



Giesen Wines bewirtschaftet 300 Hektar und baut durch Zukauf von Trauben den Wein von 1000 Hektar aus. 90 Prozent der Produktion gehen in den Export, vor allem in angelsächsische Länder. Rechts daneben ist das Luftbild der Ebene von Marlborough in der Nähe von Blenheim zu sehen.

Neuseeland

Gastlichkeit im Blut

Die Ebene von Marlborough, an der Spitze der Südinsel Neuseelands, ist berühmt für ihre Sauvignon blanc-Weine. Alle Weingüter sind für Besucher geöffnet. Besuch bei einigen der großen Namen.

Vom Flugzeug aus gesehen bedecken Rebzeilen die Ebene von Marlborough, eingestreut sind weiße oder neon-orangene Punkte – Schafe und Beschäftigte im Weinberg. Hier, ganz im Norden der Südinsel von Neuseeland, hat Sauvignon blanc eine neue Wahlheimat gefunden.

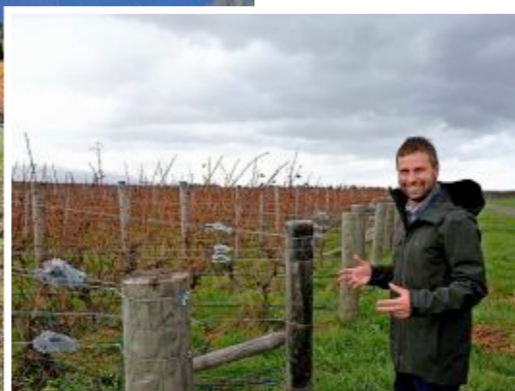
„1973 war unsere Rebanlage die erste, die in der Region mit Sauvignon blanc bepflanzt wurde“, erklärt Greg Harris, Önologe im Brancott Estate Heritage Centre mit 300 Hektar Reben, 2004 übernommen von Pernod-Ricard. Es sind Rebanlagen nach Neue Welt-Art, mit Zeilenabständen von drei Metern, um sie mit Standardtraktoren und selbst Autos befahren zu können und hohe Erträge zu erreichen. Vom Restaurant aus, das einen Panoramablick bietet, blicken die Gäste auf die schier endlos mit Reben bepflanzte Ebene und beobachten die „contractors“, die zum Rebschnitt gekommen sind. Es sind überwiegend Saisonarbeiter vom Inselstaat Vanuatu, die eine befristete Aufenthaltsgenehmigung haben. Brancott kauft auch stark Trauben

zu und produziert daher 15 Millionen Flaschen pro Jahr. „Eine Flasche erzählt, woher sie kommt, wer sie gemacht hat: das ist der Unterschied zu einem Stück Lammfleisch“, erklärt Greg Harris.

Gedelter Winzer

Ein weiteres geschichtsträchtiges Weingut für neuseeländische Verhältnisse ist Villa Maria. Sir George Fistonich, sein Eigentümer, wurde von der englischen Königin geadelt und stattet seither seine Etiketten mit einer Krone aus. 1961 hat er angefangen, Reben zu pflanzen. Heute sind seine 200 Hektar zu drei Viertel mit Sauvignon belegt. „Aus Gründen der Vereinfachung und der Effizienz. Am Anfang wurden alle Sorten gepflanzt. Das Klima hat jene herausselektionierte, die ausreifen. Und der Weißwein passt gut zu unseren Meeresfrüchten und Fischen“, erläutert Helen Morrison, die Önologin.

Helen Morrison kauft ebenfalls Trauben zu, Sauvignon für 1,10 Euro/kg und Pinot noir für zwei Euro. Bio zählt nicht zu ihren Prioritäten, da Neuseeland ohnehin ein Image von bewahrter Natur hat. „Naturwein ist etwas für die Hipster der großen Städte“, bemerkt Helen Morrison süffisant. Es gibt hier sogar zu viele Vögel: Im Bereich der Kelleranlagen soll sie Beschallung mit Raubtieren



Bilder: Pierrick Bourgault



Damien Yvon, Geschäftsführer und Önologe von Clos Henri, das der Familie Bourgeois aus Sancerre gehört (Bild links).

Therese und Hans Herzog sind Eigentümer eines Zehn-Hektar-Weingutes.

schreien vertreiben. Und in den Reben verwendet man Laserstrahlen oder Netze. Besucher probieren gerne an der Bar, die sich hübsch eingerichtet auf einer Terrasse gegenüber den Rebanlagen befindet. Bei Cloudy Bay – 300 Hektar Reben, die der französischen Unternehmensgruppe für Luxusgüter LVMH gehören, bietet man den zahlungskraftigen Touristen ein Tages-

programm, das Fahrten durch die Reben in einem 4x4 Defender von 1985, Traubenlese, Käsezubereitung, eine Angelpartie auf Forellen oder Teilnahme an einer Jagd beinhaltet. Ein Küchenchef bereitet den Tagesfang zu. Seine Speisen werden von den großen Weinen des Hauses begleitet, darunter der Sekt Pelorus, benannt nach dem berühmten weißen Delfin, der die Schiffe leitete. Aus hygienischen Gründen kann allerdings der Keller nicht besichtigt werden. Nicht wenige Güter bauen ihre Winery in Gewerbegebieten statt inmitten der Reben. „Um Zugang zur Versorgung mit Frischwasser und Entsorgung von Abwasser zu haben“, erläutert Roscoe Johanson, Marken-



