

Hall of Fame KULTWEIN



Filmreife Kulisse für Spitzenweine: Shaw + Smith in den Adelaide Hills, South Australia

Australiens Winzer leisteten Pionierarbeit: In nur knapp 200 Jahren prägten sie einen unverkennbaren, international erfolgreichen Weinstil. Viele Güter sind in Familienband, einige gehören Konzernen, und Öko-Standards sind längst verbreitet

Shaw + Smith, Adelaide Hills (SA)

Die sanft geschwungenen Konturen der Weinberge in den kühlen Adelaide Hills rundum, der leichte Dunst über dem See, der etwas unterhalb liegt, und die klare moderne Architektur mit den Spitzgiebeln im Hintergrund – das Gut erstreckt sich inmitten einer Bilderbuchkulisse, die schon so manchem Werbefilm als Hintergrund diente. Shaw, das ist Martin Shaw, und Smith, das ist Michael Hill Smith; die beiden sind Cousins, Önologen und seit 1989 gemeinsam mit Michaels Bruder Matthew als stillem Teilhaber Besitzer eines Weinunternehmens. So musste man zuerst wohl dazu sagen, denn anfangs kauften sie nur Trauben und machten daraus Wein in einem anderen Gut.

1994 erwarben sie den ersten eigenen Weinberg, der bereits mit Chardonnay bepflanzt war. Sie nannten ihn in Anspielung auf ihre Vornamen „M3“. Fünf Jahre später kamen 46 Hektar in Balhannah dazu, wo sie auch ihr Weingut bauten. Seitdem wurde es vergrößert und hinter der Glasfront ein großer, schicker *tasting room* eingerichtet, mit hellem Holz und warmen Orangetönen. Das Weingut selbst ist bewusst funktionell gehalten und in alle Richtungen erweiterbar. Inzwischen sind 20 Hektar mit steilen Lagen im nahen Lenswood hinzugekommen und zuletzt noch ein alter Weinberg mit Pinot noir und Chardonnay in

Tasmanien; insgesamt wird nun auf 83 Hektar weitgehend biologisch gearbeitet. So trifft man etwa auf schwarz-weiß gefleckte Kühe zwischen den Rebzeilen rund ums Gut, die sich an dem saftigen Gras sattfressen – und den Dünger quasi gleich an Ort und Stelle liefern. Dort wächst auch Sauvignon blanc – und der beweist, dass Australien bei dieser Rebsorte mit dem Nachbarn Neuseeland durchaus konkurrieren kann. Der Wein von S + S ist kein ganz typischer Sauvignon, dafür hat er mit reifer Frucht (Ananas, Limette und Grapefruit) und einem moderaten Alkoholgehalt von 12,5 Volumenprozent mehr Leichtigkeit, Finesse und Eleganz.

güter

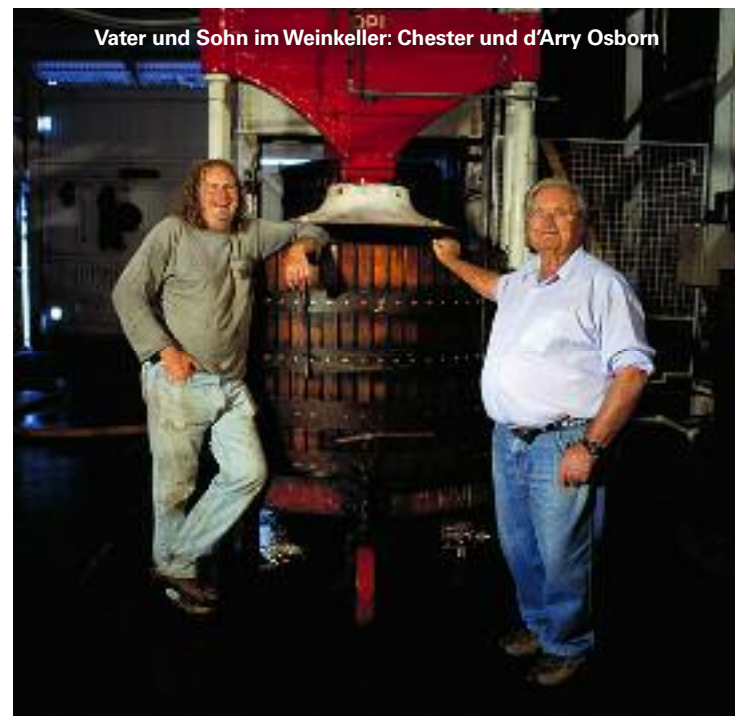
d'Arenberg, McLaren Vale (SA)

