



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Weinbau in Nordamerika im 19. und 20. Jahrhundert“

Verfasser

Daniel Köhler

angestrebter akademischer Grad

Magister der Philosophie (Mag. phil.)

Wien, 2013

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

A 312

Studienrichtung lt. Studienblatt:

Geschichte

Betreuer:

Univ. Doz. Dr. Gottfried Liedl

Für das Entstehen dieser Diplomarbeit und die Möglichkeit dieses Studium zu vollenden bedanke ich mich bei meinen Eltern Linda und Peter, die mir den nötigen familiären und finanziellen Rückhalt gegeben haben, meinem Bruder Philipp, dem ich für viele interessante Diskussionen auch über meinen Fachbereich hinaus danke, meinem Onkel Martin für die Förderung meines Interesses für die Geschichtswissenschaften, meinen Großeltern Wilfried und Elfriede für finanzielle Unterstützung und ebenso dafür, dass sie mitgeholfen haben, uns zu freien und kritischen Menschen zu erziehen sowie meiner bezaubernden Freundin Merle, dass sie da war und dass sie mir immer wieder Mut gemacht hat, wenn ich mal wieder zu zweifeln begonnen habe.

Außerdem möchte ich noch meinem Betreuer Univ. Doz. Dr. Gottfried Liedl dafür danken, dass er diese Arbeit betreut hat und mich auf den Weg geleitet hat, der zur Vollendung dieser Arbeit nötig war.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	7
2. Fragestellung und Thesen der Arbeit	8
2.1. Umwelthistorischer Ansatz	8
2.2. Langfristige historische Entwicklung.....	10
2.3. Kurzfristige historische Entwicklung.....	10
2.4. Thesen der Arbeit	11
2.5. Methoden.....	13
3. Grundlagen des Weinbaus.....	14
3.1. Ursprung und Herkunft der Rebe	14
3.2. Klimatische Bedingungen	15
3.2.1. <i>Das Terroir</i>	17
3.3. Qualitätskriterien für Wein.....	18
3.3.1. <i>Qualitätskriterien für Wein</i>	18
3.3.2. <i>Qualitätskriterien in den Vereinigten Staaten von Amerika</i>	19
3.3.3. <i>Abfüll- und Verkaufsbedingungen in den Vereinigten Staaten von Amerika</i>	20
4. Allgemeine Geschichte des Weinbaus in Nordamerika	21
4.1. Die Anfänge	21
4.2. Das 17. Jahrhundert – die Ostküste	24
4.2.1. <i>Virginia</i>	24
4.2.2. <i>Weinbau in anderen Kolonien</i>	25
4.3. Das 18. Jahrhundert.....	27
4.3.1. <i>Die Alexander Grape</i>	29
4.3.2. <i>Einwanderung und Weinbau</i>	30
4.4. Das 19. Jahrhundert und der Beginn einer Industrie.....	31
4.4.1. <i>Die Hybridisierung der nordamerikanischen Rebe im 19. Jahrhundert</i>	34
4.5. Der Weinbau in Kalifornien	35
4.5.1. <i>Die Anfänge</i>	35
4.5.2. <i>Kalifornien im 19. Jahrhundert</i>	36
4.5.3. <i>Die globalen Auswirkungen der Phylloxera</i>	39
4.6. Die Prohibition	41
4.6.1. <i>Der Weg zur Prohibition</i>	41
4.6.2. <i>Weinbau und Prohibition</i>	42
4.6.3. <i>Das Ende der Prohibition</i>	44
5. Zahlen und Daten zum globalen und nordamerikanischen Weinbau vom 19. Jahrhundert bis in die Gegenwart.....	45
5.1. Einführung.....	45

5.2. Die globale Weinproduktion 1865 – 1938	46
5.3. Der Weinbau in den Vereinigten Staaten von 1933 bis 1980	50
5.3.1. Probleme der nordamerikanischen Weinbauindustrie nach der Prohibition	53
5.3.2. Der nordamerikanische Weinbau nach dem Zweiten Weltkrieg	57
5.3.3. Die Entwicklung des Weinbaus im Osten der Vereinigten Staaten nach 1933	60
5.3.4. Allgemeine Betrachtung	61
5.4. Der globale Weinmarkt und die USA von 1961 bis heute	63
5.4.1. Allgemeine Daten zum Weinbau weltweit	64
6. Das Napa Valley.....	72
6.1. Allgemeines.....	72
6.1.1. Geographisches	72
6.2. Historische Entwicklung	75
6.2.1. Das Napa Valley nach der Prohibition	77
6.3. Napa Valley und die Entwicklung einer Weinindustrie.....	79
6.3.1. Von Dessert- zu Tafelweinen.....	79
6.3.2. James T. Zellerbach und die französischen Eichenfässer	80
6.3.3. „Wine Revolution“	82
6.3.4. Frankreich vs. Kalifornien?	83
6.4. Der Sonderfall Zinfandel.....	87
6.4.1. Herkunft.....	87
6.4.2. Zinfandel; Nach der Prohibition.	88
6.4.3. Das besondere an Zinfandel.....	92
6.5. Marketing und Napa Valley	93
6.5.1. Tourismus und Weinbau – eine Einführung	93
6.5.2. Marketing- und Tourismusentwicklung im Napa Valley.....	95
6.5.3. Der Weintourist; Ansprüche, Vorstellung und Herkunft.....	97
7. Robert Mondavi und die Entwicklung einer globalen Weinindustrie.....	99
7.1. Einleitung	99
7.2. Biographisches	99
7.3. Globalisierungsprozesse am Beispiel der Person Robert Mondavi.....	103
7.3.1. Andre Tchelistcheff und Louis Martini Sr.	103
7.3.2. Mondavi und Rothschild; Opus One	106
7.3.3. Internationale Joint Ventures	108
7.3.4. Das Unternehmen Mondavi und die globale Weinproduktion ab den 2000er Jahren.	109
7.4. The good Life and great Business; Marketing und Robert Mondavi.....	111
7.4.1. Französische Einflüsse im Marketing?	112
8. Schlusswort und weiterführende Fragestellungen.....	114

Anhang	118
Abbildungsverzeichnis	118
Literaturverzeichnis.....	120
Für die Arbeit und die Recherche verwendete Internet Seiten.....	123
Abstract	124
Curriculum Vitae	125

1. Einleitung

„I muass im frühern Lebn eine Reblaus gwesen sein, ja, sonst wär die Sehnsucht nicht so groß nach einem Wein. Drum tu den Wein ich auch nicht trinken sondern beißen, ... Und schwörn könnt ich, dass ich eine Reblaus gwesn bin, ich weiß bestimmt, ich hab gehaust in einem Weingarten bei Wien.“¹

So singt der österreichische Volksschauspieler Hans Moser das Lied „die Reblaus“, in dem aus dem Jahre 1940 stammenden Film von Ernst Marischka „Sieben Jahre Pech“. In diesem Lied, das wohl eines der bekanntesten Lieder Hans Mosers ist, besingt er Anfang der 1940er Jahre eine kleine unscheinbare Laus, welche mit freiem Auge nur kaum sichtbar ist. Nebenbei lebt sie auch noch in einem Wiener Weingarten und würde den Wein am liebsten beißen.

Nicht nur, dass Hans Moser eine für Wien typische Wein und Heurigenseeligkeit mit diesem Lied prolongiert, setzt er auch einem kleinen unscheinbaren Insekt ein freundliches, fast liebenswürdiges Denkmal. Noch dazu schuf er damit wohl ein bleibendes Synonym für österreichische und im speziellen Wiener Weinbaukultur.

Oftmals vergessen wird dabei, dass dieses kleine und für das freie Auge fast unsichtbare Insekt eine Jahrhunderte alte Spur der Zerstörung durch die Weingärten zahlreicher Kontinente hinter sich hat. So war die Reblaus im 19. Jahrhundert an der beinahe Vernichtung der europäischen Weingärten von Spanien über Frankreich bis in das damalige Habsburgerreich beteiligt. Und bereits lange davor war sie einer der Mitgründe, warum sich europäische Siedler mit dem Weinbau in den Vereinigten Staaten so schwer taten.

Die Reblaus ist inzwischen eine global Reisende, die sich in zahlreichen Weinbaugebieten auf der ganzen Welt ausgebreitet hat. Dass die Reblaus nicht die einzige Folge einer globalen Weinbauindustrie ist, zeigt einem schon der tägliche Gang in den Supermarkt, wo Weine aus der ganzen Welt nebeneinander stehen. Selbst wenn man kein Weintrinker und von Weinen im Allgemeinen wenig oder keine Ahnung hat, so sind die Ausläufer der globalen Weinproduktion bis in unser tägliches Umfeld vorgedrungen.

Dass all diese hier erwähnten Beispiele nur eine von vielen Wechselbeziehungen einer sich global ausbreitenden Weinbauindustrie sind, soll die hier vorliegende Arbeit am Beispiel der Vereinigten Staaten auf den nächsten Seiten zeigen.

¹ „Die Reblaus“ von Hans Moser, aus dem Film „Sieben Jahre Pech“ von Ernst Marischka (1940), Text Ernst Marischka, Musik Karl Föderl

2. Fragestellung und Thesen der Arbeit

Diese Arbeit beschäftigt sich mit Weinbau und seiner Bedeutung in einer zunehmend globalisierten Welt.

Der Anbau von Wein beziehungsweise der Anbau von Weinreben entstand im euro-asiatischen Raum und verbreitete sich über Europa und die europäische Expansion im 15. und 16. Jahrhundert in die ganze Welt.

Im Zuge dieser Arbeit soll nun versucht werden, ausgehend von dieser Ausbreitung des Weines von der „alten“ Welt in die „neue“ Welt, die Einbindung der „neuen“ Welt in einen globalen Markt für Wein zu analysieren. Vor allem die Art und Weise wie und unter welchen Bedingungen sich Wein von einem rein regionalen Produkt hin zu einer globalen Ware entwickelt, soll im Zuge dieser Arbeit untersucht werden. Der Fokus liegt dabei vor allem auf einer umwelthistorischen Herangehensweise.

Weltweit gibt es inzwischen zahlreiche Gebiete und Länder, welche Wein für einen globalen Markt produzieren. Dazu gehören unter anderem Länder wie Australien, Südafrika oder Südamerika, hier vor allem Chile und Argentinien. Auch in China oder Kanada entstehen inzwischen Gebiete, in denen Wein angebaut wird. Während vor allem China im Kontext der hier erwähnten Wein produzierenden Länder eher eine Ausnahme darstellt, sind die anderen erwähnten Länder in ihrer Historie stark von europäischen Expansionsbestrebungen geprägt.

Der räumliche Fokus dieser Arbeit wird vor allem auf dem nordamerikanischen Raum liegen und hier insbesondere auf Kalifornien und dem Westen der Vereinigten Staaten und hier insbesondere auf dem Napa Valley. Für diese Arbeit sollen dabei drei Aspekte einer entstehenden Weinbauindustrie in den Vereinigten Staaten untersucht werden.

