

SÜDAMERIKA RAUF



UND RUNTER

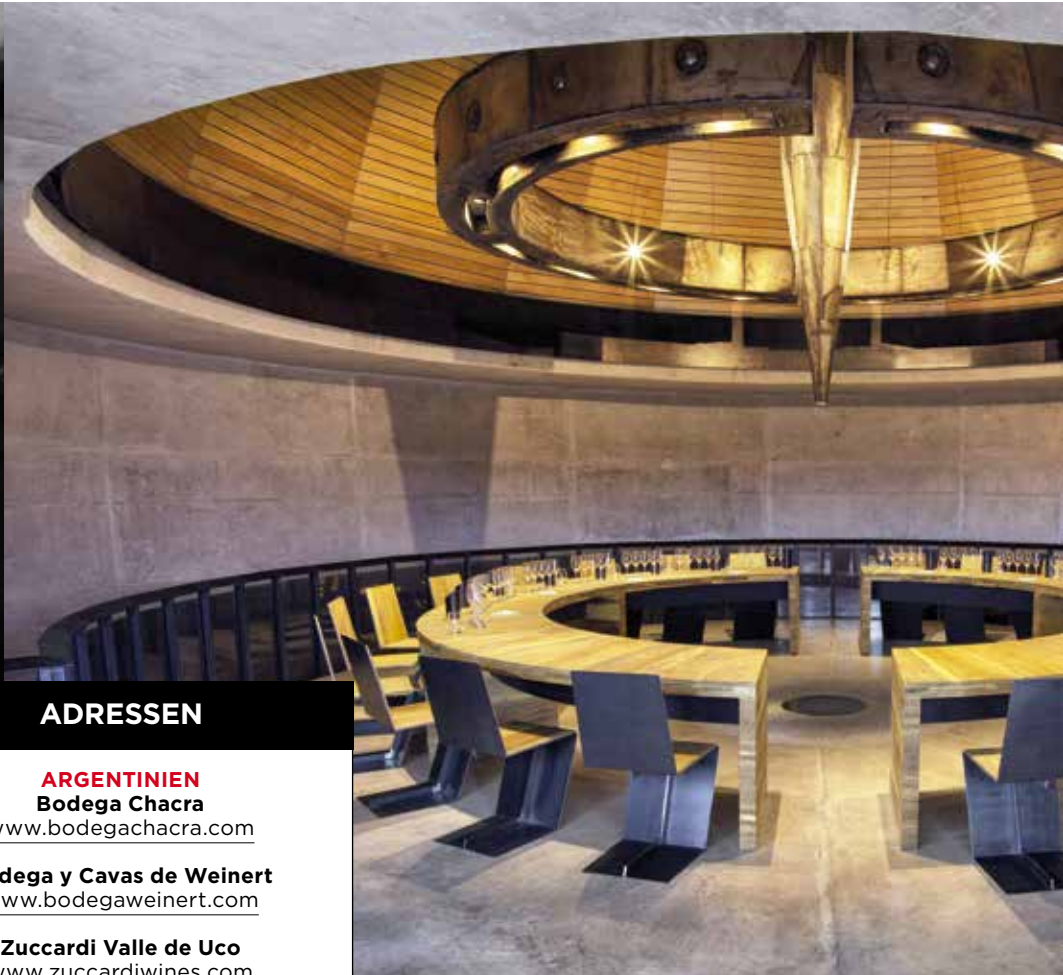
**Malbec aus Argentinien,
preiswerte und gute Cabernets aus Chile.
War's das? Gewiss nicht.
Die Weinszene in Südamerika ist unglaublich
abwechslungsreich geworden.**

