



Das Weingut von Mario Geisse mit 40 Hektar Fläche erntet jährlich rund 4500 Dezitonnen Trauben, die für hochwertige Weine bestimmt sind (Bild links oben). Die Lese läuft in Brasiliens Süden von Januar bis März (Bild links unten).



Bento Gonçalves im Bundesstaat Rio Grande do Sul gilt als die Hauptstadt des Weinbaus in Brasilien.

Brasilien

# Vinifera rein, Hybriden raus

In Rio Grande do Sul, dem südlichsten Bundesstaat Brasiliens, roden Winzer zunehmend Hybridreben und setzen auf europäische Sorten, um hochwertige Weine zu erzeugen.

In Brasilien, diesem riesigen Land der südlichen Hemisphäre, ist die Erntezeit der Trauben nicht nur umgekehrt wie auf der Nordhalbkugel. Sie reicht auch über einen langen Zeitraum von Januar bis Anfang März. Der Weinbau hat sich im Süden entwickelt, vor allem in Rio Grande do Sul, der Grenzregion zu Uruguay. Hier ist es weniger heiß und feucht als im tropischen Norden. Hier, wie überall in Brasilien, unterscheidet man zwischen hochwertigen Weinen und Tafelweinen. Erstere entstehen aus europäischen Rebsorten. Sie haben Rückenwind. Letztere bestehen aus Labrusca- und Hybridreben, deren rote Sorten so farbtensive Weine hervorbringen, dass man von „sangue de boi“ (Ochsenblut) spricht. Dann gibt es noch „Cooler“, Mischgetränke aus Wein und mit Kohlensäure versetztem Traubensaft, denen Fruchtaromen zugesetzt sind. Sie haben einen Alkoholgehalt von etwa fünf Prozent. Als Wettbewerber zum Bier werden diese Getränke in Dosen von 33 cl oder in Flaschen mit 27,5 cl Inhalt verkauft.

## Hohe Erträge von Vitis labrusca und Hybriden

Es existieren im Land zwei Arten von Weinbau nebeneinander: Der mit Vitis labrusca-Reben und Hybriden, die als Pergola erzogen sind, sowie jener mit Vitis vinifera-Reben im Drahtrahmen – wie in Europa. Noch heute verbergen Tausende Hektar Pergolareben den Boden wie einen Rückenpanzer. Wie bei Vinicola Aurora. Gegründet 1875 in Bento Gonçalves, etwa 100 Kilometer vom Atlantik entfernt, vereint diese Genossenschaft 1100 Familien, die 2800 Hektar bewirtschaften. 2021 hat sie 900 000 Dezitonnen Trauben angenommen, 70 Prozent Labrusca und 30 Prozent Vinifera. Sie zahlt 0,57 Euro/kg für Vinifera und 0,29 Euro für Labrusca und Hybriden. Letztere sind für die Traubenlieferanten wegen ihrer hohen Erträge nach wie vor interessant. Es entstehen daraus Traubensaft, Tafelweine und die „Cooler“. Unter den Pergolas reifen die Trauben nicht aus. Das gibt ihnen einen interessanten Säuregehalt für die „Cooler“ und den Traubensaft. Aber diese

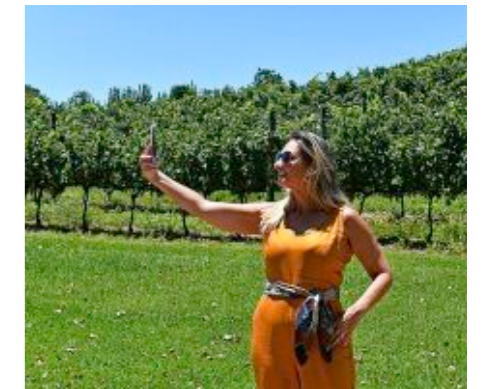
## Trickreich in den Tropen

Im tropischen Norden Brasiliens ist der Winter (Juni–Juli) schon sehr warm und der Sommer (Januar–Februar) heiß. Um unter diesen Bedingungen Wein erzeugen zu können, muss man die Rebe brüskieren. Es gibt zwei Methoden. Die der „Winterweine“ besteht daraus, die Lese auf den Winter zu verlegen, die trockene Saison. Die Reben werden nach der Lese im August–September geschnitten. Sie treiben aus, blühen, werden erneut geschnitten und beginnen wieder einen Zyklus, der mit der Lese im Juni–Juli endet. Es gibt jährlich nur eine Lese. 2023 hat Anprovin (Nationale Erzeugerorganisation für Winterweine) 318 Hektar „Winterweine“ vermerkt, aus denen 650 000 Flaschen Wein hervorgehen. Immer noch im Norden, aber in der Halbwüstenzone, besteht eine andere Methode darin, die Wachstumsphasen zu imitieren, indem man die Bewässerung unterbricht, um den Herbst zu kreieren und sie wieder einschaltet, um den Frühling zu simulieren. Die vier Jahreszeiten koexistieren gleichzeitig im selben Weinberg. Jeden Monat wird gelesen und die Reben bringen zweimal jährlich Trauben hervor. Nach der Lese werden die Reben mit Ethylen besprüht, was die Blätter gelb werden und abfallen lässt. Es folgt eine Behandlung mit Hydrogencyanamid, was den Austrieb der Reben stimuliert. „Eine Technik, die Brasilien der Welt anbietet“, betont Maurício Roloff, Geschäftsführer der Sommeliervereinigung Brasiliens. □

