

## **Die Bodega Familia Jorge Rubio in Argentinien: Spitzenweine aus dem Süden der Provinz Mendoza**

11. Januar 2024

Während es jungen Winzern in Argentinien mit viel Marketingaufwand zunehmend gelingt, eher unwegsame Regionen wie Patagonien oder die Täler von Catamarca und Jujuy im Nordwesten als neue Weinanbaugebiete anzupreisen, werden im äußersten Süden der Provinz Mendoza verlässlich und authentisch Spitzenweine erzeugt, die unter Weinkennern schon lange zu den letzten Geheimtipps gehören und sich nicht mit Getöse, sondern mit einer selbsterklärenden Qualität auf dem Weltmarkt präsentieren.

Die Provinz Mendoza liegt am Fuß der Anden im Westen Argentiniens und ist das größte und bekannteste Weinanbaugebiet des Landes. Hier kommen insgesamt 60 % der nationalen Weinerzeugung und 80 % der gesamten Exporte her. Ganz im Süden der Provinz verbirgt sich die Region Oasis Sur del Atuel im Departamento General Alvear, benannt nach dem General Carlos Maria de Alvear, einem der Helden des Unabhängigkeitskriegs gegen Spanien Anfang des 19. Jahrhunderts. Die Gegend ist bekannt für allerbeste landwirtschaftliche Produkte und lässt weinbaumäßig selbst berühmte Weinbaugemeinden Mendozas weit hinter sich. Deshalb ist die Region Oasis Sur del Atuel eine echte Entdeckung unter den Weinanbaugebieten Argentiniens - gerade für diejenigen, die glauben, schon alles verkostet zu haben.

Klimatisch zeichnet sich das Anbaugebiet Mendoza durch ein kontinentales Klima mit allen vier Jahreszeiten aus. In den meisten Teilen der Region ist es sehr trocken, fast halbwüstenartig mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 16,8 °C. Die kalkhaltigen Schwemmlandböden sind oft steinig und haben Auflagen von Sand, Ton oder Lehm. Das Gebiet der Oasis Sur mit dem Fluss Atuel kann eine besonders saubere Luft vorweisen. Hier gibt es erhebliche Temperaturschwankungen mit großen Tag- und Nachtamplituden, was den Rebstöcken gut gefällt. Sie spendieren ein großes Spektrum an Aromen und die Trauben verlieren nie Frische und Fruchtigkeit.

In General Alvear, der gleichnamigen Hauptstadt des Departamentos, lebt und arbeitet seit seiner Geburt ein Weinmacher, der wohl der Einzige in der Welt ist, der seine Flaschen mit Lederetiketten labelt, jedenfalls hat er als Erster damit angefangen: Jorge Alberto Rubio. Eigentlich wollte er Arzt werden, doch als er achtzehnjährig im sechsten Studienjahr in einem Weingut jobbte, war es um ihn geschehen: Er zog es vor, künftig lieber in der Welt des Weins zu diagnostizieren und zu therapieren und schrieb seine Abschlussarbeit im Fach Önologie. Gleichwohl blieben eigene Weine für ihn ein jahrelanger Traum, bis er 2003 im Alter von 44 Jahren ein 75 Hektar großes Landgut mit Weinbergen übernahm und es Finca El Convento nannte, weil das Gutsgebäude die Form eines Klosters hatte. Mit dem Label Finca Gabriel bot er bald die ersten Weine im Direktvertrieb an. Heute führt Jorge den Betrieb zusammen mit seinen Kindern als echtes Familienunternehmen unter dem Namen Bodega Familia Jorge Rubio.

Das Weingut liegt mitten in einem Flickenteppich von Weinfeldern neben der Bahnlinie der Ferrocarril Sarmiento und der Ruta Nacional 143 am nördlichen Ortsausgang von General Alvear. Gut einen Kilometer entfernt fließt der Río Atuel und bewässert mit dem Wasser aus den Anden in der Gegend über 30.000 Hektar Land. In den nahen Cabañas Villa Del Sol oder den schicken Cabañas La Cautiva lässt es sich gut übernachten, wenn man die Bodega Jorge Rubio besucht.

Jorge bewirtschaftet nunmehr im Alter von 65 Jahren zusammen mit seiner Familie nach wie vor die 75 Hektar mit sieben Weinbergen, daneben kauft er Trauben von lokalen Weinbauern dazu, die er wie Gisela und Micaela schon lange kennt und mit denen er regelmäßig über das Weinmachen berät. Die Bodega Jorge Rubio exportiert mittlerweile in mehr als sieben Länder. Angebaut werden die roten Rebsorten Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Bonarda, Pinot Noir, Tannat und Ancellotta und die weißen Sorten Chardonnay, Sauvignon Blanc und Semillón. Geerntet wird überwiegend per Hand mit strenger Selektion. In den Weinbergen werden zudem immer mehr Parzellen biologisch bewirtschaftet.

