

Chile ist ein Land voller landschaftlicher Gegensätze, in dem schneebedeckte Bergmassive und karge Wüstenlandschaften überraschend dicht beieinander liegen. Doch Chile wartet nicht nur mit atemberaubenden Landschaften auf, sondern auch mit hervorragenden Weinen. Begleiten Sie unseren Autor Michael Ritter auf seiner Reise an das andere Ende der Welt.



Chile

Wein zwischen Anden und Pazifik

Wie ein Hockeyschläger bildet Chile mit einer Länge von 4300 Kilometern und einer Breite von oft nicht viel mehr als 150 Kilometern die Westküste des südlichen Südamerikas. Kein Wunder also, dass das Land ein breites Spektrum von Klimazonen zu bieten hat. Von der knochentrockenen Atacama-Wüste im Norden über das stark bevölkerte Zentrum rings um Santiago de Chile bis hinunter zur Insel Chiloé und den Fjorden Südchiles, wo riesige Gletscher kalben und das vom

Sturm umtoste Kap Hoorn den südlichsten Punkt des Doppelkontinents markiert, und der Osterinsel in den Weiten des polynesischen Pazifiks mit ihren kolossalen Moai-Statuen reicht das Spektrum.

XXX SANTIAGO UND DAS MAIPO-TAL

Die meisten Besucher treibt es zuallererst in die Hauptstadt Santiago. Auch immer mehr Chilenen suchen dort ihr Glück. Mehr als sechs Millionen Menschen – fast die Hälfte der Bevölkerung – haben sich



Bildunterschrift Wüste xxxx

– zwischen Wüste und Gletschern

auf der Suche nach Arbeit in und um die Metropole angesiedelt. Wie eine Krake hat sich die Stadt über die Hänge der Anden und das nahe Maipo-Tal ausbreitet. Manche Weinberge, wie das traditionsreiche *Vina Cousiño Macul*, sind inzwischen eingekreist von Einkaufszentren und neuen Wohnsiedlungen.

Fast 17 Stunden dauert der Flug mit dem Airbus von Frankfurt über Madrid. Die chilenische LAN tut viel für den Ruf der Weine Südamerikas und wurde für ihre Weinauswahl, um die sich Master-

Sommelier Héctor Vergara kümmert, oft ausgezeichnet. Der Flug geht vorbei am Aconcagua, dem mit 6962 Metern höchsten Berg Amerikas. Zusammen mit anderen schneebedeckten Bergen bietet er eine eindrucksvolle Kulisse für Santiago, wenn nicht gerade eine dichte Smoglocke über der Stadt hängt.

Wegen der isolierten Lage hat die Reblaus das Land bisher verschont. Damit das auch so bleibt, führt Chile scharfe Kontrollen durch.

Bildunterschrift Wüste xxxx





Bildunterschrift Wüste xxxx

Santiago ist seit meinem ersten Besuch 1993 fast nicht wiederzuerkennen. Seit Ende der Ära Pinochet, die Chile zunehmend in die Isolation trieb, kehrt langsam die Demokratie zurück. Die sogenannten Chicago Boys hatten dem Land unter der Diktatur mit rigiden wirtschaftsliberalen Reformen, Privatisierung und Deregulierung einen gewissen Aufschwung gebracht. Unübersehbar ragt die Baustelle des Gran Torre Santiago aus dem Häusermeer. Der Wolkenkratzer ist mit 300 Metern das höchste Gebäude Südamerikas.

Ein wenig vom intellektuellen Chile spürt man noch im Bellavista-Viertel rund um die Universität, wo zahllose Restaurants und Bars allabendlich Studenten und Flaneure anziehen. In der Nachbarschaft von La Chascona, dem Haus Pablo Nerudas, hat vor drei Jahren der Australier Mark Cigana zusammen mit seinem Partner eine verfallene Villa mit viel Geschmack in das kleine *Boutique-Hotel The Aubrey* verwandelt, das schnell Treffpunkt der Trendsetter wurde. Nur ein Spaziergang ist es über den Rio Mapocho ins historische Stadtzentrum, wo die Stadt vor einem halben Jahrtausend durch den Konquistador Pedro de Valdivia gegründet wurde.

