



DIE WEINE MEXIKOS

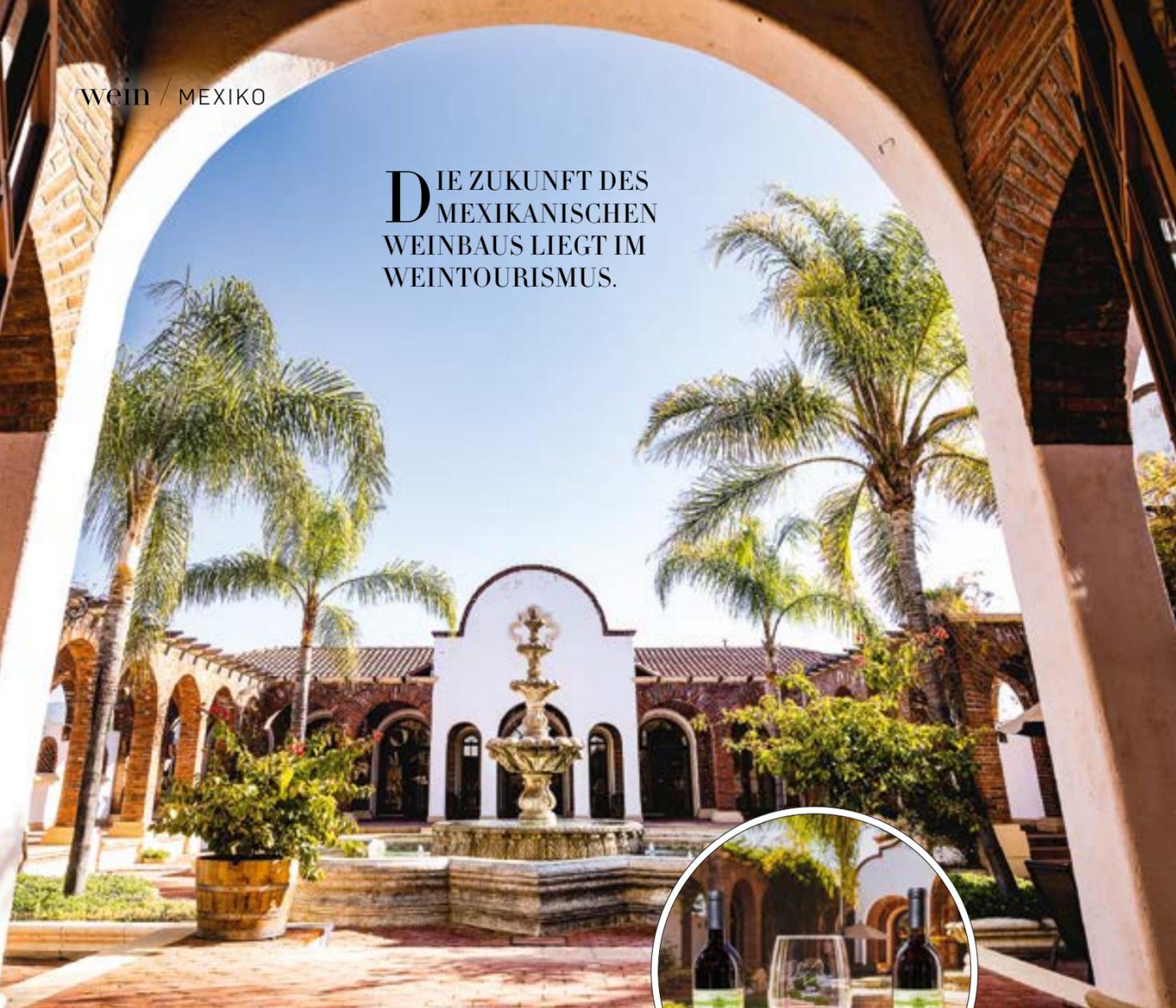
Kaum zu glauben: Mexiko ist die Wiege der amerikanischen Weinkultur – und für die meisten Weinkenner dennoch ein völlig unbeschriebenes Blatt.

TEXT PETER MOSER

Das Klima der meisten mexikanischen Weinregionen würde man in Europa als mediterran beschreiben, wie hier im Nordwesten der Hauptstadt Mexiko-Stadt.

