

HIGHWAY 1

KALIFORNIENS SCHÖNSTE KÜSTE

ZWISCHEN SAN FRANCISCO UND LOS ANGELES HAT SICH DAS WEINANGEBOT IN DEN LETZTEN JAHREN VERVIELFACHT. VOR ALLEM ABER VERSTEHT MAN ES IN SANTA CRUZ, MONTEREY UND CARMEL WEIN IN SZENE ZU SETZEN UND ZU GENIEßEN.

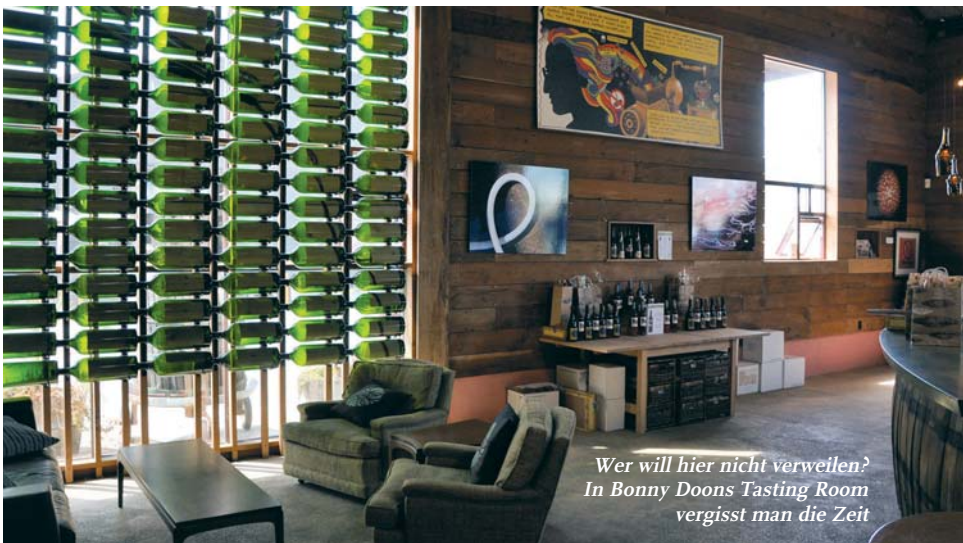
Am Morgen nach meiner Ankunft in San Francisco zogen dicke graue Wolken über den Himmel. Oh, der Pazifik! Doch in Kalifornien entstehen dort ausgezeichnete Weine, wo der Ozean durch seine Wolken und Nebel die Sonne verschleiert, die Temperaturen mäßigt. Dieses Thema sollte mich in den nächsten Tagen ständig begleiten. Zum Glück nicht die Wolken. Den Highway 1 hatte ich als roten Faden meiner Reise gewählt, doch sie begann mit einem Abste-

cher. Statt ihn direkt anzusteuern, entschied ich mich für Ridge Monte Bello als Auftakt. Hinter Cupertino windet sich die Straße steil unter mit Moos gehangenen Bäumen empor. Als ich 17100 Monte Bello Road erreichte, strahlte die Sonne, doch über dem Silicon Valley hing weiter Nebel. Ich freute mich, Paul Draper wieder zu sehen, nach dem Studium der Philosophie seit 1969 Winemaker und Architekt von Ridge. "Der Pazifik ist von hier 25 Kilometer entfernt und wir befinden





Der Highway 1 ist legendär – er führt entlang der Küste von San Francisco nach Los Angeles



Wer will hier nicht verweilen?
In Bonny Doons Tasting Room vergisst man die Zeit

MUNDUSVINI GOLD FÜR KALIFORNISCHE ROTWEINE

Kalifornien setzt sich auch in Blindproben oft sehr gut in Szene. Beim Internationalen Weinpreis MUNDUSvini 2009 konnten insgesamt 5 Kalifornier eine Goldmedaille erreichen. Etliche weitere Weine wurden mit Silber prämiert. Hier unsere Gold-Top-5 aus Kalifornien

