

**VINALU- Spezialreportagen**  
Weinreise in das autonome Gebiet Ningxia, 1. Teil

# **In China hat ein neues Weinzeitalter begonnen**

*Von Liliane Turmes und Romain Batya*  
(Alle Fotos von Romain Batya)



*Weingärten  
mit der Helan-  
Gebirgskette  
im Hinter-  
grund*



China, einer der größten Weinproduzenten der Welt, hat in punkto Qualität und internationaler Anerkennung zugelegt. Nach einer aufschlussreichen Reise in das Umland von Yinchuan, der einzigen Grossstadt der aufstrebenden Weinregion Ningxia, einem autonomen Territorium der Volksrepublik China direkt an der Grenze zur Inneren Mongolei, hat sich unsere Sicht was chinesische Weine betrifft zum Positiven verändert.

Der Flieger landet in Peking, aber noch sind wir nicht am Ziel. Laut Einladung der chinesischen Regierung erwartet man uns in Yinchuan, der Hauptstadt der autonomen Hui- Provinz Ningxia, 1200 Kilometer nordwestlich von Beijing. Nach insgesamt drei Flügen und fünfzehn Stunden in der Luft sind wir endlich vor Ort.

Wie auf detaillierten Landkarten ersichtlich, ist die Enklave der Grossregion Yinchuan auf drei Seiten von den Ausläufern des Helan Gebirgszuges (maximale Höhe 3556 Meter) umringt. Diese Berge sind der Grund, weshalb die gewaltige Oase Yinchuan nicht schon längst vom Sand der

Wüste Gobi verschluckt wurde. Obwohl erste Versuche im Weinbau bereits vor dreissig Jahren gemacht wurden, ist das Erwachen vor zehn Jahren gekommen. Der eigentliche Boom in Sachen Qualitätsweine setzte aber erst nach 2010 ein.

Ähnlich einer bestimmten Methode der Spalierobsterziehung werden die Rebstöcke im schrägen Winkel zum Untergrund gepflanzt, was das winterliche Niederdrücken und mit Erde abdecken erheblich erleichtert. Dies geschieht aus gutem Grund, denn die Klimaverhältnisse sind extrem und unvorhersehbar. Im Winter sind Temperaturen von unter  $-20^{\circ}$  Celsius während Wochen keine Seltenheit, im Sommer steigt das Thermometer regelmässig auf über  $40^{\circ}$  Celsius. Natürlich schlägt sich das zeitaufwendige Verfahren, das zweimal im Jahr (eingraben und ausgraben der Rebstöcke) bewerkstelligt werden muss, auch auf den Preisen nieder.

3000 Stunden jährliche Sonneneinstrahlung sind für die Reife der überwiegend roten Sorten perfekt. Weil die Niederschlagsmenge pro Jahr weniger als 200 mm beträgt und fast ständig ein

*Trampeltiere als Lastenträger*



*Rong Jian, der Direktor von Helan QingXue*

*Im schrägen Winkel gepflanzte Rebstöcke*



*Das Jahrzehnt des Aufstiegs*



trockener Wind weht, müssen alle Rebflächen künstlich bewässert werden. Auch da wurde den Winzern das Leben erschwert, denn das Wasser aus dem Gelben Fluss ist rationiert und nicht ganzjährig verfügbar. Während einer Woche besuchten wir rund ein Dutzend Weingüter und probierten um die dreihundert Weine, die vornehmlich aus im Bordelais heimischen, roten Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Carménère gekeltert werden. Carménère ist den Chinesen seit seiner Einführung 1892 durch die Kellerei Zhangyu als Cabernet Gernischt ein Begriff und gilt als autochthone Rebsorte. Im ersten Teil unserer Reportage stellen wir zwei Weingüter und insgesamt vier Weine vor. Helan Qingxue, ein Weingut mit einer Rebfläche von 23 Hektar, wurde 2005 gegründet. Direktor Rong Jian erklärt uns, dass die teils salzigen Nuancen in seiner Jiabeilan-Cuvée durch die Gebirgsquellen kommen, deren Wasser im Sand- und Kieselboden der Weingärten

*Kashmirwolle ist der zweite Exportschlager von Ningxia*



*Verkostung bei Helan QingXue*

*Das Weingut Helan QingXue*





*Lin Gao, der Gründer  
von Silver Heights*

versickert. Der Spitzenwein von Helan Qingxue ist der vollmundige Jiabeilan Reserve 2011, der nach Brombeeren und Cassis schmeckt und durch seine Fülle gut zu festlichem Essen passt. „In China sind unsere Weine in Top-Restaurants vertreten, sagt Zhang Jing, die junge Kellermeisterin des Hauses. „Jia Bei Lan“ ist ihr Verdienst. 2009 gewann sie den Decanter World Wine Award, 2011 wurde sie zu Chinas Kellermeisterin des Jahres ausgelobt.

