



SCHWEIZERISCHE
WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 117 Jahren.

ausgabe 11 — NOVEMBER 2010

*Beliebt, verpönt,
Tempranillo*

SWISS MADE

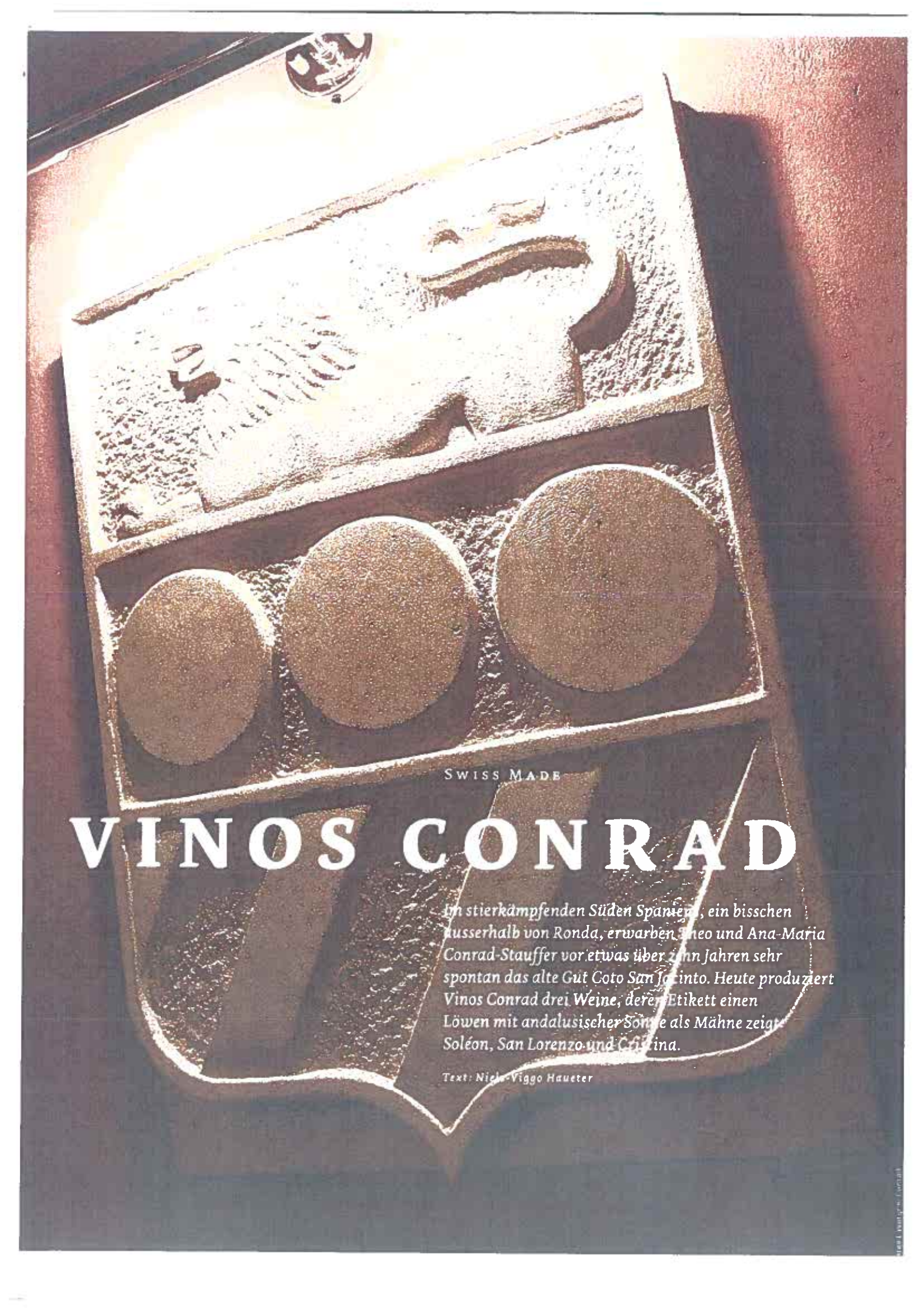
Neue Weine von Meinrad
Perler, Raymond Paccot
und Michael Broger.
Sowie von Theo und
Ana-Maria Conrad
aus Ronda in Spanien

KIRSCH, PFLÜMLI,
WILLIAMS?

