

Die drei großen Syrah (Shiraz) Weine von Chris Ringland

Robert Parker sprach einst vom Duft eines 47'er Cheval Blancs bei der Verkostung eines „Three Rivers“ von Chris Ringland. Nach der FINE Verkostung im Barossa Valley darf ergänzt werden: er schmeckt auch so (gut), nur mit opulenterer Viskosität, doppelt so dick. Es gibt ihn, diesen einzigartigen und unverwechselbaren Ringland Stil und zwar ohne dass sich die Weine aromatisch Jahr für Jahr in einer zu engen, artifiziiellen Bandbreite bewegen. Das Spezifische und die Komplexität des jeweiligen Jahrgangs stehen bei Ringland immer im Vordergrund und werden von ihm mit messerscharfer Präzision herausgearbeitet. Diesem Prinzip bleibt er sowohl bei seinem eigenen Einzellagenwein („Chris Ringland Shiraz“) als auch bei den Weinen, die in Zusammenarbeit mit seinem Freund, dem hochtalentierten Weinbauern Adrian Hoffmann aus der Selektion seiner absolut besten Mikrolagen entstehen („Dimchurch Shiraz“ und „Hoffman Vineyard Shiraz“), treu. Ringland legt in all seinen Weinen einen Teppich aus Karamell, auf dem die Frucht druckvoll und seidig den Gaumen hinabgleitet, garniert mit unterschiedlichen Gewürznoten und deren Intensität, je nach Charakteristik des Jahrgangs. Da ist nichts überextrahiert oder überreif. Umkehrosmose gibt es für Ringland nicht. Er scheint vielmehr jedes Jahr den absolut optimalen Punkt der Traubenreife zu treffen, für ihn die wichtigste und zugleich schwierigste Entscheidung des Weinmachers. Seine Shiraz verfügen über eine so hohe Viskosität und sind trotzdem fein, seidig und elegant. Ihre Cremigkeit überlagert die Frucht nicht, sondern sie dient ihr. Sie steht immer im Mittelpunkt. Der ausgewählte Einsatz von Holz und die lange Lagerung unterstützen den weichen und seidigen Fluss der Weine. In manchen Jahrgängen lässt Ringland die Weine bis zu sechs Jahren im Fass. Alles ist balanciert und wirkt irgendwie unfassbar leicht, die hohen Alkoholwerte praktisch nicht spürbar. Ringland schafft damit eine neue, faszinierende Dimension für Syrah, die man verkostet haben muss, um sie zu glauben.

Was ist das Geheimnis seiner Kunst? Der Wein ist wie sein Schöpfer, voller Leidenschaft und gleichzeitig wissenschaftlicher Akribie. Die Trauben werden handverlesen, behutsam in einer von Ringland persönlich in Zusammenarbeit mit einem Schiffshydraulik-Experten entwickelten Korbpresse (Hypac) verarbeitet, gefolgt von



warmer Fermentation mit äußerst sanfter Extraktion der Häute. Ringland nimmt sich Zeit für jeden einzelnen Vorgang. Hier ist nichts von industrieller Hektik zu spüren, sondern die Ausbauschritte sind von fast spiritueller Hingabe geprägt. Die Korbpresse hilft ihm dabei nicht nur den Wein in einem sehr jungen und bedeutenden Stadium dem Sauerstoff auszusetzen, sondern deren behutsame Handhabung sorgt auch dafür, dass das verbleibende Tannin der Traubenhäute nicht überextrahiert wird. Alles hat Balance, die sich später auch im Wein widerspiegelt.

