

Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Freitag, 17. März 2023, 19 bis 22:20 Uhr

Bergregionen 1: "Hohe" Weine aus Südamerika mit Andreas Leonhardt

Teilgenommen:

Gabi und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Dietrich Bauke, Wolfgang Bok, Dorothea Braun-Ribbat (bis 21 Uhr), Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmut Faller, Bert Glauflügel, Nicole und Roland Halter, Christina Jacob, Herbert Kern, Wolfgang Kießling, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Roswitha Löffler, Eberhard Rick, Dietrich Schäfer, Georg Schell, Karl-Ernst Schmitt, Manuel Schroth, Korinna Theilacker, Richard Wagner, Geni Wicha
Gäste: Manuela Clemens, Edith Glauflügel, Wolfgang Hess, Dieter Kiessling, Tobias Henrichs, Renate Rick, Sven Weller

Andreas begrüßt die Mitglieder und die Gäste. Er löst die erste verdeckte Probe eines hefetrüben, unfiltrierten Petnat vom Weingut Alexander Heinrich in Obersulm von 2022 mit 10,5 % Alkohol auf. Andreas stellt das Thema des Jahres vor: Weine aus Bergregionen. Er konzentriert sich mit der ersten Präsentation auf Weine von Argentinien und Chile. Die Auswahl der Weine folgt den Bewertungen von Suckling, Parker, Decanter und Falstaff.



Am Anfang steht ein eleganter würziger Pinot Noir aus dem Jahr 2019 vom Weingut Bodega Chacra in der argentinischen Region Patagonien um den Fluss Rio Negro. Die Rebflächen des Chardonnay- und Pinot-Noir-Weingutes liegen in einer Höhe von 300 m. Der Wein ist ein Repräsentant des Cool Climate mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht.

Die folgenden Flights stammen aus dem Anbaugebiet Mendoza mit Rebflächen in einer Höhe von 1.100 m und dem französischen Cahors für jeweils 16 Euro. Gegenübergestellt werden ein Malbec aus dem Jahr 2018 vom Weingut Terrazas de los Andes mit animalischen Noten und die Cuvée Cahors Rouge aus Malbec, Merlot und Tannat vom Chateau du Cedre aus dem Jahr 2020. Zwei weitere Cuvées sind beide aus dem Jahr 2018 von Weinbergen in einer Höhe von 1.100 m: vom Weingut Ojo de Aguas von Dieter Meier eine Mariage aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah und Petit Verdot für 26 Euro sowie vom Weingut Cheval Andres eine Cuvée aus 70 % Malbec und 30 % Cabernet Sauvignon, ein wahrer „französischer Cru“ für 99 Euro.

Die ersten europäischen Siedler im 16. Jahrhundert übernahmen das traditionelle Bewässerungssystem auch für den Weinbau. Hierbei werden die Rebflächen mit dem Schmelzwasser der Anden überflutet. Mittlerweile haben qualitätsbewusste Betriebe auf Tröpfchenbewässerung

umgestellt



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

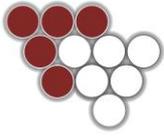
Drei verdeckte Proben stellen die sensorischen Kenntnisse der Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf die Probe. Der 2021er Finca las Moras in der Region San Juan, eine Cuvée aus Malbec und Bonarda, für den Preis von 7,95 Euro steht einem reinsortigen 2021er Malbec von Lidl für 2,49 Euro gegenüber.



Die dritte Blindprobe stammt aus Württemberg vom Weingut Fürst Hohenlohe-Öhringen für 35 Euro. Der Malbec H.A.D.E.S. aus dem Jahr 2020 ist mit deutlichen Kirschnoten und gut eingebundenem Holz eine interessante regionale Besonderheit.

Hoch bewertet ist der teuerste Wein des Abends für 229 Euro: Piedra Infinita Supercal Valle de Uco vom Weingut Zuccardi mit Rebflächen in 1.100 m Höhe. Der 2017er hat eine ausgeprägte Säure und besondere Merkmale eines Malbecs.

Zitate Wine in Black: „Der Weinberg ... ist geprägt von extrem kalkhaltigen Schwemmlandböden mit großen Steinen, die Kalziumkarbonat aufweisen.“ „Das Bouquet verströmt Aromen von Brombeeren, Cassis, dunklen Kirschen, dazu gesellen sich Nuancen von Veilchen, Bergkräutern und mineralische Aspekte (Graphit). Am Gaumen von präziser Struktur, vollem Körper, das Tannin wirkt kalkig und kreidig, die Frucht saftig bis ins nicht enden wollende Finale.“ Reifepotenzial: 2031.

