



FOTOS: JURGEN MATJA, GESS, BODE, KATZ, WISNAR, O. FOURNIER

REPORTAGE

„FÜNF FREUNDE“ IN SÜDAMERIKA

Wer Weine internationaler Klasse erzeugen will, muss die Situation der weltweit besten Winzer kennen. Das dachten sich auch die „Fünf Freunde aus der Südpfalz“ und besuchten die bekanntesten Weingüter in Chile und Argentinien. Ein Einblick in die Weinwelt Südamerikas aus Sicht deutscher Winzer.

Text: Jürgen Mathäß

Nach einer langen Flugzeugnacht sitzt die neunköpfige Reisegruppe auf dem Trottoir vor einem Restaurant in Buenos Aires mitten im Verkehr und verzehrt ihre ersten Steaks. Es sollen nicht die letzten sein. Vor allem die „Jugendgruppe“, Fritz Becker jr., Hans Rebholz und Franz Wehrheim weiß südamerikanisches Fleisch zu schätzen. Buenos Aires bleibt in der Erinnerung ein wenig blass. „Ein Moloch“, sagt Bruno Schimpf vom Weingut Siegrist und Hansjörg Rebholz ergänzt: „So stelle ich mir Neapel vor. Der Glanz früherer Jahre ist abgeblättert.“ Von Schmuckstücken wie dem Café Tortoni abgesehen.

Am zweiten Tag steht der Flug in den Norden auf dem Plan. Die Höhenwinberge auf über 2000 Metern sowie Land und Leute des argentinischen Nordens hat man dem Süden mit den Anbaugeländen Patagoniens vorgezogen. „Bei der 200 Kilometer langen Fahrt von Salta hinauf nach Cafayate ist mir um Salta herum die teilweise erschütternde Armut aufgefallen, ganz anders als später in Mendoza“, fällt Bruno Schimpf ebenso auf wie Hansjörg Rebholz. Doch je näher Cafayate kommt, umso beeindruckender werden die Felsformationen der Quebrada de las Conchas, durch die sich die drei Mietautos auf der gewundenen Straße hochschlängeln. Erste Begegnungen mit Kollegen in den Bodegas El Porvenir und Michel Torino nötigen den Europäern Respekt ab. Nicht nur das kleine Familienweingut des ehemaligen Provinzgouverneurs, sondern auch die große, alte Kellerei hat respektable Weinqualitäten vorzuweisen.

Das große Abenteuer jedoch beginnt am nächsten Morgen: Besuch Colome. Ungläubig schauen sie mich an, als ich erkläre, das sei 120 Kilometer weit, davon 100 Kilometer Schotterpiste. Dann geht es drei Stunden lang über Stock und Stein in einer großen Staubwolke nach Norden, vorbei an unbeschreiblichen Landschaften mit bizarren Felsen, ärmlichen Siedlungen und unzähligen Schlaglöchern bis man plötzlich vor einer Gruppe hochmoderner, eleganter Gebäude steht: Bodega, Gästehaus, Restaurant, dazu das einmalige Museum mit Lichtobjekten von James Turrell, ganz sicher das abgelegenste Kunstmuseum der Welt.

Das Kopfschütteln nimmt kaum ein Ende, wenn über diese Fahrt gesprochen wird, auch Tage später nicht. „Das werden wir unser ganzes Leben lang nicht vergessen“, ist die einhellige Meinung. Und: „Diese Strapaze hat sich wirklich gelohnt.“ Sie wissen nicht, was sie mehr erstaunt: Die irre Autofahrt, die Weine, die hier oben unter ganz anderen Licht- und Wärmeverhältnissen wachsen – vor allem der ausgezeichnete Torrontes – die Tatsache, dass jemand hier, völlig abgelegen, ein solches Werk verwirklicht, das Museum, das gute Essen im Restaurant. Thomas Siegrist kann es kaum glauben: „Schon dass einer dort überhaupt ein Restaurant hinbaut – und dann sind auch noch

