avarizza**, was im **Italienischen Gier** bedeutet. **Avarizza** wurde auch der **Name** ihres **Weinguts**, das sie **2012** in der **Gemeinde Rivadavia**, **südöstlich von Mendoza**, gründeten. Nun konnten sie endlich ihre **Träume umsetzen** und **bewährte Traditionen** mit **überraschenden Innovationen** und **kreativen Ideen** verbinden, stets auf **höchstem Niveau**.

Avarizza - das war eine **fröhliche** und **verrückte Gier** nach der **Magie des Weinmachens**, nach **immer besseren Weinen**, nach dem **vollendeten Genuss**, ja nach dem **Leben überhaupt**. Demgemäß

schufen sie kürzlich eine **neue Marke**, die sie ganz am Anfang schon einmal verwendet hatten: **Wines of Sins - Weine der Sünden**.

Das **Weingut Avarizza** ist rund **20 Hektar** groß, eine für argentinische Verhältnisse eher kleine Bodega. Dennoch ist **von Anfang an** die **Fachwelt** auf das Weingut **aufmerksam** geworden und versorgt es mit **hohen Punktbewertungen** und **erstrangigen Empfehlungen**. Inzwischen **exportiert** man nach **Kanada**, den **USA**, **Belgien**, **Brasilien** und **Deutschland**. Die **Weinberge** liegen in den **Premium-Zonen** des **Uco-Tals** und von **Lujan de Cuyo**. Das **Uco-Tal** ist vor **kühlen Winden geschützt**, der **steinige Boden** hat eine gute **Durchlässigkeit** und wird mit dem **Schmelzwasser** der **Anden bewässert**. Das **Halbwüstenklima** macht die **Lagen** zu den **besten** in der **Region Mendoza**.

Die **Weinberge** von **Lujan de Cuyo** auf einer Meereshöhe von **1.000 Metern** sind **ideal** für die **Malbec Rebe**. Hier bekommt sie bei der **Spaliererziehung** so viel **Sonne**, dass **phenolreife, inhaltsreiche Trauben** geerntet werden können. Die **tägliche Temperaturänderung** mit den **kühlen Nächten** sorgt für eine **langsame Reife** und für ein **ausgewogenes Verhältnis** von **Geschmackskomplexität** und **Säure** im fertigen Wein. **Schneefall** im **Winter** lässt die **Reben ruhen** und **Nährstoffe** für die nächste Wachstumsperiode **speichern**.

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

2015 IRA Malbec, Mendoza

Die recht ungewöhnliche Bezeichnung **Ira=Wut** ist eine **emotionale Ansage** an das **Unberechenbare**, **Explosive** und **Erregende** der **sensorischen Eindrücke** des Weins, die **Furore** machen sollen. Die

Trauben für diesen Wein kommen aus dem **berühmten** und von internationalen Unternehmen **nachgefragten Hochland-Terroir** der **Subregion Vista Flores** im **Uco-Tal**. Hier beherrschen **sandiger** oder **schluffiger Lehm** und **Felsuntergründe** das Terrain. Der Wein wurde im **ungetoasteten Holz** vergoren und **reifte 10 Monate** in **französischen Barriques**.

Im **Glas** schimmert er tiefdunkel mit dunkelroten und violetten Ahnungen. Das **Bukett** ist geheimnisvoll, komplex und wird von tiefschwarzen Früchten dominiert. Dazwischen behaupten sich floral-blumige Töne vom Typ Veilchen, Minze, dunkler Schokolade und ein weiches, gediegenes Eichenholz. Der **Geschmack** assoziiert einen Korb mit schwarzen und roten Früchten wie Schwarze Johannisbeeren, Preiselbeeren, dunkle Pflaumen und Waldhimbeeren. Der Wein tritt **leicht süßlich** und **schön würzig** auf mit einem Hauch von Anis und einer **energischen Holznote** voll herrlicher Vanille. Die **aktiven Tannine** sind **gut gereift** und in die **lebendige Säure** sorgsam **eingepflegt**. Im **langen, geschmeidigen Abgang** zeigt sich noch einmal deutlich die **ordentliche, feste Struktur** dieses Weins. Ein **kraftvoller, expressiver Malbec** mit einem **saftigen Frucht- und Holzarrangement** und einem **konzentrierten Trinkfluss**. Servieren Sie ihn zu klassischen Rinderrouladen oder zu einem Hasenbraten in Sahnesoße.

2012 Blend No. 1, I.P.Mendoza

Die **Cuvée Nummer 1** besteht aus **67 % Malbec** und **33 % Cabernet Sauvignon**. Die Trauben **reiften** in der angesehenen **Subzone Vista Flores** am **Tunuyán Fluss** in **1.150 Metern** Höhe und im **Distrikt Villa Seca** in **Maipú** in **900 Metern** Höhe. Der **Ausbau der Cuvée-Sorten** war mehr als **kreativ, fast schon experimentell**: Die **Maische** wurde

nahezu **steril gelagert**, der **Malbec** wurde in **Betonbecken vergoren** und kam dann für **14 Monate** in neue sowie erst- und zweitbelegte **französische Barriques**. Der **Cabernet Sauvignon** wurde im **Edelstahl vergoren** und **reifte** für **18 Monate** in neuen und zweitbelegten **Fässern aus amerikanischer Eiche**.

