



Lockerbeerige Trauben, kleine Beeren mit dicken Schalen ergeben tintenfarbene und tanninreiche Rotweine.

WEINWELTFOTO.CH/HANS-PETER SIFFERT

FEIERT DEN MALBEC

Die europäische Rebsorte hat in Argentinien Karriere gemacht. In der Schweiz gilt sie als erfolgreiches Nischenprodukt und kann mit den ganz Grossen mithalten.

Am 17. April 2011 rief Wines of Argentina (WofA) den ersten Welttag des Malbec aus. Heute, auf den Tag genau neun Jahre später, unterstützt die Organisation zur Promotion von Wein aus Argentinien Anlässe in 75 Städten in 44 Ländern. Während London, Paris, Mailand, Prag und Rotterdam den Malbec feiern, ist der Welttag für diese Rebsorte in der Schweiz weitgehend unbekannt. Dabei gäbe es allen Grund zum Feiern: In den vergangenen zehn Jahren hat sich die Anbaufläche für Malbec hierzulande auf 20 Hektaren verdoppelt. An der Spitze stehen die Kantone Aargau (3,3 ha*), Zürich (3 ha) und die Waadt (2,9 ha), es folgen die Kantone Wallis (1,69 ha), Genf (1,57 ha) und die Region Bielersee (1,56 ha). Die Tendenz ist steigend.

Weltweit gedeihen Malbec-Reben auf geschätzten 61500 Hektaren. Davon stehen rund 70 Prozent in Argentinien, weitere 20 Prozent in Frankreich, und die übrigen 10 Prozent teilen sich

Chile und zahlreiche weitere Weinbauländer. Auch hier steigt die Anbaufläche Tag für Tag.

Von Cahors nach Mendoza

Ursprünglich stammt die Malbec-Rebe aus der Region Quercy um die Stadt Cahors im Südwesten Frankreichs. Sie entstand aus einer natürlichen Kreuzung von Prunelard und Magdeleine Noire des Charentes. Magdeleine Noire ist auch die Mutter der Merlot-Rebe, was Merlot und Malbec zu Halbgeschwistern – aber auch guten Assemblagepartnern – macht. Vor der Einführung von DNA-Analysen wurden die beiden Sorten häufig verwechselt. Die wichtigsten Synonyme sind Côt an der Loire und Pressac in der Region Bordeaux. Als Noir de Pressac wurde die Sorte 1761 erstmals schriftlich erwähnt.

Im Jahr 1853 brachte der französische Agronom Michel Aimé Pouget erste Malbec-Reben nach Argentinien. Kurz darauf brach in Frankreich die «Reblauskrise»

aus. Grosse Rebflächen wurden vernichtet und Malbec musste ertragsstärkeren Sorten weichen. Zudem fielen zahlreiche Rebstöcke dem aussergewöhnlich harten Frosts im Jahr 1956 zum Opfer.

Halten konnte sich die Malbec-Rebe in ihrer Heimat, dem Cahors. Dort erhielt die Sorte 1971 die Appellation d'Origine Contrôlée. Heute muss ein Wein der AOC Cahors mindestens 70 Prozent Malbec enthalten und wird klassischerweise nicht in Barriques, sondern in grossen Holzfässern ausgebaut.

Vom Blender zum Star

Die «Vins Noirs», die schwarzen Weine aus Cahors, waren weithin beliebt. So auch im Bordelais und an der Loire. Zahlreiche Winzer hatten dort die Farbe ihrer Weine mit Malbec «aufgemotzt». Darauf basiert der Irrglaube, der sich bis heute halten konnte, dass Rotweine mit dunkler Farbe von besserer Qualität seien als solche mit heller Farbe. Auch die kräfti-

gen Tannine fanden Gefallen. Zusätzliche Bitterstoffe galten als Konservierungsmittel. Nicht umsonst reiften Cahors-Weine bis zu zehn Jahre in grossen Fässern.

