

## Degustation von brasilianischen Weinen in der James Joyce Bar in Zürich am 27. Juni 2011

Bericht von Rudolf Wey, Zentralsekretär der ANAV: Am vergangenen 12. Mai 2011 folgte ich einer Einladung der brasilianische Botschaft, ich dürfte eine Degustation von Weine aus diesem Land geniessen (siehe Bericht auf <http://www.anav.ch/anlaesse/weinreisen/brasilien/>). Meine Neugierde wurde enorm geweckt, und schon wollte ich mehr über brasilianische Weine erfahren.

Die Gelegenheit, mehr über diese Weine zu erfahren, bekam als ich eine Einladung erhielt an einer Degustation in der James Joyce Bar in Zürich teilzunehmen. Der Gastgeber Erich Michl, Mitglied der ANAV Sektion Zürich, besuchte Brasilien über ein Dutzend Mal und kennt das Land und die Leute. Bei seinem letzten Besuch in Brasilien im Januar 2011 hat er sich mit den wesentlichen Weingütern auseinandergesetzt. Erich Michl hatte für diesen Anlass eine kleine Gruppe von zehn versierter Weinkenner (darunter Weinakademiker) sowie meine bescheidene Person eingeladen.

Erich Michl hat es verstanden auf eine spannende Art und Weise unsere Neugierde zu stillen. Er hat uns dafür 14 Weine in sechs Serien, darunter drei Piraten (zwei Franzosen und ein Uruguayischer) präsentiert; Warum? Darauf komme ich später zurück.



Die Weine die uns zur Degustation vorgestellt wurden, kamen aus den drei folgenden Regionen :

- Serra Gaúcha (in der Nähe der Stadt Porto Alegre). 90% der brasilianischen Weine kommen aus dieser Gegend.
- Campanha, an der Grenze zu Uruguay
- Vale do São Francisco, dass sich nur 8° unter dem Äquator befindet. Beim letzterwähnten Gebiet wird zwei Mal pro Jahr geerntet! Es handelt sich hier um das grösste zusammenhängende Weingebiet auf diesem Breitegrad.

Es soll auch noch erwähnt werden, dass der ersten Südamerikanische Master of Wine ein Brasilianer ist.

Wir haben folgende Weine degustiert:

### Erste Serie :

- Wie es sich manchmal gehört unter Weinbegeisterten, wurde zuerst ein Champagner, Entschuldigung, ein Espumante Brut Rosé (2005) aus der Casa Valduga, Vale dos Vinhedos im Südens Brasilien kredenzt. Die Casa Valduga wurde von drei Brüdern aus Rovereto, Italien, 1875 gegründet. Aufgefallen ist dieser Espumante (=Schaumwein) durch seine dunkel Pink-Farbe (Pinot Noir und Chardonnay-Trauben), durch die feine Perlage und durch sein Bouquet der nach Erdbeeren erinnert. Die Casa Valduga ist der bedeutendste Produzent von Schaumweinen in Südamerika.



- Aus der gleichen Kellerei haben wir uns danach mit einem Duetto Chardonnay/ Riesling (2008) befasst. Spritzig wie ein Riesling, dazu mit Zitrus-Nuancen die sich mit honigwürzigen, Chardonnay-Tönen vereinen.
- Der dritte Wein dieser Serie war ein Assemblage (2010) aus Gewürztraminer, Malvasia und Muskatel gekeltert von einem Betrieb der 1910 durch italienische Auswanderer gegründet wurde, die Weinkellerei Vinicola Salton in Rio Grande do Sul in der Serra Gaucha. Ein sehr angenehmer fruchtiger Wein, der für CHF 8.00 zu haben ist. Die Restsüsse beträgt 14g/l.

