

Alex Gähwiler
Dip WSET® Weinakademiker
Dip PAR Certified Master
Mitglied www.weinreferenten.de
CH – 9500 Wil - Suisse
++ 41 79 651 40 35
a.l.gaehwiler@thurweb.ch



El Cañón de Cinti - Eine Oase im jahrtausendealten Weinbauerbe steht für die moderne Weinindustrie Boliviens

Die Geschichte des bolivianischen Weines begann vor fast 500 Jahren, als die Spanier ihr Reich in die Neue Welt ausdehnten. Sie erreichten das Gebiet des heutigen Boliviens aus dem Westen über Peru und aus dem Osten über Argentinien. Wo immer sich die Spanier niederließen, versuchten sie, Weinreben anzubauen, so auch in Bolivien. Trotz anfänglicher Schwierigkeiten floriert heute der Weinbau in Bolivien, insbesondere in den Weinbaugebieten von Tarija, dem Cinti-Valley und Santa Cruz.

Regiones vitivinícolas de Bolivia - Weinanbaugebiete Boliviens



Das Cinti-Tal ist seit langem mit dem bolivianischen Bergbau verbunden. Im 16. Jahrhundert entdeckten die Spanier, dass der Cerro Rico (Reicher Berg), ein 4.815 Meter hoher Berg, ein riesiges Silbervorkommen barg. Dieser Berg sicherte über Jahrhunderte die finanzielle Grundlage des spanischen Reiches und trug maßgeblich zum Wachstum der späteren Stadt **Potosí** bei, mit einer größeren Bevölkerung als London, mit globalem Ausmaß, das auch Paris übertraf!

Ethno-Anthropologischen Museum von Cinti in Camargo



Fotos @ gae 12/25 Willkommen im Ethno-Anthropologischen Museum von Cinti

Unten: Falca – Destillationsanlage aus dem 18. Jh. aus Kupfer zur Herstellung von Singani



Als der Bergbau von mechanischen auf chemische Methoden umgestellt wurde, brachten die Spanier große Mengen Säuren mit, die in Glasbehältern in Holzkisten transportiert wurden. **Diese Behälter, sogenannte Damajuanas,** kehrten nie nach Europa zurück und wurden daher schließlich zur Gärung und Reifung von Weinen sowie zur Reifung von Singani verwendet. Einige der kleineren Winzer im Cinti-Tal nutzen diese Behälter noch heute, anstatt teure Edelstahl Behälter oder lebensmittelechte Kunststoffbehälter zu kaufen, und bewahren so ein Stück ihrer Geschichte.



Bodega San Francisco de la Horca

Familie Vacaflores in 4. Generation:

Der Vater wie der Sohn mit Name Marcelo arbeiten beide zusammen im kleinen Weingut:

Sie verkörpern handwerkliche Perfektion, konzentriert auf die Produktion limitierter, hochwertiger Weine und lässt traditionelle Techniken wieder aufleben – wie der Ausbau der Weine in den Glasflaschen der **Damajuanas**!

Spezialitäten des Weingutes sind die historischen Trauben:

-Moscatel de Alejandria

Mit Tropische Aromen/Zitrus, Orangenblüten, erweckt den Eindruck von süsse, ist aber trocken ausgebaut, frisch und elegant

- Vischoqueña

- Negra Criolla



Fotos @ gae 12/25 – Bodega San Francisco de la Horca: Damajuanas, dienen heute noch zur Gärung und Reifung von Weinen

Bolivien stellte die ersten Winzer vor viele Herausforderungen. Durch Ausprobieren gelang es den Spaniern, die Weinrebe- *Vitis Vinifera* in hochgelegenen Tälern anzubauen. Sehr alte Weingüter und Rebstöcke zeugen von den ersten religiösen Missionen der Dominikaner, Jesuiten und Augustiner, die 1584 dort ankamen und diese Ländereien in wahre landwirtschaftliche Hochburgen für Weinreben, Olivenbäume und Feigenbäume für den Konsum der Spanier verwandelten. Das Cinti-Tal im Departament Chuquisaca/Sucre liegt auf einer durchschnittlichen Höhe von 2.400 Metern und ist durch die Cañon-artige Bergketten allseitig gegen Nord-/Südwinde optimal geschützt. Hier befinden sich die Weinbau-Gemeinden Camargo, Villa Abecia und Las Carreras, die auf eine fast 500-jährige Geschichte der Wein- und Singani-Produktion zurückblicken können. Camargo ist der Hauptort der Provinz Nord Cinti.



Fotos @ gae 12/25 Camargo -Hauptort der Provinz Nord Cinti im Departament Chuquisaca – typische Gesteinsformation in Tierra Roja/ rote Erde

Die malerische gelegene Stadt, mit einem angenehmen Klima, wird auch als die Weinhauptstadt Boliviens genannt, und liegt auf einer Höhe von 2.406 m.ü.M. Camargo zeichnet sich vor allem durch eine bemerkenswerte Eigenschaft aus – sie ist umgeben von roten Hügeln, den sogn. Cerros Rojos - mit eisenhaltiger Erde, wo die Weinberge in kleinen Parzellen an den Hängen liegen. Dank seines gemäßigten, mesothermalen Klimas, der geringen Niederschläge mit ca 300mg/Jahr und der reichlichen Sonneneinstrahlung, kombiniert mit der Höhenlage und den Eigenschaften des eisenhaltigen Bodens, verleiht das Tal seinen Früchten wie Pfirsichen, Äpfeln, Feigen, Pflaumen, Quitten und insbesondere an Weintrauben ein einzigartiges Aroma und einen unvergleichlichen Geschmack. Eine der Hauptcharakteristika des Cinti-Tals ist der geringe Anteil an landwirtschaftlich genutzten Flächen, bedingt durch die Topografie der Region. Die Weinberge erstrecken sich vorwiegend entlang der Flusssufer.



Fotos @ gae 12/25 – Rio Pilaya bei Villa Abecia – Flusssufer mit Weinbergen

Im Cinti Tal auf durchschnittlicher Höhe von 2.400 Metern, gibt es noch viele alte Rebstöcke in Weinbergen, die auch besucht werden können, und teilweise noch unter kolonialen Methoden bearbeitet werden. Zum Teil wurde aber auch modernisiert und kombiniert mit den neuzeitigen Erziehungssystemen und moderner Kellerei-Technik von heute.

Die alten Weinberge von San Roque im Cinti Tal beherbergen die ältesten wurzelechten Weinstöcke Südamerikas! Hier findet man die lokal traditionelle Anbaumethode des „**Mollar**“-**Anbaus**, ein ökologisches Verfahren, bei dem die Rebe im Molle-Baum "verwoben" wird, und dafür von internationalen Kritikern für den Titel „Museum für Weinlandschaft“ der Unesco vorgeschlagenen wurde, eine Anbaumethode die man weltweit nur im Cinti Tal vorfindet. Der Molle ist ein einheimischer Baum, der dem Rebstock gegen Hagel, Sonne, Wind und Schädlingen Schutz bietet, und für besondere Eigenschaften im Aroma und Geschmack der Trauben beiträgt. Die im Cinti Tal auf ca. 2400 Meter gekelterten Weine, sind die höchsten Weine der Welt!