Schweizer trinken lieber
Whisky und Wodka

SASSICAIA

Der Kultwein von
Marchese Niccolò Incisa
della Rocchetta. Eine
Vertikal-Verkostung



SWISS MADE

VINOS CONRAD

In stierkämpfenden Süden Spaniens, ein bisschen nussiger als Ronda, erwarben Theo und Ana-Maria Conrad-Stauffer vor etwas über zehn Jahren sehr spontan das alte Gut Coto San Jacinto. Heute produziert Vinos Conrad drei Weine, deren Etikett einen Löwen mit andalusischer Sonne als Mähne zeigt: Soléon, San Lorenzo und Cofina.

Text: Niels-Viggo Haueter



- Wer vom mondänen Marbella her den Weg nach Ronda einschlägt, taucht bald in eine ganz andere Welt ein. Noch vor kurzem haben wir im eindrucklichen, Michelin-gekrönten Restaurant Calima die neusten Experimente der spanischen Avantgarde-Küche von Dani García genossen und die Plätze mit echten Milliardären und falschen Blondinen geteilt, während Michelle Obama kurzerhand den Strand weiter vorne für sich absperren liess. Eine halbe Stunde nach der Stadt, die trotz 35 Grad Celsius manchmal kalt wirken kann, sehen wir plötzlich am Wegrand ein Verkehrsschild, das uns vor richtigem Schnee und Glatteis warnt. Auf etwa 1000 Metern über Meer sind wir den Megajachten und den Betonwüsten endgültig entflohen, und es tut sich eine unendliche Weite auf, ein Hochplateau, das vom Río Guadalquivir dramatisch spektakulär durchschnitten wird und das viele Jahre nach Rilke und Hemingway noch immer Dichter und Künstler aus der ganzen Welt anzieht.

Vor 20 Jahren schon verliess der Begründer des Marbella-Tourismus und des legendären Marbella-Clubs, Prinz Alfons von Hohenlohe, das einstige Fischerdorf und zog sich in die Einsamkeit seines Cortijo de las Monjas bei Ronda zurück. Hohenlohes erster Landerwerb in Spanien war 1947 ein Weinberg gewesen. Der Weinbau in der Gegend ist zwar auf die Römer zurückzuführen, starb aber mit der Reblaus im letzten Jahrhundert vollständig aus. Hohenlohe begann das brachliegende Gebiet wieder mit Wein anzupflanzen. Bordeaux-Style, versteht sich. Er sollte damit wiederum zum Pinot noir werden. «Spanier nicht mehr für

Hollywood-Grössen, sondern für eine Generation von Weinbauern, welche die alten, teils römischen Weinplantagen ausfindig machten und, wie der Württemberger Friedrich Schatz, in den ersten Jahren mit verbotenen Rebsorten bepflanzen. Diese wurden hier als zusätzliche Gefahr für die ohnehin schon serbelnde Weinindustrie empfunden, und so schrieb dieser seinen Pinot noir anfangs noch mit Blauburgunder an, was hier keiner in Verbindung mit einer Rebsorte brachte, ebenso wenig wie seinen Lemberger. Seit gut 10 Jahren werden nun rund um Ronda Haciendas, Cortijos und sogar alte Klosterkirchen in den unwirtlichsten Gegenden wiederbelebt und Bodegas eingerichtet.

Zu jener Zeit besuchten Theo und Ana-Maria Conrad Stauffer ihre Tochter in der Sprachschule in Málaga und machten Urlaub in Ronda. Schon seit einiger Zeit hatten sie Pläne, sich nach der Pensionierung ausserhalb der Schweiz niederzulassen und etwas ganz Neues zu beginnen. Als sie dabei etwas ausserhalb von Ronda an dem alten Gut Coto San Jacinto vorbeikamen, erzählt Conrad, «war es als wäre ich schon mal hier gewesen. Alles schien mir vertraut und bekannt. Es war keine Frage mehr des Fortgehens aus der Schweiz, es war vielmehr so, dass wir angekommen waren.» Und so dauerte es kaum ein paar Tage, bis das Gut gekauft war und Conrad Wein pflanzen wollte. Ob das wirklich funktioniere fragte seine Frau noch, aber für ihn bef alles wie in einem inneren Film ab und mit schäferwandlerischer Sicherheit nahm er die Sache an die Hand. Das Konzept umzusetzen auf der marbellischen

Conrads verzichteten
es romantische
nis, einen alten Hof
bewahren, dafür
in sie kurzerhand die
rnste Kellererl der
bung. An einem Ort
ens, von dem viele
tslose Andalusier
der Reblauskata-
be in die Schweiz
swestart waren

Pause auf dem Traktor.
Antonio glaubt wie
Theo Conrad, dass die
Gegend hier Zukunft hat,
«sehr viel Zukunft,
sie steht erst am Anfang
ihrer Entwicklung».



