Weinbau in Oregon

Oregon, dieser klassische Agrarstaat, liegt zwischen Kalifornien und Washington an der Westküste der USA. Als vor rund 150 Jahren die Siedlertrecks Richtung Westen rollten, war Oregon ein verheissungsvolles Ziel. Es hat seine Anziehungskraft bis heute nicht verloren, wie der Aufschwung im Weinbau zeigt. Besonders die Pinot noir-Weine haben sich weltweit einen Namen geschaffen. Der Autor ist vor gut sieben Jahren aus dem Thurgau nach Oregon ausgewandert und arbeitet als Rebmeister auf einem Weingut im Willamette Valley.

Daniel Fey, WillaKenzie Estate, Oregon, USA
dfey@willakenzie.com

Im Jahr 1991 kauften Bernard und Ronni Lacroute ein Stück Land am nördlichen Ende des Willamette Valley, wo während Jahrzehnten nur Rinder und Pferde geweidet hatten. Bernard Lacroute stammt ursprünglich aus dem Burgund und hat eine Bilderbuchkarriere in der Computerbranche hinter sich. Für einen zu Reichtum gekommenen Burgunderliebhaber war es nahe liegend, ein Weingut mit Pinotsorten aufzubauen. Der Name «WillaKenzie» ist auch die Bezeichnung für den lokalen Bodentyp. Er widerspiegelt die Philosophie der Weinproduktion nach französischem Vorbild: Terroir!

Heute umfasst der Betrieb 47 ha Reben, wobei Pinot noir (60%) und Pinot gris (20%) den Hauptteil ausmachen. Daneben werden Pinot blanc, Pinot Meunier und etwas Gamay noir angebaut. Reihen- und Stockabstände sind ähnlich wie in der Deutschschweiz und der Doppelstrecker ist für die Pinotsorten das bevorzugte Erziehungssystem. Einzig Gamay wurde vor einigen Jahren auf Cordonschnitt (um)erzogen und bringt seither bessere Resultate. WillaKenzie-Boden ist ein sandiger Schlufflehm, nicht sehr fruchtbar und mit bescheidenem Wasserspeichervermögen, weshalb ein Bewässerungssystem von Vorteil ist. Bevorzugte Unterlagen sind 101/14 und 3309, in tiefgründigeren Böden auch Riparia Gloire. Die Klone sind mehrheitlich aus dem Burgund (Dijon 113, 114, 115, 777). Ein Klon stammt aus der Schweiz und wird hier mit «Wädenswil» bezeichnet.

WillaKenzie Estate aus der Vogelschau.

Das Klima ist marin mit kontinentalem Einfluss. Die durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge beträgt rund 900 mm, wovon drei Viertel in den Monaten November bis März fallen. Die Sommer sind sehr trocken und für viele Kulturen ist eine Bewässerung notwendig. Die Tröpfchenbewässerung ist besonders in Junganlagen und Lagen mit flachgründigen Böden notwendig. Den Entscheid, wann und wie viel zu bewässern ist, erleichtern moderne technische Einrichtungen. Auf alle Rebflächen verteilt sind zehn fix im Boden installierte Sonden, die die Bodenfeuchtigkeit auf vier verschiedenen Tiefen messen. Die Daten können jederzeit am Bürocomputer abgerufen werden. Wenn die Kurven in die kritischen Bereiche tauchen, wird zudem das Wasserpotenzial der Blätter mit einer mobilen Druckkammer gemessen, um den Trockenstress der Pflanzen zu ermitteln.

Die Rebpflanzungen konnten ohne Rodung der bestehenden Baumbestände angelegt werden. Die mächtigen Douglastannen verleihen der Landschaft einen Hauch von Nationalpark. «Betriebsbesuche» von Hirschen, Kojoten und Falken zeugen von einem ausgeglichenen Ökosystem. Alle Rebanlagen sind umzäunt, um auch die Rinder fernzuhalten, die auf Land weiden, das für Reben nicht geeignet ist.

Die Kellerei wurde 1995 erbaut und ist – der Schwerkraft folgend – auf drei Ebenen angelegt. Die Traubenannahme erfolgt im Parterre, die Gärtanks befinden sich im ersten und die Eichenfässer sowie die Abfüllanlage im zweiten Kellergeschoss. Das Gebäude ist eine gelungene Kombination von traditioneller Bauweise mit neuen Technologien.