2.1. Umwelthistorischer Ansatz

Der erste Punkt wird sich vor allem mit einer umwelthistorischen Herangehensweise an den Weinbau beschäftigen. Die Art und die Sorte der Rebe, aus denen heute in vielen Teilen der Welt Wein erzeugt wird, hat einen sehr starken umwelthistorischen Aspekt, der im Zuge dieser Arbeit auf zwei Arten dargestellt werden soll, die einander nicht nur bedingen sondern auch ergänzen und erweitern. Auf Trauben und Rebsorten und ihre biologischen und genetischen Unterschiedlichkeiten wird im Zuge dieser Arbeit in einem anderen Kapitel noch

näher eingegangen. Im Laufe dieses Textes soll zunächst einmal versucht werden, ein theoretisches Konzept zu der umwelthistorischen Bedeutung der Weinrebe zu erstellen, das wie bereits erwähnt zwei wesentliche Punkte umfassen soll.

Der erste Aspekt der umwelthistorischen Herangehensweise beschäftigt sich ausschließlich mit der Rebe und ihrer Verbreitung der einzelnen Sorten und den Nutzen, den der Mensch als das quasi Transportmittel dieser Rebsorten aus dieser Pflanze zieht. Bei diesem Punkt geht es rein um die Tatsache, wie der Mensch eine Pflanze verändert, sie in gewissem Sinn weiterentwickelt und sie schließlich in anderen Weltgegenden heimisch macht, wobei er wiederum Vorteile der jeweiligen heimischen Traubenart zur Erweiterung und Verbesserung der ursprünglich Art nutzt. Alles mit dem Zweck, sie aus einem vor allem ökonomischen Interesse zu verbessern. Folgen dieser globalen Nutzung einer Pflanzenart sind nicht nur Pflanzenkrankheiten, welche bis dato nur in bestimmten Weltregionen auftraten und sich über den menschlichen Zugriff in die gesamte Welt verbreiteten, sondern auch neue Zugänge und Formen dieser Kulturpflanze, die sich erst mit ihrer Ausbreitung in die Welt entwickeln konnten.

Der zweite Aspekt setzt nicht mehr die Pflanze in den Mittelpunkt der Betrachtung, sondern das, was der Mensch in dieser Pflanze sieht, und was den Wein und seinen Anbau im Weingut zu einem wichtigen Faktor in der Vermarktung des Weinbaus gemacht hat.

Weinbau oder ein Weingut wird mit bestimmten Bildern von Natur und Lebensart verbunden. Dabei wird das Weingut oft als ein idealisierter Naturschauplatz gesehen, der vor allem dem Zweck dient, Natur zu erleben und zwar mit allen Sinnen. Weingüter, wie sie inzwischen auf fast jedem von Menschen bewohnten Kontinent der Erde zu finden sind, werden dabei zu touristischen Orten, an denen vor allem Naturbilder und Lebensentwürfe verkauft werden. Naturbilder, die eine vom Menschen geschaffene Umweltform idealisieren, welche für umweltbewusstes Handeln mit der Natur steht. Das Weingut und ebenso die Pflanze, die das ermöglicht, sind europäische Errungenschaften, die, auch im Kontext des umwelthistorischen Ansatzes, sich erst mit der Expansion Europas in die Welt verbreiteten.

2.2. Langfristige historische Entwicklung

Dieser Punkt wird sich mit der Entwicklung des nordamerikanischen Weinbaus, insbesondere des Weinbaus im Westen der Vereinigten Staaten, beschäftigen. Hier soll vor allem die Entwicklung des nordamerikanischen Weinbaus im 19. und 20. Jahrhundert aus einer umwelthistorischen Perspektive dargestellt werden. Dieser Punkt hat den Zweck, den nordamerikanischen Weinbau in den Kontext eines größeren historischen Entwicklungsprozesses zu stellen. Der Fokus liegt hier vor allem auf einer eher allgemein gehaltenen Entwicklungsgeschichte des Weinbaus in den Vereinigten Staaten, die aber wesentlich ist für spätere Entwicklungen im 20. Jahrhundert.

2.3. Kurzfristige historische Entwicklung

Dieser Punkt soll die Entstehung von einem regionalen Weinbau hin zu einem Weinbau für den Weltmarkt am Beispiel der westamerikanischen Weinbaugebiete und hier im Besonderen des Napa Valleys untersuchen.

Erstens soll vor allem das Napa Valley und seine Entwicklung in den 1960er Jahren bis in die Gegenwart untersucht werden. Der Fokus liegt dabei vor allem auf der marketingtechnischen Analyse der Entwicklung. Hier steht vor allem das Napa Valley als Tourismusgebiet und seine Bedeutung für den globalen Weinmarkt im Mittelpunkt. Dabei sollen die beiden Aspekte des umwelthistorischen Ansatzes am Beispiel des Napa Valleys untersucht werden. In diesem Zusammenhang stehen besonders Akkulturationsphänomene und Wissenstransfer im Mittelpunkt der Betrachtung aber auch die touristische Erschließung des Napa Valleys und die damit verbundenen Bilder, welche von den Besuchern mit dem Napa Valley verbunden werden.

Zweitens wird an Hand der Person des Robert Mondavi, einem Weinerzeuger in besagtem Napa Valley, die historische Entwicklung des Napa Valleys von einem regionalen zu einem globalen Weinmarkt untersucht werden. Auch hier soll an Hand der persönlichen Entwicklung des Robert Mondavis und seines Unternehmens exemplarisch die historische Entwicklung unter besonderer Berücksichtigung der beiden umwelthistorischen Aspekte untersucht werden. Insbesondere Spannungsfelder zwischen einer wirtschaftlichen Entwicklung und einer nötigen Vermarktung werden hier betrachtet.

Auf wenige Sätze zusammengefasst widmet sich diese Arbeit folgender Fragestellung:

An der Produktion von Wein spiegeln sich wirtschaftliche, marketingtheoretische und umwelttheoretische Fragestellungen und Entwicklungen, wie sie unter den oben angeführten Punkten 2.1, 2.2. und 2.3. definiert werden, wieder. Wie all diese Faktoren zusammenhängen und welche globalen und umwelthistorischen Einflüsse zu der Entwicklung der modernen Weinindustrie der Vereinigten Staaten beigetragen haben, soll in dieser Arbeit untersucht werden.

2.4. Thesen der Arbeit

Diese Arbeit stellt sich in einen global-, umwelt- und wirtschaftshistorischen Rahmen. Unter dem Begriff global versteht diese Arbeit dabei: „... *Interaktion und Transfers zwischen Weltregionen und die Herausbildung von ökonomischen, politischen, sozialen und kulturellen Netzwerken und jenen Institutionen und Medien, die sie ermöglichen, organisieren und vorantreiben.*“²

Globalhistorisch werden dabei am Beispiel der Entwicklung des Weinbaus, vor allem in den Vereinigten Staaten, globale Interaktionen und Entwicklungen dargestellt. Neben dem globalhistorischen Ansatz, wie er in dem Zitat oben beschrieben ist, wird diese Arbeit auch sich ändernde Natur- und Umweltvorstellungen und die damit einhergehende Änderung im Verkauf und in der Produktion von Waren wie dem Wein thematisieren. Gerade in Bezug auf Wein spielt eine damit verbundene Naturvorstellung eine nicht unwesentliche Rolle.

Die räumliche Eingrenzung auf die Vereinigten Staaten und insbesondere Kalifornien ist dabei eine dem Rahmen einer Diplomarbeit entsprechende Notwendigkeit. Gerade am Beispiel des hier definierten Raumes der Vereinigten Staaten, insbesondere Kaliforniens, lassen sich Beispiele globaler und lokaler Interaktionen nachvollziehen. Und obwohl die globale Ausbreitung des Anbaus von Wein und die damit verbundenen technologischen und umwelthistorischen Folgen eine von Europa ausgehende Entwicklung sind, fokussiert sich diese Arbeit auf die regionalen Folgen und Besonderheiten dieser Entwicklung. So wird im Rahmen dieser Arbeit versucht werden, das sehr stark Europa zentrierte Konzept eines

² Reinhard Sieder, Ernst Langthaler in Reinhard Sieder, Ernst Langthaler (Hrsg.), Globalgeschichte 1800- 2010 (Wien, Köln, Weimar 2010). 10

„Ökologischen Imperialismus des weißen Mannes“³ wie es zum Beispiel bei Alfred W. Crosby vertreten wird, durch eine globalhistorische Perspektive im Sinne des weiter oben angeführten Zitates zu erweitern.

Dabei sollen mehrere Thesen verfolgt werden, auf die hier kurz eingegangen werden soll.

So wird in dieser Arbeit gezeigt, dass der Weinbau in den Vereinigten Staaten sich erst mit der europäischen Expansion entwickelt, aber dennoch von Beginn an starke sowohl europäisch regionale als auch regionale Unterschiede auf dem nordamerikanischen Kontinent aufweist. Dabei spielen sowohl regionale und klimatische Unterschiede innerhalb des nordamerikanischen Kontinents eine Rolle, als auch Unterschiede in den europäischen Weinbautraditionen. Hier kann also gezeigt werden, dass das Konzept eines von Europa ausgehenden ökologischen Imperialismus, wie er bei Crosby gezeigt wird, für den Weinbau, und in diesem Zusammenhang den nordamerikanischen Kontinent, ein zu kurzer und nicht vollständiger Ansatz ist.

Eine weitere These, der in dieser Arbeit nachgegangen wird, ist das Zusammenspiel und der Einfluss globaler und regionaler Faktoren auf die Entwicklung des Weinbaus. Hier geht diese Arbeit vor allem davon aus, dass der Weinbau in den Vereinigten Staaten den europäischen Weinbau nicht nur als Grundlage, sondern auch als Vorbild für die eigene Entwicklung diente. Dabei spielen sowohl technologische, kulturelle als auch Umwelt bezogene Austauschbeziehungen eine wesentliche Rolle. Hier wird vor allem der These nachgegangen, dass es eben diese Austauschbeziehungen sind, die es der Weinproduktion der Vereinigten Staaten ermöglichten auf dem globalen Weinmarkt Fuß zu fassen.

Um diesen Thesen zu folgen, wird sich diese Arbeit dabei den folgenden methodischen Ansätzen widmen.

³ Alfred W. Crosby, *Die Früchte des weißen Mannes. Ökologischer Imperialismus 900- 1900* (Frankfurt, New York 1991)

2.5. Methoden

Zunächst einmal wird diese Arbeit aus fünf großen Kapiteln bestehen, die sich alle unterschiedlichen Zugängen zu dem Thema und der gewählten Fragestellung widmen.

