



Kalifornien: cool und in

Das viertgrößte Weinland der Welt hört nicht auf, uns zu überraschen: mit Weinen voll Frische und Finesse, neu interpretiertem Zinfandel, einer nachhaltigen Praxis, die beispielhaft ist, aktuell großartigen Jahrgängen und vielem mehr.

Nach dem schrecklich feuchten, kalten Jahr 2011 waren alle seitherigen Jahrgänge wie ein Geschenk! Alle Jahre hatten wir das warme Wetter, das wir brauchen, um Reife zu erzielen.« Kat Doescher, verantwortliche Winemakerin von Lake Sonoma und Valley of the Moon Wines, schwärmt: »Die Jahrgänge unterscheiden sich im Grad ihrer Entwicklung, aber der kleinste war immer noch ein fantastisches Jahr.« Ihre Favoriten sind bislang die Cabernets 2014. Aber wer weiß? »Die Qualität des 2015er Jahrgangs ist landesweit in Kalifornien exzellent«, betont Bobby Koch, Präsident des Wine Institute. Und 2016? »Im Allgemeinen liefert der Jahrgang 2016 hohe

Qualität und hohe Farbdichte bei Merlot und Cabernet von kühleren Mikroklimas und frucht-intensive Rhônearten«, hebt Jeff Meier, Präsident und Director of Winemaking bei J. Lohr in Paso Robles hervor, während der durch den Film Sideways berühmt gewordene Pinot-Noir-Spezialist Frank Ostini von Hitching Post Wines bemerkt: »Wir sind begeistert, dass wir einige unserer bislang ausgewogensten Weine mit feiner Farbe und Intensität gemacht haben.« Besonders beruhigend: alle diese herausragenden Jahrgänge sind bei uns auf dem Markt.

Kühl, fein und großartig

Grund für den Aufschwung der kalifornischen Weine in den letzten Jahren ist das Cool Climate. Schließlich erstreckt sich Kaliforniens Küste über fast 2000 Kilometer am Pazifik entlang. Der Ozean beeinflusst das Klima entscheidend und seine Wasser sind kalt. Nur weil die Küstengebirge seinen Einfluss mehr oder weniger mildern, kann Wein gedeihen. Wo er im Küstenbereich ungehindert regiert – und das ist fast auf der halben Länge der Fall – ist es zu kalt und zu feucht für Weinbau. Zum Baden ohnehin.

Bei San Francisco misst man Ende Juli nicht einmal 16°C Wassertemperatur, wenn sie in Sylt gut ein Grad mehr erreicht. Genausoviel wie im schicken Santa Barbara mit seinen Palmen gesäumten Stränden.

Allgemein gesehen hat Kalifornien ein mediterranes Klima mit warmen, teils heißen und oft sehr trockenen Sommern sowie milden, feuchten Wintern. Doch je mehr man sich der Küste nähert, um so kühler wird es. In Monterey misst man im Juli eine Durchschnittstemperatur von 14,8°C, genau 1,5°C weniger als auf Sylt! Weiter gen Norden dringen im Sommer morgens Nebelbänke ins Land, die erst gegen Mittag von der Sonne aufgelöst werden. Da bleibt es – aus Sicht der Winzer – schön frisch. Die Trauben reifen langsam, was ihnen eine besonders intensive Frucht und feine natürliche Säure beschert. Qualitäten, die inzwischen hoch im Kurs stehen.

»Das Momentum für Pinot Noir hat sich seit dem Film Sideways gehalten, denn seine Fläche befindet sich in stetigem Wachstum«, berichtet Claudia Schug-Schütz, deren Vater Walter einer der Pioniere in Kalifornien war. »Es gibt auch weiterhin die Bewegung hinein in Cool-Climate-Gebiete wie die So-