In der Schweiz begünstigt der Klimawandel seit der Jahrtausendwende den Anbau von Malbec. Denn die Sorte mag keine eisige Kälte im Winter und reagiert empfindlich auf Spätfrost. Ihre lockerbeerigen Trauben trocknen hingegen rasch, was ein Vorteil ist im Kampf gegen Fäulnis und die Kirschessigfliege. Malbec ergibt nicht nur farbintensive, sondern auch blumig-fruchtige Weine. Häufig duften diese nach Veilchen, Rosen oder Flieder, nach Cassis, Brom- und Holunderbeeren sowie Zwetschgen. Immer haben die Weine eine würzige Komponente. Reifen die Trauben nicht optimal aus, kommen grüne, kräutrigere Komponenten dazu.

Malbec unterscheidet sich deutlich vom hellen, rotbeerigen Blauburgunder/Pinot Noir. Dies ist mit ein Grund, warum viele Winzer Malbec anpflanzen und

damit ihren Kunden etwas Neues anbieten können.

Eleganz braucht keine Perfektion

Gemäss dem Motto des Welttags des Malbec «Elegance Doesn't Need Perfection» suchen die Weinmacher Argentinien nicht mehr nach perfekt gestylten Weinen. Besondere Eigenschaften der Anbaugebiete, einzigartige Texturen oder spürbare Frische rücken in den Vordergrund. Genauso individuell kelterten Schweizer Winzer – und die Güte ihrer Malbec-Weine wäre ein weiterer Grund zum Feiern. «Das Niveau ist sehr hoch», sagt Michel Gyax, Geschäftsführer der KG Gastrokultur in Bern. «Die Schweizer Crus können problemlos mit Weinen aus Frankreich, Argentinien und Chile mithalten.» Der Gastronom und Weinliebhaber war Mitverkoster für die Auswahl auf der folgenden Seite.

GABRIEL TINGUELY

* Zahlen aus «Das Weinjahr 2017» des Bundesamts für Landwirtschaft.



Mehr Informationen unter:
www.malbecworldday.com



Cahors (F), Le Pur Fruit du Caussé 2017

La Caussé, ein Hochplateau aus Kalkstein, liegt im Cahors an und gilt als Heimat der Rebsorte Malbec. Auf der Suche nach dem originalen Malbec-Geschmack wird man beim «Pur Fruit» fündig: sein ausgeprägtes Bouquet duftet nach Veilchen, schwarzbeeriger Frucht und Gartenkräutern. Auf eine kräftige Säure folgen im Gaumen reife, prägnante Tannine, eine wilde Frucht und saftige Länge.

Familie Ilbert, Combet-La-Serre in Saint-Vincent (Frankreich)
Fr. 12.50 – ein best buy!
www.cavesa.ch



Begnins/VD, Agénor Malbec Grand Cru, élevé en amphore 2015

Agénor Parmelin war der erste Pilot, der 1914 mit einem Flugzeug über den Mont Blanc flog. Er gehörte der Fliegertruppe an, aus der später die Swissair hervorging. 80 Jahre später beliefert Reynald Parmelin die Swiss mit Biowein. Der Malbec Grand Cru reift in Amphoren und ist ein wilder, komplexer und fordernder Wein.

Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, mehrfach ausgezeichnete Biowinzer, der seine Weine in blaue Flaschen füllt
Fr. 41.00
www.lacapitaine.ch



Erlinsbach/SO, Merlot und Malbec 2011

Verkostet wurden der opulente, kräftige und reiffruchtige 2009er sowie der elegante, spannungsgeladene und nicht weniger reiffruchtige 2011er. Beides sind Assemblagen aus separat angebautem Merlot und Malbec aus hervorragenden Jahrgängen, die auf den Feinhefen ausgebaut wurden und in Barriques reiften. Beide haben sich über die Jahre in der Flasche positiv entwickelt.

