



Reben im Nebel. Kalte Luft vom Pazifik dringt in die warmen Täler, der kalifornische „Fog“ beeinflusst den Reifeprozess der Trauben.



Chris Hall
baut neben Wein auch nachhaltig Gemüse an, hält Rinder und Hühner

Wer sich den schmalen Weg von Rutherford im Napa Valley hoch in die Mayacamas Mountains geschlängelt hat, spürt sofort die Allgegenwart des Feuers. Im Oktober 2017 wüteten verheerende Waldbrände in Kalifornien, sie waren drauf und dran, bis ins Herz des amerikanischen Weinbaus vorzudringen. Kurz vor den Reben der Long Meadow Ranch aber blieb die Feuerwalze stehen. Vorsorglich hatte man hier oben schon einen Hügel gerodet, er liegt nun kahl geschoren zwischen dem verkohlten Wald und den grünen Reben. Die Nachwirkungen der Brände sind noch überall zu spüren. Schilder, auf denen sich Dörfer und Städtchen bei der Feuerwehr bedanken und den gemeinsamen Zusammenhalt beschwören, finden sich viele im erfolgsverwöhnten Napa Valley. Sie erinnern daran, dass der viertgrößte Weinproduzent der Welt verwundbar ist. Die Dürrejahre nehmen zu, das Wasser wird knapp. Die meisten Reben müssen bewässert werden, um überhaupt durch die Vegetationsperiode zu kommen, in der es eigentlich nie regnet.

DIREKT HABEN DIE WALDBRÄNDE den Weinbau kaum getroffen: ein paar abgebrannte Reben, etwas Schaden an Nebengebäuden von Winerys. Doch 6000 Häuser wurden zerstört in einer Region, die unter akutem Wohnungsmangel leidet. Unweit von San Francisco und Silicon Valley schnellen die Preise für Baugrund in enorme Höhen, wenn es überhaupt noch welchen gibt. Um den umkämpften Boden des Napa Valley auch künftig für den Weinbau zu erhalten, wurden zahlreiche Gesetze erlassen. Dennoch ist Weinmachen hier vor allem eines: teuer. An eigene Reben ist ohne Investoren im Rücken gar nicht zu denken. Andererseits existiert in Kalifornien auch eine effektive Arbeitsteilung, da sich viele Winzer ganz der Traubenproduktion widmen und keinen oder nur wenig eigenen Wein keltern. So kann es passieren, dass die Früchte eines berühmten Weinbergs von verschiedenen Weingütern gekauft und in deren Kellern zu eigenständigen Weinen reifen – verschiedene Interpretationen ein und desselben Terroirs.

Um in Kalifornien Wein machen zu können, braucht man Verträge mit guten Traubenlieferanten. Glaubt man James Hall, dem Gründer des Weinguts Patz & Hall in Sonoma, können die sehr eigenwillig sein. Ein Handschlag zählt hier noch mehr als Papier, er muss man Jahre um das Vertrauen der Weinbauern werben. Patz & Hall haben nie eigene Weinberge besessen. Die Leidenschaft für Burgunder brachte die Gründer zusammen, die nur wenig Geld hatten, aber guten Wein machen wollten. James Halls Konzept: „Follow the grape. Wo finde ich Trauben, die meinen Vorstellungen am nächsten kommen? Probieren, experimentieren – und weiterziehen, wenn die Weinberge nicht das einlösen, was sie versprechen.“ Die Spezialität von Patz & Hall ist feiner Chardonnay und Pinot Noir aus Einzellagen. Lachend denkt James Hall an



Steven Spurrier
richtete 1976 das legendäre „Judgement of Paris“ aus

die Zeit zurück, als er selbstbewusst seinen Chardonnay nur knapp günstiger als die gefeierte Flasche von Robert Mondavi in den Handel brachte. Doch er hatte Erfolg – und wurde damit auch Vorbild für unzählige Boutique-Weingüter der nächsten Generation.

