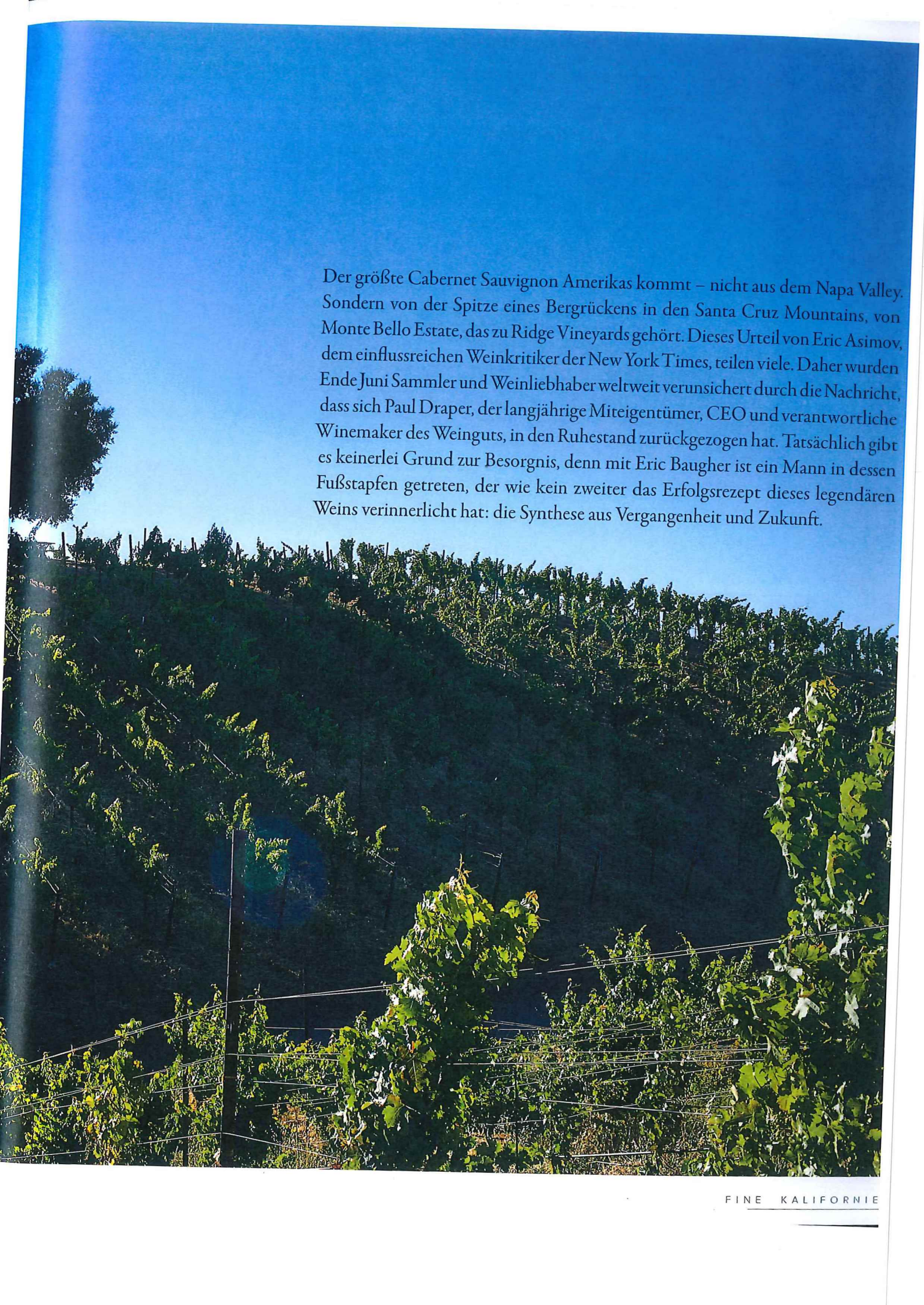


RIDGE MONTE BELLO: AMERIKAS PREMIER GRAND CRU

Von STEFAN PEGATZKY Fotos JOHANNES GRAU

Der schöne Berg in den Santa Cruz Mountains macht seinem Namen alle Ehre: An seinen ebenmäßigen Hängen wachsen die Cabernet-Sauvignon-Trauben, die den Monte-Bello-Weinen von Ridge höchstes Ansehen bescheren.



