



Bordeaux des Pazifiks

Nicht ohne Stolz blickt Bob Scott in die Runde seiner Zuhörer. Einige haben die Nase so tief in ihr Weinglas versenkt, daß sie mit der Stirn an die Kante stoßen. Andere lassen einen kleinen Schluck in der Mundhöhle zirkulieren – so, wie Bob es auf dem Rundgang durch das Weingut beschrieben hatte. Der 55jährige Kellermeister des Mudbrick Vineyard hat die Aufmerksamkeit seiner Gäste besser im Griff als eine gut verkorkte Flasche das Weinroma behält. „Wir haben gerade erst angefangen, eigene Weine zu exportieren“, sagt er und deutet auf den Horizont: „Nach dort.“ Wer Bobs Blicken folgt, entdeckt am Ende einer schmalen Wasserstraße zahlreiche Wolkenkratzer und einen Fernsehturm, der wie ein Pürierstab in den Himmel ragt: Auckland, Neuseelands heimliche Hauptstadt und die einzige Millionenmetropole des Inselreiches.

Mudbrick ist eines der wenigen Weingüter auf Waiheke Island, 45 Fahrminuten von Auckland entfernt. Zwei Welten, die im Takt der pendelnden Fähre aneinanderwogen. Wer auf dem verschlafenen Eiland Wein anbaut, zählt zu Neuseelands Rebsaft-Elite. Entsprechend groß sind das touristische Interesse und Bobs Erfahrung im Umgang mit Besuchern. Komplizierte Vorgänge der Weinproduktion veranschaulicht er in einfachen Worten. Über allen technischen Fragen steht jedoch der Genuß. Bob sagt, er wolle den inneren Monolog seiner Gäste fördern, ihnen helfen, die Reise des Weins durch den Mund nachzuvollziehen.

Die malerische Insel im Hauraki-Golf zeichnet sich aus durch sanft geschwungene Hügel und stille Buchten. Das Klima und die Böden sind denen in Bordeaux erstaunlich ähnlich: viel Sonne, wenig Regen, kühle Nächte – weshalb sich Waiheke vor allem als Rotwein-Insel einen Namen gemacht hat. Cabernet Sauvignon und Merlot gedeihen besonders gut und sind landesweit berühmt für ihre Opulenz. Die Neuseeländer bezeichnen die Tropfen, die sich durch süße Tannin- und würzige Holznoten auszeichnen, als „chewy“, zum Beißen.

Rotwein spielt auch auf der Nordinsel die Hauptrolle, etwa in Wairarapa am Südpol. Rund um das Städtchen Martinsborough im Hinterland der Hauptstadt Wellington stehen gut 200 Hektar unter Reben. Das Weinbaugebiet ist eine Hochburg für Pinot Noir, der sich durch eine dramatische Geschmackstiefe auszeichnet. Palliser, Dry River und Martinborough Vineyard gehören zu den bekanntesten Weingütern, ihre Erzeugnisse gehören freilich nicht zu den günstigsten.

Die Preise neuseeländischer Weine sind im Vergleich zu denen in anderen Ländern der Südhalbkugel ohnehin vergleichsweise hoch. Was zum einen an den besonderen, nicht sehr ertragreichen Lagen liegt, zum anderen sind die Lohnkosten relativ hoch.

Neuseelands geographische Lage ist für anspruchsvolle Weine generell bestens geeignet. Das Land liegt etwa 1600 Kilometer östlich von Australien, der nächstgelegenen Landmasse. In den Weinbaugebieten herrscht ein kühl-maritimes Klima, die Temperaturen steigen nur selten über 25 Grad Celsius. Unter diesen Bedingungen können Trauben langsam reifen und ein intensives Aroma ausbilden.

