

Die Leserreise der HOTEL & GV-PRAxis nach Chile mit dem Schwerpunkt chilenische Weine bzw. Weingüter begeisterte.

¡Hasta la próxima! - "Bis zum nächsten Mal!" So verabschiedete sich die kleine Gruppe am 1. März am Flughafen von Santiago de Chile. Hinter ihr lag eine Woche, die nicht nur ein manchmal dicht gedrängtes Arbeitsprogramm geboten, sondern die auch bleibende

Dabei liegt der Weinbau in relativ wenigen Händen: Knapp 80 Weingüter teilen sich die Regionen, in denen Weinbau möglich ist. Die kleine Anzahl behindert jedoch nicht die Vielfalt an Variationen, Methoden und Philosophien, die untereinander wetteifern. Auch die Weinmacher aus dem Rest der Welt haben Chile längst als interessanten Boden entdeckt. Spanier kauften sich hier ebenso ein wie Franzosen oder kalifornische Größen und

auf Preise um die 1.200,- Schilling.

Mit noch einem verbreiteten Irrtum sei an dieser Stelle aufgeräumt. Zur Zeit gelangen in Europa fast nur Rotweine aus Chile in den Handel. Dabei machen die weißen Weine gut 40 Prozent der Produktion aus. Vor allem in den Weinbaugebieten nördlich der Hauptstadt Santiago, zum Beispiel im Valle de Casablanca, keltert man Sauvignon blancs und Chardonnays, die keine internatio-

In dieser Zeit baute er sich das kleine Reiseunternehmen Montañamar Tours auf. Nebenbei kaufte Schönauer im Süden Chiles ein paar Thermalquellen und arbeitet dort am Aufbau des Tourismus. Dank der exzellenten persönlichen Kontakte des Salzburger zu vielen Winzern und Produzenten kamen die Teilnehmer der Leserreise in jedem der besuchten Weingüter in den Genuss einer individuellen Behandlung, die "normalen" Touristen nicht zuteil wird. Von den 80 Weingütern Chiles stehen lediglich 30 für Besucher offen, wir aber durften auch dort hinter die Kulissen blicken, wo normalerweise keine Gäste zugelassen sind. Und dies, obwohl just zu diesem Zeitpunkt die Weinlese einsetzte.

Entsprechend tief waren dann auch die Einblicke und bei jedem Besuch einer Viña (spanisch für Weingut) kam es auch zu angeregten Diskussionen mit Besitzer oder Manager bzw. mit dem jeweiligen Önologen bzw. der Önologin. Dabei kam den des Spanischen eher unkundigen Reiset Teilnehmern zu Gute, dass die meisten Chilenen hervorragend Englisch sprechen.

Gleich nach der Landung in der Hauptstadt Santiago de Chile konnten sich die Teilneh-

Exklusive Tafelrunde im Garten des Gutes Viña Concha y Toro. Die Teilnehmer genossen die persönliche Betreuung.

nalen Vergleiche zu scheuen brauchen. Und mancher Sauvignon blanc ließ kurzfristig das Bild von südsteirischen Hügeln aufsteigen. Durchaus von hoher Qualität zeigten sich auch manche Rieslinge.

Grund genug also, einmal einen Blick hinter die Anden zu werfen (von Österreich aus gesehen). Bei der Organisation der Reise konnten wir uns auf bewährte Partner stützen: Das Reisebüro Kuoni Salzburg und Hannes Schönauer. Kuoni kennt jeder, aber Hannes Schönauer muss man vorstellen.

Der junge Wirtsohn aus Golling im Salzburger Tennengau, gelernter Gastronom und profunder Weinkenner, ist mit einer Chilenin verheiratet und lebt seit zwei Jahren im Land.



Bild: PRAxis

positive Eindrücke von Land und Leuten geliefert hatte.

Der Entschluss, eine Leserreise nach Chile durchzuführen, ergab sich aus der Tatsache, dass sich die Weine des Landes am Pazifik schön langsam an die Weltspitze arbeiten. Der Export nach Europa vervielfachte sich in den vergangenen Jahren, die Anbauflächen (derzeit gut 70.000 Hektar) steigen rasant an, ebenso die Produktion, die derzeit etwas über vier Millionen Hektoliter pro Jahr beträgt. Mit jährlichen Zuwächsen in zweistelliger Höhe.

wetteifern mit den alteingesessenen Familien um die besten Qualitäten.

