

VON PATRICIA BRÖHM

Als Kai Schubert 1998 zum ersten Mal nach Martinborough kam, war er schon seit Jahren „auf der Suche nach dem heiligen Gral“. Mit anderen Worten: dem perfekten Standort für ein eigenes Weingut. Er war in Australien und Südafrika, in Chile und den USA gewesen, ohne Erfolg. Und dann Martinborough. Er erinnert sich noch, wie er damals auf der ehemaligen Schafweide stand, wo sich heute seine Reben dem blauen Himmel entgegenrecken: „Ich fühlte im Gesicht den Wind, der von den Rimutaka-Bergen herüberwehte, ich sah den schwarzen, lehmigen Boden, durchsetzt mit viel Gestein, und ich wusste: Das ist es!“

Schon seit dem Weinbaustudium in Geisenheim im Rheingau träumte Kai Schubert den Traum vom eigenen Weingut. Damals hatte er sich nicht nur in seine Kommilitonin (und heutige Frau) Marion verliebt, sondern auch in die Rebsorte Pinot noir. Aber: „In Europa ein Weingut neu zu gründen ist schwer – die guten Lagen werden entweder von Generation zu Generation weitervererbt oder sind sündhaft teuer.“ In Martinborough, dem 1500-Seelen-Kaff im Süd-Wairarapa-Distrikt auf der Nordinsel Neuseelands, fanden Bauchgefühl und Kontostand einen gemeinsamen Nenner. Zwar ist die nordöstlich gelegene

Der Dünger kommt von den Schafen. Und Seetang versorgt die Reben mit Spurenelementen

Anbauregion Hawke's Bay weltweit bekannter für Pinot noir, aber rund um Martinborough, das aus wenig mehr als einem baumbestandenen Hauptplatz mit ein paar Seitenstraßen besteht, nahm die Pinot-noir-Geschichte Neuseelands ihren Ausgang. „Wir liegen hier auf dem gleichen Breitengrad wie Madrid“, sagt Schubert. „Aber durch die Insektizide und die Meeresströmungen ist das Klima ganz anders.“ Fast immer weht ein Wind, der Südpazifik im Osten und die Tasmanische See im Westen sind nicht weit. Das Temperaturgefälle zwischen Tag und Nacht ist beträchtlich, das sorgt für besonders aromatische Trauben.

Das Schubert'sche Weingut mit seinen 13 Hektar residiert nicht in einem jener von namhaften Architekten durchdachten Vorzeigebauten, wie sie in der Neuen Welt häufig sind; die Schuberts haben ihr Büro in einem schlichten, funktionalen Häuschen, umgeben von Weinreben. Aber die Leidenschaft von Marion und Kai Schubert schmeckt man in jedem Glas. Weil es in Martinborough im Herbst sehr trocken ist, können die Schuberts ihre Trauben an den Stöcken hängen lassen, bis sie perfekt ausgereift sind. „Es gibt weltweit nicht viele Terroirs, wo das möglich ist“, sagt Schubert, der seine Herkunft aus der Nähe von Stuttgart phonetisch nicht verleugnen kann. „Deshalb haben die Pinot noir aus Martinborough eine einzigartige Dichte, die ein großer Burgunder erinnert.“ Die Schuberts exportieren in 30 Länder, aber sie erleben immer wieder, dass neuseeländische Weine mit Imageproblemen zu

Geschenk der Erde

Neuseeland ist ein Weinland für Entdecker. Das gilt für die Käufer genauso wie für die Winzer. Hier können sich auch Individualisten ihren Traum noch leisten



In der Anbauregion Marlborough wachsen zwei Drittel aller neuseeländischen Trauben. Im Bild die Cambridge Road Winery.

FOTO: IMAGO/ROBERTHARDING

kämpfen haben: „Der Rest der Welt hat noch nicht ganz begriffen, dass wir hier mit großem Aufwand Qualitätswein produzieren.“

Tatsächlich ist das Image neuseeländischer Weine durch die großen Player geprägt, die 60 Prozent des Marktes kontrollieren, wie Brancott Estate, Villa Maria oder Oyster Bay. Das große Geschäft ist der Sauvignon blanc, er macht 85 Prozent der Exporte aus. Doch es waren immer Idealisten wie Kai Schubert, die Neuseelands Wein-Entwicklung vorantreiben. Auch der weltweit berühmteste Wein des Landes, der Sauvignon Blanc von Cloudy Bay, verdankt seinen heutigen Status als Ikone der Tatsache, dass vor 30 Jahren zwei junge Australier der festen Überzeugung waren, dass die lang gezogene Bucht von Cloudy Bay an der Nordspitze der Südninsel nicht nur beste Fischgründe bot, sondern auch Potenzial für große Sauvignon blancs.

