**„Winzer-Ralleye“ in Chile**

**Die phantastische 8. Leser-Reise „Der Winzer“ führte Mitte Februar nach Südamerika**

*Mitte Februar machte sich eine 17köpfige Winzer-Reisegruppe für 11 Tage auf den Weg, um mit abwechslungsreichen Weingutbesuchen einen Einblick in den boomenden Weinbau Chiles zu gewinnen. Der nahezu weltweite Export ist nicht einer durchsetzungskräftigen Organisation zu verdanken, sondern einzig und allein dem Engagement und dem individuellen Marketing jeder einzelnen Viña.*

Nach rund 12.500 Flug-km und 13 Stunden teils recht turbulentem Flug landete unsere Truppe im hochsommerlichen Santiago de Chile, wo wir von unserem örtlichen Reiseleiter, dem bestens gelaunten Sommelier und Weinbau-Experten Hannes Schönauer, einem nach Chile ausgewanderten Salzburger, in Empfang genommen wurden. Das bot der Gruppe, die bei erster Gelegenheit vom Wintergewand in die Sommerkleidung schlüpfte, den unschätzbaren Vorteil, sehr viel von einem „Landsmann“ über die Besonderheiten von Land und Leuten vor Ort zu erfahren.

**Aconcagua-Tal: heiße Tage, kühl-feuchte Nächte**

Unsere „Winzer-Ralleye“ begann im Aconcagua-Tal nördlich von Santiago, das ein ideales, mediterranes Klima für den Weinanbau, mit hohen Temperaturen tagsüber und und kühl-feuchten Nächten, bietet. Auf den sandig-steinigen Böden mit reichen mineralischen und organischen Flussablagerungen wachsen u.a. Trauben wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Syrah, die langsam und konstant reifen und Weine mit ausgeprägtem Aroma und Körper hervorbringen.

Das **Weingut Viña von Siebenthal** im historischen Weinbaugebiet Panquehue wurde 1998 vom Exil-Schweizer und Rechtsanwalt Mauro von Siebenthal mit 10 ha „mitten in der Pampa“ gegründet. Heute umfasst das Weingut vier Weinberge mit 32 ha ausschließlich Rotweinsorten, „die hier vom Klima her am besten gedeihen“, wie uns Sohn Matteo erklärte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah und die als typisch chilenisch geltende Sorte [Carménère](https://www.vinexus.at/wein/rebsorte/carmenere/); zudem wird auch Wein zugekauft. In Panquehue ist es häufig durch den Pazifik bis mittags nebelig, nachmittags lacht die Sonne vom Himmel, was für frische und elegante, zudem lange lagerfähige Weine sorgt.

Bewirtschaftet wird nach ökologischen Grundsätzen, der Betrieb ist aber – wie viele andere auch – nicht als bio zertifiziert und wirbt auch nicht damit. 300 Tage Sonne und nur 20 Regentage pro Jahr lassen alles „doppelt so schnell wachsen als in Europa“, bedeuten aber auch das größte Problem im chilenischen Weinbau: fehlendes Wasser. Üblicherweise bekommt das Weingut von Siebenthal dieses vom Rio de Aconcagua, das in zwei Kanäle abgepumpt und zu den Anlagen weitergeleitet wird. Minimum seien 4 h Bewässerung/Woche. 3, 4 Winter mit knappen Niederschlägen und die trockenste Sommersaison seit Aufzeichnungsbeginn stellen dieses System aber immer mehr in Frage. Ein neu gebohrter 20 m tiefer Brunnen soll künftig als Reserve dienen.

Für die Wasserknappheit sorgen auch die uferlos scheinenden Avocadoauspflanzungen auf den umliegenden Berghängen. Soweit das Auge reicht: unten Wein, oben die endlosen Zeilen der Avocados. Das „Grüne Gold“ macht nicht nur beim Wasser Konkurrenz, sondern auch bei den Arbeitskräften aus der Region, die von den Avocadobauern besser entlohnt werden können als von den Weinbauern. Da Mauro und Matteo von Siebenthal eigenen Angaben zu Folge aber das Doppelte vom Mindestlohn und somit rund 640 €/Monat bezahlen, sind die nötigen Hilfskräfte bei Schnitt und Ernte, die zu 100% händisch erfolgt, bis dato kein Problem. Im Gegensatz zu den Staren, die man hier mit einem neuen System – eine Kombination aus Ultraschallton und Laserstrahl – zu verscheuchen versucht. Tierische Plagen sind auch Kaninchen, die sich nicht nur über die Wurzeln hermachen, und die Rote Spinne, die aber nur in geringem Maße auftritt. Der Einsatz von Fungiziden bzw. Pilzbekämpfungsmitteln ist mangels Schaderreger kein Thema.

Alle Rebsorten werden separat vinifiziert, die Weine nach der Fermentation in Holzfässern gelagert, zu 80% in französischen, zu 20% in amerikanischen, mit verschiedener Toastung – ein „Spielzeug“ des Seniors, wie Matteo augenzwinkernd meinte. Die Top-Weine ab 50 US-$ aufwärts kommen immer in neue, die anderen in gebrauchte Fässer. Abgefüllt wird mit Hilfe einer mobilen Anlage (ein in Chile sehr verbreitetes Verfahren), alle Flaschen werden verkorkt. Andere Verschlussvarianten sind in Chile rar, denn Kork gilt hier nach wie vor als Qualitätsmerkmal. Abgepackt werden die Flaschen zur Gänze per Hand, die teuersten Weine in Holzkisten, die anderen in Kartons.