Das Restaurant des Weinguts heißt „d'Arry's Verandah“, und es könnte tatsächlich das Esszimmer von d'Arry Osborn sein. Gern schaut der rüstige 88 Jahre alte Weingutsbesitzer mittags vorbei und plaudert mit den Gästen – d'Arry hat viel zu erzählen aus seinem Leben. Mit 17 Jahren stieg er ins Geschäft des Vaters ein, der Wein machte, ihn aber einfach nur weiterverkaufte. Nach dessen Tod beschloss d'Arry, eine eigene Weinmarke zu kreieren und brachte den „Houghton White Burgundy“ auf den Markt. 1965 folgte der erste Wein unter eigenem Namen. Der 1967er „d'Arenberg Burgundy“ schließlich wurde ein riesiger Erfolg – und begründete den Aufstieg des Weinguts. Seither hat sich d'Arenberg immer wieder neu erfunden.

Architektonisch wirkt das Weingut eher wie eine Ansammlung von grauen Containern, nur die offene Halle mit antiken Traktoren ist ein Blickfang. Doch die Weine sind ausgezeichnet. Viel Initiative bringt seit 1983 d'Arrys Sohn Chester Osborn ein. Seine Kreativität drückt sich nicht nur in extravaganten Weinnamen wie „The Daddy Long Legs“ aus, sondern auch in den 26 Rebsorten, die auf den 199 Hektar stehen. Chester lässt sie nach biologischen Grundsätzen bewirtschaften.

Im Keller führte er wieder Korbpressen ein, und er lässt die roten Trauben für die Spitzenweine wie einst mit den Füßen zertreten und auf den Schalen liegen, solange sie im Holzfass reifen. „The Dead Arm Shiraz“ gilt als d'Arenberg-Klassiker, doch der Trend geht zu Weinen aus Einzellagen, von denen sich der 2012er „The Eight Iron Shiraz“ mit delikater, sehr klar definierter Frucht und seidiger Textur hervortut.

Vater und Sohn im Weinkeller: Chester und d'Arry Osborn



Die fünfte Generation: Stephen und Prue Henschke

Henschke, Eden Valley (SA)

Die Grabsteine auf dem kleinen Friedhof neben der Gnadenberg Church lesen sich wie eine Ahnengalerie der Familie Henschke. Johann Christian kam 1841 aus Deutschland ins Eden Valley, legte einen kleinen Weinberg auf seiner Farm an und machte 1868 den ersten Wein. Stephen und Prue Henschke, die fünfte Generation, lebt immer noch dort. Ihr Star: der Shiraz aus Trauben vom acht Hektar großen Hill of Grace, manche der Rebstöcke dort sind weit über 100 Jahre alt. Will man diese Originale besuchen, muss man auf eine Desinfektionsmatte steigen, um die Schuhsohlen zu reinigen, damit sich weder Reblaus noch Virus einschleichen kann. Henschkes Weinkeller sieht man die lange Geschichte ebenfalls an: Raum an Raum wurde angebaut, in einem stehen noch die alten Zementtanks, im nächsten moderne Stahltanks.

Stephen ist für den Keller verantwortlich, Prue für die Weinberge, die sie nach biodynamischen Grundsätzen pflegt. Zu den Spitzenweinen gehört der „Mount Edelstone“, der etwas würziger und kräftiger ausfällt als der elegante, geschliffene „Hill of Grace“, ihm aber in Qualität und Länge kaum nachsteht. Ungerechterweise im Schatten der beiden: der Bordeaux-Blend „Cyril Henschke“ und zwei ausgezeichnete Rieslinge.

Brokenwood, Hunter Valley (NSW)

Drei Anwälte aus Sydney, darunter James Halliday, heute Australiens renommiertester Weinautor, wollten ihr Leben nicht nur im Büro verbringen und kauften 1970 vier Hektar Land im zwei Autostunden entfernten Hunter Valley. Freunde halfen, das Land urbar zu machen, Reben in den schweren Lehmböden zu pflanzen – und schließlich auch die ersten Früchte zu ernten. 1973 entstand der erste eigene Jahrgang: rund 2100 Flaschen. Seither ging's steil bergauf, mit der Menge wie auch mit der Qualität. Heute werden Trauben von 200 Hektar zugekauft, Brokenwood selbst gehören nur 20 Hektar Weinberge, auf denen ausschließlich Shiraz steht. Nur eine Selektion der besten Früchte wird für den raren Spitzenwein „Graveyard Shiraz“ verwendet. Handlese, Fermentation in offenen Gärständern und französisches Holz bringen einen achtungsgebietenden Wein mit schwarzer Beerenfrucht, etwas Süßholz, ledrigen Noten sowie sehr feinem Tannin und großem Alterungspotenzial hervor. Und: Selbst dieser Alpha-Wein hat einen Schraubverschluss.



