

# Die Meister-Blender

Australien ist die Heimat zahlloser Rebsorten – die aber oft nicht reinsortig vinifiziert werden. Winemakers haben den Verschnitt zur Perfektion gebracht. Zum Beispiel bei Penfolds.

von MARTIN KILCHMANN

# E

in knallblauer Himmel spannt sich normalerweise in dieser Region in Südaustralien über satte grüne Reben, doch an diesem Tag im Oktober 2016 ist alles anders: Sturmböen mit peitschendem Regen fegen über das Land, garstig und kalt. Vielleicht hat das abweisende Wetter indes auch einen tieferen Grund: Penfolds, die berühmteste Weinkellerei Australiens, hat in Magill Estate, dem Ort, wo 1844 der englische Arzt Christopher Rawson Penfold zusammen mit seiner Frau Mary das Weingut gründete, zur Präsentation der Penfolds Collection 2016 geladen. Und da entströmt den bereitstehenden Gläsern so viel sonnengespeicherte Wärme, dass das Hundewetter draussen schnell vergessen geht.

Australien ist für Winzer ein Traum, eine unerschöpfliche Quelle hochwertiger Trauben. Die schönsten Weine sind Verschnitte aus verschiedenen Anbaugebieten und Rebsorten. Und einer der Besten, was das Verschneiden anbelangt, ist Peter Gago, der Meister-Blender von Penfolds.

## Genau gerechnet

Gago ist seit 2002 Chief Winemaker von Penfolds, der vierte in der Geschichte des traditionsreichen Unternehmens. Er geht auf die sechzig zu, wirkt aber wesentlich jünger. Vor seiner Karriere bei Pen-

folds war Peter Gago Mathematik- und Chemielehrer.

«Die australische Weinindustrie orientiert sich stark am Konsumenten», sagt er. «Wir sind in der Lage, alle Bedürfnisse vom fruchtbetonten, leicht zugänglichen, günstigen Tischwein bis zum anspruchsvollen, reifebedürftigen, hochklassigen Premium-Gewächs zu befriedigen.» Dazu müssen natürlich genügend Trauben zur Verfügung stehen. «In Australien mit seiner Anbaufläche von 170 000 Hektaren kein Problem.» Darüber hinaus wird der Rebbau nirgends wissenschaftlicher und mechanisierter betrieben als down under,





**MIT KÄNGURU**  
 Reben in Australien dürfen überall wachsen – sofern man Wasser hat. Winemaker Peter Gago (links) verschneidet aus verschiedenen Trauben die diversen Penfolds-Blends.

nische Begriff für die Stelle im Keller, wo die entsprechenden Flaschen lagern. Bin 28 ist ein südaustralischer Shiraz, mit seiner warmen Würze und Saftigkeit ein Prototyp der beliebten Sorte. Bin 389 besteht aus Cabernet Sauvignon und Shiraz. Gago bezeichnet ihn mit seiner Eukalyptusfrucht und den Noten reifer schwarzer Beeren als den «australischsten Penfolds-Wein». Habitues nennen ihn auch «Baby Grange», da er in Fässchen aus amerikanischer Eiche lagert, die zuvor den grossen Grange in sich geborgen haben. Bin 407 ist ein reinsortiger Cabernet Sauvignon, frisch und pfeffrig und sicher vor dem Bin 389 zu trinken.

### Furioses Finale

Die Topweine beanspruchen die ganze Selektionskunst von Peter Gago und seiner besten Winemakers. Aus Hunderten von Mustern wird im Degustationslabor die Mixtur komponiert, die zum St Henri Shiraz, zum Magill Estate Shiraz, zum RWT Shiraz, zum Bin 707, dem legendären Cabernet Sauvignon, oder zum Grange führt.

Der St Henri reift in grossen alten Fässern, was ihm einen seriösen, altmodischen Touch verleiht. Gago gibt dem 2013er Jahrgang ein Reifepotenzial von vier Jahrzehnten. Der RWT dagegen steht für die moderne Variante, wird in grösstenteils neuen französischen Barriques ausgebaut. Er besticht durch seine Eleganz. Gago lobt die «Trinkigkeit, Geschmeidigkeit und Lagerfähigkeit».

Das furiose Finale bestreitet der Grange. Peter Gagos legendärer Vorgänger, Max Schubert, hat diese Shiraz-Ikone, die zu Australien gehört wie der Ayers Rock, in den 1950er Jahren gegen den harten Widerstand seiner Vorgesetzten entworfen. Gago ist der verlässlichste Sachwalter dieses Weines. Er perfektioniert den typischen Grange-Stil von Kraft, Struktur und Eleganz, den unverwechselbaren Charakter jenes eichenbetonten, reifebedürftigen und gewinnend alternden Gewächses, das mit seiner Konzentration so australisch und mit der Absenz jeder süsslichen Schwere wiederum so unaustralisch wirkt. Mit dem 2012er Grange ist ihm erneut ein denkwürdiger Wein gelungen. ■

Die gesamte Palette der Penfolds-Spitzenweine ist beim Generalimporteur Rutishauser in Scherzingen erhältlich. Die Preise bewegen sich zwischen 29,90 Franken (Bin 28) und 550 Franken (Grange). [www.rutishauser.com](http://www.rutishauser.com)

nirgends wird besser und genauer gerechnet, und nirgends wird im Keller nach ausgeklügelteren Rezepten gearbeitet.

Dazu passt: Das australische Weingesetz kennt wenig Einschränkungen. Es darf gepflanzt werden, wo Land ist und wo Bewässerungsmöglichkeiten bestehen. Die Winemakers dürfen zu vielerlei Hilfsmitteln greifen und beherrschen die Kellertricks. Penfolds hat das australische Prinzip verinnerlicht und es mit ureigenem, unverwechselbarem Stil angereichert, der sortentypische, reife Frucht mit dichter Struktur und einer gehörigen Portion Holzwürze verbindet.

Gago startet seine Degustation mit dem fabelhaften Yattarna Chardonnay 2014, dessen Trauben mehrheitlich auf der kühlen Insel Tasmanien, südlich des australischen Kontinents, wachsen. Der finessenreiche, mineralisch grundierte Wein zählt zur Topliga der Chardonnays.

Dann wechselt der Meister zu den roten Bin-Weinen, mehrheitlich Vertreter des kühleren Jahrgangs 2014. Bei einem jährlichen Ausstoss von 24 Millionen Flaschen umfassen diese nur einen Bruchteil der Produktion von Penfolds. Die Bezeichnung «Bin» ist kein definiertes Qualitätslabel, sondern der arbeitstech-