Der größte Cabernet Sauvignon Amerikas kommt – nicht aus dem Napa Valley. Sondern von der Spitze eines Bergrückens in den Santa Cruz Mountains, von Monte Bello Estate, das zu Ridge Vineyards gehört. Dieses Urteil von Eric Asimov, dem einflussreichen Weinkritiker der New York Times, teilen viele. Daher wurden Ende Juni Sammler und Weinliebhaber weltweit verunsichert durch die Nachricht, dass sich Paul Draper, der langjährige Miteigentümer, CEO und verantwortliche Winemaker des Weinguts, in den Ruhestand zurückgezogen hat. Tatsächlich gibt es keinerlei Grund zur Besorgnis, denn mit Eric Baugher ist ein Mann in dessen Fußstapfen getreten, der wie kein zweiter das Erfolgsrezept dieses legendären Weins verinnerlicht hat: die Synthese aus Vergangenheit und Zukunft.



Zumindest auf den ersten Blick würden viele Eric Baugher, der Bio- und Molekularchemie studiert, 1994 als Chemiker bei Ridge angefangen hat und nun als COO und Winemaker für die Monte Bello Winery zuständig ist, mehr auf der Seite der Zukunft verorten. Aber das wäre sowohl im Hinblick auf Paul Draper als auch auf Monte Bello ein Irrtum. Denn an diesem abgelegenen, nur über unzählige Serpentina zu erreichenden Ort, hoch über dem Santa Clara Valley, war man schon immer Avantgarde. Wein gab es schon sehr früh in den Santa Cruz Mountains, seit dem 18. Jahrhundert, als fränkisch-missionarische Missionare ihn ins Land brachten. Aber die Nebel vom pazifischen Ozean zwangen die Winzer früh in die Berglagen. Erst ab einer Höhe von hundertzwanzig Metern ist Weinanbau möglich, weshalb von den hundertvierzigtausend Hektar der Region nur etwa sechshundert tatsächlich mit Reben bepflanzt sind.

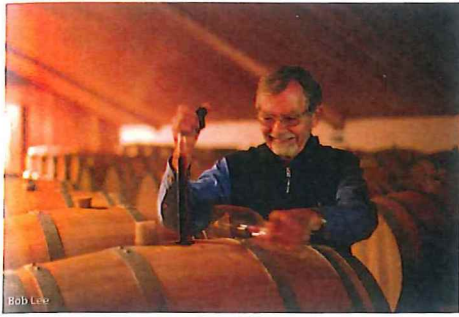
Ein Pionier des Qualitätsweinanbaus in den Santa Cruz Mountains war Emmet H. Rixford. Er hatte 1883 in Woodside das Weingut La Questa gegründet und dort wohl als Erster in Kalifornien Cabernet Sauvignon angebaut, mit Rebstöcken, die er persönlich von Château Margaux erhalten hatte. Seine Weine wurden berühmt und teuer, deutlich teurer noch als die Weine aus dem nördlicheren Napa Valley. Sein eigentliches Vermächtnis aber waren zum einen die Rebstöcke, die später als La-Questa-Klone von einigen seiner Nachbarn verwendet wurden, etwa vom legendären Martin Ray bei der Anlage von Mount Eden in den 1940er Jahren und schließlich auch von Ridge bei der Neubepflanzung alter Cabernet-Parzellen auf Monte Bello. Zum anderen sein 1883 veröffent-

lichtes Buch »The Wine Press and the Cellar. A Manual for the Wine-Maker and the Cellar-Man«, das vor der Prohibition einen enormen Einfluss auf den kalifornischen Spitzenweinbau haben sollte, bevor nach 1933 der technisch-industrielle Ansatz der Universität von Davis in den Vordergrund trat.