Rebbaupraktiken – viel Déjà vu

Es gibt viele Gemeinsamkeiten mit Schweizer Anbaupraktiken: Auch auf unserem Betrieb sind wir bestrebt, möglichst umweltschonend Trauben zu produzieren

und wenn immer möglich werden biologische Methoden angewendet. So erfolgt die Unkrautkontrolle rein mechanisch mit Unterstockräumern. Je nach Nässe des Frühjahrs sind zwei bis drei Durchgänge nötig. Es ist fraglich, ob eine einmalige Roundup-Spritzung nicht eine bessere Energiebilanz ergäbe.

Bezüglich Pflanzenschutz ist unser Anbaugebiet ein Paradies. Einzig der Echte Mehltau ist eine Bedrohung und bedingt solide Vorsorgemassnahmen. Die erste Spritzung mit Schwefel erfolgt kurz nach dem Austrieb. Die kritischste Periode für Infektionen auf den Trauben ist die Blütezeit, wo ein Strobilurin eingesetzt wird. Sonst werden keine systemischen Fungizide verwendet, was aber mehr Behandlungen mit kürzeren Intervallen nötig macht. Den Fungiziden und Blattdüngern mischen wir in unseren Spritzcocktails auch organische Produkte zu wie Kelp (getrocknetes Meergras) oder Fischmehl. Sie enthalten nur Kleinstmengen an Nährstoffen. Wirkungsvoller sind die Enzyme in diesen Produkten, die die Abwehrkraft der Reben gegen Pilzkrankheiten, Schädlinge und Trockenheit stärken. Auch im Jahr 2005 haben wir kein Botrytizid eingesetzt. Trotz später Traubenlese und regnerischen Verhältnissen im Oktober traten keine Botrytisschäden auf. Wir sind überzeugt, dass die genannten Produkte etwas damit zu tun haben. Unser Betrieb ist LIVE (Low Input in Viticulture and Enology) zertifiziert. LIVE ist das IP-Programm in Oregon. Mittlerweile international anerkannt, wurden die meisten Richtlinien von der Schweiz übernommen und angepasst.

Die Düngung beschränkt sich in den meisten Jahren auf Blattapplikationen. Dem Bormangel, der besonders nach trockenen Jahren beim Austrieb auftreten kann, wird mit Vorblütespritzungen im Vorjahr vorgebeugt. Eine einmalige Calcium- und eine zweimalige Magnesiumgabe im Juli/August sowie eine Kalispritzung zum Abschluss ergänzen das Spritzprogramm. Zum Blütezeitpunkt werden Blattstielproben in einem Labor auf Makro- und Mikronährstoffe analysiert. Darauf basierend berechnet man die Nährstoffmengen, die übers Blatt zugeführt werden. Kompost ist seit Jahren ein Bestandteil unserer Düngung. Das Material wird auf dem Betrieb aus Rückständen der Traubenverarbeitung, Stroh und aus mit Kalk neutralisiertem Pferdemist produziert. Vor allem in schwach wüchsigen Parzellen hilft Kompost als Bodenverbesserer. Das Bewässerungssystem wird gelegentlich auch für die Düngung der Reben eingesetzt.

Rebarbeit, Reife und Kelterung

Die Rebarbeiten werden von Mexikanern verrichtet. Wir können auf eine erfahrene Crew zählen, die seit 1998 auf unserem Betrieb arbeitet. Besonders für die Traktorarbeiten an Steilhängen ist Erfahrung unersetzlich. Für die Arbeitsspitzen im Mai bis Juli und für die Traubenlese wird zusätzliches Personal verpflichtet.

Die Ertragsziele für Pinot noir liegen nach Burgunder Grand-Cru-Vorbild bei 550 g/m^2. Für die weissen Sorten peilen wir 850 g/m^2 an. Der Qualität wird höchste Beachtung geschenkt und die Ertragsregulierung ist eine wichtige Komponente. Die ersten Ertragsschätzungen erfolgen in der zweiten Julihälfte, noch vor der ersten Ausdünnung. Für die Bestimmung des optimalen Reifezeitpunkts werden Standardanalysen für Brix, pH und titrierbare Gesamtsäure durchgeführt. Kommen die Werte in die Nähe der Zielvorgaben (Brix: 23.5–24.5, pH: 3.3–3.5, tGS: 6.5–9 g/L), treffen sich Kellermeister, Besitzer und Rebmeister in den Rebanlagen und begutachten die Trauben. Für die Qualität der Aroma- und Gerbstoffe gibt es noch keine Schnelltests, sodass der Mensch zum Zuge kommt. Das bedeutet, dass es manchmal auch in Amerika rote Köpfe gibt, wenn es um Ernteentscheidungen geht!

