

Weine aus Argentinien: Das Weingut Mi Terruño in Maipú - das Terroir und die Rebe im Wein entdecken

4. Januar 2019

Das Weingut Bodega y Vinedos Mi Terruño liegt in dem malerischen Städtchen San Roque im Gebiet von Maipú am südöstlichen Rand von Mendoza. Es ist umgeben von Weingärten, Olivenhainen und kleinen Plantagen mit Mandel- und Kirschbäumen und Gemüseanbau. Hier ist die Familie Baigorria in der dritten Generation in der Weinbranche tätig. Anfang der 60er kaufte Don Manuel Baigorria zunächst Weinberge und betrieb den Weinanbau. 2004 gründete sein Sohn Oskar das eigene Weingut: Mi Terruño - mein Terroir. Da der Komplex zuvor als Fliesenfabrik diente, lag es nahe, sich der keramischen Restbestände zu bedienen, sie in die Fassade einzuarbeiten und als Kunstwerk das Bild von San Roque zu integrieren. In die Hallen der alten Fabrik zogen nun traditionelle und hochmoderne Methoden der Weinherstellung ein. Als Kellermeisterin fungiert seitdem Maria Eugenia Baigorria, die an der Universität von Cuyo Oenologie studiert und den Master of Enology im französischen Montpellier gemacht hat. Sie führt das Weingut zusammen mit ihren Brüdern Gabriel und Ignacio, die sich um den Betriebsablauf, den Verkauf und die Finanzen kümmern.

Zum Weingut gehören Rebflächen von rund 100 Hektar mit Lagen in Santa Rosa, im Valle de Uco, in Luján de Cuyo und Maipú, die jeweils

mit der zum lokalen **Terroir** passenden **Rebsorte** bestockt sind. Die **Lage Santa Rosa** liegt auf rund **700 Meter Meereshöhe** in einer **Ebene**, die Wasser vom **Tunuyán** und **Mendoza Fluss** erhält und sich über mehr als **210 Sonnentage** im Jahr erfreut. Die **Böden** sind reich an **Kalium-** und anderen **mineralischen Salzen**. **Luján de Cuyo** und **Maipú** liegen in den **Ausläufern der Anden** in Höhen von **650 bis gut 1.000 Metern**. Hier herrscht eine **jährliche Durchschnittstemperatur** von nur **15° C** mit einer **hohen Temperaturamplitude** zwischen Tag und Nacht. Das **Uco Tal** mit den **Departements Tunuyán, Tupungato** und **San Carlos** bildet das **Zentrum von Mendoza**. Mit Höhen von **860 bis 1.500 Metern** am **Fuß der „Cordillera de los Andes“** ist die Region durch **heiße Sommer** und **strenge Winter** bekannt, was zu einer **Durchschnittstemperatur** von **14,2° C** führt. Das **Klima** gibt sowohl **weißen** als auch **roten Trauben** ein **solides Säuregerüst**, das den **Ausbau** besonders **lagerfähiger Weine** ermöglicht.

Auf dem **Weingut Mi Terruño** werden ganz **überwiegend** aus **eigenen Trauben** alljährlich etwa **2 Millionen Liter Wein** abgefüllt, von denen ein **großer Teil** in **alle Welt exportiert** wird. Der **Name** des **Weinguts**, der auch ein **Gefühl der Zugehörigkeit zur Region** ausdrücken soll, ist für **Maria Eugenia Baigorria** **Programm** und **Ziel**. Sie möchte in ihren **Weinen** die **Herkunft der Trauben** mit all der **geschmacklichen Vielfalt** **erlebbar** machen und den **Rebsorten** ihren ganz **persönlichen Stil** mitgeben.

Wir konnten **vier Weine** des **Weinguts Mi Terruño** verkosten.

2017 Chardonnay Reserve, Mendoza

Zu den hohen **Qualitätsstandards** bei **Mi Terruño** gehören die **Handlese** und die strenge **Selektion**. Um die **Chardonnay-Trauben** möglichst unversehrt in den **Keller** zu **bringen** und den **Beginn** der **Oxidation** zu **reduzieren**, erfolgte der **Transport** in **kleinen Körben**. **Vergoren** wurde **30 Tage** lang im **Edelstahl**, danach **reifte** der Wein noch **vier Monate** in **französischen** und **amerikanischen** **Barriquefässern**. Endlich einmal wieder ein **expressiver Chardonnay** mit der **International-Stilistik**, in dem alles steckt, was der Keller Richtung **Exotik**, **Vanille** und **Butter** hergibt. Es ist ein Wein mit einem **sensationellen Mundgefühl**, mit **tiefgründiger Struktur** und **aromenumspielter Länge**. **Solche Weine** verpassen regelmäßig die **Jünger des fruchtig-beschwingten Allerwelts-Chardonnays**. Selbst **Winzer**, die in **Europa** einen **Chardonnay** nach der **Gärung** mal kurz ins **Holzfass** schauen lassen, möchten heutzutage nicht in den **Ruch** der **Altbackenheit** kommen, wenn der **Wein** nachher zu sehr in **internationale Stilrichtungen** driftet. **Völlig falsch: Chardonnay** und **Holzausbau** sind eine **perfekte Amour fou**: Die **Sorte** bringt von Natur aus **genügend hohe Mostgewichte** mit, um in den **Röstnoten** und **Tanninen** vom **Eichenholz** nicht unterzugehen. Zudem darf man die **Barrique-Chardonnays** nicht alle in ein **Glas** schütten. Abgesehen davon, dass **entscheidend** für den **Geschmack** des **Chardonnays** ist, ob bereits der **Most** im **Barrique** vergoren wurde oder **erst** die **Reifung** des Weins dort **stattfand**, kommt den **klimatischen Einflüssen** auf die **Rebe** eine **wesentliche Bedeutung** zu.