Rixford wäre heute wohl vergessen, wenn sein Buch nicht 1968 einem ehemaligen Philosophiestudenten in die Hände gefallen wäre, den einige ungewöhnliche Umstände nach Chile verschlagen hatten, wo er seinen ersten Wein machen sollte. Paul Draper hatte das Glück gehabt, nach seinem Abschluss in Stanford als Angehöriger der militärischen Spionageabwehr CIC nach Europa zu kommen, zunächst nach Italien und dann nach Frankreich, wo er ein Jahr an der Sorbonne arbeitete –

und sich zugleich mit großer Leidenschaft für die Gastronomie und den Weinbau interessierte. Als Mitglied des von John F. Kennedy eingerichteten Friedenscorps bereiste er anschließend Südamerika und arbeitete ab 1966 für ein Ernährungsprogramm in Chile. Bald gab es die ersten Kontakte zur Weinbranche, und 1967 ergab sich die Gelegenheit, in den Weinbau zu wechseln, ein Traum seit Studententagen. Freunde vermittelten ihm ein zweimonatiges Praktikum in der Talentschmiede von Lee Stewart auf dessen Weingut Souverain im Napa Valley, wo auch schon Mike Grgich und Warren Winiarski angefangen hatten (siehe Seite 48), und dann ging es auch schon direkt zur Ernte nach San Ignacio de Palomares – mit ein paar Büchern im Koffer: von den großen französischen Önologen Emile Peynaud und Pascal Ribéreau-Gayon, vor allem aber mit Emmet H. Rixfords »The Wine Press and the Cellar«.

Zwei Jahre später wurde Paul Draper von Wissenschaftlern der Universität von Stanford eingeladen, an einer Probe chilenischer Weine teilzunehmen. Er sagte zu und traf dort David Bennion, der mit drei Freunden zehn Jahre zuvor eine kleine Ranch in den Santa-Cruz-Bergen direkt am Monte Bello erworben und ein altes Weingut wieder eröffnet hatte, das sie Ridge Vineyards taufen. Bennion bot ihm die Stelle als Winemaker an. Doch der war anfangs skeptisch: Die vier, alleamt Forscher am Stanford Research Institute, wollten lediglich eine gute Investition machen, das Land für die Wochenenden mit der Familie nutzen und den Wein einfach weiterverkaufen. Doch David



Paul Draper, der langjährige Miteigentümer von Ridge, CEO und legendäre Winemaker des Weinguts, hat sich in den Ruhestand zurückgezogen. In Eric Baugher, der nun als Chief Operating Officer und Winemaker für die Monte Bello Winery zuständig ist, hat er einen würdigen Nachfolger gefunden.

Bennion hatte der Ehrgeiz gepackt: Gleich im ersten Jahr hatte der Autodidakt ein paar Flaschen abgefüllt, die die Freunde überzeugten, und so begann eine kleine, aber stetige Weinproduktion. Paul Draper probierte einige Jahrgänge, und zu seiner Überraschung waren der 1962er und der 1964er genau die Art terroirgeprägter Wein, die seiner Vorstellung entsprach.

Tatsächlich war Ridge, als er 1969 seine Stelle als Winemaker antrat (bald darauf sollte er zum Partner aufsteigen), schon kräftig gewachsen, seit David Bennion und Partner die Torre Ranch, die Keimzelle von Ridge Vineyards, in der wie in anderen Ranchos am Monte Bello Weinbau betrieben worden war, 1959 erworben hatten. 1890 war sie auf einer Höhe von siebenhundert Metern von dem Viehbaron John Torre aus Nevada gegründet worden, der dort vor allem Zinfandel anbaute. Nach der prohibitionsbedingten Aufgabe von 1920 wurde sie von dem Theologen William Short in den 1940er Jahren wieder zum Leben erweckt, bis er sie 1959 altersbedingt verkaufte. Dessen Weinberg konnte schon 1968 durch die Rebflächen der Perrone Ranch am Gipfel des Monte Bello ergänzt werden, wo Osea Perrone, ein prominenter Arzt aus San Francisco, schon seit 1885 Weinbau betrieben hatte (heute befindet sich auf dem Gelände der Torre Ranch die Probierstube von Ridge, während die Kellerei in der alten Perrone-Winery untergebracht ist). Zudem hatte man bereits die Föhler nach Sonoma ausgestreckt und bezog Zinfandel-Trauben von uralten Rebstöcken aus Geyserville (später sollten noch zwei weitere Ranchos am Monte Bello und eine Winery in Lytton Springs hinzukommen).

