



Liebe Weingenießer,

dies ist ihre ganz persönliche Genuss Box des Monats mit der Präsentation der **Weingüter Finca Las Nubes und Tukma** aus Cafayate-Salta, Argentinien.

Wir möchten Sie hiermit ganz herzlich einladen mit uns auf diese kleine Weinreise mitzukommen, in der wir Ihnen das Weingut, die Region und drei typische Weine zeigen möchten.

Zur Vorbereitung dieser Weinreise empfehlen wir Ihnen, ein Rotweinglas und ein volles Wasserglas auf den Tisch zu stellen.

Gerne auch ein paar Scheiben Brot und einen schönen Tango als Hintergrundmusik, wie zum Beispiel vom weltbekannten Tangosänger und Komponist Carlos Gardél.

Machen Sie es sich gemütlich und öffnen Sie alle 3 Weinflaschen 10 Minuten im Voraus, um dem Wein etwas Luft und Zeit zugeben.

Nun legen wir mit unserer Weinreise los...

## **Wir reisen heute gemeinsam in einer der schönsten Regionen Argentiniens, ganz im Norden des Landes, nach Salta.**

Die Weinbauregion Salta erstreckt sich im Nordwesten Argentiniens. Sie grenzt im Norden an Bolivien und im Nordosten an Paraguay. Salta ist neben Catamarca, Tucuman und Jujuy die höchstgelegene Weinbauregion Argentiniens. Sie ist benannt nach der Provinz Salta und ihrer gleichnamigen Provinzhauptstadt. Im Südwesten der Provinz Salta, in den Valles Calchaquíes, liegt das Departamento Cafayate.

Bereits im 16. Jahrhundert wagten Missionare der Jesuiten das Experiment, in einer Höhe zwischen 1600 und 3000 Metern über dem Meeresspiegel Weinreben zu pflanzen - mit Erfolg. Heute ist das Anbaugebiet rund um Cafayate mit nur rund 2.000 Hektar vergleichsweise klein. Und aus dieser Region stammen einige ausgezeichnete Weine, die ihre Qualität auch dem besonderen Klima in den hochgelegenen Andentälern verdanken.

Das Klima in der Region Salta ist insgesamt trocken und warm. Niederschläge gibt es fast ausschließlich zwischen Januar und März. Das trockene Klima erfordert eine künstliche Bewässerung der Weinberge und auch die Höhe macht es den Önologen nicht immer einfach den Trauben die perfekten Konditionen zu geben. Doch es gibt einen Önologen, der weltweit bekannt ist, die besten Weine in Salta zu produzieren.

José Luis Mounier wurde in der Provinz Mendoza in eine Familie geboren, die sich dem Weinbau widmete. Vor vielen Jahren führte ihn die Suche nach einem persönlichen Projekt nach Cafayate, wo er sich mit seiner Familie im Jahr 1986 niederließ und im Jahr 2005 das Weingut TUKMA gründete.

Eine seiner wichtigsten Weinerfahrungen erlebte er in Bordeaux, Frankreich, wo er in der Weinherstellung für château Le Bon Pasteur in Pomerol arbeitete.

Die Philosophie der Bodega Tukma ist es, Weine mit einer eigenen Identität zu produzieren, mit dem Fokus auf die Geschichte und Traditionen der Region. Die Weine wachsen auf einzigartigen Terroirs, die das ganze Potenzial und die Typizität der Region zum Ausdruck bringen.

José Luis arbeitet seit vielen Jahren auch als Berater für andere Weingüter und so geschah es auch im Jahr 2005, dass er sich mit dem Weingut Finca las Nubes in Cafayate zusammentat und seitdem auch dieses Weingut berät und führt.

Wir lernen also einen weltbekannten Önologen durch seine Weine heute kennen, der von den Argentinern auch "El angel del vino" genannt wird "Engel der Weine".

### **Finca Las Nubes El Cabernet Sauvignon**

Mit diesem Cabernet Sauvignon zeigt das Weingut Finca las Nubes, dass es auch fähig ist einiges mehr als nur Malbec aus solchen Höhen herzustellen. Der Cabernet Sauvignon ist ein Wein der auch bei 1850 meter Höhe fähig ist zu wachsen, was am Anfang von vielen Bauern der Umgebung bezweifelt wurde.

Die Intensive Rubinrote Farbe zeigt alleine schon die Sonne, die auf diesen Trauben lange scheinen durfte. Hinzu kommen reiche Aromen von Waldfrüchten, etwas rote Paprika und schwarzer Pfeffer. Der Körper des Weines ist nicht zu schwer und zeigt eine wunderbare Frische. Diese Frische bringen die Trauben aus den kühlen Nächten mit. Ein Wein der seinen Charakter trotz komplizierter Höhe beibehalten hat und sogar etwas eleganter als andere wirkt.