Unser zweiter Besuch gilt dem Weingut Silver Heights, ein Familienbetrieb mit chinesisch-französischen Wurzeln. Gründer Lin Gao begann 1999 mit ersten Versuchen. Die erste kommerzielle Ernte brachte seine Tochter Yuan Gao zusammen mit ihrem französischen Mann Thierry Courtade, der jahrelang für Château Calon-Ségur im Bordelais gearbeitet hatte, bevor er wegen Emma (Yuan Gao) nach Ningxia auswanderte, im Jahr 2007 ein. Das Trio ergänzt sich perfekt, Schwiegervater Lin Gao weiss, wo die Oenologin Emma die Rebstöcke pflanzen soll, von deren Trauben Kellermeister Thierry später hochwertige Weine im französischen Stil keltern wird. Zu den besten Weinen des Hauses gehören der ausgewogene Rotwein „Emma’s Reserve 2013“ sowie der würzig-fruchtige „The Summit“, Jahrgang 2014.

Natürlich hatten wir die Gelegenheit das typische, recht scharfe Essen der Provinz Ningxia zu den vielen Rotweinen zu probieren. Es besteht vor allem aus Lamm- und Schaffsfleisch in vielen Varianten, auch Hähnchen und Fische werden, neben diversem Gemüse, gerne gegessen.

Während unseres Besuchs fanden auch der Internationale Ningxia Winemakers Challenge sowie die CMB-Auswahl der besten zehn Weine der Region statt. Schlussendlich sollte erwähnt werden, dass nächstes Jahr im Mai der Concours Mondial de Bruxelles als einer der weltgrössten Weinpreise im Reich der Mitte stattfinden wird.

>> *Weitere Infos unter* [www.silverheights.cn](http://www.silverheights.cn), [www.concoursmondial.com](http://www.concoursmondial.com) [www.decanterchina.com](http://www.decanterchina.com)



*Drei Spitzenweine  
von Silver Heights*

**VINALU- Spezialreportagen**  
Weinreise in das autonome Gebiet Ningxia, 2. Teil

# **Willkommen in Chinas neuer Weindimension**

*Von Liliane Turmes und Romain Batya*  
(Alle Fotos von Romain Batya)



In Sachen Wein herrscht im Nordwesten Chinas seit geraumer Zeit Goldgräberstimmung. Nach einer aufschlussreichen Reise in das Umland von Yinchuan, der einzigen Grosstadt der aufstrebenden Weinregion Ningxia, einem autonomen Territorium der Volksrepublik China, an der Grenze zur Inneren Mongolei, hat sich unsere Sicht was chinesische Weine betrifft zum Positiven verändert. Im ersten Teil des Reiseberichtes (nachzulesen in VINALU Ausgabe 37) stellten wir ihnen zwei Weingüter vor, die vom Konzept und der Größe her in etwa an Familienbetriebe aus unseren Breiten-graden erinnern.

Nun wenden wir uns vier Betrieben zu, deren Gesamtfläche im dreistelligen Hektarbereich liegt und die auch die dementsprechende Infrastruktur in Sachen Kellerwirtschaft und Lagerkapazität aufzuweisen haben.

Das hundert Hektar umfassende Weingut Lilan in Yongning MinNing, vierzig Minuten von Yinchuan entfernt, ist unsere erste Etappe. Der Direktor, Herr Shao, erklärt uns die Philosophie des Hauses: acht Rebsorten, zwei Qualitätslinien, Hauptabsatzmarkt China. Lan C'ui und Helanstone heißen die Weine, basierend auf Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Marselan und Cabernet Gernicht, einer Rebe die bereits vor hundert Jahren nach China gelangte, eigentlich ein Carménère ist und als heimische Sorte gehandelt wird. Bei den weißen Rebsorten sind Chardonnay und Welschriesling (Italian Riesling) maßgebend. Im weiteren Verlauf der Reise wird sich herausstellen, dass dieser Rebsortenspiegel, der sich größtenteils an Frankreich orientiert, in Ningxia der Standard ist. Lilan produziert 300.000 Flaschen im Jahr, von denen alle in China verkauft werden.