Den teuersten Wein, den Tatay de Cristóbal (260 €/Flasche, nur 3.000 Flaschen), durften wir leider nicht verkosten, aber was uns eingeschenkt wurde (fast alles Cuvées und in Holzfässern gelagert), zeigte uns das enorme Potenzial dieser Weinbauregion.

Ein paar Minuten entfernt liegt das Stammhaus der **Viña Errázuriz**, die uns mit ihrer Weitläufigkeit und mediterranem Flair sowie modernsten Anlagen überraschte. Die 1870 von Don Maximiano Errázuriz gegründete Weinkellerei, die 2019 unter die 20 besten Weingärten der Welt gereiht wurde, ist eines der ältesten und renommiertesten Weingüter Chiles, die heute in 6. Generation im Familienbesitz geführt wird. Zu ihr gehören insgesamt 5 Standorte mit 1.000 ha und verschiedenen Klimaten und Böden. Die Produktion der Premiumweine erfolgt in einem neuen, gänzlich aus Beton gefertigtem stylischen Weinkeller am Hauptstandort, in dem „möglichst effizient“ von der Traubenanlieferung bis zur Reifung in Barriquefässern und Flaschenabfüllung (rund 12 Mio. Flaschen) mit der eigenen Abfüllanlage alles abläuft. In den umgebenden Weinanlagen, in den Lichtmasten dafür sorgen, dass nicht alles „Füße bekommt“, tummelten sich die ersten Erntehelfer, die Lese hatte witterungsbedingt bereits am 5. Februar begonnen. Die international sehr bekannte Vina Errázuriz vermarktet „alles über alle Kanäle“, die Toplinien über Frankreich, andere werden direkt vom Weingut aus versendet. 13,5 Vol.% sind Standard, die Boutique-Weine werden mit 15% ausgebaut.

Von der Qualität der Weine durften wir uns bei der perfekt vorbereiteten Verkostung (inkl. detaillierter Weinbeschreibungen) sowie beim späten Mittagessen überzeugen.

**Colchagua-Tal: Mediterrane Klima und Böden mit Schiefer, Granit und Sand**

Das etwa 150 km südlich von Santiago im Colchagua-Tal gelegene **Weingut Viña Maturana** nahe San Fernando ist ein Familienbetrieb, wo wir herzlich von Josè und Gloria Maturana samt Hofhund Tom empfangen wurden. Das junge Winzerpaar, das seinen elterlichen Betrieb 2011 übernommen hat, hat zwischenzeitlich die Produktion von 3.000 auf 60.000 Flaschen gesteigert, die allesamt in den Export gehen: nach China, Kanada, USA, Thailand, Frankreich, Belgien, Brasilien u.a.m. Das Besondere an diesem Betrieb: das Weingut ist ein reiner Zukaufsbetrieb, das sich aus Überzeugung und zwecks Differenzierung auf alte Sorten konzentriert, die ohne Düngung und ohne Bewässerung auskommen. Die Trauben stammen von 15 Vertragsweinbauern, die einen „fairen Preis“ von 400–500 Pesos (ca. 45–55 Ct.)/kg erhalten (die größte [4.500 ha] und bekannteste Weinkellerei Chiles, Vina Concha y Toro, deren Weine als „durchgestylt“ und immer gleich schmeckende „Industrieweine“ bezeichnet wurden, zahle bei Zukaufstrauben nur 13–17 Ct./kg, was viele andere Weinbauern in den Ruin treibe).

Das Ziel vom Vino Maturana ist ein ganz anderes: hier wollen Josè und Gloria „originale“, qualitativ hochwertige und doch nicht zu hochpreisige Weine produzieren. Jede Sorte kommt von spezifischen Parzellen, so Camérène, Torontel (Traube, aus der der Naranjo, ein exzellenter „Orange-Wein“, produziert wird und die wie der Moscatel auch Basis für die National-Spirituose, der Pisco, ist), Grenache, Pais oder Sémillon. Hier begegneten uns das erste Mal auf der Reise die auch in Österreich zu findenden „Betoneier“, die dem Wein einen mineralreicheren, fruchtigeren und frischeren Charakter geben sollen. Für Josè spielt bei dieser Ausbauform die biodynamische Philosophie eine wichtige Rolle, auch wenn es keine Biotrauben sind. Für ihn sind die im Betonei gereiften Weine ideal zum Verschnitt mit Weinen aus dem Holzfass, die er gleichzeitig verschneidet und abfüllt. Seine Toplinie mit 15.000 Flaschen ist der Ìcono, eine Cuvée aus 85% Camérène und 15% Cabernet Franc, wobei die Beeren einzeln gepflückt wurden, damit die Fermentation innerhalb der Beeren stattfindet. Die Verkostung einiger Weine bei einem kleinen Imbiss löste große Begeisterung aus.