Traditionelles Weinbausystem mit Molle-/Chañar-Bäume- als Rankhilfe für die Reben
(Quelle: Fotos von Pablo Oliva Oller)

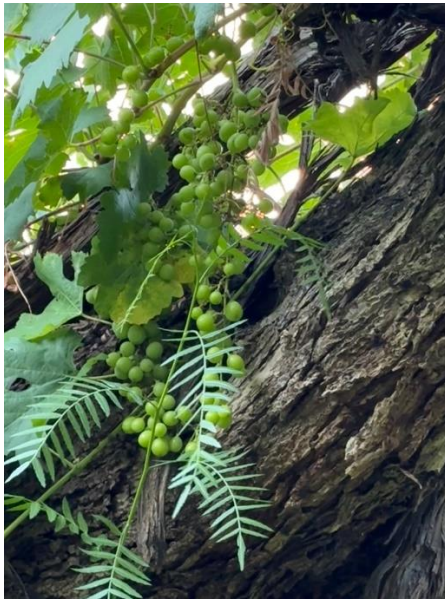


Traubenernte im Traditionellen Weinbausystem im Cinti-Tal

Traditionelle und moderne Weinbau-Systeme des Cintis-Tals

Das Cinti-Tal ist das älteste Weinbaugebiet Boliviens. Hier hat sich eine Gruppe von Winzern etabliert, die sich durch ihre jahrhundertealten Weinberge mit einheimischen, autochthonen Rebsorten und dem Anbau von Reben an einheimischen Bäumen, die als Spalier dienen, auszeichnen. Diese traditionellen Anbausysteme sind aber durch die Einführung standardisierter Technologien bedroht.

Die Weinbauern des Cintis-Tals blicken auf eine über vierhundertjährige Geschichte zurück, die bis zur Ankunft der ersten Reben in diesem Gebiet reicht, und pflegen bis heute ihre traditionellen Anbaumethoden. Im Cintis-Tal werden seit der spanischen Kolonialzeit einheimische Bäume im Misanbau mit Weinreben angebaut, da dieses System laut Winzern mehrere Vorteile bietet: Die Bäume schützen die Reben vor Frost und Hagel. Weitere Vorteile des Weinbaus hängen eng mit der einzigartigen Geografie des Cintis-Tals und seinem Landbesitzsystem zusammen. Die Weinberge liegen an den Ufern der Flüsse, sind ständig der Gefahr von Sturzfluten ausgesetzt, aber dank seiner tiefen Wurzeln der Bäume wirken sie als natürlicher Schutzwall gegen Überschwemmungen. Der Schutz vor Schädlingen, verbesserte Traubenqualität, **mehr organische Substanz im Boden und dessen Fähigkeit, Feuchtigkeit zu speichern**, was dem Weinberg zu Gute kommt, und höhere Erträge ermöglicht. Das traditionelle Erziehungssystem der Reben ist auf Grund seines Wertes und seiner Nachhaltigkeit von großer Bedeutung, da es eines der wenigen zeitgenössischen Beispiele für Weinbau-Agroforstwirtschaft weltweit darstellt. Vertiefende wissenschaftliche Studien könnten dazu beitragen, den Wert traditioneller Weinbausysteme wie im Cintis-Tal zu schützen und anzuerkennen, sowie Agroforstpraktiken in modernen Weinbergen anderer Teile der Welt einzuführen.



Traditionelles Weinbausystem des Molle-Baumes mit verrankten Reben der Negra Criolla od. Vischoqueña-Traube - das ist gelebte Diversität /Fotos @ gae 12/25

Bodega la Caldera in Los Sotos-Villa Abecia: Javier Revollo Montellano gehört zur dritten Generation von Winzern in seiner Familie. Sein Großvater entwickelte die Technik, und die Familie führte sie fort. „Es ist ein Wein, der mit den Füßen in der ursprünglichen Lagares gestampft wird, aber durch eine besondere Behandlung eine elegante Note am Gaumen erhält“, erklärt Javier, der die Traditionen verfeinert hat, um „Molle“ zu kreieren – einen ganz besonderen, Bio-Wein aus wurzelechten Mollar-Trauben. Die Tradition ist so tief verwurzelt, dass „einige der Rebstöcke über 200 Jahre alt sind“. Ein so besonderer Wein erfordert spezifisches Wissen. Man muss beispielsweise wissen, wie man auf Bäume klettert, um die Trauben zu ernten. Man muss ihn klettern, um ihn zu beschneiden und auszudünnen. Das ist viel Arbeit, aber der Vorteil ist, dass man keine Chemikalien benötigt, da der Molle-Baum die Rebe vor Krankheiten schützt.

Da die meisten Erzeuger nur einen kleinen Weinberg besitzen, der vollständig überflutet werden kann, sind Bäume für das Überleben kleiner Erzeuger unerlässlich. Darüber hinaus liefern Bäume Brennholz für die Häuser von Bauern, die oft nur unzureichenden Zugang zu grundlegenden Dienstleistungen haben. Insbesondere der Molle-Baum schützt die Rebe auch vor Schädlingen und Krankheiten. Diese Waldbaumart produziert ein Harz, das ihr einen starken, stechenden Geruch verleiht, der Insekten abwehrt und von Vögeln gemieden wird und auch ein erhöhter Humusgehalt im Boden produziert. Daher rühren auch seine aromatischen Eigenschaften, die das Aroma der Trauben beeinflussen, der ausgebaute Wein erhält je nach Lage einen würzigen Geschmack nach der Molle, der leicht pfeffrig wirkt.

Traubenernte auf den Molle-Bäumen mit verrankten Reben - /Fotos #vendimia2024 #lcalderaviñedo





Bodega La Caldera mit seinem alten ursprünglichen Weinkeller und Wein der „Marke Molle“ /Fotos @ gae 12/25

Moderne Weinbausysteme, die in der Region Cintis eingeführt wurden, weisen wohl höhere Erträge und Bruttomargen pro Hektar auf, ermöglichen daher eine größere Rentabilität und eine einfachere Mechanisierung. Im Gegensatz dazu weisen traditionelle Systeme niedrigere Produktions- und Instandhaltungskosten auf, was ein Vorteil für Kleinwinzer ist, denen in der Regel die Mittel für Betriebsmittel fehlen, wie Schädlingsbekämpfung mit chemischen Pestiziden. Daher liegt die größte Stärke der kleinen Erzeuger, die derzeit im Cintis-Tal tätig sind, in ihrem hohen Differenzierungspotenzial, das auf ihrer Umgebung beruht: ihren historischen und kulturellen Besonderheiten, ihren in Baumreben gezogenen Weinbergen, ihren kreolischen Rebsorten, der Höhenlage der Region und dem geringen Schädlingsbefall, der eine Stärke für die Umsetzung einer ökologischen oder biodynamischen Anbaustrategie darstellt.

Bodega Yokich Winery Camargo:

Familienbetrieb der Familie Mendoza Morón

in fünfter Generation, mit 5 Geschwistern werden im Cinti-Tal, der Wiege des Weinbaus im Süden Boliviens, auf 2.450 Metern Höhe – charaktervolle Weine produziert.

Gegründet wurde es von Natalio Yokich, einem kroatischen Winzer und Brennmeister, der im 19. Jahrhundert nach Bolivien auswanderte.

Das Weingut Yokich ist ein Boutique-Weingut, das sich kompromissloser Exzellenz verschrieben hat.

Die Qualität zeigt sich auch in den zahlreichen Auszeichnungen internationaler Wettbewerbe.

Auf 14 Hektar Rebfläche kultiviert es eine breite Palette an Rebsorten, darunter eine lebendige Genbank uralter Reben. Neben der Zuweisung von Trauben von sorgfältig ausgewählten, traditionellen lokalen Winzern werden Premiumweine aus zwei besonderen Kategorien alter Reben hergestellt:

Alte Reben zwischen 35 und 100 Jahren +
Hundertjährige Reben bis 350 Jahre alt

Seit Generationen bewahren aber auch die Geschwister Mendoza das Wissen um den Anbau von Weinreben an Baum-Spalieren, vorwiegend gemischt mit Chañar (Geoffroea decorticans), auch Sofaique genannt, Molle (Schinus molle) und Algarrobo (Taco). Das Projekt zielt darauf ab, das Bewusstsein der Winzer für die Bedeutung alter Weinberge als genetisches Erbe zu schärfen und dabei den Klimawandel sowie die biotische und abiotische Resilienz zu berücksichtigen.

