



Weinbau in Argentinien: Mendoza

Anlässlich einer Argentinienreise im Dezember 2013 hatte der Autor Jürg Maurer, seines Zeichens Rebbaukommissär des Kantons Bern, Gelegenheit, die Weinregion Mendoza in Argentinien zu besuchen. Dank Tipps und Beziehungen zu Weinhändlern in der Schweiz wurden individuelle Besuche, persönliche Gespräche und spezielle Degustationen möglich.

JÜRIG MAURER, INFORAMA OESCHBERG, KOPPIGEN (BE).
juerg.maurer@vol.be.ch

In der weltweiten Statistik der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) nimmt Argentinien bezüglich Weinproduktion den 8. Rang ein, dies unmittelbar hinter Chile. Die argentinische Rebbaufäche liegt derzeit bei rund 222 000 ha, die Weinproduktion betrug 2012 um 12 Mio. hl. Das entspricht knapp 0.6 Liter beziehungsweise etwa 800 g pro m². Argentinien produziert gegen 5% der Welt-Weinproduktion. Der Ertrag von 15 000 ha Reben gelangt zudem als Tafeltrauben und Rosinen auf den Markt.

Bis 1990 wurden praktisch nur Massenweine für den Lokalmarkt hergestellt. Seither nimmt die Produktion von Qualitätsweinen immer mehr zu, was sich auch in der Exportstatistik niederschlägt. 1992/93 wurde die DOC (Denominacion de Origen Controlada) eingeführt, ähnlich unserem AOC, mit dem Ziel einer nachhaltigen Qualitätsverbesserung. Aber im Gespräch mit den Betriebsleitern der besuchten Weingüter wurde klar, dass dies kein vordringliches Thema ist. Die Weingüter arbeiten primär mit ihren eigenen Markennamen.

Rebbau und Klima

Der Weinbau wird in diesem riesigen Land in 16 Provinzen auf einer Länge von 1800 km und einer Breite von 100 km entlang dem Gebirgszug der Anden betrieben. Am stärksten vertreten ist der Weinbau in Mendoza, gefolgt von San Juan und La Rioja. Die Anbaugelände reichen also vom tropischen Norden bis nach Patagonien im Süden und liegen auf einer Höhe von 600 bis 1700 m ü. M. Die grossen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind für den Qualitätsweinbau vorteilhaft. Das Klima ist sehr trocken (240 mm Niederschlag pro Jahr), entsprechend ist der Pflanzenschutz kaum ein Problem: Fungizid-Einsatz ist nur zwei- bis dreimal im Jahr nötig. Allerdings wurde vor drei Jahren der Traubenwickler «importiert» und wird wohl bald Gegenmassnahmen nötig werden lassen.

Der limitierende Faktor im Anbau ist das Wasser: Es kommt als Schmelzwasser aus den Anden und wird durch Kanäle in die Reben geleitet (Furchen- oder Flutirrigation, Abb. 1). Einige Betriebe arbeiten auch mit Tropfbewässerung. Die Ansichten über die Auswirkungen der Bewässerung auf die Qualität und Lagerfähigkeit der Weine widersprechen sich. Die Anden haben generell grossen Einfluss auf das Klima. Im Normalfall bilden sich

im Gebirge täglich ausgedehnte Wolkensysteme. Demzufolge sind intensive Gewitter mit Hagel und Sturm häufig, wie wir sie mehrmals selber erfahren haben. Deshalb sind viele Rebberge mit Hagelnetzen geschützt (Abb. 2). Die Böden sind gut durchlässige Schwemmböden auf steinigem Bett vulkanischen Ursprungs, die den Weinen ihre unverkennbare Terroir-Note vermitteln.

Rebsorten

Über die Hälfte der Fläche ist mit roten Qualitätssorten bestockt, an erster Stelle natürlich mit Malbec, gefolgt von Bonarda, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Merlot etc. Eine Besonderheit des argentinischen Rebbaus ist das Alter der Reben: Viele Weingärten sind sehr alt (bis 100-jährig) und liefern daher besonders hochwertiges Traubengut. Die Reblaus ist zwar vorhanden, aber angeblich nicht aggressiv. Daher ist ein Grossteil der Reben nach wie vor nicht veredelt! Sie präsentieren sich sehr vital und die Weine wurzelechter Reben sollen nach Meinung von Önologen, mit denen ich mich darüber unterhalten habe, viel intensiver und sortentypischer sein.