Immer öfter finden sich Weine aus Chile auch im Angebot der österreichischen Großhändler und der einstige Ruf, hier handle es sich um Weine, mit denen man halt günstig einen Alibi-Exoten auf die Karte setzen könne, ist heute mehr als unbegründet. Spitzenkreszenzen wie die rote Cuvée "Altura" von Viña Casa Silva bringen es im Land selbst (etwa in der Vinothek El Mundo del Vino in Santiago) auch schon

Alle angeführten Weingüter werden in den nächsten Ausgaben der HOTEL & GV-PRAxis ausführlich besprochen.



Die Reblaus kam nie bis Chile. So finden sich bis zu 90 Jahre alte gesunde Weinstöcke. Rechts im Bild: Hannes Schönauer, unser Mann in Chile.

Bilder: PRAXIS

mer ein Bild von der Üppigkeit und den Spezialitäten des Landes machen. Nach dem Einchecken im Vier-Stern-Hotel Torremayor und der ersten Verkostung des Nationalgetränks Pisco (ein heller Weinbrand, produziert meist aus den Muskateller-Trauben Pedro Ximénez oder Torontel) zeichnete eine Rundfahrt das Bild einer sauberen, geschäftigen Stadt, deren Größe (fünf Millionen Einwohner) durch viele Parks, Grünflächen und Alleen gemildert wird.

Ein Land mit üppigen Ressourcen

Mit einer durchschnittlichen Breite von 140 Kilometern und einer Küstenlänge von 4.300 Kilometern ist Chile trotz aller Industrie und trotz Bergbau ein agrarisch geprägtes Land mit einer großen Fischereitradition. Entsprechend gestaltet sich auch das Angebot an Nahrungsmitteln bzw. Speisen. Ein Besuch im Mercado Central, quasi dem Naschmarkt Santia-

gos, führte zu den ersten kulinarischen Erkenntnissen.

Obst und Gemüse türmt sich in überbordender Fülle und Farbenpracht auf den Ständen. Staunenden Auges steht der Binnenländer allerdings vor dem Angebot der Fischhändler. Der kalte Humboldtstrom sorgt an der Küste des Landes für einen wahren Segen an Fisch und Meeresfrüchten. Immerhin ist Chile nach Norwegen der weltweit größte Produzent von Lachs und Forellen, die sich in den Flüssen und Bächen Patagoniens tummeln. Ein ausgiebiges Menü aus Meeresfrüchten und Fisch, begleitet von den ersten einheimischen Weißweinen, stimmte die Teilnehmer so richtig auf das Kommende ein.

Die Tour nahm ihren Anfang in der Hauptstadt Santiago de Chile und führte gleich am ersten Tag nach Ankunft ins auch hier zu Lande als hervorragendes Weingebiet bekannte Maipo Valley. Drei Weingüter standen auf dem Programm: Viña Cousiño Macula, Viña Concha y Toro (mit 2.000 ha das größte Weingut des Landes) und Viña Wiliam Fèvre.

Der nächste Tag führte durch das Casablanca Valley nördlich von Santiago in die Hafenstadt Valparaíso bzw. zur Nächti-



gung ins Hotel San Martín im Badeort Viña del Mar. In den durch die Nähe zum Pazifik etwas kühleren Regionen des Valle de Casablanca werden vorwiegend weiße Trauben gepflanzt. Vor allem Sauvignon blanc und Chardonnay erreichen hier exzellente Qualitäten. Ein Besuch im Weingut Viña Veramonte sowie beim Champagner-Erzeuger Viña Mumm ergab einen guten Überblick und fungierte gleichzeitig als Lehrbeispiel dafür, dass sich Produzenten aus aller Herren Länder in Chile bemühen. So steht etwa das junge Weingut Veramonte im Besitz kalifornischer Investoren, während Mumm ein Lizenzbetrieb des gleichnamigen französischen Champagnerhauses ist.

Traumhaftes Flair und Nostalgie strahlt die alte Hafenstadt Valparaíso aus. Direkt vom Hafen (vor dem Bau des Panamakanals der wichtigste Umschlagplatz des südlichen Pazifiks) aus steigen steil die Cerros, die Hügel auf, an denen die Häuser wie tausende Schwalbennester kleben.

Trotz aller Schönheit ging es dann südwärts, schließlich harrten noch etliche Weingüter der Besichtigung. Auf der Panamericana zwischen Anden (Cordillera de los Andes) und der Kette des Küstengebirges (Cordillera de la Costa) ging die Fahrt bis Santa Cruz. Hier und um die Stadt San Fernando

liegt die Weinbauregion Rapel bzw. die Unterregion Colchagua mit ihren hochklassigen Weingütern. Wieder galt es, zwei unterschiedliche Weingüter zu besichtigen: das traditionsreiche Familienweingut Viña Casa Silva (das als Besonderheit einen Weingarten mit 90 Jahre alten Stöcken der Sorte Sauvignon Gris aufweist) und das vor wenigen Jahren aus dem Boden gestampfte Weingut Viña Selentia in spanischem Besitz.