Die Conrads verzichten bei ihren drei Weinen – Soleón, San Lorenzo und Cristina – auf die in Spanien übliche Klassifikation Crianza, Reserva und Gran Reserva.

2007 SAN LORENZO

Theo y Ana-Maria
Conrad-Stauffer
Serrania de Ronda,
Sierras de Málaga
Pinot noir, St. Laurent
Fr. 22.-

Klares Rubin mit aufhellendem Rand. Zurückhaltende, zarte Aromen von Erdbeeren, frischem Gras, dezenter Holzton, mittlere Komplexität. Am Gaumen saftig, gut integriertes Tannin, facettenreich und dicht, schlanker Abgang.
17/20 trinken -2014

2007 SOLÉON

Theo y Ana-Maria
Conrad-Stauffer
Serrania de Ronda,
Sierras de Málaga

*Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot,
Petit Verdot*

Fr. 24.-
Klares Rubin mit aufhellendem Rand. Zu Beginn verschlossen mit zarten Aromen von roten Beeren, wenig Pfeffer und Würze. Saftiger, belebender Körper mit viel Frische und wenig, leicht kernigem Tannin, mittlerer Abgang. Ein hervorragender Alltagswein.
17/20 trinken -2013

2007 CRISTINA

Theo y Ana-Maria
Conrad-Stauffer
Serrania de Ronda,
Sierras de Málaga
Malbec, Cabernet Franc,

Merlot

Fr. 31.-
Klares Rubin. Animierende Aromen von Süsshholz, Lakritze und feinem Vanille. Am Gaumen integrierte, erfrischende Säure, rundes Tannin mit toller Extraktsüsse, harmonisch ausklingend. Ein moderner Wein mit toller Frische und Länge.
18/20 trinken -2016

Erhältlich bei:

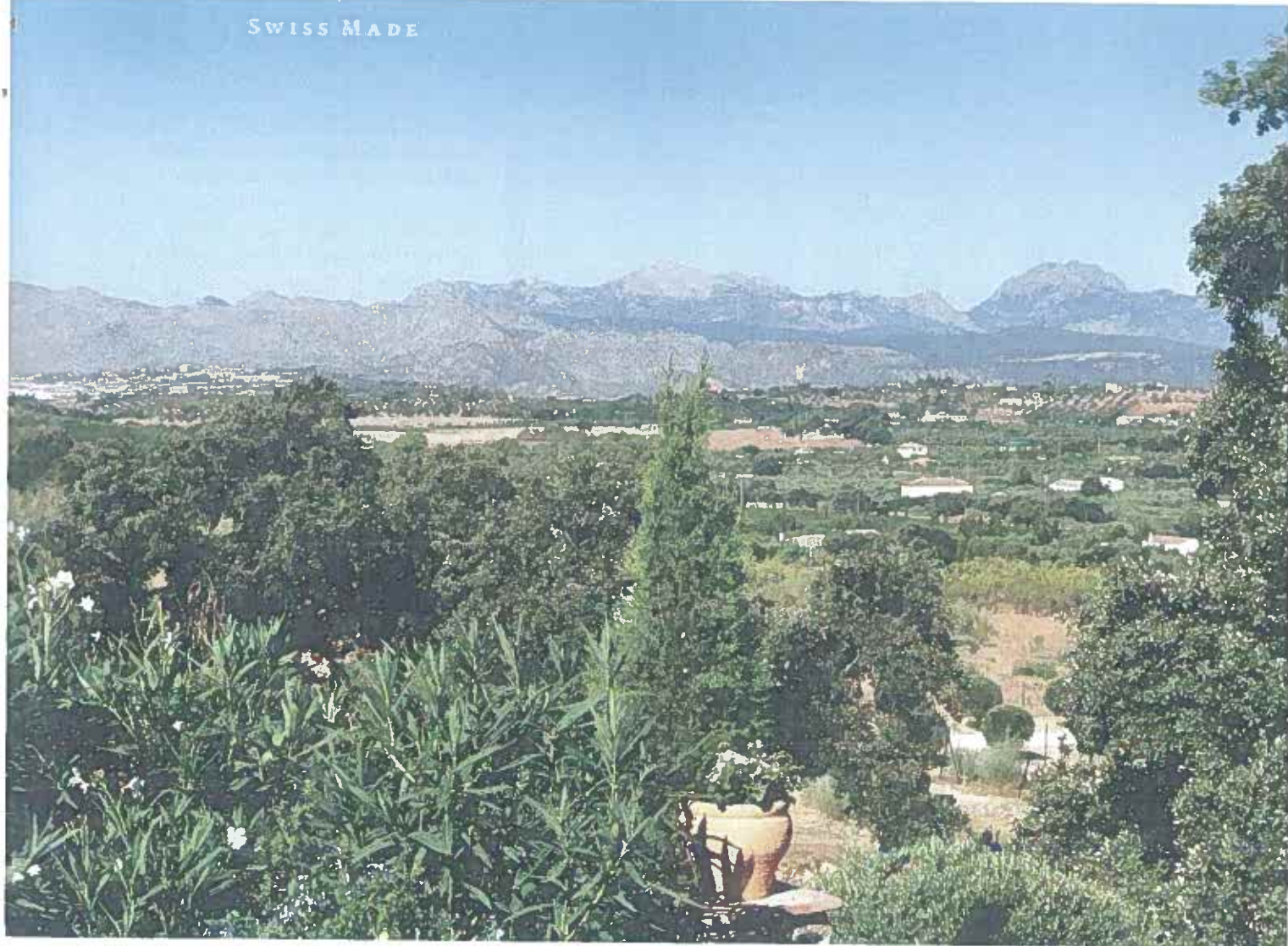
Jean & Pierre Testuz
La Treytorrens, 1095 Cully
Fon 021 799 99 11
www.testuz.ch

