

BERGE, ★ SONNE UND DAS MEER

Chile ist für seine konzentrierten, gut strukturierten Rotweine bekannt – neuerdings kommen feingliedrige Weine aus kühleren Regionen dazu.

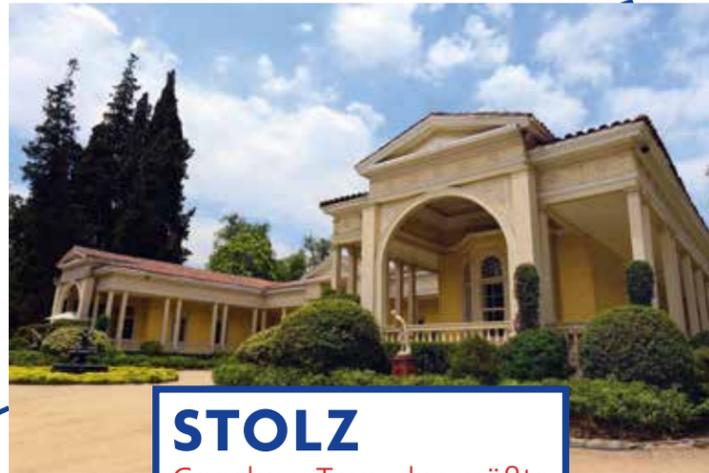
Von Stephan Burianek*

★ SANTA CRUZ

* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist für Reise- und Genuss Themen.



Santa Cruz: Der Anbau von Wein und Obst steht in der 181 Kilometer von der chilenischen Hauptstadt Santiago de Chile entfernten Stadt im Vordergrund.



STOLZ

Concha y Toro, das größte Weingut Südamerikas



CONCHA Y TORO

Auch wenn wir die Länder außerhalb Europas – vor allem in Bezug auf den Weinbau – immer noch unter dem Begriff „Neue Welt“ zusammenfassen, können diese längst auf eine reiche Geschichte zurückblicken. Zu dieser Erkenntnis gelangt man im Maipo-Tal südlich der Hauptstadt Santiago de Chile bei einem Besuch des Weinguts Concha y Toro. Stolz wie eh und je steht dort, vor einem künstlich angelegten See inmitten einer riesigen Gartenanlage, jenes herrschaftliche Haus im Kolonialstil mit französischen Anklängen, das vom adeligen Geschäftsmann und Politiker Melchor de Concha y Toro um das Jahr 1875 erbaut wurde. Einige Jahre später ließ sich Don Melchor Rebensetzlinge aus Bordeaux schicken: Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Sémillon, Merlot und Carménère. Was als Prestigeprojekt gedacht war, nahm bald wirtschaftliche Züge an, denn der Wein erzielte hervorragende Ergebnisse. Heute ist Concha y Toro das größte Weingut Südamerikas und die Weinmarke gilt als eine der zehn wertvollsten der Welt.

Dementsprechend viele Menschen buchen eine der ganzjährig stattfindenden, geführten Touren durch das Weingut, bei denen sie einen Blick auf das Herrenhaus erhaschen und den modernen Keller von innen sehen können. Den oben genannten Rebsorten ist man bei Concha y Toro bis heute treu geblieben. In Europa kennt man das Weingut, so wie Chile generell, hauptsächlich für seine Rotweine, und zwar speziell für Cabernet Sauvignon und die ebenfalls aus Frankreich stammende – dort aber kaum mehr angebaute – Rebsorte Carménère.

WO DER TEUFEL WOHNT

Einer Legende nach wohnt im historischen Keller von Concha y Toro übrigens der Teufel. Don Melchor soll ihn höchstpersönlich dort hineingesetzt haben. Um seinen Wein vor Dieben zu schützen, habe er seinen Mitarbeitern erzählt, dass er bei einem seiner Besuche im Keller den Teufel gesehen hätte – eine Geschichte, die bis heute gut ankommt: Die Weine der Produktserie Casillero del Diablo („Schließfach des Teufels“) sind weltweit bekannt.