*Im Weingut Lilan Lan C'ui*



*Lilan Cuvée Helanstone*



*VINALU-Redakteurin Liliane Turmes, zusammen mit Kellermeister Yang Weiming*



*Barriquekeller von Château Zhi Hui*



*Cabernet Sauvignon bei Château Zhihui Yuanshi*



*Im Reifekeller von Yuange*



*Gedeckter Tisch im Restaurant  
Lana Villa*



*Weissfisch aus dem  
gelben Fluss*

*Yuange Pink Wine*



*Gegrilltes Hammelfleisch mit  
Gemüse und viel Chili*



*Eingelegtes Lamm mit  
Kohl und Lauch*

Nach einer Mini-Verkostung, der Feststellung dass sehr viel Barrique die Rotweine prägt sowie der für uns unerwarteten Ankunft einiger Busse, mit angehenden chinesischen Weintouristen, die am Verkostungsraum vorbei laufen und eher uns, als die Weine ablichten, geht die Reise weiter.

An der Grenze zur Inneren Mongolei ist die chinesische Küche ganz anders als in Peking oder Shanghai. Die Stadt im Delta des Jangtse liegt 2000 km weit weg, bis nach Beijing sind es knapp 1200 km.

Viel Lammfleisch, Eintöpfe mit Nudeln oder Kartoffeln, grünes Gemüse und Weißfische aus dem Gelben Fluss stehen auf dem Speiseplan. Reis ist eher selten. Wie in der Provinz Yunnan werden kräftige Gewürze und scharfe, getrocknete Chilis verwendet. Fades, langweiliges Essen ist anderswo. Dem können wir nach dem Mittagessen im Landgasthof Lana Villa beipflichten.

Am Nachmittag erstaunen uns Miss Yuan Yuan, die 25jährige Besitzerin von Château Zhihui Yuanshi und ihr perfekt französisch sprechender Kellermeister, Yang Weiming. Der 31jährige hat Kellerwirtschaft in Südfrankreich studiert und steht zusammen mit seiner Chefin für das neue Gesicht der aufstrebenden chinesischen Wein-Elite.

„Auf 1500 Mu Rebland (hundert Hektar) bauen wir auf Alluvialböden die typischen Sorten Ningxias an. Zu unserem Portfolio gehört auch der seltene Petit Manseng. Bei den Reben mit weißen Trauben haben wir Vidal, der bereits im Ertrag steht. Denn die Chinesen mögen keinen trockenem, sondern eher süßen Weißwein“, sagt Yuan Yuan. Ihr Weingut hat sie vom Vater geerbt, der in der Region als bedeutender Bauunternehmer bekannt ist. Dementsprechend ist das Vorzeigeobjekt, dessen Hauptgebäude von außen an eine mittelalterliche Trutzburg erinnert, mit einer sechs Kilometer langen Natursteinmauer umgeben.

„Obwohl Weißweine besser zu unserer Küche passen, werden sie in Ningxia fast nur Rotweine finden“, sagt Yang Weiming, mit dem wir eine würzig-aromatische Cuvée 2013 aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc probieren. Als gelungen bezeichnen wir die rauchig-fruchtige Cuvée Reserve 2013.

In Jinshan, westlich der Autobahn 110 befindet sich das 2010 gegründete Château Yuange. Wir erreichen den Privatbetrieb am Abend, mittlerweile