Ein weiterer Bestandteil ist die bestehende Gendatenbank mit rund zehn Hektar einheimischer und traditioneller Rebsorten, darunter Misionera, Moscatel de Alejandría, Vischoqueña, Imporeña und Uvilla.



Moderne Weinbausysteme wurden im Cinti-Tal eingeführt – aber mit einer gesunden Diversität, Bodega Yokich Winery Camargo/ Fotos @ gae 12/25



Degustation in der Bodega Yokich Winery Camargo mit modernem Kellerausbau und integrierten Beton-Tanks/ Fotos @ gae 12/25

Diese Systeme wurden in verschiedenen Epochen und Teilen der Welt beschrieben, jedoch sind nur wenige Erfahrungen in der agronomischen Fachliteratur dokumentiert. Aber das traditionelle Erziehungssystem der Weinreben im Cintis-Tal beweist aufgrund seines Wertes und seiner Nachhaltigkeit die große Bedeutung, da es eines der wenigen zeitgenössischen Beispiele für nachhaltigen Weinbau-Agroforstwirtschaft weltweit darstellt! Genetische Untersuchungen haben **ursprüngliche Criolla-Rebsorten identifiziert**, die nach den traditionellen Systemen des Cintis-Tals kultiviert werden: **Vicchoqueña, Borgoña, Albilla und auch Imporeña**, die genetischen Profile dieses Genpools sind in internationalen Datenbanken nicht verzeichnet, da keine Unterlagen verfügbar sind! (Oliva Oller et al.2020)

Daher bietet dieses Pflanzenmaterial die Möglichkeit, einzigartige Weine zu entwickeln, die die Region stärken und eine bedeutende Differenzierung von anderen Weinbaugebieten ermöglichen. Daraus ergibt sich auch ein erhebliches Potenzial für die touristische Entwicklung der Region in Bezug eines nachhaltigen Eno-Tourismus!



im Zentrum des Weinbaus – Eno Turismo im Valle de Cinti mit Camargo – Villa Abecia – Las Carreras / Fotos @ gae 12/25

Bolivians erste Weinberge

Oberhalb von 1.800 Metern fanden die Kolonisten ein für die Rebe geeignetes Klima und pflanzten dort die Criolla (autochthone)-Sorten an: **Negra Criolla(Missionera) und Moscatel de Alejandría**. Wie der Name schon sagt, verbreiteten sich die „Missionstrauben“ mit den spanischen Missionaren in ganz Nord- und Südamerika. Diese rote Rebsorte ist robust und anpassungsfähig an verschiedenste Umgebungen. Auch Moscatel de Alejandría war bei den Spaniern wegen seiner hocharomatischen Früchte, des hohen Ertrags und seiner Resistenz gegen Schädlinge und Krankheiten sehr beliebt und der Hauptträger für die Herstellung des Singani/Branntwein.



Fotos @ gae 12/25

Bodega San Pedro – Historie und seine Geschichte:

Dieser historische Riese gilt als die „Wiege des Singani“ mit einer 475-jährigen produktiven Geschichte von San Pedro-Singani. Die Historie reicht bis ins Jahr 1550 zurück, als die ersten Haciendas im Süden Boliviens gegründet wurden, und gilt somit als **ältestes Weingut Boliviens**. Unter ihnen befand sich auch das Anwesen, aus dem Jahrhunderte später die San Pedro Destillerie hervorgehen sollte.

Antonio López de Quiroga, der bedeutendste, reichste Bergmann der bolivianischen Kolonialzeit, hatte bis Mitte des 17. Jahrhunderts große Ländereien in der Region Cintis erworben.

Während der Kolonialzeit und im Zuge der Expansion der Silbergewinnung in den Minen des **Cerro Rico in Potosí**, begannen die Spanier mit der Kultivierung von Reben in den Tälern südlich von Potosí. **Die Herstellung von Wein erwies sich aufgrund der geografischen und klimatischen Konditionen auf dem Altiplano als schwierig**. Aus diesem Grund wurde die **Destillation des Weines bevorzugt**, welche es ermöglichte, eine Spirituose herzustellen, welche unter dem Namen **Singani** bekannt wurde.

Unabhängigkeitskriege zw. 1814-1816 richteten im Cinti-Tal verheerende Schäden an, unter anderem weil es das Zentrum einer der wichtigsten Region war, angeführt von Vicente Camargo, der die Stadt Cinti befreite (später zu Ehren von ihm in Camargo umbenannt)

SAGIC entstand 1925, die bedeutendste Landwirtschafts-, Viehzucht- und Industriegesellschaft von Cintis, es war der bedeutendste Versuch den Weinbau zu festigen für die industrielle Herstellung von Likören und Spirituosen zu fördern

1937 wurden erste Weinberge auf das moderne System mit Holzpfehlspalieren umgestellt. Seitdem gilt SAGIC als Unternehmen, das moderne Anbaumethoden anwendete, und somit ist in dieser Zeit die erste Mischung aus traditionellen Erziehungssystemen, den sogenannten Mollar-Systemen und dem „modernem“ System entstanden.

Ab 1952, während der sozialen Revolution und der darauffolgenden Agrarreform 1970 verschärfte sich die Krise für große Weingüter auf Grund fehlender Rebflächen, Traubenlieferanten und Arbeitskräftebedarf

1990 Konkurs von SAGIC, auf Grund gescheiterter Expansionsprojekten/Administration und verlor somit seine Stellung als wichtigster Wein- und Singani- Hersteller Boliviens

Javier Calvo, ist heute Präsident von **Legacy of the San Pedro Winery**, ursprünglich 1550 gegründet und 1925 mit einer industriellen Vision neu gestartet, feiert San Pedro 2025, in diesem Jahr, das hundertjährige Jubiläum seiner industriellen Produktion und festigt seine Präsenz als Symbol des hochgelegenen Singani und als Stolz des bolivianischen Weinbaus auf dem Weg zum Bicentennial!

DOC & Singani-Qualitäten

Singani ist ein hochprozentiger Weinbrand, der **vorwiegend aus der Rebsorte Moscatel de Alejandría** gewonnen wird. Er gilt als Nationalschnaps von Bolivien und wird hauptsächlich in der traditionellen Weinanbauregion Boliviens, in den Departamentos Tarija + Chuquisaca, hergestellt. Die Herstellung ähnelt dem peruanischen und chilenischen Pisco, die beiden Getränke sollten jedoch nicht gleichgesetzt werden. Singani ist Bestandteil vieler traditioneller, bolivianischer Cocktails wie dem Chuflay und dem Yungueño.

Während der Kolonialzeit und im Zuge der Expansion der Silbergewinnung in den Minen des Cerro Rico in Potosí, begannen die Spanier mit der Kultivierung von Reben in den Tälern südlich von Potosí. Die Herstellung von Wein erwies sich anfänglich aufgrund der geografischen und klimatischen Konditionen auf dem Altiplano als schwierig. Aus diesem Grund wurde die Destillation des Weines bevorzugt, welche es ermöglichte, eine Spirituose herzustellen, welche unter dem Namen Singani bekannt wurde.