Der erste Teil wird sich dabei einem allgemeinen Zugang zum Thema des Weinbaus widmen. Dabei wird es um Einführendes zur globalen Verbreitung der europäischen Form der Weinrebe gehen. Außerdem wird auf bestimmte Begrifflichkeiten im Zusammenhang mit Weinbau und Weinproduktion eingegangen werden.

Das zweite Kapitel wird sich der Entwicklung des nordamerikanischen Weinbaus von den Anfängen bis zur Prohibition widmen. Ziel des Kapitels wird es sein, die Rahmenbedingungen für die Entwicklung der nordamerikanischen Weinproduktion darzustellen. Dabei wird eine kritische Auseinandersetzung mit der vorhandenen Sekundärliteratur zu diesem Thema als Quelle dienen.

Das dritte Kapitel wird dann an Hand statistischer Daten die Entwicklung der Weinproduktion in den Vereinigten Staaten von der Prohibition bis in die Gegenwart beleuchten. Dabei soll auch die Einordnung und die Entwicklung des US-amerikanischen Weinbaus mit Hilfe statistischer Daten in den globalen Markt untersucht werden. Hierfür werden vor allem statistische Daten aus verschiedensten Quellen einer Analyse und einer kritischen Interpretation unterzogen.

Die Kapitel vier und fünf beschäftigen sich dann entsprechend der gewählten Fragestellung mit den für diese Arbeit gewählten exemplarischen Beispielen, dem Napa Valley und dem US-amerikanischen Weinproduzenten Robert Mondavi. Für diese beiden Kapitel wird dabei auf eine Vielzahl von Quellen zurückgegriffen. Hauptaugenmerk liegt dabei vor allem auf der kritischen Interpretation der vorhandenen Sekundärliteratur sowie auf der Verwendung zahlreicher Oral History Dokumente, welche von der University of California mit zahlreichen Persönlichkeiten der Weinproduktion in den Vereinigten Staaten erstellt wurden.

Zu guter letzt wird in einem kurzen Schlusswort noch einmal auf die gewählte Fragestellung und die hier aufgestellten Thesen eingegangen werden.

3. Grundlagen des Weinbaus

3.1. Ursprung und Herkunft der Rebe

Die Weinrebe, deren lateinischer Name *vitis vinifera ssp. Sativa* ist, wurde bereits in der Jungsteinzeit kultiviert.⁴

Erste Kultivierungsversuche wurden wahrscheinlich im Kaukasus vorgenommen. Der Ursprung der kultivierten Weinrebe *vitis vinifera Sativa* dürfte dabei die Wilde Rebe *Vitis vinifera silvestris* gewesen sein.⁵

Die Weinrebe gehört zu der Überfamilie der Kletterpflanzen und hier zu den Kreuzdorngewächsen (*rhamnales*), welche sich wiederum in drei Familien unterteilen, von denen eine die *viticae* ist, zu der auch die Weinrebe gehört.⁶

Traubenarten mit dem Überbegriff *viticae* sind dabei in der ganzen Welt von, Nord- Süd- und Mittelamerika, Europa und Asien verbreitet. Wobei sich hier verschiedene Sorten entwickelt haben, welche je nach Kontinent unterschiedliche Traubensorten und Arten hervorbrachten. So gibt es in Europa und Westasien Arten der *viticae* Pflanze, welche nicht in den beiden Amerikas zu finden sind und umgekehrt. So hat sich in Nordamerika zum Beispiel die Sorte muscadine etabliert, welche vor allem in Mexiko und dem Südwesten der Vereinigten Staaten vorkommt. Die Gattung muscadine ist dabei eine Nebengattung der in Europa und Asien heimischen Euvitis. Aber auch Formen der Gattung Euvitis sind in Nordamerika heimisch. Aus dieser nordamerikanischen Form der Euvitis entstehen dann die Formen der nordamerikanischen Rebsorten, welche dann mit dem Eintreffen der Europäer in den Amerikas mit den europäischen Formen der Euvitis gekreuzt werden konnten.

Aus der Variante der Euvitis, welche nicht nach Amerika kam, entwickelte sich in Europa und Westasien der wild wachsende Vorfahr *vitis vinifera* der heutigen kultivierten Rebsorten. Zu den Unterarten der *vitis vinifera* gehören unter anderem die *vitis vinifera sativa* oder die *vitis vinifera silvestris*.⁷

Die Variante, welche heute die Grundlage für die meisten in Verwendung befindlichen Rebsorten bildet, ist die *vitis vinifera sativa*. Durch Züchtungen und Kreuzungen zwischen Pflanzen dieser Art entstand im Laufe der Geschichte die heutige Vielfalt an Rebsorten. Die meisten dieser Kreuzungen gehören der Überart *vitis vinifera* an. Aber in den

⁴ Andrej Benjak, Analysis of Transposable Elements in Grapevine (*Vitis vinifera* L.) (Universität für Bodenkultur Diss, Wien 2008). 3

⁵ Benjak, Analysis of Transposable Elements in Grapevine (*Vitis vinifera* L.). 7

⁶ Tim Unwin, Wine and the vine. (London, New York 1996). 23

⁷ Benjak, Analysis of Transposable Elements in Grapevine (*Vitis vinifera* L.). 7

nordamerikanischen Kolonien entstanden mit den ersten Versuchen Weinbau zu betreiben auch Kreuzungen zwischen verschiedenen Arten der *vitis* Pflanze. Auf einige dieser Kreuzungen wird dann im Laufe dieser Arbeit näher eingegangen werden.

Ein Vorteil der *vitis vinifera* Traube war ihre Fähigkeit sich leicht mit anderen Formen der *vinifera* Pflanze kreuzen zu lassen, beziehungsweise sich effektiv an neue klimatische Bedingungen anzupassen. Ein Vorteil und eine Fähigkeit, welche die Pflanze einerseits widerstandsfähiger machte, und andererseits unter unterschiedlichen klimatischen Bedingungen verschiedene Mutationen hervorbrachte, welche unter anderem die Vielfalt der vorhandenen Rebsorten erklärt, und andererseits auch unterschiedliche Ausprägungen einer Rebsorte, wenn sie in verschiedenen klimatischen Bedingungen gezüchtet wird.⁸

3.2. Klimatische Bedingungen

Die Weinrebe ist bei ihrem Anbau und in ihrem Wachstum auf bestimmte klimatische Bedingungen angewiesen. Das erklärt auch, warum Weinanbau nicht in allen Regionen der Erde möglich ist, auch wenn verschiedene Züchtungen gewisse Ausnahmen erlauben.

Der Wachstumszyklus einer Weinrebe in einem Jahr sieht dabei in etwa folgendermaßen aus. Im Frühjahr, ab einer dauerhaften Temperatur von etwa 10 Grad Celsius, beginnt die Rebe auszutreiben. Bei einer dauerhaften Tagestemperatur von etwa 20 Grad Celsius beginnt die Rebe zu blühen und die Trauben fangen an zu wachsen. Das Wachstum der Trauben geht bis zu einem bestimmten Punkt, der im französischen als „*véraison*“⁹ bezeichnet wird. An diesem Punkt nimmt der Zuckergehalt der Traube zu, während der Säuregehalt zurückgeht. Die Ernte erfolgt durchschnittlich etwa hundert Tage nach der Blüte der Rebe, wobei es hier je nach Wein darauf ankommt, wie das Verhältnis von Zucker und Säure in der Rebe ist.¹⁰

Im Winter kann die Rebe Minustemperaturen von bis zu minus 18 Grad Celsius vertragen, allerdings nicht von langer Dauer. Bei tropischen Temperaturen wachsen die Trauben nicht auf eine entsprechende Größe an und bleiben eher klein, was wiederum den Zuckergehalt der Traube beeinflusst und zu Trauben von minderer Qualität führt. Daher liegen die meisten Weinbaugebiete der Erde in einer Zone zwischen dem 30. und dem 50. Breitengrad, sowohl nördlich als auch südlich des Äquators.¹¹

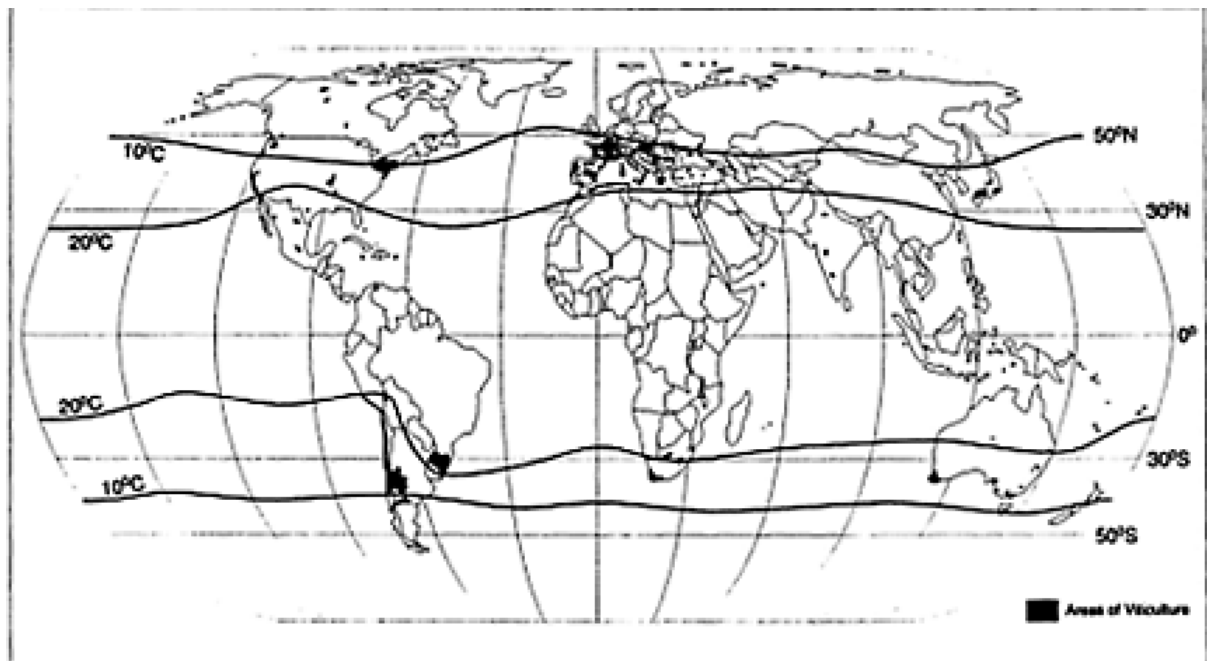
⁸ Unwin, Wine and the vine. 26

⁹ Unwin, Wine and the vine. 28

¹⁰ Unwin, Wine and the vine. 28

¹¹ Unwin, Wine and the vine. 28

Abbildung 1: Karte der Weinbauregionen der Welt¹²



Ein Problem des Weinbaus sind auftretende Krankheiten und der Pilzbefall der Weinstöcke. Eines der besten und bekanntesten Beispiele für eine solche Krankheit ist die Reblaus oder *Phylloxera vitifoliae*, welche hierzulande auch als Reblaus bekannt ist. Die Reblaus und ihre Ausbreitung zeigen die Folgen der Globalisierung des Weinbaus im 19. Jahrhundert. Denn die Reblaus ist an sich keine in Europa beheimatete Pilzerkrankung gewesen, sondern stammte aus Nordamerika und wurde erst im 19. Jahrhundert aus Nordamerika nach Europa eingeschleppt. Europäische Arten waren im Gegensatz zu ihren nordamerikanischen Verwandten gegen den Eindringling aus der neuen Welt nicht gewappnet, was dazu führte, dass die europäische Weinbauindustrie an der nordamerikanischen Reblaus fast zu Grunde ging. Auf die Folgen und die Lösung des Problems wird dann im nächsten Kapitel zum amerikanischen Weinbau noch näher eingegangen.