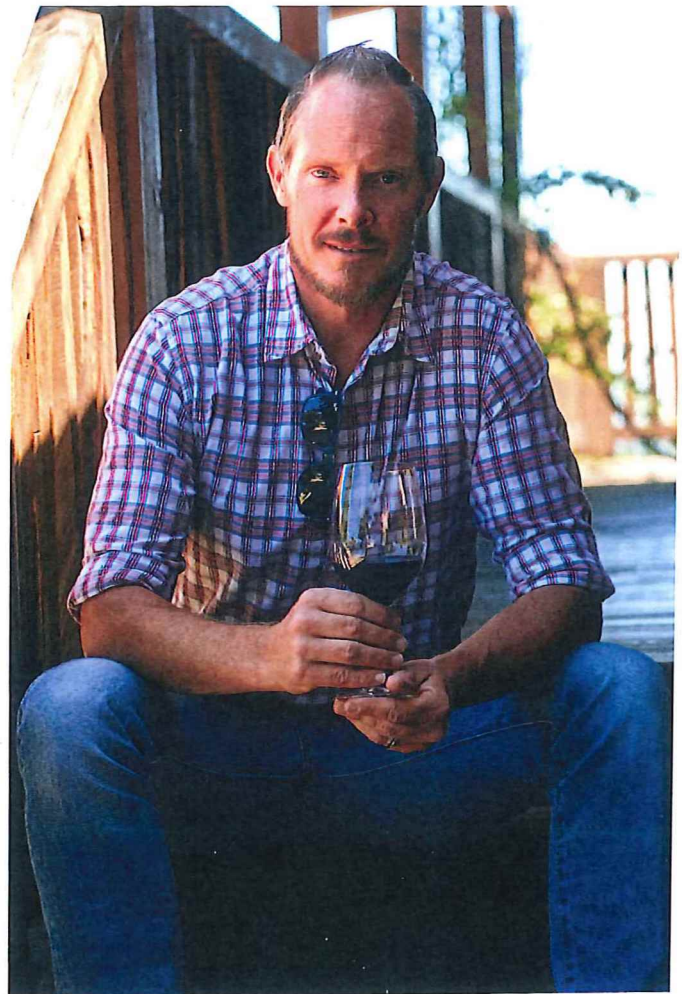
Paul Drapers Aufgabe war, Ridge »respektabel« zu machen. Doch nachdem er 1968 Château Latour besucht und intensiv mit dessen Maître de Chai diskutiert hatte, ging sein Ehrgeiz weiter. Dieser isolierte Ort, den die seismischen Aktivitäten der San-Andreas-Verwerfung geformt hatten, der, von der lokalen Weinindustrie übersehen, noch unbeglückt durch die Modernisierungswelle der Weinbau-Universitäten war, mit seinem alten, hochwertigen Rebbestand und der perfekten Ausrichtung zur Sonne sowie einem Boden, in dem wasser-speichernder Kalkstein und Schieferformationen einander abwechseln – dieser Ort war der perfekte Rahmen für etwas viel Größeres: die Reali-