Wer mit einem der kleinen Linienflugzeuge von der Nord- auf die klimatisch und landschaftlich rauere Südninsel fliegt, der muss damit rechnen, über der windigen Cook Strait ordentlich durchgeschüt-

telt zu werden. Dafür kann er sich von oben mit eigenen Augen überzeugen, dass in der Anbauregion Marlborough an der Nordkante der Südninsel zwei Drittel aller neuseeländischen Trauben wachsen. 92 Prozent der landesweiten Sauvignon-blanc-Produktion kommen von hier, die riesigen Weinfeldern im lang gestreckten Tal des Wairau River zeugen davon. Doch auch im kommerzialisierten Marlborough ist



Raum für Individualisten: Der Ex-Gastronom Chris Gambitsis und der Ex-Polizist Phil Binnie nannten ihr 1989 gegründetes Weingut Lake Chalice Wines, nach einem ihrer liebsten Surfgründe in den Richmond Ranges. Die ersten Reben pflanzten sie in einem besonders steinigem Teil des Wairau Valley und nannten den Ort Falcon Vineyard. Der Karearea – so heißt bei den Maori der neuseeländische Falke – ist das

Wappentier des Weinguts, das bis heute den Wingspan Trust unterstützt, der die fast ausgestorbenen Raubvögel im Wairau Valley wieder ansiedelte. Naturnah gehen die Lake-Chalice-Winzer auch mit den Weinen um. Ihren bevorzugten Dünger produziert eine Schafherde, Kompost wird aus Traubenschalen gewonnen, damit nähren sie Böden und Reben. Als den Surffreaks einmal eine Ladung Seetang angeboten wurde, düngten sie damit ihre besten Pinot-noir-Lagen. „Die Algen schenken den Rebstöcken Stickstoff, Kalium, Phosphor und eine Unmenge anderer Spurenelemente und Minerale.“ Der Einsatz zahlt sich aus: Ihr „Lake Chalice The Raptor Chardonnay“, ein komplexer Wein mit Aromen von Steinfrucht, Brioche, Vanille und gerösteten Nüssen, wurde bei der International Wine Challenge 2017 mit Gold ausgezeichnet. Kein anderes Weinland weltweit hat in den vergangenen Jahrzehnten eine ähnlich rasante Entwicklung erlebt wie Neuseeland. Zwar wurden schon Anfang des 19. Jahrhunderts von europäischen Einwanderern die ersten Reben gepflanzt,

doch modernen Weinbau gibt es erst seit rund 40 Jahren. Noch 1990 lag die Anbaufläche im ganzen Land bei weniger als 5000 Hektar, inzwischen sind es mehr als 36 000 Hektar. Was macht den Reiz Neuseelands aus? Neben der Tatsache, dass Rebland hier noch relativ günstig zu haben ist, vor allem die enorme landschaftliche und klimatische Vielfalt. Über etwa 1600 Kilometer dehnen sich die beiden Pazifikinseln von Nord nach Süd aus; im trockenen, kühlen Süden gedeihen feingliedrige Pinot noirs wie im Burgund oder frische, fruchtige Rieslinge wie an Rhein und Mosel, im feuchten, heißen Norden herrschen Bedingungen wie in Südeuropa oder Nordafrika, hier wachsen wuchtige Syrahs und Merlots. Die mit Abstand wichtigsten Rebsorten sind zwar Sauvignon blanc und Pinot noir, aber längst findet man auch ausgezeichnete und eigenständige Chardonnays, Grauburgunder oder Cabernet Sauvignons, besonders experimentierfreudige Winzer versuchen sich auch an Sorten wie dem spanischen Albariño oder dem italienischen Nebbiolo.

Ein Gut gehört den Maori. Sie haben ihre eigene Philosophie beim Anbau

Viele Weingüter Neuseelands liegen in spektakulärer Landschaft, aber der Awatere Valley Vineyard im Süden der Anbauregion Marlborough ist schwer zu toppen. Die Reben wachsen vor der hollywoodreifen Kulisse des Mount Tapuae-o-Uenuku, dessen schroffe Flanken bis auf knapp 3000 Meter ansteigen, seine Gipfel sind schneebedeckt. Nach Unwettern bilden sich an dem mächtigen Bergmassiv oft gewaltige Regenbögen, nach altem Maori-Glauben soll man daran bis in den Himmel steigen können.