Obwohl die von Hand geernteten Trauben in sehr gutem Zustand angeliefert werden, ist der Sortiertisch Standard in den meisten Kellereien in Oregon. Beim Pinot noir wird die Maische je nach Lage einer mehr oder weniger intensiven Mazeration unterzogen, um die Extraktion von Farb- und anderen Inhaltsstoffen zu fördern. Es wird mit Kulturhefe angeimpft und der Gärverlauf über die Temperatur gesteuert. Das Stampfen der Maische erfolgt mit dem «Big Foot» – einer Hightech-Entwicklung des Willa-Kenzie-Besitzers, die mittlerweile bereits in anderen Weinländern der Neuen Welt kopiert wurde.

Der Ausbau des Weins findet während 12 bis 14 Monaten in französischen Barriques statt. Angestrebt werden körperreiche, vollmundige Weine mit präsenter Frucht, eleganter Struktur und langem Abgang. Obwohl nach zwei Jahren trinkbar, erreichen die Weine ihren Höhepunkt nach etwa weiteren zwei Jahren und sind mindestens acht bis zehn Jahre haltbar. Die Weissweine hingegen werden im Chromstahltank ausgebaut und durchlaufen keinen biologischen Säureabbau. Der Pinot gris enthält etwas Restsüsse. Die Assemblage der verschiedenen Pinot noir-Klone erfolgt vier bis fünf Wochen vor dem Abfüllen. WillaKenzie Estate war die erste Kellerei in den USA, die Pinot noir mit Drehverschluss abfüllte.

Marketing und Verkauf

Die Weinproduktion beläuft sich auf rund 220 000 Flaschen im Jahr. Ein bedeutender Anteil wird über den Direktverkauf abgesetzt. Unser Degustationsraum ist ganzjährig geöffnet und in den Sommermonaten Ausflugsziel vieler Touristen. Der «Cellar Club» umfasst 1700 Mitglieder, die als Minimum zwölf Flaschen im Jahr zugestellt bekommen. Sie haben Rabatt auf alle Weinbezüge, Zugang zu limitierten Abfüllungen und ganzjähriges Besuchsrecht. Mehrmals im Jahr führen wir spezielle Anlässe für diesen Weinklub durch, die zur Kundenbindung beitragen. Ein Hit ist der alljährliche «Day in the Vineyard», an dem die Gäste einen Rebumgang mitmachen, sich im Barriquekeller weintechnisch weiterbilden und schliesslich kulinarisch verwöhnen lassen. Es ist keine Seltenheit, dass Weinklubmitglieder von der Ostküste extra für diesen Anlass einfliegen. Amerikaner fühlen sich von Bildungsanlässen magisch angezogen – der Wein macht keine Ausnahme.

WillaKenzie Estate ist auch auf dem World Wide Web präsent (www.willakenzie.com) und die Internet-Bestellungen steigen an. Ein Distributoren-

Pinot noir-Lese.

netz vertritt uns in über 35 Staaten und wir exportieren Kleinmengen nach Japan, Hongkong, Südkorea und Singapur. Die Weinpreise liegen mit US$ 25.– bis 55.– im Mittelfeld für erstrangige Pinot noirs. Wir garantieren ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis und Konstanz, was nicht für alle Produzenten in Oregon zutrifft. Auch hier gibt es bessere und weniger gute Weinjahre, doch das Klima ist ausgeglichener als in der Schweiz und verursacht kleinere Jahrgangs-Unterschiede. Unsere Weine werden regelmässig von bekannten Weinmagazinen wie Wine Spectator, Parker oder Decanter beurteilt. Man kann über die Objektivität dieser Bewertungen geteilter Meinung sein. Tatsache ist, dass eine hohe Punktzahl die Verkaufszahlen für den betreffenden Wein sofort in die Höhe schnellen lässt.

Ein optimistisch-kritischer Blick in die Zukunft

Der Boom im Weinbau scheint weiterzugehen. Die Pensionskasse der öffentlichen Angestellten in Kalifornien investiert riesige Summen in Rebneupflanzungen in unserer Umgebung, obwohl die Traubenproduktion nicht lukrativ ist. Wenn die Reben die ersten Ertragsjahre hinter sich haben, werden die Grossflächen in kleinere Parzellen aufgeteilt und inklusive Bauplatz zum Verkauf angeboten. Mit steigenden Landpreisen wird die Rechnung aufgehen. Oregon weist zurzeit eine Rebfläche von 6000 ha mit einer jährlichen Zuwachsrate von nahezu 15% aus.