*Blick auf die Chandon Weingärten*



*Verkostungsraum bei Chandon*

stehen auch hier knapp hundert Hektar Reben im Ertrag. Nach einer kurzen Besichtigung probieren wir einige Weine zum gemeinsamen Essen in den Empfangsräumen der Kellerei. Ein Rosé, der Yuange Pink Wine mit dem Etikett einer in Blumen umhüllten Chinesin, die dem Betrachter leider den Rücken zukehrt, gefiel uns zu eingelegten Schafsfüßen und saftigem, scharfen Lamm-Ragout. Als letztes Weingut im zweiten Teil unserer Reportage beleuchten wir das, zur LVMH Gruppe gehörende, Domaine Chandon Ningxia, wo nur Schaumweine für den chinesischen Markt hergestellt werden. Die eigene Anbaufläche beträgt 67 Hektar, hinzu kommen die zugekauften Trauben von anderen Produzenten. Für den einheimischen Markt wird viel Demi- Sec produziert, denn die Chinesen lieben süßen Schaumwein. „Mir gefällt unser Chandon Brut besser“, sagt Kellermeister Alan Liu. Im letzten Teil unserer Weinreise nach Fernost berichten wir über die, nicht nur flächenmäßigen Giganten der Weinszene in Ningxia.



*Alan Liu,  
Kellermeister  
bei Chandon  
NingXia*

*Chandon Me  
und Chandon  
Bru*



>> *Weitere Infos zu den Weingütern: Ningxia Lan Cui LiLan Winery: [www.lilanwinery.com](http://www.lilanwinery.com) Château Zhihui Yuanshi: [www.yeschateau.com](http://www.yeschateau.com) Château Yuange: [www.nxygjz.com](http://www.nxygjz.com) Domaine Chandon China : [www.lvmh.com](http://www.lvmh.com)*