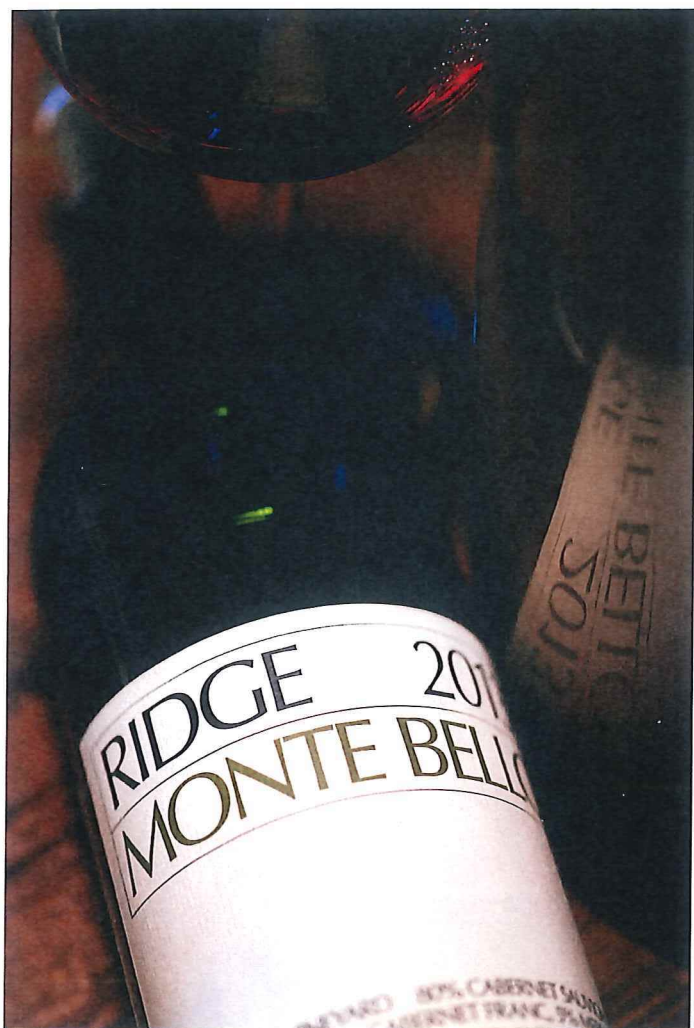
sierung eines amerikanischen Premier Grand Cru. Vier Dinge waren dazu aus Drapers Sicht entscheidend: alte Reben aus hochwertigen Klonen auf guten Böden, eine traditionelle, minimal-invasive Weinbereitung, der Ausbau in amerikanischen Eichenfässern und die bestmögliche technische Ausstattung.

Paul Drapers sehr eigener Ansatz hatte sich nicht zuletzt aus Verkostungserfahrungen mit alten kalifornischen Weinen entwickelt, die von Winzern erzeugt worden waren, deren Ausbildung noch in der Prohibitionszeit stattgefunden hatte. Perfektes Lesegut aus großen, biologisch bewirtschafteten Lagen war eine entscheidende Voraussetzung – das Ridge-Team sollte in ganz Kalifornien unermüdlich auf der Suche nach alten Rebanlagen sein und unablässig mit bestem Klonmaterial experimentieren –, aber was nutzte das, wenn im Keller ein Wege eingeschlagen wurde, der den Ausdruck von Rebsorte und Lage verhinderte? Draper ließ eine Kelleranlage nach dem Gravitationsprinzip erbauen, führte schonendste Verfahren bei Entbeerung und Pressung ein und ließ minimal schwebeln. Die Fermentation – fast ausschließlich mit natürlichen Hefen – läuft sehr traditionell ab, die Erträge jeder Parzelle vergären dabei einzeln in Dutzenden von kleinen, mobilen, rechteckigen (und somit platzsparenden) Edeldahlstahltanks. Am Ende wird aus allen Fässern blind probiert und die Frage gestellt, ob die Weine gut genug für den Monte Bello sind. »Vor-industriell« nennt Paul Draper das, was bedeutet, dass er an die Weinbaumethoden der Vor-Prohibitionszeit anknüpfen will, die noch nicht durch die standardisierten, industrienahen und ultra-sterilen Rezepte verdorben sind, wie sie etwa die Universität von Davis predigte. »Moving forward for us was moving back«: Kali-

forniens Weinrenaissance, die Anfang der 1970er Jahre an Orten wie Ridge begann, begriff Paul Draper im Kern als eine konservative Revolution.

Das hieß aber eben gerade nicht: anti-technisch. Natürlich kann die Technik, falsch eingesetzt, die Eigenart eines Weins verfälschen. Aber Paul Draper war sich auch bewusst, wie richtig eingesetzte Technik große terroirgeprägte Weine überhaupt erst ermöglicht. Um die Risiken etwa bei der Vergärung mit wilden Hefen zu kontrollieren, wurde auf Monte Bello eines der modernsten Labore der Weinbranche eingerichtet, ausgestattet mit einem Gas-Flüssigkeits-Chromatographen und einem Fourier-Transformations-Infrarotspektrometer. Auf Knopfdruck können aus nur einem Tropfen neben





Der noch recht junge 2013er Monte Bello wird zu den großen Jahrgängen zählen. Als Weinmacher ist der Manager Eric Baugher auch für die Überwachung der Vorgänge im Reifekeller zuständig.