#### **Zweite Serie :**

- Nun waren die reinsortigen Rotweine an die Reihe. Der erste war ein Miolo Fortaleza do Seival Pinot Noir 2009 aus dem Weingebiet Campanha an der uruguayische Grenze. Giuseppe Miolo kam 1897 aus Italien und kaufte vorerst 30 ha Reben in der Vale dos Vinhedos. Das Purpurrot mit violetten Reflets gab den Berichtserstatter das Gefühl, in diesem Wein einen Beaujolais zu sehen. In der Nase war es jedoch kein Gamay, sondern ein Pinot Noir mit Dörrfrüchte-Aromen. Im Gaumen war die Trockenheit dieses Weines und seine Astringenz zu betont.
- Der Salton Desejo Merlot 2006 ist das Aushängerschild und Vorzeigeprojekt des Weingutes Salton. Ein komplexes Bouquet sowie merkbare, jedoch gut eingebundene Tannine kennzeichnen diesen holzbetonten (12 Monate in Barrique ausgereift) Wein.
- Der dritte Wein ist ein Cabernet Sauvignon vom Betrieb Quinta do Seival 2006 von Miolo aus Campanha. Manche Blinddegustatoren könnten auf einen Bordeaux tippen, da die Aromatik typisch mit Cassis und Gewürze geprägt ist, der Gaumen die Gerbstoffe spüren lässt und das Finale lang und mächtig ist.

#### **Dritte Serie :**

- Diese Serie ist nun speziell, da zwei Länder mit der gleichen Traubensorte, der Cabernet franc, und mit dem gleichen Jahrgang 2005 in Konkurrenz stehen. Der erste Cabernet franc ist unfiltriert, und kommt aus der Serra Gaucha im Süden von Brasil. Stahlgeruch in der Nase ist der erste Eindruck. Das Bouquet ist angenehm, dieser Wein macht Spass.
- Der zweite Cabernet franc ist vom Fiefs de Louys Druet in Bourgueil (Loire). Pierre-Jacques Druet wird als einer der talentiertesten Winzer in der Loire angesehen. Eine dezente Holznote (Barrique) begleitet diesen Wein auf einer angenehmen Art und Weise, ohne die subtilen Aromen zu überdecken.

#### **Vierte Serie :**

- Diese Serie ist wiederum auch speziell, indem die alte Welt auf die neue Welt trifft. Bei diesen drei Weinen handelt es sich um die gleiche Rebsorte Tannat. Diese Rebsorte hat, wie bei vielen Rebsorten, verschiedene Name. Tannat ist als Madiran (Ursprung dieser Rebsorte) bekannt und ist im Südwest Frankreich beheimatet. Tannat wird auch Harrigue in Uruguay genannt. Dazu noch, die Rebsorte Tannat ist genetisch mit der Rebsorte Malbec aus Cahors verwandt (die Ähnlichkeit in der Farbe bestätigt dies). Der erste Tannat ist der bestbekannte Madiran von Alain Brumont im Château Montus. Ein 2008, tanninreicher Wein, mit einer schönen Nase, mit einem Gaumen der nach mehr verlangt. Dieser Wein ist kein reinsortiger Tannat, er ist ein Assemblage mit ca. 5% Cabernet franc.
- Der zweite Tannat (2006) ist aus dem Hause Pizzato Fausto im Val dos Vinhedos. Dieser Tannat ist ein Wein von rubinroter Farbe mit violetten Tönen. Sein

intensives Aroma breitet sich in der Nase aus und erinnert zunächst an reife, rote Früchte, Marmelade, Kakao, Vanille und Braten. Im Gaumen ist der Fausto Tannat leistungsstark und macht Freude. Er besitzt einen guten Körper mit feinen Tanninen, die einen reichen, anhaltenden Nachgeschmack geben.

- Der dritte Tannat ist ein 2008 aus Uruguay, der bei den Teilnehmern an dieser Degustation unterschiedlich angekommen ist, zwischen gut und kantig. Bemerkenswert ist, dass diese Rebsorte die seit 1870 in Uruguay zu Hause ist, sich den klimatischen Bedingungen sehr gut angepasst hat. Tannat wird als die « *variedad nacional, perfectamente adaptada a nuestro suelo y clima* » betrachtet.

#### **Fünfte Serie :**

- Ist eigentlich keine Serie, da ein Lieferant nicht liefern konnte. Befasst haben sich die Teilnehmern mit einem Wein aus der Vale do São Francisco, auf 8° südlicher Breite. Rio Sol ist ein ehrgeiziges Projekt von drei Weinenthusiasten, die auf rund 200 Hektar Rebfläche bevorzugt Cabernet Sauvignon und Syrah anpflanzen. Das Gut "Fazenda Planaltino" liegt rund 700 km landeinwärts von Recife am São Francisco River. Der erste Wein wurde im Jahr 1987 produziert.