Die Weine sind eingestellt in die Linien Finca Gabriel, Jorge Rubio Privado, Gran Reserva und Jorge Rubio Premiado. Jorge brachte als erster in Argentinien einen eigenen Cognac aus einer kleinen Brennerei mit alten französischen Destillierapparaten auf den Markt und macht seinen Landleuten angereicherte Likörweine in einer Linie schmackhaft, die er recht zweideutig Marginal nannte. Ganz und gar nicht marginal ist allerdings seine Schaumweinlinie: Seit einigen Jahren stellt Jorge in einem eigenen Champagnerunternehmen Sekt mit Flaschengärung nach der

**Champagner-Methode** her, die bekanntlich **außerhalb der französischen Champagne** so nicht heißen darf. Der **Anteil des Sekts** an der **Gesamtproduktion** des Weinguts beträgt immerhin schon **mehr als 5 %**, weil auch die **Argentinier** zunehmend **Gefallen an Schaumwein** finden. Im **Mittelpunkt der Sektproduktion** steht ein **Pet Nat** aus der **Moscatel-Traube**. Es ist ein **frischer, fruchtiger und alkoholarmer Sekt**, bei dem auf das **Nachsüßen** durch eine **zweite Dosage** verzichtet wird.

Ein Teil der **Weine** von **Jorge Rubio** wird in **Tonamphoren** vinifiziert, deren **moderne Version** einen **Deckel** hat und gut **abgedichtet** ist, um die **unkontrollierte Sauerstoffzufuhr** zu **reduzieren**. Sie stehen **zusammen mit hunderten Fässer** aus **französischer und amerikanischer Eiche** im **Reifekeller**, an den sich der **einzigartige unterirdische Verkostungsraum** anschließt.

Trotz der über die Jahre gewachsenen **Größe des Betriebs** hat **Jorge** es **nie aufgegeben**, seine **Weine** als **„Weine des Winzers“** anzusehen und so wird er **international** längst nicht nur als **Gutsbesitzer** und **Kellermeister** geachtet, sondern als **Autor des Weins** - **„Vinos de Autor“**. Er will **Weine** machen, die **Geschichten** erzählen über das **Land** und die **Identität** ihrer **Herkunft**. Sie sollen **stilistisch** die **Weinkultur** der **Region** **schmecken** lassen und **Inbegriff** eines **glücklichen Zusammenwirkens** von **Natur** und **gemeinsamer Arbeit** sein. Um das zu erreichen, sind für **Jorge** **alle Stufen** wichtig: die **Pflege** des **Weinbergs**, die **Lese**, der **Ausbau** im **Keller**, die **Reifung**, die **Abfüllung**, **Etikettierung**, **Lagerung** und **Vermarktung**. Dabei führt er **eindrucksvoll** vor, dass selbst **rote Spitzenweine** auch **ohne explodierende Alkoholgradationen** **sensationelle Geschmackserlebnisse** bieten können. **Jorges** erfüllt es

mit **Stolz** und **Zufriedenheit**, dass er es **geschafft** hat, seine **Kinder** für das **Weinmachen** zu **begeistern**. Das **steigert** nach wie vor jeden Tag seine **Leidenschaft**, der **Natur** die **besten Trauben** abzurufen und daraus **Weine** zu **komponieren**, die man mit **Hingabe** **genießt**, an die man sich **gerne erinnert** und die **inzwischen** auf den **Toplisten** der **internationalen Weinwirtschaft** stehen.

Wir konnten **sechs Weine** aus der **Bodega Familia Jorge Rubio** verkosten.

### 2022 Finca Gabriel Malbec Rosé

Die **Malbec Trauben** für diesen Wein stehen überwiegend auf **trockenen Böden** und **nehmen** mit ihren weit in die **Tiefe gestreckten Wurzeln** reichlich **Mineralität** auf. Die **Ernte** erfolgte **per Hand**, im **Keller** wurde der **Most** im **Edelstahl** **kühl vergoren**, um dem **Wein** viel **Frische** und **Frucht** mitzugeben.