Kat Doescher; Lake Sonoma, Valley of the Moon

noma Coast und weiter hinauf.« Morgen-
nebel, moderate Temperaturen und geeig-
nete Böden haben das Gebiet des Russian
River zum Eldorado für Chardonnay und
insbesondere Pinot Noir gemacht. Mit sei-
ner intensiven Frucht und samtig-seidigem
Körper begeistert er Weinliebhaber. Doch
dem Trend nach schlankeren, frischeren Pi-
nots Noirs von noch kühleren Lagen folgend
wurde viel näher zur Küste und auf höheren
Lagen gepflanzt. Die Küste muss man sehen
und den Highway One nach Norden fahren.
Eine kurvenreiche spannende Strecke mit
spektakulären Felskulissen, aufwirbelnder
Gischt und gigantischen Redwood-Bäumen.
Auch entlang der Central Coast gibt es viele
Gebiete, die sich hervorragend für den An-
bau von Pinot Noir, Syrah und für Chardon-
nay eignen, der die am meisten gepflanzte
Rebsorte ist. »Monterey County ist eine der
kühlsten Anbauzonen in Kalifornien«, erzählt
man bei Hahn Family Wines. »Es ist perfekt
für Chardonnay und Pinot.« Die kalte Mon-
terey Bay mit ihrem 3.600 Meter tiefen Can-
yon unter der Wasseroberfläche sorgt in den
Weinbergen für kühle Luft, die den Weinen
ihre Frische und Eleganz verleiht. Dafür ist
gerade auch Santa Barbara County mit den
Santa Rita Hills bekannt. So kommt es, dass
sich Kalifornien neben seinen berühmten
und beliebten vollfruchtigen und körperrei-
chen Rotweinen einen Namen für herrlich
ausgewogene, finessenreiche, feinfruchtige
Chardonnays, Pinot Noirs und Syrahs ge-
macht hat.

Zin: die stille Revolution

Mitte des 19. Jahrhunderts fand die ur-
sprünglich aus Kroatien stammende – und
mit Primitivo identische – Rebsorte in Ka-
lifornien eine neue Heimat, und Zinfandel
wurde in allen ihren Anbaugebieten ge-
pflanzt. Bekannt wurde Zinfandel für opu-
lente, vollreif geerntete, kräftige Weine. Es
gibt kaum eine bekannte Weinmarke in Ka-
lifornien, die nicht wenigstens einen, oft gleich
mehrere Zins anbietet. Dass viel Potenzial
in ihm steckt, zeigen Wineries wie Seghesio
im Napa und Ridge im Sonoma Valley schon
seit Jahrzehnten. »Bei Ridge zielen wir dar-
auf ab, Zinfandel zu machen, der den Boden
des Weingartens und die Reinheit der die-
ser Sorte eigenen Frucht reflektiert«, betont
John Olney, Leiter und Winemaker von Lyt-
ton Springs. »Deshalb lesen wir absichtlich,

Umfassend nachhaltig

Seit langem ist Kalifornien in den USA
führend in Umweltpolitik, woran sich
auch nichts ändern soll. Bereits 2001
wurde für ein Nachhaltiges Weinanbau-
Programm die California Sustainable
Winegrowing Alliance (CSWA) vom Wine
Institute und der Association of Wine
Growers gegründet. Seither erreichte
man Erstaunliches! Inzwischen sind 25 %
der Rebfläche und 64 % der abgefüllten
Weinproduktion als nachhaltig zertifiz-
iert: von Certified California Sustainable
Winegrowing, Lodi Rules, Napa Green
und/oder Sustainability in Practice. Kon-
kret bedeutet dies die Umwelt-Zertifizie-
rung von 1.511 Weinparzellen mit 74.543
Hektar sowie von 131 Weinkellereien
mit einer Produktion von 2,075 Milliar-
den Flaschen Wein jährlich! Zusätzlich
sind viele Weinfarmen oder -güter als
biodynamisch, organisch, vom Califor-
nia Green Business Program oder Fish
Friendly Farming zertifiziert (Verfügbare
Zahlen von 2015).

»Als viertgrößter Weinerzeuger der Welt
hat Kalifornien eines der umfassends-

ten und weithin
adoptierten
Nachhaltigkeits-
programme sei-
ner Art«, betont
Allison Jordan,
Geschäftsfüh-
rerin der CSWA.

