

Trend. Weinen aus Brasilien werden komplexe Frische und exotische Fruchtnoten attestiert. Vale dos Vinhedos ist das erste brasilianische Weinanbaugebiet, das von der EU als zertifizierte Appellation anerkannt wird.

Wein aus dem tropischen Caipirinha-Land

VON EVA VON STEINBURG

Rio de Janeiro. Brasilien exportiert großartige mineralische Weißweine wie den Chardonnay von Pizzato oder den Marselan der Casa Valduga im ledrigen Bordeauxstil mit Noten von Tabak und frischem Fleisch. Einziger Kritikpunkt: Manchmal ist die Barriquenote überdeutlich. Und war da nicht ein Hauch von Zuckerrohr? Dafür keltert das bekannteste brasilianische Weingut Miolo den „Millesime“ im Champagnerstil mit feinsten Perlage – wer hätte das gedacht, Weine aus einem tropischen Land, das bisher mit dem Export von Fußballern, Kaffee und Cachaça von sich reden machte.

Es war der Millennium-Hype, mit dem alles begann: Silvester 2000 war ein Geschenk für die brasilianische Weinbranche, speziell die Schaumweinproduzenten. Nicht nur am Strand von Copacabana knallten die Sektorkorken. Auch am Ufer des Amazonas oder in Siedlungen im trockenen Nordosten, wo traditionell mit Bier und Caipirinha gefeiert wird, sprudelte plötzlich brasilianischer Schaumwein in die Gläser. Selbst arme Familien und die untere Mittelschicht, die nie zuvor mit Sekt gefeiert hatte, leisteten sich zur Jahrtausendwende einheimischen „Espumante“.

Im Weinanbaugebiet Vale dos Vinhedos im tiefen Süden Brasiliens klingelten die Kassen: Das Volk von 191 Millionen sanierte durch seine Endjahreskonsumfreude so ganz nebenbei die eigenen Weingü-



Brasilien's Topweingüter sind im pittoresken Vale dos Vinhedos zu Hause. Früher mischte in italienischen Einwandererfamilien die Oma den Kindern einen Schluck Wein in die Suppe – in Südbrazilien gehört Wein seit 137 Jahren zur Tischkultur.

[Eva von Steinburg]

ter und Sektellereien. Die Millenniumsgewinner heißen: Aurora, Salton, Miolo und Casa Valduga, Pizzato und Cave Geisse – alle aus dem bekanntesten Weinanbaugebiet des Landes, der Hochebene Serra Gaúcha.

Trauben aus fünf Terroirs

Brasilien's Topweingüter liegen im pittoresken Vale dos Vinhedos. Das Tal ist seit 2007 von der EU als zertifizierte Appellation anerkannt. In der an Norditalien erinnernden Hügellandschaft gibt es über 35 Weingüter, die 90 Prozent der brasilianischen Weine herstellen – mit Trauben aus den fünf brasilianischen Terroirs, die bis zu 6000 Kilometer voneinander entfernt liegen. Weinbau ist in Brasilien seit 137 Jahren

Tradition. Die Macher im brasilianischen Weinbusiness stammen von italienischen Einwanderern ab – alle tragen italienische Nachnamen. 1875 kamen die Valdugas, Terragnolos und Boscatos halb verhungert aus dem Veneto in den Süden Brasiliens und bauten ihre Heimatreben an. Doch das feuchte, subtropische Klima, Schimmel und Pilze bekamen den italienischen Reben nicht. Und amerikanische Sorten ergaben minderwertigen Wein – bis Anfang der 1990er-Jahre galt Wein aus Brasilien als untrinkbar.

Der Aufschwung der Weinländer Chile und Argentinien stachelte auch Brasilien an. Konsequentermaßen steckten die brasilianischen Weinbauern den Geldsegen von 2000 in

die Qualitätssteigerung ihrer Kreszenzen: Radikal tauschten sie die alten Rebstöcke aus, meist gegen französische wie Merlot, Cabernet Franc, Tannat, Chardonnay und Pinot Noir. Sie spannten die Stöcke an Drahtrahmen – und holten sich internationale Weinberatung: Danach ging es Schlag auf Schlag, seit acht Jahren wird exportiert.

