



Brasilien überrascht (v.l.n.r.): Lidio Carraro, Blick auf Miolo, Joao Valduga vom Traditionshaus Casa Valduga

Brasilien Überraschend frisch

von Jürgen Mathäss

Aus der Neuen Welt kennen wir preiswerte Alltagsweine oder konzentriert-alkoholstarke Topweine mit sehr reifer Fruchtigkeit. Brasilien - Austragungsort der Fussball-WM 2014 - gehört zwar zur Neuen Welt, fällt aber aus der Rolle. Atlantisch-subtropisches Klima ermöglicht beachtliche Schaumweine und frische, nicht zu schwere Rotweine mit spürbarer Säure.

Brasilien produziert mit einer Rebfläche von fast 82.000 Hektar etwa 3,1 Mio. Hektoliter Wein. Die übrige Traubenproduktion – etwa 50 Prozent einer Ernte – wird zu Traubensaft und Traubensaftkonzentrat verarbeitet. Bei der Weinproduktion wird zwischen «vinho comun» (aus Hybridreben) und «vinho fino» (aus Vinifera-Reben) unterschieden. Vinifera-Reben stehen mittlerweile auf über 10.000 Hektar.

Feuchtes Klima mit durchschnittlichen Niederschlägen von 1.700 mm pro Jahr in der Hauptregion Serra Gaucha dürfte wohl am meisten zur Skepsis beitragen, mit der subtropischem Weinbau ausserhalb Brasiliens begegnet wird. Natürlich ist der Pilzdruck enorm und macht häufige Spritzungen nötig. Aber Rias Baixas ist ein europäisches Beispiel für beachtliche Weine aus feuchtem Klima. Nicht immer freilich: Überertrag, unsauberes Lesegut und ein hoher Anteil Hybridreben verschwinden nicht von heute auf morgen. Jedenfalls tragen die gute Wasserversorgung und kühle Nächte zu physiologischer Reife lange vor den heute oft üblichen 14,5 Volumenprozent bei.

Seit dem 16. Jahrhundert wächst in Brasilien Wein. Der Weinbau konzentrierte sich auf Rio Grande do Sul, als ab 1875 italienische Einwanderer weniger fruchtbares Land besiedelten, das frühere deutsche Einwanderer übrig gelassen hatten. Bis heute tragen fast alle Betriebe italienische Namen: Basso, Miolo, Pizzato, Carraro, Garibaldi, Galiotto, Boscato, Valduga, Piagentini usw. Speisetrauben, Traubensaft, Schaumwein (seit 1912!) und einfache Tischweine sind bis heute

Basis des brasilianischen Weinbaus. In den 60er Jahren investierten internationale Konzerne in eine eigene Rebproduktion für den potenziell grossen brasilianischen Markt. Vor 25 Jahren pflanzten Pioniere wie Miolo, Geisse oder Casa Valduga verstärkt internationale Vinifera-Sorten. Der Aufstieg der Familie Miolo, die 1990 die ersten 8.000 Flaschen abfüllte, zum Grossunternehmen mit heute über 13 Mio. Liter Wein aus Vinifera-Reben ist beispielhaft für diese Entwicklung.

Notwendige Veränderungen erfolgten vor allem im Anbau, durch Ertragsreduzierung, technische Verbesserungen und neu erschlossene Regionen wie Campanha mit kargen Granitsandböden. Es schliesst an den Norden Uruguays an und ist trockener als Serra Gaucha. Serra Gaucha, die traditionellste und mit über 30.000 Hektar Rebfläche wichtigste Weinbauregion, liegt eineinhalb Fahrstunden nördlich der Grossstadt Porto Alegre in der Umgebung der Stadt Bento Goncalves. Vulkanische und granithaltige Böden prägen das hügelige und landschaftlich reizvolle Gebiet.

Aurora

Genossenschaft und einer der drei Weinriesen Brasiliens, 1.100 Mitglieder ernten auf 2.600 Hektar rund 45 Mio. Liter Most, davon etwa die Hälfte Traubensaft, und ca. 14 Mio. Liter Wein aus Vitis Vinifera, sehenswerte Kellerei in Bento Goncalves.

2010 Merlot Reserva: Gut gemachter Barriquewein der Mittelklasse, sattes, dunkles Kirschrot, deutliche Holznote, weiche, feine Kirschfrucht im Hintergrund, mittlerer Körper, verhaltene Säure.

