

# WEINWUNDERLAND CHINA

Von René Gabriel: www.bxtotal.com

Von «verwunderlich» bis «wunderbar» liegt da alles drin. Natürlich hatte ich in einer knappen Woche nicht die Möglichkeit, mir einen umfassenden Überblick über die chinesischen Weine zu verschaffen.

Aber ich weiss jetzt, wo es anfängt und wo es aufhört. In welcher Region die besten Weine zu finden sind. Welche zu den angesagten Produzenten gehören. Und was in Zukunft von China qualitativ, quantitativ und auch architektonisch zu erwarten ist...

Als ich meinen Fuss im Flughafen von Peking auf chinesischen Boden setzte, hatte ich (noch) keine Ahnung von Weinen aus China. Also hatte ich, bis zu diesem Zeitpunkt, noch keinen weinigen Schimmer vom vergorenen Traubensaft aus dem Reich der Mitte, denn einen solchen Tropfen hatte ich bisher noch nie vor mir im Glas. Nach immerhin mehr als 100'000 Kontakten mit Weinen vom anderen Rest der Welt. Aber wie sage ich oft zu mir selbst, «Neugier ist der beste Autopilot»!

Nach der mühsamen Immigrationsprozedur wechselte ich erst einmal ein anderes Terminal, um meinen Koffer abzuholen. Dann folgte eine Zollkontrolle, dann eine Passage, bei welcher der Koffer geröntgt wurde. Anschliessend stand ich mir die Beine in einer langen Drängelschlange in den Bauch für einen abermaligen Security-Check. Der Sensor war lustiger weise so eingestellt, dass es bei jedem Passagier pfiff und somit auch jeder eine Leibesvisitation mit dem Metalldetektor über sich ergehen musste. Drei Stunden später bestieg ich dann (in einem weiteren Terminal) ein Flugzeug der Air China – für den Anschlussflug nach Yinchuan.

Dort holte mich Lenz Moser am Flughafen ab. Er hatte mich eigentlich nach China gelockt. Ich kenne Lenz noch von seinen Zeiten, als er noch Europa-Sales-Manager bei Mondavi war. Da hatten wir bei Mövenpick mit recht grossen Deals miteinander zu tun. Später traf ich ihn ein paar Mal für sein engagiertes Projekt rund um den Grünen Veltliner in Österreich. Und jetzt sassen wir im Auto und fuhren vom Yinchuan-Airport ins einzige, wirklich gute Hotel dieser Zweimillionenstadt. Es war das Kempinski in welchem ich zwei Tage lang wohnte. Glücklicherweise zum Moser-Tarif!

Er sei seit elf Jahren irgendwie mit China und dem chinesischen Wein beschäftigt, berichtete mir Lenz. Mal weniger, Mal mehr, dann gar nicht mehr und jetzt aber richtig!

#### EIN LAND OHNE WEINGESETZ

China ist ein sehr, sehr altes Weinland. In Jahu (Provinz Henan) wurde in einer jungsteinzeitlichen Ausgrabungsstätte eine weinähnliche Substanz gefunden, welche man auf etwa 7'000 Jahre vor Christus schätzt. Dieser Fund gilt als weltweit ältester Hinweis für die Herstellung von Wein.

Während der Tang-Dynastie (7. Jahrhundert) wurde der Weinbau erstmals schriftlich nachgewiesen. Etwa fünf Jahrhunderte später berichtete Marco Polo von einem vorzüglichen Wein aus der Gegend von Taiyuan.

So richtig los ging es im Jahr 1892 als der Diplomat Zhang Bishi in Yantai ein Weingut gründete. Diesen Pionierbetrieb gibt es auch heute noch und er ist praktisch der «Platzhirsch» der Öno-Szene. Mit rund 20 Weinbaubetreiben, über alle wichtigen Weinregionen verteilt. Auch ein paar Akquisitionen in Frankreich (Château Liversan, Philippe le Hardy) und in Sizilien sind da in diesem Mega-Konzern mit drin.

Ein Weingesetz gibt es nicht! Nicht selten wird/wurde chinesischer Wein mit einer «überproportionalen» Ration von ausländischem Wein verschnitten. Er gilt dann immer noch als chinesischer Wein! Mit der Zunahme der Beliebtheit von ausländischem Wein dürfte das heute nicht mehr der Fall sein. Zudem greift der Staat dann schon ein, wenn es zu bunt wird. Im Jahr 2010 schlossen die Behörden in der Region Hebei 30 Betriebe nachdem ein gewaltiger Pansch Skandal und Etikettenschwindel bekannt wurde.



Der Weinanbau findet vor allem im nördlichen Teil des Landes statt. Die wichtigsten Regionen sind; Xinjiang, Gansu, Ningxia, Shandong, Hebei, Tiuanjin, Yantai und Jilin. Jilin liegt angrenzend an Nord-Korea und ist bekannt für seine Eisweine. Aufgrund der gemachten Degustationserfahrung würde ich Ningxia als beste Weinregion einstufen.



## REBFLÄCHE UND PRODUKTION

Zahlen sind schwer erhältlich und müssen dann noch irgendwie interpretiert werden. Wie sagte Winston Churchill einmal treffend: «Ich glaube nur an Statistiken, welche ich selber gefälscht habe».

Die Rebfläche von China ist von 2010 bis 2015 von 539'000 auf 830'000 Hektar angestiegen. Das bedeutet – hinter Spanien – Platz Zwei! Doch man muss da gleichzeitig wieder relativieren, denn der Traubenanbau dient nicht nur dem Wein selbst, sondern auch der Produktion von Schnaps, Tafeltrauben und Rosinen. Deshalb liegt China, trotz der immensen Anbaufläche, was die Produktionsmenge von Wein betrifft, aktuell an sechster Stelle.

## EUROPÄISCHE REBSORTEN

Mehr als 90 % der Rebsorten treffen auf die Rotweine. Der Cabernet liegt unangefochten weit an erster Stelle. Es gibt den richtig guten Cabernet Sauvignon. Und den Cabernet Gernischt. Das ist vermutlich eine Kreuzung zwischen Cabernet Sauvignon und dem Cabernet Franc oder dem Carmenere. Dieser ist aber, aufgrund seiner grünen Grundtöne in letzter Zeit (und wohl auch in Zukunft) in Ungnade gefallen. Der Merlot nimmt zu. Ein paar Winzer sind vernarrt in den Marselan. Mit mehr oder weniger Erfolg. Es gibt weiter auch noch – als unbedeutende Nebendarsteller; Gamay, Malbec, Pinot Noir und Syrah.

Die Weissweine gewinnen zunehmend an Sympathie und Nachfrage. Der grösste Anbauanteil entfällt auf den «Italien Riesling», ein artverwandter vom Welschriesling. Chardonnay boomt, wenn auch (noch) auf kleinem Niveau. Weitere weisse Rebsorten; Müller-Thurgau, Muskateller, Sauvignon Blanc, Semillon, Sylvaner und Vidal.

## KONSUM UND ABSATZ

Mehr als 90 % der produzierten Weine werden in China selbst konsumiert. Mit der Machtübernahme im Jahr 2013 vom neuen, beliebten Staatspräsidenten Xi Jinping und seinem Kampf gegen die Korruption und der nicht zu verheimlichenden Wirtschaftskrise sank der Inlandabsatz und legte in letzter Zeit nur wieder ganz zaghaft zu. Hingegen erfreuen sich importierte Weine sehr grosser Beliebtheit. Alles was vom Ausland kommt ist begehrt, seien es Uhren, Autos, Mode und eben... auch Wein. Während für alle ausländischen Weine ein Importzoll von 20 % zu bezahlen ist, besitzen die Weine aus Chile aufgrund der gegenseitigen Handelsbeziehungen - einen Sonderstatus. Da werden nämlich keine Gebühren erhoben. Der Import hat letztes Jahr (wenn auch bei noch geringer Ausgangslage) rund 50 % zugenommen.