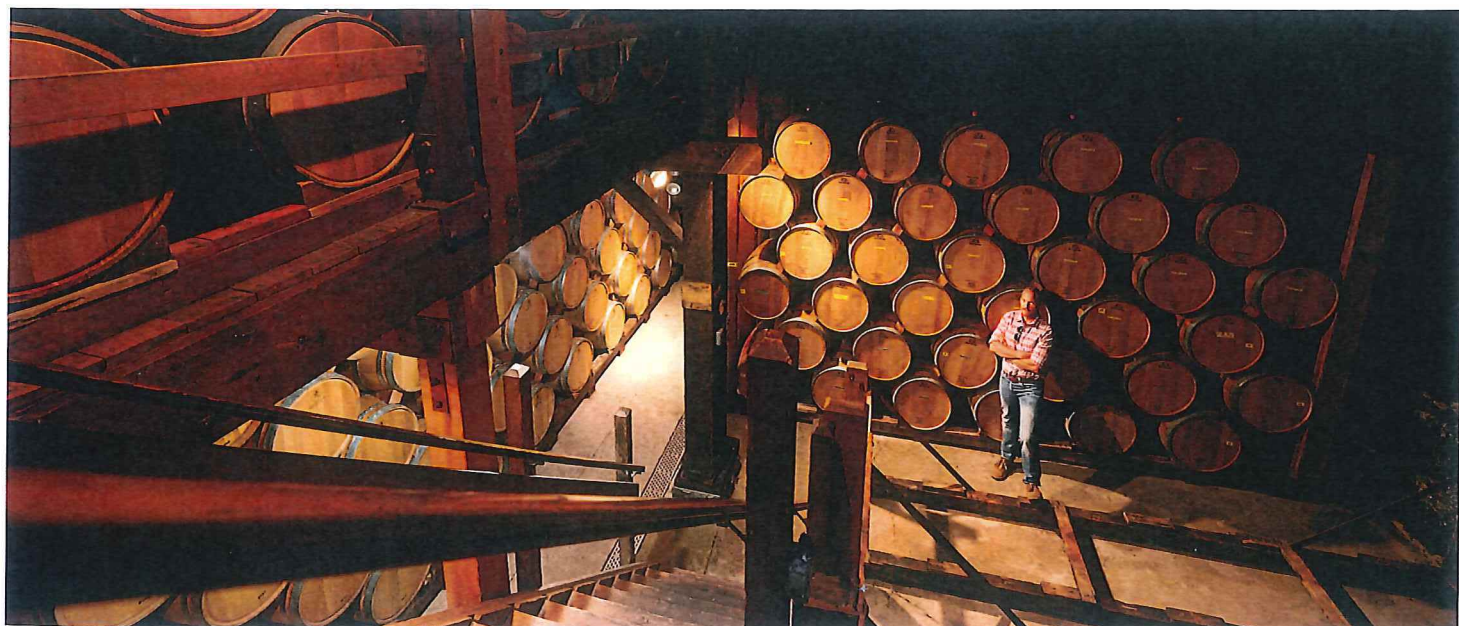
den üblichen Kennzahlen vor allem sensible Daten wie Phenolstruktur der Tannine, der Anteil an flüchtiger Säure oder drohende Brettanomyces ermittelt werden. Technik wird hier »passiv« im Dienst der Qualitätssicherung eingesetzt. Ein schmaler Grat – der Schritt, die Technik aktiv zu nutzen, liegt nah. Leo McCloskey, der das Labor bei Ridge einst eingerichtet hatte, leitet heute das Weinberatungslabor Enologix, in dem er Kunden aufgrund Tausender Analysedaten verspricht, in kurzer Zeit Weine in den gewünschten Punkte-Bewertungskorridoren der führenden Weinkritiker herzustellen.