Cantina dell'Orso
Via Circonvallazione 7
6612 Ascona
Fon: 091 755 28 25
www.orsocell.ch

Erlebnis, einen alten Hof zu renovieren, dafür baute der ehemalige Manager kurzerhand die modernste Kelle der Umgebung. An einem Ort übrigens, von dem viele beitslose Andalusier nach der Reblauskatastrophe in die Schweiz ausgewandert waren.

Theo Conrad war kein absoluter Neuling im Weingeschäft. 12 Jahre lang war er bei der C. August Egli AG Direktor des Verwaltungsrates und war so mit dem Gast- und Weinbusiness vertraut. Seine Motivation, der Firma beizutreten, kam jedoch von seiner Faszination für Spanien. Die Firma war eines der ältesten Schweizer Unternehmen mit Niederlassung in Spanien und Conrad lernte das Land, vor allem die Gegend um Valencia, schon früh von der weniger touristischen Seite kennen. Später baute er die Orior-Gruppe auf, als diese eine Neuausrichtung und Alternative zum Tabakgeschäft im Lebensmittelsektor suchte und sich kurz darauf an der Rapelli-Gruppe beteiligte. Manch einer in Ronda staunte dann über die Effizienz und das Tempo, mit dem der ehemalige Manager den Coto San Jacinto aufbaute.

Nach vorgängigen Versuchen mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, und Tempranillo präsentierte er mit seiner Frau Ana-Maria 2006 ihren ersten Jahrgang. «Eigentlich wollte ich ja nur drei Weine machen, der mir selber gefällt und den ich bis anhin noch nirgends gefunden hatte», erzählt Conrad weiter. «Aber ein Wein, der nichts anderes versucht zu sein, als was



mer gleich gut schmeckt.» Der Soleón war geboren. Der stolze Ernst Meier, ein Freund der Familie, entwarf das Etikett mit dem Löwen aus dem Familienwappen der Conrads, der eine andalusische Sonne als Mähne trägt. Diese rote Cuvée, hälftig aus Cabernet Sauvignon, zu einem Drittel Cabernet Franc, 15 Prozent Merlot und etwas Petit Verdot, war dem «Decanter 2009» satte 18 Punkte wert. Der zurückhaltende Merlotanteil bewirkte, dass der Wein nur wenig nach Bordeaux schmeckt. Man verzichtete aber auch auf die in Spanien übliche Klassifikation Crianza, Reserva oder Gran Reserva, obwohl der Soleón mit seinen 12 Monaten in französischen Eichenfässern als Reserva hier vielleicht schneller akzeptiert worden wäre und womöglich an der Küste einen höheren Preis hätte erzielen können.