Man übernachtete im Hotel Santa Cruz Plaza, einer nagelneuen Firstclass-Anlage, und begab sich wohl ausgeruht am nächsten Tag auf den letzten Besichtigungsmarathon. Die Weingüter Viña Santa Laura, Viña Viu Manent und Viña La Posada standen auf dem Programm. Auch hier wieder: Unterschiedliche Philosophien, verschiedene Methoden und unterschiedliche Weine, aber Qualitäten, die bei internationalen Verkostungen in den nächsten Jahren für Aufmerksamkeit sorgen werden.

Nach umfangreichen Weineinkäufen in der edlen Vinothek El Mundo del Vino und einem gelungenen Abend im Erlebnisrestaurant Guris Brasileiros fand man sich auch schon wieder am Flughafen Aeropuerto Arturo Merino Benítez ein. Und in der Luft lag ein überzeugtes ¡Hasta la próxima!

-hal-

Lust auf Chile?

**Info: Hannes Schönauer,
Montañamar Tours,
Tel.: 0056 41 22 37 25
E-Mail: hannes@terra.cl
www.montanamar.cl**

Viña Cousiño Macul:

Die Wein- Bibliothekare

An die 200 ha Weingärten nennt das Familiengut Viña Cousiño Macul im Nordosten der Hauptstadt Santiago de Chile sein eigen. Der Großteil der Gärten liegt noch im Anbaugebiet Valle del Maipo am nördlichen Rand des Valle Central, das sich der Länge nach zwischen Anden und Küstengebirge hinstretcht. Seit 1856 beschäftigt sich die Familie Macul mit Weinbau, obwohl man sich einst eher anderen Unternehmungen widmete. So tat sich etwa einer der Vorfahren als Gründer von Chiles größter Tageszeitung hervor, grundsätzlich bildete der Handel das solide wirtschaftliche Fundament der Maculs. Zur wahren Blüte wuchs das Weingut unter der Ägide von Doña Isidora heran, die 30-jährig das Gut nach dem frühen Tod des Gatten Luis Macul übernahm. Doña Isidora ist heute auch eine eigene Linie gewidmet.

Im Laufe der Zeit professionalisierte man den Weinbau und heute, in der sechsten Generation steht die Linie fest. 2,5 Mil-



lionen Flaschen produziert Cousiño Macul jährlich, etwa 60 Prozent davon Rotweine. Als Haupt- und Leitsorte fungiert Cabernet Sauvignon. In der Stilistik orientiert man sich an europäischen Vorbildern, vor allem an Frankreich.

Modernste Technologie trifft in Cousiño Macul auf sorgsam gepflegte Tradition. Die Rotweine werden in großen 50.000-Liter-Fässern aus chilenischer Eiche vergoren, und kommen dann in eines der 1.400 Barriques, die im aus Eiklar, Eierschalen und Lehmsand gebauten Keller sechs Meter unter der Erdoberfläche lagern.

Mit Akribie beobachtet man auch den Mitbewerb. Eine "Weinbibliothek" mit Tausenden Flaschen aus einem Jahrhundert Weinbau sorgt für den richtigen Überblick. Seit dem letzten großen Erdbeben kommen allerdings die jüngsten Flaschen ganz nach oben auf die Stapel.

Viña Concha y Toro:

Qualität und Größe

Das erste große Fass kam 1885 übers Meer aus Bosnien, zwei Jahre nach der Gründung des Gutes im Südosten Santiagos



durch Don Melchor de Concha y Toro. Mit 4.000 ha Weingärten ist Concha y Toro die größte Viña Chiles und entsprechend exportstark. So sind etwa die Cabernet Sauvignons des Gutes hier zu Lande fast schon so etwas wie ein Synonym für Weine aus dem Valle

del Maipo. Dabei unterhält Concha y Toro auch Weingärten im Casablanca Valley, im heißeren Rapel Valley sowie im noch südlicher gelegenen Maule Valley.