### **Tukma Cabernet Sauvignon Reserva**

Dieser Cabernet Sauvignon wurde aus Trauben in einer Höhe von 1700 Meter über dem Meeresspiegel, hergestellt. Der Weinberg liegt in Tolombó-Tal in der Provinz von Salta. Der Tukma Cabernet Sauvignon Reserva Wein reift mindestens 12 Monate in Eichenfässern. Intensive rubinrote Farbe mit braunen Rändern mi Glas. Sehr fruchtig, typisch für die Region. Mit Noten von roter Paprika und Pfeffer, begleitet von subtilen Aromen von Vanille und geräucherte Anklänge, aufgrund der Eichenfässer. Dieser elegante Rotwein hat eine kraftvolle Struktur mit weichen Tanninen, langen und harmonischen Abgang.

### **Finca Las Nubes Tannat**

In der Region von Tolombón im Calchaquí-Tal, in Salta, werden die 12 Jahre alten Weinreben des Tannats gepflanzt.

Dieser Rebsorte hat die Charakteristik, sehr Gerbstoffreich zu sein. Hinzu kommt, dass sie einen kraftvollen und fülligen Körper hat.

Der 100% Tannat vom Weingut Las Nubes hat den Vorteil, dass er durch die Höhe auch an Mineralität und Frische gewinnt. Dies macht ihn zu einem Wein, der langfristiger reifen kann.

Wer ihn aber jetzt genießen möchte macht auch alles richtig, denn der Tannat zeigt jetzt schon Seite vorzüglichen Seiten.

Mit einem intensiven Rubinrot im Glas und sanften purpurfarbenen Reflexen am Glasrand, verführt er uns schon und man ahnt die Fülle dieses Weines.

In der Nase haben wir viel Waldfrucht, gepaart mit Würze.

Im Gaumen verwöhnt uns dieser Tannat mit einer spannenden Struktur zwischen Vollmundigkeit und Mineralität, Kräuter Aromen mit reifen Brombeeren und schwarzem Pfeffer. Eine wunderbare Komplexität und folglich ein wunderbarerer Wein zum jetzt genießen oder bis zu 5 Jahre lagern.

## **Carbonada Criolla**

Ein typischer Fleisch-Mais Eintopf aus Salta mit regionalen Zutaten.

### **Zutaten (für 4-6 Personen):**

- Rind- oder Kalbfleisch 1kg
- Schweineschmalz 200 Gramm
- Zwiebeln 2
- Knoblauchzehe 1
- Paprikaschoten grün 2
- Tomaten 3
- Suppengrün frisch 1 Bd
- Sellerieknolle 0,5
- Lorbeerblatt 1
- Pfefferkörner 3
- Salz etwas
- Majoran frisch etwas
- Chilli (Cayennepfeffer) etwas
- Thymian frisch *etwas*
- Petersilie glatt frisch etwas
- Weißwein trocken 0,25 Liter
- Fleischbrühe 0,5 Liter
- Kartoffeln 4
- Kürbisfleisch 250 Gramm
- Äpfel 2
- Mais 1 Dose
- Pfirsiche frisch 2
- Weintrauben rot, kernlos 100 Gramm
- Weintrauben weiß, kernlos 100 Gramm

### **Zubereitung:**

1. Fleisch in Gulaschwüfel schneiden und im Fett braun braten. Suppengrün, Sellerie würfeln, etwas Flüssigkeit zugeben und ca. 40 Min. weiter braten.
2. Zwiebeln mit zerdrückter Knoblauchzehe, von Kernen und Scheidewänden befreien und geschnittenen Paprikaschoten gesondert anrösten. Gewürfelte Kartoffeln, Kürbis Würfel und Äpfel zum Fleisch geben. Wein und Brühe angießen.
3. Nach 15 Min. Maiskörner, Pfirsiche, Weintrauben und geschnittenen Tomaten zugeben. die Carbonada abschmecken, evtl. noch etwas Flüssigkeit zugeben **ACHTUNG:** nicht zu viel. Die Carbonada darf nicht "suppig" werden, das macht sie langweilig!
4. In einer großen Schüssel oder einer ausgehöhlten Malonenhälfte (sieht super aus) servieren. Dazugibt es Reis oder Weißbrot je nach gusto! Aber mit einem schönen Glas Wein wird es erst komplett!