Als am 27. Februar 2010 ein Erdbeben der Stärke 8,8 die Küste vor Maule erschütterte, hatten darunter auch die Winzer in weiten Teilen

der Weinbauregionen zu kämpfen. Man wollte gerade mit der Lese beginnen, als Stahltanks wie Kinderspielzeug einknickten und sich Tausende von Hektolitern Wein aus den geborstenen Tanks ergossen. Seismologen befürchteten, dass das Potenzial für weitere schwere Erdbeben dadurch eher gewachsen ist.

Einige Kilometer außerhalb der Stadt liegt das *Weingut Undurraga*, das Jahr für Jahr zahlreiche Weinfreunde besuchen. Zusammen mit anderen großen, alten Weingütern im Maipo-Tal wie Santa Rita und Concha y Toro hat Undurraga seine Tore für den Weintourismus geöffnet. Mehrmals täglich fahren Busse aus der Hauptstadt von Weingut zu Weingut und bieten Gästen die Gelegenheit, mehrere Weingüter am Tag zu besichtigen und deren Weine zu verkosten.

Mitinhhaber Mauricio Picciotto ist ein begnadeter Visionär mit einem Händchen fürs Marketing. Der Pinot in der bauchig-ovalen Flasche war einer der ersten chilenischen Markenweine für jedermann. Anders als der Name vermuten lässt, handelt es sich dabei um Cabernet Sauvignon oder Carménère, die beiden emblematischen roten Rebsorten des Landes.

In seiner französischen Heimat wurde der einst weit verbreitete Carménère durch die Reblaus fast ausgerottet. Der gerbstoffarme, schwere Wein bringt reinsortig durch Einsatz von Holz interessante Ergebnisse. Sein Verschwinden in Frankreich eröffnete den Chilenen eine interessante und große Nische. Spitzenreiter bleibt allerdings – mit gut einem Drittel der Anbaufläche – der Cabernet Sauvignon.

Mit dem Claim „The Sparkling People“ setzte Undurraga Maßstäbe für eine neue Sektkultur und wurde kürzlich zum „Weingut des Jahres“ gekürt. Zwei Drittel des chilenischen Sekts kommen aus dem Unternehmen – Tendenz steigend. Faszinierend ist das gelobte Projekt „T. H.“ (Terroir Hunter). Picciotto hat dafür den Önologen Rafael Urrejola ins Boot geholt, der landauf, landab nach geeigneten Parzellen sucht. Eine davon liegt in Patagonien unweit riesiger Gletscher – mit 46,5° S der südlichste Weinberg der Welt. Rafael experimentiert dort mit Pinot Noir. In anderen Regionen ist er schon weiter. Der filigrane *T. H. Sauvignon Blanc Casablanca* wurde kürzlich als „Bester Weißwein der Neuen Welt“ gekürt, und die Ergebnisse in den küstennahen Regionen Casablanca und Leyda zeigen nicht nur bei Undurraga ein erstaunliches Potenzial. Rafaels *T. H. Pinot Noir* aus West Casablanca begeisterte auch die Juroren des britischen Magazins Decanter, die ihn zum besten Pinot Noir weltweit kürten.



Bildunterschrift Wüste xxxx





Bildunterschrift Wüste xxxx

Während man früher die Weinregionen von Norden nach Süden betrachtete, erkennt man zwischenzeitlich, dass der Pazifik und die Kordilleren den Wein klimatisch stärker beeinflussen und sich die Böden von Ost nach West stärker unterscheiden als von Nord nach Süd. Mit einer neuen Klassifikation wird *Wines of Chile* dem gerecht und spricht heute ergänzend von „Küstenregion“, „Andenregion“ und der „Zone zwischen den Kordilleren“.

Die kühle Küstenregion liefert guten Sauvignon Blanc ebenso wie eleganten Chardonnay und Pinot Noir. Das mediterrane Klima und Sedimentgestein der Zone zwischen den Kordilleren sorgt nicht nur für billige Massenweine, sondern ist als Wiege des chilenischen Weinbaus auch Herkunft von ausgewogenen Weinen mit enormem Alterungspotenzial. Die Winde der Andenregion sorgen für eine gute morgendliche Durchlüftung der Weinberge und die Höhe der Anden begrenzt zu dieser Zeit den Sonneneinfall.

