

Viña Chillán – ein Schweizer Projekt in Chile

Die Verfasser dieses Berichts haben drei Monate in Chile verbracht. Bei Weinreisen und vor allem durch die zweimonatige praktische Tätigkeit auf der Viña Chillán (ehemals Viña Tierra y Fuego) verschafften sie sich einen Einblick in das Weinland Chile: Die chilenische Weinlandschaft ist ähnlich wie diejenige Australiens geprägt von einigen Weingiganten. Die Riesen dominieren den Markt nach monopolistischem Muster. Die meisten dieser Viñas schauen auf eine lange, traditionsreiche Geschichte zurück. Dies erklärt ihren heutigen Erfolg und ihre Grösse.

SINA MÖHR UND MATTHIAS GUBLER, VINA ROBLES INC.
SAN MIGUEL, CA, USA
s.moehr@vinarobles.com

Chile liegt als schmaler, langer Landstreifen zwischen den schneebedeckten Anden und dem südlichen Teil des Pazifiks. Trotz dieser Randlage hat es sich als «Global Player» auf dem Weltmarkt positionieren können. Dominiert wird der chilenische Weinmarkt von einigen Giganten, die den Kleinen zukünftig wohl noch weniger Spielraum lassen werden. Chile ist auch heute noch ein sehr attraktives Investitionsland, auch wenn der globale Weinmarkt als gesättigt gilt. Die Bodenpreise betragen einen Bruchteil derer in Europa oder Kalifornien. Sehr oft werden Neuanlagen unveredelt erstellt, da man die Reblaus in Chile nicht kennt. Eine vergleichbare Traubenqualität kostet in Chile weniger als ein Zehntel der sonst üblichen Traubenpreise. Die Qualität der Weine ist weitgehend überdurchschnittlich. Beste Voraussetzungen also für den Export!

Grosse Viñas – viel Wein

Lag der Pro-Kopf-Konsum der Chilenen Anfang der 70er Jahre noch bei über 40 Litern Wein im Jahr, sind es heute lediglich noch etwa rund 15 Liter. Diese Änderung im Konsumverhalten ging nicht ohne enormen Strukturwandel bei den Viñas vor sich. Nach dem Ende der Ära Salvador Allende – in der viele Geld bringende Industriezweige verstaatlicht worden sind – und der Machtübernahme durch die Militärs unter Augusto Pinochet hatte sich das Land den ausländischen Märkten wieder geöffnet. Zudem zwangen die desolate Weinqualität und der sinkende Konsum die Viñas dazu, ihre Situation neu zu überdenken. Dank staatlicher Unterstützung für Forschung und Ausbildung konnten die Weine qualitativ stark verbessert werden. Dies kam den wenigen grossen Viñas zugute. Sie konnten sich in dieser Zeit zu Marktführern vor allem im Export entwickeln, was sich bis heute nicht verändert hat. Eine Weinlesekontrolle gibt es in Chile nicht; Ende Herbst werden die Quantitäten erfasst und den zuständigen Behörden (SAG: Servicio Agrícola y Ganadero) mitgeteilt. Überhaupt werden die Gesetze in Chile im Vergleich zu anderen Weinbauländern der Neuen Welt sehr locker gehandhabt; der Spielraum ist gross!

Der Pflanzboom

Chile gehört jetzt zu den führenden Ländern, was das Preis-Leistungs-Verhältnis betrifft. Allerdings konnte es sich den Kräften des globalen Wettbewerbs ebenfalls nicht entziehen. Eine krasse Überbewertung des Exportpotenzials führte in den vergangenen 10 bis 15 Jahren zu einem Pflanzboom in nie da gewesenem Ausmass, das heisst seit 1985 um volle 47 300 ha auf nun 114 450 ha! Dadurch entstand eine massive Überproduktion, was Wein- wie auch Traubenpreise ins Purzeln brachte.

Die für südamerikanische Verhältnisse einzigartige politische Stabilität Chiles – anfänglich Militärdiktatur, dann Demokratie – lockt schon seit über 30 Jahren ausländische Investoren an. Einer der ersten war 1979 der aus Spanien stammende Miguel Torres. Später gesellten sich Unternehmen wie Marnier, Casa La-



Ein Flügel der Viña durch eine Reihe Carmenère Reben gesehen.