MAIPO-TAL



SANTIAGO



WÜSTEN, VULKANE, GLETSCHER UND WEINBERGE

Wer nach Chile fliegt, der besucht ein wirtschaftlich gut entwickeltes Land mit unterschiedlichsten Landschaftsbildern, das sich auf einer Länge von 4.300 Kilometern von der Grenze zu Peru bis zur zerklüfteten Südspitze des Kontinents erstreckt. So ziemlich alle Klimazonen, die auf unserer Erde existieren, sind in Chile zu finden. Im Norden fahren Abenteurer durch die endlosen Weiten der Atacama-Salzwüste, der trockensten Wüste der Erde, so trocken, dass die USA dort ihre Marssonden testen. Der kühle Süden, der mit seinen Vulkanen und Gletschern ausdauernde Wanderer anlockt und in dem Straßen nicht mehr asphaltiert sind, ist ebenso wenig überlaufen. Die meisten der 18 Millionen Chilenen trifft man indes dort, wo sich auch der Wein am wohlsten fühlt, nämlich dazwischen, in Zentralchile um die Hauptstadt Santiago. Dort bieten sich für den Weinbau vielfältige Möglichkeiten, denn im Westen kühlt der Pazifik und im Osten bietet die Andenkordillere die Möglichkeit zur Anlage hochgelegener Weingärten auf mineralischen Böden. Es ist kein Wunder, dass in Chile die Rebflächen wachsen: Galten lange Zeit extrem sonnengereifte, schwerfruchtige Rotweine aus der warmen, trockenen Landesmitte als das Nonplusultra, so entdecken Weinliebhaber seit einigen Jahren zunehmend die Weine aus kühleren Regionen.

Bilder: © lz01735, dynamix/stock, Adobe.com

COLCHAGUA-TAL



TIPP

Der Cerro Santa Lucia mit seinen Spazierwegen und Denkmälern ist eine der schönsten Parkanlagen von Santiago de Chile.



unterteilt: in die D.O. Valle de Colchagua und in die D.O. Valle del Cachapoal – will heißen: Manche D.O.s sind Teil mehrerer anderer D.O.s. Darüber hinaus unterscheiden die Chilenen in geografischer Hinsicht zwischen „Costa“, „Andes“ und „Entre Cordilleras“ – je nachdem, ob der Wein in Küstennähe, in den Anden oder dazwischen gereift ist.