Auf eine lange Weintradition blickt man an anderen Ende der Welt dennoch nicht zurück. 1819 legte der Missionar Samuel Marsden den ersten Weinberg Neuseelands an, 1838 brachte ein französischer Bischof Reben aus seiner Heimat mit. Doch lange Zeit wurden kurz vor dem Südpol nur Weine minderer Qualität für den Eigenbedarf produziert, zunächst von Einwanderern aus Dalmatien.

Bis weit nach dem Zweiten Weltkrieg gefiel sich Neuseeland als Fleischtheke Englands, man gab sich mit Rind- und Schafzucht zufrieden. Mit dem Anwachsen der Butterberge in Europa sank jedoch der Absatz klassischer Agrarprodukte, Neuseeland rutschte in eine tiefe Wirtschaftskrise. Der Schock wurde genutzt für eine Neuorientierung, von der besonders der Weinbau profitierte.

„Es ist allerdings nicht leicht, ein Neuling auf der internationalen Weinkarte zu sein.“ Stephen White läßt sein Weinglas gekonnt rotieren. „Hier kann man nicht, wie französische Winzer, zu einem im Weinbau erfahrenen Nachbarn gehen und sagen: Jacques, ich habe ein Problem.“

White ist Sohn einer Anwaltsfamilie und professioneller Weltumsegler. In den 80er Jahren entschied er sich für ein Leben in der Natur. Er pflanzte Reben auf Waiheke, „weil das Leben auf einer Insel dem Segeln so ähnlich ist“. Schon wenige Jahre später führte sein Top-Rotwein, der Stonyridge Larose, die Liste der besten Weine Neuseelands an. Der selbsternannte Alt-Hippie verzichtete konsequent auf Insektizide und zählt längst zu den Erstbesten der Gipfel neuseeländischer Weinbaukunst. Heute ist die Inselnation stolz darauf, sich mit hoch-

wertigen Weinen innerhalb von zwei Jahrzehnten ein weiteres Standbein geschaffen zu haben. Einige Gewächse, vor allem Sauvignon Blanc, Chardonnay und Riesling, sind sozusagen auf Bundesliga-Niveau, die Zahl der exportierten Flaschen beträgt mittlerweile das Hundertfache der Menge, die Mitte der 80er Jahre ausgeführt wurde. Zwei Drittel des Exports werden nach Großbritannien verschifft, rund sechs Prozent nach Deutschland.

Auch die internationale Weinkritiker-Garde zeigt sich von den Tropfen begeistert. Und sie übertreibt nicht, wenn sie behauptet, man könne exotische Früchte wie Litschi, Maracuja oder Granatapfel herauschmecken, dazu die Sonne des Südens und den lehmigen Boden Neuseelands. Weinpapst Hugh Johnson höchstselbst lobt die „intensive Frucht, Geschmacksfülle und frische Säure“ der pazifischen Kreszenzen. Besonders angetan ist er von der Südinsel: „Nirgendwo auf der Welt wächst ein so pikanter Sauvignon Blanc wie in Marlborough.“

Marlboroughs Weinberge, ganz im Norden der Südinsel rund um das Städtchen Blenheim liegend, breiten sich so hartnäckig aus wie Rotwein auf einem weißen Tischtuch. Etwa die Hälfte der neuseeländischen Weinproduktion stammt aus dieser Gegend, die rund 3500 Hektar Rebfläche umfaßt, Tendenz: weiter steigend. Für Sauvignon Blanc und Pinot Noir sind die Bedingungen ideal: warme Tage, kalte Nächte, steinige Böden – das garantiert knackige Frische und intensive Aromen.

Marlboroughs Winzer haben trotz der guten natürlichen Gegebenheiten in einem Menschenleben erreichen müssen, wofür man in Europa Jahrhunderte Zeit hatte. Die meisten sind viel gereist, haben sich verschiedene Techniken angesehen, verglichen und das Beste kopiert. „Unser Vorteil ist, daß wir aus den Fehlern der anderen lernen konnten“, sagt Vince Edwards vom Weingut Villa Maria. Aus diesem Grund hat er sich beispielsweise gegen Kork als Verschluss entschieden. Selbst auf den Flaschen seiner teuersten Weine sitzt ein Schraubverschluss. Rund vier Dutzend Weingüter gibt es in Marlborough inzwischen, die aber überwiegend auf Naturkork setzen. Weitere große Namen unter den Weinproduzenten sind Hunter's, Nautilus und Wairarua River.