Das ist auch gut gelungen. Der Wein aus der **Linie Finca Gabriel** funkelt im **Glas** in einem dezenten Rosa und sendet lachsfarbene Blitze aus. Er lässt überraschend ausdrucksstarke **Aromen** heraus, darunter helle Süßkirschen vom Rainier-Typ und Erdbeeren, aber auch gediegene Düfte von jungen roten und blauen Pflaumen. Schon der erste **Schluck** macht klar: Das ist ein **edler** und **fröhlicher Wein**, der den **Sommer** nicht **plump** und **heißspornig aufrollen** will, sondern ihn **zart** und **frisch, fruchtig** und **harmonisch begleitet**. Die lebendige Säure unterdrückt die feine Restsüße nicht, sondern eskortiert sie in einen ausgewogenen, stabilen **Abgang**. Ein **kraftvoller** und **zugleich distinguiertes** Rosé, der die **klare, kühle Luft der Anden** durch den

Sommer wehen lässt. Ein lebhafter, aromatisch-fruchtiger Charakterwein.

### 2021 Finca Gabriel Edición Especial Malbec Roble

Die rote Rebsorte Malbec kam im 19. Jahrhundert aus Cahors im Südwesten Frankreichs nach Südamerika und bringt in Argentinien herausragende und geschmacklich einzigartige Weine hervor. Der Name geht auf den bordelaiser Kaufmann und Rebschulbesitzer Sieur Malbek zurück, der die Sorte Ende des 18. Jahrhunderts unter seinem Namen anpflanzte während sie zuvor als „Cor“, „Éstrangey“ oder „Cahor“ verbreitet war. Erst Mitte des 19. Jahrhundert setzte sich die Bezeichnung „Malbec“ durch. Sie wurde in Argentinien nach dem Zweiten Weltkrieg zur führenden Rotweinsorte.

Die Rebstöcke dieses Malbecs stehen auf mit Kieselstein durchzogenen mineralreichen Schwemmlandböden in der Oasis Sur del Atuel. Die Trauben wurden gemäß der auf der Südhalbkugel umgekehrten Jahreszeit Mitte April manuell gelesen und gleich selektiert. Die entrappten Trauben lagen rund zwölf Tage auf der Maische; nach der Gärung reifte der Wein acht Monate in Eichenbarriques, wo er die malolaktische Gärung durchlief. Bemerkenswert sind die der Flasche umgebundenen Papp-Labels der Linie Edición Especial, nicht nur als Marketingag, sondern vor allem als Beitrag zu nachhaltiger Etikettierung.

Im Glas zeigt der Finca Gabriel Edición Especial Malbec artig sein dunkles, intensiv färbendes Rotviolett hervor. Er verbreitet Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren und schwarzen Süßkirschen. Auch pikante Nuancen in bunt-pfeffrige Richtungen schwingen mit. Am

**Gaumen** werden die Bukett-Aromen getoppt von leichten, vanilligen Röstaromen, einer dezenten Würze und einem Touch Backpflaumen. Die zurückhaltende Säure und die präsenten Tannine fördern mit ihrer feinen Süßlichkeit und Reife die ruhige, ausgewogene Struktur bis ins lange **Finale**. Ein **sehr schmackhafter Malbec**, der hervorragend zu einem edlen Rehrücken, aber auch zu Ochsenbäckchen passt.

### 2021 Finca Gabriel Edición Especial Cabernet Sauvignon Roble

Die in aller Welt verbreitete, robuste Rebsorte **Cabernet Sauvignon** erreicht in den **Weinen** des südlichen **Mendoza** eine ganz besondere **Tiefe** und ganz **eigene Nuancen**, die das **Terroir authentisch abbilden**. Wie schon der Malbec aus derselben Linie zeigt der **Cab** in der **nummerierten Flasche** mit dem **Zusatz „Roble“ - Eiche**, dass sein **Aufenthalt in Eichenfässern stilistisch maßgeblich** ist: Er **reifte** etwa **acht Monate** in **französischer** und **amerikanischer Eiche**.

In der **Nase** tänzeln komplexe Aromen von schwarzen und roten Beerenfrüchten herum - Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Heidelbeeren, dazu vegetabile Richtungen mit grüner Paprika und rotem Pfeffer. Eine winzige Prise Zimt und ein Hauch Schokolade bringen eine süßliche Note ins **Bukett**, das sich insgesamt viel individueller zeigt als bei einem klassischen Cabernet Sauvignon. Im **Mund** bahnen wir uns einen Weg durch die sortentypischen markanten Tannine hin zu den reifen Fruchtindrücken von roten Johannisbeeren, Heidelbeeren und der tiefgründigen Würze mit Anklängen von Minze, Zimt und vanillig-karamelligen Röstaromen. Im langen **Abgang** kündigt sich eine komplexe Harmonie an, die in den nächsten Jahren noch ausgewogener sein wird. Ein Wein mit einem

**eleganten Auftritt, der vor dem Genuss gut belüftet werden sollte.** Das ist ein flüssiger Berater im entspannten Gespräch oder die rote Komplettabdeckung für den ganz privaten Grillabend.