Also setzen die grossen Produzenten in Zukunft auf den Export. Doch so richtig angefangen hat dieser Wunsch noch nicht. Und, dieses Vorhaben dürfte auch nicht ganz so einfach sein.



Eines ist vorweg zu nehmen; die Weine zeigen einen durchaus europäischen Geschmack und es gibt/gäbe gute bis exzellente Qualitäten. Aber die Winzer haben leider nur wenig Exporterfahrung und es mangelt somit am Beziehungsnetz. Zudem besteht im Weltmarkt eine brutale, längst etablierte Konkurrenz. Und an den meisten Labels müssten optisch noch sehr dramatisch verändert werden, um diese «regalfähig» zu machen.



## **MARKT PREISE**

Ich wollte es wissen. Also habe ich extra einen Supermarkt besucht und mir dort den günstigsten Wein geschnappt. Er kostete 10 Yuan. Das ist umgerechnet € 1,50. Am Abend verkosteten wir diese jahrgangslose «Merlot-Trouvaille». Das heisst; wir wollten ihn Probieren. Er roch aber sehr dumpfigunangenehm und war nur wenige Sekunden im Gaumen auszuhalten.

Die teuersten Flaschen sah ich an einem anderen Ort und die waren mit etwa 350 Euro taxiert. Man informierte mich aber dahingehend, dass dies früher eher ein Geschenk für Parteigenossen gewesen sei und dass diese heute nicht mehr so in Mode seien, wegen den Korruptionskontrollen.

Was mir aufgefallen ist; die Wineries haben die Preise für private Weinliebhaber idiotisch teuer angesetzt. Im Vergleich zu europäischen Märkten hätten diese Tarife im Ausland absolut keine Chancen. Weil sich aber die Marktwirtschaft in letzter Zeit dramatisch verändert hat, dürfte hier in naher Zeit eine absolut neue Ausgangslage, auf wesentlich tieferem Niveau der Fall sein.

Bei den kleineren Betrieben, welche durchaus Domainen-Charakter haben und mit einer Jahresproduktion von plus minus 100'000 Flaschen aufwarten, stimmen die Preise. Aber auch da sind keine Schnäppchen zu erwarten. Weissweine für umgerechnet etwa 50 Euro pro Flasche und Rotweine zwischen 50 bis 100 Euro sind keine Seltenheit.

Tranken die Chinesen vor 10 Jahren noch etwa zwei Deziliter Wein pro Kopf pro Jahr, liegt dieser Wert heute bei einem Liter. Was dieses Wachstum bei rund 1.4 Milliarden Menschen ausmacht, kann man sich als Trend für die nächsten Jahre schnell berechnen...



## **CHANDON: CHINA-BUBBLES SEIT 2013**

Das Mutterhaus Moët & Chandon wurde im Jahr 1743 von Claude Moët gegründet. Seit 1987 gehört dieses weltweit angesehene Champagnerhaus zur LVMH-Gruppe (Louis Vuitton, Moët, Hennessy).

Schon unter dem früheren Besitzer gab es clevere Expansionen. Immer mit dem Ziel in einem boomenden Weinland jeweils einen anspruchsvollen Sparkling mit dem marketingträchtigen Absender «Chandon» exklusiv für den Inlandmarkt zu lancieren.

Das erste Projekt startete bereits 1959 in Argentinien. Im Jahr 1973 folgten Brasilien und Kalifornien. 1986 perlte Chandon das erste Mal in Australien. 2013 eröffnete dieser emsige Konzern zwei neue «Bubble-Wineries» in Indien und mit grossem Tamtam in China.

Die Winery umfasst 67 Hektar. Wobei die Hälfte auf Chardonnay und der Rest auf Pinot Noir entfällt. Angepflanzt wurde im Jahr 2011, die erste Produktion kam 2014 auf den Markt.

Die Preise scheinen mir recht attraktiv zu sein. So kostet der Brut 168 Yuan (23 Euro) und der Rosé 198 Yuan (27 Euro). Es ist zu vermuten, dass in den nächsten Jahren auch Jahrgangs-Sparklings oder Special-Cuvees lanciert werden.

# **Brut Methode Traditionelle Chandon:**

Chardonnay. Mittleres Gelb. Dezent florales Bouquet. Im Gaumen sehr feines Mousse, wirkt vom Geschmack und von der Art her eher «sektig». Trinkt sich aber sehr gut und bereitet Spass. 16/20 trinken

#### **Brut Rosé Methode Traditionelle Chandon:**

Pinot Noir. Schöne Lachsfarbe. Sehr lebendiges Mousse, anhaltende Perlage. Haltend. Saftiger Körper, weiche Säure, gut balanciert und lang. Das ist dann schon eine sehr noble Variante und er hat absolut «Champagner-Klasse». 18/20 trinken

## REISE-VERKOSTUNGSBERICHT

So nun aber jetzt endlich zu den Weinen. Fangen wir mit Sparkling (links) an. Dann folgen ein paar Domainenbeschriebe und auch einzelne Weine, welche während den Mittagessen oder den Diners verkostete.

Und zum Schluss kommt das Dessert – dies in Form von grossartigen Eisweinen.

Und ein paar Geschichten und Fotos zu wahnwitzigen «Châteaux». Sowie eine unglaubliche Story zu einer gigantischimperialen Weinstadt, welche nächste Jahr in Yantai eröffnet werden soll.



## **MOSER'S NEUES CHINA-PROJEKT**

Die Story ist nicht neu, denn sie ist bereits schon einmal in der Changyu-Geschichte passiert. Vor rund hundert Jahren wurde der österreichische Konsul Baron Max von Babo als Weinmacher eingesetzt. Er importierte Fässer und Pressen aus Österreich und führte die Kellerei zu internationalem Ansehen.

Mit Lenz Moser ist wieder ein Österreicher für ein ganz spezielles, neues Weingut in der Changyu-Gruppe am Drücker. Jetzt kommen die ersten Changyu-Moser-Jahrgänge auf den Markt. Wie diese schmecken und was die ehrgeizige Vision ist...

2015 Italian Riesling Moser XV Ningxia: ca. 8 Euro. Sehr helles Gelb mit fein grünlichen Reflexen. Traubiges, intensiv fruchtiges Bouquet, zeigt eine delikate Süssnote. Im Gaumen (für einen Riesling) recht füllig, weiche, aber auch Frische anzeigende Säure, sanft nobelbitteres Finale. Passt auch ideal als Foodbegleitung. Auf alle Fälle ist da durchaus ein europäisches Aromenschnittmuster zu finden. 16/20 trinken



# 2015 Rosé Cabernet Merlot Moser XV

Ningxia: ca. 8 Euro. Hellrosa. Offenes, leicht süsslich wirkendes Bouquet, Rosenblätter, ein Hauch Grenadine und Hagebutte. Im Gaumen frisch (feine Kohlensäurezugabe!), saftig und enorm süffig. Macht sehr viel Spass. Das war für mich einer besten Roséwein seit Langem. 17/20 trinken

# 2015 Cabernet Sauvignon Moser XV

Ningxia: ca. 8 Euro. Sattes, ziemlich dunkles Granat. Ausbau im Stahltank. Warum ich das explizit schreibe? Weil die Nase irgendwie nach Caramel duftet. Und so fragte ich nochmals nach und man versicherte mir, dass dieser Wein nie in irgendwelcher Form Holz gesehen hatte. Beginnt mit wunderschönem Pflaumenbouquet, fein stielige Würze, eine Spur Gewürznelken und Lakritze, insgesamt sehr aromatisch und auf einen warmen, reifen Cabernet hindeutend. Im Gaumen samtig, weich und somit mit gereiften und doch präsenten Tanninen aufwartend, noch fein mürber Fluss, was die Reserven anzeigt. Ein Mega-Value und vor allem perfekt für Cabernet-Frans welche auf Anti-Barrique-Kurs sind. Und auf diesem Niveau gibt es praktisch keinen «holzlosen» Cabernet im Markt. Mit einer Produktion von 500'000 Flaschen ist das der bedeutendste Wein der Moser-Produktion. 17/20 trinken

## 2010 Cabernet Sauvignon Moser Family

Ningxia: ca. 25 Euro. Produktion: ca. 200'000 Flaschen. Mitteldunkles Weinrot, aufhellender, rubiner Rand. Offenes Bouquet, man könnte meinen es sei ein Wein aus Chile wegen seinem Cassis- und Eucalyptustouch. Im Gaumen fein und saftig, wunderschön balanciert und somit weist er einen harmonischen Trinkfluss auf, im Finale Holunder und Heidelbeeren. Etwas eigenwillig, jedoch sehr gut. 17/20 austrinken

#### KLASSISCHE VINIFIKATION

Keine Kaltmazeration, keine zu kühle Vergärung, kein malolaktischer Säureabbau im neuen Barrique, ausgebaut in nicht zu viel neuen, französischen Eichenfässern. So schmecken die Moser Cabernet herrlich nach klassischem Cabernet Sauvignon!