Das südlichste Weinbaugebiet der Welt – Central Otago am 45. Breitengrad bei Queenstown – wartet ebenfalls mit lokalen Größen auf, beispielsweise Chard Farm und Rippon Vineyard. Obendrein bietet Central Otago eine bergige Bilderbuchlandschaft, die sich an den Ufern des Wanaka-Sees entlangzieht und als Hot Spot für Adrenalin-Junkies gilt: Von Bungeejumping über Riversurfen bis zum Zorbing (in einem Plastikball einen Hang hinunterbretern) wird in und um Queenstown alles geboten, was das Herz höher schlagen läßt.

Wer Nervenkitzel und Genuß miteinander verbinden will, kommt ebenfalls auf seine Kosten: bei einer Fly-Wine-Dine-Experience, bei der Rundflug, Weintrinken und Tafeln im Dreierpack angeboten werden. Los geht es am Flughafen mit einem knatternden Propellerflugzeug von Air Fiordland. Ohrenbetäubend knattern die Motoren, während der Pilot seinen maximal drei Passagieren die Landschaft zu ihren Füßen erklärt. Von oben wird deutlich, wie plötzlich die schroffe Bergwelt um Queenstown den lieblich geschwungenen Weinbergen Platz macht.

Nach der holprigen Landung auf einer Wiese geht es weiter per Kleinbus, der verschiedene Weingüter ansteuert, die der Gast zuvor aus der Vogelperspektive gesehen hat. Und mit etwas Adrenalin im Blut schmecken die verköstigten Weine und aufgetischten Leckereien tatsächlich noch ein wenig besser.

An Bord der Air-Fiordland-Maschinen werden weder Snacks noch alkoholische Getränke gereicht, schon aus Zeitgründen. Auf den Langstreckenflügen von Air New Zealand dagegen schon. An Bord jedes Langstreckenjets fließen jährlich rund 800 000 Liter Wein durch die Kehlen der Fluggäste.

Einer Weinprobe über den Wolken steht also nichts im Wege, vornehmlich im vorderen Teil der Maschine, wo die Fluggesellschaft in diesem Monat ihre brandneue Business-Premier-Klasse einführt mit flachen Betten und einem neuen Gastronomiekonzept, das ganz auf die heimische Küche setzt. Zu neuseeländischem Lamm oder Meeresfrüchten aus dem Südpazifik sind jeweils mindestens ein halbes Dutzend heimischer Spitzenweine im Angebot. Als Aperitif bietet sich ein Montana Deutz Marlborough Cuvée an, der es locker mit Champagner aufnehmen kann. Zur Vorspeise paßt ein Collards Queen Charlotte Riesling, zum Hauptgang gefolgt von einem Palliser Estate Pinot Noir. Und wenn die Stewardess zum Dessert dann noch einen Montana Late Harvest Selection 1995 entkorkt, wähnt man sich auf Wolke sieben und könnte glatt beschließen, Stammkunde zu werden.



Info Neuseeland

ANREISE

■ Air New Zealand fliegt Auckland ab London über Los Angeles und in Kooperation mit Luft-hansa ab Deutschland über Nordamerika oder Asien an, ab 1140 Euro, Tel. 0800/181 77 78, www.air-newzealand.com

WEINTOUREN

■ Geführte Weintouren über Waiheke Island bei Auckland hat Ananda Tours im Programm (www.ananda.co.nz). Tagestouren durch Marlboroughs Weingärten auf der Südinsel sind buchbar bei Marlborough Travel (www.marlboroughtravel.co.nz). Air Fiordland und Central Otago Wine Tours bieten die Fly-Wine-Dine-Experience im südlichsten Weinbaugebiet der Welt in Kooperation an (www.airfiordland.co.nz, www.winetoursnz.com).