Text: Jürgen Mathäß

FOTOS: ISTOCK.COM/EDSEL QUERINI; XXXZUCCARDI; CEPHAS.COM/MATT WILSON (2); BODEGA WEINERT (2); XXALCOHUAZ



Sebastian Zuccardis
exzellente
Lagenweine
werden nur in
Beton und Holz
ausgebaut



ADRESSEN

ARGENTINIEN

Bodega Chacra

www.bodegachacra.com

Bodega y Cavas de Weinert

www.bodegaweinert.com

Zuccardi Valle de Uco

www.zuccardiwines.com

CHILE

Viñedos de Alcohuz

www.vdalcohuz.cl

Bodega Volcanes de Chile

www.volcanesdechile.com



Der Holzfass-
keller von
Weinert zählt
zu den
schönsten in
Südamerika





Der Verkostungsraum von Zuccardi ist an futuristischem Look kaum zu übertreffen



Kellermeister Hubert Weber investiert viel Geduld in die Reifung großer Weine

Die nagelneue Kellerei der Familie Zuccardi im Vale de Uco liegt mitten in den Weinbergen mit herrlichem Blick auf die nahen Anden. Kein Wunder, dass das moderne Restaurant Piedra Infinita mit köstlich gegrilltem Fleisch einer der Hotspots der Szene ist, obwohl man von Mendoza aus eine Stunde fahren muss. Aber jetzt geht es nicht um gegrillten Rinderhacken. Unweit der Kellerei stehen wir in der Rebzeile und schauen runter in ein etwa 2,50 Meter tiefes, steilwandiges Loch. Der Begriff „Grab“ plopt in unserer Vorstellungswelt auf. Ist es aber nicht, sieht nur so aus. Das Loch wurde gegraben, um in einem der Grands Crus des argentinischen Weinbaus die Bodenstruktur zu zeigen: der Lage Altamira. Dünner Oberboden mit hohem Sandanteil, faustdicke Kiesbrocken schon nach 30 Zentimetern, an denen sich Kalk abgelagert hat. Es ist ganz sicher eine der wertvollsten Lagen, die Argentinien zu bieten hat, mit finessenreichen, fast verspielten Weinen.

Sebastian Zuccardi hat sich etwas einfallen lassen, um das Beste aus diesen Böden auf die Flasche zu bringen. Man kann ja nicht alle fünf Meter ein Loch graben. Also hat man über Wärmebildaufnahmen die Dicke der einzelnen Bodenschichten erfasst. Oenologin Laura Principiano kennt die Ergebnisse: „Manchmal haben wir auf wenigen Metern eine unterschiedliche Sand-Lehm-Auflage oder eine unterschiedliche Drainagewirkung. Darauf muss man die Weinbergsarbeit einstellen. Die Reben brauchen dann mehr oder weniger Wasser, einen anderen Rebschnitt, andere Düngung und einen anderen Erntezeitpunkt. Jetzt legen wir die Weinberge nicht mehr in Quadraten an, sondern entlang der Grenzen von Bodenstrukturen, die wir dann individuell behandeln.“

Um die möglichst optimal gereiften Altamira-Trauben auch im Keller optimal zu verarbeiten, ist Sebastian auch dort extreme Wege gegangen. In dem futuristischen Ausbaukeller befindet sich kein einziger Stahltank. Sebastian: „Wir arbeiten nur mit Betoneiern, die nicht mit Epoxidharz, sondern nur mit Weinsäure gestrichen sind sowie mit Holz. Barriques haben wir nicht. Wir glauben, dass wir auf diese Weise die Unterschiedlichkeit unserer Weinberge in Spitzenlagen wie Altamira am genauesten abbilden können.“

Außer vielleicht Achaval-Ferrer erreicht niemand sonst in Argentinien die filigrane Detailgenauigkeit der außergewöhnlichen Lagenweine des rund 1000 Meter hoch gelegenen Valle de Uco. Es sind keine Holzhammerweine, sondern Lagenprofile wie mit dem Bleistift gezeichnet. Fahren wir etwa 60 Kilometer weiter rauf in Richtung Mendoza. Dort, in Lujan de Cuyo, geht es vollkommen anders zu. Bei den Bodegas Weinert bringt Kellermeister Hubert Weber alle Schweizer Geduld auf, die große Weine zu Reifung brauchen. Er

füllt jahrelang in großen, alten Holzfässern gereifte Weine, wie früher, als die Weinwelt noch nicht vom Run auf den neuesten Jahrgang und vom letzten Schrei der Kellertechnik geprägt war.

Der „einfache“ Malbec von Weinert reift drei Jahre im Fass, der Cabernet sogar vier. „Cavas de Weinert“, normalerweise der hochwertigste Wein des Hauses, liegt ebenfalls drei Jahre im Holzfass und bleibt danach noch ein paar Jahre in der Flasche. Als Sahnehäubchen gibt es etwa alle zehn Jahre einen „Estrella“, der, wenn wir uns nicht irren, noch niemals weniger als zehn Jahre Fassreife vorzuweisen hatte. Der aktuelle Jahrgang ist 1999, aber der 94er Malbec, ein Wein zum Niederknien, hat seine volle Trinkreife noch vor sich.