Wehrli Weinbau, Susi Steiger-Wehrli Küttigen/AG
Fr. 24.00 – verkauft wird der 2016er
www.wehrli-weinbau.ch



Zürich, Cuvée 1844 Malbec 2017

Biotrauben aus dem Kanton Zürich werden drei Tage angetrocknet. Nach der Maischengärung reift der Wein zwölf Monate in 400-Liter-Fässern aus Schweizer Eiche. Die Produktion ist auf 1200 Flaschen limitiert. Die Malbec-Cuvée 1844 bietet viel Frucht und Würze in einem filigranen Holzrahmen. Ein sehr eleganter Wein, der als kühler Typ mit der Gran Reserva aus Chile mithalten kann.

Roland und Karin Lenz in Zusammenarbeit mit Baur au Lac Vins
Fr. 27.50
www.bauraulacvins.ch



Mendoza (AR), Altos Las Hormigas 2016

Die Reben gedeihen auf steinigten Böden auf 1300 Meter über Meer. Das ergibt mineralisch frische Weine. Vergoren wird in Cuves aus Beton mit traubeneigenen Hefen. Danach reift der Wein in 3500 Liter fassenden Eichenfässern. Der erste Schluck betört mit Kirsche, Cassis, Holunderbeeren und Lakritze, der zweite liefert Stoff im Gaumen und der dritte verlangt nach saftigen Steaks.

Altos Las Hormigas, Mendoza Argentinien
Fr. 35.00 – ist seinen Preis wert
www.cavesa.ch



Dardagny/GE, Le Franc Bec 2016

Tiefes Purpur mit hohem Violettanteil wie Veilchen und Flieder, die sich im Bouquet wiederfinden. Ausgeprägte Frucht, Erdbeere, Kirsche und saftige Trauben mit einer dezenten Kerbelnote. Die lebendige Säure spielt mit Würze und feinen reifen Tanninen. Ein fröhlicher Wein, der dennoch Tiefgang besitzt. Im Vergleich mit anderen Malbecs würden Liebhaber dafür den doppelten Preis zahlen.

Domaine de Chafalet, Mathurin Ramu Essertines, Dardagny/GE
Fr. 20.00 – ein best buy!
www.domainedechafalet.ch



Untersiggenthal/AG, Malbec 2015

Einen Teil der Trauben hat Pirmin Umbricht kalt mazeriert. Die Maische liess er spontan vergären und reifte den Wein zwei Jahre in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Leicht filtriert abgefüllt, kann dieser Wein mit allen renommierten Malbecs aus Argentinien und Chile mithalten. Er brilliert mit schwarzer Frucht, weissem Pfeffer, Kräuterwürze und dezenter Holznote.

Wein & Gemüse Umbricht Pirmin Umbricht, Untersiggenthal/AG
Fr. 24.00
www.wugu.ch



Teufen/ZH, «Stotzige Cheib» Malbec 2015

Auf 2,9 Hektaren baut Peter Stucki zehn Rebsorten an. Darunter Malbec, dessen steile Lage dem Wein den Namen gibt: «Stotzige Cheib». Ungestüm wild-würzig ist das Bouquet. Im Gaumen zündet er ein schwer fassbares Feuerwerk. Da ist die über allem schwebende Säure, die schweren Schritten schlurfenden Tannine und die hinterherziehende Frucht. Der Solist trifft nicht alle Töne. Dennoch bietet das Gesamtbild grosses Kino.

Stucki Weinbau, Peter Stucki, Teufen/ZH
Fr. 21.00 – ein Favorit des Autors
www.stuckiwein.ch



Valle Itata (CL), Malbec Gran Reserva 2017

Das Weingut Vina Chillán liegt 430 Kilometer südlich von Santiago de Chile. Die Trauben sind nach BCS-Öko-Richtlinien produziert und stammen aus unbewässerten Weinbergen. Die Gran Reserva reift 16 Monate in Barriques. Ihr intensives Bouquet erinnert an schwarzbeerige Konfitüre. Kräftige Säure und dichte Frucht füllen den Gaumen. Süsse und Schärfe halten sich die Waage.