Rund 20 Fahrminuten weiter liegt das 2007 gegründete, ebenfalls im Colchagua-Tal gelegene und im Familienbesitz geführte **Weingut Viña Koyle**, das ebenfalls auf eine biodynamische Wirtschaftsweise setzt und seit 2013 als „Bio-Betrieb“ zertifiziert ist. 2010 wurden 65 ha mit 12 verschiedenen Rebsorten bepflanzt, heute ist die Fläche auf 1.000 ha gewachsen. Zum Zeitpunkt unseres Besuches war bereits der Malbec gelesen (entspricht Mitte August bei uns), 2–3 Wochen früher als im Durchschnitt der Jahre. Seit 2014 arbeitet der Betrieb eng mit zwei Geologen und Agrarspezialisten zusammen, um konzentrierte und gut säurehaltige Weine mit den speziellen Terroir-Noten zu lukrieren. Alle Trauben werden von aus der Nähe stammenden Arbeiter per Hand gelesen: sie erhalten einen Fixlohn plus Prämie für eine Mehrernte (ermittelt mittels Plastikchip zu Verrechnung), womit sie im Monat auf umgerechnet 700 € Verdienst kommen können. Die durchschnittlichen Erntemengen liegen bei 9.500–10.000 kg/ha, mit ø 6.500 Stöcken/ha. 70% der Flächen sind mit Cabernet Sauvignon und Camérène bepflanzt (Sorten, die in Chile immer gefragt sind), der Rest mit Syrah, Grenache, Monastrell, Sauvignon Blanc, Malbec, Merlot, Petit Verdot u.a.m.

70% der Weine gehen in den Export (USA, Frankreich usw.), 30% werden in Chile getrunken (der Weinkonsum der Chilenen sank nach der Militärdiktatur unter Pinochet von 130 l im Jahr 1990 auf heute 18,5 l). Auch bei Koyle werden jeweils die Trauben der einzelnen Parzellen im Betonei und dann noch im Holzfass gereift, bevor sie verschnitten und abgefüllt werden.

Ein Kontrastprogramm zu der Viña Maturana bot das dritte im Colchagua-Tal gelegene **Weingut Viña Clos Apalta**. Es wurde 1994 von den Familien Marnier Lapostolle aus Frankreich (Gründer und Eigentümer des weltberühmten Likörs Grand Marnier, die zudem die Lapostolle-Kellerei betreiben) und Rabat aus Chile gekauft. Das Klima hier ist semi-mediterran, mit Winterregen und einem langen, trockenen Sommer; Wetterbedingungen, unter denen die Trauben eine optimale Reife erreichen und die Anreicherung von Anthocyanen begünstigt wird. Die ältesten Weinstöcke sind bereits 100 Jahre alt. Dank der Wasserführung in 2,0–2,5 m Tiefe ist keine Bewässerung nötig. Zu dem bio-zertifizierten Weingut mit insgesamt 450 ha gehört noch ein zweiter Standort im Casablanca-Tal, das sich durch ein kühleres Klima sowie eine besondere Mischung aus Lehm- und Sandböden auszeichnet und ideal für weiße Rebsorten, vor allem Chardonnay und Sauvignon Blanc, ist. Die Viña Clos Apalta hat auch zwei deutsche Zertifikationen erlangt, deren Regeln 2x/Jahr überprüft werden. Die Erfüllung der Regelwerke sei allerdings „etwas schwierig“, da sie für andere Bedingungen konzipiert seien.

Besonders beeindruckend für jeden Besucher ist die in den Granitfelsen gebaute 6stöckige Kellerei, von der nur das zylinderförmige Dach aus dem Berg heraus ragt. Jedes der ersten 4 Stockwerke dient einem eigenen Produktionsschritt, die beiden letzten, nicht für Besucher zugänglichen Etagen bergen die Privatsammlung der Familie. Rund 80% der Weine gehen in den Export (zu etwas gleichen Teilen nach China und USA, nach Japan, Frankreich, Deutschland...). Etwas krass: in dieser millionenteuren „französischen Kellerei in Chile“ werden nur zwei Weine mit hohem Lagerpotenzial produziert: La Petit Clos und Clos Apalta. La Petit Clos ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Carménère und Petit Verdot, Clos Apalta eineCarménère-Cuvée mit je nach Jahrgang unterschiedlichem Verschnitt. Aktuell sind noch online Weine von 1997 erhältlich. Die Chinesen würden ausschließlich „Clos Apalta“ ordern – diese Weine sind ziemlich teuer (bis zu 150 US-$), in sehr schwere Flaschen abgefüllt und verkorkt und mit einem tollen Etikett versehen. Im auf Prestige fixierten China Kriterien für einen exquisiten Wein…

Unsere Gruppe durfte zuletzt sechs kommentierte Weine (vom günstigeren Lapostolle-Le Rouge 2105 bis zum hochpreisigen Clos Apalta 2016 (96+ Parker-Punkte) verkosten – ein echter Genuss!

Nicht so exquisit, aber durchaus sehr professionell ist die inklusive Pachtfläche 350 ha große **Vina Viu Manent** mit bestens arrondierten Lagen innerhalb des D.O.-Gebietes „Colchagua Valley“ und einem „kolonialen Gutsbetriebs- und „Sonntagsausflugsziel-Charakter“ (Schaugarten mit 18 chilenischen Weinvarietäten, Reitplatz, Pferdekutschen, Restaurant, Küchenstudio usw.). 80% der Weinproduktion geht in den Export, der Rest wird mit Preisen zwischen 12 und 55 US-$/Flasche „ab Hof“ und in chilenischen Supermärkten vermarktet.

Gemäß dem Motto „Frucht, Frucht, Frucht!“ haben auch hier vor 7 Jahren die „Betoneier“ für die „obere Weinliga“ Einzug gehalten. Sie bringen nicht nur leichtere, fruchtigere Weine, sondern gelten auch als erdbebensicher. Durch den offenporigen Wein kann der Wein laut Nicolas atmen und durch die Eierform sei „alles in Bewegung“. In der Kellerei werden Weine auf verschiedenen Niveaus produziert, teils in neuen, teils in gebrauchten Fässern gereift und dann für die verschiedenen Geschmäcker verschnitten.