Den größten Aufschwung nahm das Gut, seit 1994 eine Aktiengesellschaft, unter der Ägide von Eduardo Guisastaldi, der die Geschäfte von 1971 bis 1998 führte. Don Eduardo führte die grundlegende Modernisierung von Concha y Toro durch und schuf dank einer strategischen Partnerschaft mit Baroness Philippine de Rothschild die Grundlage für eine Weinlinie der Top-Klasse, ähnlich der Grand Cru Classé der Franzosen. Bei den Weißweinen dominieren Chardonnay und Sauvignon blanc, die Rotweine teilen sich vorwiegend in Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec und Syrah.

In den Export (60 Prozent der Produktion von 110 Millionen Liter gehen in die USA) kommt vor allem die Linie Casillero del Diablo (Teufelskeller). Der Name geht auf eine hübsche Legende zurück. Gründer Don Melchor soll, so die Mär, diebischen Mitarbeitern mit der Geschichte, im Keller hause ein Teufel, die unbefugte Entnahme von vergorenen Rebsäften ausgetrieben haben.

Daneben stehen noch die Linien Don Melchor, Amelia, Marqués, Explorer, Trio, Sunrise und Late Harvest zur Auswahl.

Viña William Fèvre:

Die Pragmatiker

Wer in der Viña William Fèvre gestandene Winzerromantik erwartet, wird etwas enttäuscht. Der aus Kalifornien stammende Begriff "Garagen-Vinery" wäre da wohl eher angebracht. Im 1993 von William Fèvre (Frankreichs größter Chablis-Produzent) im Valle de Maipo gegründeten Weingut richtet sich die Konzentration von Winemaker Peggy Vacquié ausschließlich auf die Produktion von Qualität. Die für chilenische Verhältnisse wenigen 40 ha (Jahresproduktion ca. 1 Mio. Liter) sind zu 20 Prozent mit weißen und zu 80 Prozent mit roten Trauben bepflanzt.



Winemaker Peggy Vacquié: Das Weingut William Fèvre perfekt durchrationalisiert.

Bild: PRAXIS

Die Weißweine teilen sich vorwiegend in Sauvignon Blanc und Chardonnay, bei den roten dominieren Merlot, Pinot Noir, die einheimische Sorte Carmenere und Cabernet Sauvignon. "Wir versuchen den typischen Charakter der regionalen Weine zu erhalten", legt die quirlige Winemakerin die Linie fest. Dabei achtet die junge Lady auf jedes Detail, von der peniblen Auswahl der Korken bis zur Wahl der idealen Flasche. Kompromisse in punkto Hygiene gibt es bei

William Fèvre keine. "Wir sind ein kleines Weingut, wir dürfen uns keine Fehler erlauben."

Im perfekt durchrationalisierten Betrieb lagern 700 Barriques aus amerikanischer Eiche, die bis zu fünf Jahren im Einsatz sind. In der Vinifikation erlaubt sich Peggy Vacquié ebenfalls keine Kompromisse. Die Vergärung erfolgt temperaturgesteuert, abgefüllt wird in einer hochmodernen, komplett geschlossenen Anlage.

Der Lohn für die Mühe sind zum Teil außergewöhnliche Weine: Ein fruchtiger, recht würziger Carmenere mit rauchigen Anklängen, ein heller Pinot Noir, der in seinem typischen Auftritt durchaus auch dem Burgund entstammen könnte, oder ein samtweicher Merlot, der seinen Charakter in älteren Barriques entwickelt.

Die Weine der mittleren Preisklasse (USD 11,- bis 15,-) werden unter dem Etikett "La Mision" in den Handel gebracht, die Etiketten der Topprodukte von William Fèvre sind in den chilenischen Farben Kupfer und Lapislazuli gehalten. So auch die Gran Cuvée 99: eine aus Cabernet Sauvignons verschiedener Lagen zusammengeführte Cuvée, die bei Verkostungen regelmäßig Höchstnoten einfährt.

-hal-

Viña Veramonte:

Die Kalifornier

Das Valle Casablanca liegt bereits im Hinterland der Hafenstadt Valparaiso. Anders als etwa die Region Maipo ist das Casablanca Valley zum Pazifik hin offen. Das führt zur nächtlichen Zufuhr von kühler Luft, auch die Tagestemperaturen sind bedeutend niedriger als in anderen Weinbauregionen Chiles.

Erst 1982 als Weinbaugebiet entdeckt, gilt das Tal von Casablanca heute als die beste Weißweinregion Chiles. Kaum eines der großen Weingüter der Welt lässt es sich nehmen, im Valle Casablanca Land zu kaufen.

So auch Augustino Uneos und die Company Geron aus dem kalifornischen Nappa Valley, die Anfang der 90er das Weingut Veramonte gründeten. Von den 3000 ha Land werden derzeit 250 ha für den



Weinbau genutzt. An die 4,5 Millionen Liter produziert das Gut pro Jahr.