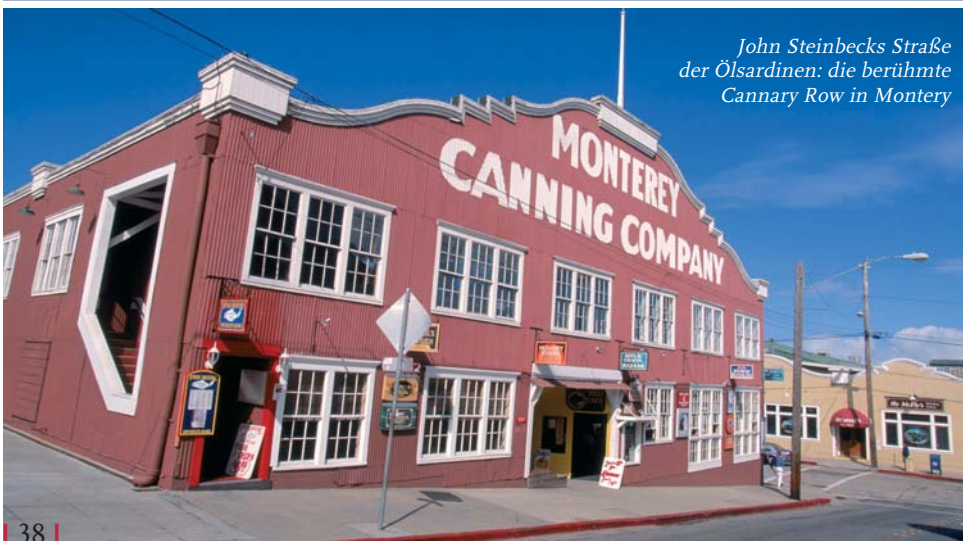
2007 Merlot Redwood Creek, Frei Bros. Vineyards

2006 Dancing Bull Merlot, Rancho Zabaco Winery

2007 Brazin (B) Old Vine Zin, Brazin

2006 Arzezin Zinfandel California, The Hess Collection

2006 Cabernet Sauvignon Ghost Pines, E. & J. Gallo Winery



John Steinbecks Straße der Ölsardinen: die berühmte Cannary Row in Monterey

uns in 800 Metern Höhe“, setzte Paul an. “Wir liegen am Ende der nordamerikanischen Platte und dort drüben ist die pazifische. Diese Erhebung kamen vor rund 160 Millionen Jahren zustande. Die damaligen Seetiere bildeten unter dem Ozean ein Riff (englisch: ridge) und auf dem stehen wir jetzt.“ Ein Riff aus bröseligem Kalkgestein. Weder in Napa, noch in Sonoma gibt es Kalk. Ein einmaliges Terroir. Obwohl seit 1885 auf Ridge Weinbau betrieben wird, hat erst Paul Draper das ganze Potenzial dieses Fleckens Erde erkannt und zum Ausdruck gebracht. Mit Bioanbau, Spontanhefen, langem Ausbau in luftgetrockneter amerikanischer Eiche und ausgetüftelten Assemblagen aus Cabernet, Merlot und Petit Verdot. Monte Bello 2007 ist ein Meisterwerk an Komplexität, Intensität, Mineralität und Tiefgang. Der 1997er aus dem heißen Jahrgang, mit dem Napa auf mächtige Rotweine umschwenkte, bewahrt Vielfalt und Samtigkeit, Eleganz und anregende Frische. Spitzenklasse.