Der Awatere-Weinberg gehört zu Tohu Wines, dem einzigen Weingut des Landes, das in Maori-Besitz ist, vier Stämme haben sich in der Wakatu Incorporation zusammengeschlossen. „Wir Maori verstehen uns als Hüter des Landes, wir nennen das Kaitiakitanga“, sagt Henry Beauchamp, der sich um die 71 Hektar Land an den Ufern des Awatere Rivers kümmert. Hier wachsen die Trauben für den mineralischen Riesling, den eleganten, finessenreichen Pinot Noir und den Sauvignon Blanc von Tohu Wines, der mit seinen Aromen von Kiwi, Stachelbeere und Zitronengras immer wieder mit Preisen ausgezeichnet wurde. Doch diesen Erfolg wagt sich Beauchamp niemals an die eigene Brust heften: „Das Land und das Meer schenken uns Leben; der Wein, den wir produzieren, ist, nga hua a te whenna, ein Geschenk des Landes.“

Naturnahen Anbau schreiben sich heute viele Weingüter auf die Fahnen, doch bei Tohu Wines ist die ausgeprägte Ehrfurcht vor der Schöpfung in der Kultur verwurzelt: „Wir produzieren Wein mit Respekt für die Mutter Erde, Papatuanuku, und für unsere Vorfahren, die dieses Land für uns gehütet haben“, sagt Beauchamp. „Deshalb ist es auch unsere Verantwortung, das Land den kommenden Generationen in bestem Zustand weiterzugeben.“

Der Wein der Winde

Pantelleria, eine Insel zwischen Sizilien und Tunesien, ist kein leichtes Anbaugelände. Nur wer die alten Techniken beherrscht, kann sich hier behaupten

Grau und rissig kriecht das Rebholz nah über dem Boden dahin. Bizarr gewundene Äste lagern auf Steinbrocken, damit sie nicht unter der Last von Trauben und Blättern brechen. Tief fallen würden die Beeren aber ohnehin nicht, die Weinstöcke sind nur kniehoch, man hat ihnen mit der Hacke noch eine Kuhle gegraben, damit sie geschützt sind. So wächst die Zibibbo-Traube auf Pantelleria, der Mittelmeerinsel, auf der sich alles vor dem Wind zu ducken scheint. „Tochter der Winde“ haben die Araber sie genannt, weil die Luft hier stets bewegt ist. Mal ist es nur ein wüstenwarmes Säuseln, im Winter aber kommen Sturmböen, und man braucht alle Kraft, die Haustür aufzustemmen. Oft zieht Nebeldampf dramatisch die Hänge der Vulkaninsel hoch, ein paar Minuten später, ein paar Kurven weiter leuchtet wieder Sonne aus azurblauem Himmel.

Das extreme Klima Pantellerias, das Tunesien näher liegt als Sizilien, ist so einzigartig wie der Wein. Er wird angebaut in der Ebene von Ghirlanda und auf vielen terrassierten Hängen, die von Tausenden Kilometern Trockenmauern aus dunklem Lavastein umfassen sind. 70 und bis 100 Jahre alt sind einige Reben, die zum Beispiel an der Punta Karace wachsen, 60 Meter über dem Meer, eine der 14 Anbauflächen, mit insgesamt 68 Hektar, die das sizilianische Weingut Donnafugata auf der Insel hat. In Pantellerias Vulkanerde kultiviert man nur die Muskateller-Sorte Zibibbo,

die die heißtrockenen Sommer aushält, wenn man ihr hilft. Der Passito di Pantelleria ist der bekannteste der DOC-Weine der Insel. Den „Zabib“ brachten einst die Araber, von deren langer Anwesenheit auch Ortsnamen wie Khamma oder Gadir zeugen. Mit kleinen, aromatischen Beeren, die gelb sind und hellgrün, ist der Zibibbo eine feine Tafeltraube. Ihre Rosinen werden zum Kochen verwendet und für Marmelade, die die Einheimischen Zibibbo-Honig nennen. Trockene Weißweine keltet man aus der Traube sowie Süß- oder Dessertweine, Moscato und Passito, denen man gewelkte Trauben zusetzt.

Die Trauben trocknen nach der Lese drei Wochen in der Sonne. So entwickeln sie besondere Aromen

An denen zupfen vor der Cantina von Donnafugata inmitten von Weinfeldern bei Khamma Mitte September Arbeiter in der Sonne. Jedes Stengelchen und Stilchen muss vor dem Pressen weg, 40 Kilo schafft jeder Arbeiter am Tag. Angewelkt, rosiniert sind die Trauben dunkelrot, bläulich, bräunlich. Etwa drei Wochen sind sie nach der Lese in Wind und Sonne getrocknet, damit ihr Saft sich konzentriert. Bei Donnafugata legt man die Trauben in Gewächshaus-ähnliche Konstruktionen, durch die seitlich der Wind streicht und die sie vor dem seltenen Regen schützen. Sie liegen auf Gittern, um sie wenden zu können, sie sollen nicht einseitig gedrückt werden.

Der Sprecher des Weingutes, Baldo Palermo, erklärt, die Trauben entwickelten beim langsamen Trocknen ganz andere Aromen als im Ofen. Sind sie so weit, presst man die gezipften Passito-Trauben behutsam, dann gibt Kellermeister Francesco Marceca sie nach und nach zum Most aus frischen Trauben in die großen Stahltanks.