Betont frische Frucht

Das subtropische Klima mit viel Regen bringt andere Rotweine hervor als Südafrika oder Australien. „Betont frische Frucht, nicht überreif, erstaunlich elegant mit feiner Säure“, so Jürgen Mathäus in der „Weinwirtschaft“. Deutsche und englische Weinkenner schätzen, dass die Brasilianer seltene Rebart kultivieren

wie Marcelan, Tannat oder Touriga Nacional. Brasil-Weine sind nicht schwer, sondern leicht, trocken und frisch. Sie enthalten wenig Alkohol und eine angenehme Säure, die mit vielen Speisen harmoniert, passen gut zum Sommer und lauen Nächten.

Man sieht nur, was man weiß – eine alte Wahrheit: Während deutsche Tester im Merlot und anderen Rotweinen oft dunkle Waldbeeren, Pilzaromen und Pflaume beschreiben, werden in brasilianischen Gastro-Tests und -Blogs Maracujá-Aromen, oft eine deutliche Ananasnote, Papaya, Kokos und ein Hauch Zuckerrohr entdeckt. Gewiss ist: Wein aus Brasilien ist besonders reich an dem gesunden Antioxidans Resveratrol. Um sich im feuchtwarmen Sommer gegen Pilze und Schimmel zu schützen, produziert die Traube diese Wundersubstanz in erhöhten Mengen.

Fazit: Als fünftgrößter Produzent der südlichen Hemisphäre gehört Brasilien inzwischen zur „cool crowd“ im Weinbau – mit 3,3 Millionen Hektolitern Jahresproduktion, Traubensaft eingeschlossen. Das Land exportiert seine Spitzenweine vor allem nach Großbritannien, Holland, Deutschland und in die USA. Das Interesse wächst, langsam, aber stetig.

Seit einigen Jahren präsentiert sich Wines of Brasil auf der ProWein-Messe in Düsseldorf. Auf der Forum Vini in München hat der Aurora Reserva Tannat, Jahrgang 2009, eine Silbermedaille gewonnen.

BEZAHLTE ANZEIGE

REISETIPP der Woche SRI LANKA Tempel, Tee und Tropenstrände

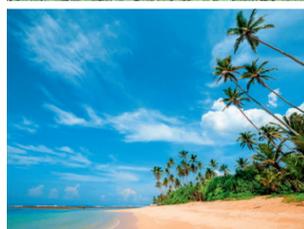


Die Vielfalt des alten Ceylon

Colombo, die heutige Hauptstadt der Insel Sri Lanka, war bereits im fünften Jahrhundert als Hafenstadt bekannt. Das historische Zentrum ist das Fort, heute Geschäftsviertel; sehenswert ist der Mix von kolonialer und moderner Architektur. In Sigiriya fährt man zum Sigiriya-Felsen (Unesco-Weltkulturerbe), der weithin sichtbar aus dem Dschungel ragt. Hier kann man die berühmten Wolkenmädchen, ein farbiges Fresko aus dem fünften Jahrhundert n.Chr., das auf dem halben Weg zum Gipfel in der Nische des Felsens liegt, bewundern. Der herrliche Pano-

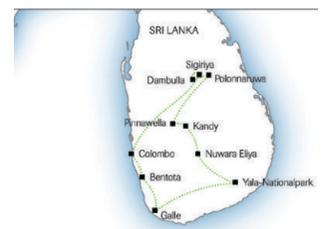
ramblick von der Spitze des „Löwenfelsens“ belohnt für den Aufstieg. In der Dschungelstadt Polonnaruwa mit ihrem gleichnamigen hervorragend gestalteten archäologischen Park (Unesco-Weltkulturerbe) laden Überreste von Tempeln mit zahlreichen Buddhafiguren, Park- und Palastanlagen zum Spazieren ein. Der nächste kulturelle Leckerbissen sind die Tempel von Dambulla; die Anreise dorthin erfolgt per Tuk-Tuk. Im Inneren der Tempel gibt es beeindruckende Kunstwerke, in der größten und zugleich prächtigsten Höhle befinden sich insgesamt 150 Gottesstatuen in

Lebensgröße. In Kandy, der Hauptstadt des letzten singhalesischen Königreichs, ist die Hauptsehenswürdigkeit der Zahntempel, in dem ein Eckzahn Buddhas als Reliquie verehrt wird. Über das Hochland mit riesigen Teeplantagen und den Yala-Nationalpark, das älteste Naturschutzgebiet der Insel, geht es in die Kleinstadt Galle (Unesco-Weltkulturerbe), die größte erhaltene europäische Festung Südasiens. Im Designhotel Blue Water, am goldenen Sandstrand im Westen der Insel gelegen, kann man entspannen und sich verwöhnen lassen. Dann geht es zurück nach Wien.