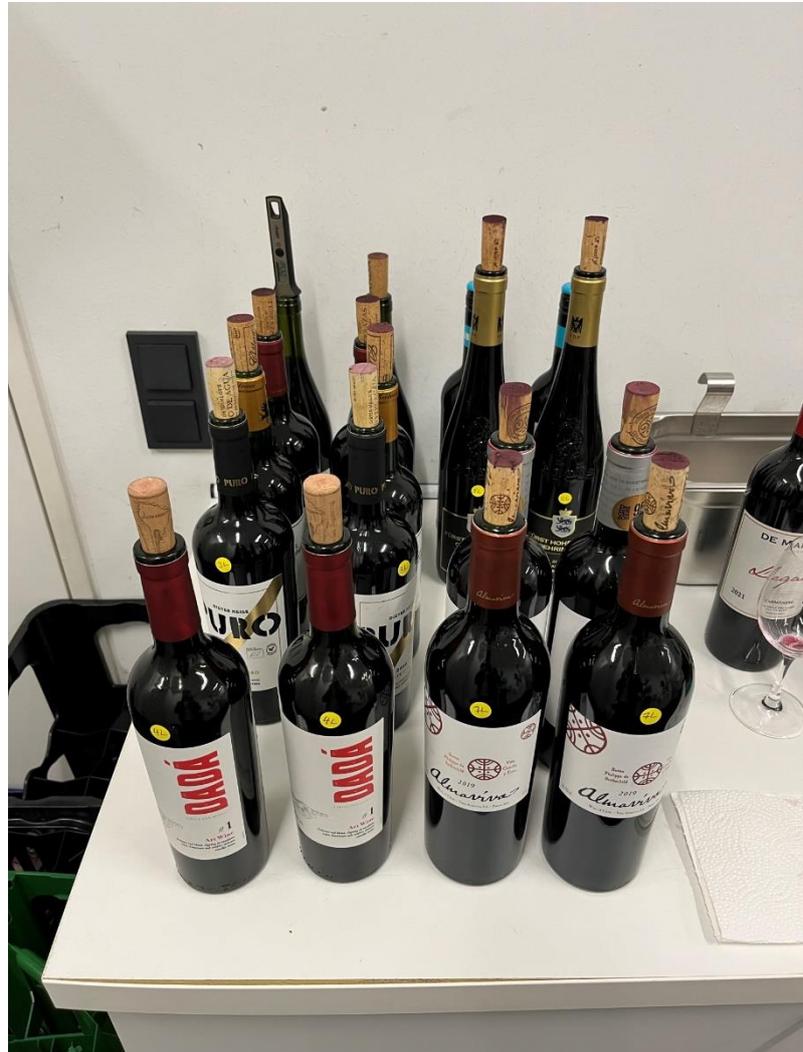


Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



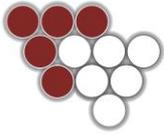
Andreas thematisiert die Bewertung von Luxusgütern. Das Buch von Luc Boltanski und Arnaud Esquerre „Bereicherung. Eine Kritik der Ware“ (2019) beschäftigt sich mit Fragen zur Transformation von der Massenproduktion zu der Bereicherungsökonomie. Im Rahmen der Weinbruderschaft können solche hochpreisigen Produkte mal in großer Runde probiert und diskutiert werden.



Der 6. Flight besteht aus zwei 2018er chilenischen Weinen aus dem Valle de Colchagua mit Rebflächen in Höhe von 390 m: Viña Pétreo Carménère vom Weingut Caliterra ein reinsortiger Carménère und El Incidente vom Weingut Vina Viu Manent eine Cuvée aus 85 % Carménère und 15 % Malbec. Die Rebsorte stammt aus dem Bordeaux, wurde nach der Reblauskatastrophe dort aber nicht mehr angebaut. Der reinsortige Wein zeigt feine Tannine und ist saftig. Die Cuvée beherrschen samtige Tannine.

Beim letzten Flight treffen europäisch-südamerikanische Kooperationen aufeinander: das Weingut Rothschild / Concha y Toro im Valle de Maipo und das Weingut Mondavi / Eduardo Chadwick im Valle de Aconcagua. Der Vina Almaviva aus dem Jahr 2019 ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Carménère und Cabernet Franc für 160 Euro, der Sena aus dem Jahr 2018 eine Mariage aus Cabernet Sauvignon, Malbec, Carménère, Cabernet Franc und Petit Verdot für 129 Euro. Der Sena ist hochbewertet und begeistert auch die Weinbruderschaft.

Zitat Heiner Lobenberg: „Der Sena erinnert in der Nase an einen feinen Bordeaux vom linken Ufer. Ein Hauch grüner Paprika, Brombeere, etwas Tabak. Am Gaumen dann mächtig, dabei finessereich, unglaublich vielschichtig.“



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Den Abend beschließt der reinsortige Carménère Legado Reserva D. O. aus dem Jahr 2021 vom Weingut De Martino im Valle de Maipo. Ein eleganter fruchtiger Wein der besonderen Rebsorte.

Karl-Ernst dankt Andreas für die vielschichtigen Einblicke in die argentinische und chilenische Weinwelt und den Mitgliedern für die intensive Diskussion zu den offerierten Proben. Andreas betont die gelungene Verteilung der Rotweine trotz großer Runde durch Thomas und Stefan. Nach dieser Degustation zum Thema Bergregionen werden die weiteren Proben mit Spannung erwartet.

Nächster Termin im Heinrich-Fries-Haus:

21. April, 19 Uhr

Bergregionen 2: Internationale Vulkanweine