»Der hohe Prozentsatz
der Übernahme von nachhaltigen
Praktiken in der Weinwirtschaft spiegelt
das Engagement wieder, sich kontinu-
ierlich zu verbessern.«
Dabei gehen die Kalifornier über
umweltverträglichen Weinanbau weit
hinaus. Ihr Ansatz bezieht sich nicht nur
auf Schutz und Schonung von Wein-
bergen und umgebender Natur, auf
Energie und Rohstoff sparende Weiner-
zeugung, auf verantwortliche Geschäfts-
praktiken, sondern er bezieht auch die
Menschen mit ein: gerechte Löhne,
Krankenversicherung, Weiterbildung für
die Angestellten sowie ein positives und
aktives Engagement für Nachbarn und
Dorfgemeinschaft. Beispielhaft!



wenn die Trauben reif, aber nicht überreif
sind. So werden unsere Zinfandels gehaltvoll
und ausgewogen, aber nicht übertrieben im
Alkohol.« Zinfandel stellt viele der ältesten
Weingärten des Landes, was gerade in letzter
Zeit jüngere Winemaker – z. B. Bedrock oder
Broc Cellars – angezogen hat. Oft lesen sie
die Trauben deutlich früher und verleihen
den Weinen intensive, frische Beerennoten,
eine anregende Säure und ganz eigenen
Charakter.

Bekannt für alte Zinfandel-Buschreben ist
Lodi, rund 150 Kilometer landeinwärts von
der San Francisco Bay. »Lodi ist stolz auf

warme Sommertage, aber in der Nacht wird
es von Brisen des Pazifischen Ozeans abge-
kühlt«, erklärt Joan Kautz von Ironstone Vi-
neyards. Auf den Sandböden am Mokelumne
River gepflanzt, waren die Zin-Reben immu-
n gegen die Reblaus. Sie schenken erstaunlich
vollmundige, doch ausbalancierte Weine.
Die einst aus Deutschland eingewanderte
Familie Kautz legte außerdem in den sich
nach Osten anschließenden reizvollen Sier-
ra Foothills Weinberge an. Lange Zeit wenig
beachtet, haben diese und Lodi sich zu span-
nenden Herkünften und Besuchszielen ent-
wickelt. Einen Abstecher lohnen auch immer
wieder Wente Vineyards in Livermore und
das Gebiet von Paso Robles. In den letzten
Jahren haben sich dort Rebflächen und Wi-
neries vervielfacht. Die Böden sind kalkreich
und die Templeton Gap sorgt für kühle Luft
vom Pazifik und damit für die größten Unter-
schiede von Tages- und Nachttemperaturen
in ganz Kalifornien. Lange Reifezeiten be-
scheren intensive Frucht, frische Säure und
spannende Weine. Kalifornien ist immer für
Entdeckungen gut.



John Olney; Lytton Springs

Kalifornien im Handel: Cabernet, Zinfandel, Chardonnay

Spektakuläre Küstenstraße:
der Kalifornische Highway One



»Die Weinexporte aus Kalifornien spiegeln weiterhin den Trend zur Premiumisierung wider, was unter anderem daran zu erkennen ist, dass der Wert unserer Weinverkäufe schneller steigt als die Menge«, kommentiert Robert P. (Bobby) Koch, Präsident und CEO des Wine Institute. »Kalifornische Weine sind für diesen Trend gut positioniert - unsere Winzer bieten Qualität, Preisleistung, vielfältige Weinstile und nachhaltige Praktiken im Anbau und bei ihrer Weinbereitung. Kombiniert mit dem besonderen Lebensstil des Landes, der innovativen Küche und den wunderschönen Destinationen erfreuen sich die Weine von Kalifornien immer mehr Aufmerksamkeit weltweit.« So sind die Exporte im letzten Jahrzehnt im Wert um 78 Prozent angestiegen, wobei die EU Hauptabnehmer ist. Auf dem Kontinent führt Deutschland als wichtigster Kunde, dank der besonderen Initiativen für Handel und Gastronomie. Für Kalifornische Weine in Deutschland ist Weingarten Eden ein Eldorado. Rund