Im **Glas** funkelt uns der Wein goldgelb an mit Nuancen von frischen grünen Oliven. **Forsch** entwickelt sich eine **klassische Bukett-Aromatik** von vanillig-karamelligem **Barriqueton**, **Honig**, **Butter** und reifen **Mangos**, die zart weiterklingt. Am **Gaumen** schmeckt man die **Wurzeltiefe** der **Reben**, die zu **Extraktreichtum** und **Dichte** im Wein

geführt hat. Seine **exotische Fruchtpalette** mit Honigmelonen, Mangos, Ananas, Banane und Zitrus wird von einer **unaufgeregten**, aber **präsenten Säure** umspielt, die eine **schöne Frische** vermittelt - bei der Stilistik nicht selbstverständlich. Mit einem **feinen**, also **nicht klotzigen Holzton** und einer **vielschichtigen Würze** verabschiedet er sich in einen **langen Abgang**. Das ist der Wein, der eine gute Harmonie zu gegrillten Garnelen oder sogar zu gebeiztem Sockeye Lachs herstellt.

2014 Bonarda Reserve, Mendoza

Bonarda ist eigentlich ein **Sammelbegriff** für eine **Familie roter Rebsorten**, die in Europa vor allem dem **italienischen Piemont** zugeschrieben werden. In **Argentinien** ist die Sorte **beliebt** und wahrscheinlich **nicht** auf die **italienische Varietät**, sondern auf die **französische Rebe Douce Noire** zurückzuführen. Sie hat eine **lange Tradition** als Lieferant für oftmals **billige Verschnittweine**, um ihre **Farbintensität** und die **ausgeprägte Aromatik** und **Fruchtigkeit** zu nutzen. Dabei ist **Bonarda reinsortig** im **argentinischen Rotweinspektrum** ob der **Leichtigkeit** und **Verspieltheit** durchaus eine **Überraschung** wert und jedenfalls eine **Bereicherung**. Das hat wohl auch **Maria Eugenia Baigorria** so gesehen. Die **Bonarda-Rebstöcke** stehen auf **700 Meter Höhe** in der **Ebene von Santa Rosa** im **Bereich Maipú**. Hier gibt das **Klima der Rebe** alle **Zeit der Welt**, um zu **wachsen** und ihre **teilweise großen**, an sich **dünnhäutigen Beeren** zu entwickeln. Im **Keller** wurde im **Edelstahl** vergoren, nach **modernster Mikrooxygenierung** - also **gesteuertem Sauerstoffeintrag** nach Maßgabe der von **Beerenhaut** und **Kernen** vorbestimmten **Sensorik** - lief die **malolaktische Gärung** ab. Etwa ein **Fünftel** des Weins reifte für **mehrere Monate** in **Barriques** aus **amerikanischer Eiche**.

Die intensive kirschrote **Farbe** mit dem kleinen Rubintouch im **Glas** wirkt einladend und kündigt **einen Gute-Laune-Wein** an. Dazu trägt das süßlich-süffige **Bukett** bei: Brombeeren, Gartenhimbeeren, helle Kirschen, Madeira-Pflaumen, Vanille, Süßholz, Cassis und grüne Kräuter der Provence. Wann vereint ein Wein schon einmal so scheinbar **gegensätzliche Aromen**? Im **Mund** macht der **Bonarda** auf **Eleganz** und enorm **süffige Tiefe**: **Wärme** breitet sich aus, Heidelbeernoten, Sauerkirschen und rotfruchtig umschmeichelte Tannine treffen auf der **Zunge** leichte **Holznuancen** mit Vanille und Karamell. Zusammen mit der **dezenten Säure** gestalten die **Tannine** **ohne Aggression** einen **langen würzigen** und **harmonischen Abgang**, der **fast burgundisch** wirkt. Endlich eröffnet sich die Chance auf einen Lammrücken ohne einen überschweren Hammerwein, sondern mit der **Bonarda-Eleganz** von **Mi Terruño**. Der **Reserva Bonarda** wurde **2015** von **James Suckling** in den USA unter die **Top 5** dieser **Rebsorte** gewählt.