Die meisten der über 3.000 Hektar bolivianischen Weinberge sind mit Moscatel de Alejandría bepflanzt, obwohl nur relativ wenige Muskatellertrauben zu Tafelweinen verarbeitet werden. Der Großteil der Produktion wird zu Wein destilliert, der anschließend zu Singani, verarbeitet wird. Dieser aromatische Likör mit 40 % Alkoholgehalt fängt die intensive Aromenvielfalt der Muskatellertraube ein und wird typischerweise mit Ginger Ale oder lokalen Fruchtsäften gemischt genossen.

Ausgangsmaterial für die Herstellung von Singani sind die Trauben der Rebsorte Moscatel de Alejandría. Nach dem Pressen wird der **Most ohne Maische zwischen 5 und 21 Tagen in Stahltanks zu Wein vergoren**. Die Destillation erfolgt im **Alambic**, wo der Wein in einem, zwei oder drei Durchgängen auf 71° destilliert wird. Mit **Anden-Quellwasser wird er auf Trinkstärke herabgesetzt** und reift einige Monate in Stahltanks, bevor er in Flaschen abgefüllt wird. Die führenden Hersteller verwenden heutzutage alle moderne Produktionsanlagen, die Alambic, zum Teil importiert aus der französischen Cognac-Industrie.

Singani ist seit **1992 eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung /DO**, die gewonnen aus Moscatel de Alejandría und hergestellt in bestimmten bolivianischen Gebieten, als spezifische Spirituose definiert. Hergestellt und abgefüllt muss die Spirituose in den Departamentos Tarija, Chuquisaca in den Tälern der Provinzen Nord- und Süd-Cinti, und in den Regionen und Provinzen von den weiteren Departamentos La Paz und Potosí werden.

Es gibt 3 zugelassene Arten von Singani:

Gran Singani - Singani de Altura

Wie üblicherweise hergestellt aus der von **einfachen oder doppelten Destillation vergorenen Weinen** aus der Traube Moscatel de Alejandría, gelesen in einer Höhe von **mindestens 1600 m. ü. M.**, hergestellt, destilliert, abgefüllt und gereift in den Zonen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung. Produkte dieser Kategorie haben über die letzten Jahre im Ausland zahlreiche Auszeichnungen für ihre hohe Qualität gewonnen. Mittlerweile werden auch besonders hochwertige, limitierte Singanis aus erlesenen Trauben mit dreifacher Destillation hergestellt.



San Pedro–Edición Illimani



Cepa de Oro – Singani Premium



La Cueva Bodega – Gran Iván
Fotos de Gran Singanis: @ gae12/25

Singani erster Wahl

Hergestellt aus der Destillation von einer oder mehreren vergorenen weißen Vitis-Vinifera-Sorten, destilliert und abgefüllt in den Zonen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung.

Singani zweiter Wahl

Hergestellt gewonnen aus Trester von einer oder mehreren Sorten Vitis Vinifera, destilliert und abgefüllt in den Zonen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung.

Die 3 Haupt Rebsorten im Cinti-Valley

Nebst den ersten Reben, der Sorten Misiones/Negra Criolla und Moscatel de Alejandría kamen später Rosada Criolla, Cereza, Pedro Giménez dazu.

Die Rebsorten **Vischoqueña, Albilla, imporeña, Borgoña, Imporeña und Uvilla sind in ganz Südamerika** und somit **weltweit einzigartig** wie eine Untersuchung aus Fachleuten aus Bolivien und Chile ergab. Es gibt noch verschiedene Produzenten die diese Sorten als „stille Bewahrung,“ an- und als Wein ausbauen. Aufgrund ihrer Einzigartigkeit in Südamerika ist dies ein weiterer Anziehungspunkt für Liebhaber einzigartiger Weine im Valle de Cinti!

Moscatel de Alejandría und der Weg nach Amerika

Die orthodoxen Araber führten die Rebe in Spanien ein. Angeregt durch die guten Bedingungen der iberischen Böden und das Klima für den Anbau von Reben, zeigten die Mauren eine besondere Energie, Trauben für frischen Konsum anzubauen und Nebenprodukte wie Rosinen, Sirupe und Süßigkeiten herzustellen. In diesem Zusammenhang wurden die Bedingungen für die weitere Entwicklung von Sorten wie Muscat White und Moscatel de Alejandría auf der Iberischen Halbinsel geschaffen. Angesichts des Überflusses an Muskateller Trauben in Spanien zogen sie bald nach Amerika, sowohl ins Vizekönigreich Neuspanien (Mexiko) als auch ins Vize-Königreich Peru. Die Fachliteratur hat bestätigt, dass zu Beginn des siebzehnten Jahrhunderts Moscatel bereits in Peru kultiviert wurde (Soldi, 2006: 53). Nach dem Eindringen in Peru breitete sich die Muscat-Traube nach Süden aus, darunter Bolivien. Die Moscatel-Traube ist mittlerweile die vorherrschende Sorte in Bolivien und aufgrund ihrer Anpassungsfähigkeit an klimatische Bedingungen besonders geeignet für den Anbau in Höhenlagen da sie ihren süßen und einzigartigen Geschmack zum vollen Ausdruck bringt. Diese Traube ist möglicherweise eine der ältesten, die dem Menschen bekannt sind, und hat derzeit mehr als 200 Arten von Leads. Möglicherweise ist unter den Traubensorten die Moscatel de Alejandría die bekannteste und stammt aus der Zeit der Pharaonen in den Gebieten nahe Nordägypten.

Auf Grund seines ausdrucksstarken Charakters, mit intensiven Aromen reifer Früchte, begleitet von zarten Noten von Orangenblüte und Jasmin, eignet sich Singani als das auserwählte Produkt, und ist wohl der Hauptgrund für seinen gestiegenen Wert in Bolivien. Seit 1992 ist dieses Getränk Boliviens erste und wichtigste geschützte Ursprungsbezeichnung als DO-Denominación de Origen. Diese Eigenschaften verleihen dem Produkt einen Mehrwert und verschaffen ihm somit Wettbewerbsvorteile. Mittlerweile werden gut 7,5 Millionen Liter Singani produziert. Auf Grund der hohen Steuerbelastung, die die Wettbewerbsfähigkeit der Exporte einschränkt, und auch der zum Teil schwierigen Transportwege, erreichen nur 4 % dieser Singani-Produktion internationale Übersee-Märkte wie die USA, Belgien und Deutschland. Wohl auch daher werden verschiedene Anstrengungen unternommen die Moscatel de Alejandría -Weine nicht nur in verschiedenen Süßegraden herzustellen, sondern zunehmend konzentrieren sich verschiedene Produzenten auf trockene Varianten. Die intensiven Tage und Nächte der Berge lassen die lebendige Säure voll zur Geltung kommen und bringen Weine mit großer aromatischer Intensität, Frische und reichhaltigem Charakter hervor.

Einer der Protagonisten ist die Familie Rivera der Bodega Cepa de Oro: Dieses Weingut, das in vierter Generation geführt wird, widmet sich der Wiederbelebung der traditionellen Rebsorten der Region – Die Hüter des Erbes!

Bodega Cepa de Oro in Camargo: Familienbetrieb mit den beiden Inhabern Jaime Rivera Valdivieso und Sohn Jaime. Ihre Familientradition wird seit fast drei Jahrhunderten von Generation zu Generation weitergegeben; sie haben hier Weinberge, die über 100 Jahre alt sind. Es ist eine Familientradition, die bis zum Großvater um 1880 zurückreicht, als er sich dem Anbau von Trauben, der Weinherstellung und der Produktion von Singani widmete. Sie haben früh das Potential der alten autochthonen Sorten wie Moscatel, Imporeña, Negra Criolla, Vischoqueña gesehen und sich auf diese Sorten spezialisiert. Sie sind als Taktgeber und Protagonisten im Cinti führend und haben einen wesentlichen Anteil am neuerlichen Aufschwung der Weine dieser alten Sorten!