Dieser Wein kann wie folgt beschrieben werden (aus [http://www.news.at/articles/0528/620/117203\\_s3/rio-sol-samba-flasche-eine-geschmacksalternative](http://www.news.at/articles/0528/620/117203_s3/rio-sol-samba-flasche-eine-geschmacksalternative)) „Rio Sol ist ein spannender Rotwein mit Eleganz und feiner Frucht. Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Syrah präsentiert sich in dunklem Rubin, das Bukett ist geradlinig und fruchtbetont mit intensiven Noten von Waldbeeren, reifen Kirschen und Pflaumen. Im Gaumen ist der Wein-Exot ausgewogen, geschmeidig und die Tannine sind ansprechend würzig wahrnehmbar. Er hat eine tolle Länge und wirkt durch seinen geringen Alkoholgehalt von 12,5 % sympathisch trinkfreudig“ .... und dies alles für nur 12 Franken (erhältlich in der Schweiz).



Weingut Fazenda Planaltino

### Sechste und letzte Serie :

- Erich Michl hat zum Schluss die Teilnehmer nochmals auf die Probe gestellt, und zwar mit zwei Flaschen Miolo Lote 43, einmal im Weingut Miolo für umgerechnet 60 Franken, und einmal in der Schweiz für 22 Franken gekauft.

Da waren sich die Teilnehmer nicht einig ob es sich hier wirklich um den gleichen Wein handelt. Fabiano Maciel, Exportleiter von Miolo Wine Group, hatte dies gegenüber Erich Michl am 12. Mai 2011 anlässlich eines Anlasses in Zürich, der durch die brasilianische Botschaft organisiert wurde, bestätigt). Warum dann dieser grosse Preis-Unterschied? Der Hauptgrund liegt darin, dass Brasilien wie manche andere Länder (z.B. Australien) auf der ganze Welt, den Verkauf von Weinen stark steuerlich belastet, unabhängig davon, ob es sich um einheimische oder ausländische Weine handelt.

Bei diesen beiden Weinen handelt es sich um ein Assemblage aus Cabernet Sauvignon (60%) und Merlot (40%).



Die Degustationsnotiz im Original aus <http://www.thewinecompany.ch> lautet :  
« Diese Assemblage ist eine Hommage an Giuseppe Miolo, den italienischen Einwanderer, der zu jener Zeit das Landstück mit der Nummer 43 erhielt. Es handelt sich dabei um eine Einzellage, die seit 1999 vom Oenologen Adriano Miolo separat vinifiziert und ausgebaut wird. Diese Cuvée beeindruckt bereits im Bouquet. Auch der versierte Weinkenner könnte in einer Blindverkostung auf Bordeaux tippen. Die Aromatik ist sortentypisch und klassisch zugleich. Die feinen Ausbauaromen vermählen sich mit den Fruchtnoten, die in Kombination mit rauchigen, animalischen Düften einen komplexen Eindruck in der Nase hinterlassen. Geschmeidig, samtig und gehaltvoll präsentiert sich der Körper, und die fruchtige Struktur verleiht diesem Cuvée eine erfrischende, nachhaltige Art. Das Finale ist anhaltend, konsistent und lässt kaum Wünsche offen. Im Vordergrund an Kokosnuss erinnernde Barrique-Noten, dann süsse Blüten, Backgewürze und schwarze Steinfrüchte. Elegante Silhouette mit Schliff, stoffiger Kern. Schöner Wein ».

Miolo wird als Kultwein betrachtet. Es wundert deshalb nicht, dass dieser Wein seit 1993 vom Staatspräsident, heute von der Staatspräsidentin, bei Empfängen kredenzt wird.

Dieser « tour d'horizon » mit brasilianischen Weinen plus ein paar « Exoten » aus Frankreich und Uruguay war sehr spannend. Die meisten Teilnehmer, der Berichtstatter inklusiv, sind nun definitiv überzeugt, dass wir zukünftig mit brasilianischen Weinen rechnen müssen oder dürfen.

Ein grosser Dank geht an Erich Michl, der uns durch Brasilien und die erstaunlichen Erzeugnisse geführt hat.