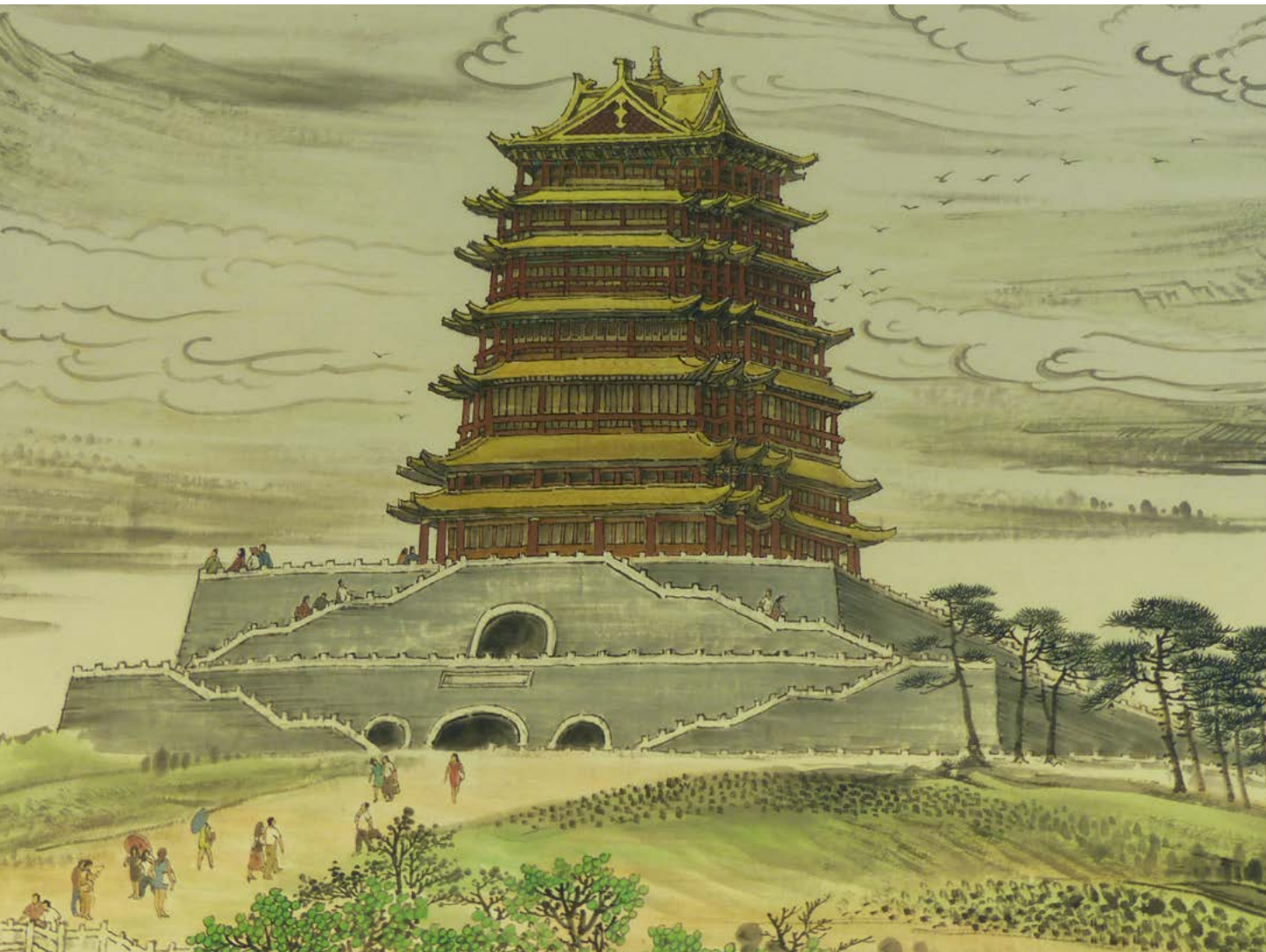
## VINALU- Spezialreportagen

Weinreise in das autonome Gebiet Ningxia, letzter Teil

# Willkommen in Chinas neuer Weindimension

*Von Liliane Turmes und Romain Batya*

(Alle Fotos von Romain Batya)



*Das Daylong Projekt*



*Cabernet Franc  
Rosé Holan-King  
2016*

In Sachen Wein herrscht im Nordwesten Chinas Goldgräberstimmung. Nach einer aufschlussreichen Reise in das Umland von Yinchuan, der einzigen Grossstadt der aufstrebenden Weinregion Ningxia, einem autonomen Territorium an der Grenze zur Inneren Mongolei, hat sich unsere Sicht was chinesische Weine betrifft zum Positiven verändert.

Im ersten Teil des Reiseberichtes (nachzulesen in VINALU Ausgabe 37) stellten wir ihnen zwei Weingüter vor, die vom Konzept und der Größe her in etwa an Familienbetriebe aus unseren Breitengraden erinnern.

In VINALU Nummer 38 beleuchteten wir vier Betriebe, deren jeweilige Gesamtfläche im dreistelligen Hektarbereich liegt und die auch die dementsprechende Infrastruktur in Sachen Kellerwirtschaft und Lagerkapazität haben.

Nun gehen wir im dritten und letzten Teil unserer Weinreise nach Fernost auf die flächenmässig grössten Protagonisten der Weinszene Ningxias ein. Da wäre erst einmal Château Yunmo, ein 1500 Hektar umfassendes Weingut, das zum Staatsbetrieb Great Wall, sprich zu COFCO gehört.

Das moderne Gebäude soll von seiner Optik her die Gebirgskette der Helan Mountains, die man in der Ferne sieht, suggerieren. Der Gelbe Fluss, ein weiteres geographisches Merkmal, liegt viel näher an dem gewaltigen Weingut.

Zusammen mit Lu Xin Jun, dem Kellermeister von Yunmo probieren wir den an Vanille und exotische Früchte erinnernden „Honeysuckle“ Welschriesling 2016 sowie einen aromatischen Cinsault Rosé, auch Jahrgang 2016, bevor es mit der Direktion des Hauses zum Mittagessen innerhalb des Weinguts geht.

Wie wir es bereits gewohnt sind, werden mehr als ein Dutzend Gerichte aufgetragen und auf der gläsernen Drehplatte des gut zwanzig Leute fassenden, runden Tisches optisch in Pose gesetzt. Lu Xin Jun erklärt, dass er zwar seit elf Jahren für COFCO arbeitet, jedoch erst seit zwei Jahren vor Ort, bei Yunmo ist.

Mit 14° haben die Weißweine und der Rosé ziemlich viel Alkohol, was laut Lu Xin Jun mit der hohen Sonneneinstrahlung (mehr als 3000 Sonnenstunden im Jahr) zu tun hat. Neben einem Pinot Noir Special Reserve 2012, der ausgezeichnet zum süsslichen Schweinefleisch mit Sesam passt, durch seine untypischen Brombeer-Aromen jedoch abfällt, hat der Cabernet Sauvignon zum Essen, besonders zu den würzigen Meeresrohen mit Kräutersud sowie zum obligaten, geschmortem Lammtopf,



*Dim Sum sind immer mit dabei*



*Spitzenwein Ho-Lan-Soul Marselan*



*VINALU- Chefredakteur Romain Batya, zusammen mit Ho-Lan-Soul CEO Viviane Ke und ihrem Kellermeister*



*Die drei beschriebenen Weine von Ho-Lan-Soul*



*Lu Xin Jun, Kellermeister von Yunmo*



*Im Barriquekeller von Yunmo*

Lob verdient. Am Gaumen leicht harzig und mit würziger Frucht, ist dieser Rote mit Anklängen von schwarzen Beerenfrüchten dezent mineralisch im Abgang.

