



**RIO BLANCO** Der höchste Weinberg der Welt. Auf 3050 m Höhe wachsen Pinot Noir, Syrah und Malbec

# DER HÖCHSTE WEINBERG DER WELT

SCHWEIZER PRÄZISIONSARBEIT IN DEN BODEGAS COLOMÉ IN ARGENTINIEN. SELFMADEMAN DONALD HESS IST DER GLOBAL PLAYER UNTER DEN WINZERN. IM TAL DES RIO CALCHAQUÍ STEHT DAS KLEINSTE SEINER WEINGÜTER MIT 100 HEKTAR FLÄCHE

TEXT JÜRGEN MATTHÄSS

Die Stadt Salta im Norden Argentiniens kommt mit üppig grüner Vegetation dem tropischen feucht-warmen Äquatorialklima recht nahe. Wer in diesen Breitengraden Weinbau betreiben will, muss der Ebene entfliehen und in die Berge ausweichen. Die nördlichsten Weinberge Argentiniens gehören zu den höchsten und außergewöhnlichsten der Welt. Dort irgendwo, nur noch höher, liegt Colomé.

Das 2000 Hektar kleine Anbaugelände Calchaquí bei Cafayate erreicht man von Salta aus über zwei mögliche Routen. Beide bieten grandiose landschaftliche Sehenswürdigkeiten und enorme vegetative Abwechslung. Eine führt auf einer geteerten Straße direkt nach Cafayate, die zweite über eine abenteuerliche Schotterpiste von fast 300 Kilometern Länge, den 3300 Meter hohen Piedra del Molino-Pass und durch gottverlassene Dörfer wie den indianisch-koloniale Flecken Cacchi. Wer todesmutig den Blick von Steinbrocken und Erosionsrinnen der Piste abwendet und sich umsieht,

wird neben der nervenaufreibenden Gurkerei auch die zunächst tropisch grüne, dann immer karger werdende gewaltige Berglandschaft nie vergessen. Vorbei an bis zu vier Meter hohen Kakteen geht der Blick zu den schneeverhangenen 6000ern der Nevada de Cacchi oder zum Pico de San Martin, vorbei an ständig die Farben wechselnden skurrilen Felsgerippen und engen Tälern mit ein wenig Grün, wo ab und an ein paar Menschen dem Staub und der Hitze ein karges Leben abringen.

Auf dieser zweiten Strecke muss man nur einen kleinen Umweg von kaum mehr als 50 Kilometern (hin und zurück) mit noch schlechterer Piste machen und schon erreicht man die acht bis zehn Häuser des tatsächlich auf Karten verzeichneten Colomé. Nur noch ein winziges Stück höher sorgt der Schweizer Donald Hess mit seinem Team dafür, dass die Wunden geleckt und die Landschaft, die Bergluft sowie das von ihm und seiner Frau Ursula geschaffene geschmackvoll-luxuriöse Landhotel in aller Ruhe genossen werden können. Nicht

zuletzt spült der hauseigene Sauvignon, gewachsen auf über 2000 Metern Höhe, den Staub von der Kehle, weckt die Lebensgeister und verwandelt auf wundersame Weise Schluck für Schluck die Strapaze in ein Erlebnis. Wir wollen nicht verschweigen, dass man auch von Cafayate her anreisen kann und dann nur lumpige 80 Kilometer Stein- und Sandpiste warten. Es gibt sogar einen Hubschrauberdienst. Nach zwei Dritteln der langen Variante, durchgeschüttelt, durchgeschwitzt und mit blanken Nerven, hätte ich einiges dafür gegeben. Im Rückblick, als Überlebender sozusagen, schaut man eher geringschätzig auf Weicheier, die sich schnöde erkaufen, was echte Kerle sich erkurven.

Donald Hess, der hier am Ende der Welt nichts weiter als 39000 Hektar Land gekauft, ein wunderschönes kleines Hotel errichtet, ein ganzes Dörfchen renoviert, eines der ältesten Weingüter Südamerikas wiederbelebt, biodynamische Landwirtschaft begonnen und den höchsten Weinberg der Welt angelegt hat, ist im internationalen Weingeschäft kein Unbekannter.