Die Hauptsorten sind Chardonnay und Sauvignon blanc, die Trauben für die Rotweine (Cabernet Sauvignon, Merlot und Carmenere) stammen vorwiegend aus Maipo.

Schon der Baustil von Veramonte weist auf die Besitzer hin. Das riesige Atrium wird auch für Veranstaltungen genutzt. Und auch der Keller ist ein kalifornischer Schaukeller. An die 3000 Barriques lagern hier, selbstverständlich amerikanische Eiche. Die Chardonnays werden gleich im kleinen Eichenfass vergoren, Cabernets und Merlots liegen acht Monate im Barrique.

Auf den chilenischen Markt gelangen nur zwei Prozent der Produkte von Veramonte, 98 Prozent sind für den Export bestimmt, 80 Prozent davon gehen in die USA.

Die Weißweine von Veramonte zeichnen sich durch einen recht kräftigen Alkoholgehalt aus. So weist etwa der mit einer Goldmedaille gekrönte Sauvignon blanc 13,5 Vol.% Alkohol aus. Trotzdem ist der trocken ausgebaute 7-Dollar-Wein von erstaunlicher Frische und besticht durch seine zarte Frucht. Auch der - ebenfalls preisgekrönte Chardonnay '99 protzt mit 13,4 Vol.% und zeigt großes Potential. In zwei Jahren, wenn die 50 % Anteil an Barriquewein perfekt eingebunden sind, dürfte dieser Klassiker die optimale Trinkreife erhalten.

Die Rotweine sind in ihrer Stilistik typische Vertreter der Neuen Welt. Der Cabernet '99 etwa, bei Verkostungen als siebtbestes Cabernet Chiles gereiht. Was sich aus der heimischen Rebsorte Carmenere herausholen lässt, beweist der "Primus '98": Der erklärte Liebling des Fachmagazins "Wine Spectators" reiht sich mühelos in die Spitzenprodukte Chiles ein.

-hal-

Chateau Mumm:

Champagner auf Lizenz

Das Valle Casablanca mit seinen zum Teil kargen Böden und den kühlen Temperaturen zieht selbstverständlich auf Sektproduzenten an. Gedeihen doch hier neben den Weißweinsorten Sauvignon blanc und Chardonnay auch Burgundertrauben vorzüglich. Die Region scheint also wie geschaffen für die Produktion exquisiter Champagner.

20 ha Rebfläche bepflanzt zum Beispiel das Chateau Mumm, ein Lizenzbetrieb des berühmten französischen Champagnerhauses.

Um genügend Wein für die jährlich acht Millionen Flaschen, die Mumm im Casablanca Valley produziert, zu erhalten, wird kräftig zugekauft.



Klassisches Rüttelpult bei Mumm.

Erst 1994 startete Mumm in Chile mit der Produktion und verfolgt dabei verschiedene Strategien. Zum einen produziert die Viña Champagner nach der klassischen Methode der Franzosen. Es kommen vorwiegend Pinot Noir-Trauben zum Einsatz, die Reifung erfolgt auf klassischen Rüttelpulten,

die entscheidenden Schritte werden per Hand durchgeführt. Klassisch auch der Verschluss der Flaschen bei der Auslieferung: Plastikstoppel werden konsequent abgelehnt.

Entsteht nach der althergebrachten Methode der Champagne brut, produziert Chateau Mumm vorwiegend aus Chardonnay-Trauben und einem kleinen Anteil Cabernet Sauvignon Champagne Demi sec. Diese Reihe wird nicht nur als vorzügliches Schaumweinprodukt verkauft, sondern auch für die Kreation neuer Getränkelinien eingesetzt.

So experimentiert man bei Chateau Mumm mit Fruchtsekten in den verschiedensten Geschmacksrichtungen. Die Pulpa, also das Fruchtmarm von zum Beispiel Erdbeeren, wird erst in die Flasche gegeben, dann wird mit Demi sec aufgefüllt.

Unbekümmert und frei von elitären Vorurteilen widmet man sich auf Chateau Mumm der Suche nach neuen Nischen. Das mag manchen Puristen die Nase rümpfen lassen, Respekt verdient es allemal.

-hal-

Viña Casa Silva:

Bestand über fünf Generationen

Die Hauptbetriebe von Casa Silva liegen in der Gegend um San Fernando, in Colchagua, einem Abschnitt des Valle Rapel, gut 100 Kilometer südlich von Santiago de Chile. Auch Casa Silva liegt gerade noch im Valle Central, das sich als Überbegriff zwischen Anden und Küstengebirge von Norden nach Süden erstreckt. Das Klima in Colchagua ist schon etwas kühler und regenreicher als die Gegend um Maipo.