#### 2013 Cabernet Sauvignon Moser Family

Ningxia: ca. 25 Euro. Sattes, dunkles Granat, nur wenig aufhellend. Zeigt dunkle Röstnoten, Schokoladennuancen, Pflaumen und lädt schön aus. Im Gaumen dicht, dokumentiert dabei einen erstaunlichen Tiefgang, so in Richtung Terroir in Form von Sommertrüffeln. Wow! Diesen Wein könnte man schon in recht anspruchsvolle Cabernet-Blinddegustationen reinnehmen. Und er wäre unter den besten dann wohl einer der günstigsten. 17/20 trinken

## 2013 Château Changyu Moser XV Ningxia:

ca. 50 Euro. 100 % Cabernet Sauvignon. Intensives, sehr würziges Bouquet, viel schwarze Schokolade, Eucalyptus, Minztöne, Korinthen und Black-Currantnoten. Im Gaumen mit samtenem Schmelz beginnend, konzentriertes Extrakt mit feinem Körper, durch die gut integrierte Säure und wunderschöne Balance eine tolle Länge zeigend. Der gehört jetzt schon definitiv in die Kategorie Premium Wein! Ein Cabernet mit Verblüffungspotential. 18/20 beginnen



Mit 60 Jahren auf neuen Weinwegen. Lenz Moser (Bild oben), geboren 1956, hat sich mit seinem engagierten Weinprojekt in China mit der Changyu-Equipe ein hohes Ziel gesteckt. Das Interview auf der folgenden Seite...

**René Gabriel:** «Warum steht auf einem so protzigen 50-Millionenschloss in China der Name Moser»?

Lenz Moser: «Das ist eine unglaubliche Story. Zumindest für mich. Vor 11 Jahren bin ich das erste Mal nach China gereist, um meine Österreichischen Weine hier zu verkaufen. Da habe ich die Direktion der Firma Changyu kennen gelernt und mich in das Land verliebt. Ich glaube, dass wir alle von China viel lernen können».

**Gabriel:** «Und in dieser kurzen Zeit sind Sie Schlossbesitzer geworden»?

**Moser:** «Nein, das Schloss gehört mir nicht. Ich betreibe mit den Changyu-Besitzern eine gemeinsame Firma. Das Château ist mehr oder weniger nur das zugegebenermassen etwas pompös geratene Aushängeschild».

**Gabriel:** «Und wie kam es zu diesem unglaublichen Deal»?

Moser: «Durch die wachsende Freundschaft mit der Changyu-Chefetage kam vor sechs Jahren die Idee auf, dass wir gemeinsam eine neue, eigenständige Linie auf den Markt bringen könnten. Weine mit einem hohen Qualitätsstandart, exportfähige Weine mit dem klaren Beweis, dass es chinesische Weine mit der Weltkonkurrenz aufnehmen können».

**Gabriel:** «Changyu besitzt doch in fast allen wichtigen Regionen Weingüter, warum gerade hier in Ningxia»?

Moser: «Zu dieser Zeit waren gerade fünf Chateaux im Bau. Ich konnte mir eines davon auswählen. Ich habe mir Klima und die Bodenbeschaffenheit genau angeschaut. Die Reblagen liegen hier etwa 1'100 Meter hoch und die Summe von 3'000 Sonnenstunden (Vergleich Bordeaux 2'200 Stunden) bei sehr wenig Regen bieten topideale Verhältnisse».

Gabriel: «Ging es mit jungen Reben los»?

**Moser:** «Nein! Ich darf ja aus den besten Reblagen vom Nachbarweingut (auch im Changyu-Besitz) auslesen. Und diese Stöcke sind alle 10 bis 20 Jahre alt».

**Gabriel:** «Und was wird das Ziel sein, was ist die Zukunftsvision»?

Moser: «Einen hohen Qualitätsstandart hinzukriegen – bei allen Weinen; vom günstigsten bis zum teuersten. Deshalb begleite ich die Produktion vom Rebberg bis zur Flaschenfüllung. Das grösste Problem liegt im permanenten Qualitätsmanagement, da sind die Chinesen leider manchmal zu lasch, respektive zu oberflächlich. Der nächste Schritt ist dann Cabernets zu produzieren die im Weltmarkt ein Wörtchen mitzureden haben. Und da sind wir mit dem Jahrgang 2013 schon ganz gut dabei. Mit dem sensationell gelungenen 2015er, der noch im Fass schlummert sind wir diesem Ziel – glaube ich – extrem nahe. Ich freue mich jetzt schon auf dessen Lancierung».

**Gabriel:** «Und wer wird die Vermarktung übernehmen»?

Moser: «Genau da drin liegt das grösste Potential dieses Projektes. Durch meine früheren Tätigkeiten kenne ich den Weltmarkt sehr gut und habe da beste Connections für die Changyu-Moser-Weine».

**Gabriel:** «Also ist das vorwiegend ein Exportprojekt»?

Moser: «Es gibt in China jetzt bereits schon 1'500 Fünfsternhotels. Die führen zurzeit fast keine chinesischen Weine. Zudem möchten wir zu den «Domestic-Cabernet-Leadern» gehören und so haben wir riesengrosse Chancen auch in China selbst erfolgreich zu sein. Da helfen mir nicht zuletzt auch die Jahrzehntelangen Beziehungen des riesengrossen Changyu-Vertriebsnetzes»!

**Gabriel:** «Aufgrund der Verkostung ist die Erstlancierung qualitativ sehr gut, wie sieht es denn mit dem quantitativen Potential aus»?

Moser: «Die erste Lancierung beträgt insgesamt eine Million Flaschen. Von den Standartweinen wären viel mehr Mengen möglich gewesen. Beim Top-Cabernet will ich nur das Beste vom Besten, also sind wir hier vorsichtig. Wir werden nur mehr Mengen produzieren, wenn es uns dabei gelingt noch besser zu werden. Da geht es uns momentan auch darum die bessere Qualität zu einem günstigeren Preis auf den Markt zu bringen. Wir sind uns der grossen Konkurrenz durchaus bewusst, aber wir haben da ganz sicher einen positiven Cabernet-Verblüffungseffekt in die Flaschen gefüllt»!

# SILVER HEIGHTS: CHINESISCH-FRANZÖSISCHE ALLIANZ

Silver Heights ist eine junge, bescheidene Winery. Als erster Jahrgang wurde der 2007er abgefüllt. Momentan beträgt die Produktion um die 50'000 Flaschen.

Emma Gao ist die Besitzerin. Ihr Mann Thierry Courtade ist für die Reben und die Weine verantwortlich. Er arbeitete früher auf Château Calon-Ségur in Bordeaux.

Der Family Reserve Chardonnay kann sich als «chinesischer Burgunder» bezeichnen. Im Jahr 2013 füllte man ihn erstmals ab. Aus einer einzigen Barrique, was 300 Flaschen ergab. 2014 waren es bereits 3'000 und vom Jahrgang 2015 soll es dann 5'700 Flaschen geben. Viel mehr liegt dann aber nicht mehr drin.