Roland und Karin Lenz, Uesslingen/TG Schweizer Bioweingut des Jahres 2018
Fr. 27.50 – Schweizer Wein aus Chile
www.weingut-lenz.ch



Chouilly/GE, m2, Malbec und Merlot 2015

Je 50 Prozent Malbec und Merlot reifen separat 20 Monate in Barriques und weitere sechs Monate nach der Assemblage. Das Resultat ist ein kräftiger, samtig weicher Wein mit Rumtopfparfomen und Noten von Milkschokolade, Rauch und Gewürzen. Konzentriert, wuchtig und doch finessenreich im Gaumen, steckt der Wein die 26 Monate im Barrique locker weg. Erinnert an Amarone.

Domaine des Abeilles d'Or, René und Laurent Desbaillets, Chouilly/GE
Fr. 32.00
www.abeillesdor.ch



Tegerfelden/AG, Schwändi Malbec 2014

Eine Kaltstandzeit, die Gärung bei relativ tiefen Temperaturen von 25 bis 28 Grad und in kleinen Ständen von Hand gestöselt, ergibt einen tintenfarbigen Wein mit viel Frucht. Zu Kirsche, Holunder und Zwetschge kommen eine frische Säure und jahrgangsbedingt straffe Tannine. Zwölf Monate Reife in Barriques prägen den Wein. Trotz einiger Fülle ist der 2014er eher von kühler Stilistik.

Baumgartner Weinbau Lukas Baumgartner, Tegerfelden/AG
Fr. 24.00
www.baumgartner-weinbau.ch



Oberstammheim/ZH, Malbec 2015

Ein Wein, den man niemals der Deutschschweiz zuordnen würde. Grossartig, was er der Nase bietet – sobald sich das Bouquet öffnet. Genial, was im Gaumen bereits mit dem ersten Schluck abgeht: filigrane Tannine, vielschichtige Frucht und grosse Eleganz. Erst punktet er im Gaumen, dann in der Nase und später wieder im Gaumen. Ideal zu feinen Gerichten, Rehfilet oder Kalbsmilken.

Glesti Weinbau, Andrea und Peter Glesti Oberstammheim/ZH
Fr. 23.00
www.glesti-weinbau.ch



Salgesch/VS, Malbec élevé en barriques 2017

Dunkelroter, dichter Wein aus dem sonnenverwöhnten Wallis. Mit seinem schwarzbeerigen, marmeladigen Bouquet kommt er der Gran Reserva aus Chile sehr nahe. Gaumenfüllender Auftakt, feine Tannine und eine filigrane Säure werden vom Holz der zehntonatigen Reife in Barriques umrandet. Er bietet eine enorme Fülle, viel Schmelz und ist ein Schmeichler. Langweile kommt trotzdem nicht auf, denn jeder Schluck bietet Neues.

Fernand Cina SA, Salgesch/VS
Fr. 30.50
www.fernand-cina.ch



Le Landeron/NE, Les Palins 2016

Am 19. Oktober als kleiner Ertrag mit 96 Grad Öchsle gelesen, in Barriques gereift und unfiltriert abgefüllt, das steht auf der Etikette. Bei Grillette Domaine de Cressier wird nichts versteckt. Denn was zählt, sind die Parzellen – Les Palins für den Malbec. Cassis und Himbeere in der Nase, straff mit kräftigen Tanninen im Gaumen und über allem prägnante Röstnoten. Noch viel zu jung.