Ultra-traditionell ist Paul Draper dagegen im Hinblick auf die Auswahl der Fasshölzer, ein Punkt, der für ihn, wie er sagt, »extrem heikel« sei. Während seiner Jahre in Chile hatte er sich

mit Philippe Dourthe angefreundet, der seine Abschlussarbeit über dieses Thema geschrieben hatte. Er berichtete ihm von großen Versuchsreihen über die Auswirkung verschiedener Holzarten auf die Weinalterung, die an der Universität von Bordeaux vor dem ersten Weltkrieg durchgeführt worden seien und in denen sich amerikanische Eiche vor

der aus Zentralfrankreich platziert hätte. Tatsächlich entsteht in kühlen Berglagen ein sehr intensives Tannin, weshalb die Frage seiner Bändigung vor allem im kleinen Holzfass von großer Bedeutung ist. Angeregt von seinem Freund experimentierte Paul Draper mit unterschiedlichsten Varianten, bis er entdeckte, dass sich ausschließlich mindestens zwei Jahre an der Luft getrocknetes Eichenholz (und nicht wie heute üblich im Ofen) für seine Zwecke eignet. Heute setzt er verschiedene Fässer amerikanischer Küfer ein, Weiße Eiche aus den Appalachen etwa, die den Stil von Ridge nicht unwesentlich prägen. Aber es ging ihm nicht nur um den Stil: Das amerikanische Holz bildet einen zentralen Baustein seines spezifisch »amerikanischen« Premier Cru, weil sich damit das einzigartige Aroma des Weins von Monte Bello mit der Persönlichkeit der Wälder vermählt, in denen die Bäume für die Fässer gewachsen sind.

Die Resultate sind Legende. Schon der 1971er Ridge Monte Bello wurde für das Paris Tasting von 1976 ausgewählt und belegte Platz fünf. Ein Triumph war das Re-Tasting zum dreißigsten Jahrestag 2006 in London und Napa, in dem der 1971er Monte Bello Erster wurde. Natürlich entwickelte sich auch auf Ridge der Stil und wurde etwa geschliffener. 1986 wurde Ridge an ein japanisches Pharmazie-Unternehmen verkauft, das aber komplett im Hintergrund bleibt. Eine ganz eigene Geschichte bilden die Verdienste von Paul Draper und seinem Team um den Zinfandel. Sein Nachfolger Eric Baugher jedenfalls ist eine starke Persönlichkeit, wie sie diese Gegend gern hervorbringt. Er will nicht so viel anders machen, sondern die Tradition bewahren. Was aber eben auch heißt: Mit jedem Wein von jeder Parzelle immer wieder zu experimentieren, welche Ausbaumethode am besten zu ihm passt, um die unverwechselbare Eigenart des Monte Bello auszudrücken. Es wird also bei Ridge alles beim Alten bleiben – ein größeres Lob kann man nicht aussprechen. ☛



FINE TASTING

STEFAN PEGATZKY VERKOSTET ZEHN WEINE VON RIDGE
AUS DEN JAHRGÄNGEN 2014 BIS 2003



2014 ESTATE CHARDONNAY

92 P

Im Kern von Parzellen aus den tieferen Lagen am Monte Bello, die in den 1970er Jahren neu bepflanzt wurden. Noch recht präsenter Rauchton, der sich vor die Fruchtaromen (Aprikose, Melone) schiebt. Sehr gute Spannung, viel Energie, am Gaumen Zitrus und gute Mineralität. Sehr feiner »kleiner« Monte Bello.

2013 CHARDONNAY MONTE BELLO

92–95 P

Sehr zurückgenommen und an diesem Tag in schwieriger Verfassung. Eine zweite Flasche zur ProWein im März zeigte sich wesentlich präsenter: Komplexe Holznoten, dazu Pfirsich und Gewürze. Dichte Cremigkeit bei guter Säure, noch ganz am Anfang.

2014 ZINFANDEL EAST BENCH

90 P

Die Lage aus dem Dry Creek Valley wird seit 2006 separat vinifiziert. 100 Prozent Zinfandel. Mittleres Rubin im Glas, sehr schöne, pure Rebsortencharakteristik in der Nase: Dunkle Früchte, Zimt, etwas schwarzer Pfeffer. Mittelgewichtig bei guter Frische und Balance, weiche Tannine.