### 2020 Jorge Rubio Privado Oasis Sur Malbec Viñedos Antiguos

In die **Premium-Linie Privado** sind die **besten Weine des Weinguts** eingestellt. Die **Flaschen** tragen die **legendären Lederetiketten** und **strahlen** schon von daher eine **Hochwertigkeit** aus. Die bei der **Ernte gnadenlos selektierten Trauben** dieses **Malbecs** stammen aus **alten Weinbergen**, in denen die **Reben vor mehr als 25 Jahren** gepflanzt wurden. Die **knorrigen Stämme** haben das **Leben von Jorge Rubio** und die **Geschichte der Region** begleitet und könnten bestimmt **einiges erzählen** über die **argentinische Weinkultur**, aber auch von den **Veränderungen in der Natur**.

Die **Vinifizierung** begann mit der **Gärung** über **sieben bis neun Tage** bei **relativ hohen Temperaturen von 26 bis 28° C** in **Glasfasertanks** gefolgt von einer **Nachgärungsmazeration** für **12 bis 15 Tage** in **Kontakt** mit den **Schalen** und **Sedimenten**. Der **Wein reifte** rund **ein Jahr** in **Eichenbarriques** und **ruhte** noch **neun Monate** auf der **Flasche**.

Im **Glas** leuchtet ein **tiefdunkles Violett** mit **rubinroten Reflexen**. Der **Malbec duftet** sortentypisch nach **reifen schwarzen und roten Früchten** mit einer **sanften Gewürzbrise** und einem **Hauch Vanille** vom **Holz**. Im **Mund** öffnet er sich **freundlich und samtig, vollmundig und intensiv**. Er präsentiert **Noten von Brombeeren, Heidelbeeren, Schwarzkirschen und reifen Erdbeeren**, dazu **etwas Zimt, Minze, Mokka und Schokolade** und **schöne Anklänge von Nüssen und Mandeln**. Die **ausgeprägten Tannine** sind **weich und gefällig** und geben dem

Wein eine ganz eigene, elegante Struktur - kraftvoll, aber ohne störende Ecken und Kanten. Im langanhaltenden **Finish** sind Frucht und Tannine mit der gut angepassten Säure und dem tiefgründigen Extrakt perfekt ausbalanciert. Ein **vollmundiger, eleganter Malbec** mit **gut integrierten, moderaten 13 Volumenprozent Alkohol**. In diesem Wein **schmeckt** man sowohl das **langjährige handwerkliche Können** von **Jorge Rubio** als auch das so **einzigartige Terroir** des **äußersten Südens von Mendoza**. Genießen Sie den **2020 Privado Malbec** als Solisten, im Winter auch gerne als Outdoor-Activity auf der Terrasse. Sie können ihn zudem zu einem besonderen kulinarischen Ereignis machen: Er passt argentinisch perfekt zu einer Parrillada, einer Grillplatte mit einem Bife de Chorizo (Rumpsteak).

### 2020 Jorge Rubio Privado Oasis Sur Bonarda Viñedos Antiguos

**Bonarda** ist eigentlich ein **Sammelbegriff** für eine **Familie roter Rebsorten**, die in Europa vor allem dem **italienischen Piemont** zugeschrieben werden. In **Argentinien** ist die Sorte **beliebt** und wahrscheinlich **nicht** auf die **italienische Varietät**, sondern auf die **französische Rebe Douce Noire** zurückzuführen. Sie hat in Argentinien eine **unrühmliche Tradition** als **Lieferant** für oftmals **billige Verschnittweine**, um ihre **Farbintensität** und die **ausgeprägte Aromatik** und **Fruchtigkeit** zu nutzen. Dabei ist **Bonarda reinsortig** im **argentinischen Rotweinspektrum** ob der **Leichtigkeit** und **Verspieltheit** fast immer eine **Überraschung** wert und stets eine **Bereicherung** wie dieser **reinsortige Bonarda** von **alten Reben**. Er **reifte zwölf Monate** in **Eichenfässern**.