TRAUM IN DER WILDNIS Die Estancia Colomé fernab jeder Zivilisation



ANREISE Karge, gewaltige Berglandschaft

1957 starb sein Vater und hinterließ dem 20-Jährigen eine kleine Schweizer Brauerei, die er 1968 verkaufte und ins Mineralwassergeschäft einstieg. Weitere zehn Jahre später startete er sein erstes Weingut in Napa Valley. »Hess Collection« füllt heute über sieben Millionen Flaschen Wein. »Ich begeistere mich immer sieben bis zehn Jahre für ein Projekt. Dann läuft es und ich widme mich dem nächsten«, beschreibt er seinen Lebenslauf. Wir kürzen jetzt stark ab und streifen die Tatsache nur, dass er es auch zum weltbekanntesten Kunstsammler mit eigener, höchst renommierter Kunsthalle brachte. 1995 jedenfalls war Südafrika dran: Glen Carlou mit heute rund 600 000 Flaschen war sein zweites Weingut, diesmal ergänzt um ein Museum afrikanischer Kunst. Dann kam er nach Südamerika, verliebte sich in das alte Colomé, verhandelte lange und kaufte 2001. Davon später.

Um nichts Wesentliches zu vergessen sei erwähnt, dass er auch Hotels besitzt und 15 Restaurants in Bern.

Als er 2002 die Mineralquelle zum richtigen Zeitpunkt an Coca-Cola verkaufen konnte, flossen ihm Mittel für seinen größten Coup zu: den Kauf der australischen Kellerei Peter Lehmann mit einer Produktion von rund zehn Millionen Flaschen Wein. Die »Hess Group« mit Sitz in der Schweiz gehört nun zu den größeren Akteuren im internationalen Weingeschäft. Aber alle Weingüter gehören trotz ihrer Größe mit ihren besten Weinen

## Weine aus Colomé haben überall auf der Welt ihren Reiz

zu den Toperzeugern ihrer Länder.

Zurück zu Colomé, denn dieses kleinste seiner Weingüter ist zugleich sein aktuelles Lieblingsprojekt, was man schon daran sieht, dass er hier einen Großteil seiner Zeit verbringt. Die geschmackvoll gestaltete und bepflanzte grüne Oase in der Felsenlandschaft mit Hotel, Restaurant, Landwirtschaft und Weingut ist ein

Traum mitten in der Wildnis, fernab jeder Zivilisation, umgeben von grandiosen Andengipfeln und Felsformationen.

1997 kam Hess erstmals in das weitgehend menschenleere Calchaquí-Tal bei dem Flecken Molinos. Zu dem riesigen Landbesitz gehörten das älteste noch in Betrieb befindliche Kellereigebäude Argentiniens sowie elf Hektar alter Reben auf über 2 000 Metern Höhe. Hess legt seit 2001

Jahr für Jahr neue Weinberge an und verfügt mittlerweile über mehr als 100 Hektar, ein Teil davon 300 Meter höher und zwei gute Fahrstunden entfernt auf jungfräulichen Flächen der Finca »El Arenal«.

Die Reben des biodynamisch bewirtschafteten Guts wachsen zwischen 2 000 und 2 300 Metern und sind die höchsten Argentiniens. Damit nicht genug: auf 3 050 Meter Höhe steht seit 2004 sein 2,5 Hektar kleiner Versuchsweinberg mit Pinot Noir, Syrah und Malbec und entwickelt sich anscheinend recht gut. Höher wachsen nirgendwo auf der Erde Reben.

Etwas mehr als ein Fingerschnippen ist schon nötig, um fernab der Zivilisation Leistungen mithilfe neuester Technik zu erbringen. Alleine um die Stahltanks anliefern zu können ließ Hess eine neue, 40 Kilometer lange Schotterstraße bauen.

Es ging ihm aber nicht vordringlich darum, einen Höhenrekord aufzustellen, auch wenn die Kuriosität freilich Publicity bringt: »Ich suchte ein besonderes Terroir, um nicht irgend einen weiteren argentinischen Wein herzustellen. Hier oben habe ich hohe Sonneneinstrahlung bei nicht zu großer Wärme. Die Tagestemperaturen überschreiten selten 30 Grad. Aber es gibt 350 Sonnentage im Jahr. Im Sommer stehen die Reben neun bis elf Stunden im Sonnenlicht. Wasser zur Bewässerung liefern die Berge.« Das sammelt er in einem 30 Millionen Liter fassenden Reservoir. Biodynamie fällt hier leichter als anderswo: Pilzkrankheiten treten in der trockenen Luft kaum auf.