Casa Silva ist ein Traditionsweingut, das, von einem französischen Einwanderer 1892 gegründet, seit über 100 Jahren in Familienbesitz steht.



Patriarch Mario Silva Cifuentes führt das Wein-

gut, unterstützt von drei Söhnen. Die Zentrale sowie die Bodega (Kellerei) der Silva-Betriebe befinden sich auf dem Gut Angostura, westlich von San Fernando. Hinter den Mauern, die noch so stehen wie vor 100 Jahren, findet sich modernste Technik. Von den sieben Millionen Litern Wein, die hier verarbeitet werden, vergären zwei Drittel in modernen Stahltanks, der Rest in ausgekleideten Betontanks.

800 ha Weingärten gehören zu Casa Silva und gleich neben Angostura stehen auch die ältesten Rebstöcke Chiles: der Sauvignon gris wurde 1912 ausgepflanzt. Seit vier Jahren wird dieser Wein auch reinsortig ausgebaut.

Schon die Basis-Reihe "Doña Dominga" besticht durch erstklassige Qualität, ein Genuss, der sich mit den preislich gehobeneren Linien steigert. Die Chardonnays Reserva und Gran Reserva etwa gelten als die besten Chiles und der Chardonnay Quinta Generation, eine Cuvée aus 60 % Chardonnay, 15 % Viognier und 25 % Sauvignon gris, lässt ehrfürchtig erschauern.

Vielfach preisgekrönt auch die Rotweine von Casa Silva. Hier sei etwa der Merlot Gran Reserva hervorgehoben, der dem Gut den Titel "Best Producer of South America" einbrachte. Perfekt auch der Cabernet Gran Reserva oder die Cuvée Cabernet/Carmenere Quinto Generation (zum Preis von \$ 30,-).

Den absoluten Gipfel erklimmt Casa Silva aber mit dem Altura, einer Cuvée aus Carmenere, Merlot und 70 % Cabernet. Nach sieben Monaten im Barrique überzeugt der Altura gleich nach der Abfüllung durch seltene Wucht und einen Abgang, so lang wie die chilenische Küste.

Der Altura kostet allerdings in der Weinboutique El Mundo del Vino in Santiago auch schon an die 100,- US-Dollar.

-hal-

Viña Selentia:

Kein eigener Weinstock

An diesem Weingut im Valle de Colchagua manifestiert sich bestens die Vielfalt der chilenischen Weinwelt. In der Viña Selentia treffen sich Alte und Neue Welt, nicht nur im Rahmen der Weinherstellung, sondern auch in Mentalität und Zielen. Erst zwei Jahre ist das Weingut Selentia alt, gegründet von der spanischen "Bodegas y Bevidas"-Gruppe, einem Konzern, der iberische Spitzenweingüter wie etwa die Bodegas Campo Viejo, Age oder Ysios in Rioja sein eigen nennt, der aber auch in den Regionen Navarra,



Die Weine von Selentia entsprechen dem Stil des Bordeaux. Dafür sorgt auch der französische Winemaker Christophe Paubert.

Bild: PRAXIS

geplant von einem chilenischen Architekten. Die Böden in den Barrique-Kellern werden automatisch befeuchtet, um ein gleichmäßiges Klima zu schaffen.

Mit technischer Perfektion wird hier vinifiziert und Chefönologe Christophe Paubert aus Bordeaux arbeitet hart daran, den Weinen eigenen Charakter zu verleihen. "Unser Problem ist es derzeit noch, dass wir so neu sind", resümiert Paubert, "das Gut hat noch keine eigene Geschichte und muss sich erst einen typischen Stil erarbeiten."

Dabei besitzt Selentia keinen einzigen Weinstock. Die Trauben kommen von den Besitzern der umliegenden Weingärten, der Ertrag von 150 Hektar ist vertraglich gesichert. Den Löwenanteil liefert dabei die Familie Bouchon, die, aus Bordeaux stammend, vor 100 Jahren in Chile einwanderte und hier die ersten Weingärten anlegte.

Bei den Weißweinen verarbeitet Selentia in erster Linie Chardonnay-Trauben, 40 Prozent der gesamten Produktion macht Cabernet Sauvignon aus.

