



Liebe Weingenießer,

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

Mendoza. Tradition und Leidenschaft zum Wein.

Wir reisen in den östlichsten und bekanntesten Weinbereich Argentiniens. Nach Mendoza. Hier herrscht nicht nur ein wüstenartiges Klima, sondern auch eine kräftige Hitze in der langen Sommerzeit.

Im Durchschnitt scheint die Sonne 300 Tage im Jahr...ein Traum für viele Europäer, aber auch eine schwierige Situation für die Winzer Mendozas, denn so wenig Regen ist nicht gut für Ihre Reben.

Da Mendoza jedoch an den Füßen des Anden Gebirges liegt, welches Argentinien von Chile trennt, können die Winzer das Schmelzwasser der Bergspitzen zum Bewässern der Reben nutzen. Dies schenkt den Trauben viele Nährstoffe.

Die klimatischen Voraussetzungen erlauben eine gute Pigmentation der Traubenhaut und einen ausreichenden Tannin Gehalt für die Lagerung des Weines.

Wir besuchen nun das Weingut Cicchitti in Guaymallén, einer der bedeutendsten Regionen zusammen mit Luján de Cuyo und Maipú, denn hier wachsen die ältesten Malbec Reben von Mendoza und die beste Qualität.

Die Geschichte des Weinguts beginnt zu Ende des 19. Jahrhunderts, als Don Giuseppe Mondati, italienischer Winzer aus Ancona, nach Mendoza auswanderte, um dort weiterhin seiner Weinleidenschaft nachzugehen und in diversen Weingütern arbeitete.

Diese Geschichte weckte bei seinem Enkel José A. Cicchitti Mondati das Interesse und die Leidenschaft für die wunderbare Welt des Weins, die 1983 dann mit der BODEGA CICCHITTI begann.

Im Jahr 1989 erwarb er ein altes Weingut in Guaymallén, welches er mit modernen Technologien und Installationen im Laufe der Jahre modernisierte.

José Antonio Cicchitti Mondati gelang es, einen Preis zu erhalten, die seine Weinkarriere, und die des nationalen Weinbaus Argentiniens markieren würde. Denn er wurde nicht nur für seinen außergewöhnlichen Sekt Soigne prämiert, sondern auch für die Qualität seiner Rotweine.

Auch sein Großvater Giuseppe wurde im Jahr 1922 für die hochwertige Produktion seiner Rotweine mit einem Preis ausgezeichnet.

Die Qualität und die Leidenschaft der Cicchitti Familie wächst von Generation zu Generation.

Heute probieren wir 2 unterschiedliche Rebsorten und einen Wein, indem die beiden Rebsorten mit verschnitten sind.

CICCHITTI Cabernet Sauvignon

Wir beginnen unsere Weinverkostung mit einer französischen Rebsorte, die ebenfalls, wie auch der Malbec, zu Anfang des 19. Jahrhunderts durch französische Immigranten in Argentinien zuerst mal angepflanzt wurde. Schnell sprach es sich in den Kreisen des argentinischen Weinbaus rum, dass die Cabernet Sauvignon Traube wunderbar in heißen Regionen wie Mendoza gedeiht.

Auf 1280 Meter Höhe und Sand-Kiesböden wächst die Cabernet Traube in Valle del Uco in Mendoza mit viel Sonne und einer gesunden Schmelzwasser Bewässerung der Anden. Aromen von Himbeere, roter Paprika, schwarzer Pfeffer und einem Hauch Eukalyptus füllen unsere Nase.

Im Gaumen ist eine dezente Säure spürbar, die mit sanften Gerbstoffen und leicht rauchigen Aromen begleitet wird. Dieser Wein wurde für 8 Monate in einem französischen Holzfass gelagert und danach für 15 Monate in der Weinkellerei zum ruhen zurückgelegt. Ein durchaus entfalteter und reifer Cabernet, der sich seine Zeit genommen hat um sich zu entfalten und zumjetzt genießen oder einer weiteren Lagerung von ca. 8 Jahren empfohlen wird.

CICCHITTI Malbec

Die Malbec Traube erhält in Mendoza die vollste Aufmerksamkeit. Keine andere Region produziert so viel Malbec wie Mendoza. Die Region Valle del Uco steht für qualitativ hochwertige Weine und extreme klimatische Bedingungen. Kaum eine andere Region erbringt solch vollmundige und intensive Malbec. Über 250 Tage Sonnenschein mit heißen Tagen und kühlen Nächten geben diese Trauben die Möglichkeit sich vollkommen zu entwickeln und ihre typische sanfte Restsüße und produzieren.

Im Glas riechen wir einen Korb voller Waldfrüchte mit reifen Pflaumen, etwas Zimt und Vanille. Im Gaumen entfalten sich diese Fruchtaromen in voller Pracht mit der erwarteten Restsüße, welche die eleganten Vanille Aromen perfekt begleitet.

Dieser Malbec wurde für 8 Monate im Holzfass gelagert und 15 Monate in Keller der Bodega.

CICCHITTI Blend

Dieser wunderbare Verschnitt der beiden Rebsorte, Malbec und Cabernet Sauvignon zeigt uns nicht nur die großartige Fusion zweierlei Königsrebsorten, sondern auch die Begabung der Winzer des Weingutes Cicchitti, die besonderen Aromen und Strukturen beider Weine in eine Flasche zu einem genüsslichen Höhepunkt bringen zu können.

Von marmeladigen Pflaumen und Himbeeren bis hin zu gerösteter roter Paprika, schwarzer Pfeffer und Vanille, sind alle Aromen die wir uns in diesem Wein erhoffen vorhanden. Die Struktur wird durch die 12 monatige Lagerung in französischen Barrique Fässern unterstrichen und formt ihn zu einem kraftvollen, aber gleichzeitigen eleganten Rotwein mit einem Abgang der lange in Erinnerung bleibt und Gerbstoffe die schmeicheln.

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.