2014 Family Reserve Chardonnay, Silver Heights Helan Mountains, Ningxia: Sehr elegantes Bouquet, helle, gelbe Früchte, Agrumentöne, fein floraler Schimmer und Akazienanklänge. Im Gaumen saftig, wunderbar integrierte Säure, wirkt sehr frisch. So im leichteren Puligny-Stil. Wenn man nicht wüsste, dass dieser Chardonnay aus China kommt, wo könnte man ihn blind glatt für einen weissen Burgunder halten. 17/20 trinken

2015 Ema's Reserve Helan Moutnains, Silver Heights: ca. 50 Euro. Eine Selektion aus der Summit-Produktion. Nur ab Winery erhältlich. Fassprobe. 100 % Cabernet Sauvignon. Mitteldunkles Rubin. Rotbeeriges süssliches Bouquet, Himbeeren, Preiselbeeren und rote Kirschen, feine Pfeffernoten. Im Gaumen sehr fein und sehr elegant, seidige Textur. Ein gut balancierter Wein mit Aromenzügen, welche so zwischen Burgunder und Margaux schwanken. Die Finessen sind grösser als der generelle Power. 18/20 bald



#### ZIHUIYUANSHI: SCHWERER BEGINN

Die steinige Winery wirkt schlicht und pompös zugleich. Wer sich in Architektur auskennt, der merkt spätestens im Innern des Weingutes, dass hier geklotzt und nicht gekleckert wurde. Viele Materialien sind aus Stein und Holz, wobei alles in Kunstwerken arrangiert wurde.

Der Baubeginn war 2008 und im Jahr 2014 wurde die Winery eröffnete. Die Produktion beträgt um 150'000 Flaschen. Momentan ist noch kein Wein auf dem Markt.

Hier ist alles chinesisch. Auf den Flaschen gibt es keine europäischen Angaben, weil momentan die ganze Produktion für den chinesischen Markt gedacht ist.

Weder die Flaschenaufmachung noch der Inhalt begeisterte mich. Es ist alles mehr Schein als Sein und meine Bewertungen für alle schwanken uneuphorisch zwischen 15/20 bis maximal 16/20 Punkten.

Der Chardonnay war zwar o.k. aber Nullachtfünfzehn, irgendwie langweilig.

Die beiden Rotweinlinien heissen; «Son of Mountains» und «Soul of Mountains».

Der Premiumwein soll ab Weingut um die 100 Euro kosten. Also liegt er preislich im Super-Premium-Bereich. Aber leider nur beim Preis.

Ich empfand alle roten Weine fruchtlos, spröde, aufrauhend, unfertig und mit gänzlich fehlender Harmonie.

Das wird ein schwieriges Debut werden, denn die Konkurrenz, welche wir am gleichen Tag besuchten und somit frische, vergleichende Eindrücke im Kopf hatten ist; a.) besser und b.) günstiger und c.) bereits etabliert.



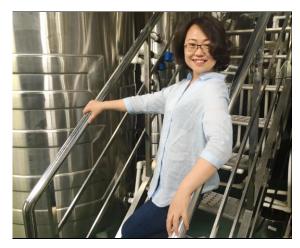
## JIABEILAN, PALMER-ERFAHRUNG

Dieses, im Jahr 2005 gegründete Weingut ist fest in Frauenhand! Die Besitzerin Li de Mei machte einen Studienaufenthalt auf Château Palmer. Jiabeilan gehört zu den China-Top-Weingütern und setzt dabei voll auf Cabernet-Varianten.

Das will aber nicht heissen, dass da nicht auch andere Rebsorten ausprobiert werden. «Ich mache jedes Jahr ein kleines Experiment», meinte Li. Bei unserem Besuch und zeigte uns zwei Fässchen Pinot Noir. Die Trauben hatte sie zugekauft. Der Wein war erstaunlich gut und vor allem mit einem ganz deutlichen Pinot-Absender. Langfristig glaube ich aber nicht, dass der Pinot zu einem ernsten Thema wird. Dafür ist es einfach zu heiss.

2013 Qing Xue Jiabeilan Helan Qingxue Vineyard, Ningxia: 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot. Sattes, dichtes Purpur. Spezielles, ansprechendes Bouquet, man merkt deutlich den Einfluss vom Merlot im Nasenbild durch rotpflaumige Töne, die Frucht wirkt voll reif und zeigt eine tolle Würze. Im Gaumen füllig, dichtes Extrakt, Giandjuaschokonoten, cremiger Fluss. Ein Wein mit einer Prise Erotik und toller Rasse. Ein Super-Value. 17/20 trinken

2013 Cabernet Sauvignon Jiabeilan Helan Qingxue Vineyard, Ningxia: 80 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot, 5 % Cabernet Gernischt. Unglaublich dichtes Purpur, darin sieht man fast schwarze Reflexe. Würziges Bouquet, feine Rauchtöne, Gewürznelken, zerdrückte, schwarze Pfefferkörner, dunkle, trockene Beerenkonturen aufweisend. Im Gaumen dicht, konzentriertes Extrakt, fein grünwürzige Spuren vom Cabernet Gernischt, stielige Komponente, zeigt im Nachklang fordernde Tanninmuskeln welche sich mit der Säure verbinden. Gibt sich irgendwie als Klassiker und verlangt dabei nach kräftigem Essen und weiterer Flaschenreife. Zwei Stunden dekantieren. 17/20 trinken



Ein Star ohne Star-Allüren. Li de Mei hat Jiabeilan innert 10 Jahren auf Kurs gebracht.

2013 Cabernet Sauvignon Reserve Jiabeilan Helan Qingxue Vineyard, Ningxia: 100 % Cabernet Sauvignon. 13'0000 Flaschen. Preis ab Winery für private Käufer: 75 Euro. Dunkles Purpur mit scharlachroten Reflexen, sehr satt in der Mitte. Ein extrem tiefgründiges Bouquet zeigend. So braucht er recht viel Zeit um sich zu offenbaren, Rauchnoten, Nelken, Szechuanpfeffer, Korinthen, dunkle, getrocknete Pflaumenschalen, die intensiven Fruchtkomponente sind schier nur im schwarzbeerigen Bereich. Im Gaumen dicht, fleischig, zeigt eine noble, aber auch gleichzeitig noch fordernde Adstringenz, traumhaftes Finale. Ein fordernder, tiefgründiger und wohl sehr langlebiger Wein mit Weltklasse! Kein Typus den man mit der Maremma, dem Médoc oder dem Napa vergleichen kann, also ist dies eine echte China-Rotwein-Cabernet-Ikone. 19/20 trinken

P.S. Der 2009er Reserve gewann die Decanter Wine Trophy. Das war nicht nur ein legendärer Meilenstein für die Winery, sondern «Good News» für die ganze China Weingeschichte.





#### KANAAN: WEIN MIT GOTTES HILFE

Eigentlich heisst die Besitzerin Fang Wang, doch ihre Freunde nennen sie einfach nur «Crazy Fang». Diese Winery begann ihr Weinabenteuer im Jahr 2011. Die Produktion beträgt um 90'000 Flaschen.

Kanaan? Das war doch die biblische Geschichte von der Hochzeit von Kanaan. In jedem Raum vom Weingut steht mindestens eine Bibel, meist sind es mehrere Editionen.

«Ich bin sehr gottesgläubig und Gott hat mich gelenkt und gibt mir die Mission und die Kraft, um dieses Weingut zu führen».

Bei einem Aufenthalt in Deutschland verliebte Fang sich in den Riesling. Und deshalb ist sie die einzige, welche «richtigen Riesling» in China produziert. Also nicht den dort so genannten Italian Riesling. Das mag denn auch einer der Gründe sein, weshalb sie «Crazy Fang» genannt wird.

Der Pretty Pony gewann die «Asian Regional Red Wine Trophy».