Quer durch die Santa Cruz Mountains bewunderte ich die Redwood-Bäume und empfehle einen Abstecher zum Big Basin State Park, in dem die ältesten Redwoods südlich von San Francisco stehen. In Santa Cruz selbst stieß ich endlich auf den Highway 1 und zwei Häuserblocks entfernt auf die Ingalls Street. Dort haben sich gleich sieben Wineries niedergelassen, von denen Bonny Doon die bekannteste ist. Im Tasting Room & Cellar Door Café tritt man in Randall Grahms Fantasy-Welt ein. Unter der Decke schwebt eine Art Zeppelin, Denkmal für seinen 1984 zuerst erzeugten Rotwein im Rhône-Stil, der Randall zum ersten Rhône (De)Ranger machte. Seither sprüht seine Fantasie in Weinen, Etiketten und spritzigen Artikeln, wobei er Rhônearten – exzellenter Le Cigare Volant 2005 – und unter Ca’ del Solo italienischen huldigt. Inzwischen arbeitet er zunehmend biodynamisch und erweitert eigene Rebflächen. Im selben Block begrüßte mich Jeff Emery, studierter Geologe, der bereits 1979 anfang, für Santa Cruz Mountain Vineyard zu arbeiten. Jeffs Stärke sind frische, kräuterfruchtige und ausgewogene Pinot Noirs, aber auch Originelles wie der Durif (Petite Sirah) und unter Quinta Cruz portugiesische und spanische Rebsorten. Mittlerweile gibt es über 60 meist kleine Wineries im Santa-Cruz-Gebiet. Am Abend im Chaminade Hotel und Spa am südlichen Stadtrand erlebte ich den kulinarischen Höhepunkt meiner Tour. Küchenchefin Beverlie Terra zauberte saftige Krebskuchen und grillte Wolfsbarsch mit Perfektion.

MONTEREY

Von Santa Cruz bis Monterey durchquert der Highway 1 einen breiten Streifen flachen, fruchtbaren Gartenlandes, der sich um die gesamte Bay zieht. Watsonville ist für Erdbeeren, Castroville für Artischocken be-



Die Foxen Winery diente den Filmhelden Miles und Jack aus dem Film Sideways als Kulisse

rühmt. Ich fuhr ins Carmel Valley, wo Château Julien Bordeaux mit Architektur, Barrique-Chai sowie überzeugendem Merlot und Cabernet Sauvignon huldigt. Ein Stück das Tal hinauf liegen sechs Weingüter, von denen Galante Vineyards und der biologische Heller Estate gute Cabernet Sauvignons bieten. Spaß bringt das Dorf mit sieben Tasting Rooms und Restaurants. Mein Tipp: Café Rustica. Tasting Rooms entpuppten sich als Hit der Weinreise. Diese Probierstuben sind wie Pilze aus dem Boden geschossen. Hatte man es früher schwer, Weine vor Ort zu verkosten, wird man nun herzlich empfangen, gut informiert und kann Weine probieren.

Die meisten der rund 18 000 Hektar des Monterey Wine Country mit seinen neun Appellationen ziehen sich von der Bay aus weit das Salinas River Valley hinauf. Je näher sie der Bucht liegen, umso kühler ist das Klima. Dies geht auf den Blue Grand Canyon zurück, einen drei Kilometer tiefen Graben mit bitterkaltem Wasser vor der Küste. Wenn im Tal die Sonne brennt, saugt die aufsteigende heiße Luft die kalte Luft vom Meer an und entfacht einen kühlen Wind, der die Temperaturen senkt und Trauben langsame Reife beschert. Die Santa Lucia Highlands, wo Morgans Double L Vineyard liegt und Dan Lee die meisten seiner zusätzlichen Trauben liest, gelten als erstklassiges Terroir. Dem an der Uni in Davis ausgebildeten Winemaker gelingen ausgezeichnete Chardonnays, Pinot Noirs und Syrahs. Hahn und

Lucienne sind andere interessante Erzeuger sowie Fog Head in San Bernabe und Michaud in Chalona. Abends steuerte ich die berühmte Cannery Row an, John Steinbecks Straße der Ölsardinen. Die Konservenfabriken sind verschwunden und haben Boutiquen, Restaurants und Hotels Platz gemacht. Das gediegene Monterey Plaza streckt seine Betonpfosten direkt in den Pazifik, was Zimmern mit Meeresblick Brandungsgetöse beschert. Am Ende der Straße findet man das grandiose Monterey Bay Aquarium mit dem Outer-Bay-Becken, seinen Spezialshows von Seepferdchen, Ottern, faszinierenden Quallen und als neuestem den Flamingos. Die Walters im Passionfish im nahen Pacific Grove machen sich für die Erhaltung von Meeresleben stark und servieren nur nicht bedrohte Arten in ihrem Restaurant. Sensationell ist Jannaes Lizzas Weinkarte!