Reife Carmenère Trauben auf der Viña Chillán.

postolle und die Domaines Barons de Rothschild (Los Vascos) dazu. Auch diese drei Betriebe sind heute feste Größen im chilenischen Weinmarkt. In ihrem Sog zog es unzählige weitere Investoren nach Chile.

Viña Chillán

Die Geschichte der Viña Chillán begann Ende der 90er Jahre. Drei Schweizer – Roland Lenz, Ruedi Rüesch und Michele Rüfenacht – traten südlich von Chillán im Weingeschäft auf den Plan. Inmitten von Brachland stellten sie eine Bodega mit Restaurant und Gästehaus auf. Die Rebfläche setzt sich aus rund 17 ha Neupflanzungen rund um die Bodega und 12 ha alten Reben im weiteren Umkreis zusammen. Roland Lenz, der in der Ostschweiz bereits einen Rebbaubetrieb von 12 ha besitzt, ist für die Weinbereitung zuständig und reist dreimal im Jahr nach Chile. Ruedi Rüesch lebt mit seiner Familie in Chile und ist für die Bodega und den Weinbau verantwortlich. Michele Rüfenacht führt heute als Pächter das Restaurant. Seit 2006 ist ein zusätzlicher privater Investor beteiligt.

Adresse des Weinguts: Viña Chillán, Km 7 Camino Tres Esquinas, Bulnes, 8a Region Chile. Tel. 0056 (42) 197 1573, www.vinachillan.cl.

Rebbau auf der Südhalbkugel

Die Viña liegt am südlichen Ende der chilenischen Weinbauregionen, rund 450 km südlich von Santiago de Chile. Die Region hat an Bedeutung verloren, galt aber früher als wichtiges Weinanbaugebiet. Das Klima ist im Winter sehr feucht und kühl, im Sommer mehrheitlich trocken und heiss; also geradezu ideal für einen erfolgreichen Rebbau. Die Viña Chillán produziert Weine für ein gehobenes Preissegment aus praktisch allen international verbreiteten Rotweinsorten (s. Kasten) inklusive Carmenère und Uva Pais. Bei den Weissen beschränkt sich der Sortenspiegel im Wesentlichen auf Chardonnay und Sauvignon blanc. Die Erträge schwanken zwischen 200 g/m² bei den über 100-jährigen Reben und 600 g/m² bei den Neu-

anlagen. Botrytis oder Essigfäule sind Fremdwörter; die Viña ist sogar auf dem Weg, biologisch zertifiziert zu werden. Die Reben werden zwischen Juni und August geschnitten; der Austrieb erfolgt um den 20. September und die Blüte Ende November/Anfang Dezember. Die Traubenlese geschieht von Hand von Mitte März bis Mitte Mai. Die lange Vegetationsperiode erlaubt ein optimales Ausreifen sämtlicher angepflanzter Traubensorten. Die Zuckerwerte bewegen sich zwischen 100 und 105 °Oechsle, die pH-Werte liegen bei tiefen 3.1 bis 3.4. Erstaunlich sind die eher niedrigen Säurewerte von 5 bis 6 g/L bei der Lese; ein Aufsäuern ist weitgehend unbekannt.

Chiles Wein in Zahlen

Produktion

	Flaschenwein (Liter)	Wert (US\$)
Viña Concha y Toro	64 978 902	157 852 895
Viña San Pedro	22 020 469	47 304 402
Viña Santa Rita	10 627 022	41 321 029
Viña Cono Sur	17 349 715	37 375 025
Viña Montes	3 888 181	23 651 408
Viña Errázuriz	4 531 411	21 428 904
Viña Undurraga	7 089 178	20 562 647

Hauptexportländer

	Liter Total	Wert (US\$)
Vereinigtes Königreich	81 917 253	160 852 659
USA	53 938 436	146 299 908
Deutschland	39 454 838	53 275 719
Kanada	23 671 833	53 004 413
Dänemark	27 156 044	48 112 862
Holland	17 195 231	40 144 992
Irland	11 887 800	37 489 484