¹² Unwin, Wine and the vine. 29

3.2.1. Das Terroir

Neben den allgemeinen klimatischen Bedingungen, die für die Weinproduktion von Bedeutung sind, wird oft der Begriff des „Terroir“¹³ im Zusammenhang mit der Herstellung und den Charakteristiken, die Weine einer bestimmten Region aufweisen, verwendet. Da der Begriff in der Literatur immer wieder verwendet wird, und er eine wesentliche Bedeutung für den Weinbau hat, soll der Begriff des Terroir hier kurz näher definiert werden.

Der Begriff des Terroir kommt aus dem Französischen und bezeichnet alle Einflüsse, die auf die Qualität und den Geschmack eines Weines vom Anbau bis zur Ernte einwirken. Der Begriff des Terroir umfasst dabei nicht nur den Boden und seine Eigenschaften, die den Anbau und das Wachstum der Rebe fördern, sondern alle Einflüsse, von den klimatischen Bedingungen bis hin zum Einwirken des Menschen auf das Wachstum der Trauben.¹⁴

In der Weinenzyklopädie von Jim Gordon versteht man unter dem Begriff Terroir: „ ... die Kombination aus Boden, Lage, Klima und einer nicht genau zu definierenden Eigenart des Ortes“¹⁵.

Das Terroir ist für die Produktion von Wein deswegen von Bedeutung, weil es erklärt, warum ein Chardonnay aus Frankreich anders schmecken kann als zum Beispiel ein Chardonnay aus den Vereinigten Staaten. Dabei spielen auch Anbau, Ernte und Lagerverfahren eines Weinproduzenten eine wesentliche Rolle.

¹³ Dagmar Ehrlich, Rebsorten ABC. Reben und ihre Weine (München 2011). 13

¹⁴ Ehrlich, Rebsorten ABC. 13

¹⁵ Jim Gordon (Hrsg.), Wein Enzyklopädie. Die weltweit besten Winzer und ihre Weine (London 2010). 582

3.3. Qualitätskriterien für Wein

3.3.1. Qualitätskriterien für Wein

Für Wein gibt es verschiedene Qualitätskriterien, auf die hier zwecks des besseren Verständnisses der folgenden Kapitel kurz eingegangen werden soll. All die bisher genannten Bedingungen, welche für den Weinbau von Bedeutung sind, spielen auch eine Rolle bei der Bestimmung der Qualität eines Weines, wobei sie regional unterschiedlich gewichtet werden. Historisch gesehen wird ein Wein dabei meistens nach einer Region bestimmt, wie zum Beispiel der französische Bordeaux oder der italienische Chianti. In diesen beiden Fällen ist nicht nur die Region ausschlaggebend als Qualitätsmerkmal, sondern auch, da beide Cuvees sind, die Mischung aus den verschiedenen Rebsorten, die ausschließlich nach einem bestimmten Verfahren und Mischverhältnis hergestellt werden dürfen, die je nach Region unterschiedlich sind.

Diese Qualitätskriterien für Wein sind geografisch unterschiedlich. Einige Beispiele für unterschiedliche Qualitätsmerkmale sollen hier kurz dargestellt werden.

Eines der ältesten Weingesetze ist das französische, das es seit 1855 gibt, und das Weingüter vor allem nach den Verkaufspreisen in fünf verschiedene Klassen unterteilt. Das Gesetz von 1855, das im Zuge der Pariser Weltausstellung von Napoleon III. geschaffen wurde, bezieht sich dabei vor allem auf Wein aus Bordeaux. Dabei unterteilt es in fünf verschiedene Kategorien, die sich seit 1855 bis auf eine Ausnahme, das Weingut Mouton Rothschild, nicht mehr geändert haben.¹⁶

In Frankreich gibt es das System der „*appellation d'origine contrôlée*“¹⁷, das eine Weinbauregion auch mit einer bestimmten Rebsorte und einer bestimmten Anbauweise in Verbindung bringt. Außerdem kann nach diesen Qualitätskriterien, die mit AOC oder AC abgekürzt werden, bereits ein einziges Weingut ausgezeichnet werden.¹⁸

Neben den Qualitätsbezeichnungen AOC und AC gibt es weitere unterschiedliche Etikettenbezeichnungen, die je nach Region, aus welcher der Wein kommt, unterschiedliche Bedeutung haben können. So sind französische Weine mit der Etikettenbezeichnung Château vor allem in der Region Bordeaux zu finden, wohingegen Weine mit der höchsten

¹⁶ Unwin, Wine and the vine . 245- 247

¹⁷ Gordon (Hrsg.), Wein Enzyklopädie. 560

¹⁸ Gordon (Hrsg.), Wein Enzyklopädie. 560

Weinbergklassifikation „*Grand Cru*“¹⁹ vor allem in Burgund zu finden sind. Dafür hat die Bezeichnung *Grand Cru* für Weine aus Bordeaux keine Bedeutung.²⁰

Das österreichische Weingesetz unterscheidet zwischen verschiedenen Arten von Wein, die je nach Art des Weines verschiedene Qualitätskriterien zu erfüllen haben. Unterschieden wird dabei zum Beispiel zwischen Landwein, Qualitätswein oder Prädikatswein, um einige Beispiele zu nennen. So darf zum Beispiel Qualitätswein ausschließlich aus Trauben einer bestimmten Weinbauregion gewonnen werden. Außerdem darf er nur bestimmte Qualitätsweinrebsorten enthalten, welche von dem entsprechenden Ministerium definiert werden.²¹

3.3.2. Qualitätskriterien in den Vereinigten Staaten von Amerika

Für den nordamerikanischen Raum wurden im Jahre 1978 die sogenannten AVAs (American Viticultural Areas) eingeführt. Der Status einer AVA wird vom Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms (BATF) an Weinbauregionen in den Vereinigten Staaten vergeben.

Die AVAs Nordamerikas hingegen sind rein geografisch ausgerichtet, wobei die Grenzziehungen nicht politisch erfolgen, sondern die betreffende Region muss den Nachweis erbringen, dass sie sich von den umliegenden Regionen geografisch, klimatisch oder historisch unterscheidet. Welche Rebsorte und wie diese Rebsorte angebaut wird, also bestimmte Qualitätskriterien, wie sie das französische System beinhaltet, werden in den Vereinigten Staaten nicht angewandt. Wenn jedoch eine bestimmte Rebsorte für die Produktion eines bestimmten Weins verwendet wird, dann müssen nach den Regularien der BATF mindestens 75 % der entsprechenden Rebsorte in dem Wein enthalten sein.²²

Neben diesen allgemeinen Qualitätskriterien gibt es auch in den Vereinigten Staaten, ähnlich wie in Frankreich, spezielle Etikettenbezeichnungen, wie zum Beispiel „*Estate bottled*“²³, was den Konsumenten darauf hinweisen soll, dass die besagte Flasche noch auf dem Weingut abgefüllt wurde. Damit kommt man auch zu einer Besonderheit der Weinproduktion in den Vereinigten Staaten, nämlich den Abfüll- und Verkaufsrechten des Weines.

¹⁹ Gordon (Hrsg.), Wein Enzyklopädie. 560

²⁰ Gordon (Hrsg.), Wein Enzyklopädie. 560

²¹ Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich, 111. Bundesgesetz über den Verkehr mit Wein und Obstwein (Weingesetz 2009). §10

²² Charles L. Sullivan, A Companion to California Wine. An Encyclopedia of Wine and Winemaking from the Mission Period to the Present (Berkley, Los Angeles, London 1998). 10 und Gordon (Hrsg.), Wein Enzyklopädie. 562

²³ Gordon (Hrsg.), Wein Enzyklopädie. 562

3.3.3. Abfüll- und Verkaufsbedingungen in den Vereinigten Staaten von Amerika

Ein ganz wichtiger Punkt, um die Qualitätskriterien bei Weinen aus den Vereinigten Staaten zu verstehen, sind die Abfüll- und Verkaufsbedingungen, unter denen die Weine erzeugt werden.

Bis zum Zweiten Weltkrieg wurde Wein in den Vereinigten Staaten nur selten an dem Ort abgefüllt, von dem die Trauben stammten. Meistens wurde der Wein in großen Containern, sogenannten „bulks“²⁴ zu regionalen Abfüllern und Weinverkäufern transportiert, die den Wein dann in Flaschen abfüllten und unter ihrem Namen in den jeweiligen Märkten verkauften. Dabei wurde weder auf die Herkunft des Weines noch auf die Art der Trauben²⁵, aus denen der Wein produziert worden war, verwiesen, was auch damit zu tun hatte, dass bis in die 1950er Jahre selbst aus einer Traube gewonnener Wein maximal 51 Prozent der auf dem Etikett vermerkten Traube enthalten musste.²⁶

In der Zeit nach der Prohibition bis zum Zweiten Weltkrieg war dies wohl einer der Mitgründe, warum Wein aus den Vereinigten Staaten sich nicht oder nur schwer gegen die Konkurrenz aus dem Ausland durchsetzen konnte.

Auf die Lösung dieser Problematik wird dann in einem der nächsten Kapitel näher eingegangen werden.

²⁴ Sullivan, A Companion to California Wine. 33, 179

²⁵ Im englisch sprachigen Literatur werden die Rebsorten als „Varietals“ bezeichnet.

²⁶ Sullivan, A Companion to California Wine. 28- 29, 379- 380

4. Allgemeine Geschichte des Weinbaus in Nordamerika

4.1. Die Anfänge

Die ersten Hinweise auf den nordamerikanischen Kontinent als Weinbauland lieferten die Wikinger, welche unter Leif Erikson, vermutlich um 1001 n.Chr. an der Westküste des heutigen Neufundlands landeten und dem Land dem Namen „Vinland“ oder „Wineland“ gaben.