2014 GEYSERVILLE

93 P

Ein Blend aus 60 Prozent Zinfandel, 24 Prozent Carignan, 12 Prozent Petite Sirah und 4 Prozent Mourvèdre aus dem Alexander Valley. Verlockende, üppige Frucht aus Brombeeren, Gewürzen und einem Tick amerikanischer Eiche. Fester, reicher Kern bei guter Säure und spürbarem Carignan-Einfluss.

2014 LYTTON SPRINGS

93 P

69 Prozent Zinfandel, 18 Prozent Petite Sirah, 11 Prozent Carignan, 2 Prozent Mourvèdre aus dem Dry Creek Valley. Tiefes Violett, in der Nase Süßkirsche, Pflaumen und etwas Kakao. Gute Struktur, sehr frisch und spicy, der Petite Sirah sorgt für ein schönes Tannin-Rückgrat.

2014 LYTTON ESTATE PETITE SIRAH

92 P

Ein Immigrant von der Rhône, dort kaum noch angebaut. Die ältesten Parzellen in diesem Blend stammen von 1901. Dicht in der Farbe mit lila Reflexen, Noten von Brombeere und gut eingebundenem Holz. Sehr eigene Charakteristik, Eric Baugher spricht gar von einer »Cabernet-Alternative«. Sehr pur, guter Grip bei guter Balance.

2013 ESTATE MERLOT

91 P

Eigentlich als Pendant zum Cabernet für den Monte Bello gedacht, wird der Merlot seit einigen Jahren auch separat angebaut. Eher maskuliner Typ, Röstaromen, Kaffee, Sauerkirsche. In diesem für Merlot nicht einfachen Jahr kein Gramm Babyspeck, gute Struktur. Zum Lagern.

2013 ESTATE CABERNET SAUVIGNON

94 P

Aus selektionierten, früher zugänglichen Weinen des Monte Bello Vineyards. Tatsächlich kein reiner Cabernet, sondern ein »Meritage«, ein Bordeaux-Blend aus 80 Prozent Cabernet Sauvignon, 8 Prozent Petit Verdot, 7 Prozent Cabernet Franc und 5 Prozent Merlot. Die schiere Freude! Eine unglaublich pure Frucht: Cassis, feines Holz, Kräuter. Wunderbare Balance, dabei sehr dicht, tief in der Farbe. Perfekter Estate.

2013 MONTE BELLO

97 P

Der gleiche Reben-Blend wie der Estate Cabernet, selektioniert aus neunzehn von sechsundzwanzig Parzellen des Monte Bello. Tiefes, fast undurchdringliches Rubin, in der Nase sehr Cabernet, verschwenderische schwarze Johannisbeeren, Vanille, feinste Röstaromen. Sehr vielschichtig, reif und dicht, bei enormer Länge und feinsten Tanninen. Trotz aller Konzentration mit einer Mountain-Wine-Kühle, die für eine unnachahmliche Eleganz sorgt. Wird zu den großen Monte-Bello-Jahrgängen zählen.

2003 MONTE BELLO

93 P

Kein einfaches Jahr, in dem drei Assemblagen notwendig waren, um den finalen Blend zu kreieren, in den nur 32 Prozent der Produktion (und kein Cabernet Franc) Eingang fanden. Reifes Cassis, Graphit, Tabak, etwas Likör. Recht üppig, spürbare Reife trotz fester Tannine. Etwas trocknende Frucht, leichte Süße, derzeit in einem kleinen Tief? 



3 | 2016 DEUTSCHLAND €15

ÖSTERREICH €16,90

ITALIEN €18,50

SCHWEIZ CHF30,00

Fine

S WEINMAGAZIN

JÜRGEN DOLLASE BEI FRANK ROSIN

STUART PIGOTT: VERTEUFELUNG DER REINHEIT

WEIN UND ZEIT: LIEBFRAUENMILCH

TEN YEARS AFTER: RIESLING 2006

JANCIS ROBINSON ÜBER DEUTSCHEN WEIN

ROMAGNA: PODERI DAL NESPOLI

TOSKANA: VILLA SANTO STEFANO

PIEMONTE: BRUNO ROCCA

DAS PARIS TASTING UND DIE FOLGEN

DIE WEINIKONEN KALIFORNIENS

DIE THIENPONTS UND IHR LE PIN