

VON PATRICIA BRÖHM

Als Kai Schubert 1998 zum ersten Mal nach Martinborough kam, war er schon seit Jahren „auf der Suche nach dem heiligen Gral“.

Schon seit dem Weinbaustudium in Geisenheim im Rheingau träumte Kai Schubert den Traum vom eigenen Weingut.

Der Dünger kommt von den Schafen. Und Seetang versorgt die Reben mit Spurenelementen

Anbauregion Hawke's Bay weltweit bekannter für Pinot noir, aber rund um Martinborough, das aus wenig mehr als einem baumbestandenen Hauptplatz mit ein paar Seitenstraßen besteht, nahm die Pinot-noir-Geschichte Neuseelands ihren Ausgang.

Das Schubert'sche Weingut mit seinen 13 Hektar residiert nicht in einem jener von namhaften Architekten durchdachten Vorzeigebauten, wie sie in der Neuen Welt häufig sind; die Schuberts haben ihr Büro in einem schlichten, funktionalen Häuschen, umgeben von Weinreben.

Geschenk der Erde

Neuseeland ist ein Weinland für Entdecker. Das gilt für die Käufer genauso wie für die Winzer. Hier können sich auch Individualisten ihren Traum noch leisten



In der Anbauregion Marlborough wachsen zwei Drittel aller neuseeländischen Trauben. Im Bild die Cambridge Road Winery.

FOTO: IMAGO/ROBERTHARDING

kämpfen haben: „Der Rest der Welt hat noch nicht ganz begriffen, dass wir hier mit großem Aufwand Qualitätswein produzieren.“

Tatsächlich ist das Image neuseeländischer Weine durch die großen Player geprägt, die 60 Prozent des Marktes kontrollieren, wie Brancott Estate, Villa Maria oder Oyster Bay.

Wer mit einem der kleinen Linienflugzeuge von der Nord- auf die klimatisch und landschaftlich rauere Südinsel fliegt, der muss damit rechnen, über der windigen Cook Strait ordentlich durchgeschüt-

telt zu werden. Dafür kann er sich von oben mit eigenen Augen überzeugen, dass in der Anbauregion Marlborough an der Nordküste der Südinsel zwei Drittel aller neuseeländischen Trauben wachsen.



Raum für Individualisten: Der Ex-Gastronom Chris Gambitsis und der Ex-Polizist Phil Binnie nannten ihr 1989 gegründetes Weingut Lake Chalice Wines, nach einem ihrer liebsten Surfgründe in den Richmond Ranges.

Anreise: Singapore Airlines fliegt täglich von München nach Auckland (über Singapur), ab 1171 Euro in der Economy Class, www.singaporeair.com. Übernachtung: Martinborough Hotel, historisches Gebäude von 1882 im Dorfkern...

Wappentier des Weinguts, das bis heute den Wingspan Trust unterstützt, der die fast ausgestorbenen Raubvögel im Wairau Valley wieder ansiedelte.

Naturnah gehen die Lake-Chalice-Winzer auch mit den Weinen um. Ihren bevorzugten Dünger produziert eine Schafherde, Kompost wird aus Traubenschalen gewonnen...

Kein anderes Weinland weltweit hat in den vergangenen Jahrzehnten eine ähnlich rasante Entwicklung erlebt wie Neuseeland. Zwar wurden schon Anfang des 19. Jahrhunderts von europäischen Einwanderern die ersten Reben gepflanzt,

Der Wein der Winde

Pantelleria, eine Insel zwischen Sizilien und Tunesien, ist kein leichtes Anbaugelände. Nur wer die alten Techniken beherrscht, kann sich hier behaupten

Grau und rissig krieht das Rebholz nah über dem Boden dahin. Bizarr gewundene Äste lagern auf Steinbrocken, damit sie nicht unter der Last von Trauben und Blättern brechen.

sierten Hängen, die von Tausenden Kilometern Trockenmauern aus dunklem Lavastein umfassen sind.

Die Trauben trocknen nach der Lese drei Wochen in der Sonne. So entwickeln sie besondere Aromen

die die heißtrockenen Sommer aushält, wenn man ihr hilft. Der Passito di Pantelleria ist der bekannteste der DOC-Weine der Insel.

An denen zupfen vor der Cantina von Donnafugata inmitten von Weinfeldern bei Khamma Mitte September Arbeiter in der Sonne.

Der Sprecher des Weingutes, Baldo Palermo, erklärt, die Trauben entwickelten beim langsamen Trocknen ganz andere Aromen als im Ofen.

die Maische bewegt werden, damit nichts anrocknet. Die Temperatur, anfangs sechs, sieben Grad, muss genau kontrolliert werden.

„Kabir“ ist als Moscato di Pantelleria von milder Süße und einer ganz anderen Aromawucht. Er wird ganz auf Pantelleria produziert, 43 000 Flaschen, ebenso der wie heller Bernstein schillernde Passito Ben Ryè.

marin, Orangenaromen, Minerale sind seine Noten, und Donnafugata gibt an, der Ben Ryè halte sich bis zu 30 Jahre.

Fast alles passiert in Handarbeit. Die terrassierten Felder sind zu eng und oft zu steil, die Rebstöcke zu niedrig für Maschinen.

Die Unesco hat den auf Pantelleria angebauten Wein jedenfalls als „seltenes heroisches Beispiel des Weinbaus“ ins Weltkulturerbe aufgenommen.

„Eine Herausforderung war das“, sagt Sprecher Palermo, bei der es auch um das Retten von Tradition gegangen sei.

forderung war das“, sagt Sprecher Palermo, bei der es auch um das Retten von Tradition gegangen sei.

In die Landschaft eingebettet liegen die Dammusi, traditionelle Wohnhäuser aus Vulkangestein

Passito und Moscato machen auch andere Winzer hier, und viele „Panteschi“ haben ihren eigenen für den Hausgebrauch.

Interessant sind die Pantelleria-Weine, weil alles hier kraftvoll wirkt. Wild und schön, eine in Jahrhunderten gebändigte, aber nicht unterworfenen Natur.

Und auch die Vegetation ist besonders. Die Olivenbäume scheinen für Zwerge zu wachsen. Wegen des Windes hält man sie niedrig wie Rebstöcke.

Berühmt wie der Wein sind Pantellerias Kapern, die kultiviert werden auf Feldern, Terrassen, Gärten.

Im Schutz rundgemauerter Vulkansteine wachsen Zitrusbäume als große Solitäre. Für die Gärten nutzt man abschüssige Gelände.



Von der Lese bis zum Sortieren der Trauben ist auf der Insel alles Handarbeit.

FOTO: ANDREA BACHSTEIN