Waren früher tanninreiche Weine gefragt, so folgt die Kellerei nun dem Trend zu fruchtigeren, frischeren, leichteren, nur wenig nach Holz schmeckenden Produkten. Bei der Verkostung zeigte uns Nicolas sehr eindrucksvoll mit 8 Proben den Einfluss von Küstennähe, Terroir, Verschnittanteilen, Reifezeiten und Holztönen – von den trockenheitsbedingt „dichten“ Weinen waren alle sehr begeistert. Viel Erfolg hat der Betrieb in den letzten Jahren mit „Terroir-Weinen“, die bereits am Etikett die Bedeutung des jeweiligen Bodens hervorheben wie beispielsweise der „Single Vineyard Loma Blanca“, ein Carménère 2017.

**Maule-Tal: frisch und im Winter regenreich, schwere, ton- und säurehaltige Böden**

Ein Beispiel für die junge, kreative Winzergeneration im Maule-Tal ist die **Viña Julio Bouchon**. Ihre 250 ha erstrecken sich über drei Standorten mit 15 verschiedenen Weinsorten und differenten Böden im inneren trockenen Land des Maule-Tals – von Löß bis Granit. Eine Besonderheit hier ist der Pais, der sowohl Hitze als auch Kälte gut verträgt und sehr tief wurzelt (angeblich bis zu 40 m). Die bis zu 120 Jahre alten, langsam wachsenden Stöcke schlingen sich am Rande der Weinanlagen auf Bäumen hoch und können nur mit Leitern geerntet werden. Die vor 450 Jahren von den Spaniern ins Land gebrachte Sorte wird zu Weiß- sowie Rotwein verarbeitet und bedeutet ein Stück Identität, das als Gegenstück zu den (relativ) neuen, wuchtigeren Sorten mehr und mehr forciert wird. Auch Sorten wie Sémillon, Carignan und Cinsault sind alte Sortenschätze, die hier bewahrt werden wollen. Ziel der aus Frankreich stammenden Besitzerfamilie Bouchon sind Weine, die mit der Tradition aus Frankeich die Identität von Chile widerspiegeln. „Nur die Diversität zählt“, lautet das Motto, die wir bei der Verkostung schmecken durften: u.a. einen säurereichen Pais Rosé (2018), der nicht unbedingt der europäischen Vorstellung eines chilenischen Weins entspricht, oder den für den Betrieb am wichtigsten Mingre (2016), eine elegante Cuvée aus Carménère, Cabernet Sauvignon, Syrah und Petit Verdot.

**Itata-Tal: Frische und windige Sommertage, regnerische Winter**

Der Weinboom in Chile hat vor rund 30 Jahren im Itata-Tal begonnen. Diese eher kühle Weinregion am südlichen Ende von Chiles Weinbauzone wird von Anpflanzungen von Carignan, Muscat of Alexandria und Pais dominiert. Seit vielen Jahren werden aber auch modernere Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir und Chardonnay angebaut. Direkt neben dem Fluss Largui, an der südlichen Grenze des Itata-Tals, liegt das Weingut **Viña Pandolfi**. Anfangs waren ein trocken bewirtschafteter Chardonnay, sehr alte País-Trauben und eine wunderschöne Umgebung alles, was das mit schönem Rasen, mächtigen Palmen und großem Swimmingpool gemütlich wirkende Weingut bot, erzählte uns Enzo Pandolfi. Heute umfasst es 53 ha Wein (mit Chardonnay, Pinot Noir, Syrah, Sauvignon Blanc und Pais, alles ausschließlich Direktträger) und 30 ha Haselnüsse (90% werden von Ferrero aufgekauft). Die Anlagen des Weingutes sind sehr untypisch für Chile, denn sie sind großteils von Wald umgeben und an der höchsten Stelle mit einer Kapelle und einem tollen Rundblick gekrönt.

Bei einem herrlichen, stimmungsvollen Asado-Abendessen, der chilenischen Form des Grillens, duften wir mehrere Weine von Enzo und seiner Frau Gillian verkosten, kommentiert von Enzo und dem Starwinzer und Spitzen-Önologen **Francois Massoc**. Besonders beeindruckend war dabei die Vertikalverkostung dreier Chardonnays von denselben Stöcken und denselben Ausbau aus den Jahren 2011, 2016 und 2017 – die die verschiedenen Witterungsbedingungen der einzelnen Jahre schmecken ließ.
Auch wenn wir schon vieles über den chilenischen Weinbau von Hannes erfahren hatten, so waren die speziellen Informationen von **Francois Massoc** zu den Weinbauregionen, den klimatischen Verhältnissen und (wenigen) Pflanzenschutzproblemen (s. Kasten „Fakten“) äußerst interessant. Ein besonderer Genuss war die anschließende Degustation einer Reihe von Weinen aus Francois’ Weingärten und von dem Weingut Clos des Fous als Begleitung zu einem exzellenten Gourmet-Dinner im exklusiven Sportclub Campos Deportivos Llacolén in San Pedro de La Paz. Clos des Fous wurde 2008 von Francois mit drei Freunden gegründet, die Weine werden in extremem Terroir angebaut. Das Weingut besitzt Weinberge in vier verschiedenen Regionen – mit Pinot Noir, Cinsault, Pais, Cabernet Sauvignon, Chardonnay und Riesling. Auch bei dieser Gelegenheit standen spannende Vertikalverkostungen verschiedener Jahrgänge aus denselben Rieden im Vordergrund, so dreier Chardonnays und dreier Cabernet Sauvignons, jeweils Jahrgang 2013, 2012 und 2011 – darunter Gaumenschmeichler, die einmal mehr Bedauern hervorriefen, nicht den Kofferraum mit Kisten vollladen zu können.