Die Bezeichnung Vinland oder Wineland wird zwar mit Wein in Verbindung gebracht, hat aber nicht notwendigerweise bereits etwas mit Weinbau zu tun, auch wenn im konkreten Fall vielleicht der Hinweis auf die Möglichkeit des Weinbaus auf dem nordamerikanischen Kontinent gegeben ist, oder wie Thomas Pinney schreibt: „*Their name of Wineland, however was excellent prophecy*“. Auch wenn im Namen Vinland oder Wineland bereits der Entwicklung des amerikanischen Weinbaus vorgegriffen wird, so hat der Name vermutlich nichts mit Wein oder Weinbau zu tun. In der Gegenwart wird eher angenommen, dass der Begriff *vin*, der im Nordischen zwei Bedeutungen hat, nämlich Wein und Weide, eher auf den Begriff der Weide zurück zu führen ist²⁷.

Als die ersten europäischen Siedler den amerikanischen Kontinent betraten, fanden sie dort wild wachsende Trauben, welche zwar mit der in Europa verbreiteten Form der *vitis vinifera* verwandt waren, aber in den meisten Fällen einen niedrigeren Zuckergehalt oder andere für einen guten Wein unangenehme Nebengeschmäcker aufwiesen.

So berichten zum Beispiel spanische Entdecker von Traubenarten, welche sie auf den karibischen Inseln vorfanden.

Eine der bekanntesten dieser auf dem nordamerikanischen Kontinent wild wachsenden Trauben ist die *vitis lambrusca*, welche von den Pilgervätern entdeckt wurde²⁸.

Andere Sorten welche in Nordamerika heimisch sind, wären unter anderem die *vitis rotundifolia*, welche vor allem rund um Virginia auftrat, die *vitis riparia* oder auch *vitis vulpina*, welche an der Westküste von Kanada bis zum Golf von Mexiko auftritt und vor allem für Kreuzungen verwendet wird²⁹. Zusätzlich zu den hier erwähnten Sorten gibt es noch zahlreiche andere in Nordamerika einheimische Sorten, auf welche aber hier nicht näher eingegangen werden soll.

²⁷ Thomas Pinney, A History of Wine in America. From Beginnings to Prohibition (Los Angeles 1989). 4, 5

²⁸ Pinney, A History of Wine in America. 6

²⁹ Pinney, A History of Wine in America. 7

Viele dieser Sorten, unter anderem auch einige der hier erwähnten Sorten, wurden bereits von den Ureinwohnern zu alkoholischen Getränken verarbeitet. Die wirkliche Bedeutung dieser einheimischen Rebsorten auf dem nordamerikanischen Kontinent liegt aber in der Möglichkeit der Kreuzung mit der europäischen Art der *vitis vinifera*.

Eine auch für den europäischen Weinbau wichtige Folge dieser Kreuzungen war die Resistenz nordamerikanischer Weintrauben gegen die in Nordamerika auftretenden Erkrankungen, wie zum Beispiel die Pilzerkrankung *Phylloxera vastatrix*, welche in Europa auch als Reblaus bekannt ist und im 19. Jahrhundert über Nordamerika auch nach Europa eingeschleppt wurde. Erst als man europäische Arten auf amerikanische Arten „pfropfte“,³⁰ konnte man die europäischen Reben vor dem Befall der Reblaus schützen. Auf die Folgen der Reblaus, sowohl für den nordamerikanischen Weinbau, als auch für den europäischen, beziehungsweise den globalen Weinbau wird später noch in einem eigenen Kapitel eingegangen werden.

Einer der ersten Europäer nach Kolumbus, welche Berichte über wildwachsende Trauben von Nordamerika nach Europa brachten, war der Italiener Giovanni da Veranzano, welcher um 1524 an der Küste des heutigen Nord Carolina solche Trauben wahrnahm, aus denen seiner Meinung nach „... *without all doubt they would yield excellent wines*“³¹. Auch der Franzose Jacques Cartier berichtete von Trauben, aus denen sich Wein herstellen ließ. Dass die einheimischen Indianer aber von der Herstellung von Wein keine Ahnung hatten, erwähnte er nicht.³²

Die ersten Hinweise auf tatsächlichen Weinbau in den Grenzen der heutigen Vereinigten Staaten stammen von verbannten französischen Hugenotten, welche an der Küste des heutigen Floridas angeblich um 1565 Wein anbauten. Diese Hinweise sind aber umstritten.

Der erste sichere Hinweis auf europäischen Weinbau in Nordamerika stammt aus dem Jahre 1568 aus der spanischen Kolonie auf Florida, Santa Elene Island (heute Parris Island South Carolina)³³.

Hinweise auf Weinbau gibt es auch aus englischen Koloniegründungen, wie zum Beispiel der Kolonie, welche Sir Walter Raleigh in der Gegend des heutigen North Carolina gründete. Die meisten dieser ersten Versuche Weinbau in der neuen Welt zu betreiben, blieben aber ohne

³⁰ Gordon (Hrsg.), Wein Enzyklopädie. 577

³¹ Pinney, A History of Wine in America. 11

³² Pinney, A History of Wine in America. 11

³³ Pinney, A History of Wine in America. 11

einen längerfristigen Erfolg. Bei diesen ersten Versuchen wurden zumeist vor allem einheimische Rebsorten verwendet.³⁴

Eine der ersten Trauben, die in diesen frühen Koloniegründungen für erste Weinbauversuche verwendet wurden, werden heute der Rebsorte *vitis labrusca* zugeschrieben, einer in Nordamerika heimischen Rebart der *Euvitis*. Kultivierte Nachfahren dieser Trauben sind die noch heute vor allem an der Ostküste der Vereinigten Staaten für Weinerzeugung verwendeten Rebsorten Concord und Isabella. In der englischen Literatur werden diese ersten für Weinbau verwendeten Reben auch oft als sogenannte „fox grape“³⁵ bezeichnet. Wobei die Herkunft der Bezeichnung fox grape nicht eindeutig nachgewiesen werden kann, aber möglicherweise mit dem Geschmack der betroffenen Traube zusammenhängt.³⁶ Im Zusammenhang mit der fox grape sei auch noch erwähnt, dass die Bezeichnung fox grape auf mehrere Arten der in Nordamerika einheimischen *Euvitis* Varianten angewandt wird.

³⁴ Pinney, A History of Wine in America. 12

³⁵ Pinney, A History of Wine in America. 6

³⁶ Pinney, A History of Wine in America. 443

4.2. Das 17. Jahrhundert – die Ostküste

4.2.1. Virginia

Einer der ersten erfolgreichen Zugänge zum Weinbau in der neuen Welt gelang den britischen Siedlern mit ihrer Koloniegründung in Virginia um 1607. Für die britischen Kolonialbestrebungen in Nordamerika war Seide und Wein ein wesentlicher Bestandteil der kolonialen Vorstellungen, welche angetrieben wurden von den Erfolgen der Spanier in Lateinamerika. Neben den rein ökonomischen Überlegungen Seide und Wein in den nordamerikanischen Kolonien zu erzeugen, spielten auch mythische, beziehungsweise biblische Aspekte, welche auf den paradiesischen Vorstellungen des Garten Eden basierten, eine wichtige Rolle. Der ökonomische Aspekt der Kolonien, welcher auf der Konkurrenz zu Spanien und Frankreich basierte, sollte vor allem die englische Abhängigkeit von spanischen und französischen Waren verringern. Hier sollte vor allem die englische Wirtschaft nicht mehr vom Ankauf französischen und spanischen Weins und Seide abhängig sein.³⁷

Bereits 1609 wurden die ersten Flaschen Wein aus der Kolonie Virginia nach London verschifft. In diesen ersten Jahren der britischen Kolonie in Virginia wurde vor allem aus einheimischen Traubensorten Wein hergestellt. Neben Wein begann sich in Virginia aber auch zunehmend der Tabakanbau durchzusetzen. Ein Vorgang, dem die britische Virginia Company entgegenzuwirken versuchte, in dem sie etwa französische Weinbauern nach Virginia brachte. Bei diesem Transfer kamen auch zum ersten Mal europäische Rebsorten auf nordamerikanischen Boden oder wie Thomas Pinney schreibt: *„The event may be said to mark the beginning of the second phase of viticultural experiment in America, the first being that period of brief and unsatisfactory trial of the native grape“*³⁸.

Trotzdem konnte sich der Weinbau in Virginia unter anderem wegen der zunehmenden Konkurrenz durch den Tabakanbau, aber auch wegen immer wiederkehrender Fehler im Anbau der Weine nicht dauerhaft durchsetzen, und immer mehr Weinbauern stiegen auf das zunehmend lukrativere Geschäft des Tabakanbaus um. Neben dem schlechten Wein, der vor allem aus in Nordamerika heimischen Trauben produziert wurde, kam im Jahre 1622 noch das Virginia Massaker hinzu, bei dem ein Drittel der Kolonisten von Eingeborenen getötet wurde.³⁹

³⁷ Pinney, A History of Wine in America. 13

³⁸ Pinney, A History of Wine in America. 15

³⁹ Pinney, A History of Wine in America. 19

Neben wirtschaftlichen Überlegungen, die zu einem Rückgang des Weinbaus in Virginia führten, kamen auch noch Umwelteinflüsse hinzu, welche den Anbau von Wein erschwerten. Auf der einen Seite waren die nordamerikanischen Traubensorten für die Weinerzeugung nicht gut genug, beziehungsweise war der Wein, der aus solchen Sorten gewonnen wurde, zum Großteil ungenießbar, zum andern waren die europäischen Sorten nicht gut genug gegen die in der neuen Welt auftretenden Erkrankungen, wie die eingangs erwähnten Pilzkrankungen, wie etwa die Reblaus, gerüstet. Diese und klimatische Faktoren, welche solche Pilzkrankungen und andere Erkrankungen der Weinstöcke förderten, erschwerten den Weinbau mit den genießbaren europäischen Sorten.⁴⁰

Das Pfropfen von europäischen Rebsorten auf nordamerikanische Weinstöcke, welche gegen den Pilzbefall resistenter waren als ihre europäischen Verwandten, war in dieser Form und in der Weise, wie es heute und im 19. Jahrhundert angewandt wird, noch nicht bekannt. Hinzu kamen die klimatischen Bedingungen in Virginia sowie schlechte Bodenverhältnisse welche den Weinanbau zunehmend erschwerten. Wohl auch deswegen stiegen viele dieser Weinbauern auf die wesentlich leichter anzubauende und zu verkaufende Tabakpflanze um.⁴¹