Helen Morrison, Önologin bei Villa Maria, einem für neuseeländische Verhältnisse historischen Gut, das 1961 gegründet wurde.

botschafterin bei Giesen Wines. Die drei deutschen Brüder haben sich hier 1980 niedergelassen. Angesichts des unzureichenden Weinangebots zu jener Zeit haben sie beschlossen, welchen zu erzeugen. Heute gehören ihnen 300 Hektar Reben selbst. Durch Traubenzukäufe verarbeiten sie Lesegut von insgesamt 1000 Hektar. Wie bei Cloudy Bay gehen 90 Prozent der Produktion in den Export, vor allem in angelsächsische Länder. Schraubverschlüsse sind hier seit den 2000er-Jahren die Flaschenverschlüsse der Wahl. Fehlerhafte KorkeLieferungen aus Portugal lieferten seinerzeit für die Weingüter den Grund für den Wechsel. Wer den tadellos geführten Keller besichtigen will, muss sich anmelden. Am Eingang erhält man dann ein selbstklebendes Namensschild und eine gelbe Warnweste. Die Mehrzahl der Besucher werden jedoch in einem hübschen Haus am Rand der Weinroute empfangen, wo sie es schätzen, auch ein wenig von Europa probieren zu können. In Marlborough gibt es aber nicht nur Weingüter großen Stils. Im Jahr 2000 hat die Familie Bourgeois aus Sancerre Gelände über dem Tal gekauft, in dem es bisher keine Reben gab. Sie hat dann welche mit Pflanzdichten von 5000 Rebstöcken/Hektar gepflanzt, bewässert wenig und bewirtschaftet sie „bio“. „Wir machen uns das Leben nicht einfacher“, schmunzelt Damien Yvon, Geschäftsführer und Önologe von Clos Henri. „Wir wollen keinen Rebsortenwein mit hohem Ertrag machen, jedoch die Standortbesonderheiten und die Mineralität hervorheben“, betont er. Die Bourgeois erzeugen gerade einmal 3000–3200 Hektoliter von ihren 45 Hektar. Die Flaschen kosten bei ihnen zwischen neun und 28 Euro. Die Winery empfängt ihre Besucher in einer Kapelle aus Holz, die die Familie erworben hat, als Erinnerung an die Kirche von Sancerre.

Es geht noch familiärer

Hans und Therese Herzog besaßen Reben und ein Sternerestaurant in der Schweiz. Sie verkauften alles und ließen sich 1994 in Neuseeland nieder, „um Weine im Stil von Burgund, Bordeaux und Montepulciano zu

Noch jung an Jahren

Der Weinbau in Neuseeland nimmt noch weiter zu. Dieses Jahr sind es 40 000 Hektar, was eine Steigerung um zwei Prozent gegenüber 2019 bedeutet. Marlborough, mit 28.000 Hektar die größte Region des Landes, widmet 22 000 Hektar dem Sauvignon blanc. Wie ist diese Rebsorte zum Star im Land geworden? 1819 pflanzte der Pfarrer Samuel Marsden die ersten Reben in Neuseeland. 70 Jahre später hat Cyprien Huchet, aus dem Tal der Loire stammender Mönch und Önologe, mit einem Wein aus Neuseeland auf der Weltausstellung 1889 in Paris seine erste Medaille gewonnen – wahrscheinlich handelte es sich um einen Muscat. Aber echter und falscher Mehltau sowie ein Alkoholverbot streckten den Weinbau in Folge nieder. Ab 1970 setzte der neue Aufbruch ein. Europäische Investoren wagten auf den billigen Schafweideflächen den Einstieg in den Weinbau. Schnell setzte sich Sauvignon blanc als die Sorte durch, die am besten zu den Verhältnissen vor Ort passte: vor allem wegen der kühlen Nächte recht kurz vor der Lese, die ihre Aromen bewahrt. Die Flaschen heimsten internationale Preise ein. Pflanzungen und der Export legten zu und Grund und Boden wurden ein spekulativer Markt. Ein Hektar Reben wird nunmehr mit 200 000 Euro oder mehr bewertet, je nach Ertragsfähigkeit.

erzeugen – Weine, die wir mögen. Damals kostete der Boden sehr wenig. Man hätte das halbe Tal kaufen können“, erzählen sie.

Korkverschluss ist exotisch

Hans und Therese geben sich mit rund zehn Hektar zufrieden. Es ist mehr ein botanischer Garten, in dem sie 30 Sorten kultivieren. Die Ernte erbringt 30 000 Flaschen, verteilt auf 22 verschiedene Weine. Sie stehen in ihrem Hotel-Restaurant auf der Karte. Hans, 71 Jahre, ist einer der Winzer von Seltenheitswert in Neuseeland, die dem Korkverschluss treu geblieben sind, aber das auch nicht bedingungslos, wie er betont: „Wenn Romanée Conti auf Schraubverschluss umstellt, werden wir es auch tun!“



Pierrick Bourgault

Agraringenieur, lebt als freier Journalist in Paris.

AUTOR