Bill Deem hat 2002 seinen Traum vom eigenen Wein wahr gemacht. Zu Geld gekommen in der bo-

Der amerikanische Traum

Bodenspekulanten, Brände, Dürre: **KALIFORNIEN**, der viertgrößte Weinproduzent der Welt, ist heute verwundbar. Doch es gibt sie noch, die Spezialisten, die ihre Vision vom eigenen Spitzenwein verwirklichen. Einwanderer, wie viele ihrer Reben, die sie im Koffer einreisen ließen

VON ULRICH AMLING



Mike Grgich
stammt aus Kroatien und ist einer der kalifornischen Wein-Pioniere

menden Bauwirtschaft mit 100-Stunden-Wochen, suchte der bullige Unternehmer schon immer Erholung beim Wein. Nun hat er seine eigene Winery in Napa, die eher an eine mittelgroße Garage erinnert. Hier entstehen die Weine von „Buccella“, was frei aus dem Lateinischen so viel wie „ein Maul voll Wein“ bedeutet. Und so sind die Weine von Bill Deem auch, ob aus Cabernet Sauvignon oder Merlot: üppige Napa-Frucht, tiefdunkel, schmelzende Tannine. Doch selbst bei Buccella, wo niemand im Verdacht steht, auf Diät zu setzen, macht man sich Gedanken darüber, wie man zu schwere Weine vermeiden kann. So werden für die Fermentation Hefen ausgewählt, die weniger Alkohol aus dem Most erzeugen.

AUSSERDEM GIBT ES IN KALIFORNIEN nicht nur eine große Vielfalt an Reben und Bodentypen, auch die klimatischen Bedingungen variieren auf faszinierende Art. Das hängt mit der kalten Meeresluft zusammen, die vom Pazifik in die warmen Täler strömt und dabei den berühmten Nebel bildet. Er verlangsamt das Wachstum der Rebstöcke, die so aromatische Trauben ausbilden können. Kellermeister nutzen die Möglichkeit, Weine aus unterschiedlichen Klimabereichen in einer Cuvée zusammenzuführen, Kraft und Feinheit, Frucht und Würze auszubalancieren. In Sonomas kühlerem Anbaugelände Russian River verändert Amerikas erstarkte Lust am Pinot Noir die Landschaft. Alte Apfelgärten verschwanden, neue Weinberge entstehen.

Niemand kann sich auf dem Silverado Trail durch Napa bewegen, ohne an einen Mythos des modernen Kalifornien erinnert zu werden, das sogenannte „Judgement of Paris“. 1976 servierte der Weinhändler Steven Spurrier einer hochdekorierten französischen Jury verdeckt Weine aus Kalifornien und Frankreich, weiße Chardonnays und rote Cabernet-Blends. Das Ergebnis schockierte die Europäer so nachhaltig, dass sie es verschweigen wollten: In beiden Kategorien hatten Weine der Neuen über die Alte Welt gesiegt – ein enormer Prestigegewinn für das noch junge Kalifornien, das erst in den 1960er Jahren begann, sich von den Folgen der Prohibition zu erholen. 1966 eröffnete Robert Mondavi die erste moderne Kellerei in Napa.

MIKE GRGICH KELTERTE den kalifornischen Sieger-Chardonnay von Paris. Heute ist er mit 95 Jahren einer der letzten lebenden Pioniere und Inbegriff des arg gefledderten amerikanischen Traums. Ge-

lifornischen Rotweinrebe, deren Herkunft Mike Grgich später in Kroatien ermittelt hat. Gerade alte Zinfandel-Weinberge sind heute gesucht, weil sie wenige, aber harmonisch konzentrierte Trauben liefern. Schnell springt der Alkoholgehalt über die 15-Prozent-Marke und verleiht den Weinen einen Hauch Süße. Wenn die Rippchen aus dem Smoker kommen, weiß man, warum dieser Weintyp so gut zum Barbecue passt: Das Fleisch ist rauchig-süß mariniert, ein Wein ohne Restzucker oder ausgleichende Alkoholdichte würde dazu schmal und sauer schmecken. Und das will in Napa, was auf Indisch „Fülle“ bedeutet, wirklich niemand.

