



Liebe Weingenießer,

dies ist ihre ganz persönliche Genuss Box des Monats mit der Präsentation des **Weingutes Malma** aus Patagonien, 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...

Weit im Süden...

Argentinien zählt mit 200.000 Hektar Rebfläche zum fünftgrößten Weinproduzent der Welt.

Von Nord bis Süd wird Wein angebaut, doch gibt es keinen südlicheren Punkt auf dieser Erde als Patagonien, wo die Reben wachsen können.

Die Weinbaubereiche dieser Region liegen alle entlang der Flüsse Rio Negro und Colorado und dementsprechend Provinzen Neuquén, Rio Colorado sowie La Pampa und Rio Negro.

Die Reben gedeihen in Patagonien auf einer Fläche von gut 3.500 Hektar in Höhen von durchschnittlich 200 bis 300 Metern über dem Meeresspiegel mit sehr trockenem und kühlem Klima.

Aufgrund dieser klimatischen Bedingungen und den kargen Böden sind die Weine eher kühl von der Struktur und die Rebsorten Pinot Noir, Malbec, Cabernet Sauvignon gedeihen hier sehr gut mit einem eigenen Charakter, den wir heute gemeinsam mit Ihnen entdecken möchten.

Das Weingut Malma liegt im Tal “San Patricio del Chañar” in Patagonien. San Patricio del Chañar ist eine Stadt im Departement Añelo in der Provinz Neuquén.

“Malma” bedeutet Stolz in der Sprache der Mapuchen, den Ureinwohnern Patagoniens. Das Weingut wird von der Familie Viola geführt, Pioniere und Baumeister des Weinzentrums San Patricio del Chañar. Er ist begeistert von Patagonien und seinen Möglichkeiten.

Mit ihrem Team, dem Önologen Diego Perticarini und dem Weingutsberater Hans Vinding-Diers führen sie ein hochwertiges und lebhaftes Wein Portfolio und sind ständig auf der Suche nach dem besten Ausdruck des Terroirs.

Ihre Philosophie ist es die ultimative Essenz des Patagonischen Terroirs zu finden und diese an alle Weinliebhaber auf der Welt näher zu bringen. Patagonien, eine einzigartige Region mit einzigartigen Eigenschaften und Weinen.

Die intensiven Aromen verdanken die Weine dem ständig wehenden Wind in Argentinien und den schwankenden Temperaturen in Patagonien.

Der Wind sorgt auch dafür, dass die Traubenschalen dicker werden und so intensivere Aromen und saftige Tannine entwickeln können. Die Aromen und Tannine sitzen in den Schalen der Beeren.

Malma „Esencia“ Cabernet Sauvignon

Wir beginnen unsere kleine Verkostung mit dem Cabernet Sauvignon des Weingutes Malma von der Linie „Esencia“

Mit diesem Namen wird auf die Essenz der Region und der gedeihenden Reben in Patagonien aufmerksam gemacht.

Wenn wir ein wenig des Cabernets in ein Rotweinglas ausschenken, werden wir die rubinrote Farbe dieses Weines beobachten können.

In der Nase füllt sich ein Schale voller reifer Waldfrüchte, eine Faust voller Kräuter wie Thymian, Majoran und Rosmarin und etwas schwarzer Pfeffer.

Im Gaumen öffnen sich nun auch die Aromen der patagonischen Böden. Etwas Erde, nasser Laub, ein wenig Tabak und Brombeere, wie auch gekochte Himbeere.

Die vollmundige aber auch filigrane Struktur dieses Cabernet Sauvignons lässt jeden Weinenthusiast verstehen, dass die windigen und kühlen Nächte, wie auch die kargen wüstenartige Böden Patagoniens, sich im Körper dieses Weines reflektieren.

Malma „Esencia“ Malbec

Wenn wir nun den Malbec in das Glas gießen, wird uns alleine bei der Farbe ein großer Unterschied auffallen.

Von einem eleganten rubinrot mit fast schon bräunlichen Rändern, begeben wir uns nun in eine sanfte purpurfarbene Weinwelt.

Der Malbec hat eine leichte violette Färbung in seiner Schale, welches im Glas nachweisbar ist. In der Nase entdecken wir eine marmeladige Frucht.

Brombeere, Himbeere und gebackene Pflaume mit etwas Zimt und balsamische Aromen füllen das Glas.