XXX IM ACONCAGUA-TAL

Am nächsten Morgen verlasse ich Santiago und das Maipo-Tal und fahre ins nördliche Aconcagua-Tal. Don Maximiano gründete dort 1870 *Viña Errázuriz*. Die Rebstöcke brachte er aus Bordeaux mit und pflanzte gleich seinen ersten Weinberg, der noch heute den nach ihm benannten Spitzenwein hervorbringt, eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot und Shiraz. Auch der *Cabernet Sauvignon Max Reserva* oder der *Carménère Estate Reserva* sind von hoher Qualität. Seit den 90er Jahren leitet sein Nachfahre Eduardo Chadwick das Gut, investierte in Technologie und die Pflege der Weinberge. Er arbeitete damals eng mit Robert Mondavi zusammen. Ergebnis war *Seña*, der erste Ultra-Premium-Wein Chiles.

Der Kauf vor Ort lohnt übrigens für die meisten Weine Chiles nicht. Wer googelt, findet sie in Deutschland oft wesentlich günstiger. Der Zusammenarbeit beim *Seña* folgte 1996 das Joint Venture *Caliterra*, das sich zunehmend an nachhaltigen Kriterien orientierte. Seit 2004 ist es vollständig im Besitz Chadwicks.

Auch andere Unternehmen reagierten auf die Nachfrage nach umweltfreundlich erzeugtem Wein. Bei Betriebsgrößen über 1000 Hektar und einem idealen Klima ist Chile ein guter Ort dafür. *Emiliana*, ein Unternehmen des Wein-Riesen *Concha y Toro*, produziert Weine nach biologischen und biodynamischen Grundsätzen. Die Spanierin Noelia Orts ist als Winemaker für die Topweine *Gê* und

Coyam zuständig, die dicht und komplex das enorme Potenzial in diesem Segment zeigen. *Gê* wurde von Demeter als erster lateinamerikanischer Biowein zertifiziert. Kollege Felipe Muñoz zeigt stolz das nachhaltige Weinberg-Management, das Emiliana als erstes Weingut ISO-zertifizieren ließ, und führt durch den Bio-Garten, in dem jeder Mitarbeiter sein eigenes Biogemüse anbauen kann.

Ebenfalls zu *Concha y Toro* gehört *Cono Sur*, das 1996 in der Andenregion des Colchagua-Tals das Weingut Santa Elisa erwarb. „Kein Stammbaum, keine verstaubten Flaschen, nur beste Qualität“ lautet das Motto von *Cono-Sur*-Chef Adolfo Hurtado, der einen großen Teil der Weinberge auf biologischen Anbau umstellte und den Keller modernisierte. Heute zählt er zu den führenden Exporteuren von Flaschenwein. Die *Bicicleta*-Reihe mit dem Fahrrad auf dem Etikett steht für ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis. Passend dazu lädt man Besucher gerne zur Erkundung der Weinberge per Rad ein. Der Spitzenwein *Ocio*, ein Pinot Noir, wird nach alter burgundischer Tradition gefertigt und will bester Spätburgunder Chiles werden.

Sehr traditionell geht es auch in der Nachbarschaft bei *Casa Silva* in Angostura zu. Das Weingut wird von Nachfahren des französischen Gründers Emile Bouchon geleitet. Die Pferdenarren haben das alte Herrenhaus in ein kleines Boutiquehotel verwandelt. Polo und Rodeo zählen zu den Attraktionen. *Altura*, den besten Wein, gibt es nur in ausgesuchten Jahren. Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Carménère stammt von kleinen, uralten Parzellen. Gut, dass die Reblaus nie den Weg nach Chile gefunden hat.