Brokenwood: Chef-winemaker Iain Riggs

Grosset, Clare Valley (SA)

Für australische Verhältnisse ist das Weingut mit seinen 27 Hektar klein. Doch Gründer und Besitzer Jeffrey Grosset ist eine der ganz großen Weinpersönlichkeiten des Landes, er prägte den Stil des Clare-Valley-Rieslings mit und machte ihn berühmt. Sein Wein vom Polish Hill mit steinigem Schieferboden ist Sinnbild für die pure präzise Zitrusfrucht, eine leichte Rauchigkeit, die Harmonie von Säure und Fruchtkonzentration sowie die Salzigkeit im Abgang, die Weine aus dem Clare Valley in ihrer Bestform zeigen. 1981 machte Grosset sich selbstständig. Zu Polish Hill kam der Springvale-Weinberg dazu, noch höher gelegen, noch kühler, der Weintyp noch schlanker. Und später Alea, in dessen Boden sich roter Lehm mischt, sodass die Riesling-Trauben mehr Kraft und Frucht mitbringen, die Grosset in einem restsüßen Moselstil umsetzt. Alle Weinlagen bearbeitet er biologisch. Ebenfalls zu empfehlen: „Gaia“ (Cabernet Sauvignon und Cabernet franc) und „Piccadilly Chardonnay“.



400 Meter über dem Meeresspiegel: Clare Valley

Macht Grand Crus wie im Burgund oder Napa: Rick Kinzbrunner



Giaconda, Beechworth (VIC)

Nach einer zehnjährigen Reise durch die Weinwelt kehrte der Ingenieur Rick Kinzbrunner 1982 nach Australien zurück und kaufte fünf Hektar in den Ausläufern der Victorian Alps. Der Boden: Granit mit Lehmenteil, der Lehm speichert Feuchtigkeit, der Granit sorgt für die Rauchigkeit im Wein. Kinzbrunner pflanzte auf drei Hektar Chardonnay – heute stehen daneben noch Shiraz, Pinot noir und Nebbiolo. 1985 war die erste Lese.

Kinzbrunner macht einen klassischen Chardonnay Grand Cru: einen Wein mit Körper, Fülle, verführerischem Schmelz und schmeichlerischer Cremigkeit sowie einem komplexen Zusammenspiel aus reifer Pfirsich- und Melonenfrucht mit Toast, dazu Nussigkeit, rauchiger Hauch, Vanilleton und ein dicht gewobenes Spektrum an weiteren Aromen.

Der Saft wird trüb gelassen, weil es Kinzbrunner nicht um klare Frucht geht, sondern um das große komplexe Ganze, das das Terroir hergibt. Vergoren wird ausschließlich in Holz und mit natürlichen Hefen, ausgebaut in neuen Fässern aus französischer Eiche. Leider ist der Giaconda-Chardonnay nicht so leicht erhältlich. Es bleibt einem fast nur die Warteliste beim Weingut selbst – oder der Besuch eines Restaurants mit australophiler Weinkarte.

Clonakilla, Canberra District (ACT)

Eigentlich sollte der 14-jährige John Kirk nur seinen Ferienjob im Hotel der Eltern in Irland erledigen und sich um Bar und Weinkeller kümmern. Doch Kirk wollte mehr über Wein erfahren, aus Interesse wurde Leidenschaft. Sein Beruf führte ihn 1968 an die staatliche Forschungsanstalt in Canberra, wo er Klimastudien für die Landwirtschaft erstellte. Als er das kühle Klima der Umgebung mit dem europäischen Weinbauregionen verglich, fand er viele Übereinstimmungen.

Kirk kaufte sich eine Farm eine halbe Autostunde außerhalb von Canberra, nannte sie Clonakilla nach der Farm seines Großvaters in der irischen Heimat und pflanzte auf dem verwitterten Granitboden Rebsorten, die es kühl mögen. Riesling und Sauvignon blanc, aber auch Shiraz. Mit seinen Söhnen erbaute er das ursprüngliche kleine Weingutsgebäude, das heute als Vinothek dient. Sohn Tim brachte von der Côte-Rôtie Inspiration mit und fügte 1992 dem Shiraz fünf bis sechs Prozent Viognier bei. Der Wein wurde ein überwältigender Erfolg. 2000 folgte der erste „Hilltops Shiraz“. Zwei großartige Weine, die sich in ihrer Unterschiedlichkeit ergänzen: der „Shiraz Viognier“ dunkler, im Umgang mit der Frucht eine Spur offenerziger, der reine Shiraz von eher zurückhaltender Eleganz und Finesse und raffinierter Würzigkeit.