SusaMon

W I N E S

Ringland füllt Tanks und Fässer immer bis zum Anschlag. Er ist überzeugt davon, dass der Wein sonst an Aroma verliert. Auffüllen mit fertigem, Schwefeldioxid angereichertem Wein, kommt bei ihm nicht in Frage. Er sieht vielmehr im hochklassigen und sorgfältig ausgewählten Holz den entscheidenden Katalysator. Mit seiner semi-permeablen Membran vermag das Holz das Wasser langsam nach außen verdunsten zu lassen und somit die Konzentration von Alkohol und Aromen im Wein auf natürliche Weise zu erhöhen. Das spezifische Mikroklima im Barossa Valley, mit seinen lediglich 15% Luftfeuchtigkeit das gesamte Jahr hindurch, schafft für diesen Osmosevorgang geradezu ideale Bedingungen und gehört ganz sicher zu den Erfolgsfaktoren der Qualität seiner Weine. Ringland propagiert zudem, dass sich die Länge der Lagerung eines reichhaltigen Weines (er verwendet ausschließlich neue französische Eiche) nachhaltig positiv auf die Harmonie seiner Aromen und seine Struktur auswirkt. Mag der Wein auch nach dem ersten Jahr auf dem Fass den Anschein von überbordendem Holz suggerieren, solange die Kellerbedingungen stabil sind und der Umgang mit den Schwefeldioxidwerten sensibel erfolgt, werden 40 bis 60 Monate Lagerung dem Wein zu mehr und außergewöhnlicher Komplexität sowie Langlebigkeit verhelfen. Wie die FINE Verkostung älterer Jahrgänge von Ringlands Shiraz, auch in der Nachverkostung nach 48 Stunden Dekantierzeit eindrucksvoll belegt, scheint die lange Fasslagerung den Weinen aus Barossa sehr gut zu bekommen. Die Weine Ringlands sind für eine kleine Ewigkeit gemacht und werden dem Geniesser viele Jahrzehnte Freude bringen.

Ringland spricht in der ihm eigenen Bescheidenheit immer dann von „Projekten“, wenn er außerhalb seines eigenen Weinbergs im Eden Valley arbeitet. Er tut dies im Gegensatz zu den meisten seiner Kollegen in der Barossa Region überdurchschnittlich oft und regelmäßig. Ringland ist überzeugt davon, dass die Qualität seiner Weine gerade von der Inspiration durch Projekten in Europa nachhaltig profitiert. Er arbeitet dort vor allem in Spanien mit den Bodegas Alto Moncayo und El Nido der Gil Familie zusammen. Bei Projekten vor der eigenen Haustüre arbeitet er stets mit dem hochtalentierten und leidenschaftlichen Weinbauern Adrian Hoffmann. So etwa bei der Neuaufnahme des „RBJ“-Projektes (Ringland-Binder-Johnstone), das nach längerer Pause seit 2012 wieder einen hervorragenden südlichen Rhône-Blend aus Grenache und Mourvedre unter dem Namen „Theologicum“ hervorbringt, der weit mehr ist als ein Messwein.



Hoffmann, ein deutschstämmiger Winzer von kräftiger Statur, arbeitet als Produzent ausschließlich für dritte Weingüter und beliefert mit seinen im nördlichen Teil des Tals um die Gemeinde Ebenezer herum gelegenen 120 Hektar Fläche das „Who is Who“ der Barossa Weinelite. Seine Flächen sind vornehmlich mit Syrah und weiteren Rhône-Rebsorten sowie Cabernet bepflanzt. Was Qualität anbetrifft, zählt Hoffman zur kleinen Spitze seiner Zunft und so wäre beispielsweise Ben Glaetzer, der mit seinem Shiraz „Amon Ra“ in Deutschland viele Freunde hat, ohne Hoffmann nicht in der Lage, die Perfektoin seines herausragenden Produkts alljährlich sicher zu stellen. Für

Sicherung der Qualität seiner mitunter mehr als 100 Jahre alten Reben scheut Hoffman im Übrigen keine Kosten und Mühen. So hat er etwa meterhohe Ventilatoren aus Stahl in engen Abständen in den Weinbergen installieren lassen, um im Bedarfsfall warme Luft dosiert in die Reben zu blasen. Diese Maßnahme wurde nötig, da in den letzten Jahren im nördlichen Barossa Tal immer häufiger winterliche Bodenfröste auftreten, die die Existenz der uralten Rebstöcke gefährden. Optisch erinnert es zwar ein wenig an die Ästhetik eines Windparks, aber es erfüllt seinen Zweck.