BIG SUR, PASO ROBLES & SAN LUIS OBISPO

Das sonnige Wochenende lockte viele Harley-Biker, Wanderer und Ausflügler auf das Herzstück des Highway 1 an der Central Coast. Hier Cabrillo Highway genannt, windet er sich über 140 Kilometer an der Steilküste entlang. Big Sur heißt diese Traumstrecke, an der sich mehrere State Parks reihen, die spektakuläre Wanderwege bieten. Wo die Santa-Lucia-Kette flacher wird, taucht der Leuchtturm von Piedras Blancas auf und gleich danach die Kolonie der See-Elefanten, die sich zu Hunderten am Strand tummeln.

Bei San Simeon lockt das Hearst Castle, das Fantasieschloss des einstigen Pressezaren mit Kathedrale und Nebenhäusern, voller Kunst, Kitsch und Glamour. Nach Cambria kehrte ich dem Highway 1 den Rücken.

Schon ein gutes Stück vor Paso Robles beginnen die Weinberge. Besonders hier im Westen haben sich in den letzten zehn Jahren Weinberge und Wineries vervielfacht! Hier sind die Böden kalkreich und die Templeton Gap sorgt dafür, dass kühle Luft vom Pazifik dem Gebiet die größten Unterschiede von Tages- und Nachttemperaturen beschert, um 25°C. Damit lange Reifezeiten, intensive Frucht und frische Säure. Diese Vorzüge und die Freiheit, pflanzen und assemblieren zu können, was ihm gefiel, brachten Stephan Asseo dazu, 1997 seine drei florierenden Bordeaux-Châteaux zu verkaufen und sich auf ein neues Abenteuer einzulassen. L'Aventure. Seit 2008 nur aus eigenen biodynamisch erzeugten Trauben, illustriert seine Estate Blend aus Syrah, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot das Terroir auf höchstem Niveau: intensive Beerenfrucht, samtig-seidige Textur, viel Volumen, belebende Säure, große Länge. Auch bei Nachbar Austin Hope steht eine Syrah-Cabernet-Blend, Triantor, an der Spitze. Dagegen setzt Tablas Creek unter der Perrin-Familie nur auf Rhônearten mit einem saftig-vollen, komplexen roten Esprit de Beaucastel und dem superben seidig-mineralischen Weißen aus Roussanne. Im Rhône-Stil gefiel mir außerdem Adelaires



Gute Stimmung im Weinhangar von Jim Clendenen und Bob Lindquist



Wein boomt in Kalifornien. Überall laden Wineries zum Besuchen ein



Paul Draper gehört zu den Wein-Persönlichkeiten Kaliforniens



Stephan Asseo verkaufte drei Weingüter in Bordeaux und macht nun in Kalifornien Wein

Version. Gelingen die Sangioveses von Ortman und Eberle, wo Winemaker Ben Mayo spannenden Cabernet Sauvignon erzeugt.

In Paso Robles mit seinen rund 10 000 Hektar Rebflächen haben 135 von 180 Wineries Tasting Rooms! Downtown gibt es allein 18 Probierstuben und mehrere gute Restaurants. Wein boomt. In der San Luis Obispo County schlossen sich die Erzeuger der Appellationen Edna Valley, Arroyo Grande und Avila Valley als SLO Vintners zusammen. Im breiten, von Hügelketten flankierten Edna Valley erstrecken sich große Reblöcke. Dem Edna Valley Vineyard gelingt ein komplexer, cremiger, fruchtiger Viognier, Nachbar Saucelito Canyon brilliert mit Zinfandels. In Arroyo Grande liefern Talley Vineyards ausgezeichneten Chardonnay und Pinot Noir, teils selbst vinifiziert, teils gekonnt von Wineries wie Sinor-La-Vallée. Auch Laetitia Estate keltert gute Pinots und einen würzig-fruchtigen, eleganten Syrah. SLO-City hat Charme.