Großer Erfolg mit Shiraz: Tim Kirk

VIEL MUT auf neuen Wegen

Leeuwin Estate, Margaret River (WA)

Als Denis und Tricia Horgan 1972 Leeuwin Estate gründeten, gehörten sie zu den Pionieren der Region. Robert Mondavi, der kalifornische Winzerstar, hatte ihnen die Weiden einer Rinderfarm für den Weinbau empfohlen. Das Klima erinnert an Bordeaux: eine frische Brise vom Meer, im Sommer nie zu heiß, im Winter nicht zu kalt. Die Reben blühen sehr früh, die Lese ist recht spät im Jahr, so ist eine lange Reifezeit gewährleistet. Es dauerte fast fünf Jahre, bis die Horgans die 140 Hektar bepflanzt hatten.

Chardonnay nimmt mit 53 Hektar den größten Teil ein, Riesling, Cabernet Sauvignon, Shiraz und Sauvignon blanc spielen Nebenrollen. 1980 kam mit dem „Art Series Chardonnay“ die Anerkennung der Kritiker. Der Wein zählt zu den australischen Klassikern: ein Teil ist mit Reinzuchthefen, ein Teil spontan in neuer französischer Eiche vergoren, was unter die opulente Frucht nussige und apart rauchige Nuancen mischt. Das Gut ist ein Gesamtkunstwerk mit Gourmetrestaurant, Kunstgalerie und Konzerten. ▶▶▶

Genusskultur: Im Weingut gibt es auch ein sehr gutes Restaurant





Weinbau in der fünften
Generation: Bruce Tyrell
(rechts) und seine *winemaker*

Tyrell's, Hunter Valley (NSW)

Ein traditionsreiches Familienweingut, das heute von der fünften Generation geleitet wird. Seine Geschichte beginnt 1858 mit dem damals 23-jährigen Edward Tyrell, der 134 Hektar Land in Hunter Valley erwirbt. Damals war noch nicht abzusehen, wie gut sich die feine rote Basalterde für den Weinbau eignete und dass dort eine Weinlegende entstehen würde. Zuerst musste Edward die Eukalyptusbäume roden – in Handarbeit. 1864 konnte er seine ersten Trauben ernten.

Sohn Dan brachte später insgesamt 70 Jahrgänge ein. Nachfolger Murray Tyrell füllte 1962 erstmals Wein in Flaschen ab, 1963 kam „Tyrell's Vat 1 Hunter Semillon“ auf den Markt, er gilt bis heute als einer der feinsten Weine und typischer Vertreter seiner Herkunft. Die Trauben dafür stammen von einem Weinberg, der 1923 angelegt wurde. Wer Semillon aus dem Hunter Valley noch nicht kennt, sollte „Tyrell's Vat 1“ probieren und wird verblüfft sein. Der Alkoholgehalt beträgt im Schnitt nur 10,5 Volumenprozent. Der Wein hat eine natürlich hohe, straffe Säure, die ihm Stabilität zum Altern beschert, einen schlanken Körper, eine salzig mineralische Note im Abgang und ein markantes Toastaroma. Dieser Semillon wird ausschließlich in Stahltanks vergoren und bereits fünf Monate nach der Lese abgefüllt. Das alles zusammen macht ihn zu einem hochgeschätzten Klassiker.

IKONEN *mit weltweitem Ruf*

Penfolds Magill Estate, Adelaide (SA)

Magill Estate am Stadtrand von Adelaide ist die Keimzelle einer der großen weltbekannten Produzenten: Penfolds (gehört heute zur Gruppe Treasury Wine Estates). In Magill entsteht der „Grange“, der wohl berühmteste Spitzenwein Australiens. 1844 ließ sich der britische Arzt Christopher Rawson Penfold als Winzer in Australien nieder. Anfangs wurden die Weine noch im Port- oder Sherry-Stil hergestellt. Nach seinem Tod wurde das Gut zunächst von seiner Witwe und dann von ihrer Tochter geleitet. Ihr damaliger Kellermeister Max Schubert brachte aus Bordeaux die Idee mit, einen trockenen Shiraz (mit ein wenig Cabernet Sauvignon) in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche auszubauen: Bei seiner Premiere 1952 hatte der „Grange Hermitage“ nur mäßigen Erfolg. Doch Schubert blieb dem Stil treu, bis er zehn Jahre später auch die Kritiker begeistern konnte. „Grange“, wie der Wein seit 1990 heißt, wurde mit Ehrungen überschüttet. Die besten Trauben stammen aus verschiedenen Lagen und Gegenden. Vergoren werden sie in Stahl- und Zementtanks mit Reinzuchthefen, der Wein reift 18 bis 20 Monate im Holz und weitere drei Jahre in der Flasche. „Grange“ ist durch seine Konzentration und Struktur im Alte-Welt-Stil auf Langlebigkeit ausgerichtet und bietet mit jedem Jahr Reife neue Geschmackserlebnisse.



Weltbekannter Produzent
am Stadtrand von Adelaide:
Penfolds Magill Estate