

20 Jahre "Three Rivers Chris Ringland Shiraz" - Eine Retrospektive

Am 8. November 2016 war ein kleiner Kreis von Auserwählten von Chris Ringland auf sein Weingut im Eden Valley geladen, um buchstäblich in seinem Wohnzimmer eine historische Verkostung der ersten zwanzig Jahrgänge seines berühmten "Three Rivers Shiraz" vorzunehmen. Der Blick über den Gläserrand hinaus bescherte dabei unmittelbare Sicht auf genau den sagenumwobenen Weinberg, aus dem die Trauben für das einzigartige Elixier stammen. Neben vornehmlich australischen Weinkritikern zählten vor allem alte Freund und Weggefährten, die jeder für sich eine besondere Beziehung zum ihm und dem Three Rivers hatten, zu den Gästen. So war etwa Duncan Miller mit von der Partie, der nachweislich erste Journalist, der im Jahr 1991 über Chris und seinen damals neuen und revolutionären Wein "Three Rivers" in seiner Kolumne in der Adelaide Revue schrieb. Obwohl in keinem guten Gesundheitszustand, ließ es sich Miller nicht nehmen, der Einladung Ringlands Folge zu leisten. Aufgrund der Schädigung seiner Leber infolge einer schweren Viruserkrankung, hatten ihm die Ärzte lebenslängliches Alkoholverbot verordnet und so kam Duncan in Begleitung seines Sohnes Oscar, der für ihn in die begehrte Rolle des Verkosters schlüpfte. Der Sohn trank und Duncan erspürte die Weine ausschließlich an ihrem Duft, mit der ihm eigenen, sensiblen Sensorik seiner Nase. Betört vom bisweilen unfassbaren Parfum der Weine, standen in ihm Erinnerungen an unvergessliche Abende von und mit Chris Ringlands Weinen auf, die er im Verlauf der Probe immer wieder einzustreuen wusste. Das „Zwei-Generationen-Tandem“ wurde so zu einem der bewegendsten Elemente einer ohnehin bewegenden Probe.

Ein anderer Gast aus alten Zeiten war Evan Braun. Inspiriert von Duncans Kolumne kaufte der Anästhesist, ein fröhlich rundlicher Zeitgenosse aus Adelaide mit geistreichem Humor, noch im selben Jahr 1991 seine ersten Three Rivers Flaschen und entwickelte sich seitdem zum ultimativen Sammler von Chris Ringlands Weinen. Sein perfekter Keller beherbergt noch heute bisweilen kistenweise gereifte Three Rivers der ersten Jahrgänge und obgleich Chris höchstpersönlich ihm kürzlich eine Reihe dieser Kisten für eigene Sammlungszwecke abkaufte – man mag es kaum glauben, aber die ersten Jahrgänge des Three Rivers Shiraz waren damals für sage und schreibe 45 AUD zu erstehen - besitzt Evan noch heute die wahrscheinlich tiefste Sammlung von alten Ringland Weinen weltweit. Seine Weine sind dabei allesamt nur einmal in ihrem Leben gereist und zwar 150 km von Ringlands Weingut in Barossa direkt in den Keller seines Hauses in Adelaide.

Bis auf das erste Jahr seiner Entstehung mit dem Jahrgang 1989 wurde der berühmte Three Rivers stets in neuer französischer Eiche ausgebaut. Lediglich 1989 nahm Chris Ringland in Ermangelung geeigneter französischer Fässer 50% amerikanische Eiche zu Hilfe, was dem Wein im Vergleich durchaus eine andere Note verleiht. Bis zum Jahrgang 1993 stammen die Trauben des Three Rivers dann aus Rebflächen von "Seppelts Vineyard" sowie zu 50% von einer über 100 Jahre alten Parzelle in der Nähe von Chris Ringlands heutigem Weinberg. Ab dem Jahrgang 1993 ist der Three Rivers dann ein echter "Single Vineyard" Wein und das Lesegut stammt ausschließlich vom eigenen, direkt neben seinem Privathaus gelegenen Weinberg, einem magischen Fleck Erde mit Rebstöcken, umrandet von Olivenbäumen.

Das Geheimnis dieses einzigartigen Weines, seine höchste Konzentration und mitunter dickliche Textur bei gleichzeitiger Raffinesse und seidiger Eleganz, ist kaum auf eine einzige, spezifische Methode oder Ingredienz im Vinifikationsprozess zurück zu führen. Sie entspringt in der Gesamtschau vielmehr dem Streben seines Schöpfers nach absoluter Perfektion sowie seinem Fokus auch auf das allkleinste Detail. Ein Gesamtkunstwerk aus der Hand eines Genies. In jedem Fall aber gelingt es Ringland im Three Rivers jene umfermentierten Zucker, die man in der Fachsprache als "dry extract" bezeichnet, in besonders hohem Maße in seinem Wein zu binden. Diese Zucker lassen eine ganz besondere Süße und Textur entstehen, ohne dabei den Gaumen des Verkosters zu überfordern oder zu Lasten der Säure-Alkohol-Balance zu gehen. Es sind eben diese "dry extracts", die beim Three Rivers in einer Konzentration vorhanden sind, wie man sie nur ganz selten und nur bei den absolut größten Weinen dieser Erde findet.