SANTA BARBARA COUNTY

In SLO stieß ich erneut auf den Highway 1 und besuchte Pismo Beach und seine Windsurfer. An den hohen Dünen vorbei wandte ich mich nach Santa Maria und weiter hinein in sein Valley, dem nördlichsten der fünf Appellationen von Santa Barbara. Dazu zählen außerdem Los Alamos und Santa Ynes Valley sowie Santa Rita Hills und der Nachzügling Happy Canyon. Die Eigenheit des

County ist den Höhenzügen zu verdanken, die hier von Ost nach West verlaufen und dem Einfluss des Pazifiks keine Barrieren entgegensetzen. Deshalb gedeihen Chardonnay und Pinot Noir, für den der Film Sideways wirkungsvoll Reklame machte, so ausgezeichnet. Bei Foxen, wo die Filmhelden Miles und Jack Pinot in vollen Zügen kippten, zeigte mir Dick Dore die neue ökologische Winery und seine köstlichen Pinot Noir und exzellenten Syrah. Dick bezieht wie viele Kollegen Trauben von spezialisierten Farmen und so vom berühmten Bien Nacido Vineyard. Dort stellten mir 15 Winemaker ihre besten Weine vor. Am besten gefielen die Pinot Noirs von Bonaccorsi, J. Wilkes, Longoria, Tyler, Flying Goat, Costa de Oro sowie die Sonderfüllung Klon 667 von Nachbar Cambria. Auf Bien Nacido haben Jim Clendenen und Bob Lindquist ihren Weinhangar errichtet, wo Jim Chardonnays und Pinot Noirs von Klasse und Eleganz unter Au Bon Climat (sowie eine ganze Reihe anderer Weine) abfüllt. Bob bleibt mit Qupé dagegen den Rhônesorten treu und erzeugt hervorragende Roussanne und Syrah. Probieren kann man Qupés Weine in dem hübschen Dorf Los Olivos, das von Tasting Rooms nur so wimmelt, und Au Bon Climats in Solvang mit seiner dänischen Architektur bei Tastes of the Valley.

Buellton war ein weiteres Highlight in Sideways und auf meiner Reise. Im Avant, Tapas and Wine, der Vitrine des Terravant Wine

Centers, wo mehr als 30 Winemaker des Santa Ynes Valley und der Santa Rita Hills ihre Weine vinifizieren, gönnte ich mir einen guten Überblick. Unter den Weißweinen stachen Di Bruno Pinot Grigio, Zaca Mesa Roussanne sowie die Chardonnays von Longoria und Badge hervor, unter den Roten waren es Palmira Nebbiolo, Pinot Noirs von Melville, Harvey Ostini Hitching Post, Badge und insbesondere Alma Rosa La Encantada, Di Brunos Merlot und Ampelos Syrah. In Frank Ostinis beliebtem Hitching Post II Restaurant bewunderte ich später seinen Pinot Cargasacchi zum auf der Zunge zergehenden Sirloin Steak. Tags darauf besuchte ich Adam Tolmach und The Ojai Vineyard, östlich von Santa Barbara. Adam ist der Prophet der neuen Ausgewogenheit und macht Weine mit im Vergleich niedrigem Alkohol, deutlicher Mineralität und herrlicher Frische. Die amerikanische Weinkritik hat damit Probleme, nicht Adams wachsende Anhängerschaft. Neben exzellenten Chardonnays, Pinot Noirs und Syrahs keltert er einen tollen Riesling und hervorragenden Sauvignon Blanc.

