

Zusammenfassung

Motivation:

Motivation für meine Arbeit war eine Reise nach Chile im Januar 2012 mit meiner Firma und die dortige Besichtigung verschiedener Weingüter.

Besonders beeindruckt hat mich ein Vortrag von Marcelo Retamal (Önologe bei de Martino) über die neuen Cool-Climate-Gebiete und seine neuartigen Kellertechniken, welche mit „back to the roots“ zu beschreiben sind:

Tinajas, große Holzfuder statt Barrique-Fässer, Spontangärung statt Reinzuchtheffe. Eine Rückkehr zu den alten, traditionellen Methoden des europäischen Weinbaus, welche in keinem krasserem Gegensatz zu den sonst in Chile herrschenden supermodernen Verhältnissen steht.

Inhalt:

Chile ist für den Weinbau ein Land der fast unerschöpflichen Möglichkeiten.

Durch seine langgestreckte Ausdehnung ist jedes für den Weinbau interessante Klima vertreten, die Bodenvielfalt ist so hoch wie sonst fast nirgends.

Durch seine einmalig geschützte geographische Lage sind Schädlinge und Pilzkrankheiten nahezu unbekannt, was das Land für den ökologischen Weinbau nahezu ideal macht.

Nachdem diese Vorteile nahezu 30 Jahre für den Massenweinanbau genutzt wurden, haben sich die Winzer in Chile neue, höhere Ziele gesteckt: sie wollen den Premiummarkt erobern.

Dies soll allerdings nicht auf Kosten der Umwelt geschehen, sondern mit der für die Chilenen berühmten Gründlichkeit (sie werden auch gerne die Preußen Südamerikas genannt) und Umsichtigkeit.

Es werden Ziele gesetzt, Normen sind zu erfüllen und die chilenischen Winzer sind fast unerschöpflich in ihrem Einfallsreichtum.

Durch die Erschließung neuer Anbaugelände im Norden, am Pazifik und im Süden des Landes den sog. Cool-Climate-Gebieten findet ein wichtiges Stück der Entwicklung des chilenischen Weines statt.

Die Weine werden feiner, haben weniger Alkohol und mehr Säure, sind filigraner und komplexer.

Mit hochmoderner Kellertechnik und zusätzlichen Methoden, die sich zum Teil an älteren

und traditionellen europäischen Methoden orientieren, wie z.B. die Spontangärung oder der Ausbau in großen Holzfässern oder Tinajas.

Wichtige Umwelt- und soziale Aspekte werden nicht aus den Augen verloren, Chile ist sich seiner Verantwortung gegenüber dem Reichtum seines Landes, eine noch fast intakte Umwelt zu besitzen, vollkommen bewusst.

Auch ist ihnen die Wasserproblematik bekannt und sie gehen sie aktiv an, nichts wird verdrängt oder beseite geschoben.

Ebenso wissen die chilenenischen Winzer um ihre soziale Verantwortung gegenüber ihren Mitarbeitern, ohne die sich das ehrgeizige Projekt nicht zufriedenstellend durchführen lassen wird.

Fazit:

Chile befindet sich auf einem spannenden und zukunftssträchtigen Weg.

Die Weine, welche in den letzten Jahren im Hochpreissegment entstanden sind, können ohne weiteres mit den großen Weinen aus Europas besten Anbaugebieten mithalten.

Sie haben dazu noch den Vorteil, preislich attraktiv für ihre hohe Qualität zu sein.

Es wird zwar noch einige Zeit dauern, bis aus den letzten Köpfen der Gedanke bei Chile an uniforme, frucht- und holzüberladene Weine ausgetrieben sind, aber die Chancen dafür stehen gut.

Der kräftige Exportzuwachs in den letzten Jahren zeigt dies mehr als deutlich. Zwar wird dieser auch von den noch genauso produzierten Massenweinen getragen, aber der Bedarf im Premiumsegment an bezahlbaren Weinen aus Chile steigt.

In einigen Jahren werden Chiles „neue Weine“ genauso zum festen Bestandteil in unseren Weinhandlungen gehören, wie die heutigen Cru-Weine aus der ehemals genauso als Massenanbau verachteten Region Languedoc.