Bildunterschrift Wüste xxxx

Bildunterschrift Wüste xxxx



Auf halbem Weg zum Meer liegt Los Vascos, das Weingut des Hauses Rothschild (Lafite). Seit 1988 setzt es Qualitätsmaßstäbe. Am bekanntesten ist der Cabernet Sauvignon, der mit seinem Stil und seiner Klasse Chile weltweit einem breiteren Publikum bekannt machte. Eleganter ist *Le Dix*, ebenfalls ein reinrassiger Cab, für den Chief Winemaker Marcello Gallardo verantwortlich zeichnet. Bei der Fahrt durch die zusammenhängenden Weinberge 200 km südwestlich von Santiago zeigt uns Weinbergmanager Enrique Márquez die Schafferden, die sich an Gräsern und Kräutern, die zwischen den Rebzeilen gedeihen, gütlich tun und wertvollen Naturdünger hinterlassen.

Eher Bergziegen braucht man in den Weinbergen von Luis Felipe Edwards in Puquillay. Schwiegersohn Nicolas Bizzarri ist Chief Winemaker und sammelt mich am Parkplatz zur Jeepfahrt durch die Weinberge auf. *LFE 900* nennt sich das Projekt, in das die Familie viel Geld investierte. Bizzarri legte dafür neue Weinberge in den steilen, trockenen Berghängen hinter dem Weingut an, die wir auf der Fahrt erkunden. Entstanden ist ein Patchwork an Parzellen bis zu einer Höhe von 900 Metern – 150 Meter höher als üblich. Eine Herausforderung auch beim Wassermanagement. Fast nur rote Rebsorten stehen dort. Herausgekommen sind die Spitzenweine *LFE 900* und



Bildunterschrift Wüste xxxx

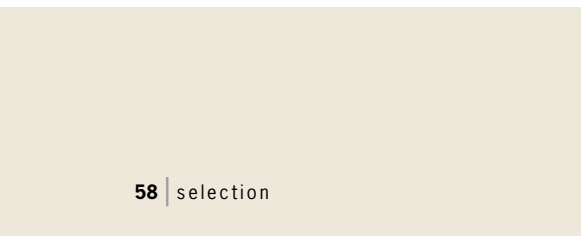
Doña Bernarda, den Edwards auf Basis von Cabernet Sauvignon zu Ehren seiner Frau aus den besten Trauben des Weinguts produziert. Die internationale Anerkennung freut Bizzarri und lässt ihn hoffen. „Die Reben sind noch sehr jung. Wir sind erst am Anfang“, lächelt er verschmitzt.

Auf der anderen Seite des vom Geröll übersäten Flusses Tinguiririca liegt *Apalta*. Oberhalb der Weinberge thront *Casa Lapostolle* mit teils über 100 Jahre alten Reben. Das Weingut beherbergt ein komfortables Relais & Château. Beim Nachbarn *Vinya Montes* hat Besitzer Aurelio Montes das Weingut verkehrsgünstiger unterhalb der Rebhänge platziert. Er hält das kleine Apalta-Tal für das beste Rotwein-Terroir Chiles. Viele geben ihm recht. Der Name bedeutet „armer Boden“ und die Reben, die sich ans Grundwasser kämpfen müssen, profitieren von dem scheinbaren Mangel. Montes ist ein Visionär. Seine Etiketten ziert ein Engel, und wenn man durchs Weingut geht, begegnet einem dieser in vielfältiger Form und Art. In den Steillagen am Hang des Berges gedeihen die Trauben für einige seiner Spitzen-

weine. Durch zum Teil extrem dichte Bepflanzung verstärkt er den Wasserstress. Die Ergebnisse können sich sehen lassen: Der *Purple Angel* ist ein ausgezeichnete Carménère mit etwas Petit Verdot und der *Montes Alpha M* ein großartiger klassischer Bordeaux-Mix.