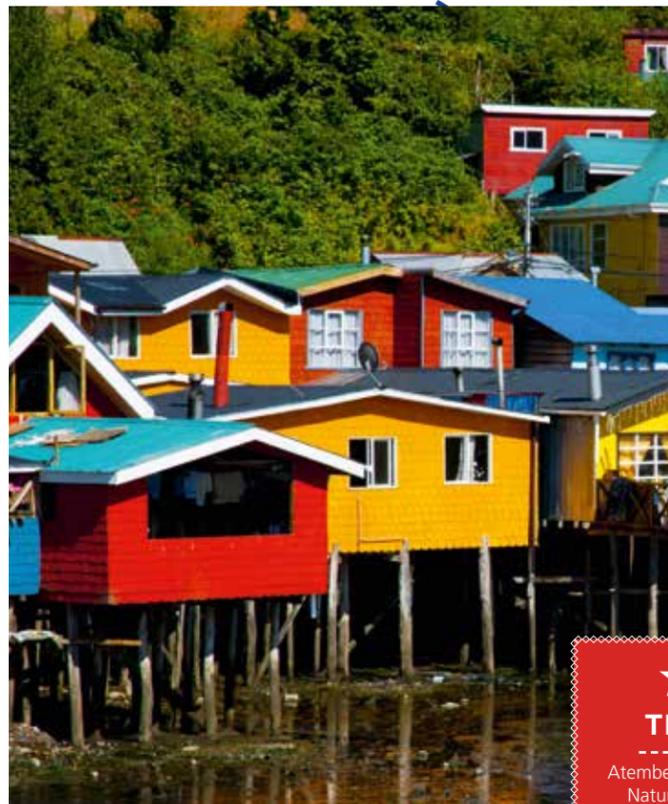
CHARMANT: VALLE DE COLCHAGUA

Das aus touristischer Sicht wahrscheinlich interessanteste Weingebiet ist das Valle de Colchagua, das Colchagua-Tal. Diese pittoreske Gegend um die Stadt Santa Cruz, etwa 180 Kilometer südlich von Santiago, ist nicht nur landschaftlich ein Traum, sondern verfügt auch über eine Menge stilvoller, authentischer Unterkünfte, gute Restaurants und vielfältige Verkostungsangebote in den Weingütern. Beliebte Unternehmungen sind eine Seilbahnfahrt zu einer Sternwarte auf dem Cerro Chamán und ein Besuch des Ortes Lolol, dem die traditionellen „Casas Patronales“ – eingeschossige Häuser mit schattiger Veranda – einen besonderen Charme verleihen. Unbedingt besuchen sollte man auch das moderne, wunderbar in die Landschaft eingefügte und nach Feng-Shui-Kriterien errichtete Weingut der Viña Montes in Apalta. Im Rahmen einer vierstündigen Führung entlang eines botanischen Lehrpfads werden dort den Besuchern seltene Pflanzen dieser Gegend gezeigt.

GEBIETSHIERARCHIE

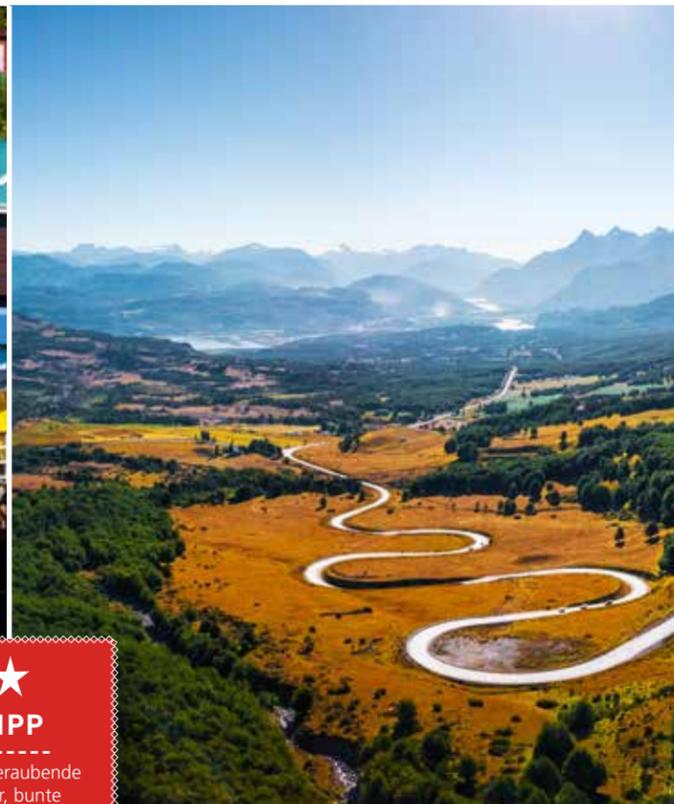
Um die Herkunftsbezeichnungen auf den chilenischen Weinetiketten zu verstehen, sollte man wissen, dass der chilenische Weinbau Großregionen aufweist, die jeweils in einzelne Weinbaugebiete unterteilt werden. Sowohl die Großregionen als auch ihre hierarchisch untergeordneten Weinbaugebiete tragen die Herkunftsbezeichnung D.O. („Denominación de Origen“).

Das Maipo-Tal (D.O. Valle del Maipo), in dem sich das Stammhaus von Concha y Toro befindet, zählt beispielsweise zur D.O. Valle Central („zentrales Tal“). Das trifft auch auf die D.O. Valle de Rapel zu, die sich allerdings in zwei weitere Gebiete



TIPP

Atemberaubende Natur, bunte Häuser wie in Castro oder die Schrägaufzüge in Valparaíso sind nur einige der sehenswerten Highlights in Chile.