»Viele Weinliebhaber schätzen den ‚alten‘ Stil der Weine. Kräftige Beerennoten sind aber nur ein Merkmal von vielen.«



Miriam Freislederer,
Weingarten Eden, Bad Griesbach

65 Weingüter werden überwiegend exklusiv importiert. Gegründet hat den Betrieb Helmut Ahollinger vor über 20 Jahren. Der gebürtige Bayer hatte lange Jahre selbst in Kalifornien Weinanbau betrieben. Im Jahr 2011 übernahm der inzwischen verstorbene Michael Freislederer das bestens etablierte Geschäft, das seit 2015 von seiner Ehefrau Miriam fortgeführt wird. »Im vergangenen Jahr war ich zum ersten Mal in Kalifornien und habe 16 meiner Weingüter besucht,« berichtet die TV-Journalistin. »Zu sehen, wo die Weine wachsen und wie sie verarbeitet werden, hat mich begeistert. Wenn man sieht, mit wie viel Liebe von den eigenen Weinen gesprochen wird, erkennt man, welche Passion die Winzer für ihr Produkt haben.« Fruchtbetontheit sieht sie als Stärke der Kalifornischen, inzwischen im Stil oft erschlankten Weine. »Was die Rebsorte Zinfandel anbelangt, ist diese aus Steakhäusern nicht weg zu denken«, meint sie und ergänzt: »Im Chardonnay-Bereich sind die Weine hervorragend.« Ihre persönliche Vorliebe gehört Caymus. »Der ist für uns eine Institution. Die Nachfrage danach ist ungebrochen.« René Weißenborn, Weinkaufmann mit langjähriger Erfahrung, und Thomas Köhler, erprobter Vertriebsleiter, übernahmen gemeinsam 2013 die ostdeutsche Feinkostkette Gourmétagé. Interesse für Kalifornische Weine weckte 2014 eine vom Wine Institute orga-

»Es existiert eine erstaunliche Vielzahl von Weinstilen, die in Europa einem breiteren Publikum noch nicht bekannt sind.«



Thomas Köhler, Gourmétagé

nisierte Reise, die beide Fachleute verblüffte. »Wir konnten Weine von enormer Eleganz und Komplexität verkosten und waren von der fast bedingungslosen Qualitätsorientierung und der oft konsequent ökologischen Produktionsweise der Betriebe überrascht und beeindruckt«, erzählt Thomas Köhler. Sie entdeckten, »die Zeit fetter und holzüberfrachteter Weine ist vielerorts vorbei.« Inzwischen übernahmen sie eine Anzahl Kalifornischer Weine in ihr Sortiment. »Unsere Verkaufserfahrung zeigt, dass selbst Kunden mit sehr konservativem Einkaufsverhalten von der Qualität und der Eigenständigkeit von Pinot Noir, Chardonnay und Cabernet Sauvignon aus Kalifornien beeindruckt sind und die Weine auch nachkaufen.«

»Die besten Kunden sind weltoffene Menschen ... die vollmundige, saftige und dichte Weine mögen!«



Dieter Stoll, Vinexus, Butzbach

Mit rund 240 Weinen auf der Website gehört Vinexus zu den wichtigsten Anbietern Kalifornischer Weine. Das 2003 vom IT-Fachmann Dieter Stoll gegründete, jetzt in Butzbach angesiedelte Unternehmen, ist einer der erfolgreichsten Online-Weinhändler Europas. Stoll fährt gern nach Kalifornien und kennt z. B. Doug Shafer (Hillside Select) persönlich, dessen völlig unkomplizierte Sicht auf die Weinwelt er schätzt. Ihm gefallen die unverwechselbar saftig-traubigen, oft sehr wuchtigen Rotweine vorwiegend aus Cabernet (im Winter), cremige Chardonnays mit nicht



Chardonnay: der Kalifornische Klassiker

zu viel Holz, Petite Sirah und auch einige Pinot Noirs sehr gut. Bei der Auswahl legt er Wert darauf, dass ihm die Weine schmecken, »aber der Bekanntheitsgrad ist ebenfalls ein wichtiges Thema. Die Top-Cabernets werden nicht sehr oft gekauft, da eher sehr teuer, bringen aber den größten Traffic und sind damit wichtig für uns.« Obwohl er selbst viele Zinfandels als marmeladig empfindet, ist ein großes Angebot der Kalifornischen Spezialität wichtig, da oft gesucht. So zählen Zinfandels neben Cabernets und Chardonnays zu den erfolgreichsten Weinen bei Vinexus. Konsum Leipzig im Osten ist eine Institution. Die 1884 gegründete Konsumgenossenschaft versteht sich unter dem Motto »Nah.