4.2.2. Weinbau in anderen Kolonien

Beispiele für Versuche in der neuen Welt Wein anzubauen gibt es noch aus anderen europäischen Kolonien entlang der amerikanischen Ostküste. So gibt es in Maine um 1620 den Versuch mit einheimischen nordamerikanischen Trauben Wein anzubauen. Auch in Massachusetts und New England gab es Versuche mit einheimischen Trauben Wein anzubauen. Dabei wurden auch immer wieder französische Weinbauern gesucht, welche den englischen Siedlern in ihrem Versuch Wein anzubauen unter die Arme greifen sollten. Diese Versuche französische Weinbauern in die britischen Kolonien zu bringen, oder sich durch Reisen nach Frankreich das Wissen um den Anbau von Wein anzueignen, finden sich dabei immer wieder. So schreibt Pinney zum Beispiel: „...*Dr. Robert Child, preparing in 1641 to emigrate from England to Massachusetts, proposed to establish a vineyard in the colony, and visited France during the vintage season to learn how the French made wine.*“⁴²

⁴⁰ Pinney, A History of Wine in America. 25

⁴¹ Pinney, A History of Wine in America. 28

⁴² Pinney, A History of Wine in America. 29, 30

Aber nicht nur die Briten, auch andere europäische Kolonisatoren, versuchten den Anbau von Wein in Nordamerika. So versuchten niederländische Siedler um 1642 Wein in der neuen Welt anzubauen. Auch schwedische Kolonisten versuchten sich in der Gegend des heutigen New Jersey und Delaware mit dem Anbau von Wein. Beide Versuche Wein anzubauen waren aber nicht von dauerhaftem Erfolg gekrönt.⁴³

Aber wie auch in Virginia und in weiteren Versuchen in North und South Carolina Wein anzubauen, blieb es in den meisten Fällen bei Versuchen. Und so begannen sich an der nordamerikanischen Ostküste vor allem Pflanzen durchzusetzen, welche leicht anzubauen waren, den einheimischen Klima- und Umweltbedingungen besser entsprachen, und welche in weiterer Folge auch besser verkauft werden konnten. Problematisch war dabei auch die räumliche Distanz zwischen den verschiedenen europäischen Versuchen Wein in Nordamerika anzubauen. Wissen und Erfahrungen anderer Weinbauern wurden in der Regel nicht weitergegeben, und es konnte sich keine Tradition entwickeln, an der neue Weinbauern, welche in die neue Welt kamen, anschließen konnten. So fing jeder Weinbauer dort wieder an, wo bereits die Siedler Anfangs 1600 gestanden hatten.⁴⁴

Über die Vorteile dieser Form des Weinbaus schreibt Thomas Pinney: *„Nevertheless, the prevailing ignorance meant that hope remained alive. For who could say that the next optimist might not succeed?“*⁴⁵

⁴³ Pinney, A History of Wine in America. 31

⁴⁴ Pinney, A History of Wine in America. 39, 40

⁴⁵ Pinney, A History of Wine in America. 40

4.3. Das 18. Jahrhundert

Für den Weinbau in Nordamerika im 18. Jahrhundert gilt das, was auch schon für das 17. Jahrhundert gegolten hat. Das Ziel einer kolonialen Weinindustrie für den Export wurde auf Grund der oben genannten Probleme, mit einer Ausnahme auf die noch eingegangen wird, nicht weiter verfolgt.

Besagte Ausnahme bildete die Kolonie Georgia, welche von General James Oglethorpe gegründet wurde. Im Gegensatz zu bisherigen Koloniegründungen in der neuen Welt, sollte die Kolonie vor allem den britischen Einfluss in der Region stärken und gleichzeitig Großbritannien mit Seide, Wein und Öl beliefern.⁴⁶

Interessant für diese Arbeit und ihren globalen Kontext ist dabei vor allem, dass europäische Rebsorten, zum Beispiel aus Madeira, nach Georgia exportiert wurden. Der Hintergedanke dabei war offensichtlich, dass Georgia auf nahezu dem gleichen Breitengrad lag wie Madeira und angenommen wurde, dass Reben von Madeira in Georgia ähnlich gut gedeihen sollten.⁴⁷

Auch französische Weine und Rebsorten wurden über England in die Kolonie verschifft, aber trotz dieser Versuche gelang es auch in Georgia nicht eine dauerhafte Weinindustrie aufzubauen. Ähnlich wie bereits im 17. Jahrhundert scheiterten Versuche Wein anzubauen auch hier vorwiegend an klimatischen Hindernissen sowie an den Rebsorten.⁴⁸

Das besondere an der britischen Kolonie in Georgia, im Gegensatz zu allen anderen britischen Kolonien in Nordamerika, war, dass es in Georgia eine starke Unterstützung durch das britische Mutterland gab. Mit dem Scheitern des Aufbaus einer funktionierenden Weinbauindustrie in Georgia erlosch auch das Interesse der britischen Politik, und Weinbau wurde nicht mehr als ein vorrangiges wirtschaftliches Ziel gesehen.⁴⁹

Trotzdem gab es neben Georgia noch weitere Versuche eine funktionierende Weinbauindustrie aufzubauen. Vor allem South Carolina und wie im 17. Jahrhundert Virginia standen dabei im Mittelpunkt des Interesses dieser Weinbaupioniere. Auch Florida, das bereits im 16. Jahrhundert erste Versuche von Weinbau gesehen hatte, wurde wieder ein Experimentierfeld für nordamerikanischen Weinbau. Ähnlich wie in Georgia wurde entweder Wein aus Madeira, Frankreich oder eine einheimische Rebsorte verwendet.⁵⁰

⁴⁶ Pinney, A History of Wine in America. 41

⁴⁷ Pinney, A History of Wine in America. 43

⁴⁸ Pinney, A History of Wine in America. 53

⁴⁹ Pinney, A History of Wine in America. 55

⁵⁰ Pinney, A History of Wine in America. 56- 62

Eine Ausnahme bildete die Religionsgemeinschaft der Moravian Church, auf Deutsch Herrnhuter Brüdergemeine, welche Mitte des 18. Jahrhunderts begannen, aus in Nordamerika einheimischen Rebsorten Wein für den Eigenbedarf herzustellen.⁵¹

Ähnliches geschah auch in Virginia, wo vor allem Wein auf private Initiative hergestellt wurde. Diese Weinproduzenten waren im Hauptberuf zumeist Tabakpflanzer und begannen Wein zumeist für den Eigenbedarf oder den Bedarf einer Gemeinde herzustellen. In Virginia taten sich dabei vor allem Einzelpersonen hervor, deren Interesse am Weinbau auch wieder ein gesteigertes öffentliches Interesse hervorrief.⁵²

Dieses öffentliche Interesse äußerte sich dann meistens in der finanziellen Unterstützung durch Komitees oder Gesellschaften, welche sich dem Ziel der wirtschaftlichen Entwicklung der Kolonien verschrieben hatten. Beispiele für diese Unterstützung finden sich viele. So zum Beispiel das des Colonel Robert Bolling Jr. (1738-1775), welcher mit Unterstützung des Hauses von Burgsesse, der ersten Vertretung kolonialer Siedler in der neuen Welt, versuchte, die europäische Weinrebe in Virginia anzusiedeln, da seiner Meinung nach die einheimischen Reben keine Aussicht auf Erfolg boten. Vor allem italienischer Wein, der in der Region um Neapel und den Vesuv gedieh, schien es Bolling angetan zu haben. Das Haus von Burgsesse unterstützte Bolling dabei vor allem finanziell.⁵³

Die zweite Person, die aus einer global historischen Perspektive von Interesse scheint, ist der in Italien geborene Philipp Mazzei (1730 – 1816), welcher ebenfalls versuchte Weinreben aus Europa in die nordamerikanischen Kolonien zu bringen. Er erhielt prominente Unterstützung, unter anderem von Thomas Jefferson, welcher ihm Land für seine Experimente mit Weinreben zur Verfügung stellte. Bollings Versuche scheiterten an seinem frühen Tod im Jahre 1775 und Mazzei wiederum gab seine Experimente während des Unabhängigkeitskrieges auf.⁵⁴

Ein anderer prominenter Kolonist Virginias, Georg Washington, war ebenfalls an der Möglichkeit des Weinbaus in Virginia interessiert. Seine Experimente mit Weinanbau in Virginia gingen aber mit dem Beginn seiner politischen Karriere verloren.⁵⁵

Ein weiterer Versuch, den Weinbau in Nordamerika zu unterstützen, kam aus Großbritannien. Im Jahre 1758 wurde die „*London Society for the Encouragment of the Arts, Manufactures and Commerce*“⁵⁶ gegründet, welche 100 Pfund für den ersten Kolonisten bot, welcher fünf

⁵¹ Pinney, A History of Wine in America. 62

⁵² Pinney, A History of Wine in America. 70

⁵³ Pinney, A History of Wine in America. 75-77

⁵⁴ Pinney, A History of Wine in America. 80

⁵⁵ Pinney, A History of Wine in America. 81

⁵⁶ Pinney, A History of Wine in America. 90

Tonnen roten oder weißen Wein aus nordamerikanischen Trauben herstellte, der auch genießbar war. Trotz einer Erneuerung des Preises 1765 erschien kein Weinbauer, welcher den Preis einstreichen konnte. Trotzdem wurden weitere Preise für amerikanischen Weinbau ausgeschrieben, auch wenn diese nur selten an Gewinner ausbezahlt werden mussten. Das Engagement der Royal Society of Arts endete erst mit dem amerikanischen Unabhängigkeitskrieg.

Die Geschichte des Weinbaus in Virginia ist wohl eine von zahlreichen Versuchen, die aber von ebenso vielen Irrtümern begleitet waren. Trotzdem gelang es der Weinbauindustrie im 19. Jahrhundert in Virginia Fuß zu fassen. Mit dem Aufstieg der Weine in Kalifornien ging jedoch auch dieser Versuch unter.⁵⁷

Neben Virginia gab es noch in anderen Kolonien Versuche Wein anzubauen. Einer der prominentesten Vertreter dieser Versuche war Benjamin Franklin, welcher in Pennsylvania vor allem mit in Nordamerika einheimischen Rebsorten Versuche machte. Aber auch andere nicht so bekannte Namen waren unter denen, welche mit nordamerikanischen Rebsorten experimentierten. Versuche, Wein anzubauen, gab es auch in New Jersey oder Massachusetts.⁵⁸

4.3.1. Die Alexander Grape

Neben den immer wiederkehrenden Versuchen, von außen und von innen den Weinbau in Nordamerika voran zu treiben, wurde im 17. Jahrhundert von James Alexander in Pennsylvania der erste zufällig entstandene Hybrid zwischen einer einheimischen Rebsorte des Typs *vitis lambrusca* und einer zweiten nicht eindeutig identifizierten Rebsorte, bei welcher es sich aber um einen *vitis vinifera* Typ handeln dürfte⁵⁹, entdeckt. Auch wenn James Alexander den Nutzen aus dieser ersten Kreuzung noch nicht selbst nutzen konnte, so sollte diese Rebsorte zu den ersten kommerziell genutzten Rebsorten Nordamerikas gehören. Diese Rebsorte gewann vor allem Ende des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts an Bedeutung. Darauf wird aber später noch näher eingegangen.