an einem normalen Tag fünf oder sechs Tische besetzt und die Leute fahren alle diese Wahnsinnsstrecke hin und zurück. Unglaublich!“ Hans Rebholz: „Das sind halt ganz andere Dimensionen als bei uns.“ Bruno Schimpf sinniert über den Aufwand, Maschinen, Flaschen, Material, Ware – alles über diese Piste hierher oder wieder weg zu schaffen. „Jede einzelne Flasche muss mit einer Schutzhülle eingepackt werden“, erklärt Kellermeister Thibaut, „sonst kommt sie verkratzt oder kaputt an.“ Und dann serviert Thibaut auch noch den Wein, der den Höhen-Weltrekord hält: 3100 Meter hoch gewachsen. „Ein Erlebnis“, kommentiert Fritz Becker jr., „vor allem der Weltrekord, auf die Qualität kommt es dabei ja weniger an.“ Es ist ein Pinot Noir, sortentypisch schon, aber wenig mehr. Verständliche Skepsis, wenn Becker sich dabei an seinen 150 Meter hoch gewachsenen Kammerberg erinnert ...

Am nächsten Tag wird neuere argentinische Weingeschichte unterrichtet. San Pedro de Yacochuya gehört der Familie Etchart und dem im Tangoland schier allgegenwärtigen Michel Rolland, der den Stil argentinischer Rotweine ein gutes Jahrzehnt lang geprägt hat. Im wunderschön an einem Hang gelegenen Weingut auf 2200 Metern Höhe gibt es von allem viel, nicht zuletzt Alkohol: Alle verkosteten Roten liegen bei 15,5 bis 16,5 Volumenprozent „Gut gemacht, aber brachial fett – muss ich nicht haben“, kommentiert Fritz Becker jr. „Ein Glück, dass man in den Top-Gütern wieder davon abkommt und auf Charakter achtet“, wird Hansjörg Rebholz später sagen. „Ich war ziemlich entsetzt, wie stark man sich jahrelang auf diesen glatten, gut gemachten Allerweltstil von Michel Rolland hat festlegen lassen.“ In der Großregion Mendoza wachsen 70 Prozent aller argentinischen Weine. Zu besagten Top-Gütern geht es nach einem weiteren Zwei-Stunden-Flug. Das heißt: zuerst einmal nicht. Denn das erste Weingut, Altos las Hormigas, sehen wir nur aus etwa zwei Kilometer Entfernung. Dann ist die völlig verkommene Piste durch einen Wolkenbruch einen halben Meter tief ausgewaschen und wir müssen unverrichteter Dinge umkehren. Erst am nächsten Tag erfahren wir, dass es längst eine neue Zufahrt gibt und die alten Wegweiser, die uns irregeleitet haben, nur seit Jahren noch nicht weggeräumt sind.

Glücklicherweise bleiben noch genug Erzeuger – jeder auf seine Art beeindruckend. Da ist O. Fournier, eine futuristische Kellereikonstruktion mit hervorragenden Weinen und exzellentem Restaurant vor einer großartigen Andenkulisse. „Diesen Anblick werde ich nie vergessen“, begeistert sich Bruno Schimpf. Hans Rebholz bewundert Details: „Geil: Betontanks in den tragenden Säulen der Bodegakonstruktion!“ Und Franz Wehrheim ist fast geschockt: „Wenn man das hier sieht, die Größe, die Technik, die Architektur – da sind wir ziemlich kleine Lichter.“



Terroir plus modernste Technik gibt große Weine



Wuchtbrummen auf 2200 Metern Höhe: San Pedro de Yacichuya

Handlese ist bei den Spitzenerzeugern selbstverständlich



Ein moderner Traum: O. Fournier mit Bodega, Restaurant und Andenkulisse



Höhenweinbau: wo Himmel und Steine sich begegnen

Aussteigen und genießen: großartige Landschaft bei Cafayate



Von wegen Hochstapelei: Im Weinberg setzt man auf Handarbeit



Die saftig-grünen Weinberge werden von kargen Bergen umringt



Unterrichtsfach
Terroir: die Kalk- und
steinreiche Lage
Altamira entstand
aus einem Flussdelta