Quelle: ChileVid, Asociación de Productores de Vinos Finos de Exportación, Las Condes, Chile; www.chilevid.cl

Sortenspiegel Chile (Stand Februar 2007)

Gesamtfläche (ha)	114 448
-------------------	---------

Hauptsorten rot (ha)

Cabernet Sauvignon	40 441
Merlot	13 142
Carmenère	6 489
Syrah	2 988
Pinot Noir	1 361
Cabernet Franc	1 099
Malbec	1 014

Hauptsorten weiss (ha)

Sauvignon Blanc	8 379
Chardonnay	8 156
Moscatel de Alexandria	6 026
Riesling	305
Viognier	222
Gewürztraminer	191

Quelle: ChileVid, Asociación de Productores de Vinos Finos de Exportación, Las Condes, Chile; www.chilevid.cl



Über 100-jährige Uva Pais Rebe.



Ein alter Weinkeller in Chile.

Weinproduktion

Sehr interessant ist der Carmenère, eine einstmalige Bordeauxsorte, die in Chile erst vor rund 15 Jahren in bestehenden Anlagen wiederentdeckt worden ist. Obwohl spät reifend, hatte man die Sorte mit Merlot verwechselt, zu früh gelesen und verkannt. Heute gilt Carmenère als die einzige autochthone Rebsorte Chiles. Charakteristisch sind die dunkle Farbe, das würzige Bouquet und die in jungen Jahren strengen Tannine des Weins. Auf der Viña Chillán werden die Trauben in Edelstahltanks zu fünf Tonnen und die besseren Qualitäten in Plastikgebinden zu 600 kg Fassungsvermögen vergoren. Die Extraktion erfolgt sehr schonend, da die Trauben rasch sehr viel Farbe und Gerbstoffe freisetzen. Die Trauben werden bei 0 °Oechsle abgepresst und nach einer kurzen Klärphase im Tank in die Barriques gefüllt, wo sie den bio-

logischen Säureabbau durchlaufen. Nach einer Ausbauphase von rund einem Jahr werden die meisten Weine sortenrein abgefüllt und mit der Zusatzbezeichnung «Reserva» vermarktet. Im Rebbau wie auch in der Weinbereitung hebt sich die Viña deutlich von der regionalen Konkurrenz ab. Die Weine werden zum grössten Teil in die Schweiz und nach Deutschland exportiert (Informationen sind erhältlich bei Weingut Roland und Karin Lenz, Iselisberg, 8524 Uesslingen). Mit der Produktionssteigerung kommen auch Märkte im asiatischen Raum und in Nordamerika dazu.

Literatur

Nickenig R.: «Chile, woran denken Sie?» Der Deutsche Weinbau, Nr. 22, 14–16, 2003.

RÉSUMÉ

Viña Chillán – un projet suisse au Chili

Trois mois de travail et de voyage au Chili ont permis à deux jeunes professionnels suisses, Sina Möhr et Matthias Gubler, de prendre la mesure de la viticulture dans ce pays enserré entre les Andes et le Pacifique Sud. La stabilité politique, une législation accommodante pour les investisseurs, un climat garant de bonne qualité, mais aussi la chute dramatique de la consommation domestique de vin par habitant sont autant de facteurs qui poussent la production chilienne à se chercher des débouchés à l'étranger. Une évaluation trop optimiste du potentiel d'exportation et les prix bas du sol ont contribué depuis 15 ans à une énorme expansion des vignobles. Le marché du vin chilien est dominé par quelques géants. Parmi les acteurs sur ce marché intervient aussi depuis les années 90 la Viña Cbillán (anciennement Viña Tierra y Fuego) qui est née d'une initiative des Suisses Roland Lenz, Ruedi Rüesch et Michele Rüfenacht. Mais la Viña se démarque de la concurrence tant au niveau de la viticulture que de la vinification : sa production vise le haut de gamme, le gros de ses vins est exporté vers la Suisse et l'Allemagne.