Als wir länger mit Conrad sprechen, merken wir aber, dass seine zurückhaltende Art mit diesem Understatement der Weinherstellung zusammengeht und dass er keinem Freund naheifert, sondern ganz einfach seinen eigenen guten Wein macht. Am besten merkt man dies vielleicht schon auf den ersten Schluck weniger breitentauglichen, aber bei jedem Schluck spannender werdenden San Lorenzo, der aus etwa 60 Prozent Pinot noir und St. Laurent besteht. Wohl ist die Lage hier mit gut 700 Metern über dem Meer für andalusische Verhältnisse mild, es wird nur tagsüber über 34 Grad und abends kühlt der Wind der Sierra de las Nieves die Gegend sogar im Sommer auf unter 20 Grad hinunter. Aber bei den vielen Sonnentagen muss man genau auf die Erntezeit achten. Von Ende August bis

Ende September, manchmal auch bis in den Oktober hinein, kann sich die Lese erstrecken. Trotzdem schmecken seine Pinots wie aus einem viel kühleren Gebiet, während andere Weingüter rundherum mit viel wuchtigeren, aber oft weniger differenzierten Kreationen aufwarten. «Es sollte halt schon noch nach dem schmecken, was es ist», findet Conrad. Dafür sorgt auch die rote Erde von dem ehemaligen Meeresboden mit viel Sand und Kalk. Bei den Arbeiten mit den Reben finden sie immer wieder versteinerte Muscheln. Weiter kommt das Lesegut nach der Ernte sofort in einen Kühlraum und wird entstielt, sobald es auf 6 Grad herunter gekühlt ist. Vor allem aber behandeln die Conrads auf einer strikten biologischen Behandlung ihrer Reben. Nicht einmal bewässert wird, was anfangs von den Ortsansässigen mit mehr als skeptischen Bemerkungen quittiert wurde, während die Conrads dafür hielten, dass die Rebe eine Wüstenpflanze sei. Heute haben auch die anderen ihre Bewässerung zurückgeschraubt. Man will hier aber auch nicht ausschließen, dass der heilige Laurentz, der lokale Schutzheilige des Weins, das Seine zum Gelingen beigetragen hat. Den Andalusiern wird nachgesagt, dass sie zwar nicht immer an Gott, auf jeden Fall aber an Maria und die Heiligen glauben.

Die Vermarktung fiel dem Geschäftsmann auch nicht schwierig. Die anfängliche Produktion von gut 10.000 Flaschen war bald ausverkauft und man hatte sogar Mühe genug zu produzieren. Anfangs ging vieles in die Schweiz zu Freunden und Bekannten. Andalusien ist, anders als

Als er an dem alten Gut Coto San Jacinto etwas ausserhalb von Ronda vorbeikam, erinnert sich Theo Conrad, «war es, als wäre ich schon mal hier gewesen. Alles schien mir vertraut und bekannt. Es war keine Frage mehr des Fortgehens aus der Schweiz, es war vielmehr so, dass wir angekommen waren.»



In Ronda staunte manch einer über die Effizienz und das Tempo des ehemaligen Managers Theo Conrad, der aus Coto San Jacinto innert kürzester Zeit ein modernes Weingut machte.

«Ich wollte Wein machen, der mir selber gefällt», erzählt Theo Conrad, «Wein, der nichts anderes versucht zu sein, als was er ist, und der vom ersten Schluck bis zum letzten Tropfen immer gleich gut schmeckt.»



das vielleicht Ferienbesucher meinen, ein Landstrich, wo der Weinkonsum weit unter dem Bierkonsum liegt. Ausserdem ist in vielen andalusischen Gegenden Wein immer noch synonym mit dem, was hier Generoso genannt wird und bei uns als Sherry bekannt ist. Rotweine werden der Hitze wegen vorzugsweise aus dem Kühlschrank geholt, mit Casera, einer Art Soda, verdünnt, um aus dem Wein einen sogenannten Tinto de Verano zu machen. Sangría wird hauptsächlich von Touristen getrunken. Rotwein als solchen zu geniessen, war aber vielen Leuten hier neu. So war auch die Motivation, guten Rotwein herzustellen, äusserst niedrig. Noch vor kurzem wurde uns in Ferran Adriás Zweitrestaurant in Sanlúcar la Mayor vom Konsum andalusischer Weine abgeraten, was aber auch an der innigen Feindschaft der Katalanen mit dem stierkämpfenden Süden liegen mag.