Betriebsstrukturen und Umfeld

Die extreme Bandbreite der Weinqualität reicht von anonymen Billigprodukten bis zu hochwertigen Weinen und ist auch auf die Strukturen des argentinischen Weinbaus zurückzuführen: Einerseits beherrschen ein paar Grossbetriebe den Premiumbereich im Exportmarkt, andererseits gibt es noch zahlreiche Nebenerwerbswinzer mit kleinen Flächen. Beispiele bekannter wohlklingender Namen sind Chandon, Salentein, Catena Zapata, Trapice, Weinert, Vistalba, Luigi Bosca, Alta Vista, Lopez, Norton, Tapiz, Zuccardi, Don Cristobal, Colomé, Vina Maipu, Terrazas de los Andes sowie Dutzende andere.

Die politischen Rahmenbedingungen in Argentinien sind nicht einfach. Die inoffizielle Inflation liegt bei 30 bis 40% pro Jahr. Das ist natürlich dramatisch. Entsprechend hat das Einfluss auf die Konkurrenzfähigkeit, vor allem gegenüber Chile. Und der Druck auf den Wechselkurs und den Traubenpreis nehmen zu. Entsprechend werden die Reben zum Teil weniger gut gepflegt.

Im Folgenden drei Beispiele besonders erfolgreicher Bodegas.

Weingut Weinert

Der deutschstämmige Brasilianer Carlos Weinert gründete 1975 in der Region Mendoza in einem kolonialen Backsteingebäude aus der Mitte des 19. Jahrhunderts ein eigenes Weingut. Seine Absicht war es, Weine von Weltklasse zu erzeugen. Dabei waren vor allem neue Barriques tabu: Alle Weine reifen in grossen alten Eichenfässern. Der Schlüssel zum Erfolg von Weinert liegt wohl darin, dass der Betrieb seine Weine erst dann auf den Markt bringt, wenn sie ausgereift sind. Aber das braucht viel Kapital, das dann langfristig gebunden ist. Zitat des Weinmagazins Vinum: «Erfreulich, dass neben der Übermacht der modern-fruchtigen Überseeweine ein europäisch-traditioneller Erzeuger wie Weinert in nahezu allen Kategorien grossartig dagegenhalten kann».



Abb. 1: Ohne Bewässerung wächst nichts: hier das System «Furchenbewässerung» mit Wasser von den Anden.

Das Traubengut stammt von alten Rebstöcken mit kleinen Erträgen aus den höher gelegenen Regionen von Luján de Cuyo und Tupungato. Kräftige, feinkörnige Tannine und eine tiefe Farbe sind weitere Merkmale dieser Weine. Das Weingut besitzt derzeit keine eigenen Rebflächen mehr.

Die Weine werden frühestens nach vier Jahren auf den Markt gebracht, sie sind dicht, komplex und weisen ein hervorragendes Alterungspotenzial auf. Ihre «Ecken und Kanten» verlieren sie erst mit den Jahren. Ikonen der Kellerei sind zwei Assemblagen im klassischen Bordeauxstil, mit Malbec, Cabernet und Merlot: Der grosse

Abb. 2: Reben unter Hagelnetzen.



«Cavas de Weinert» und sein kleiner Bruder «Carrascal». Nur in ganz grossen Jahren werden die legendären «Estrella» abgefüllt: grossartige Weine mit bis zu zwanzigjähriger Fassreife und trotzdem noch jugendlich im Geschmack! Im Keller lagern 1.3 Mio. Liter Wein in 230 Holzfässern. Das grösste Fass allein hat einen Inhalt von 44 000 Liter und ist aus europäischer Eiche (Abb. 3).

Seit einigen Jahren ist der Schweizer Hubert Weber verantwortlich für den Betrieb (Abb. 4). Er stammt aus dem Kanton Bern und hat nach seiner Ausbildung zum Kellermeister seine Heimat Richtung Südamerika verlassen. Ihm obliegt die grosse Aufgabe, den traditionellen Weinert-Stil auch künftig zu bewahren. Er hat uns einen ganzen Nachmittag durch die Keller geführt und uns eine einmalige Degustation mit verschiedenen Jahrgängen ermöglicht.

Weingut Matias Riccitelli

Matias Riccitelli ist ein 30-jähriger argentinischer Önologe und Sohn des Chefönologen Jorge Riccitelli bei Norton (Winemaker of the year 2012). Matias arbeitet bei Fabre Montmayou und führt seit Kurzem eine eigene, für argentinische Verhältnisse «kleine» Bodega im Nebenerwerb. Das Traubengut stammt aus drei unterschiedlichen Terroir-Regionen: Vistalba, Perdriel (Lujan de Cuyo und Valle de Uco). Die Weine werden in Barriques ausgebaut (Abb. 5). Ich hatte Gelegenheit, daraus die 2012er-Weine zu degustieren. Mehr und besser geht nicht: Tiefe dunkle Weine, fruchtig und mit viel Struktur. Seinem Vater hat er einen eigenen Wein gewidmet: «The Apple Doesn't Fall Far From The Tree» (der Apfel fällt nicht weit vom Stamm) Torrontés 2013. Ganz nach dem Motto «Um einen Wein zu verkaufen, braucht es auch eine gute Geschichte ...».