Foto: Ismael De la Cruz A / Shutterstock Illustration: Stefanie Högnerth / carolineseller.com

DIE ZUKUNFT DES MEXIKANISCHEN WEINBAUS LIEGT IM WEINTOURISMUS.



Adobe Guadalupe in Ensenada in Baja California lädt mit Boutique, Restaurant und Weingut zum Genusssurlaub ein.

Die spanischen Konquistadoren kamen nicht nur mit einem großen Durst nach Gold in der Neuen Welt an. Sie waren auch gewohnt, größere Mengen von Wein aus der Heimat mitzuführen, dem sie gerne zusprachen. Bald aber war der Wein zur Neige gegangen und weil man doch gekommen war, um zu bleiben, begann man auf Befehl des Gouverneurs Hernán Cortés schon zu Beginn des 16. Jahrhunderts, die ersten Weingärten mit europäischen, aber auch einheimischen Reben anzulegen.

Es waren also die spanischen Eroberer und die sie begleitenden Missionare, die europäischen Reben mitbrachten. Sie begannen um 1520 mit der Pflanzung und in der Folge mit der Produktion von Weinen für die

heilige Messe und die Tafeln der spanischen Glücksritter. Im Gebiet von Parras, einer Hochebene auf 1500 Meter Seehöhe, wurden die ersten Weine Mexikos erzeugt. Hier entstand bedeutende Rebfläche, die den Import von Weinen aus dem Mutterland Spanien stark zurückdrängte. Es gibt Berechnungen, dass im 16. Jahrhundert eine Fläche von 70.000 Hektar mit Reben bestockt waren.

ZU VIEL WEIN

Ein königliches Gebot, die Reben wieder zu roden, fand im fernen Mexiko wenig Widerhall und der Messwein für die katholischen Kolonisten war ohnehin ausgenommen. Und so trat in weiterer Folge die Weinkultur ihren Siegeszug nach Süden bis nach Chile, Uruguay und Argentinien an.

Die jesuitischen Mönche brachten den Rebsaft gemeinsam mit ihrem Glauben bis ins nördliche Kalifornien der USA.

Der Jesuit Eusebio Francisco Kino kam 1683 als erster in die Region von Baja California. Zuerst begannen die Mönche die Rebberge mit der Missionstraube, die noch heute unter den Namen »Criolla« oder »País« in Chile kultiviert wird. Dabei handelt es sich um eine uralte spanische Rebe namens »Listán Prieto«. Die erste richtige Weinlese haben die Klosterbrüder um 1707 in Baja California gefeiert. Und im Jahr 1843 wurde unter Präsident Antonio López de Santa Anna die erste landwirtschaftliche

Fachschule eröffnet, in der auch die Kultivierung von Weingärten unterrichtet wurde.

Obwohl das Land das erste in Nordamerika war, das Tafelweine erzeugte, dauerte es bis 1948, um eine erste nationale Winzervereinigung zur Förderung der Weinkultur zu gründen. 1970 trat Mexiko der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) bei. 2018 wurde schließlich ein erstes mexikanisches Weinsiegel für geprüfte Qualität aus Mexiko präsentiert. Seitdem beginnt sich eine Qualitätsproduktion in den unterschiedlichen Anbaugebieten des Landes zu entwickeln, die sich



Das Weingut Monte Xanic, geleitet von Hans Joseph Backhoff, zählt zu den zuverlässigsten Quellen von qualitativ hochwertigen Tafelweinen.



Fotos: beige stellt, uvassdemexico.de Karte: Stefanie Hilgarth / carolinesaidler.com



In Coahuila in Parras lohnt ein Besuch in der traditionsreichen Bodega Rivero González.



DER PRO-KOPF- VERBRAUCH AN WEIN WÄCHST IN MEXIKO LANGSAM, ABER STETIG.

> stark auf Weintourismus fokussiert.

Obwohl das große Land über zahlreiche Gebiete verfügt, die sich aufgrund einer perfekten Kombination von heißen Tagen und kühlen Nächten für den Weinbau eignen, führt die Weinkultur bis heute ein Mauerblümchen-Dasein. Und das liegt in der sozialen Struktur des Landes und die damit einhergehenden Trinkgewohnheiten.