WEGE, MIT DIESER FÜLLE UMZUGEHEN und sie zu erhalten, gibt es viele. Faszinierend die Weine, die das Weingut Ridge in Lytton Springs aus alten Rebanlagen gewinnt, in denen hauptsächlich knarzig Zinfandel, aber auch alte Carignan stehen. Zusammen gelesen, kommen sie als „Field Blend“ in den Keller, wo in den werdenden Wein so wenig wie möglich eingegriffen wird. Das Ergebnis ist vibrierend würzig, der Alkohol trotz mehr als 14 Prozent nie vordergründig spürbar. Die Kellerei ist ein autarker Lehmbau mit Solaranlage auf dem Dach.

Nachhaltiges Wirtschaften kann man auch in der Long Meadow Ranch von Chris Hall erleben, deren Grundbesitz nicht nur dem Weinbau dient, sondern auch Olivenhaine und Gemüsegärten sowie Weideland für Rinder und Hühner umfasst. Wie gut Kreislaufwirtschaft („Full circle organic farming“) schmecken kann, probiert man im Bio-Restaurant der Ranch. Mit den Weinen kann man sich durch die Anbaukosten und eine erstaunliche Vielfalt erleben. Dass er nur knapp dem Feuer entgangen ist, wird man dem Jahrgang 2017 nicht anmerken. Die meisten Trauben waren bereits gelesen, und kein Weingut von Rang hat die behalten, die noch hingen. Doch schon rollt die nächste Feuerwalze heran. Das Paradies, es ist ein bedrohter Ort.

Vier Weineempfehlungen

2014 Geyserville

Seit 1966 wird dieser große Rotwein von Ridge produziert, aus den ältesten Reben des Weinguts. Inzwischen sind sie mehr als 130 Jahre alt und überstehen jedes Dürrejahr, wie schon 2014. Trauben verschiedener Sorten werden zusammen als „Field blend“ gelesen und mit möglichst wenig technischen Eingriffen gekellert. In der Hauptsache Zinfandel mit einem guten Teil würzigem Carignan. Vibrierend und lang anhaltend.

Ridge, Lytton Spring Winery, Dry Creek Valley. Bei Wein & Glas, 40,50 Euro

2014 Fumé Blanc

Ein Wein, der kalifornische Geschichte geschrieben hat. Sauvignon Blanc wurde für gesichtslose süße Wein verwendet – bis Robert Mondavi seinen Fumé Blanc schuf: einen komplett trockenen Wein mit Noten vom Fassausbau. Der neue Name war notwendig, um sich vom flachen Einerlei abzusetzen. Das ist dem Fumé Blanc gelungen, dessen Stil viele Nachahmer gefunden hat. Das Original trinkt sich auch heute noch fein als seriöser Aperitif.

Robert Mondavi Winery, Napa Valley. Bei Mövenpick Wein, 21,50 Euro

2014 Chardonnay

Lange hat er für gewichtige Weingüter gearbeitet, nun folgt David Ramey ganz seinem untrüglichen Gespür für Burgunder. Dieser Chardonnay aus dem Russian River Valley ist ein schöner Einstieg in Rameys Universum: Mit süßem Holz beladene Weißweine kennt man dort nicht, Eleganz hingegen unbedingt.

Ramey Wine Cellars, Sonoma. Bei Westcoastwine.de, 52,90 Euro

2014 One Point Five

Klassisches Napa Valley bedeutet Cabernet Sauvignon. Klassisches Napa ist nie ein Schnäppchen, doch den Überflieger „Screaming Eagle“ für etwa 2500 Euro kann man ohne Mühe auf hohem Niveau unterbieten. Die Trauben für diesen Wein vom Weingut Shafer stammen aus einer der besten Lagen Napas, der Stags Leap Hillside. Hier kommt alles zusammen, was man sich von einem großen Kalifornier erwartet: Frucht und Wucht.

Shafer Vineyards, Napa Valley. Bei Vinexus.de, 87,30 Euro