Die guten Ergebnisse in Apalta haben auch andere Investoren angezogen. Nur ein paar Kilometer sind es über den Bergrücken zu *Vinya Vik* im Cachapoal-Tal. Dort erwarb der norwegische Geschäftsmann Alexander Vik 2006 auf der Suche nach perfekten Bedingungen über 4000 Hektar Land, um seine Idee vom ganzheitlichen Weinbau zu verwirklichen. Mit einem internationalen Team und den Menschen der Region pflanzte er Weinberge mit großer Dichte. Sechs Jahre später kann man den ersten Wein verkosten. Der *Vik 2009* ist ein Blend aus Carménère und Cabernet Sauvignon, zeigt schöne Beerenfrucht und eine elegante Holznote mit reifen, runden Tanninen. Für spätere Jahre experimentiere man, verrät Winemaker Christian Valjejo, denn schließlich wolle er den besten Wein Chiles produzieren. Fassproben verschiedener Lagen und Klone der neuen Jahrgänge

Bildunterschrift Wüste xxxx





Bildunterschrift Wüste xxxx

zeigen, dass er dabei auf einem guten Weg ist. Im Handel stieg Vik preislich gleich in die Champions League des chilenischen Weins ein. Der aus einer Winzerfamilie in Pomerol stammende Gonzague de Lambert kümmert sich ums Marketing und den Aufbau der weltweiten Vermarktung – auch der exklusiven Lodge auf einem Hügel über Weinbergen und See. Derzeit entsteht im Tal das Weingut und auf der Hügelspitze ein Luxushotel, das Ende des Jahres fertig sein soll. Billig ist der Aufenthalt nicht: 400 bis 500 USD pro Person kostet die Nacht inklusive landestypischer Verpflegung, Wein und Radtouren, Ausritten oder Wanderungen.

Einem Ausflug in die chilenische Geschichte gleicht auf der Rückfahrt nach Santiago der Besuch von *Santa Rita*. Fast 1 300 Hektar Weinberge liegen rund um das historische Weingut im Maipo-Tal. *Santa Rita 120* erinnert an 120 Patrioten, die 1814 nach hartem Kampf für die Unabhängigkeit des Landes im Keller des Anwesens Unterschlupf fanden. Die jungen, fruchtigen Weine sind in Chile ein beliebter Alltagswein. *Medalla Real Gran Reserva* ist einer der Prestige-Weine, ein reiner Cabernet Sauvignon, der mindestens ein Jahr in französischen Eichenfässern reifte. Chief Winemaker Andrés Ilabaca produziert auch große Weine, wie den komplexen *Casa Real Cabernet Sauvignon*. Auf dem Etikett sieht man die Casa Real. 1996 wurde das majestätische Herrenhaus im pompejanischen Stil zu einem Hotel, doch inzwischen dient es nur noch der Beherbergung wichtiger Gäste. Schade, denn den wundervollen Park mit dem alten Baumbestand können so nur wenige Menschen besuchen. In der gelungenen Mischung aus alten Reifungskellern und modernster Technik lagern fast 20 Millionen Liter Wein. Unbedingt einen Besuch lohnt nicht nur das ausgezeichnete *Restaurant Doña Paula*, das an

Vorbesitzerin Paula Jaraquemada erinnert, die 1814 General Bernardo O'Higgins und seinen 120 Soldaten Quartier bot, sondern auch das Museo Andino mit der großen Sammlung präkolumbianischer Kunst des Santa-Rita-Besitzers Ricardo Claro.

Nur ein Katzensprung ist es zurück nach Santiago. Das kleine *Boutiquehotel Le Rêve* im Stadtteil Providencia verbindet exzellenten Service mit gemütlichen Zimmern und einer anheimelnden Atmosphäre. Über die ruhige Seitenstraße hinweg findet man zahlreiche angenehme kleine Restaurants und Bars. Ein bisschen weiter ist es zum hypermodernen *W-Hotel*. Von der Dachbar hat man einen der schönsten Blicke über die Hauptstadt und auf der Restaurantebene ist die vierstöckige *Weinbar El Mundo del Vino* ein echter Hingucker.

Abgesehen davon, dass die Preise für chilenische Weine in Deutschland deutlich günstiger sind, gibt es in Chile für Weinfreunde und Naturliebhaber eine Menge zu entdecken, und es wird schnell klar, dass die besuchte Auswahl nur einen kleinen Ausschnitt des breiter werdenden Angebots widerspiegelt. Schön, dass man sich auch in Deutschland gut (und günstig) in die Weinwelt Chiles eintrinken kann.

Michael Ritter

Weitere empfehlenswerte, von selection prämierte Weine aus Chile
 → www.aus-lust-am-genuss.de