16/20 –2016

2008 Cabernet Franc Pequenas Partilhas: Intensives Rot mit leichten Ziegelrändern, Heu, Brombeere, sehr angenehmrundes Mundgefühl, wenig Pikanz, aber doch gute Säure im Finale, die für Länge sorgt.

15+/20 –2015

Moscatel (Schaumwein): Mit nur 7,5 Vol.-% Alkohol und 75 g Restzucker in seiner Art exzellent gemacht, muskatiger, klarer Duft, angenehme Frische, sehr typisch, im Finale mit dominanter Süsse, Asti-Stil der besseren Art.

15+/20 –trinken

Boscato

1983 gegründetes Familiengut des Perfektionisten Clovis Boscato, 55 hervorragend gepflegte Hektar Weinberge auf 700–800 m Höhe bei Nova Padua mit weitestgehend roten Trauben, für Rotwein einer der drei Toprezeuger des Landes.

2005 Merlot Gran Reserva: Kräftiges Karminrot mit orangenen Rändern, sehr geschliffene Holzarbeit, leichter Röstton, Tabak, ein Hauch Sauerkirsche, im Mund harmonische Eleganz bei 12,8 Vol.-%, frische Struktur und frische Säure.

16/20 –2016

BRASILILIEN

2004 Cabernet-Sauvignon Gran Reserva: Ziegelfarben, gereifter Bordeauxstil mit lederiger Rotfrucht, Schokolade, gepaart mit pikanter Cabernetart, im Mund cremige Reife bei nur 12,5 Vol.-%, schlankes, feines Finale mit verhaltener Tanninanmutung, gut integrierte Säure. **17/20 –2017**

Casa Valduga

Traditionshaus in Besitz der Familie Valduga mit teils exzellenten Schaumweinen und guter Qualitätsspitze bei Rot- und Weisswein; 180 Hektar eigene Weinberge, 1,5 Mio. Flaschen Produktion, davon 50 Prozent Schaumwein; sehenswerte Kellerei mit Gästezimmern und drei Restaurants an der romantischen Weinstrasse im Vale dos Vinhedos.

2010 CS-CF-Tannat Gran Raizes: Stillvoller Roter im Medocstil, intensives Violettrot, zartgrüne Pflaume, Brombeere, Tabak, beeindruckende Eleganz, feine, zarte Tannine und gute Säure, wirkt leicht. **17/20 –2020**

2011 Chardonnay Gran Reserva: Einer der besten Weissweine des Landes, frühe Lese bei geringen Erträgen, barriquevergoren; kräftiges Gelb, ein Hauch frische Banane, viel helle, gelbe Frucht, auch Zitrus-Papaya, kristallklare Art, lang, feine Säure. **17+/20 –2017**

2006 Maria Valduga brut: 80 % Chardonnay, 20 % Pinot Noir, 48 Monate Hefelager, gelbfruchtig, saftig, weich, auch gelbfruchtig mit leichter Exotik im Mund, wirkt wie versekteter Bourgogne. **16+/20 –2017**

130: brut, Chardonnay / Pinot Noir, 36 Monate Hefelager, 10 g Restzucker, feinste Perlage; wunderschöne, zarte Briochenote, leicht röstig; im Mund zunächst cremig-hefig, dann erfrischende Zitrusanmutung, sehr langes Finale. **17/20 –2017**

Cave Geisse

Familienbetrieb des chilenischen Önologen Mario Geisse, Schaumweinspezialist (klass. Methode), von 22 ha Reben 150.000 Flaschen exzellenter Qualität.

2012 Moscatel: Weniger süß als üblich (54 g Rz), Asti-Methode, sehr duftig muskatig, hervorragende Klarheit. **16/20 –2015**

2009 Cave Geisse brut: Chardonnay-Pinot Noir, (8 g Rz); feinste Perlage,

zartgelb, elegante Briochenote und ein Hauch Toasting, etwas Zitrus, sehr schöne Länge und wunderbare Klarheit. **17+/20 –2017**

2011 Pinot Noir Amadeus rosé: zu 5 % barriquegelagert, brut (10 g Rz), helles, durchscheinendes Rosa, feine Perlage, im Aroma ein Hauch Himbeere, etwas Apfel, etwas Brioché, sehr leicht, elegant und zart wirkend. **16+/20 –2016**

Domno

Tochtergesellschaft von Casa Valduga.