Weinert ist, wenn man so will, ein extrem konsequentes Relikt aus früherer Zeit, einzigartig in ganz Südamerika, fast könnte man sagen: eine Art Vega Sicilia Südamerikas. Ähnlich wie der große spanische Wein, der mit langer Lagerzeit hergestellt wird, können auch die Weinert-Weine noch viele Jahre reifen, wenn sie in den Verkauf kommen. Ein weiterer Beweis dafür, dass langsam im Holz ausgebaute Weine eben nicht früher oxidieren, sondern später als Weine aus „moderner“ Herstellung. Extrem hoch rauf geht es in Argentinien sowieso. Die meisten Weinberge

»Wir legen Weinberge entlang der Bodenstruktur an«

Laura Principiano

liegen zwischen 600 und 1000 Meter hoch. Die höchsten in der Provinz Salta wachsen auf 3050 Meter – Weltrekord.

Um das argentinische Trio ausgefallener Weingüter voll zu machen, geht es aber jetzt erst mal ganz weit runter – nach Patagonien im Süden, wo keine Höhenrekorde aufgestellt werden, eher Rekorde in Sachen Einsamkeit. Patagonien gehört zu den am dünnsten besiedelten Regionen der Welt. Ausgerechnet hier kultiviert ein italienischer Adliger eine Rebsorte, die alles andere als typisch argentinisch ist. Piero Incisa della Rocchetta ist ein Enkel des Sassicaia-Gründers. Sein Werk: ausschließlich Pinot Noir. Aber nicht irgendeiner, sondern der beste Pinot Noir Südamerikas.

Rocchetta bekam eines Tages einen Wein blind ins Glas, von dem er glaubte, er sei aus der Bourgogne. Er stammte aber aus Patagonien. Rocchetta setzte sich ins Flugzeug und wollte diesen Weinberg sehen. Er kaufte die Farm weit weg von der Zivilisation, ohne Strom,



Rauf auf den Berg und wieder runter geht es bei der Ernte in Chile ständig



Teile des Kellers von Viñedos de Alcohuz sind mitten in den Berg gehauen

ohne Wasser und ohne Keller, nachdem er den Besitzer davon überzeugt hatte, die alten Reben nicht durch Apfelbäume zu ersetzen. Italienische Einwanderer hatten schon 1932 drei Hektar wurzelechten Pinot Noir gepflanzt, weitere sieben 1955. Die restlichen von insgesamt 24 Hektar sind rund 20 Jahre alt. „Ich habe hier unglaubliche Bedingungen für Pinot Noir vorgefunden“, sagt Piero, „sandige, eisenhaltige Kiesböden mit Kalkanteil und hohe Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, trockenes, gesundes Klima und konstanter Wind sowie extrem sauberes Schmelzwasser im Rio Negro zur Bewässerung.“

Piero ist Perfektionist. Mit 16 Mitarbeitern für 24 Hektar zaubert er inzwischen große Burgunder aus seinen biodynamisch gepflegten Weinbergen, die zartfruchtig, floral, fast filigran und doch hochkonzentriert und reifefähig sind. Es gibt mittlerweile viele Versuche in Südamerika, hochwertigen Pinot Noir zu erzeugen. Manche gelingen recht gut. Niemand jedoch erreicht die extreme, burgundische Feinheit der Chacra-Pinots.

Extreme Leistungen abseits der üblichen Trampelpfade vollbringen in Argentinien nicht nur diese drei so unterschiedlichen Weingüter. Zu denken wäre auch an die neue Bodega Costa & Pampa in Chapadmalal an der Atlantikküste 450 Kilometer südlich von Buenos Aires oder an die 2-Hektar-Minibodega PerSe, von deren fantastischen Weinen aus extrem steinigen Hochlagen die Experten schwärmen.

Doch schon eilen wir weiter, rauf auf die Anden und auf der anderen Seite wieder runter nach Chile. Dort sind auch ein paar Extremisten am Werk, wobei wir beim ersten gleich wieder rauf müssen: rauf in den Norden ins Elquital und rauf auf den Berg.

Man könnte meinen, Marcelo Retamals Motto sei: „Was die Argentinier können, können wir auch.“ So ist es aber nicht. Zwar liegen die etwa 16 Hektar Weinberge des Weinguts Alcohuz tatsächlich auf 1700 bis 2200 Metern Höhe. Während aber das argentinische Wüstenklima enorme Tageshitze mit hoher Sonneneinstrahlung bündelt, bleibt die chilensische Seite, beeinflusst durch das nahe, kalte Meer trotz dauerhaft blauem Himmel deutlich kühler. Cabernet-Sauvignon beispielsweise, der im argentinischen Salta auf gleicher Höhe reife, geradezu alkoholische Weine bringt, wuchs hier schlecht – es war den Reben zu kalt. Sonderbarerweise gedeihen neben Syrah auch Garnacha, Cariñena und Malbec auf den steinigen, trockenen Böden, die teilweise granithaltig sind.