Im **Glas** schaut die **Cuvée** rubinrot aus und blitzt manchmal violett. In der **Nase** toben in einem komplexen und fruchtigen Zusammenspiel die **Aromen** beider Rebsorten mit Spitzen von Brombeeren, Heidelbeeren, Cassis, Pflaumen und viel Vanille. Am **Gaumen** treffen sich die Malbec-Bekannten mit den Cab-Vertrauten und lassen zuerst **fruchtig-süßliche Noten** frei von blauen Zwetschgen, Feigen, Tee, dazu eine Spur Zimt, dann tauchen leicht rauchige, Töne von Mokka und eine urige Würze vom **Cabernet Sauvignon** auf. Das **Holz** ist **sehr harmonisch integriert** und gibt dem Wein mit seiner **feinen Säure** eine **solide Struktur**. Die **Tannine** sind erstaunlich **abgerundet** und stützen ein **sanftes**, fast **seidiges** und **süffiges Finale**, in dem sich **Frucht** und **Holz** noch einmal **vermählen**. Ein **üppiges, ausgeglichenes Energiebündel** mit **Suchtpotenzial**. Wenn Sie ihn nicht nur als beeindruckenden Solisten genießen möchten, gönnen Sie ihm einen Fasanenbraten mit Steinpilzen oder reichen Sie ihn zu einem weihnachtlichen Gänsebraten. Übrigens - das ist der Wein, den das **Decanter-Magazin** in die „**Top Ten Highly Recommended**“ aufnahm.

2014 Opulento, Chacayes, Tunuyán, Mendoza

Der **Opulento** ist eine **neue Komposition** aus **60 % Malbec**, **22 % Cabernet Franc** und **18 % Petit Verdot**. Die Rebstöcke stehen im **Tunuyán Department** in der **Region Valle de Uco** in **1.300 Metern Meereshöhe** und in **Los Chacayes** südlich von **Maipú**. Der **fermentierte Wein reifte 15 Monate** im **Barrique**.

Er funkelt im **Glas** intensiv rubinrot. Die **Aromen** gehen vor allem in Richtungen von dunklen Beeren wie Brombeeren, Heidelbeeren, Schwarze Johannisbeeren, reifen Viktoria-Pflaumen, Kaffeebohnen und edelsten Gewürzen, dazu stoßen einige Töne von wohl duftendem Waldboden und ein Hauch Veilchen. Welch **energiegeladene Kraft** - die besonders der **Petit Verdot** der Cuvée **antrainiert** hat -, Welch **harmonische Textur**, Welch **energische, würzig-cremige Tannine** am **Gaumen**. Die **süßlich-saftige Fruchtstruktur** umgibt sich mit dunkler Schokolade, Paprika- und Leder-Tönen und einer **kleinen, samtigen Mineralität**. Das ist ein Wein aus einer **kunstvollen Passion**. Er ist **vollmundig und üppig**, geht aber dennoch - dem **Cabernet Franc** sei Dank - mit einer **überraschenden Leichtigkeit** in einen **intensiven Abgang**, auf dem man noch lange herumschmatzt. Ein **Personality-Wein** für **Argentinien-Aficionados** und **Liebhaber nobler Cuvées**, die der **prachtvolle Bordeaux-Stil** aus **Mendoza** begeistern wird. Genießen Sie ihn als Solisten zu einem festlichen Anlass, der auch das Öffnen einer Flasche dieses Weins sein kann. Wer unbedingt ein Pairing sucht, wird sich und diesen Wein mit einer reichhaltig gewürzten Hirschkeule erfreuen.

2014 Malbec Reserva, Mendoza

Die **Trauben** dieses **reinsortigen Malbecs** kamen aus dem kleinen **Gebiet** von **Agrelo** südlich von **Mendoza** im **Department Luján de Cuyo**. Der **Ausbau** erfolgte über **14 Monate** in neuen und zweitbelegten **Barriques** aus **französischer** und **amerikanischer Eiche**.

Er zeigt im **Glas** stolz seine intensive dunkelrote **Farbe** mit einem deutlich violetten Randschimmer. Ihm ein gehaltvolles **Bukett** zu

bescheidenen, wäre angesichts der komplexen Fruchtexplosion stark untertrieben. Es wimmelt in der **Nase** nur so von roten und schwarzen Früchten, vor allem schwarzen und roten Pflaumen, Erdbeeren und Himbeeren und getrockneten Cranberries, dazu ein Hauch von Vanille und Karamell. Dazwischen schummeln sich florale Töne mit einer Ahnung von blauer Iris und ein winziger Touch von hellem Tabak und Banane. Der Wein breitet sich auf der **Zunge** **weich** und **süßlich** aus. Die **runden, leicht rauchigen Tannine** sind **ausdrucksstark** und **animieren** zusammen mit dem **ordentlich ausbalancierten Holz** zum despektierlichen, herzlichen, endlosen Herumknautschen im **Finale**. Die von einer **verhaltenen Säure** und einem kleinen **Touch Mineralik** gestützte **Fruchtstruktur** kommt nicht nur wie gewöhnlich von Schwarzen Johannisbeeren, sondern hier tänzeln Himbeeren, rote Pflaumen und Feigen über die Zunge. Das ist ein **kraftvoller Malbec-Riese** mit einem **elegantem Auftritt**. Knallen sie dem Wein ein scharf gegrilltes argentinisches Rindersteak auf den Teller oder reichen Sie ihn wesentlich distinguierter zu einer Verkostung dunkler Schokoladen.

➞ mehr **Infos** über das **Weingut Avarizza**

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

➞ mehr **Infos** über das **Weingut Avarizza** in englischer Sprache

<http://www.avarizza.com/index.php?lang=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