Bilder: Pierrick Bourgault

Art der Erziehung ist für Vinifera weniger günstig, auch wegen der Fäulnisgefahr. „Die europäischen Rebsorten stehen alle im Drahtrahmen, weil der Gesundheitszustand und die Reife dadurch besser sind“, betont Mario Geisse, der ebenfalls in Bento Gonçalves ein Weingut mit 40 Hektar führt. Dieser Winzer baut ausschließlich Vinifera-Reben an. Er hat sein Weingut 1978 auf Hügeln gegründet 600 Meter über dem Meer. Hier gibt es im Winter Frost und es regnet 1400 Millimeter pro Jahr. „Ich habe französische Klone von Chardonnay und Pinot noir gepflanzt“, erklärt er. Mit 4500 Dezitonnen Trauben, die er von seinen 40 Hektar erntet, plus den Trauben, die er zukaft, erzeugt er 1,5 Millionen Flaschen pro Jahr, davon etwa ein Drittel Sekt. „In Brasilien entstehen 90 Prozent der Schaumweine im Drucktank; ich setze ausschließlich auf die traditionelle Methode“, versichert er. 15 Kilometer entfernt, bewirtschaftet Flavio Pizzato 62 Hektar Reben im Drahtrahmen, davon 35 Hektar Chardonnay, aus denen Sekt entsteht. Er erzählt: „Der Markt für hochwertige Weine hat sich in den 1990er-Jahren aufgetan. Die Brasilianer sind ins Ausland gegangen, um sich in Weinausbau weiterzubilden, im Ausbau in Barriques... Aurora hat seine Mitglieder dabei unterstützt, Reben für Drahtrahmenerziehung zu pflanzen. Mein Vater hat die Herausforderung in den 1980er-Jahren angenommen. In Folge haben wir den Wein selbst ausgebaut.“ Heute hat der Mann mit 60 Jahren ausschließlich Vinifera-Reben im Anbau: Chardonnay, Sauvignon, Semillion, Alicante, Tannat, Merlot, Cabernet-Sauvignon... Eine große Bandbreite. Wieder in Bento Gonçalves ist das Weingut Valduga mit 100 Hektar deutlich größer. Und es hat sich auf Weintourismus spezialisiert. Gegenüber den jährlich 220 000 Besuchern wiederholen die Führer fortlaufend die Familiengeschichte und verharren bei der Entscheidung der Elterngeneration, „die Reben zu roden, die 40 Tonnen Trauben pro Hektar hervorbrachten, um neue zu pflanzen, die sieben Tonnen Ertrag pro Hektar bringen. Das alles mit dem Ziel, hochwertige Weine zu erzeugen, die den importierten Weinen gleichkommen.“

zehn Jahren noch dachten die Brasilianer, dass die argentinischen Weine oder die aus Uruguay besser seien. Die Älteren denken immer noch so; die Jungen nicht“, ergänzt Flavio Pizzato. Um die Entwicklung weiterzutreiben, gehen die Erzeuger hochwertiger Weine in eine klare Richtung: keine Exotik. Die Flaschen und die Weinstilistik sind klassisch, in europäischem Stil, mit einem Auge den Blick auch nach Kalifornien gerichtet. Es gibt wenig „Bio“ wegen des Klimas und der Insekten. Was „Naturweine“ anbelangt, haben die Brasilianer bereits ihr „sangue de boi“, das sie am liebsten vergessen würden. □



Der Weintourismus ist in Rio Grande do Sul gut entwickelt. Die Winzer können so gut erklären, warum sie welche Ziele verfolgen.



Die Pergola-Reben sind nach wie vor stark vertreten. Die Trauben sind bestimmt für Tafelweine, das Mischgetränk „Cooler“ und Traubensaft.

## 80 Prozent der Produktion hochwertiger Weine

In Rio Grande do Sul konzentrieren sich 80 Prozent der Erzeugung hochwertiger Weine. Laut Claudio Goes, Mitglied einer Winzerfamilie in der vierten Generation nahe bei São Paulo, „haben 2022 die hochwertigen Weine die Tafelweine im Umsatz überholt, nicht jedoch in der Menge. Mittlerweile stammen 30 Prozent der hochwertigen Weine, die in Brasilien konsumiert werden, aus unserem Land. Zuvor wurde alles importiert.“ „Vor



Pierrick Bourgault

Agraringenieur, lebt als freier Journalist in Paris.

AUTOR