2014 Cabernet Sauvignon Reserve, Mendoza

Die **45 Jahre** alten **Weinberge** mit den Cabernet Sauvignon Rebstöcken liegen in einer Höhe von **700 Metern** in der **trockenen Gegend** von **Maipú** südlich von **Mendoza**. Hier dürfte sich die Rebsorte, die **gemäßigte, milde Bedingungen** mit **geringen Temperaturschwankungen** bevorzugt und stehende Feuchtigkeit hasst, geradezu **privilegiert fühlen**. Im **Keller** erfolgte nach der 48 bis 72 stündigen **Mazeration** die **temperaturkontrollierte Gärung** bei relativ kühlen **18° bis 22° C**. Sie dauerte etwa **15 bis 20 Tage**, die **malolaktische Gärung** schloss sich an. **Sieben Monate** war der Wein dann in **französischen Barriquefässern**.

Nach wenigen Minuten im **Glas duftet** der **Cabernet Sauvignon Reserve** ansprechend und fruchtig nach Herzkirschen, Waldhimbeeren, reifen Zwetschgen und Veilchen. Er sendet feine Röstaromen mit Vanille, Schokolade und Tabak aus dem Holz, von dem er zum Glück nicht die große Keule verpasst bekommen hat. Schon der erste **Schluck** füllt den Mund **üppig** aus, die **Geschmacksknospen** werden von **mürben, süßlichen Tanninen gestreichelt**, die Früchte kommen von roten und schwarzen Johannisbeeren, etwas Holunderbeere, etwas Brombeere, alles getoppt von einer kleinen Note Kakao. Im **vollen Geschmack** und vor allem im **Finale** meldet sich das **Holz** mit Tönen von Kaffee und Vanille. Die **Säure** tritt **dezent** auf und ist in der **herrlichen Süffigkeit** der **Restsüße** gut integriert. Ein **eindrucksvoller, edler Cabernet Sauvignon**, der perfekt ein scharf gegrilltes T-Bone-Steak begleitet.

2014 Cabernet Franc Reserve, Mendoza

Die sehr alte **Sorte Cabernet Franc** ist **abstammungsmäßig** ein **Elternteil** des hoch angesehenen **Cabernet Sauvignon**. Die Trauben dieses Cabernet Franc wachsen höher als die vom Cab Sauvignon, nämlich in **800 bis 1.500 Metern Meereshöhe**, sie sind auch **wetterresistenter** und brauchen **nicht ganz so viel Wärme**. Interessanterweise ist der **Cabernet Franc Reserve** genauso ausgebaut wie der Cabernet Sauvignon Reserve, **also sieben Monate Reifung** in **Barriques** aus **französischer Eiche**. Einen **Cabernet Franc sortenrein** auf die Flasche zu bringen, ist in **Europa** nur an der **Loire verbreitet** und **international** eher in **Australien** oder **Kalifornien** zu finden, in **Argentinien** muss man das noch **als eine Art Rarität schätzen**.

Anders als an der Loire hat der **Cabernet Franc aus Mendoza** eine dunkle **Farbe** Richtung Purpur. Er trumpft mit einer überraschend großen **Nase** auf mit roten Beeren wie Himbeeren und Erdbeeren, aber auch mit einigen Schwarzen Johannisbeeren und floralen Anklängen von blauen Veilchen plus einem Touch Kokosnuss. Dazu gesellen sich kleine, leicht schokoladig-rauchige Röstaromen. Am **Gaumen** wirken die duftigen Aromen weiter und werden verstärkt durch rote Pflaumen und Vanille. Der Wein kommt **dicht** und sehr **fruchtig** rüber, wobei sich im **langen Abgang** neben der **feinen Säure** und den **festen Tanninen** eine interessante **Mineralik** outet. Ein **lebendiger Cabernet Franc** mit **verführerischer Eleganz**. Er hat vom **James Suckling** 92 von 100 Punkten erhalten und bekam **doppeltes Gold** beim **Sakura Wettbewerb**, **Japans Women's Wine Award**, bei dem eine **Frauenjury** die **besten Weine aus aller Welt** prämiert. Erfreuen Sie sich und diesen Wein mit einem gebratenen Rebhuhn mit fruchtiger Soße oder hyperprofan mit einem doppelstöckigen Hamburger.

⇒ mehr **Infos** über das **Weingut Mi Terruño**

<https://www.vinovossum.de/mi-terruno/>

⇒ mehr **Infos** über das **Weingut Mi Terruño** in englischer Sprache

<http://www.bodegamiterruno.com.ar/start.html>

⇒ mehr **Infos** über das **Weinland Argentinien**

vom **Observatorio Vitivinícola Argentino** in spanischer Sprache

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

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