Château Ho-Lan-Soul ist das zweite Weingut mit einer ähnlichen Größenordnung, was die im Ertrag stehende Rebfläche anbelangt. Aktuell sind das rund 1500 Hektar Bio-Weingärten, was ungefähr der Hälfte entspricht, die im Endeffekt bepflanzt werden soll. Dem aber nicht genug, denn der Eigentümer des Weinguts ist auch der Besitzer des „Daylong 100.000 mu ecologic grapes park“, einem Projekt von knapp 6700 Hektar – 3000 Hektar hat er, wie oben beschrieben, für sein eigenes Weingut bereits beansprucht – das auf dem Reißbrett und nach Planquadrat „Schlüssel-fertige Weingüter“ mit Rebflächen von 50 bis 100 Hektar verkauft. Das Wort steht betont in Kursivschrift, denn die Parzellen werden eigentlich auf 70 Jahre verpachtet, wobei finanzkräftige Interessenten ab 100.000 Dollar jährlicher Miete mit im Boot sind.

Uns interessierte jedoch eher das Endprodukt des spektakulären Ho-Lan-Soul-Projekts. Nach dem Holan King 2016 white, einem frisch-vegetabilen Welschriesling mit einem hohen Alkoholgehalt von 14° war es besonders der Holan King Rosé 2016, der unsere Aufmerksamkeit wegen seiner intensiven Farbe weckte. Hell lachsfarben-orange im Glas, war das Aromenspektrum von Himbeere, Zimt und Sternanis gefällig. Der Wein, eine Cuvée aus 80 % Cabernet Franc und 20 % Cabernet Sauvignon, als Rosé nach kurzer Maischestandzeit sanft gepresst, zeigte sich würzig-fruchtig und mit guter Fülle. Er harmonierte mit den frisch gekochten Süßwassergarnelen.

Der beste Wein in unserer Verkostung war ein sortenreiner Marselan, Jahrgang 2014, mit konzentrierten Beeren-Aromen und erdig-mineralischen Nuancen, dessen gut eingebundene Tannine im langem Abgang überzeugten.



*Willkommen bei Château Yunmo*



*VINALU-Redakteurin Liliane Turmes während der Yunmo -Kellerbegehung*



*Ein Yunmo Merlot Reserve 2012  
zum Essen*

*Pinot Noir 2012 Special Reserve  
von Château Yunmo*

Während unseres Aufenthalts in Yinchuan fand im dortigen Yue Hai Hotel im Stadtteil Jinfeng die 6. Internationale Helan Mountain East Foothill Weinmesse statt, die auch einen Weinpreis beinhaltet, an dem wir teilnahmen und wo wir auch die Ehre hatten, in der internationalen Jury zur Bewertung der besten Weine der Region mit dabei zu sein. Neben einigen hochwertigen Cuvées, alles Weine auf Basis der im Bordeaux üblichen Verschnitten von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc oder Merlot war es auch hier der sortenreine Marselan 2014 von Ho-Lan-Soul, der als eindeutiger Gewinner hervorging. Marselan ist eine, erst vor gut fünfzig Jahren in Frankreich entstandene Sorte, die aus einer Kreuzung von Grenache mit Cabernet Sauvignon hervorging. In Ningxia scheint Marselan beste Wachstumsbedingungen gefunden zu haben.

**Weitere Infos zu den Weingütern:**

>> *Great Wall Yunmo Winery, YinBa Road, Bezirk Yongning in Yinchuan, Ningxia* [www.greatwallwine.com.cn](http://www.greatwallwine.com.cn)  
>> *Château Ho-Lan-Soul International Winery, Ningxia,* [www.day-long.net](http://www.day-long.net) und [www.holansoul.com](http://www.holansoul.com)



*Geschmorte Seeohren mit Gemüse*

*Schweinefleisch mit Sesam, Chilis und frischem Gemüse*