Pinot Noir zählt zu den Spitzenweinen Neuseelands

AUSKUNFT

■ Tourism New Zealand, Tel. 0900/100 78 73 (deutschsprachig, 0,49 Euro pro Minute), www.newzealand.com/travel/deutsch. Informationen zu Waiheke Island unter www.getowaiheke.co.nz, zu Marlborough unter www.destinationmarlborough.com und zu Neuseelands südlichem Weinbaugebiet Central Otago unter www.queenstown-nz.co.nz. Die Reise erfolgte mit Unterstützung von Tourism New Zealand.



wertigen Weinen innerhalb von zwei Jahrzehnten ein weiteres Standbein geschaffen zu haben. Einige Gewächse, vor allem Sauvignon Blanc, Chardonnay und Riesling, sind sozusagen auf Bundesliga-Niveau, die Zahl der exportierten Flaschen beträgt mittlerweile das Hundertfache der Menge, die Mitte der 80er Jahre ausgeführt wurde. Zwei Drittel des Exports werden nach Großbritannien verschifft, rund sechs Prozent nach Deutschland.

Auch die internationale Weinkritiker-Garde zeigt sich von den Tropfen begeistert. Und sie übertreibt nicht, wenn sie behauptet, man könne exotische Früchte wie Litschi, Maracuja oder Granatapfel herauschmecken, dazu die Sonne des Südens und den lehmigen Boden Neuseelands. Weinpapst Hugh Johnson höchstselbst lobt die „intensive Frucht, Geschmacksfülle und frische Säure“ der pazifischen Kreszenzen. Besonders angetan ist er von der Südinsel: „Nirgendwo auf der Welt wächst ein so pikanter Sauvignon Blanc wie in Marlborough.“

Marlboroughs Weinberge, ganz im Norden der Südinsel rund um das Städtchen Blenheim liegend, breiten sich so hartnäckig aus wie Rotwein auf einem weißen Tischtuch. Etwa die Hälfte der neuseeländischen Weinproduktion stammt aus dieser Gegend, die rund 3500 Hektar Rebfläche umfaßt, Tendenz: weiter steigend. Für Sauvignon Blanc und Pinot Noir sind die Bedingungen ideal: warme Tage, kalte Nächte, steinige Böden – das garantiert knackige Frische und intensive Aromen.

Marlboroughs Winzer haben trotz der guten natürlichen Gegebenheiten in einem Menschenleben erreichen müssen, wofür man in Europa Jahrhunderte Zeit hatte. Die meisten sind viel gereist, haben sich verschiedene Techniken angesehen, verglichen und das Beste kopiert. „Unser Vorteil ist, daß wir aus den Fehlern der anderen lernen konnten“, sagt Vince Edwards vom Weingut Villa Maria. Aus diesem Grund hat er sich beispielsweise gegen Kork als Verschluss entschieden. Selbst auf den Flaschen seiner teuersten Weine sitzt ein Schraubverschluss. Rund vier Dutzend Weingüter gibt es in Marlborough inzwischen, die aber überwiegend auf Naturkork setzen. Weitere große Namen unter den Weinproduzenten sind Hunter's, Nautilus und Wairarua River.

Das südlichste Weinbaugebiet der Welt – Central Otago am 45. Breitengrad bei Queenstown – wartet ebenfalls mit lokalen Größen auf, beispielsweise Chard Farm und Rippon Vineyard. Obendrein bietet Central Otago eine bergige Bilderbuchlandschaft, die sich an den Ufern des Wanaka-Sees entlangzieht und als Hot Spot für Adrenalin-Junkies gilt: Von Bungeejumping über Riversurfen bis zum Zorbing (in einem Plastikball einen Hang hinunterbretern) wird in und um Queenstown alles geboten, was das Herz höher schlagen läßt.