2015 Riesling Ningxia Helan Mountain, Kanaan Winery: Aufhellendes Gelb, einen grünlichen Schimmer zeigend. Fein süssliches, mildes Bouquet, schön fruchtiger Ansatz. Im Gaumen mit gut stützender Säure, körnige Textur, aromatisches Finale. Macht Spass. Gegen das Klima, aber gelungen. 16/20 trinken

2014 Wild Pony Ningxia Helan Mountain, Kanaan Winery: Cabernet Sauvignon, Cabernet Gernischt, Merlot. Recht transparentes Rubin. Offenes, halb fruchtiges, halb blättrig wirkendes Bouquet, Zwetschgentöne. Im Gaumen saftig, weich und süffig, im Nachklang Schalentöne von dunklen Pflaumen. Ein schöner Einstiegswein, aber nicht ganz auf Kanaan-Niveau. 15/20 trinken

2014 Pretty Pony Helan Mountain, Kanaan Winery: 90 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot. Mittleres Rubin-Granat. Das Bouquet ist sehr würzig, cool im Ansatz, eine schöne Cabernetaromatik vermittelnd. Im Gaumen lang, elegant, feinkörnige Textur, im aromatischen, druckvollen Finale mit schwarzen Pfefferkörner und Cassis bestückt. 17/20 beginnen

2012 Black Beauty Helan Mountain,
Kanaan Winery: ab Winery knapp unter 100
Euro. 70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot.
Produktion 4'500 Flaschen. Mattes Purpur,
rubiner Rand. Intensives Bouquet, erdiger
Schimmer, Blutnoten. Im Gaumen körnige
Textur, wirkt streng und (noch) nicht
harmonisch. Die Anlagen von der Kraft wären
sehr gut und die Reflektionen eines recht
grossen Weines sind da, aber zum Bewerten
war das Ding eher schwierig. Ich war mir auch
nicht sicher, ob da nicht doch ein minimer
Kork mit im Spiel war. Keine Bewertung.

2013 Black Beauty Helan Mountain, Kanaan Winery: 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot. 18 Monate in französischen Eichenbarriquen ausgebaut. Produktion; ca. 5'500 Flaschen. Sattes Purpur, sehr dichte Farbe. Intensives Beerenbouquet. Maulbeeren. Himbeeren, ein Hauch von Preiselbeeren und Amarenakirschen, zeigt eine schön röstige Süsse und wirkt sehr komplex in der Nase. Im Gaumen sehr stoffig, auch hier eine wunderbare Konzentration aufzeigend, da ist viel Harmonie drin und das Finale zeigt viel Aromenpower und ist sehr gebündelt. Ein noch zu junger Wein mit viel Potential. Wenn man bedenkt, dass dieser Wein aus ganz jungen Reben entstanden ist, dann ist das eine echte Meisterleistung und zeigt das Potential dieser Region. Zwei Stunden dekantieren. Von den Grundaromen her hat dieses Ding für mich eine gewisse Colgin-Affinität. 18/20 beginnen



«Crazy» Fang Wang denkt – doch Gott lenkt...



## LI LAN: AUS MODE WIRD WEIN

Shao Quingsong war Mode-Designer bevor er sich fürs Weinmachen entschied. Erst pflanzte er Reben (diese sind heute 10 Jahre alt), dann baute er sich ein Château (2014 fertig). Der erste Jahrgang war 2011. Jahresproduktion: ca. 100'000 Flaschen. Die Winery heisst Li Lan – die Weine heissen Lan Cui. Alles klar?

# 2014 Cabernet Sauvignon Lan Cui, Li Lan:

Fassprobe. Preis ab Weingut ca. 45 Euro. Sehr dunkles, mattes Weinrot. Trockenes, leicht hölzern wirkendes Bouquet, hat auch florale Züge. Im Gaumen mit strengem Beginn, die Säure ist noch nicht im recht stoffigen Extrakt eingebunden, das Finale zeigt einen würzigen Einschlag. Ein seriöser Wein dem man vielleicht etwas mehr Rundungen wünschen würde. 17/20 warten

#### 2012 Cabernet Sauvignon Lan Cui, Li Lan:

Ausverkauft. Mitteldunkles Granat-Purpur. Geniales, eher als rotbeerig einzustufendes Bouquet, Weichselkirschen und kandierte Himbeeren, auch Nuancen von Roibos und mit «genügend» röstigen Noten unterlegt. Im Gaumen samtig im Fluss, zeigt viel Stoff und hat – wie alle degustierten Weine – eine pfeffrige Note zum Zungenbeginn, fein aufrauhender Fluss. Man merkt – nebst der feinen Adstringenz – noch immer eine rechte Holzpräsenz. Dekantieren. 17/20 trinken

2015 Lan Cui semi sweet Chardonnay Italian Riesling Lan Cui, Li Lan. Mittleres Gelb, lindengrüne Nuancen darin, leuchtend. Angenehm süssliches Bouquet mit angetönten Schichten, Honigmelonen und auch florale Züge. Im Gaumen mit einer passenden Fülle ausgestattet, nebst der gelben Frucht findet man auch Aromen von Rosenblättern, angenehmes Finale. Ein eigenwilliger Wein, aber ich könnte mir vorstellen, dass er doch zu recht vielen chinesischen Gerichten passt. 17/20 trinken

#### WINERY-BESUCHE: EHER SCHWIERIG

Die Winery wird hier nicht genannt. Sie ist stellvertretend für andere Besuche.

Ich möchte hiermit einfach mal feststellen, dass es in China (noch) nicht normal ist, dass man einen chronologischen Ablauf bekommt, wenn man das Weingut besucht...

- «Danke, dass Sie unser Weingut besucht haben»!
- «Können wir etwas degustieren»?
- «Sie wollen degustieren? Was möchten Sie degustieren»?
- «Sicherlich den wichtigsten Wein vom Sortiment»!
- «Das ist der Reserve, wollen Sie den verkosten»?
- «Ja, den gerne auch, aber ich meine den wichtigsten Wein von der Produktion her».
- «Das ist unser wichtigster Wein von der Produktion her»!
- «Nein ich meine den wichtigsten Wein von der Produktionsmenge, also vom Umsatz her».
- «Das ist nicht der Reserve, das ist ein anderer Wein»!
- «Ja diesen anderen Wein möchte ich gerne verkosten».
- «Können wir gerne machen. Und die Reserve, möchten Sie den dann auch verkosten»?
- «Ja gerne auch die Reserve. Und vielleicht auch Fassproben, damit wir sehen, was da so in Zukunft kommt».
- «Fassproben verkosten wir eigentlich nie mit Besuchern, aber können wir gerne machen, wenn es Sie wirklich interessiert».
- «Ja, es interessiert mich wirklich»!

Es gibt oft keine Website. Logischerweise nirgends eine Verkostungsliste. Es sind keine Preislisten als Information verfügbar. Man muss sich die Weinnamen mühsam von den Etiketten ablesen. Von professionellen Weingutsbesuchen keine Spur! Also haben die Chinesen hier noch ein gewaltiges Potential!



## **DINER-WEINE IM KEMPINKSY**

Rohe Kutteln gefällig? Schmeckten eigenwillig, aber gar nicht mal so schlecht. Nicht probieren ist in einem solchen Fall in China ganz und gar unhöflich.

Ich hätte aber trotzdem nicht probiert, aber ich hatte den Ehrenplatz neben dem Staatsmann Cao Kailongdem. Er ist für das «Grape deputy developement» verantwortlich. Er lud zum Diner im Kempinski in Yinchuan ein. Und wenn man rechts von ihm sitzt, dann ist man sein Ehrengast.

Das hat wiederum den gleichzeitigen Vor- und Nachteil, dass man sich nicht selber schöpfen muss, was da so auf der grossen runden, beweglichen Platte ständig neu aufgetragen wird, denn der Gastgeber «füttert» den Ehrengast. Mein erster Gang; rohe Kutteln. Schmeckte gar nicht mal so schlecht...