Alle arbeitsintensiven landwirtschaftlichen Betriebe verlassen sich auf Arbeitskräfte aus Mexiko. Das Problem der illegalen Einwanderung ist ungelöst. Politische Schritte der Bush-Administration zur Legalisierung der bereits in den USA arbeitenden Illegalen stossen auf Ablehnung. Dies betrifft neben der Landwirtschaft auch die Ernährungsindustrie, den Bausektor und die Gastronomie.

Der Trend zu Bioprodukten hat auch in den USA Fuss gefasst. Geschätzte 2 bis 3% der Konsumenten kaufen bewusst Bioweine. Der Anteil von Weintrinkern, die im Gespräch eine umweltschonende Traubenproduktion befürworten, ist dagegen sehr hoch. Doch wenn man ihnen etwas auf den Zahn fühlt, geben viele zu, dass das Preis-/Qualitätsverhältnis das einzige Kriterium für ihre Kaufentscheidung ist. Auch die Produktion ist gespalten. Es gibt einige biologisch-organische und eine Handvoll biologisch-dynamische Produzenten, die für ihre Konsequenz Respekt verdienen. Leider gibt es aber auch Bioproduzenten, die sich das integrierte Denken noch nicht einverleibt haben und die bedenkenlos Benzin schluckende Sport Utility Vehicles fahren und regelmässig nach Hawaii oder Mexiko in die Ferien fliegen. Der eigene Lebensstil reflektiert in keiner Weise das Umweltbewusstsein, das im Rebberg an den Tag gelegt wird.

Wissenstransfer

Die Macht der Medien ist auch in der Weinindustrie allgegenwärtig. Die Verkaufszahlen für Pinot noir schossen dieses Jahr dank dem Film «Sideways» rasant in die Höhe, während die Merlot-Produzenten wegen ein paar abwertender Kommentare Einbussen in Kauf nehmen mussten. Weinproduzenten, die in TV oder Zeitungen positive Schlagzeilen machen, spüren die Auswirkungen bereits am folgenden Tag, wenn die Telefone mit Weinbestellungen heiss laufen.

Betreffend Forschung und Beratung sieht die Situation in Oregon etwas ernüchternd aus. Die finanzielle Situation des Staates ist angespannt und viele öffentliche Institutionen leiden unter Budgetkürzungen. Die Oregon State University in Corvallis hat eine Fakultät für Rebbau und Weinverarbeitung. Diskussionen sind im Gange, wonach die Beratung dezentralisiert werden soll und einfache Fälle von erfahrenen Rebproduzenten erledigt werden könnten. Viele Neueinsteiger haben wenig Ahnung vom Rebbau und belasten die kostenlose staatliche Beratung mit Bagatellproblemen, wogegen die Spitzenbetriebe mit komplexeren Fragestellungen sich selbst überlassen bleiben. Der durchschnittliche Weinkonsum in den USA ist im Steigen. Letzte Schätzung liegen bei 9.2 Litern pro Kopf. Bei einer Bevölkerung von 285 Millionen und einer jährlichen Zuwanderung von 1.5 bis 2 Millionen kann man nur erahnen, welches Marktpotenzial besteht.

RÉSUMÉ

La viticulture dans l'Oregon

Grâce au pinot noir, la viticulture est en plein essor dans l'Oregon. Dans la dénommée Willamette Valley, les conditions climatiques sont idéales pour produire des vins du haut de gamme. Les méthodes de culture ressemblent de très près à celles pratiquées en Suisse alémanique. La préférence va aux clones Dijon et aux porte-greffe 101-15 et 3309. L'oïdium est la maladie qui cause le plus de soucis, des mesures phytosanitaires doivent être prises de début mai à mi-août pour la combattre. L'apport d'engrais se fait surtout à travers le feuillage. Sur les sols acides, c'est avant tout une carence de bore qui risquerait d'apparaître après une année sèche. Beaucoup d'exploitations se sont donc équipées d'une installation d'irrigation au goutte à goutte.

La propriété WillaKenzie est un domaine viticole d'une superficie d'environ cinq hectares. Les caves disposées sur trois étages fonctionnent selon le principe de la pesanteur. Une part importante de la production annuelle de 220 000 bouteilles est écoulée par le canal de la vente directe (salon de dégustation, club d'amis du vin, commandes par téléphone et sur internet).