Mit dem **Moscatel Tradición Cinteña** waren sie bei den ersten, die den Moscatel trocken ausbauten. Viele Auszeichnungen an Internationalen Wettbewerben zeugen von Ihrer Innovationskraft und Präzision und setzten mit ihren Weinen neue Limiten und öffneten Grenzen:

- Imporeña Skin Contact
- Negra Criolla Patrimonial und Negra Criolla - Blanc de Noir
- Moscatel Tradición Cinteña
- Vischoqueña Rosa de Cinti – Roséwein
- Vischoqueña Patrimonial



Jaime Rivera Fotos: @ de vinetour 06/23



Fotos Cepa de Oro - una Degustacion en Bodega Fotos@ gae12/25

Missionera – Negra Criolla

Keine Rebsorte ist so eng mit dieser Expansion verbunden wie die Missionera-Traube. Wie der Name schon sagt, pflanzten Missionare diese Traube an, um Messweine sowie Tafelweine und Likörweine für den allgemeinen Konsum herzustellen. DNA-Tests haben diese Trauben als **identisch mit Listán Prieto** identifiziert, einer Rebsorte, die auf den Kanarischen Inseln zur Weinherstellung verwendet wird. Diese Traube erhielt viele verschiedene Namen, als sie sich in der Neuen Welt verbreitete: **Mission, Misionera, Criolla, Negra Criolla und País** sind nur einige Beispiele.



Bodg. Gutiérrez -Mte Sandoval



Kleinerzeuger von Negro Criolla Weinen im Artesanal-Stil
Fotos de la „Feria del Vino“ Monte Sandoval @ gae12/25



Bodg. Los Amador -las Carreras

Diese Reben stellten den Großteil der Anpflanzungen in Nord- und Südamerika dar, bis Einwanderer ab dem 19. Jahrhundert begannen, die Vielfalt zu erweitern, indem sie ihre bevorzugten europäischen Sorten mitbrachten. Bis heute gibt es in Chile, Argentinien, Peru und Bolivien noch bedeutende Anbauflächen, und die Erzeuger bemühen sich, diese traditionelle Rebsorte zu fördern. Die Negra Criolla-Traube ist so verbreitet, weil sie robust, anpassungsfähig und ertragreich ist und in fast allen Anbaugebieten hohe Erträge liefert. In Bolivien hat sich diese Rebe an die Höhenlage angepasst, jedoch wenn der Ertrag nicht kontrolliert wird, entsteht oft ein fader und uninteressanter Wein.



GOBIERNO AUTONOMO MUNICIPAL LAS CARRERAS PROVINCIA DE BOLIVIA "XI FERIA DEL VINO, SINGANI Y DERIVADOS COMUNIDAD DE MONTE SANDOVAL 2025"										
PLANILLA DE CALIFICACION CATEGORIA SINGANI DE UVA MOSCATEL PUNTAJE DE 1 A 10										
N°	CODIGO	APARENCIA		OLOR		SABOR		BOCA		TOTAL
		Color	Transparencia	Intensidad	Notas	Intensidad	Notas	Intensidad	Notas	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										



Bodg. Don Diego-Impora; „XI FERIA DEL VINO, Singani y Derivados“ in Monte Sandoval/Las Carreras – Leitung der Jury und Bewertung der Weine und Singani's vom 07.11.2025: vor allem überzeugten Negra Criolla-Weine im Artesanalen Stil! Fotos @gae12/25

Vor allem an kleineren lokalen „Feria del Vino“ macht sich der Aufschwung von Weinen der „nicht einfachen Sorte“ Negro Criolla/Missionera im trockenen und artesanalen Stil bemerkbar und liefert bemerkenswerte Qualitäten!

Vischoqueña

Denkt man an die erfolgreichsten südamerikanischen Rotweine, kommen einem sofort französische Namen in den Sinn: *Carménère*, *Cabernet Sauvignon*, *Malbec* usw. Spezielle Erwähnung findet nebst diesen edlen Sorten, eine, mit viel längerer Geschichte und einer tieferen Verbundenheit zum Land. **Vischoqueña ist eine Rebsorte, die ausschließlich im Cinti-Tal vorkommt.** Über die Geschichte der Vischoqueña ist nur wenig bekannt, abgesehen von den Erzählungen, die von Generation zu Generation, der lokalen Winzern weitergegeben wurden. Man erzählt sich, dass eine Postkutsche durch die Region fuhr und besondere Reben mitbrachte, die als ideal für das Gebiet galten. Die Reisenden erreichten den Fluss Vischoca und versuchten, ihn zu überqueren, die Kutsche kippte um, und die Reben breiteten sich an den Flussufern aus. Die Reben trugen reichlich Früchte und wurden von den Spaniern wegen ihrer roten Trauben geschätzt: klein, saftig, dünnhäutig und aromatisch. Die Sorte wurde nach der Stadt und dem Fluss, an dem die Reisenden ankamen, Vischoqueña genannt. Stecklinge dieser Reben wurden schließlich ins Cinti-Tal gebracht. Die Vischoqueña-Rebe lässt sich dort bis ins späte 19. Jahrhundert zurückverfolgen, und Weinberge mit mindestens so alten wurzelechten Rebstöcken existieren heute noch. Bei Proben und **DNA-Analysen wurde Vischoqueña als Kreuzung zwischen Moscatel de Alejandría** und einer unbekannten, von den Spaniern eingeführten roten Rebsorte (mutmasslich **Missionera-Traube**) identifiziert. Diese Trauben besitzen die aromatische Intensität des Muscat, bilden aber ungewöhnliche und uneinheitliche Trauben, gelegentlich mit einer Mischung aus roten und weißen Beeren. Aufgrund ihrer dünnen Schalen ergeben sie deutlich hellere Weine, die oft einem Pinot Noir, Mencia oder vielleicht sogar einem dunklen Rosé ähneln.



Foto @ deloscintis.com.bo/oct.2020

Merkmal der Vischoqueña-Traube – reift farblich ungleich aus!

Traditionell wurden in dieser Region Portweine produziert, die die in diesem warmen, hochgelegenen Gebiet erreichbare Reife nutzten. Der aromatische Saft der Vischoqueña-Traube wurde vergoren und anschließend, noch süß, mit lokalem Brandy angereichert. So entstanden hocharomatische, süße und kräftige Weine, die nicht leicht verdarben. Dies war wichtig, da der gesamte hier produzierte Wein für die Nachfrage der Bergbauregion um Sucre und Potosí bestimmt war. Heute variieren Vischoqueña-Weine im Stil, sind aber oft leicht mit hoher Säure und weisen eine Vielfalt an frischen roten Früchten wie Erdbeere, Heidelbeere und Himbeere auf. Diese Frucht wird in der Regel von eleganten floralen Noten ausbalanciert, was für eine mit Muskateller verwandte Sorte typisch ist. Einige Winzer beginnen nun, nebst dem Rotwein, frische und lebendige Roséweine aus dieser Traube herzustellen und entdecken, dass ihre feinen Aromen, die frische Frucht und die hohe Säure zu einem komplexen Rosé beitragen.



heutige Vielfalt an Vischoqueña: von Blanc de Blanc über Pet-Nat bis Rosé Fotos @ gae 12.25

Noch wenige Hektaren dieser Rebsorte sind in ganz Bolivien bepflanzt, doch es gibt einige kleine Parzellen mit über 100 Jahre alten Rebstöcken, die zur aromatischen Komplexität der Weine beitragen und die Sorte in den letzten Jahren wieder einen Aufschwung erlebt und in der Spitzengastronomie nicht mehr nur ein Geheimtyp ist! Vielleicht wagt sich in Zukunft ein Weingut auch an den Ausbau eines Schaumweines der Método clásico, diese Sorte hat dazu ihr grosses Potential und wartet auf den ersten Erzeuger – die Konsumenten werden es schätzen!