Nero: 60 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir, 10 % Riesling, Charmatausbau, 6 Monate Hefe, 12 g Restzucker, frisch, klar, sehr gekonnt, elegante Apfel- und Blütenaromen, feine, spürbare Säure macht ihn lang, angenehmer Einstiegs-Schaumwein. **15+/20 –2015**

Lidio Carraro

Einer der qualitativ führenden Familienbetriebe für hochwertige Rotweine, 33 Hektar in Serra Gaucha und Campanha, Weinausbau grundsätzlich ohne Holzeinfluss, dennoch auf lange Reifung angelegt.

2009 Merlot Agnus: Dunkles, intensives Rot, kräuterig-pikantes, recht frisches Aroma, dunkle Kirschen, auf der Zunge lebendig fast wie Weisswein, alterungsfähig. **16/20 –2018**

2006 Quorum: Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Tannat, sehr dichtes Dunkelrot, leichter Ziegelrand, im Aroma dunkle Schokolade, Lakritze, etwas Feigen, im Mund cremig-mollig, gutes, reifes Tannin, erstaunlich komplex für einen gereiften Wein ohne Holz. **17/20 –2016**

2006 Tannat Grande Vindimia: 16 Vol.-%, extrem dichtes, fast undurchsichtiges Braun-Rot, Schokolade, Mokka, Datteln, leicht likörig, im Mund dicht, cremig, aber durchaus konturiert, weiche Gerbstoffe, sättigend. **16+/20 –2015**

2006 Merlot Grande Vindimia: Zwei Jahre Tankausbau und vor dem Verkauf mindestens 5 Jahre Flaschenreife, dichtes Rubinrot mit Granatrand, Schokotrüffel, auch erdige Aromen, etwas Wildfleisch, reife Pflaumen, sehr schöne Reifeentwicklung, im Mund samtig, aber noch konturiert mit verhaltenem Tannineindruck, gute Fruchtlänge. **17/20 –2017**

Miolo

Schnell wachsendes Familienunternehmen, neben Aurora grösster Vinho-fino-Erzeuger des Landes mit ca. 13 Mio. Liter, zentrale Kellerei im Vale dos Vinhedos, aber Weine aus verschiedenen Anbaugebieten, Tochtergesellschaften unter anderem Fortaleza do Seival, Almaden, RAR, Lovara und Ouro Verde.

2013 Chardonnay Family Vineyards: Sattes Gelb mit grünen Reflexen, exotische Früchte, etwas grüne Banane, frisch und nicht zu schwer im Mund, verhaltener Holzeinsatz, harmonisch-fruchtiges Finale. **16/20 –2017**

2012 Merlot-Cabernet Giuseppe: Erinnert bereits an einen gereiften Bordeaux, ziegelrot, reife Kirsche, schöne Unterholzaromen, etwas Orangenschale, harmonisches Mundgefühl mit ledrigen Aspekten. **16/20 –2016**

2011 Lote 43: Merlot, Cabernet-Sauvignon, Topwein des Hauses, intensives Rubinrot, komplexes Aroma: pfeffrig, Bitterschokolade, etwas Tabak; im Mund eher leicht wirkend mit mittlerem Körper und feiner Säure, spielerischer atlantischer Wein, reife Art. **17+/20 –2018**

2009 Merlot Terroir: Elegant-atlantischer Merlot im Pomerolstil, leicht ledrig, dunkle Aromen, erstaunlich lebendig, anhaltend. **17/20 –2018**

2006 Millesime brut: Chardonnay, Pinot Noir, methode traditionelle, 18 Monate auf der Hefe, feinste Perlage, kristallklares, frisches Aroma, Apfel, Walnuss, ein Hauch Zitrus, sehr eleganter, moderner Schaumwein. **17/20 –2016**

Cuvée traditionnel: Methode traditionelle, feine Perlage, helles Gelbgrün, leichte Briochenote, Haselnuss, runde, weiche Champagnerstilistik, sehr gekonnt, dehnt sich im Mund aus, anhaltend. **16+/20 –2016**

Pizzato

Familienbetrieb im Vale dos Vinhedos, gegründet 1999, bekannt durch exzellente Rotweine auf Merlotbasis; 42 Hektar Weinberge, nur eigene Trauben.

2013 Chardonnay Legno: barriquevergoren, ein Drittel neues Holz; sehr burgundisch, Haselnuss, grüne Birne, leicht hefig, sehr elegant im Mund trotz kräftigem Körper, feine Säurelänge. **17/20 –2017**