Jetzt ist es freilich nicht so, dass die Mexikaner dem Konsum alkoholischer Getränke abgeneigt sind, aber die mehrheitlich relativ arme indigene Population kann sich Wein schlicht und ergreifend nicht leisten. Mexiko ist das Land von Bier, Mezcal und Tequila. Der Weinverbrauch eines Mexikaners liegt statistisch deutlich unter einem Liter, die Bewohner des Vatikans konsumieren – zum Vergleich

– das Hundertfache. Obwohl der Inlandskonsum pro Kopf langsam, aber stetig wächst, wird 70 Prozent des Weinbedarfs importiert. Im Jahr 2018 stand die Anbaufläche bei 6.474 Hektar unter Reben für die Weinproduktion, ein nationaler Masterplan sah ein Anwachsen auf rund 20.000 Hektar bis 2025 vor. Das würde immerhin bereits 50 Prozent des Weinkonsums Mexikos aus nationalen Gewächsen abdecken. Nach wie vor werden vom Großteil der Rebfläche Tafeltrauben und Rosinen erzeugt.

DIE WEINBAUGEBIETE

Mexiko hat heute sieben Weinbauregionen, von denen Baja California als größte und wichtigste Appellation rund 57 Prozent der Gesamtweinproduktion beisteuert und gemeinsam mit Sonora die Nordregion bildet. Weitere ausgewiesene Herkünfte sind Chihuahua, Coahuila und Durango, >

> sie bilden das La-Laguna-Anbaugebiet. Aguascalientes, Guanajuato, Querétaro, San Luis Potosí sowie Zacateca bilden die Region Altiplano. Neben einigen alteingessenen Betrieben wurden zahlreiche neue Weingüter von bekannten internationalen Kellereien aus Spanien, Südamerika oder Nordamerika gegründet. Den Anfang machten noch in der Zwischenkriegszeit des letzten Jahrhunderts Einwanderer aus Italien. So gründete 1928 Angelo Cetto die heute am längsten bestehende Kellerei in Baja California, L.A. Cetto. Und so ist es nicht verwunderlich, dass es die Weine dieses Hauses sind, die man am häufigsten auch in Europa antreffen kann. Der stoffig-würzige Nebbiolo macht der Historie der Familie alle Ehre und im Kontext mit der Würze der mexikanischen Küche eine sehr gute Figur.

WEINTOURISMUS ALS MOTOR

Mehr als hundert Weinkellereien verteilen sich über die Anbaugebiete. Dazu kommt eine wachsende Zahl von kleineren Boutique-Weingütern, die mit schmucken Tavernen, Restaurants und Hotels die

Wein-interessierten Besucher zum Verweilen animieren. Weinbauzentren wie Parras oder Ensenada in Baja California sind sowohl von Mexiko-Stadt als auch von San Diego in Kalifornien aus gut erreichbar. In Coahuila kann man übrigens die Casa Madero besuchen, das älteste Weingut von ganz Amerika, das bereits im Jahre 1597 gegründet wurde. Hier kann man zertifizierte Bio-Weine aus einer breiten Palette von Weiß- und Rotweinen, von Chardonnay bis Shiraz verkosten. Am besten entwickelt ist der Weintourismus an der Nordgrenze in der Region Valle de Guadalupe, dem „Napa Valley“ von Mexiko, das vor allem auf Weinliebhaber aus den USA setzt. Entlang der Weinroute dominieren daher Sorten wie Cabernet Sauvignon und Chardonnay das Angebot der Winzer. >

La Redonda in Ezequiel Montes ist neben dem Freixenet-Weingut Finca Sala Vivé das bekannteste Weingut in Querétaro.



Weinernte bei Vinaltura in Querétaro im Nordwesten von Mexiko-Stadt.