Degustierte Weine der Vischoqueña-Traube - bei führenden Weingütern im Valle de Cinti



San Francisco de la Horca



La Caldera - Abecia



Yokich Weinery



Cepa de Oro Fotos@gae 12.25

Fazit - Resümee

Aktuell gibt es in der Region rund 16 Weingüter und Singani-Produzenten, die von circa 60 Erzeugervereinigungen beliefert werden. Von den 1.700 Hektar im Canyon sind über 400 Hektar dem Weinbau gewidmet. Viele Bodegas mit Familientraditionen werden seit fast drei Jahrhunderten von Generation zu Generation weitergegeben. Was nicht heisst, dass die traditionellen Weinbaumethoden im Cinti-Tal nicht bewahrt werden, aber auch grossteils mit modernen Produktionstechniken kombiniert werden. Einige Weingüter besitzen noch jahrhundertealte Reben, die an verschiedenen Baumarten wurzelecht erzogen werden. Dies führt zu geringeren Erträgen, dafür nebst dem Schutz auch zu konzentrierteren und charaktvollereren Früchten. Winzer entdecken zunehmend das Potenzial dieser Reben für mehr Tiefe und Konzentration in ihren Weinen. Die daraus entstehenden Weine zeigen großes Potenzial.

Die Winzer in Cinti tragen damit zur Konzentration von Geschmack und Farbe bei, so können die Reben ihre Energie auf weniger Trauben konzentrieren. Dies wurde bei Negra Criolla-Reben festgestellt, die hoch an Pergolen oder Bäumen der Molle-Chañar wachsen, dass sie konzentriertere Früchte hervorbringen als solche, die in modernen Spaliererziehungssystemen gezogen werden. Der Duft des vergorenen Traubensafts mit seinen spritzigen, fruchtigen und alkoholischen Nuancen betört selbst die anspruchsvollsten Nasen und weckt die Lust auf mehr als ein Glas Wein!

Hostal-Bodega „Cepas de mi Abuelo“: Manuel Daroca entdeckte die Kunst des Weinbaus unter der Anleitung seines Großvaters mütterlicherseits, Tomás Daroca Aparicio, einem Winzer. Ihm zu Ehren trägt das Weingut den Namen „Cepas de Mi Abuelo“ (Die Reben meines Großvaters). Innovativ im Keller wie im Rebberg - arbeitet er mit Pergola-Perrón-Erziehsystemen, besticht mit zeitgemässer Einrichtung und einer restriktiven 2-jährigen Flaschenlagerung in seinem Cava/unterirdischer Naturkeller!

Er arbeite vorwiegend mit „neuen Sorten“ dieWeine ergeben wie:

- | | | | |
|------------|----------------------|----------------------|----------|
| | - Cabernet+Malbec | - Cabernet Sauvignon | - Malbec |
| Aber auch: | - Vischoqueña-oporto | - Missionera | |



Hostal-Bodega „Cepas de mi Abuelo“ in Villa Abecia - Weinerziehung mit Parrón-Pergola Fotos@gae 12.25



Bodega mit unterirdischem Weinkeller, dient auch zur Trocknung von Trockfleisch – Bodega kombiniert mit Hostal

Fotos@gae 12.25

Seit den 1990er-Jahren experimentieren bolivianische Winzer mit dem Anbau verschiedener Rebsorten, wobei sie sich auf Rotweinsorten konzentrieren, die **sich gut an das Höhenlagen-Terroir** anpassen können. Da die Weinberge in Höhenlagen zwischen 1.500 und 2.800 Metern über dem Meeresspiegel liegen, **vertragen dünnhäutige Sorten die erhöhte UV-Strahlung in der Regel nicht**. Erfolge wurden mit bekannten und weniger bekannten französischen und spanischen Sorten sowie einigen modernen Kreuzungen erzielt. Davon zeugen Rotweine wie Cabernet Sauvignon, Malbec, Tannat, Tempranillo, Barbera und Merlot sowie Weißweine wie Franc Colombard, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Marselan, Ugni Blanc.



Bodega „la Cueva“ in Villa Abecia – Los Sotos Fotos@gae 12.25



En la foto: Rodrigo Pereira junto a tanques de frío para producir vino
31.07. 25 Periodico de los Cintis

Bodega „La Cueva“: Rodrigo Pereira ist in der Familie Pereira seit 1870 in vierter Generation und führt die Tätigkeit weiter - „wegen der immensen Zu-neigung, die wir seit unserer Kindheit immer mit dem Weinbau verbunden haben“ - Dieses Weingut ist in der Lage, alle seine Rohstoffe in Weinbergen von mehr als acht Hektar zu produzieren.

Sein Betrieb weist bereits industrielle Merkmale auf, da er modernste Anlagen zur Herstellung von Weinen und Singani einsetzt; **ab 2026 mit neuem voll integriertem Tankkühlsystem in den Inox-Tanks!**

Vorderhand werden noch ausschliesslich - Singani wie der renommierte Gran Iván hergestellt

Bodega La Cueva
Bolivia





Rebberge von „la Cueva“ in Los Sotos – mit „modernem Erziehungssystem und neuen Sorten“ wie Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon ; momentan wir nur Singani produziert, ab 2026 mit neuem integrierten Tankkühlsystem wird auch wieder Wein hergestellt Fotos@gae 12.25

Während diese Neuanpflanzungen an Spaliererziehungssystemen große Beachtung finden, und Flächen von Weinbergen im traditionellen Erziehungssystem der Molle-/Chañar-Bäume zum Rückzug gezwungen haben, zeigen aber gerade in den letzten Jahren die **traditionellen autochthonen Sorten ihr großes Potenzial**. Hierzu trägt eine junge Winzergeneration bei, die sich bewusst ist, was für einen, vielleicht weltweit einmaligen kulturellen Schatz, sich hier verbirgt. Auch der überall spürbare Klimawandel trägt dasjenige bei, dass die traditionelle Methode der Baumerziehung an Molle- und Chañar-Bäumen mit seinen autochthonen Sorten wieder gepflegt und geachtet wird.

Qualität vor Quantität

Da die Anbaufläche für den großflächigen Weinbau begrenzt ist, legen die Erzeuger und Winzer von Cinti größten Wert auf Qualität statt Quantität. Man ist sich bewusst, dass man nicht mit Gross-Industriellen Weingütern konkurrieren kann, und pflegt dabei eine Nische, um die Produkte qualitativ zu hochwertigen Weinen und Singani anbieten zu können. Daher wird auch mehrheitlich auf biologischer Basis angebaut und verzichtet möglichst auf Insektizide, um einen qualitativ hochwertigen naturnahen Wein und Singani zu garantieren.

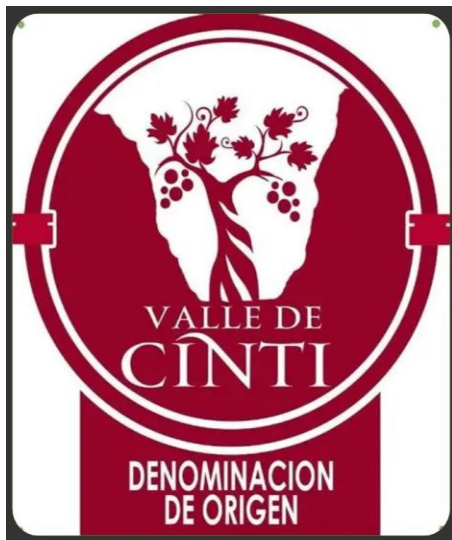
Ausgebaut und gelagert wird der Wein vielseitig, und zum Teil noch in den historischen Glasflaschen der Damajuanas geschützt in der Holzkiste, Ton-Amphoren, Inox-Tanks, aber zunehmend auch in den kosten-günstigeren Kunststoff-tanks. Auch Holzfässer/Barriques, werden aber mehrheitlich gebraucht angewendet, da die Einfuhr der Fässer aus den Nachbarstaaten Argentinien, Chile oder Übersee wie USA und Europa nicht einfach und auch nicht kostengünstig ist.