Theo Conrads Erfahrung in der Preisgestaltung erlaubte es aber, den Wein in einem verhältnismässig günstigen Segment anzubieten und den Profit auf längere Zeit hin zu berechnen. Die Rechnung ging auf, und die Conrads konnten ihre Verkaufszahlen als Einzige auch in der Krise halten. Hinzu kam, dass sie sich sehr schnell und sehr gut einlebten und sofort den Kontakt zu den Rondonos suchten. Die Restaurateure waren stolz auf die lokalen Weine, nach denen vor allem ausländische Besucher verlangten. Aber nach den positiven Zeitungsartikeln verbreitete sich dieser Stolz bald in der ganzen Stadt. Als wir mit Conrad in Ronda einer Lokalgrösse in Form des Polizeimeisters begegnen, merken wir, wie respektvoll mit dem Zuzügler umgegangen wird und sein Wein wie auch er zu einem der ihren gemacht wurden. Heute verkauft sich ein grosser Teil des Weins in den Restaurants an der Küste, während nach wie vor ein guter Teil in die Schweiz, aber auch nach Deutschland und bis nach Asien verschifft wird.

Ihren dritten Wein, Cristina, benannt nach der Conrads nach einer ihrer Töchter. Die Mischung aus 50 Prozent Malbec, gut 30 Prozent Cabernet Franc und dem Rest Merlot bleibt bis zu 15 Monate im Fass. Es ist ein unglaublich weiches

doch gefälliger Wein, der international auf breites Echo stösst. In der neusten Rangliste der innovativsten und in Spanien führenden Zeitschrift «vino y gastronomía» wird er mit 88 Punkten unter den allerbesten platziert. Auch die lokalen Aufsichtsbehörden überzeugte er so sehr, dass sie die Malbec-Traube sogleich in die Liste der erlaubten Sorten aufnahmen. Die DOC war 2003 erteilt worden, als man eingesehen hatte, dass eine Alternative zu den nicht mehr wettbewerbsfähigen Málaga-Süssweinen hermusste. Fortan gab es zusätzlich zur D.O. Málaga für Süss- und Likörweine die D.O. Sierra de Málaga für Weiss-, Rot- und Roséweine. Dazu gehörten die drei Gebiete Serranía de Ronda, Arriate und Atajate, wobei der Hauptanteil und die qualitativ besten Weine aus Ronda stammten.

Damit wurde die Region endgültig weiter herum bekannt, und 2007 wurde Ronda mit dem Besuch einer Delegation Weinprofis mitsamt Frau Robinson und Herrn Parker beehrt. Für das Abschiedessen wurde der bestbewertete Wein der Serranía de Ronda im Guía Peñín ausgewählt. Und so musste Conrad wohl oder über seine eiserne Reserve von nur noch 50 Flaschen Soleón anzapfen. Er musste aber nicht lang überlegen und lieferte die verlangten 44 Flaschen.

Zum Abschied fragten wir noch, ob er denn keine Lust hätte, das Potenzial noch weiter auszuschöpfen und einen absoluten Spitzenwein zu machen? Conrad lächelt ein wenig verlegen und meint etwas ausweichend, «die Gegend hier hat Zukunft. Sehr viel Zukunft. Sie steht erst am Anfang ihrer Entwicklung.» Haben wir ihn vielleicht ertappt? «Nun ja, ich habs mir ja schon überlegt. Aber vielleicht sollten das auch Jüngere machen. Es wäre mir ein Leichtes, etwas wuchtigere und aufdringlichere Weine zu machen, aber ich würde einen Wein wollen, der mir gefällt, einen super Luxus-Tischwein, sozusagen.» Nun, wenn es denn passieren sollte, dann wurden wir uns auf jeden Fall vorsorglich einige Kisten reservieren lassen, bevor die Robinsons und Parkers kommen und wieder alles wegnehmen.

SHORT FACTS VINOS CONRAD

ADRESSE Carretera
El Burgo 4km
Apdo. Correos 326
29400 Ronda (Málaga)
FOH +34 652 85 31 96

INTERNET
www.vinosconrad.com
GRÜNDUNGSJAHR 1999
ERSTER JAHRGANG 2003
REBLAND 7 Hektaren
PRODUKTION 25 000 bis
30 000 Flaschen

BESITZER Theo und
Ana-Maria Conrad-Stauffer
ÖKOLOGE Rodrigo Nieme Val