**Maipo-Tal: trockene, sehr sonnige Sommer, steinige und nährstoffarm Böden**

Südlich und südwestlich von Santiago liegt das Maipo Valley, das als das beste und größte Weinbaugebiet Chiles gilt. Bereits im 16. Jahrhundert bauten spanische Einwanderer hier Wein an. Auf rund 23.000 ha (Tendenz sinkend) werden hier zu 75% rote Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Carménère angebaut. Bei den weißen Sorten dominieren Sauvignon Blanc und Chardonnay.

240 ha dieser Flächen werden mit mehr als 100 Parzellen (ø 1,2–1,3 ha) von der **Viña Perez Cruz** bewirtschaftet, das sich auf ausschließlich Rotweine aus eigenem Anbau und eine eigene Abfüllung im aus heimischen Holz in Form von zwei Fässern erbauten Weinkeller spezialisiert hat: von Cabernet Sauvignon über Carménère, Merlot und Syrah bis Petit Verdot und Grenache. Die einzelnen Parzellen werden individuell beerntet und vinifiziert (teils in amerikanischer, teils in französischer Eiche). Mit Hilfe von Analysenwerten – ausgewertet im betriebseigenen Labor – und Fotodaten von Drohnen wird mit einem mathematischen Programm berechnet, wann welche Parzellen zu beernten sind (Syrah bereits zum Zeitpunkt unseres Besuches am 24. Februar). Die Analysen- und Fotodaten werden alle 6–9 Stunden in der Erntezeit erhoben und ausgewertet. Die rund 1,2 Mio. l Produktion (2020 werden es nur rund 1,0 Mio. l sein) werden am Betrieb abgefüllt, etikettiert und verkorkt. Rund 30% werden in Chile, 20%in Brasilien, je 15% in UK und Kanada vermarktet, der Rest in Peru, Kolumbien und Shanghai.

Das größte Problem des Familienbetriebes ist auch wiederum das fehlende Wasser. Obwohl das Maule-Tal schon mehr zum semi-ariden als zum mediterranen Klimabereich zählt, war 2019 mit nur 8 mm Niederschlag doch das „trockenste Jahr ever“ (bis 2012 waren rund 450 mm normal, von 2012–2018 fielen nur noch höchstens 300 mm). Die Frage sei daher, nicht ob, sondern **wo** bewässert wird, weil die Speichertanks leer sind und 2 vorhandene Lagunen austrocknen. Wobei bei letzteren der Fehler besteht, dass diese nicht abgedichtet sind und das Wasser versickert. Eine große, nicht zu übersehende Fläche wurde heuer angeblich wegen der Wasserknappheit totgespritzt, wir vermuteten aber eher eine fehlerhafte Spritzung o.ä.

Problematisch seien auch argentinische Falken, die sich auf die reifen Trauben stürzen und nicht geschossen werden dürfen.

Miguel Besoain, der uns mit sehr guten Deutschkenntnissen überraschte, betreibt im Maipo-Tal ein 80 ha großes Bio-Weingut, die **Viña Lafken**, das ebenfalls 1989 von seinem Vater mit 30 ha gegründet und mit 50 ha Pachtflächen erweitert wurde. 94% der Fläche sind mit Cabernet Sauvignon bepflanzt („das Maipo-Tal bietet für diesen das beste Terroir Chiles!“), 6% mit Carménère und Petit Verde, die zum Verschnitt dienen. Für den Verschnitt kauft er auch Pinot Noir-Trauben dazu.

Miguel sieht seinen Terrassen-Standort (im unteren Bereich ein steiniger Boden mit einer darunter liegenden sehr dichten Lehmschicht, die aber von vielen kleinen Steinen durchsetzt ist und damit durchwurzelt werden kann), als Paradies für den Bio-Weinbau, da er außer einer 6xigen Schwefelbehandlung (3x in flüssiger, 3x in trockener Form) keinerlei Maßnahmen setzen muss. Auf den Boden kommen Mulch und Kompost, den Miguel aus der Umgebung LKW-weise zukauft. Mit mechanischer Unterstockbearbeitung wird dem Unkraut zu Leibe gerückt. Obwohl in diesem Vegetationsjahr nur 65mm NN fielen (normal 250–300 mm), ist Wassermangel hier kein Thema, da die Wasserreservoirs ständig aus den Anden nachgefüllt werden. Das in diesen Becken geklärte Wasser wird zur Tröpfchenbewässerung eingesetzt. Eine Problem stellen allerdings die gefräßigen Kaninchen dar.

Wurden die Rebreihen früher in Ost-West-Richtung mit 4.000 Pflanzen/ha gesetzt (noch 70% der Anlagen), so erfolgen in den letzten Jahren wegen der zunehmenden Sonnenintensität die Pflanzungen auf Unterlagen (wegen der Nematoden) in Nord-Süd-Richtung und mit 5.000 Pflanzen/ha für einen höheren Ertrag, der bei ø 7–8 t/ha liegt. Die Trauben werden ausschließlich händisch geerntet, mit Arbeitskräften aus der Umgebung. 90% seiner Flaschenproduktion (40.–50.000 l, mobile Abfüllanlage) gehen in den Export. Vinifiziert werden nur 40–50% des Cabernet Sauvignon in neuem Barrique (u.a. der Tonnellerie Nadalie), um nicht zuviel Holznote in den Wein zu bekommen. Den Verschnitt-Anteil bestimmt ein Burgund-Önologe, untermauert mit Analysenwerten aus dem eigenen Labor – das Ziel elegante Weine mit 14–14,5 Vol.%, reifen Tanninen und schöner Farbe. Eine „kleine, aber besonders feine Reihe“ sind die sechs reinsortigen Weine der single vineyards series, teils mit Trauben von Partnerbetrieben. Die Verkostung von Miguels Weinen lösten einen Sturm auf seinen Weinshop aus…

Seit 20 Jahren betreibt Miguel zudem ein Projekt mit japanischen Partnern: er kauft Reis zu und produziert Saki, den Reiswein, den er an japanische Restaurants in Chile und auch beginnend in die USA verkauft.