Mehr als nur eine Weinstraße

Dank der Weintradition setzte sich die Region dafür ein, ihre einzigartigen geographischen und soziokulturellen Merkmale mit einem Qualitätssiegel – der geografischen Angabe (IG-/DO Cinti) – anerkennen zu lassen und das Gebiet registrieren zu lassen. Mehrere Jahre lang wurde an der **Definition IG-Cinti-Tal** gearbeitet, die die drei traditionellen **Rebsorten Vischoqueña, Negra Criolla, Moscatel de Alejandría und den Singani** der Region mit einem Siegel ausweist. Dies soll verhindern, dass die Erzeuger unter anderem traditionelle Reben weiter roden, um rein edle oder international anerkannte Rebsorten anzubauen. In einer strategischen Allianz zwischen Weinbauern, Weingütern, Behörden, Tourismus und Transport wurde erkannt, dass nur durch die Präsentation ihrer Stärken – wie geo-

graphische und topographische Merkmale, der Qualität der Trauben mit ihrer Herkunft sowie der unvergleichlichen Landschaft – sie sich auszeichnen und wettbewerbsfähig bleiben können.
 Das Siegel der geografischen Angabe ermöglicht es, alle im Tal hergestellten, spezifischen Weine staatlich zu schützen.
 Im Januar **2022 konnte mit den ersten 11 Produzenten die Zertifizierung** mit der Ursprungsbezeichnung DO IG-Valle de Cinti abgeschlossen werden, und die ersten Weine und Singani mit dem DO-Siegel auf den Markt gebracht werden.



Die **DO IG-Cinti** ist die **erste und einzige Ursprungsbezeichnung Boliviens**, die nach einem langen Prozess der Kontrolle und deren Überwachung die Originalität und deren Qualität eines Produktes aufwertet und garantiert.



Auswahl degustierter Weine aus der DO IG-Cinti, der renomierten Bodegas Cepa de Oro – Yokich – San Francisco de la Horca
 Fotos @ gae 12/25

Es sind erste Erfolge in einem Tal, wo die jungen Winzer erkannt haben, was es braucht um sich in einer Nische, die historischen Wert und Ursprung hat, sich qualitativ vom Massenmarkt abheben zu können. Dennoch müssen die Winzer noch einiges leisten, um anerkannte Weine mit Kontinuität zu kreieren, die dann auch einer **Internationalen /Europäischen DOC** entsprechen können. Dazu braucht es noch weitere Vorgaben und Regulatoren wie über deren Ausbaulänge der **Reserva-/Gran Reserva-Weine; Hektarerträge** u.a., die in die DO IG-Cinti integriert werden sollten.

Jedenfalls konnte ich mehrheitlich **sehr gute Qualitäts-Weine in verschiedenster Ausbauarten** wie Standard-Inox-Tanks, Barrique-Ausbau mit Hefelagerung, Amphoren, Glasbehälter-Damajauanas kennen lernen. Vor allem die alten autochthonen Weinsorten erleben gerade auf den lokalen Hauptmärkten mit der Hauptstadt La Paz und auch Santa Cruz bereits grosse Beachtung und Anerkennung in der Spitzengastronomie, was für das gewählte Konzept der DO IG-Cinti Valley spricht!

Reiseführer durch das Cinti-Valley und seine Weine



Cinti Nord mit Camargo + Cinti Süd mit Villa Abecia/Las Carreras

ÜBERSICHT

Bepflanzte Rebfläche: 400 Ha

Unter-Regionen im Cinti-Tal: **Cinti Nord**(Camargo) + **Cinti Süd** (Villa Abecia, Mt.Sanoval, Las Carreras)

Bodenstruktur: Eisenreiche rote Lehm Böden auf der Westseite des Tals(rötlich), und hellere Böden (kalkhaltig, lehmig und sandig) auf der Ostseite

Meist angepflanzte Rebsorten: Moscatel de Alejandría, Negra Criolla, Vischoqueña

Die Unter-Regionen im Cinti-Tal

Das Cinti-Tal ist in das **Nord- und das Süd-Cinti-Tal unterteilt** und wird daher manchmal im Plural als „**die Cintis**“ bezeichnet. Im allgemeinen Sprachgebrauch wird es auch meist als ein einziger Ort betrachtet. Politisch gesehen ist es jedoch in zwei Teile geteilt. Das Nord-Cinti-Tal liegt nur etwa 30 km vom Süd-Cinti-Tal entfernt.



Besuchte Weingüter + Auswahl degustierter Weine

CINTI NORTE: CAMARGO

Camargo ist das wichtigste Nervenzentrum des nördlichen Cinti und obwohl es klimatisch dem südlichen Cinti sehr ähnlich ist, gibt es in Camargo etwas höhere Niederschläge mit einer mittleren Höhenlage von 2410 m ü.M.

Besuchte Weingüter

CEPA DE ORO

Weine:	Imporeña 25	92 Pt	Aroman nach Orange,Zedern,Herbal,Mazeration mit Häute, Battonage; sur Lie; Trinkreif, aber 1 Jahr mehr Lagerung wäre optimal
	Criollaje 25	93 Pt	Fassprobe, Cuveé von Pedro Giménez,Palamino,Albilla,Vischoqueña Zitrisch, grüner Apfel, cremig, dank Battonage, 5-6 Jahre Potential
	Vischoqueña 25 Rosé	96 Pt	Aroma nach Erdbeeren, Pfirsich, Pfeffer der Molle; Komplexität daher guter Essensbegleiter; trinkreif, 2-3 Jahre Potential
	Vischoqueña 24	93 Pt	fruchtig, Erdbeeren, Pfeffer der Molle, langer Abgang,für leichtes Essen Leicht Rosa-Farbe, Trinkreif, mit gut 3 Jahre Potential
	Vischoqueña 22	95 Pt	Nase mit erste Reifenoten, gekochte Pflaumen, Pfeffer -Molle, Farb-Tiefe dunkelrot, komplexer-langer Abgang, ideal für Rotes Fleisch Hat die Trinkreife, 3-5 Jahre Potential
	Moscatel-Süssw. Ohne Jahrg.	97 Pt	mit Singani angereichert, Pfirsich-Ananas Noten, florale Aromen Sehr gutes Säure-Süsse-Spiel, komplex, anhaltender Abgang mit Trinkreife, sehr gutes Lagerpotential von bis 8 Jahren

SAN FRANCISCO DE LA HORCA:

Weine:	Malbec 23 Damajuana	94 Pt	tertiäre Aromen Cafe,Tabak, reife Brombeeren, grüner Paprika, voller Körper, gut integrierte Tannine; braucht gut 1 h Belüftung, trinkreife aber besser noch 1 Jahr warten, 3-5 Jahre Potential
	Malbec 23 Roble	92 Pt	tertiäre Aromen Cafe,Tabak, reife Brombeeren, grüner Paprika, voller Körper, tw. grüne, nicht gut integr. Tannine; braucht 1 h Belüftung Trinkbar, aber besser noch 1 Jahr warten, 5-6 Jahre Potential
	Moscatel 23 Damajuana	93 Pt	frische Würze, Jasmin, floral, fruchtig, leichter,strukturierter Körper Abgang anhaltend schön; jetzt trinkreif, Potential 2-3 Jahre
	Vischoqueña 23 Damajuana	92 Pt	frische florale, fruchtige Nase, am Gaumen Sauer-Kirsche,etwas Tabak fruchtig-erfrischende Säure an Abgang,mittlere Tannine,strukturierter Sommer-Wein; ist trinkreif, Potential 2-3 Jahre; wie die vorhergehenden Wein braucht er auch gut 1 h Belüftung zur Aromen-Entfaltung

YOKICH

Weine:	Albilla 25	94 Pt	Primär-Aromen nach Birne, grüner Apfel, zitrisch, dank Batonnage mit Brotteig, Toastbrot, feiniger cremiger Abgang,seit 1 Mt auf der Flasche, daher optimale trinkreife mit 1 Jahre Lagerzeit, 3 Jh.Potential
	Imporeña 23	94 Pt	Primär-Aromen nach Birne,Apfel,auch nach Mandeln,farbtiefe dunkel-Gelb, sehr guter Essensbegleiter, mit ersten Alterungsnoten, trinkreif In ca 2 Jahren mit höherer Komplexität, ca 5 Jahre Potential

Moscatel 23 Orange-Weine	96 Pt	Aprikosenaroma, mit reifem Apfel, Banane, mit feiner Säure,frischer Abgang anhaltend, idealer Aperio-+Speisenbegleiter,ca 3 Jh. Potential
Muscat- 15 + Petit Grain <i>Botrytis-Eden Noble</i>	98 Pt	mit ausgesprochenen tertiären komplexen Aromen wie Mandel, Nüsse, Honig, etwas Molle, frische Marmelade, Säure-Süsse exelent, Abgang Anhaltend, ist trinkreif mit langem Potential ca 8-10 Jahre
Vischoqueña 21	97 Pt	frische rote Kirschen und Pflaumen, feine weiche Tannine und Körper Trinkreif jetzt, mit 2-3 Jahre Potential
Trivarital 24 Barbera,Tannat,Syrah	95 Pt	intensive Nase nach Waldbeeren, Peperoni; Pfeffer,weiche Tannine, komplexer Körper, anhaltend langer Abgang, trinkreife,aber 1 Jahr zu-Warten empfehlenswert, Potential für 3-4 Jahre

BODEGA

TIERRA COLORADA

Weine: Merlot 24	91 Pt	reife Waldfrüchte, würzig, leicht floral, leicht bitterer,fruchtiger Abgang, leicht übermazeriert; jung, aber trinkreif, 2 J. Potential
Tannat 24	84 Pt	Primäraromen mit roten Beeren, Pflaumen, für ein Tannat zu Knapp an Tannine, fruchtiger Abgang, Ausbau liegt auf Frucht! Jetzt trinkreif, vielleicht 2 Jahre Potential
Rosé 25 Sangre Cr./Cereza	88 Pt	Primäraromen mit reifen Erd-Himbeeren,rotfruchtig, für einen Rosé zu viel Farbtiefe = Rotwein! Ausgebaut zum jung trinken Jetzt trinkreif, vielleicht 1-2 Jahre Potential

CINTI SUR: VILLA ABECIA, LAS CARRERAS

Villa Abecia ist das wichtigste Anbaugebiet im südlichen Cinti, obwohl es auch noch weiter südlich in Las Carreras, unweit der Grenze zu Tarija, zahlreiche Weinberge gibt. Die Weinberge von Villa Abecia liegen auf einer durchschnittlichen Höhe von 2320 m ü.M., während Las Carreras leicht tiefer auf 2220 m ü.M. liegt.

Besuchte Weingüter

CEPA DE MI ABUELO

Weine: Cabernet Sauvignon 25	92 Pt	Tankprobe! kurz vor Flaschenabfüllung+ 2 Jahre Flaschenreife prämarfruchtig reife Waldbeeren,reifer Peperoni,pfeffrig,weiche Tannine, komplexer Körper, anhaltender Abgang, 5-7 J.Potential
Cabernet Sauv. +Malbec 22	94 Pt	60%/40% Cuveé, 2 Jahre Flaschenlagerung,reife Himbeeren und Pflaumen, reife Peperoni und würzig, weiche Tannine, Farbtiefe Langer Abgang, Körper strukturiert,trinkreif mit 5-6 Jh. Potential
Vischoqueña- Oporto /ohne Jg	95 Pt	Fassausbau mit jeweils Nachfüllung im Folgejahr! Komplexe Aromen, getr.Aprikosen, Quittenkompot,Honig, sehr schöne Säure mit Süsse im Gleichgewicht, langanhaltender Abgang Jetzt trinkreif mit gut 10 Jahre Potential!

BODEGA LA CUEVA

Weine: Barbera + 18 Cab.Sauvignon	96 Pt	50%/50% Cuveé reife Dörr-Fruchtaromen, gekochte Pflaumen reife weiche Tannine, komplxer, anhaltender Abgang, der Wein Ist am Höhepunkt-jetzt zu trinken, ohne grosses Potential!
Chardonnay 18	(80)Pt	nicht fehlerfrei an der Nase/Böckser! Aromen nach gekochtem Kohl,ranzige Nüsse,auch Belüftung hilft nicht;schöne gelbdunkle

Farbe, Mund-Geschmack ok, leichte Barrique-Noten, reife Frucht

Sauvignon 18
Blanc

93 Pt delikate Aromen wie Stachelbeeren, Lemon, Mineralität, gelbdunkle Farbe, noch frische Säure, cremige Fülle, Abgang anhaltend; jetzt Trinkreif, bis 2 Jahre Potential

BODEGA LA CALDERA

Weine: Negra Criolla 25

96 Pt Primäraromen reife Waldbeeren und Pflaumen, nach Hefe-Brotteig, violett-rot, braucht kurze Belüftung, weiche Tannine mit überaus langem fruchtigen Abgang; jetzt Trinkreif, hat aber gut 3 Jh. Potential

Vischoqueña 24

93 Pt Primäraromen frische Waldbeeren, rote Pflaumen, Würze, intensivrote Farbe für einen Vischoq.; perfekte Fruchtaromen, weiche tannine, etwas leichter Körper und knappe Säure, aber erfrischender Abgang ideale trinkreife, gut 2 Jahre potential

CEPAS DE FUEGO

Weine:

abwesend!

CINTI SUR: MONTE SANDOVAL – 11. FERIA „DEL Vino-Singani“ 09.11.2025

Besuchte Weingüter

mit Jury-Leitung am Wettbewerb der zugewiesenen Weine!

BODEGA DON DIEGO

Hernan Soruco Impora

Weine: Negra Criolla 25

89 Pt Aromen nach reifen Waldbeeren, Pfeffer der Molle, schöne Frische Artesanaler Weinstil mit Komplexität; ideale Trinkreife, Potential gut 3J

BODEGA LOS AMADOR

L. Vasquez / Las Carreras

Weine: Negra Criolla 25

94 Pt reife Früchte, klarer Körper, strukturiert mit Tannine, langer Abgang Semi-Artesanaler Weinstil Trinkreif, mit Potential von gut 3 Jahre

VINOS GUTIERREZ /Monte Sandoval

Weine: Negra Criolla 25

88 Pt frische Waldbeeren, strukturiert mit Körper, langer Abgang Artesanaler Weinstil Trinkreif, mit Potential von gut 2-3 Jahre

La Paz-26.12.2025- Alex Gähwiler, dip WSET-L4