Im Gaumen ist eine deutliche Restsüße der Traube spürbar im Vergleich zu dem Cabernet. Die Gerbstoffe sind sehr verhalten und die marmeladigen Anklänge von Waldfrucht bleiben bestehen, begleitet von reifen balsamischen Noten.

Malma Finca La Papay Malbec

Die Lage Finca la Papay befindet sich 300 Meter über dem Meeresspiegel in Neuquén.

Im Vergleich zu der „Esencia“ Linie haben wir es hier mit einem etwas deftigern Rotwein zu tun. Mit 6 Monaten Holzfass Lagerung hat dieser Malbec nicht nur eine vollmundigere Struktur, mehr Körper und rauchigere Aromen gewonnen, sondern auch seidige Gerbstoffe, Vanille und Tabak Noten und einer Reife wie auch Eleganz, die man in Patagonien nur bei den erfahrenen Gauchos zu sehen kriegt, wenn sie mit ihren Pferden durch die Pampa reiten...

Gefülltes Roastbeef aus Mendoza

Zutaten (für 6 Personen):

- 1,5 kg Roastbeef
- 4 Karotten
- 2 Zucchini
- 1 grüne Paprika
- 2 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 50 g Dosenmais
- Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL Oregano
- Salz
- 1 TL Cayennepfeffer
- 0,75 l Malbec

Zubereitung:

Karotten, Zucchini, grüne und rote Paprikaschoten sowie Zwiebel in kurze 0,5 cm dicke Streifenschneiden.

In einer Pfanne 100 ml Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin 5-7 Minuten bei mittlerer Hitzedünsten.

Das Gemüse aus dem Öl nehmen, den abgetropften Mais dazugeben, etwas salzen und abkühlenlassen. In das Roastbeef an der Längsseite eine Tasche schneiden.

Mit dem Gemüse füllen und das Fleisch mit Küchengarn gut zunähen.

Das Fleischstück in eine Rostbratpfanne legen, 50 ml Olivenöl, halbierte Knoblauchzehen, Oregano, Cayennepfeffer und etwas Salz dazugeben.

Mit Malbec übergießen und für 1 1/2 Stunden bei 175° im vorgeheizten Backofen

garen. Aus dem Ofen nehmen, in Aluminium einwickeln und abkühlen lassen.

Dieses Roastbeef wird kalt serviert und in Scheiben geschnitten.

Dazu können gebackene Ofenkartoffeln serviert werden oder einen Kartoffelsalat.

Gegrilltes Lamm aus Patagonien

Patagonien bietet exzellente Bedingungen für die Schaf- und Lammzucht.

Die ausgedehnte Landschaft mit wenig natürlichem Weideland zwingt die Tiere lange Strecken zurückzulegen, was sie schlank und schmackhaft macht. Beim nächsten Barbecue oder speziellen Abendessen mit Familie und Freunden sollte dieses Rezept ganz oben auf Ihrer Liste stehen, ein wahrer Schmaus!

Zutaten:

- 8 Lamm-Kotelett, 2 EL Orangen- oder Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 8 Salbeiblätter, 2 EL Mehl

Beilage:

12 Cherrytomaten, 2 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 2 Zehen Knoblauch, 1 TL Oregano

Zubereitung:

Die Lamm Rippchen in einen tiefen Teller legen, mit Zitronensaft gießen und 20 Minuten ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer bestreuen, legen Sie 1 Folie Salbei in jedes Rippchen von innen, stapeln sie die Rippchen und lassen Sie sie noch 15 Minuten aromatisieren.

Mit Mehl von beiden Seiten bestreuen und auf der vorgeheizten gefetteten Pfanne oder Grill legen und von beiden Seiten goldbraun braten. Je nach Größe der Rippchen, achten Sie darauf diese nicht länger als 4-5 min. von jeder Seite zu braten, damit sie von innen saftig bleiben.

Beilage:

Mit geschmolzener Butter die Tomaten übergießen gesamte Haut der Tomaten und einen kreuzförmigen Schnitt an der Spitze der Tomaten schneiden.

Den Knoblauch klein hacken und mit Oregano mischen und die Mischung in einer tiefen Ofenform auf die Tomaten verteilen. Jetzt noch in dünne Fäden mit Olivenöl alles begießen und in den vorgeheizten Ofen bei 190°C für 10-15 min backen lassen.

Sie sind auf dem Punkt, wenn das Fruchtfleisch durch den Schnitt schaut.