Während in der Ebene bei Salta und Tucuman regelmäßige Regenfälle üppig grüne Vegetation hervorrufen, bleibt das Calchaquí-Tal seit der Entwaldung durch spanische Siedler trocken, von starken Gewitterregen abgesehen. Niederschläge zwischen 150 und 400 Millimeter jährlich fallen vor allem in den Sommermonaten. Enorme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht prägen dieses Klima. Die Böden sind im Allgemeinen sehr sandig, mal grobkörniger und mal feiner, oft sehr steinig und arm an organischem Material. In Hanglagen besteht bei Gewitterregen erhebliche Erosionsgefahr.

Das langgezogene Tal, durch das der Rio Calchaquí fließt, ist altes indianisches Kulturland (sehenswert: die Ruinen der Indianerstadt Quilmes) mit der im Kolonialstil erbauten touristisch aktiven Kleinstadt Cafayate als Zentrum. Besonderheit dieses Terroirs ist die höhenbedingte Sonneneinstrahlung in Verbindung mit extrem klarer, reiner und trockener Luft.

Die Zuckerbildung der Trauben wird durch Photosynthese über die Sonneneinstrahlung gesteuert. Die Tanninreife folgt der Wärme. Aromen und Säuren leben von starken Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperatur. Ergebnis der besonderen Situation bei Colomé sind Weine, die besonders stark von fruchtigen Aromen geprägt sind und deren Tanninreife oft erst bei recht hohen Alkoholwerten erreicht wird.

Malbec und Cabernet-Sauvignon sind die wichtigsten Sorten für Colomé. Der erste verkaufte Wein, 2003er Colomé, besteht zu 85 Prozent aus Malbec. Ein feiner, pfeffriger Wein, der gar nicht überreif wirkt. Etwas später kam die 2003er Reserve aus den Trauben seiner 60 bis 150 Jahre alten Malbec-Rebstöcke, in neuen französischen Barriques ausgebaut, auf den Markt – ein saftig-reifer, fast rosiger Wein, der im Folgejahrgang 2004 kraftvoll, aber etwas frischer ausfiel. »Ich bin schon sehr zufrieden,« sagt Hess. »Aber man hat mit zwei Jahrgängen diese außergewöhnliche Frucht reife noch nicht ganz im Griff.« Erfahrung gibt es dagegen bei einer urargentinischen Sorte, die im Calchaquí-Tal besonders gut gedeiht. Der aromatische weiße Torrontés blüht in diesem Klima geradezu auf. Sein Rosen-Muskatduft erinnert an feinen Gewürztraminer.

In der Flasche haben die Weine aus Colomé überall in der Welt ihren Reiz. Am schönsten ist es freilich vor Ort. Wer erst mal ankam, will nicht wieder fort. Das liegt nicht nur an der beängstigenden Strecke, sondern an einem einladenden, familiären Komfort, der nichts Protziges hat. Das in modernisiertem Kolonialstil hervorragend der Landschaft angepasste Hotel mit großem Patio, gepflegter Gartenanlage, Schwimmbad, Reitmöglichkeiten und ausgezeichnetem modernem Restaurant (kreativ-internationale Küche) ist geschmackvoll und luxuriös mit



GLOBAL WINZER Donald Hess

sehenswerter Kunst ebenso ausgestattet wie mit allen technischen Notwendigkeiten eines modernen Hotels. Ein Ausstellungsgebäude für moderne Kunst steht bereits im Rohbau.

Hess verbringt mit seiner Frau Ursula jedes Jahr einige Monate in Colomé, dirigiert sein Imperium von hier aus, begrüßt seine Gäste mit Handschlag und freut sich auf ein Brettspiel oder ein gemeinsames Glas Wein. Aus dem verschlafenen Flecken etwas unterhalb des Hotels wurde ein Dorf mit Kirche, Kneipe und rund 100 Arbeitsplätzen in Hotel, Weingut und Landwirtschaft.

Den Sauvignon freilich, so sagt er, wolle er nur im Hotel anbieten. Der Mann weiß, was er Reisenden nach 300 Kilometern Schotterpiste schuldet. ♦

Die Weine der Hess Group gibt es in Deutschland über Eggers & Franke, Bremen, E-mail: s.meier@egfra.de.