Die Professionalität des Betriebes schlägt schon auf die Qualität der Weine durch. Mit dem Cabernet Sauvignon 2000 (100 Prozent) und dem im Barrique ausgebauten Chardonnay 2000 sind bereits durchaus beachtliche Weine gelungen.

Ribera de Duero oder La Mancha tätig ist.

"Die Gesellschaft suchte neue Märkte und Platz zur Expansion", erläutert Gerente General Jesús Durán, der spanische Geschäftsführer der Viña Selentia. "Die Wahl fiel auf Chile." Mit Kleinigkeiten gab man sich dann nicht mehr zufrieden. Eine nagelneue Kellerei im Stile eines französischen Chateaus,

-hal-

Viña Santa Laura:

Im Namen der Mutter

Die Viña Santa Laura liegt schon etwas am Rande des Valle de Colchagua, immer noch im Bezirk Santa Cruz, aber schon näher zum Pazifik hin. Die Weingärten bekommen so in den Nächten schon etwas kühle Meeresluft ab, auf jeden Fall mehr, als die Weinstöcke im Zentrum bzw. am östlichen Rand des heißen Beckens von Colchagua in der Regel erhalten.

Trotzdem setzt auch Santa Laura-Besitzer Alejandro Hartwig

mehr auf rote als auf weiße Trauben. Was nicht unbedingt gegen den Chardonnay 2000 spricht, mit seinem sortentypischen Charakter und den Anklängen an Banane und zarten Zitruston. Der gut eingebettete Holzton stammt vom 35-prozentigen Barrique-Anteil.



Alejandro Hartwig (Mitte).

Die Winzertradition ist noch nicht alt im Hause Hartwig, erst in den 70ern begann der Vater Alejandro mit Wein zu experimentieren. Zu Beginn wurden die Trauben noch verkauft, seit 1994 ist Hartwig selbst Weinproduzent. Aktuell stehen 80 Hektar Weingärten unter Ertrag. Nach der Devise "Nur die besten Trauben werden selbst verarbeitet", kommen lediglich 15 Prozent der Ernte in den eigenen Keller.

18.000 Cases kommen derzeit unter der Marke Laura Hartwig auf den Markt, benannt nach Alejandro's Mutter, die ihren Mann quasi als Muse zur Weinproduktion geführt haben soll. Die Rotweine sind weich und rund, Kanten sucht man vergebens. Sehr fruchtig etwa der Merlot 1999 mit dem Rumzwetschken-Aroma und wie Samt mit Cassis fühlt sich der 1998er Cabernet Sauvignon an, 50 Prozent davon aus dem Barrique. Große Aufmerksamkeit widmet man bei Santa Laura auch der chilenischen Traube Carmenere, bietet das Tal doch die besten Voraussetzungen dafür. Auch hier setzt der Önologe das Barrique nur sparsam ein. Das Spitzenprodukt des Hauses aber stellt die Gran Reserva dar, immer wieder ein Risiko in Chile. Bestimmt doch jeder Winzer selbst, was bei ihm Gran Reserva bedeutet, die Kriterien bleiben bislang variabel. Doch bei Laura Hartwig passt die Bezeichnung. Die Gran Reserva Laura Hartwig ist eine komplexe Cuvée aus Cabernet Sauvignon (65 %), Merlot (20 %) und Carmenere (15 %), die 22 Monate im Barrique ihrer Bestimmung entgegenreife. Auf jeden Fall ein heißer Tipp, sollten sich eines Tages ein paar Kisten Laura Hartwig auf den österreichischen Markt verirren.

-hal-

Viu Manent:

Traditionell und international

Die Familie Viu Manent gehört in Chile zu den alteingesessenen Winzern. Schon 1935 gründete Don Miguel Viu Garcia die Bodega Viu und begann seine Weine unter der Marke "Vinos Viu" im Land zu vermarkten. Es blieb seinem Sohn, Don Miguel Viu Manent, vorbehalten, 1966 mit dem Ankauf des Traditionsgutes aus der Mitte des 19. Jahrhunderts, "Hacienda San Carlos de Cuncano", den Aufstieg in die internationale Elite einzuleiten. 14 Jahre nach diesem Schritt stieg die Familie in den Export ein.

Viu Manent verteilt sich inzwischen auf drei Bodegas, die alle im Valle de Colchagua liegen. Neben dem Stammbetrieb San Carlos Estate finden sich noch El Olivar Estate und La Capilla Estate im Besitz der Familie. Die Betriebe führt in dritter Generation Jose Miguel Viu B.

Gut 200 Hektar Weingärten liefern das Traubenmaterial, das je nach Qualität den verschiedenen Linien zugeführt wird. Modernste



Bild: PRAXIS

Leonardo Contreras.