Wer Nervenkitzel und Genuß miteinander verbinden will, kommt ebenfalls auf seine Kosten: bei einer Fly-Wine-Dine-Experience, bei der Rundflug, Weintrinken und Tafeln im Dreierpack angeboten werden. Los geht es am Flughafen mit einem knatternden Propellerflugzeug von Air Fiordland. Ohrenbetäubend knattern die Motoren, während der Pilot seinen maximal drei Passagieren die Landschaft zu ihren Füßen erklärt. Von oben wird deutlich, wie plötzlich die schroffe Bergwelt um Queenstown den lieblich geschwungenen Weinbergen Platz macht.

Nach der holprigen Landung auf einer Wiese geht es weiter per Kleinbus, der verschiedene Weingüter ansteuert, die der Gast zuvor aus der Vogelperspektive gesehen hat. Und mit etwas Adrenalin im Blut schmecken die verköstigten Weine und aufgetischten Leckereien tatsächlich noch ein wenig besser.

An Bord der Air-Fiordland-Maschinen werden weder Snacks noch alkoholische Getränke gereicht, schon aus Zeitgründen. Auf den Langstreckenflügen von Air New Zealand dagegen schon. An Bord jedes Langstreckenjets fließen jährlich rund 800 000 Liter Wein durch die Kehlen der Fluggäste.

Einer Weinprobe über den Wolken steht also nichts im Wege, vornehmlich im vorderen Teil der Maschine, wo die Fluggesellschaft in diesem Monat ihre brandneue Business-Premier-Klasse einführt mit flachen Betten und einem neuen Gastronomiekonzept, das ganz auf die heimische Küche setzt. Zu neuseeländischem Lamm oder Meeresfrüchten aus dem Südpazifik sind jeweils mindestens ein halbes Dutzend heimischer Spitzenweine im Angebot. Als Aperitif bietet sich ein Montana Deutz Marlborough Cuvée an, der es locker mit Champagner aufnehmen kann. Zur Vorspeise paßt ein Collards Queen Charlotte Riesling, zum Hauptgang gefolgt von einem Palliser Estate Pinot Noir. Und wenn die Stewardess zum Dessert dann noch einen Montana Late Harvest Selection 1995 entkorkt, wähnt man sich auf Wolke sieben und könnte glatt beschließen, Stammkunde zu werden.



Impressionen aus Neuseeland: Die letzten Rebstöcke vor dem Südpol gedeihen am Lake Wanaka in Central Otago. Ein einheimischer Maori bei der Weinlese in Marlborough auf der Südinsel. Larnach Castle ist das einzige Schloß Neuseelands, weiter südlich gibt es auf dem Globus keinen Weinbau. Weinverkostung mit Aussicht auf Waiheke Island, rund 45 Fahrminuten von Auckland entfernt (von oben nach unten)



Queenstown ist berühmt für Wein und Nervenkitzel – zum Beispiel Bungeejumping

VERANSTALTERTIPS

Weinreisen in die Neue Welt

Von Heidi Siefert

IN DER ANTIKE HIESS ITALIEN ENO-tria, Heimat des Weines. Die Griechen hatten gar einen Weingott, Bacchus, und auch das Alte Testament gibt Kunde vom Weinbau. Auf der südlichen Hemisphäre ist die Erfolgsgeschichte des Weins sehr viel kürzer; erst mit den Europäern kamen die Reben nach Australien, Neuseeland, Südafrika und Südamerika. Als Neue-Welt-Weine genießen sie inzwischen hohe Popularität. Das blieb den Reiseveranstaltern nicht verborgen, die mittlerweile Weinreisen dorthin anbieten. Wir stellen vier Touren vor.