Marcelo Retamal ist nicht nur einer der angesehensten Oenologen Chiles, er hat als Chef-Oenologe der exzellenten, experimentierfreu-

digen Bodega de Martino auch viel Erfahrung mit außergewöhnlichen Lagen und speziellen Methoden. Zusammen mit dem Agronomen Luan Luis konstruierten sie acht steinerne Gärbehälter, in denen die Trauben getreten und offen bei relativ kurzem Maischekontakt vergoren werden, um hohen Alkohol und harsche Tannine der Höhenlagen etwas abzufedern. Schon im Weinberg verwenden sie ein traditionelles Parralsystem, das durch eigenen Blätterschatten die hohe Sonneneinstrahlung auf die Trauben und damit verbundene Dickchaligkeit etwas vermeidet. Ausgebaut werden die Weine in Betoneiern und Holzfudern, die Weißen in Quevris.

Das Ergebnis sind faszinierende Rotweine, wie man sie in Chile keinesfalls gewohnt ist. Sie zeigen durchweg frische, kühle Frucht, eine eher europäische Komplexität, die durchaus riskiert, nicht allzu zugänglich zu sein, dafür vielschichtig, gar intellektuell mit viel Mineralik, aber nicht allzu hohen Alkoholwerten. Sie sind auch als Weine nicht zu verwechseln mit den argentinischen Roten aus Höhenlagen. Es sind Rote, die auch Experten kaum mit dem in Verbindung bringen würden, was sie aus Chile kennen.

Etwas chilenischer in der Machart, aber dennoch einzigartig ist das Konzept der Bodegas Volcanes de Chile. Der Name sagt es bereits: alle Weine dieser Bodega sind auf Vulkanböden gewachsen. Vulkane gibt es genug in Chile: 2900 hat man gezählt. Aber die traditi-

onellen Weinbergböden im Zentraltal sind nicht vulkanischer Natur. Die nur 300000 Flaschen große Bodega ist ein Teil der Gruppe Pacifico, zu der auch das große und traditionsreiche Undurraga gehört. Volcanes hat jedoch mit Pilar Diaz eine eigene Oenologin, die besondere Böden über ganz Chile verstreut gefunden hat, vom weit südlichen

Malleco und Bio-Bio bis nach Leyda im Küstengebiet westlich von Santiago.

Pilar achtet darauf, in einem typischen Aromenspektrum der Rebsorten zu bleiben, aber auch chilenische Harmonie und Zugänglichkeit zu signalisieren. Im Mund allerdings betont sie durchaus die typischen Elemente der Vulkanböden, was sich in festen Tanninen und einem leicht staubig-mineralischen Finale zeigt. Diese deutliche Persönlichkeit gilt für den eher einfachen Reserva-Carmenere ebenso wie für den hochwertigen und komplexen Flaggschiff Parinacota aus Syrah und Carignan, benannt nach einem der berühmtesten chilenischen Vulkane.

Auch Chile hat weitere ausgefallene Besonderheiten, etwa den exzellenten Chardonnay „Sol de Sol“ aus Malleco, die weitgehend komplette Umstellung auf große Holzfässer bei de Martino, die ausgefallenen Carignan-Weine aus unbewässerten Weinbergen der Vigno-Gruppe, ganz abgesehen vom größten biodynamisch bewirtschafteten Weinbaubetrieb der Welt, Emiliana.

Betrachtet man die Entwicklung in Argentinien und Chile, wagen immer mehr Kellermeister Experimente, mit hervorragenden Ergebnissen und Weinen, die nicht dem Mainstream entsprechen, aber viel Persönlichkeit und Charakter bieten. Schön wäre es, wenn man nicht den Großteil dieser Weine über ausländische Adressen bestellen müsste. |

MEDAILLEN-HITS

Diese Weine aus Chile und Argentinien haben bei der MUNDUS VINI Sommerkostung 2017 Gold abgeräumt:

ARGENTINIEN
2013 **Doscumbres**
Finca Ferrer

2014 **Pont Leveque Legende Unique Malbec**
Bodega Estrella de Los Andes

2015 **Trivento Private Reserve Malbec**
Trivento Bodegas y Viñedos

CHILE
2012 **Viña Maipo Limited Edition Handpicked Syrah**
Soc. Exp y Com. Viña Maipo

2014 **LFE900 Single Vineyard**
Viña Luis Felipe Edwards

2014 **Sol De Chile Gran Reserva Carmenère**
Bodegas y Viñedos de Aguirre