Unsere dritte Station im Maipo-Tal war die **Viña de Martino,** wo wir von Guy Hooper, dem Exportchef, empfangen wurden. Zu dem 300 ha großen Weingut gehören Weinberge in allen sieben Weinbauregionen Chiles, die sich durch völlig unterschiedliches Terroir auszeichnen. Teilweise wurde auf organisch-biologischen Anbau umgestellt und heute ist die Bodega de Martino bereits der zweitgrößte Produzent von Biotrauben in Chile. Die Weine werden aber so wie bei der Vina Lafken nicht extra als Bio-Weine ausgezeichnet – denn gefragt seien inzwischen eher vegane Weine.

Das Weingut wird in 4. Generation von der italienischstämmigen Familie De Martino bewirtschaftet, wobei die Trauben aller Standorte in der einzigen Kellerei weiterverarbeitet werden – mit getrennter Vinifizierung der einzelnen Weinberge. Die Reifung der Weine erfolgt in Stahl, Beton, in 150–200 Jahren alten Tinajas (Original-Toneier mit 1.000–1.200 l Fassungsvermögen aus dem Süden Chiles, ein „Erbe der Urbevölkerung, den Mapuches), in gebrauchten Fässern oder in Fudres (Holztanks).

Das Besondere an den Terrakotta-Eiern, in denen noch zwei „Natural Wines“ vergoren werden): die Trauben werden ohne irgendwelche Zusätze eingefüllt, nach einer spontanen alkoholischen Gärung (macération semi-carbonique) ohne weitere Temperaturkontrolle mit Stahldeckel abgedeckt und mit Lehm abgedichtet. Nach 5–6 Monaten werden leichte, frische Rotweine gewonnen, die dem Weingut ”viele Türen öffnen“.

Der übliche 80–90%ige Export gehen in 40–50 Länder, bis dato rund 50% davon nach Europa, aber die Nachfrage in Asien und den USA nimmt zu.

**Casablanca-Tal: kühler Wind vom Pazifik, häufig Morgennebel**Das fruchtbare Casablanca-Tal westlich von Santiago bietet ideale Bedingungen für den Anbau weißer Sorten wie Sauvignon Blanc und Chardonnay sowie „kühler Rotweine“ wie Pinot Noir, Merlot und Syrah. Das **Weingut Viña Villard**, rund 25 Kilometer vom Pazifik landeinwärts gelegen, profitiert vom Morgennebel und niedrigen Temperaturen, die Weine mit dezenter Säure und frischer Frucht ermöglichen. Das 1989 vom Franzosen Thierry Villard gegründete und nun von Sohn Charles geleiteten Familienunternehmen hat sich in den letzten Jahren verstärkt mit Betonung des talspezifischen Terroirs und innovativen Produktionsverfahren darauf spezialisiert, neue „Super-Premium-Weine mit Struktur und Eleganz“ zu kreieren. 2014 wurde die Weinkellerei neu direkt in den Hang gebaut, um den Rebsaft direkt aus der Presse in die darunter stehenden Tanks fließen zu lassen. Am Weingut wird viel experimentiert, so u.a. mit verschieden langen Toastungen der am Betrieb selbst gefertigten Fässer (die in ganz Südamerika vertrieben werden) oder manueller Direktpressung der Beeren in 300 l-Holzfässern, die 8x/Tag mit einer speziellen Vorrichtung gedreht werden. Nach der Fermentation wird der Wein abgelassen, das Fass geöffnet und der Trester entleert.

Ein Chardonnay, den wir verkosten durften, war ein sehr ausdrucksvoller, extraktreicher Wein mit 14 Vol.%, der in verschiedenen Fässern gereift war. Ein Pinot Noir 2018 mit sehr reifen Tönen wurde dagegen nur in neuer französischer Eiche mit Kaltmazeration vinifiziert. Auch ein eleganter Sauvignon Blanc 2018, der 6 Monate auf der Hefe blieb, überzeugte uns von der sehr hohen Weinqualität des Betriebes.

Gefragt, was er rückblickend vor 10 Jahren hätte besser machen können, würde Charles mehr trockenheitsresistente Sorten pflanzen oder auf Unterlagen veredeln, die tief wurzeln – denn die Wasserknappheit ist auch im Casablanca-Tal ein großes Thema. Zudem kämpfen die Winzer mit Frost, Kaninchen, Nematoden (v. a. bei Chardonnay, daher wird bei diesen veredelt) und nicht zuletzt mit einem Arbeitskräftemangel, der den Trend zur mechanischen Ernte verstärkt und auch bei der Viña Villard Einzug finden wird.