Oder Zuccardi, wo der junge Agronom Martín Distefano in allen Details Entstehung und Eigenart der berühmtesten Lage Argentiniens erklärt: Altamira. Es ist ein zwei Millionen Jahre altes Flussdelta. Das Wasser brachte Kalk mit, der sich an großen Kieselsteinen ablagerte. Wenig organisches Material, kühl. „In Europa entsteht das Kleinklima durch Ausrichtung der Hanglagen, hier durch ehemalige Flüsse und unterschiedliche Höhe“, erklärt Martín. Gunter Kessler ist wie seine Kollegen fasziniert von der Genauigkeit, mit der hier zu Werke gegangen wird: „Die machen nicht nur Grabungen, um Terroir festzustellen, sondern sogar Wärmebildaufnahmen aus der Luft, um bestimmte Reben und Klone zu setzen und die Bewässerung ganz genau auf die Parzellen einzustellen.“ Die neueren Zuccardi-Weine aus den Lagen um Vistaflores und La Consulta gehören jedenfalls zu den besten Südamerikas. Wer die Qualität einzelner Lagen nicht zu schätzen weiß, kann die Erkenntnisse spätestens bei Achaval-Ferrer nachholen. Unspektakuläre Kellerei, aber die vielleicht besten modernen Weine des Landes.

„Modern“, diese Einschränkung musste gemacht werden. Es steht nämlich noch Weinert auf dem Programm: traditionelle, zeitaufwändige Kellertechnik mit langem Ausbau in großen Holzfässern. Gut, dass der Schweizer Kellermeister Hubert Weber seine Erläuterungen auf Deutsch geben kann und ich mich auf die her-

ausragenden alten Weine konzentrieren darf, die uns hier vorgesetzt werden: 2003 und 1997 Cavas de Weinert, 1977 Cabernet-Sauvignon oder der legendäre 1977er Malbeck Estrella – alle noch käuflich zu erwerben, was die Herren Südpfälzer dann auch umfassend vornehmen. Franz Wehrheim, einer der Youngster, ist gleich zweimal überrascht: „solche Leistungen ohne eigene Weinberge und dann dieser extrem lange Holzfassausbau.“ Hansjörg Rebholz dazu: „Die Weine haben eine großartige innere Struktur, und der Holzfasskeller! Super-sauber und gepflegt, es hat dort unglaublich gut gerochen. Man kann nur hoffen, dass die so weitermachen.“ Ich nehme zufrieden zur Kenntnis, dass auch die Jungen diesen Stil zu schätzen wissen.

Ein weiterer Besuch fällt dem Gewitter mit Wolkenbruch zum Opfer, das wie schon mehrere Regenfälle vorher die 2014er Ernte in Argentinien zum Problemfall macht. „Wir haben mitgelitten mit den Leuten, als wir den Regen und die Fäulnis gesehen haben“, bedauert Rebholz die Kollegen. Die Eindrücke, auch das Monumentalprojekt „Clos de los Siete“ von französischen Investoren, die Luxuslodge beim Weingut Gimenez Riili oder die Schönheiten der AlleinStadt Mendoza sind noch frisch, da geht es schon frühmorgens auf den umtriebigen Busbahnhof von Mendoza, denn die Fahrt über die Anden will man nicht auslassen. Sie dauert statt sechs Stunden zehn, weil schlecht gelaunten

»Wenn man das sieht: die Größe, die Technik, die Architektur – da sind wir ziemlich kleine Lichter «

Franz Wehrheim

Zöllnern an der Grenze immer neue Schikanen einfallen und die Busse Hunderte von Metern vor der Grenze Stoßstange an Stoßstange stehen. „Auch ein Erlebnis“, brummt Thomas Siegrist. Gut, dass der immer um pünktliche Verpflegung besorgte Fritz Becker jr. Wurst, Käse und Brot eingekauft hat. Unsere erste Brotzeit auf 3000 Metern Höhe.