⁵⁷ Pinney, A History of Wine in America. 82

⁵⁸ Pinney, A History of Wine in America. 85 - 88

⁵⁹ Julius Kühn Institut. Federal Research Center for Cultivated Plants, Alexander Grape, September 2012. Online unter : <http://www.vivc.de/datasheet/dataResult.php?data=271> (9.10. 2012)

4.3.2. Einwanderung und Weinbau

Einen wichtigen Beitrag zum nordamerikanischen Weinbau lieferten die zahlreichen Einwanderer, welche in die britischen Kolonien auswanderten. Ähnlich wie in Lateinamerika, wo vor allem spanische Einwanderer Wein als Getränk und aus religiösen Gründen nicht missen wollten, gab es auch in Nordamerika zahlreiche Einwanderer, die aus religiösen oder Genussgründen begannen Weinbau zu betreiben.

Die Rolle der Einwanderer in Bezug auf den Weinbau ist dabei eine wichtige, da sie nicht nur das Interesse am Weinbau in die neue Welt brachten, sondern auch das notwendige Know How und in manchen Fällen auch die Pflanze mit in die neue Welt brachten. In einem Land, das von Einwanderern gegründet wurde, ist deren Rolle für die nordamerikanische Weinbauindustrie bis in die Gegenwart nicht zu vernachlässigen.

Zwei Einwanderergruppen werden dabei in den Anfängen des nordamerikanischen Weinbaus häufig genannt. Zum einen sind das Hugenotten, die aus Frankreich und der Schweiz in die englischen Kolonien kamen.⁶⁰ So entstand zum Beispiel eine Kolonie französischer Protestanten in South Carolina, welche den vielsagenden Namen New Bordeaux erhielt.

Unter der zweiten Gruppe, welche in diesen ersten Experimentierjahren in die britischen Kolonien kam, waren Auswanderer aus dem deutschen Sprachraum, den Gebieten der österreichischen Monarchie und der deutschen Fürstentümer. So entstanden zahlreiche Koloniegründungen, welche alle mehr oder weniger Versuche betrieben, einen funktionierenden Weinbaubetrieb zu gestalten. Beispiele hierfür sind unter anderem die belegten Versuche deutscher Siedler in Kolonien in Pennsylvania, Virginia und North Carolina. Diesen Siedlern erging es jedoch ähnlich wie ihren englischen Kollegen, welche bereits vor ihnen, am Versuch Wein anzubauen, gescheitert waren.

Die Hauptleistung der französischen und deutschsprachigen Kolonisten war jedoch, wie der amerikanische Historiker Thomas Pinney schreibt: *„without the diffusive influence of Germans and French, the idea of winegrowing in America would not have persisted as it did, nor would the actual achievement have taken the form that it has now.“*⁶¹

⁶⁰ Pinney, A History of Wine in America. 95

⁶¹ Pinney, A History of Wine in America. 104

4.4. Das 19. Jahrhundert und der Beginn einer Industrie

Nach dem Unabhängigkeitskrieg (1785-1783) blieben die Versuche, eine eigene Weinbauindustrie aufzubauen, genau so wie die Versuche davor, vor allem von privater Initiative abhängig. Beispiele für diese privaten Versuche ein funktionierendes Weingut aufzubauen finden sich dabei viele. So probierte der Franzose Peter Legaux in Pennsylvania Wein anzubauen. Ein Versuch, der ebenso scheiterte wie ähnliche Versuche in anderen Gebieten der Vereinigten Staaten von Amerika.⁶²

Aber Legaux war durch sein Beispiel und die Aufzeichnungen seiner Erfahrungen ein wichtiger Ideengeber für weitere Versuche, Weinbau in den Vereinigten Staaten zu betreiben. Mit Legaux begann vor allem die kontinuierliche Weitergabe von Wissen über die Versuche, Weinbau in den Vereinigten Staaten zu betreiben. So gab es nach Legaux zum Beispiel die ersten wissenschaftlich fundierten Versuche, die amerikanischen Trauben zu katalogisieren⁶³. Auch gab es Bücher, welche sich der praktischen Seite des Weinbaus annahmen und diese versuchten in Worte zu fassen.

All diese Grundlagen führten schließlich zu einem der ersten erfolgreichen Versuche, Weinbau in den noch jungen Vereinigten Staaten heimisch zu machen. Der in der Schweiz geborene Jean Jacques Dufour (im englischen dann John James Dufour) war es, dem es zum ersten Mal gelang, mit der sogenannten „Alexander Grape“⁶⁴, einem Hybrid zwischen der in Nordamerika einheimischen Traubensorte *vitis lambrusca* und einer zweiten Rebsorte, die aber nicht eindeutig identifiziert ist, einen Wein herzustellen, der sich auch verkaufen ließ.⁶⁵

Auch wenn die Alexander Grape und der daraus resultierende Wein als der erste kommerziell verkaufte Wein des nordamerikanischen Kontinents gilt, konnte sich die besagte Rebsorte dennoch nicht durchsetzen.

Nach Jean Jacques Dufour versuchten zahlreiche andere Personen, den Weinbau in den Vereinigten Staaten auf eine kommerzielle Ebene zu heben. Darunter waren Deutsche und Franzosen, aber erst dem „Father of american Viticulture“⁶⁶, John Adlum, einem gebürtigen Amerikaner, gelang es auf seinem Land bei Georgetown District of Columbia um 1800, Wein anzubauen.

⁶² Pinney, A History of Wine in America. 114

⁶³ Pinney, A History of Wine in America. 115

⁶⁴ Julius Kühn Institut. Federal Research Center for Cultivated Plants, Alexander Grape, September 2012. Online unter: <http://www.vivc.de/datasheet/dataResult.php?data=271> (12.10.2012)

(Benannt nach dem Entdecker dieser Rebsorte James Alexander)

⁶⁵ Pinney, A History of Wine in America. 120

⁶⁶ Pinney, A History of Wine in America. 139

Auch Adlum war nicht in der Lage mit importierten europäischen Rebsorten Weinbau zu betreiben, so dass auch er auf die bereits erwähnte Alexander Grape zurückgriff. Der dabei erzeugte Wein hatte nicht nur kommerziellen Erfolg, Adlum gelang es auch mit der ersten einheimischen gekreuzten Rebsorte der Catawba⁶⁷ Traube, eine wohlschmeckende und gegen die einheimischen Krankheiten einigermaßen resistente Rebsorte einzuführen. Der Ursprung der Traube ist dabei auf eine Kreuzung zwischen der in Nordamerika heimischen Rebenart der *vitis labrusca* und einer zweiten Rebenart, die möglicherweise eine Variante der europäischen *vitis vinifera* gewesen sein könnte, zurückzuführen.

Mit Adlum begann auch der Erfolgslauf der Traube, welche bis 1850 zu einer der meist angebauten Rebsorten in den Vereinigten Staaten wurde. Adlum war weder der erste, der eine neue Kreuzung hervorbrachte, noch war er der erste, dem kommerzieller Weinbau in Nordamerika gelang, aber die von ihm voran getriebene Einführung der Catawba Rebe veränderte den Weinbau in Nordamerika nachhaltig.⁶⁸

Der Erfolg der Catawba Traube lässt sich schwer in Zahlen bemessen, nichts desto trotz dürfte sie die am meisten verwendete Rebsorte Anfang bis Mitte des 19. Jahrhunderts in den Weinbaugebieten im Osten der Vereinigten Staaten gewesen sein.

Einer der Hauptmotoren dieser frühen Weinbauentwicklung war das Ohio River Valley, das vor allem unter William Longworth zum sogenannten „*Rhineland of America*“⁶⁹ wurde. Dabei war vor allem die Catawba Rebe die Grundlage der Longworthen Weinbaugebiete im Ohio River Valley. Neben der Rebe bediente sich Longworth auch deutscher Immigranten, welche nicht nur den Wein anbauten sondern ihn auch tranken.⁷⁰

Longworth war außerdem einer der ersten, welcher aus der Catawba Rebe nicht nur weißen Wein, sondern auch Schaumwein herstellte. Longworth war mit seinem Weinbau so erfolgreich, dass er bis 1859 auf 2000 acres⁷¹ etwa 568 000 Gallonen Wein und Schaumwein herstellen konnte, was die Region zu der damals größten Weinbauregion der Vereinigten Staaten machte.⁷²

Longworth war mit seinem Weinbau so erfolgreich, dass er auch, wenn auch in kleinen Mengen, Wein nach Europa exportieren konnte. Er schickte auch Vertreter nach Europa, welche einerseits die von Longworth präferierte Catawba Traube mitnahm und andererseits

⁶⁷ Julius Kühn Institut. Federal Research Center for Cultivated Plants, Catawba Grape, September 2012. Online unter: <http://www.vivc.de/datasheet/dataResult.php?data=2346> (13.10.2012)

⁶⁸ Pinney, A History of Wine in America. 149

⁶⁹ Pinney, A History of Wine in America. 158

⁷⁰ Pinney, A History of Wine in America. 159

⁷¹ 1 Acre = ca. 4046m²

⁷² Pinney, A History of Wine in America. 159

den europäischen Weinbau studierten, um das Wissen nach Nordamerika zu importieren. Die Gründe dafür, dass Longworth die Catawba Rebe auch nach Europa brachte, mögen darin gelegen haben, dass auch diese Traube nicht gegen manche der in Nordamerika einheimischen Schädlinge und Pilzerkrankungen immun war. Zwei dieser in Nordamerika einheimischen Erkrankungen von Reben waren der Befall der Rebe durch „Black Rot“ oder Schwarzfäule sowie die „*Powdery mildew*“ der Mehltau.⁷³

Vor allem der Mehltau, eine ebenfalls in Nordamerika einheimische Pflanze, kam in den 1850er Jahren auch nach Europa, wo unter anderem Madeira, dann Spanien, Italien und Frankreich von der Pilzerkrankung betroffen waren.

Eine andere wichtige Rebsorte des nordamerikanischen Weinbaus im 19. Jahrhundert war die „Isabella“ Rebe. Eine Rebsorte, welche ebenso wie die Catawba Rebe eine Kreuzung aus einer *vitis lambrusca* und einer *vitis vinifera* Rebe ist.⁷⁴

Die Isabella Rebe war dabei, ähnlich wie die Catawba Rebe, gegen die gleichen Pilzerkrankungen anfällig und konnte sich in der Menge ihres Anbaus nicht mit der Catawba Rebe messen. Versuche, auch diese Rebe anzubauen, gab es dennoch. Neben dem bereits erwähnten Longworth, waren es vor allem deutsche Siedler in Missouri, welche ihre ersten Versuche, Weinbau auf dem nordamerikanischen Kontinent zu betreiben, mit der Isabella Rebe begannen.