**Muchas gracias, Hannes, muchas gracias, Reisewelt!**

Chile hat in Mitteleuropa den Ruf, gut trinkbare, günstige Weine zu produzieren. Die chilenischen Winemakers können aber auch sehr elegante, strukturreiche und komplexe Weine im durchschnittlichen Preissegment von 10–45 € sowie Topweine von 100 € aufwärts kreieren. So individuell die einzelnen Weinbaubetriebe auch sind, sie alle eint das Problem der Wasserknappheit, sei es durch Konkurrenz von stark wasserbedürftigen Avocadopflanzungen oder durch viel zu wenig Niederschlag. Jeder Betrieb hat seine eigene Marketingstrategie, viele werden von Jungwinzern und/oder Jung-Kellermeistern mit innovativen Ideen geleitet, die teils Ausbildungen in den USA, in Frankreich, Spanien oder auch Deutschland gemacht haben. Der lokale Markt ist überschaubar, es gibt auch keine Heurigen oder ähnliches, sodass rund 80% in den Export gehen müssen. Je nach Größe und Strategie in Tanks und Flaschen oder nur in Flaschen. Es gibt keine Quoten und wenig Bestimmungen, so kann z.B. jeder auf das Etikett „schreiben, was er will“. Die von Hannes Schönauer sehr gut ausgewählten Weingüter, von relativ kleinen Familienbetrieben bis hin zu international ausgerichteten Big-Playern, die spannenden, interessant kommentierten Verkostungen, die gut organisierte Reise durch die Reisewelt und Hannes sowie die Möglichkeit, auch von Land (abseits des Weins) und Leuten einiges mitzubekommen, werden die von Hannes oft gerufenen „Muchachas y Muchachos“ der 8. Leserreise des „Winzers“ sicher sehr lange in guter Erinnerung bleiben.

*Text und Fotos: Gabriele Luttenberger*

**Was wir sonst noch alles sahen (und teils genossen):**

* **Santiago de Chile:** Wegen der seit Oktober 2019 täglichen, vielfach gewalttätigen Unruhen (am 7./8. März hätte über ein neues Referendum abgestimmt werden sollen) war eine Erkundung der Metropole mit modernen Hochhäusern, Einkaufsstraßen, Lokalvierteln, spanischen Kolonialgebäuden und U-Bahnsystem (am Rande leider auch mit Slums) nur begrenzt möglich.
* **Concepcion:** Ein Rundgang durch die Universitätsstadt mutete uns fast wie im Kriegsgebiet an – wegen der Unruhen sind die Häuser und Geschäfte in vielen Stadtvierteln oft bis in den 2. Stock total verbarrikadiert; Pflastersteine wurden herausgerissen, detto Parkbänke, Ampelanlagen u.a.m.
* **Obst- und Gemüsemarkt** in Concepción: Berge von Gemüse und Obst in einer bunten Farbenpracht
* Die berühmte **Panamerica:** ein System von Schnellstraßen (ca. 45.000 km), das Alaska und Feuerland verbindet;in Zentralchile immer wieder links und rechts von teils staubigen Siedlungen, Obst- und Gemüseständen sowie Schnellimbiss-Hütten gesäumt
* **Valpareiso:** eine chilenische Hafenstadt, die für ihre steile knapp 120 Jahre alte Seilbahn und Hügel mit farbenfrohen Häusern mit vielfach beeindruckenden Graffitis bekannt ist
* **Strand & Seebären:** Bei einem Abstecher zum Pazifik bei der Mündung des Bio-Bio konnten wir uns am pechschwarzen Strand frische Meeresluft um die Ohren wehen lassen; eine kleine Schifferlfahrt führte uns an einer Seebären-Kolonie vorbei
* Und natürlich köstliches **Essen** wie das Asada, die chilenische Form des Grillens, bei dem auch Blutwurst nicht fehlen darf; perfekt zubereitete Steaks, Frischfisch aus dem Pazifik, bunte Salate u.v.m.

Infobox I

**Chile: Boomender Weinanbau auf 900 km Länge**

Unglaubliche 4.400 km entlang des Pazifiks erstreckt sich das schmale, südamerikanische Weinbauland Chile, das auf einem kleinen Stück im Norden von Peru, im Nordosten von Bolivien und am längsten im Osten von Argentinien begrenzt und von den östlichen Nachbarstaaten durch die Andenkette getrennt ist. Auf dieser Länge finden sich bis auf das tropische alle Klimate, von der staubtrockenen Atacama-Wüste im Norden bis zu der gemäßigten Zone Patagoniens mit Gletscherfjorden und auch kalten Regenwäldern im Süden. Die beste Klimazone für den Weinbau liegt im fruchtbaren Zentralchile, zwischen dem 30. und 38. südlichen Breitengrad, beginnend mit dem Elqui-Tal rund 420 km nördlich der Großmetropole [Santiago](https://de.wikipedia.org/wiki/Santiago_de_Chile%22%20%5Ct%20%22_blank) der Chile (7 Mio. Einwohner) bis rund 460 km südlich bis zum Bio-Bio-Tal. Die rund 136.000 ha Weinfläche werden von ca. 220 Weinbaubetrieben bewirtschaftet, wobei 100–200-ha große Betriebe noch als „klein” gelten (die größte Weinkellerei ist die Aktiengesellschaft mit rund 4.500 ha in ganz Chile verteilt). Der Weinboom hat Anfang der 1990er-Jahre nach dem Ende des Pinochet-Regimes im südlicheren Itata-Tal begonnen.