TERMINE & PREISE

25. 10. - 09. 11. 2016	p.P 2390 €
15. 11. - 30. 11. 2016	p.P 2390 €
22. 12. 2016-06. 01. 2017	p.P 3330 €
21. 02. - 08. 03. 2017	p.P 2490 €
18. 03. - 02. 04. 2017	p.P 2490 €
08. 04. - 23. 04. 2017	p.P 2490 €
Einzelzimmerzuschlag	860 €



REISEVERLAUF

- 1. Tag:** Österreich-Sri Lanka
- 2. Tag:** Colombo, farbenfrohe Hauptstadt
- 3. Tag:** Elefantenwaisenhaus von Pinnawalla
- 4. Tag:** „Wolkenmädchen“ und Dschungelstadt Polonnaruwa
- 5. Tag:** Die Höhlentempel von Dambulla
- 6. Tag:** Kandy: Tempel des heiligen Zahns
- 7. Tag:** Teeplantagen im Hochland und Kolonialstationen
- 8. Tag:** Yala-Nationalpark
- 9. Tag:** Unesco-Weltkulturerbe Galle
- 9.-16. Tag:** Am Indischen Ozean, The Blue Water Hotel
- 16. Tag:** Colombo-Wien

INKLUDIERTE LEISTUNGEN

- Linienflug Wien-Colombo-Wien (nonstop mit Austrian) (Termin 18. 3. und 08. 4. mit Emirates via Dubai)
- Flughafen- und Sicherheitsgebühren (dzt. 435 €)
- Transfers, Rundreise im landestypischen Bus mit Klimaanlage
- Übernachtungen in guten Hotels (nationale Kategorie 3*/4*)
- Badeverlängerung im Hotel Blue Water****, Basis Superiorzimmer, Frühstück
- Eintritte laut Programm
- Informationsmaterial, Reiseliteratur
- Qualifizierte Studienreiseleitung ab/bis Wien: Mag. Patrik Hierner, Toni Bauer (Änderungen vorbehalten!)

ruefa

Ruefa Kultur- und Studienreisen
Rennweg 46-50, 1030 Wien
Tel.: 01/514 45 803, Fax: 514 45 98
E-Mail: ralf.jauk@ruefa.at
www.ruefa.at/srilanka

Veranstalter: Jumbo Touristik GmbH, Member of Verkehrsbüro Group, Rennweg 46-50, 1030 Wien, Tel.: +43/(0)1/51 44 58 00, www.ruefa.at. Es kommen die allgemeinen Reisebedingungen des Fachverbandes der Reisebüros Österreichs in der letzten Fassung zur Anwendung. Entsprechend der RSV ist die Jumbo Touristik GmbH im Veranstalterverzeichnis unter der Nummer 1998/0064 eingetragen. Unser Garant ist die Bawag-PSK mit der Garantierklärung Nr. 00117-404-218. Als Abwickler fungiert die Mondial Assistance International AG, Niederlassung für Österreich, Pottendorfer Straße 25-27, 1120 Wien. An diese sind sämtliche Ansprüche bei sonstigem Anspruchsverlust innerhalb von acht Wochen nach Eintritt der in § 1 Abs. 3 der RSV genannten Ereignisse anzumelden. Bei Buchung (frühestens aber elf Monate vor dem Ende der Reise) ist eine Anzahlung von 20% des Reisepreises zu leisten. Die Restzahlung ist frühestens 14 Tage vor Reiseantritt Zug um Zug gegen Übergabe der Reiseunterlagen fällig. Preis- und Kalkulationsstand: Oktober 2015. Preis-, Flug- und Programmänderungen vorbehalten!