In Santiago staunen die Pfälzer über die unterschiedlichen Länder. „Eine ganz andere Welt, hätte ich so nicht erwartet“, meint Hans Rebholz. Chile erscheint ihnen wohlhabender, gereifter, wobei Fritz Becker jr. auch der argentinischen Mentalität viel abgewinnen kann: „Ich finde das laissez-faire-feeling lustig.“ Hansjörg Rebholz glaubt, dass die charaktvollereren Top-Weine aus Argentinien kamen, Fritz Becker jr. ist überrascht über die sehr hohe und konstante Qualität auch der einfacheren chilenischen

Weine. Dass hier ebenso wie auf der anderen Seite der Anden intensiv geforscht und experimentiert wird, zeigt sich schon bei De Martino. Barriques werden nach und nach durch große Holzfässer ersetzt, in Tonamphoren ausgebauter Cinsault animiert Thomas Siegrist zu der Überlegung, ob man demnächst im Gedenken an biblische Bräuche wieder Wein in Tierhäuten ausbauen werde. Die klassischen Weine des Hauses mit sparsamem Holzeinsatz sind jedenfalls über jeden Zweifel erhaben.

Santa Rita gehört mit über 70 Millionen Flaschen Produktion und 3000 Hektar eigener Weinberge zu den Giganten des chilenischen Weinbaus. Die fünf Freunde flanieren durch den uralten Park, bewundern das Hotel im Kolonialstil und freuen sich über die Offenheit des Chefoenologen Andrés Ilabaca, der bei der Weinprobe über alles Auskunft gibt, das die Deutschen wissen wollen: Hefen, Chips, Tanninkorrektur, Enzyme. Fritz Becker jr.: „Was da an Qualität gezeigt wird auch bei einfachen Weinen – da können sich unsere Genossenschaften mal eine Scheibe abschneiden.“

Konsequenz bis ins Detail, die den chilenischen Weinbau auszeichnet, fällt Hansjörg Rebholz auch bei Emiliana auf, dem weltweit größten biodynamischen Weingut: „Das ist sehr authentisch. Da steht jeder dahinter. Sogar die Familien der Arbeiter werden einbezogen in die Denk- und Arbeitsweise.“ Ein weiterer Höhepunkt ist die technisch perfekte, architektonisch sensationelle Kellerei Clos Apalta im Colchagua-tal. Dort vollbringt Michel Rolland sein chilenisches Meisterstück mit Trauben aus über 100-jährigen, teils unbewässerten Anlagen, die von 60 Frauen per Hand abgebeert werden. Andrea León, die Önologin vor Ort, gibt Auskunft zu allen Details, nicht ohne durchblicken zu lassen, dass sie nicht jede Anweisung des Meisters als göttliche Botschaft versteht. Sogar Fritz Becker sr. ist rundum begeistert. Montes und Montgras liefern weitere Beispiele für die Verbindung von Größe und hoher Qualität, bis man zum Abschluss in unmittelbarer Nähe der Pazifikküste ein Weingut pfälzischer Größenordnung und heimischer Rebsorten besucht: Casa Marín, das nur vier Kilometer vom Meer entfernt etwa 100000 Liter Riesling, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc und Pinot Noir erzeugt und erkennbar mit dem Klima kämpft.

Morgen geht es wieder nach Hause. Fazit? „Diese Größenordnungen!“, „Super-Weine!“, „Die Rückkehr zu Terroir und Charakter gefällt mir.“ Oder: „Das muss man alles erst mal sacken lassen.“ Also erst mal ab in eine Kneipe, Fußball gucken. Passend zur Reise kickt Deutschland gegen Chile. Die Chilenen spielen besser, aber die Deutschen gewinnen. |

> Weitere Informationen hierzu finden Sie auf www.meiningers-weinsuche.de

Rapsani

gekeltert mit der selben Leidenschaft
wie vor Jahrhunderte,
an den Hängen des Olymps,
ausschließlich aus den
autochthonen Rebsorten
Xinomavro, Krasato und Stavroto,
in Barriques und in Flaschen gereift
in **Reserve** und **grand Reserve** Qualität
mit dem begehrten Güte-Siegel g.U.
(geschützte Ursprungsbezeichnung) versehen,
einer der beliebtesten Weine Griechenlands.