2012 Italian Riesling Reserve Château Yunme Great Wall: ca. 60 Euro. Blasses, helles Gelb. Leimiger Bouquetbeginn, darunter eichige Noten, fruchtig zwar, aber für einen Riesling zu füllig und zu wenig direkte Frucht zeigend. Im Gaumen Sauerampfer, eher lasch. Das ist wirklich nur was für den chinesischen Markt, denn in Europa würde niemand so viel für einen so bescheidenen Weisswein bezahlen. 15/20 trinken

2014 Marselan, Puschang: ca. 60 Euro. Mittleres Rubin. Sehr eigenwilliges Bouquet, florales Bouquet, das Nasenbild zeigt eine deutliche Süsse, erinnert an einen Ripasso. Im Gaumen würzig, Lakritze, dunkles Edelholz, pfeffriger Säurebeginn, zwar eigenwillig aber nicht uninteressant. 17/20 trinken P.S. Marselan ist übrigens eine Kreuzung zwischen Cabernet Sauvignon und Grenache Noir. In China gibt es dafür richtige Fans.

2012 Domaine Cheng Cheng Ningxia: ca. 75 Euro. 75 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot. Extrem dunkle Farbe; Purpur mit fast schwarzen Reflexen. Rauch, Soyasauce, schwarze Trockenpilze, wirkt extrem tiefgründig und dabei auch leicht oxydativ. Im Gaumen satt, gut stützende Adstringenz welche sich mit den Sehnen und der Säure verbindet, wirkt jung ungestüm roh und somit auch recht vordergründig. Das ist ein Rohling welcher durch Flaschenreife noch geschliffen werden muss und somit mute ich diesem Wein ein sehr gutes Potential zu. Ein ziemlich tanniniger Bulldozer der auf jeden Fall in der Szene auffällt. Die Wertung für die Nase: 16/20, für den Gaumen: 18/20 beginnen



## 2012 Cabernet Sauvignon Château Yuquan:

Er stammt aus der ältesten Winery in staatlichem Besitz. Tiefes Granat-Purpur. Tiefgründiges Bouquet, Rauchnoten, schwarze Oliven, dunkle Schoko, Minze und dabei eine wunderbare Cabernetwürze zeigend. Er duftet wie ein artisanaler Médoc. Im Gaumen mit sehr lang gezogenem Körper aufwartend, alles ist schwarzbeerig, alles ist reif und ausgewogen, sehr langes, aromatisches Finale. Kein dicker Brummer, sondern – wenn man dies von einem Wein aus dieser Region behaupten kann – ein grosser Klassiker. Er hat mich berührt und er hat mir aufgezeigt, dass Cabernet in Ningxia nicht nur ein berechtigtes Zuhause hat, sondern möglicherweise Legenden produzieren kann. Nicht genial vinifiziert, aber das macht ihn vielleicht grad so einzigartig. Zwei Stunden dekantieren. Lenz mochte ihn nicht – ich schon. 18/20 trinken



Imposante Weinstrasse zur Yuquan-Winery.

# HELAN MOUNTAIN: ERST STAATLICH, DANN NOCH HALB, DANN VERKAUFT

Im chinesischen Weinbau ist zwischen Evolution bis Revolution alles möglich.

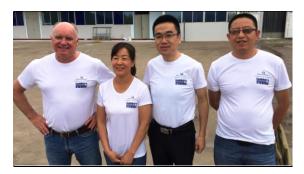
Helan Mountain war einst zu 100 % ein Staatsbetrieb in der Region Ningxia. Dann beteiligte sich die französische Pernot-Ricard-Gruppe zur Hälfte und im Jahr 2012 übernahmen diese den Betrieb vollständig.



Momentan sieht die Winery aus wie eine herunter gekommene Weinfabrik. Und ist aktuell nur zu 25 Prozent ausgelastet.

Der Grund dafür ist eine grossflächige Neuanpflanzung in den Rebbergen.

In wenigen Monaten wird kräftig um- und neu gebaut. Und dann soll da eine so richtig schmucke Winery mit Boutique und Kompetenzzentrum entstehen.



Wir wurden gleich von einer Vierer-Delegation empfangen. Alle hatten das gleiche T-Shirt an, denn Pernot-Ricard feierte an diesem Tag den «Responsib-All-Day».

Verkosten durften wir Fassproben vom Jahrgang 2015. Den Chardonnay (einer der besten Chinas), den Merlot (sehr gut gemacht, aber unsexy) und den Cabernet Sauvignon.
Letzterer schmeckte ziemlich «australisch» und erinnerte mich an den Wolf-Blass Black Label. Also viel Eiche, Kokos und Schokolade, mit etwas Rosmarin und Eucalyptus ergänzt. Eine richtige Cabernet-Bombe war das!



#### NINGXIA – BEGEHRTE WEINREGION

Was sie auf den bisherigen Seiten zu lesen bekamen, stammte fast alles ausschliesslich aus der Weinregion Ningxia.

Am 14. Dezember 2011 fand in Peking eine Blindprobe gegen gleichpreisige Weine aus Bordeaux statt. Nachdem die honorige Jury die Weine verkostet hatte und die Wertungen abgaben, war das Resultat verblüffend. Vier von den fünf Topweinen stammten aus Ningxia. Sieger wurde der 2009 Cabernet Sauvignon Chairmen's Reserve von Grace Vineyards.

Momentan gibt es hier auf rund 30'000 Hektar 80 Weingutsbetriebe. Rund 50 Wineries sind im Bau. Man rechnet damit, dass in 10 bis 20 Jahren mit etwa 60'000 Hektar Anbaufläche und mit vermutlich dann rund 300 Châteaux das Potential ausgeschöpft sein wird. Das Interesse an Weinbergen ist gross, denn Ningxia gilt als Eldorado für grossartigen Cabernet Sauvignon.



## EINE SCHRÄGE SACHE!

60 Grad Temperaturunterschied zwischen Sommer und Winter – dies gibt es wohl kaum in einer anderen Weinregion in der Welt.

Im Sommer wird es bis zu 35 Grad. Im Winter können die Temperaturen bis minus 25 Grad sinken. Aus diesem Grund werden die Rebstöcke im Winter zum Schutz zugeschüttet und eingegraben. Das geht besser, wenn die Reben nicht kerzengerade stehen...



## **CHANGYU: ES BEGANN 1892**

Man spricht vom Beginn der «modernen Geschichte» des chinesischen Weins. Im Jahr 1892 gründet der Diplomat Zhan Bishi sein Weingut in Yantai und nennt seine Firma die Zhan Yu Wine Company. Seither ist diese Firma immens gewachsen und gilt als das älteste und auch gleichzeitig als das fortschrittlichste Unternehmen in Sachen Wein in China. Im Land verteilt sind sechs Weingüter und es gibt da auch noch Investitionen im Ausland, wie schon erwähnt.

Die Produktionsmengen sind nicht genau deklariert, aber ich habe da eine Zahl von ca. 150 Millionen Flaschen gehört. Es könnten aber auch viel mehr sein.

Momentan wird expandiert, dass sich die Giga-Balken biegen. Ein prunkvolles gigantisches Château nach dem anderen entsteht. Auf Bild oben ist das Changyu-Castel. Vom Schloss Changyu-Moser habe ich schon berichtet. Im Jahr 2005 erbaute man eine Autostunde von Peking entfernt das ebenfalls nicht ganz unbescheidene Chateau Changyuafip. Im Jahr 2016 wird die «Yantai Changyu International Wine City». Dieses Projekt sprengt dann sämtliches Vorstellungsvermögen rund um bisher existierende Weincenters in der ganzen Welt.

Das Sortiment ist immens, deshalb hier nur ein kleiner Querschnitt...