ARGENTINIEN: ROTER TROPFEN VOR WEISSEN BERGEN

Das Bild könnte spektakulärer kaum sein: Weinlese vor den verschneiten Gipfeln der Anden. Im Februar und März werden in Argentinien bei spätsommerlichen Temperaturen die Trauben gepflückt, die später als fast schwarzer Malbec ins Glas fließen und beim Geschmack Erinnerungen an Brombeeren und Lakritz wecken. Zentrum des Weinbaus ist Mendoza am Fuße der Anden. Zwei Drittel aller Reben wachsen hier, wo die klare Luft und das trockene Klima die Trauben ausgesprochen gut gedeihen lassen. Und natürlich können die daraus entstandenen Weine auch getestet werden. Sareiter Reisen bietet eine sechstägige Standortrundreise ab Mendoza an, die in verschiedene Bodegas führt. Inklusiv aller Leistungen kostet das Arrangement ab 412 Euro, zuzüglich der Flugkosten von circa 900 Euro, Tel. 0800/632 70 00.

CHILE: WEISSWEIN UND FRISCHE MEERESFRÜCHTEN

Optimale Bedingungen für den Weinbau herrschen auch auf der anderen Seite der Anden, in der Gegend zwischen Santiago de Chile und Valparaiso. Hier wachsen hochwertige Weißweine wie der frische, aromatische Chardonnay. Eben dieser begründet auch den Ruf der Region als eines der führenden Weinbaugebiete für Weißwein in ganz Südamerika. Nur allzugenau kombinieren die Chilenen ihren Weißwein mit Meeresfrüchten. Diese kommen aus den fischreichen Gewässern vor der chilenischen Küste. Viele der historischen Weingüter rund um Santiago bieten heute auch Bed & Breakfast an. Inklusiv Besuch mehrerer Weingüter und Weinproben bietet Sareiter Reisen eine fünf-tägige Rundreise zu den chilenischen Weinbaugebieten an. Das Angebot kostet ab 332 Euro, der Flug muß extra gebucht werden, Tel. 0800/632 70 00.

SÜDAFRIKA: DAS KAP FÜR LEIB UND SEELE

Sanft streicht einem der Wind durch die Haare, wenn man Südafrikas Weinbaugebiete durchstreift. Bergige Landschaften mit üppiger Vegetation, strahlend weiße Häuser im kapholländischen Stil, umgeben von uraltem Baumbestand – das macht die Kap-Region aus. Und mittendrin liegen jede Menge Weinberge. Schon wenige Kilometer hinter Kapstadt trifft man auf die ersten Rebstöcke. Eine der schönsten Routen ist die Wellington Wine Route, deren Weingüter vor allem für ihre Pinotages, eine Kreuzung der Trauben Pinot Noir und Cinsault, bekannt sind. Der feine Wein gilt als einer der besten Südafrikas. Dertour bietet die acht-tägige Weinreise „Das Kap für Leib und Seele“ an. Die Rundtour ab Kapstadt kostet inklusive Übernachtungen, Transfers, Reiseleitung und Weinproben ab 1149 Euro, Tel. 069/95 88 00.

AUSTRALIEN: ZWISCHEN PAPAGEIEN UND BLUMEN

Sehr stilvoll kann Weinverkosten auch auf der anderen Seite des Globus sein: Leuchtendgelbe reifen Sonnenblumen ihre Köpfe am Rande der Weinberge von Margaret River im Südwesten Australiens in die Luft. Die Blumen sind nicht nur schön anzusehen, sondern sollen auch die Papageien von den Trauben ablenken. Eine der Spezialitäten der Region ist ein schwerer Chardonnay, den Kenner als den besten des Kontinents bezeichnen. Von Semillon über Riesling und Shiraz bis hin zu Merlot wird inzwischen fast alles in Australien angebaut. Eine 17-tägige Weinreise zwischen Adelaide und Sydney hat Kugler Reisen im Programm, ab 3875 Euro, Tel. 08331/76 40 40.