SusaMon

W I N E S

Die Weinberge Hoffmanns werden mal von Lehm, mal von Kalk, mal von Sand und danach wieder von roter Tonerde dominiert. Es ist nicht zuletzt der Abwechslungsreichtum dieser Böden, der neben Ausrichtung und Pflege der Rebstöcke die einmalige Qualität der Trauben erbringt. Die komplexe Grundlage schafft eine Vielzahl von distinkten Mikro-Terroirs, aus denen der kundige „Fährtenleser“ Hoffman, je nach Anforderung seiner Kunden, den richtigen Parzellen-Mix für die Lieferung zusammenstellt. So entsteht auch in der Zusammenarbeit mit Chris Ringland, seit 2006 zunächst mit dem „Hoffman Vineyard Shiraz“ der erste und seit 2009 mit dem „Dimchurch Shiraz“ der zweite reine „Projekt“-Shiraz von großartiger Qualität. Etwa 0,5 Hektar der besten Mikro-Parzellen, deren Auswahl in Abhängigkeit von Reife und Qualität der Trauben jedes Jahr variiert, werden für die Produktion der beiden Weine ausgewählt. Für die Auswahl und Ernte zeichnet ausschließlich Hoffman selbst verantwortlich. Ringland vertraut seinem Freund und übernimmt im Gegenzug dann ab Anlieferung der Trauben die Verantwortung für den weiteren Prozess. Das Ergebnis ist in beiden Fällen exzeptionell und unterscheidet sich im Wesentlichen durch Menge und Stil der Weine. Vom etwas wuchtiger und fleischiger, auf Fruchtbetonung ausgebauten Dimchurch werden je nach Jahrgang zwischen 10-12 Fässer (300 Liter Hogshead) produziert. Von dem mehr auf Finesse und Eleganz, wie Adrian Hoffman sagt „für die „Ewigkeit“, vinifizierten „Hoffman Vineyard Shiraz“ sind es dagegen alljährlich lediglich 5 Fässer. Beide Weine werden nur in sehr guten Jahren produziert und davon gibt es im Barossa Gebiet bekanntlich zahlreiche. Im Gegenzug haben Hoffman und Ringland aber etwa 2011 entschieden, einem Jahr mit äußerst schwierigen klimatisch Bedingungen, keinen Wein abzufüllen. Im superheißen und trockenen Jahr 2008, einem Jahrgang mit dem Potential für einen „Monsterwein“, wie Ringland sagt, haben die Beiden dagegen ein besonders herausragendes Fass über die üblichen fünf Jahre Lagerung hinaus noch weitere 12 Monate im Hogshead belassen und werden es ausschließlich in Magnums mit einem speziellen roten Label abfüllen, was an Jean-Louis Chaves „Cuvée Cathelin“ oder die „Red Label“ Barolos von Bruno Giacosa erinnert. Der Wein befindet sich aktuell gerade auf dem Weg vom Fass in die Flasche und es ist

davon auszugehen, dass er, wann immer sich Ringland und Hoffman dazu entschließen sollten ihn auf den Markt zu bringen, einen Run unter Kennern und Sammlern rund um den Globus auslösen wird.



Ringland hat nach eigener Ansicht sehr viel durch seine internationale Tätigkeit gelernt und schätzt durch persönliche Studien auch den deutschen Weinbau, insbesondere den Riesling. Nur einmal war er bislang in Deutschland, Geisenheim hatte ihn zum Vortrag geladen. Im Anschluss ging es an die Mosel und Ringland erinnert sich mit großer Freude und Respekt an eine Degustation zu deren Ende Ernst Loosen persönlich für ihn den Kochlöffel geschwungen hat. Wer weiß, ob ihn seine Wege wieder einmal nach Deutschland führen? Vielleicht erleben wir Chris

Ringland, den Großmeister des Syrah, demnächst sogar bei einem Weißwein Projekt? Man darf gespannt und hoffnungsfroh zugleich sein, denn eines ist garantiert: wo immer er auftaucht, wird er Farbe ins Spiel bringen.