Weine von Weinert und Matias Riccitelli können bei Vinos Argentinos, Bern (www.vinos-argentinos.ch) bezogen werden.



Abb. 3: Der Autor Jürg Maurer und seine Frau Ursula Notz Maurer vor dem 44 000-Liter-Fass des Weinguts Weinert.



Abb. 4: Hubert Weber in seinem Kellerreich bei Weinert.

Bodega Vistalba

Finca Pulenta-Vistalba: Die Bodega wurde erst 2002 von Carlos Pulenta, einem argentinischen Weinindustriellen gegründet und ist damit noch sehr jung. Nach mehr als 30 Jahren in verantwortlichen Positionen bei den Bodegas Trapiche sowie Salentein, entschied sich Carlos Pulenta, seine eigene Vorstellung von hochwertigen Mendoza-Cuvées zu verwirklichen. Vistalba ist die einzige Bodega in der Region, die den Namen Vistalba auch als Weinbezeichnung verwenden darf (Abb. 6).

Rebfläche: Vistalba, Luján de Cuyo, 53 ha. Anbauhöhe 980 m ü. M. 6000 Rebstöcke pro ha, unveredelt. Durchschnittsalter 57 Jahre. Bewässerung mit Flutung. Sorten: Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot und Bonarda.

Finca Los Alamos: Auch die aus Trauben des zweiten Weinbergs in Familienbesitz im Uco-Tal produzierten Weine der Arido- und Tomero-Linien verdienen Beachtung. Durch den Verzicht auf ausgiebigen Holzausbau



Abb. 5: Matias Riccitellis Weine haben grosses Potenzial.



Abb. 6: Bodenprofil auf der Finca Pulenta-Vistalba.

steht hier die Frucht im Vordergrund und die Weine sind für den sofortigen Genuss geeignet. Der «Tomero» (Wasservogt) war über viele Jahrzehnte in Mendoza verantwortlich für die Sicherstellung der Wasserversorgung aus dem Mendoza-Fluss zu den Weingärten der Region.

Rebfläche: Finca Los Alamos-Tunuyán, Valle de Uco, 400 ha; Anbauhöhe 1200 m ü. M. 5500 Rebstöcke pro ha. Durchschnittsalter 30 Jahre. Sorten: Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Pinot noir, Syrah, Chardonnay, Semillón, Viognier und Sauvignon blanc.

Die Trauben werden nach der Handernte mittels eines Kühltunnels auf 10 °C gekühlt und dort verlesen und separiert. Dann kommen sie in spezielle Gärtanks (diese

wurden von Carlos Pulenta selbst konzipiert) und bleiben dort drei bis fünf Tage zur Kaltmazeration (Abb. 7). Die ganze Verarbeitung ist so konzipiert, dass keine Pumpen eingesetzt werden müssen und das Traubengut schonend mittels Nutzung der Schwerkraft verarbeitet werden kann. Die Gärtanks verfügen über computergesteuerte, integrierte Mikro-Oxygenation und vollautomatische Temperaturkontrolle. Nach der Flaschenabfüllung erfolgt eine Flaschenlagerung bei 15 °C und 80% Luftfeuchtigkeit.

Die Produktionskapazität des ganzen Betriebs liegt bei rund 1.3 Mio. Liter Wein.

Vermarktung: 30% Inland, 70% Export (USA, Kanada, Brasilien, England).

Vistalba Weine können in der Schweiz beim Wyhüsli in Koppigen (www.wy-vom-wyhuesli.ch) bezogen werden. ■



Abb. 7: Finca Los Alamos: von Carlos Pulenta konzipierte Gärtanks für die Kaltmazeration.

La viticulture en Argentine: Mendoza

R É S U M É

Jürg Maurer, commissaire viticole du Canton de Berne, a eu l'occasion, en décembre dernier, de se rendre dans les régions viticoles de Mendoza, en Argentine, dans le cadre d'une visite professionnelle. Son article relate les impressions qu'il a retenues de la viticulture argentine au cours de son voyage, il décrit les conditions clima-

tiques, l'environnement économique et les structures d'exploitation. Ses observations portent en particulier sur les domaines Weinert, Matias Ricitelli et Bodega Vistalba, trois exploitations phares en matière de qualité dont les produits sont en outre commercialisés chez nous.