Grillette Domaine de Cressier Annie Rossi, Cressier/NE
Fr. 42.00
www.grillette.ch



Wettingen/AG, Malbec 2016

In sehr guten Südlagen an der Lägern, einem Juraausläufer, gedeihen in Wettingen beste Malbec-Trauben. Sie ergeben einen tiefroten, tanninhaltigen und doch weichen Wein. Rosen und Waldbeeren stehen im Vordergrund. Dazu kommen etwas Koriandergrün, würzige Noten und Röstaromen vom Ausbau in Barriques aus Schweizer, Französischer und Amerikanischer Eiche. Ein frischer und süffiger Essensbegleiter.

Meinrad Steimer Weinbau, Wettingen/AG
Fr. 25.00
www.wettingerweine.ch



Iselisberg/TG, Voilé Merlot, Malbec und Cabernet Franc 2015

Alle drei Rebsorten wurden am 11. Oktober gelesen und angetrocknet. Die ganzen Trauben gärten zusammen an der Maische, und der Wein reifte in Barriques. Das ergibt einen spannenden, vielschichtigen und anspruchsvollen «cool climate»-Wein. Das Aromenspektrum reicht von Cassis und Zwetschge über Lebkuchengewürz zu dunkler Schokolade.

Roland und Karin Lenz, Uesslingen/TG Schweizer Bioweingut des Jahres 2018
Fr. 35.00
www.weingut-lenz.ch



Villeneuve/VD, Les Moines, Réserve du Domaine 2015

Kleine Erträge von steil nach Süden ausgerichteten Terrassenlagen. Sanft verarbeitet und «brut de fût», ohne Schöpfung und Korrekturen abgefüllt. Vom ersten Schluck an betört der Wein alle Sinne: Cassis, weisser Pfeffer, Lakritze und Vanille in der Nase, vielschichtige Finesse und Eleganz im Gaumen. Zu feinen Fleischgerichten wie Reh oder Lammierstück.

Domaine Diserens – Les Moines Serge Diserens, Villeneuve/VD
Fr. 34.00
www.lesmoines.ch



Twann/BE, Malbec 2017

Ende Februar abgefüllt, präsentierte sich der Malbec von Andreas Krebs Mitte März noch nicht optimal. So war das Bouquet sehr verhalten. Im Gaumen zeigt der biozertifizierte Wein jedoch sein Potenzial: kräftiger, voluminöser Auftakt, eine prägnante, frische Säure und feste, reife Tannine. Der füllige Körper bietet Struktur und fruchtigen Tiefgang. In der Nase und im Gaumen bildet das Holz einen feinen Rahmen.

Weingut Krebs, Andreas Krebs Twann/BE
Fr. 28.00
www.weingut-krebs.ch



Unterengstringen/ZH, Malbec 2015

Im Jahr 2003 auf leicht sandigem Boden gepflanzt, ergeben die Reben extraktreiche Trauben. Daraus keltert Urs Zweifel einen intensiven, schwarzbeerigen und dichten Wein. Erst etwas verhalten im Glas, gibt er nach kurzer Zeit seine Fülle preis. Er schmilzt auf der Zunge und bevor er ins Süsse kippt, kommen die elegante Säure und die festen Tannine zum Zug. Ein charmantes Kraftpaket.

Zweifel Weine & Getränke Regensdorferstrasse 20, Zürich
Fr. 36.00
www.zweifel1898.ch



Maienfeld/GR, Pola Malbec Barrique 2016

Der Flurname Pola des fünfzehnjährigen Weingutes bedeutet soviel wie Hang oder Halde. Dort wurde im Jahr 2002 Malbec gepflanzt. Dank des warmen Föhnwind reifen die Trauben im Herbst optimal aus. Der Wein reift zwölf Monate in Barriques. Auf die opulente schwarzbeerige Frucht folgt im Gaumen eine würzige Strenge. Die Reife zeigt sich auch in den feinkörnigen runden Tanninen.

Weingut Pola, Andreas von Sprecher Maienfeld/GR
Fr. 28.00
www.polawein.ch