Bilder: © Adwo, Dudarev Mikhail, Luana, Pierre-Yves Babelon, Ibrinova/Stock, Adobe.com

VOR ARGENTINIEN LINKS

Wer seine Chile-Reise mit einem Abstecher nach Argentinien verbinden möchte – die argentinische Weinregion Mendoza liegt unmittelbar auf der anderen Seite der Anden –, der fährt von Santiago auf dem Weg zu der serpentinreichen Passstraße durch das Aconcagua-Tal. Der Aconcagua ist mit knapp siebentausend Metern über dem Meeresspiegel der höchste Berg außerhalb Asiens. Der Name des Tals bezieht sich aber auf den gleichnamigen Fluss, der am Fuß des Aconcagua entspringt, quer durch Chile fließt und letztlich bei der Küstenstadt Valparaíso in den Pazifik mündet. Auf der Fernstraße nach Argentinien sieht man die Weingärten nur kurz, denn die Route biegt erst im hochalpinen Gelände in das Tal ein. Wer nicht im Bus, sondern in einem eigenen Mietauto unterwegs ist, der sollte vor der Passstraße bei Los Andes nach links abbiegen und einige Kilometer flussabwärts fahren. Dort, auf den Andenausläufern in der D.O. Valle de Aconcagua, befindet sich unter anderem das Weingut Errázuriz, das auf eine ebenso lange Geschichte verweisen kann wie Concha y Toro. Bis heute wird in dieser extrem kargen Gegend, in der Kakteen heimisch sind, für die Bewässerung der Weingärten das herabfließende Gletscherwasser herangezogen. Das Ergebnis sind dichte Weine mit einer mineralisch-würzigen Tiefe.

COOL-CLIMATE

Schiebt man die Fahrt nach Argentinien noch auf, dann könnte man dem Aconcagua-Fluss weiter bis zur kühlen Küste folgen. Dort werden, etwa in der D.O. Valle Leyda, Weine aus „Cool Climate“-Rebsorten produziert – zum Beispiel der süffige Anakena Tama Pinot Noir, dessen Preis fast schon kriminell niedrig ist. Aber seien Sie gewarnt: Das Leyda-Tal ist vergleichsweise unspektakulär – checken Sie stattdessen vielleicht zwei, drei Tage in Valparaíso ein. Dem chaotisch wirkenden Häusermeer dieser hügeligen Hafenstadt wohnt eine kreative Energie inne, die sich in den Wandmalereien an den Häusern widerspiegelt. Einen gewissen Reiz haben auch die alten Standseilbahnen, die einen Teil des öffentlichen Verkehrsnetzes bilden. Gut zu Fuß sollte man dennoch sein: „Wer einmal alle Stufen von Valparaíso rauf- und runtergegangen ist, der hat die Erde umrundet“, soll der Dichter Pablo Neruda angesichts der ungewöhnlichen Stadtarchitektur gesagt haben.

Entspannung finden die Besucher auf den kilometerlangen Sandstränden im benachbarten Viña del Mar. Wenn dort die Sonne farbenreich untergeht, ist es Zeit für einen Abendsnack. Was würde sich dafür besser eignen als Empanadas? Spätestens zu diesem Zeitpunkt gelangt man vielleicht zu einer weiteren Erkenntnis: Dass zu diesen gleichermaßen simplen wie köstlichen Teigtaschen so ziemlich alle chilenischen Weine schmecken.



CHILENISCHE WEINREGIONEN

Das Weingebiet Valle Central ist Chiles Hauptweinbaugbiet. Es ist durch die Küstenkordillere vor den kalten Pazifikwinden geschützt, dadurch kann die Sonne tagsüber ihre volle Kraft entfalten. Das Ergebnis sind konzentrierte Weine, vor allem Cabernet Sauvignon und Carménère gedeihen prächtig. Zum Valle Central zählen das Valle del Maipo nahe Santiago de Chile (Concha y Toro, Haras de Pirque, Baron Rothschild), das Valle de Colchagua (Montes, Lapostolle) und das Valle del Cachapoal (Anakena).

Ein ganz anderes Klima weist die Region Valle de Aconcagua nördlich des Valle Central auf: Weil das Tal von den Anden bis zur Küste in einer nahezu direkten Ost-West-Achse verläuft, herrscht dort ein milderes Klima vor: Nachmittags kühlt die Bergluft, abends der Wind vom Meer (Errázuriz).

Darüber hinaus gewinnen in Chile die Weingärten in kühleren Lagen an Bedeutung, beispielsweise im Valle Leyda auf der Küstenkordillere, wo unter anderem der Pinot Noir (z. B. von Anakena) sehr gute Ergebnisse liefert.