»Kalifornische Weine? Vielfältig, komplex, interessante Weinstile, zeitgemäß ...«



Katrin Kunze, Konsum, Leipzig

Frisch. Freundlich.« in ihren rund 70 Filialen neu aufzustellen. Wein spielt dabei durchaus eine wichtige Rolle. Für den Getränke-Einkauf ist Sommelière Katrin Kunze verantwortlich. Mehrmals wurden Filialen für ihr Weinangebot im LEH ausgezeichnet. »Wir sind bestrebt, unseren Kunden ein vielseitiges Angebot Kalifornischer Weine mit verschiedenen Geschmacksrichtungen und Qualitäten anbieten zu können. Wir führen

»Kalifornische Weine sind bestimmt nicht preiswert. Aber, sie bieten sehr viel Wein für das Geld.«



Axel Rose, Altstadt Weingalerie, Speyer

Weine im Preiseinstieg, aber auch komplexe und anspruchsvolle Weine, beispielsweise von Robert Mondavi«, erklärt sie und ergänzt: »Zinfandel gehört zu Kalifornien, wie Riesling zu Deutschland.« Mit Aktionswochen zu Kalifornien hat sie bereits beachtliche Resonanz bei der Kundschaft erzielt. »Bei uns im Lebensmitteleinzelhandel verbuchen die fruchtig-frischen, nicht zu sehr holzbetonten Rotweine die größeren Erfolge. Rote Cuveés mit angenehmer Restsüße im höherpreisigen Segment, aber auch Weißweine wie Pinot Grigio oder Moscato mit etwas Restsüße erfreuen sich zunehmender Beliebtheit.« In der 1996 gegründeten Altstadt Weingalerie in Speyer spielt Kalifornischer Wein eine Hauptrolle. »Als ich früher noch im Ölgeschäft war, verbrachte ich des Öfteren meine Wochenenden in Kalifornien«, berichtet Besitzer Axel Rose. »Dadurch lernte ich nicht nur die Gegend, sondern auch die Winzer und die Weine kennen. Später nun, als in Europa ansässiger Weinhändler, habe ich erst richtig bemerkt, wie gut die Weine in Wirklichkeit waren.« Auf den Unterschied zu europäischen Herkunftten angesprochen, meint der Experte: »Pragmatisch gesehen liegt der größte Unterschied im PreisLeistungsverhältnis. Ein ausgesuchter Kalifornischer Wein kostet meistens wesentlich



Golden Gate Bridge bei Nebel

weniger als eine vergleichbare Qualität aus einem etablierten europäischen Anbaubereich. Im Hintergrund sind natürlich das Klima und die Winzer dafür verantwortlich.« Rose ist ein Liebhaber der Petite Sirah. »Petite Sirah besitzt eine sehr ansprechende Frucht und je nach Reifegrad des Lesegutes kann man das Verhältnis von Frucht zu Tanninen steuern und praktisch alles aus ihr machen, was man will.« Während sich Kalifornische Weiße in der Weingalerie wenig gut verkaufen, verbuchen die Rotweine mitunter beachtliche Erfolge. »Cabernet Sauvignon ist natürlich ein ganz großes Thema bei uns. Die Kalifornier gehören meiner Meinung nach einfach zu den besten der Welt. Abgesehen vom Cabernet spielt die Rebsorte eher eine untergeordnete Rolle. Wichtig ist besonders ein ausgewogenes Verhältnis von Tanninen und Frucht.«

ANDRÉ DOMINÉ



Alter Zinfandel Weinberg