**Kühle Nächte, heiße Tage**

Die Hauptklimaform in Zentralchile ist ein eher mildes, mediterranes Klima. Die Zone wird in Ost-West-Richtung von zahlreichen Flusstälern durchschnitten, die Wasser aus den bis zu 7.000 m hohen Anden zum Meer führen und vielerorts die unbedingt nötige Bewässerung ermöglichen. Mit einer weiteren Gebirgskette im Westen, die bis zu 2.000 m hohe [Küstenkordillere](https://de.wikipedia.org/wiki/Cordillera_de_la_Costa%22%20%5Ct%20%22_blank), zieht sich somit durch ganz Chile ein großes Längstal, das in Einzeltäler mit unterschiedlichen Böden und Klimaten gegliedert ist. Die Küstenkordillere hält zwar den starken Meereseinfluss durch den kalten Humboldt-Strom im Pazifik ab, lässt aber gerade genug feuchte Meeresluft einfließen, um ideale Bedingungen für die Entwicklung der Reben in den Flusstälern zu schaffen: In den küstennahen Gebieten ist es öfters bedeckt, oft gibt es Morgennebel, und es ist auch etwas kühler als in den östlicheren, höher gelegenen Ausläufern der Anden. Die kühlen Nächte und heißen Tage sorgen für elegante, reife und körperreiche Weine. Im Norden herrscht schon mehr ein semi-arides, im Süden eher ein kühles, windiges und niderschlagsreicheres Klima.

Ein unschätzbarer Vorteil für die chilenischen Weinbauern: Chile ist das einzige Land der Welt, in dem die Reblaus nicht Fuß fassen konnte, und das bisher auch den Falschen Mehltau nur dem Namen nach kennt. Somit gibt es auch heute noch große Anbauflächen mit unveredelten Rebstöcken, der Anteil mit Unterlagen ist aber „sicherheitshalber“, acuh wegen der Nematodengefahr, im Steigen begriffen.

Waren noch Anfang der 1990er Jahre chilenische Weine international wenig bekannt, so sind sie heute – nicht zuletzt wegen des sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnisses dank zu hoher Produktionsmengen und geringem Absatz in Chile selbst – im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Rund 80% der Weine werden weltweit als Tankwein verkauft, der Rest direkt in Flaschen u.a. im Inland, in Asien und in den USA vermarktet – die Spitzenweine zu teils durchaus beachtlichen Preisen.

Infobox II

**Daten & Fakten zum chilenischen Weinbau**

* 1546: Pflanzung der ersten Rebstöcke in [Chile](https://de.wikipedia.org/wiki/Chile) – mit den aus Spanien stammenden Sorten Albilho, Moscatel, Pais und Torontel
* 1830: Erster Import von französischen Rebsorten
* Weinbaufläche: rund 136.000 ha (2017), die von etwa 350 Weinbaubetrieben bewirtschaftet werden
* Weinproduktion: 1,19 Mrd. l; 70% Rot-, 30% Weißweine; plus 32,3 Mio. l für die Nationalspirituose Pisco
* Weinkonsum: ø 18,5 l / Kopf und Jahr
* Sorten (2019): Cabernet Sauvignon (rund 35%), Sauvignon Blanc, Merlot, Chardonnay, Carménère (die charakteristischte Sorte Chiles), Syrah, Pedro Jiménez, Pais, Pinot Noir, Cot-Malbec, Sémillon u.a.m.
* Das größte Problem der meisten Betriebe: fehlendes Wasser; das Jahr 2019/20 gilt als das trockenste Jahr seit Aufzeichnungsbeginn
* Viele Weinbaubetriebe produzieren nach Bio- oder biodynamischen Kriterien, sind aber selten zertifiziert und die Weine werden meist nicht als solche beworben
* Rund 80% der Weine werden weltweit als Tankwein verkauft, der Rest direkt in Flaschen u.a. im Inland, in Asien und in den USA – die Spitzenweine zu teils durchaus beachtlichen Preisen
* Außer Kork sind andere Verschlussvarianten rar, denn Kork gilt nach wie vor als Qualitätsmerkmal in Chile
* Krankheiten & Schädlinge: Keine Peronospora, keine Goldgelbe Vergilbung; Chile gilt bis dato als reblausfrei; Neuanlagen werden aber sicherheitshalber veredelt, auch wegen der Nematodengefahr; an vielen Standorten Kaninchen, an anderen auch Stare, Falken

Infobox III

**Vier Weinbauregionen mit 13 Einzeltälern**Aufgrund der enormen Nord-Süd-Ausdehnung (zwischen dem 30. und 38. südlichen Breitengrad) hat Chile verschiedene Klimazonen. Der Weinbau konzentriert sich auf Zentralchile mit vier Weinbauregionen und deren Sub-Regionen bzw. Tälern:

- [**Coquimbo**](https://de.wikipedia.org/wiki/Regi%C3%B3n_de_Coquimbo)mit [Valle del Elqui](https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Valle_del_Elqui&action=edit&redlink=1) (Elqui-Tal), Valle de Limarí und Valle de [Choapa](https://de.wikipedia.org/wiki/R%C3%ADo_Choapa)

- **Aconcagua** mit Valle del [Aconcagua](https://de.wikipedia.org/wiki/R%C3%ADo_Aconcagua), Valle de Casablanca, Valle de San Antonio

- **Valle Central** mit Valle del [Maipo](https://de.wikipedia.org/wiki/R%C3%ADo_Maipo), Valle de Rapel (mit Cachapoal- und Colchagua Valley), Valle de [Curicó](https://de.wikipedia.org/wiki/Curic%C3%B3) und Valle del [Maule](https://de.wikipedia.org/wiki/R%C3%ADo_Maule)

- **Valle Sur**: Valle del Itata, Valle del [Bío-Bío](https://de.wikipedia.org/wiki/R%C3%ADo_B%C3%ADo_B%C3%ADo) und Valle del Malleco