2012 Riesling dry white Wine Changyu: ca.

15 Euro. Mengenangabe; ein paar Millionen Flaschen. Mittelgelb. Süsslicher Duft, Honignoten, Rosinentöne, Brennnesseln, Kamille, duftig. Saftiger Gaumen, feine Säure, hier findet man noch gewisse Agrumentöne. Gut und süffig. Mehr nicht. Frischer wäre besser! Aber als Massenwein ist er absolut genusstauglich. 15/20 trinken

2011 Chardonnay Changyu: ca. 50 Euro. Mittleres Gelb, lindengrüne Nuancen darin, leuchtend. Offenes Bouquet, Sweet-Corntouch zu Beginn, dann gelbe Fruchtnoten mit einem leicht tropicalen Anflug, gefolgt von feinen Honignoten, das verwendete Holz wirkt diskret im Hintergrund. Insgesamt dürfte er nasal mehr Aromendruck aufweisen. Im Gaumen milchig, weicher Fluss, eher tiefe Säureanzeige, hier sehr gelbfruchtig, einerseits reich, andererseits auch bereits etwas müde wirkend. Der Stil ist kalifornisch – von früher. Kategorie: Chardonnay-Bluff. 16/20 trinken

#### 2009 Cabernet Gernischt Château

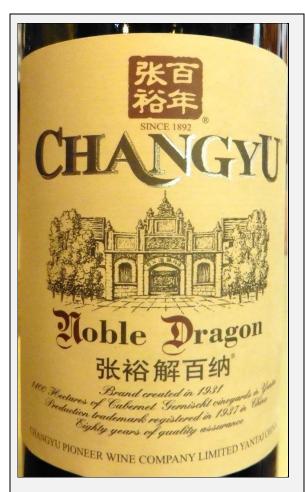
Changyu-Castel: ca. 50 Euro. Produktion 50'000 Flaschen. Reifendes Purpur. Das ist jetzt wohl dieses klassische Cabernet-Gernischt-Bouquet, welches von grünen Pfefferkörner, über Tabakblatt bis zu unreifem Pflaumen hinweg zieht, würzig zwar – aber auch ein wenig abweisend, wenn man sich einen reifen Cabernet gewohnt ist. Im Gaumen mit Muskeln, unten mit dunklen Schokonoten unterlegt, schwarze Pfefferkörner, Holundernoten, gerbiges Finale. Die Rebsorte Cabernet Gernischt ist eine Sonderklasse. Für mich ist sie «minderheitsfähig». 16/20 trinken

## 2008 Baron Balboa Chateau Changyu: ca.

45 Euro. 100 % Cabernet Sauvignon: Sehr dunkles, aber voll gereiftes Weinrot, matte Ausstrahlung. Erdig, malzig, Schokonoten, Malagarosinen, Brazil-Tabak, scheint nasal bereits in der Tertiärphase angekommen zu sein. Im Gaumen an einen artisanalen Médoc-Bourgeois erinnernd, aufrauhend und im Finale dann ganz viel Tabak und Noten von Pferdesattel zeigend, austrocknend. 16/20 vorbei



Bevor wir zum grossen Tasting schritten, besuchten wir das dort in Yantai ansässige Changyu-Weinmuseum: Kiki lieferte uns einen Fotoshootingspass mit dem Wandbild...



#### 430 MILLIONEN FLASCHEN!!!

Der erste Jahrgang vom Noble Dragon war im Jahr 1931. Auf 1400 Hektar sind 700 angestellte Winzer für jeweils zwei Hektar Rebland verantwortlich. So entstehen heute jährlich etwa 25 Millionen Flaschen vom «noblen Drachen», welcher in China zu umgerechnet etwa 14 Euro verkauft wird.

Die bisherige Gesamtproduktion seit dem Jahr 1931 betrug 430 Millionen Flaschen. Diese schier beispiellose Zahl in der Weinindustrie muss man sich mal rein ziehen...

2013 Noble Dragon Changyu: 60 % Cabernet Gernischt, 40 % Cabernet Sauvignon.

Mitteldunkles Rubin, in der Mitte recht dunkel.

Sehr würziges Bouquet, viel reife Zwetschgen,
Rauchnoten, getrocknete Nelkenköpfe. Im
zweiten Ansatz kühle Cabernetnoten und
Spuren von Eucalyptus und Joschtabeeren und
Buschstauden. Im Gaumen saftig, süffig, sehr
angenehme Tannine, aromatisches Finale. Ein
ganz toller China-Rotweinwert, der aufzeigt,
dass auch mit der Masse eine preiswürdige
Klasse entstehen kann. 16/20 trinken



# CHATEAU AFIP: EIN PRUNKVOLLES SCHLOSS IN DER NÄHE VON PEKING

2009 Chateau Changyuafip Global: ca. 70 Euro. 100 % Cabernet Sauvignon. Mittleres Granat, feine Reife zeigend, deutlich aufhellend. Sehr dunkelbeerig im Ansatz, schwarze Pfefferkörner, Cassis, Brombeeren, Sommertrüffel. Im zweite Ansatz: wilder Rosmarin, wirkt schon wie ein klassischer Bordeaux in der Nase. Im Gaumen cremig, wunderschön mit Malz unterlegt, noch fein eichige Kokosresten, die Tannine sind hoch fein und Wein endet lange und absolut harmonisch. Ein nobler, delikater, mild gestimmter Klasse-Cabernet. Der kann es mit vielen grossen Welt-Cabernets-Aufnehmen. Ist dann aber in der Finessenklasse zu deklarieren. Ich denke, er ist voll auf dem Zenit, wird sich aufgrund der superben Balance noch lange halten können. Wäre interessant ihn in 10 Jahren nochmals zu verkosten. 18/20 trinken

**P.S. 1:** Diesen Wein gibt es seit 2005. Wenn man Afip so vor sich hinsagt und an Lafite denkt, so hat man das Gefühl, dass da eine gewisse phonetische Ähnlichkeit besteht. Aber das ist natürlich nur rein zufällig!

**P.S. 2:** Afip wurde just dann lanciert als der Lafite-Boom in China den Höhepunkt erreichte. Aber auch das ist natürlich auch nur rein zufällig!





# YANTAI CHANGYU INTERNATIONAL WINE CITY: XXXXXXXXXXXXXL

Kleidergrössen werden mit «S» für Small, «M» für Medium und «X» für die grossen Grössen angegeben. Da die Menschen immer grösser (man könne auch schreiben dicker) wurden, mussten neue Masse erfunden werden. Also kam erst das XL, dann das XXL.

Die jetzt grad entstehende und 2017 zu eröffnende «Yantai Changyu International Wine City» sprengt alle möglichen Deklarationsmöglichkeiten. Deshalb habe ich im Titel noch ein paar X mehr als nötig angehängt. Vielleicht trägt aber dieser Worttrick zur Erklärung des gigantischen Umfanges dieses Mega-Projektes bei!

Die Fläche dieser Wine City beträgt 450 Hektar. Davon sind 300 Hektar als Rebland bepflanzt.

Der nicht ganz unbescheidene Rest von 150 Hektar braucht es u.a. für einen der grössten Keller der Welt. Dieser wird 27'000 Quadratmeter gross sein und dies entspricht wiederum so ungefähr 250 Fussballfeldern. 15 Abfüllanlagen können da jeweils 25'000 Flaschen pro Stunde abfüllen. Pro Anlage versteht sich. Die einzelnen Kellerhallen tragen die Form von liegenden Barriques. (Bild)



Weiter gibt es auf dem Gebäude ein 19stöckiges Gebäude mit Kompetenzzentrum, Räumen für Entwicklungen und Büros à gogo. Formlich ist es eine Vermischung einer Barrique mit inliegenden Champagnergläsern.



Etwa 500 Meter weiter entsteht (schon wieder!) eine gigantisches Changyu-Chateau, für Konferenzen, Repräsentationen, Bankette, Hochzeiten etc. (Bild unten)



Nochmals 500 Meter weiter bekommt die immense Changyu-Brandyproduktion ein nicht ganz unbescheidenes, neues Zuhause. Diesmal in Form einer Burg. Die ist so gigantisch gross, dass man auch optisch sehr schnell begreifen wird, dass Changyu der grösste Brandyproduzent von ganz China ist. Der Name: Chateau Keya (siehe Geschichte unten).