Technik paart sich bei Viu Manent mit traditionellem Wissen und der junge Winemaker Leonardo Contreras keltert hier mit viel Fingerspitzengefühl das Beste aus jeder Sorte. "Es ist unser Bestreben, aus jeder Sorte das Typische herauszuholen. Es gibt auch keinen Einheitsweg, jeder Wein erhält seine Behandlung nach Jahrgang und Qualität des Traubenmaterials", lautet des Credo

Contreras. Entsprechend der Größe des Betriebes findet sich auch fast die gesamte chilenische Weinvielfalt im Programm von Viu Manent wieder: Cabernet Sauvignon, Merlot und Carmenere sowieso, aber Malbec, Syrah, Sangiovese oder Cabernet Franc stehen hier in den Gärten zwischen Küstengebirge und Anden. An Weißweinen finden sich neben Chardonnay und Sauvignon blanc auch Semillon und Viognier.

Die Top-Linie des Hauses Viu Manent ist die "Special Selection Line", eine kleine Produktion aus den besten Trauben der ältesten Weinstöcke. Noch im oberen Bereich angesiedelt ist auch die "Reserve Line", und ausschließlich sortenreine Weine kommen in die "Varietal Line". Für den Massenverkauf in den Supermärkten kreierte man die Linie "San Carlos", schnell trinkbare, saubere Alltagsweine. Vor allem die Weine in der "Special Selection" erlauben auch einen Ausblick auf die Zukunft der chilenischen Weine, und der Cabernet Sauvignon 98 Reserva aus dieser Reihe wurde wohl zu Recht zum besten Rotwein Chiles gekürt. **-hal-**

Viña La Posada:

Life is a Cabernet

Ein Weingut wie aus dem Bilderbuch. Inmitten der Weingärten gelegen, eine Ansammlung von geduckten, weiß gekalkten Häusern, wie sie jedem Western zur Ehre gereichen würden. Drinnen viel Holz und im Keller wird der stattfindende Wandel vom Gestern zum Heute sichtbar: die guten alten Holzfässer, die 20.000 Liter und mehr Rebensaft aufnehmen können, wurden gerade gegen moderne Tanks ausgetauscht. Hier, in La Posada im heißen Teil des Valle de Colchagua, scheint die Welt noch ein wenig stehen geblieben.

Der Schein trügt. Zwar wurde das Gut schon 1905 von der Familie Diaz gegründet, spanischen Einwanderern. Ursprünglich war der Ort eine Raststätte für Reisende. Daher stammt auch der Name La Posada, der



Consuela und Winemaker Jose.

spanischen Bezeichnung für Gasthaus. Eine gastliche Stätte ist der Ort auch geblieben, das Restaurant der Viña etwa bietet eine exzellente einheimische Küche, die von weitem die Gäste anlockt. Zum Besitz der Familie Diaz gesellte sich kürzlich ein zweites, kleineres Weingut, sechs Kilometer südlich von La Posada. So ist die Anbaufläche auf 100 Hektar angewachsen, aber schon die Bepflanzung ist Programm. Sind doch 70 ha für Cabernet Sauvignon reserviert und weitere 12 ha sind mit Chardonnay-Stöcken belegt.

In der Vinifikation geht der Winemaker, der mit Gattin Consuela das Weingut leitet, keine Kompromisse ein. Tradition wird groß geschrieben. "Mein Mann", lacht Donna Consuela, "kann Barrique bei Weißweinen nicht ausstehen." Das ergibt eine willkommene Abwechslung, einen frischen, fruchtigen Chardonnay, typisch für den Ausbau im Stahltank.

Aber "Life is a Cabernet", und hier kommt der gestrenge Chef nicht ums Barrique herum. Dafür setzt er das frische Eichenholz sehr sparsam ein und schafft es so, einen Cabernet Sauvignon von wunderbarer Reinheit und Klarheit zu kreieren. Der 97er Cabernet wurde im Stahltank fermentiert und dann für zwölf Monate ins kleine Holzfass gelegt. Weitere zwei Jahre in der Flasche beschenken ihm schon Anfang 2001 die optimale Trinkreife. Trotz seiner Intensität und Komplexität ist der Wein von einer schier unendlichen Leichtigkeit geprägt, als hätte der Winemaker es geschafft, nur die kühlen Strahlen der Morgensonne einzufangen.

Auch La Posada exportiert kräftig nach Europa und Nordamerika, früher oder später sollten auch einige Flaschen in Österreich auftauchen.

-hal-