Santa Barbara hat mich begeistert mit seinem Strand, dem Hafen, seinem Urban Wine Trail, der zu elf Tasting Rooms und Wineries führt. Vor allem aber mit seiner Atmosphäre. Als ich abends von Fess Parkers Double Tree Resort auf den Strand sah und dem Rauschen des Pazifik lauschte, wünschte ich mir, länger zu bleiben – der typische Wunsch aller Besucher. ▀ ANDRÉ DOMINÉ



Santa Barbaras liebste Attraktion:
der Starns Wharf



ADRESSEN

Ridge Vineyards / Monte Bello
17100 Monte Bello Road
Cupertino, CA 95014
© +1 408 867 3233
Fax 408.868.1350
wine@ridgewine.com
www.ridgewine.com

Besuche am besten auf
Vor Anmeldung, nur Sa & So
von 11-15 Uhr (April-
Oktober), bis 16 Uhr
(November-März)

Bonny Doon
328 Ingalls Street
Santa Cruz, CA 95060
© +1 831 425 6771
tastingroom@bonnydoon-
vineyard.com
www.bonnydoonvineyard.com
Tasting Room:
Mi-So 12-17 Uhr
Cellar Door Café: Lunch Sa &
So 12-15, Dinner: Mi-So ab
17:30 Uhr

**Santa Cruz Mountain
Vineyard**
334-A, Ingalls Street
Santa Cruz, CA 95060
© +1 831 4266209
info@santacruzmountain-
vineyard.com
www.scmountainvineyard.com
Mi-So 12-17 Uhr,
sonst auf Anmeldung

**Chateau Julien Wine
Estate**
8940 Carmel Valley
Road
Carmel, CA 93923
© +1 831 624 2600
www.chateaujulien.com
Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa &
So 11-17 Uhr

Morgan Winery
Taste Morgan
204, Crossroads Blvd.
Carmel, CA 93293
© +1 831 626 3700
info@morganwinery.com
www.morganwinery.com
Täglich 11-18 Uhr

L'Aventure
2815 Live Oak Road
Paso Robles, Ca 93446
© +1 805 227 1588
stephanwines@tcsn.net
www.aventurewine.com
Do-So 11-16 Uhr

Tablas Creek Vineyard
5115 Buena Vista Drive
Paso Robles, Ca 93446
© +1 805 227 4000
info@tablascreek.com
www.tablascreek.com
Täglich 10-17 Uhr

Foxen Winery & Vineyard
7600 Foxen Canyon Road
Santa Maria, CA 93454
© +1 805 937 4251
info@foxenvineyard.com

www.foxenvineyard.com
Täglich: 11-16 Uhr

Au Bon Climat
Zu probieren bei
Tastes of the Valley
1672 Mission Drive
Solvang, CA 93463
© +1 805 688 7111
Täglich 12-20 Uhr und später

Qupe
Tasting Room
2963 Grand Avenue – Suite B
Los Olivos, CA 93441
tastingroom@qupe.com
www.qupe.com
Täglich 11-17 Uhr

The Ojai Vineyard
Zu probieren bei
Los Olivos Tasting Room
Los Olivos, CA 93441
© +1 805 688 7406
info@ojaivineyard.com
www.ojaivineyard.com

CONCHA Y TORO®

Chile



Wine Spectator
,Smart Buy'

(„Kluger Kauf“ = Wein mit besonders
gutem Preis-/Qualitätsverhältnis)

www.conchaytoro.de



Concha y Toro - Chile Premium

Concha y Toro ist das größte und
bedeutendste Weingut in Chile. Die
breitgefächerte Angebotspalette
reicht vom Concha y Toro
Rebsortenwein bis hin zu hoch-
prämierten Premiumweinen wie
„Marqués de Casa Concha“:

- 2007 Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon
Wine Spectator 4/2010 - 91 Punkte („Smart Buy“)
Robert Parkers Wine Advocate 4/2009 - 90+ Pkt.
- 2007 Marques de Casa Concha Merlot
Wine Spectator 2/2010 - 90 Punkte (= herausragend)
Robert Parkers Wine Advocate 4/2009 - 90 Pkt.

Bernard-Massard

Bernard-Massard / Langenbach · Jakobstr. 8 · 54290 Trier
T. 0651/7196-0 - Fax: 0651/7196-310 - wein@bernard-massard.de