Des Weiteren entsteht parallel auf dem gleichen Gelände die «Haina Wine Village». Hier sind Restaurants, Bars, Hotels und Shops geplant.

Der Eingang zu diesem immensen Wein-Center wird zufälligerweise dem in Paris stehenden Arc de Triomphe ähneln. Aber wirklich nur ganz zufälligerweise...

## AUS KOVAK WIRD KEYA

1894 pflanzte man bereits – nebst Trauben für den Weinanbau – Ugny Blanc zur Produktion von «chinesischem Cognac». Ab dem Jahr 1915 verkaufte man dieses Produkt als KOVAC, vergass aber dabei die Markenrechte einzutragen. Auf sanften Druck der französischen Regierung wurde man jetzt angehalten doch diese Namensähnlichkeit mit COGNAC zu vermeiden. So wird jetzt aus KOVAK halt KEYA. Ich habe ihn probiert; er schmeckt tatsächlich wie ein guter Cognac.



## DAS CHINA-LAFITE-GEHEIMNIS

Aussen steht auf den Bauhütten «DBR». Was das heisst und was da entsteht, dafür gibt es absolut keinen Hinweis.

«DBR» steht für Domaines Barons de Rothschild. Das ist der Lafite-Zweig. Und wenn man «Wine Estate Project» interpretieren kann und die zwei Sachen zusammenfügt, so vermutet man richtigerweise, dass hier die Besitzer von Château Lafite-Rothschild die nachvollziehbare Absicht haben, ein Weingut zu bauen.

Im Jahr 2008 erwarben die Rothschilds in der Halbinsel Penglai in der Provinz Shadong etwa 40 Hektaren und pflanzten sofort Reben an. Gleichzeitig wurde auch mit dem Bau eines von aussen schlichten Weingutes im China-Stil begonnen. Doch Wein ist noch keiner auf dem Markt und das Weingut ist noch weit weg von dessen Fertigstellung. Das kurbelt die Gerüchtetrommel an. Hat man da aufs falsche Pferd gesetzt? Böse Zungen behaupten nämlich, dass es sich an der geplanten Stelle um eine eher regnerische Ecke handelt. Vor allem kurz vor der Ernte.

Bereits vor Jahren hatte die DBR-Gruppe ein China-Project angefangen und in den Sand gesetzt. Auf die Frage wie den die ersten Ernten in Penglai seien, antwortete der Lafite-Boss Christophe Salin kürzlich: «Nicht schlecht – aber nicht gut genug»!

Bei unserem nicht angekündigten Besuch erfuhren wir von einem Bauarbeiter, dass der 2015er jetzt im Keller sei. Er sei «sehr gut, aber wenig Menge». Es ist zu vermuten, dass man bis zur ersten China-Lafite-Lancierung wartet und erst dann die restlichen Gebäulichkeiten fertig stellt. Also bleibt das Ganze weiterhin ein DBR-Geheimnis.





## KITSCH AS KITSCH CAN BE

Dieses Werbeplakat fotografierte ich am Flughafen in Yantai. Aus dieser Gegend stammt dieses Märchenschloss, das wohl idealerweise eher in einem Disney-Land wie in einer Weinregion stehen sollte. Es sei eine Kopie von einem Schottischen Castle. Für die Weine zeichnet eine Ramlam Family und die Weinlinien heissen Ram-Family und Saflam.



## SEHENSWERT: RED OBSESSION

In diesem spannenden Film erfährt man unglaublich viel rund um den Einfluss von Chinesen in Bordeaux und im Handel (vorwiegend auf Auktionen) rund um französische Spitzenweine.
Es gibt da auch eine sehr informative Sequenz über den Weinanbau in China. Der Film Red Obsession ist in Englisch abgefasst und kann

auf YouTube kostenlos angesehen werden...

KOPIER-WELTMEISTER: Als Weinkenner hat man schon mitbekommen, dass in China viele Flaschen von Lafite gefälscht wurden. Aber es geht noch mehr! In den Strassen fuhren Havelange-Autos. Die erinnerten mich an den BWM X1. Neuester Chinas-Kopier-Streich: Der Land Wing; ein exaktes Double vom neuesten Land Rover.

## ICE WINE MADE BY CHANGYU

Schon wieder Changyu! Und wieder gigantisch. Bevor in Lianing, welches nördlich von Nord-Korea liegt, Eisweine produziert wurden, betrug die zur Verfügung stehende «Welt-Eiswein-Fläche» etwa 250 Hektar. Dann kam das Changyu-Team auf die Idee auch «etwas Ice Wine» zu machen.

Nachdem diese sich für eine Fläche von 350 Hektar mit Vidal-Trauben entschieden hatten, wurde mit diesem Vorhaben die weltweite Produktion mehr als verdoppelt. Die Vidaltraube ist übrigens eine Kreuzung aus Ugni Blanc und Seibel Blanc.



Die Flaschen sind unsinnigerweise in grün gehalten und die Etiketten sind so bedruckt, dass man nur ganz wenig davon lesen kann. Aber immerhin; der Inhalt stimmt.

2008 Blue Diamond Golden Icewine Valley, Lianing: ca. 50 Euro 37, 5 cl. Leuchtendes Goldgelb mit senfigen Noten. Sehr intensives, spontan anspringendes Süssweinbouquet, viel Quitte, getrocknete Nespoli, Mandarinenschalen und einen Hauch Safran zeigend. Im Gaumen Khakinoten, Dörraprikosen, weich in der Säure und mit einem «dicken» Süssweinschub im Finale aufwartend. 18/20 trinken

2011 Black Diamond Golden Icewine Valley, Lianin: ca. 80 Euro 37,5 cl. Leuchtendes Goldgelb mit orangen Reflexen. Intensives, vielschichtiges Bouquet, nicht nur Dörrfrüchte, sondern auch Würze zeigend, Macisnoten, Muskatnuss, Marzipan, kandierte Mango. Im Gaumen mit einer polarisierenden Säure aufwartend, so ergibt sich ein fasziniertes, schier schizophrenes Säure-Süssespiel, extrem langes Finale. Ein ganz spezielles, in dieser Aromenform noch nie angetroffenen Eisweinerlebnis. Ein nahezu unvergesslicher Schluck! 19/20 trinken



# EXKLUSIVE CHINA-WEIN-REISE MIT LENZ MOSER UND RENE GABRIEL

Auf nach China! Im Mai 2019 organisieren Lenz Moser und René Gabriel eine geführte Reise nach China zu den Topweingütern.

Es geht erst nach Yinchuan, wo wir im Kempinski wohnen werden und viele der beschriebenen Weingüter besuchen, aber auch die chinesische Mauer sehen werden. Im zweiten Teil fliegen wir dann nach Yentai. Besuch: Changyu-Weinmuseum-Museum und die gigantische Wein-City.

Beginn: Samstag, 10. Mai 2019
Flug Europa - Peking — Yinchuan
Mittwoch: Flug Yinchuan — Peking — Yantai
Samstag: Flug Yantai — Peking — Übernachten
in Peking. Dann Programm auf eigene Faust.
Schluss: Sonntag 19. Mai 2019, Rückflug.

Die Flüge bucht und bezahlt jeder selbst nach genauen Vorgaben. Ein Freund von mir kann da behilflich sein.

**Leistung:** Alle Transfers, alle Hotels (Luxus-Klasse), alle Essen, alle Weine, Reiseleitung.

**Kosten:** CHF 4'200 im Doppelzimmer, CHF 4'500 im Einzelzimmer.

**Prozedere:** Ab sofort nicht verpflichtende Anmeldung. Ein Jahr vor der Reise, definitive Anmeldung und CHF 1000 Anzahlung pro Person.

Anmeldung: weingabriel@bluewin.ch