Marceca ist in diesen Wochen vollauf beschäftigt. Alle vier Stunden, sagt er, muss DiZigital: Alle Rechte vorbehalten – Süddeutsche Zeitung GmbH, München
Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über www.sz-content.de

die Maische bewegt werden, damit nichts antrocknet. Die Temperatur, anfangs sechs, sieben Grad, muss genau kontrolliert werden. Die Kunst beim Mischen des Passito ist die Säure-Süße-Balance, „wir gehen hier an die Grenzen des Möglichen“, sagt Marceca. Vier Kilo Passito-Trauben braucht es für einen Liter Wein, der nach der ersten Gärungsphase und nach dem Filtern in Holzfässern heranreift. Einen Grappa und drei Weine stellt Donnafugata her aus Zibibbo, und man staunt, wie unterschiedlich sie sind. Da ist der frische, trockene Weißwein Lighea, der etwas über zwölf Prozent Alkohol hat, einen Duft von Orangenblüten und Macchia, fein zu rohem Fisch. Mit 160 000 Flaschen füllen sie ihn am Hauptsitz in Marsala auf Sizilien ab, wohin der Most transportiert wird. Der „Kabir“ ist als Moscato di Pantelleria von milder Süße und einer ganz anderen Aromawucht. Er wird ganz auf Pantelleria produziert, 43 000 Flaschen, ebenso der wie heller Bernstein schillernde Passito Ben Ryè, das Spitzenprodukt. Aprikosen, Ros-

marin, Orangenaromen, Minerale sind seine Noten, und Donnafugata gibt an, der Ben Ryè halte sich bis zu 30 Jahre.

Fast alles passiert in Handarbeit. Die terrassierten Felder sind zu eng und oft zu steil, die Rebstöcke zu niedrig für Maschinen. Schwerstarbeit sei das, sagt Vorarbeiter Salvatore Barraco beim Mittagessen in der Kantine von Donnafugata. Von der Terrasse aus haben die Männer Meerblick. Tief gebückt oder auf Knien ernten sie und beschneiden die niedrigen Pflanzen. Bei der Lese müssen sie die Trauben oft weit tragen, manchmal bei 50 Grad unter afrikanischer heißer Sonne. Und im Winter, sagt Barraco, müssen sie neben dem Rebchnitt die Trockenmauern ausbessern, immer habe man gut zu tun.

Die Unesco hat den auf Pantelleria angebauten Wein jedenfalls als „seltenes heroisches Beispiel des Weinbaus“ ins Weltkulturerbe aufgenommen. Kein leichtes Terrain, das sich die sizilianische Familie Rallo gesucht hat, als sie Donnafugata 1989 nach Pantelleria ausdehnte. „Eine Heraus-

forderung war das“, sagt Sprecher Palermo, bei der es auch um das Retten von Tradition gegangen sei, um Schätze wie 100-jährige Reben, uralte Techniken. Zur Gewinnmaximierung taugte Pantelleria nicht: Ein Hektar erfordere dreimal so viel Arbeitsaufwand wie anderswo.

In die Landschaft eingebettet liegen die Dammusi, traditionelle Wohnhäuser aus Vulkangestein

Passito und Moscato machen auch andere Winzer hier, und viele „Panteschi“ haben ihren eigenen für den Hausgebrauch. So ein Bauern-Passito lässt sich schon trinken zu Käse, Obst, Desserts. Er ist meist dunkelrot und etwas trüb, weil ungefiltert und mit ungebremster Oxidation. Karamellgeschmack dominiert. Den vermeidet man bei Donnafugata schon durch den rechten Erntemoment – zu lange an dieser Sonne, karamellisiert der Fruchtzucker in den Trauben schon.



Von der Lese bis zum Sortieren der Trauben ist auf der Insel alles Handarbeit.

FOTO: ANDREA BACHSTEIN



Anreise: Flüge gibt es von Juni an bis Mitte, Ende September, zum Beispiel ab Mailand, Bergamo und Rom mit Alitalia, Blu-Express und Volotea. Ganzjährig fliegt täglich von Palermo und Trapani Mistralair. Im Sommer verkehrt täglich von Trapani ein Tragflächenboot, das gut zwei Stunden unterwegs ist, ganzjährig die Autofähre von Trapani in sieben Stunden.

Übernachtung: Dammusi findet man über www.ildammuso.com, www.solopantelleria.it, www.dammusi.org, www.abitarepantelleria.com

Weitere Auskünfte: www.prolocopantelleria.it; Wasserschuhe sind unentbehrlich, zum Meer geht es über Fels. Am leichtesten zugänglich ist die Badestelle „Bue Marino“ im Norden nahe dem Ort Pantelleria.

abachstein
SZ20171012S42645