Der Wein glänzt im **Glas** mit einem farbstarken Kirsch- bis Purpurrot und blauvioletten Blitzen. Sein **Bukett** führt Frucht, Würze und Röstaromen zusammen und betont **Düfte** von roten und schwarzen

Johannisbeeren, dunklen Kirschen und Himbeeren. Aus dem Gewürzschrankchen sind Zimt, Nelken und leichte pflanzliche Ahnungen dabei, die Röstnoten sind von der Vanille französischer Eiche geprägt. Wann **vereint** ein Wein schon einmal so **scheinbar gegensätzliche Aromen**? Den **Gaumen** streifen mal eben die Bukettaromen, dann entwickelt der Bonarda aber eine enorm **süffige Tiefe** mit imponierender Eleganz. Wärme breitet sich aus, Cassis und Kirsche werden noch intensiver, die Würze mit verhaltenen Tönen von Leder, Süßholz und Zeder steigert sich, die stark vanillige Holzaromatik wird nicht aggressiv, sondern rundet ab und unterdrückt nicht die gewisse Frische des Weins - noch ein scheinbar dialektischer Widerspruch. Zusammen mit der aktiven Säure gestalten die Tannine ohne laut zu werden einen langen, würzigen und harmonischen **Abgang**. Ganz **großes Bonarda-Kino** aus dem **Cinema Rubio**. Ein noch **junger, komplexer Wein**, mit dem man **Geheimnisse verkostet**, der **alle Sinne erstrahlen lässt** und der ganz sicher **dafür sorgt**, dass Sie noch vor **Mitternacht im Bett von Argentinien träumen**.

### 2019 Jorge Rubio Gran Reserva Blend Malbec-Merlot Roble Bicentenario 1810-2010

Dieser **erstmalig 2010 komponierte Gran Reserva** gehört nicht nur zu den **hochwertigsten Weinen Argentiniens**, sondern ist ausweislich des Untertitels auch eine **Hommage** an die **Zweihundertjahrfeier** der **Mai-Revolution**, die **1810** im damaligen Vizekönigreich Río de la Plata mit der **ersten von der spanischen Krone unabhängigen Regierung** begann und **sechs Jahre später** zur **Gründung eines unabhängigen Staates** führte - dem **heutigen Argentinien**. Es ist eine **Cuvée** aus **70 % Malbec** und **30 % Merlot** aus den **besten Trauben**, die in den **frühen Morgenstunden** **manuell geerntet** wurden. Der

**Wein reifte mit malolaktischer Gärung 12 bis 18 Monate in französischen Eichenfässern und ruhte neun Monate auf der Flasche.**

Im **Glas** beeindruckt er durch sein tiefschwarzes Rot mit violetten Reflexen. Wir **schnüffeln** mit zunehmender Begeisterung an einem intensiven, ausgewogenen **Bukett**: Fruchtaromen von Süßkirschen und Zwetschgen, von Schwarzen und Roten Johannisbeeren und von Brombeeren vereinen sich mit Anklängen von Schokolade und Mokka, von roten Blüten und einer Spur von schwarzem Pfeffer. Im warmen, wohligen **Geschmack** verbinden sich die wunderbare Struktur, eine spannende Finesse und eine harmonische Ausdruckstärke, in die der Malbec die Kraft und der Merlot die Sanftmütigkeit einbringen. Pflaumen, Brombeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Rosinen und eine Spur von Honig vermählen sich am **Gaumen** als saftige Fruchtstruktur mit einer würzigen, zarten Mineralität, einem deutlichen, aber geschmeidigen Tanningerüst und kleinen spitzen Säurenoten auf der Zunge - alles vereint sich in einem aromatischen Körper perfekt und weich ausbalanciert noch einmal im endlosen **Finish**. Vergessen Sie die Lämmer, Hirsche und Rinder auf den Tellern, **laden** Sie die **besten Freundschaften ein** und **erleben** Sie **gemeinsam**, wie ein **Spitzenwein aus Argentinien** nicht nur das Glas, sondern auch **das Leben mit Genuss füllen** kann.

➡ mehr **Infos** über die **Bodega Familia Jorge Rubio** vom **Importeur**

<https://hoefflerle.de/weingueter/argentinien/jorge-rubio/>

➤ mehr Infos über die Bodega Familia Jorge Rubio vom Weingut  
<https://tienda.autorjorgerubio.com.ar>

➤ mehr Infos über Weine aus Argentinien  
[in der Erlebnis-Lounge](#)

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)  
[Vier-enden-der-welt@t-online.de](mailto:Vier-enden-der-welt@t-online.de)