Fotos: beige stellt, livesdemexico.de

VIELEFALT AUS MEXIKO

94



2014 L.A. CETTO PRIVATE RESERVE NEBBIOLO
Valle de Guadalupe, Baja California, Vinícola L.A.Cetto, México
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Feine Kräuterwürze, reife Pflaumen und Feigen, ein Hauch von Dörrobst, Tabak, Nougat und kandierte Orangenzensten. Komplex, saftig und straff, schokoladige Textur, runde, reife Tannine, würzig und anhaftend, salzige Mineralität, tabakig, ein stoffiger Speisenwein, weiteres Potenzial. casamexico.at, € 25,31

91



2020 ZINFANDEL
Valle de Guadalupe
Baja California
Vinícola L.A.Cetto, México
Mittleres Karmingranat, Ockerreflexe, breite Randaufhellung. Nuancen von Erdbeerkonfitüre, Hagebutten, eingelegte Kirschen und Orangengjam. Saftig, elegant, feine Nuancen von Feigen, frischer Säurebogen, bleibt gut haften, zeigt Mineralität, salziger Nachhall, bereits gut entwickelt. casamexico.at € 12,04

90



2021 SANTA CECILIA CABERNET-MALBEC
Valle de Guadalupe
Baja California
Vinícola L.A.Cetto, México
Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Nuancen von Brombeerkonfit, etwas Lakritze, feine Kräuterwürze, ein Hauch von Nougat unterlegt. Mittlerer Körper, reife Zwetschgen, rote Waldbeeren, runde Tannine, ausgewogen, mineralisch, zart salzig, ein vielseitig einsetzbarer Speisenwein. casamexico.at, € 11,18

93



2019 CALIXA SYRAH
Monte Xanic, México
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Feine Kräuterwürze, ein Hauch von reifen Pflaumen und Feigen, ein Hauch von Dörrobst, Tabak, Nougat und kandierte Orangenzensten. Komplex, saftig und straff, schokoladige Textur, etwas Nougat, runde, reife Tannine, würzig und anhaftend, salzige Mineralität im Nachhall, tabakig im Rückgeschmack, ein stoffiger Speisenwein, weiteres Potenzial. casamexico.at, € 19,58

91



2020 CALIXA
Valle Ojos Negros
Ensamble Tinto, Baja California
Monte Xanic, México
Mittleres Karmingranat, Ockerreflexe, breitere Randaufhellung. Rote Kirschen, etwas Nougat, zart tabakig-kräuterwürzig unterlegt, ein Hauch von Orangenzensten. Mittlerer Körper, rotbeerig, dezente Fruchtsüße, integrierter Säurebogen, etwas erdige Würze im Abgang, dunkle Mineralität, bereits zugänglich, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen. casamexico.at, € 17,32

90



2019 CABERNET SAUVIGNON
Valle de Guadalupe
Baja California
Vinícola L.A.Cetto, México
Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Zart nach Cassis und Brombeeren, tabakige Noten, ein Hauch von Kräuterwürze, etwas Nougat. Mittlerer Körper, süße Herzkirschen, gut strukturiert, reife Tannine, schokoladiger Touch im Abgang, bereits zugänglich und entwickelt. casamexico.at € 12,06

92



2020 CALIXA BLEND, Ensemble Especial
Valle de Guadalupe y Valle Ojos Negros
Monte Xanic, México
Dunkles Karmingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zarte Kräuterwürze, kandierte Orangenzensten, rote Waldbeeren und Kirschen unterlegt. Saftig, elegant und leichtfüßig, angenehme Fruchtsüße, frisch strukturiert, mineralisch und anhaftend, ein facettenreicher Speisenwein mit gutem Reifepotenzial. casamexico.at, € 20,52

91



2020 SAUVIGNON BLANC VIÑA KRISTEL
Valle de Guadalupe
Baja California
Monte Xanic, México
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart nussig unterlegte reife gelbe Guaven- und Passionsfrucht, ein Hauch von Grapefruitzensten und Stachelbeeren, einladendes Bukett. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, lebendige Säurestruktur, saliner Touch, dunkle Mineralität, bleibt haften, ein stoffiger Speisenbegleiter, verfügt über Reifepotenzial. casamexico.at, € 19,58

90



2021 CHENIN BLANC
Valle de Guadalupe
Baja California
Vinícola L.A.Cetto, México
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach gelber Tropenfrucht, feine Kräuterwürze, zart nach Kamille und Honigmelone, kandierte Mandarinenzensten unterlegt, typisches Bukett. Saftig, gelber Pfirsich, etwas Mango und Ananas, feiner Säurebogen, salzige Mineralität, dezenter Blütenhonig im Nachhall, bereits gut entwickelt. casamexico.at, € 12,08