



Chile – das Bordeaux Südamerikas

Wir stehen in der duftenden Blütezeit der Reben. Die Temperatur ist sommerlich. Auf der Terrasse der Brasserie im Heinrüti Rank wird ein erfrischender Sauvignon Blanc aus dem chilenischen Casablanca Valley serviert. Bis gegen sieben Uhr finden sich 84 Personen ein. Die einen geniessen die Aussicht, andere freuen sich über das Wiedersehen mit bekannten Gesichtern. Die Stimmung ist perfekt. Die virtuelle Reise ins Land jenseits der Anden ist lanciert.

Für die nächsten Stunden gehört das Restaurant den Freiamter Weinfreundinnen und Weinfreunden. Bei der Begrüssung benötigt der Präsident Markus Aellen wenig Worte, denn unser Reiseleiter heute abend heisst Thomas Kretz. Viele unter uns kennen den Diplom Ingenieur Oenologen FH Thomas Kretz schon von seinen früheren Auftritten. Als leitender Einkäufer für die WKA bereist er das Weinland Chile sehr oft. Wir können seine Ausführungen kaum erwarten.

Als Orientierungshilfe lässt Thomas Kretz eine Karte mit den Weinbauregionen und den Klimazonen verteilen. Heute dürfen wir Weine aus den folgenden sechs Weinregionen verkosten: Aconcagua-, Maipo-, Casablanca-, Curico-, Maule- und Colchagua-Valley. Das Klima lässt sich zwischen jenem von Kalifornien und Bordeaux einmitten. Generell ist es mediterran, ganz im Norden wüstenähnlich, mit nur bis 88 mm Niederschlag, und im Süden regenreich mit bis zu 1330 mm Niederschlag.



Interessantes aus Geschichte und Geographie

Im Jahre 1550 bringen spanische Siedler erste Reben nach Chile. 1620 untersagt die Spanische Krone Neuanpflanzungen, aber das Verbot wird nicht respektiert. 1851 werden die ersten Reben aus Frankreich eingeführt. 1877 erfolgen erste Exporte von chilenischen Weinen nach Europa. 1889 punktet ein chilenischer Wein am Grand Prix Comptoir d'Escompte in Paris. Der grosse Weinpionier der damaligen Zeit war Don Melchor Santiago de Concha y Cerda, Gründer des heute grössten Weingutes Concha y Toro in Chile mit über 4'500 Hektar Rebfläche. 1970 verwairst die Hälfte der Rebflächen wegen grosser Instabilität in Politik und Wirtschaft. 1980 Wechsel von der Diktatur in eine demokratisch geführte Landesregierung. Der Markt wird liberalisiert. Die Weinwirtschaft tätigt grosse Investitionen. Gute Qualitätsweine gelangen in den Export. 1994 wird die eigene Traubensorte Carmenère wissenschaftlich vom Merlot unterschieden und Chile erreicht damit eine grosse eigene Identität.

Das Land Chile erstreckt sich über eine Distanz von 4'300 km bei einer durchschnittlichen Breite von nur 177 km. Der Rebbau befindet sich auf der Nord-Süd-Achse im Landeszentrum auf einer Länge von ungefähr 1'500 km. Vier natürliche Barrieren halten Schädlinge fern. Im Norden die Atacama-Wüste, im Osten die Anden mit 54 Gipfeln über 6'100 Meter über Meer, (höchster Gipfel der Aconcagua mit 6'962 m.ü.M.), im Süden die kalte Antarktis und im Westen der Pazifik, der viel Wasser (Regen) bringt.

Im Jahre 2013 wird die gesamte Rebfläche Chiles mit 207'000 ha beziffert. Dieses Gebiet ist beinahe vierzehn Mal so gross wie die Gesamtrebfläche der Schweiz. Interessant erscheint die Aussage zum Wachstum der Weinwirtschaft in Chile. In den Jahren zwischen 1990 bis 2000 ist die Anbaufläche von etwa 120'000 ha auf 174'000 ha angestiegen. Wir sprechen über eine Zunahme von 45 Prozent innerhalb eines Jahrzehnts.

In Chile werden um die fünfzig Rebsorten kultiviert. Sie verteilen sich auf 26 % weisse und 74 % rote Trauben. Als wichtigste Sorten werden genannt: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel, Sémillon, Cabernet Sauvignon, Merlot, Camenère und Syrah.

Standardqualitäten verbleiben im Produktionsland, hohe Qualitätsweine (um die 70 %) werden exportiert und bilden einen beachtlichen Anteil am Gesamtexportvolumen von Chile.

Aussagekräftige Kommentare

Mit dem Apéro- und dem Dessertwein durften wir insgesamt 11 Weine verkosten. Diese wurden mit fein abgestimmten Speisen aus der Küche der Brasserie Terrasse begleitet. Das freundliche Serviceteam unter der Leitung der engagierten Sommelière Latife Saglam kredenzte die Weine in der richtigen Temperatur und servierte die vier Gänge nach einem perfekt abgestimmten Zeitplan.



Thomas Kretz wirkte jederzeit kompetent und bereicherte seine Aussagen mit Insiderwissen aus seinen Kontakten mit den Weinproduzenten vor Ort. Seine einführende Art weckte das Interesse der Zuhörer. Die Kommentare zu den Weinen wirkten wie ein Leitfaden und regten zum Nachdenken an.



Dem Präsidenten fiel es nicht schwer, für Thomas Kretz, für das Haus und für die Organisatoren Dankesworte zu finden und Blumen und weitere Gaben zu überreichen. Eine zufriedene Gästeschar verlässt den „Heinrüti Rank“ im Sinne: Es war ein toller Abend – da komme ich gerne wieder hin!



Otto E. Sprenger

Die degustierten Weine:

- Apéro: Veramonte, Sauvignon Blanc, 2014, Casablanca Valley
1. Flight weiss : Errazuriz, Sauvignon Blanc, Estate Series 2013, Aconcagua Valley
Montgras, Chardonnay, 2014, Aconcagua Valley
Montes, Chardonnay, Classic Series 2013, Curico Valley
2. Flight rot : Montgras, Carmenère Reserva, 2013, Colchagua Valley
Conch y Toro, Cabernet Sauvignon, 2010, Maipo Valley
Montgras, Antu Syrah, 2012, Colchagua Valley
3. Flight rot : Montgras, Ninquén Mountain Vineyard, 2010, (75% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah), Colchagua Valley
Montes, Purple Angel, 2012, (92% Carmenère, 8% Petit Verdot)
Colchagua Valley
Lapostolle, Clos Apalta, 2010, (71% Carmenère, 18% Merlot, 11% Cabernet Sauvignon), Colchagua Valley
- Dessertwein : Late Harvest, Concha y Toro, 2011, (85% Sauvignon Blanc, 10% Riesling, 5% Gewürztraminer), Maule Valley