Eine weitere Rebsorte, welche sich dann vor allem in Missouri durchsetzte, da die Catawba Reben zunehmend an Pilzbefall litten, war die Norton Rebe, ebenfalls eine Kreuzung, aber aus einer *vitis labrusca* und einer *vitis aestivalis*⁷⁵. Eine dieser in Missouri entstehenden Weinbauproduktionen sollte bis zur Einführung der Prohibition die größte Weinbauproduktion in den Vereinigten Staaten außerhalb Kaliforniens sein.⁷⁶

In Missouri waren es vor allem deutsche Siedler, welche begannen Weinbau zu betreiben. Eine der wichtigsten Errungenschaften dieser deutschen Einwanderer war der erstmals in Nordamerika durchgeführte Versuch, Reben durch Kreuzen zu verbessern.

Zu diesen Pionieren des nordamerikanischen Weinbaus gehörten Personen wie Friedrich Muench (1798 -1881), George Husmann (1827 – 1902) oder Jacob Rommel, welche vor allem versuchten, einheimische Reben entweder durch Kreuzungen mit anderen einheimischen Reben oder europäischen Rebsorten widerstandsfähiger gegen die

⁷³ Pinney, A History of Wine in America. 171

⁷⁴ Julius Kühn Institut. Federal Research Center for Cultivated Plants, Isabella Grape, September 2012. Online unter: <http://www.vivc.de/> (12.10. 2012)

⁷⁵ Julius Kühn Institut. Federal Research Center for Cultivated Plants, Norton Grape, September 2012. Online unter: <http://www.vivc.de/> (12.10. 2012)

⁷⁶ Pinney, A History of Wine in America. 178

einheimischen Pilz- und Fäulniserkrankungen zu machen, was ihnen in einigen Fällen auch gelang.⁷⁷

4.4.1. Die Hybridisierung der nordamerikanischen Rebe im 19. Jahrhundert.

Versuche, aus Kreuzungen in Nordamerika beheimateter Rebsorten widerstandsfähige Reben zu züchten, gab es schon vor den oben erwähnten deutschen Einwanderern. So lässt sich bereits für das Jahr 1806 eine erste Niederschrift solcher Versuche finden. Auch der weiter oben im Text erwähnte Dufour schrieb in einem seiner Werke zum amerikanischen Weinbau bereits über die Kreuzung hauptsächlich in Nordamerika einheimischer Sorten. Auch erste Versuche, den europäischen Wein *vitis vinifera* mit einheimischen Rebsorten zu kreuzen, gab es.⁷⁸

Den ersten nachweislich erfolgreichen Versuch einer Kreuzung zwischen einer europäischen Rebsorte und einer in Nordamerika einheimischen Rebsorte erbrachte John Fisk Allen, der eine nordamerikanische Isabella Rebe mit einer Chasselas de Fontaineleau kreuzte. Die Kreuzung welche dabei herauskam, wurde als Allen's White Hybrid bezeichnet.⁷⁹

Die Erfolge auch anderer Züchter europäische und nordamerikanische Reben zu kreuzen, führten ab den 1850er Jahren zu einem regelrechten Boom oder wie Thomas Pinney schreibt: „*Everywhere in the country, amateurs and professionals took up the challenging sport of grape breeding...*“⁸⁰

Trotzdem immer mehr Kreuzungen vorgenommen wurden, war dies nicht gleichbedeutend mit einem Erfolg. Denn bei den meisten Kreuzungen blieben die negativen Eigenschaften der einheimischen Rebe, wie etwa der schlechte Geschmack, dominant. Ausnahmen blieben die bereits erwähnten mehr oder weniger natürlich entstandenen Rebsorten Alexander, Catawba oder Isabella. Aber auch andere Kreuzungen wie zum Beispiel die Delaware Rebe, aus der ein guter Weißwein hergestellt werden konnte, oder die Concorde Rebe, erlangten einen gewissen Bekanntheitsgrad. Beide Sorten sind eigentlich kultivierte Formen der *vitis labrusca*, haben sich aber bis in die Gegenwart vor allem als Tischweine gehalten.⁸¹

Mit der Ausbreitung des Weinbaus in den Vereinigten Staaten begann sich auch ein anderes Phänomen auszubreiten, nämlich der Genuss der Traube als Obst. Grundsätzlich kann man Trauben sowohl zum Zweck des Weinkonsums als auch als Obst züchten. Aber in Amerika

⁷⁷ Pinney, A History of Wine in America. 182

⁷⁸ Pinney, A History of Wine in America. 205

⁷⁹ Pinney, A History of Wine in America. 206

⁸⁰ Pinney, A History of Wine in America. 206

⁸¹ Pinney, A History of Wine in America. 209, 215

wurden vor allem einheimische Trauben hauptsächlich für den Weinbau angebaut, für den sie sich aber in vielen Fällen nicht eigneten. Stattdessen hatten viele der Trauben einen starken Eigengeschmack was dazu führte, dass viele Trauben als Obst für den Verzehr angebaut wurden und nicht mehr für den Weinbau.⁸²

4.5. Der Weinbau in Kalifornien

Nachdem der Fokus jetzt vor allem auf der Entwicklung des Weinbaus an der Ostküste der heutigen Vereinigten Staaten lag, soll nun der westliche Teil der Vereinigten Staaten, der heute noch für seinen Weinbau berühmt ist, in seiner Entwicklung kurz dargestellt werden. In einem späteren Teil dieser Arbeit wird dann noch spezifischer auf die Entwicklung der Weinbauregion des Napa Valleys eingegangen werden.

4.5.1. Die Anfänge

Die Geschichte des Weinbaus an der Westküste des nordamerikanischen Kontinents verlief ganz anders als an der Ostküste.

Die ersten Versuche, Weinbau in New Mexico zu betreiben, gab es im Jahre 1626 durch Missionare der Franziskaner⁸³. In der Gegend des heutigen US Bundesstaates Kalifornien gab es die ersten Versuche Weinbau zu betreiben, um das Jahr 1779 ebenfalls durch spanische Missionare.⁸⁴ Nord Kalifornien folgte etwa 1783, und auch hier waren es spanisch sprechende Einwanderer, die den Wein nach Kalifornien brachten.

Weinbau sowohl in New Mexico als auch in Kalifornien diente vor allem in dieser Anfangsphase des Weinbaus im Westen des nordamerikanischen Kontinents, für den Eigenbedarf der Missionssiedlungen. Da der Nachschub an Messwein aus Mexiko schleppend verlief, begannen diese Missionen bald selbst Wein für den Eigenbedarf anzubauen. Obwohl dies gut funktionierte, kann man diesen Weinbau wohl noch nicht als kommerziellen Weinbau bezeichnen. Selbst nachdem die spanischen Gouverneure diese Missionen quasi verstaatlicht hatten, sollte es noch bis 1830 dauern, ehe man von einem beginnenden kommerziellen Weinbau im Westen der Vereinigten Staaten sprechen konnte.⁸⁵

⁸² Pinney, A History of Wine in America. 216

⁸³ Pinney, A History of Wine in America. 233

⁸⁴ Pinney, A History of Wine in America. 238

⁸⁵ Unwin, Wine and the vine. 266

Dabei unterscheiden sich die Anfänge des Weinbaus im Westen und im Osten des nordamerikanischen Kontinents grundlegend. Zum einen betrieben im Westen im Gegensatz zum Osten des Kontinents vor allem spanische Siedler, und hier vor allem Missionare, den Weinbau. Damit war bereits ein ganz anderes Wissen vorhanden was den Weinbau betrifft, und es war nicht nötig, noch zusätzlich Experten aus Europa hinzuzuziehen, wie das in den britischen Kolonien geschah.⁸⁶

Ein anderer wichtiger Faktor, was den Anbau von Wein im Westen des nordamerikanischen Kontinents betraf, war die Tatsache, dass im Westen ausschließlich Rebsorten der europäischen Gattung *vitis vinifera*, welche von den Spaniern in die Kolonien gebracht wurden, angebaut wurde. Im Gegensatz zum Osten der Vereinigten Staaten, wo die europäischen Trauben auf Grund der unterschiedlichen Wetterbedingungen, der Pilzerkrankungen und der Insekten, sich nicht durchsetzen konnten, gedieh die europäische Rebe im Gebiet des heutigen New Mexicos und Kaliforniens einwandfrei.

Die von den spanischen Missionaren hauptsächlich verwendete Rebsorte war die Sorte „Mission“⁸⁷. Eine Rebsorte, welche ihre Ursprünge in Europa hatte und mit einigen noch heute in Spanien gedeihenden Rebsorten, wie der Criolla oder der Monica Rebsorte verwandt ist. Sie gilt als die älteste Rebsorte Nord- und Südamerikas, welche der Gattung *vitis vinifera* angehört. Ihre Ausbreitung lässt sich mit der spanischen Kolonisierung in der neuen Welt verfolgen und man findet sie noch heute sowohl in Chile und Argentinien als auch in Kalifornien.

4.5.2. Kalifornien im 19. Jahrhundert

Bereits vor der Annexion Kaliforniens durch die Vereinigten Staaten im Jahre 1848, kamen zahlreiche Siedler in das Land und einige von ihnen wie zum Beispiel der Franzose Jean Louis Vignes, welcher einer der ersten war, der versuchte die Rebsorte Mission durch andere europäische Varianten zu ersetzen⁸⁸, oder der Niederländer John Gronnigen, welcher auch als Juan Domingo bekannte war. Als die Vereinigten Staaten Kalifornien im Jahre 1848 nach einem Krieg mit Mexiko annektierten, war bereits ein Großteil des Weinbaus aus den Händen der Missionssiedlungen in die Hände zahlreicher privater Einwanderer übergegangen. Mit dem Goldrausch von 1848 kamen schließlich nicht nur mehr Einwanderer in das Land, von

⁸⁶ Siehe Weinbau in anderen Kolonien S. 25- 26

⁸⁷ Julius Kühn Institut. Federal Research Center for Cultivated Plants, Mission Grape, September 2012.
Online unter: <http://www.vivc.de/> (22.06.2012)

⁸⁸ Pinney, A History of Wine in America. 246

denen einige sich dem Weinbau widmeten, es stieg auch die Nachfrage nach Wein. So begann die Anzahl der Rebstöcke vor allem in den 1850er Jahren massiv zu steigen. Für ganz Kalifornien lassen sich hier für das Jahr 1856 etwa 1,5 Millionen Weinstöcke nachweisen und im Jahre 1858 waren es bereits 3,9 Millionen Weinstöcke im Bundesstaat Kalifornien.⁸⁹

Eine Folge dieses massiven Aufschwungs der kalifornischen Weinindustrie war aber einerseits ein Rückgang der Qualität der produzierten Weine und andererseits ein Preisverfall sowohl des Weines als auch des Weinguts.⁹⁰

Einer der Pioniere des kalifornischen Weinbaubooms war der aus Ungarn stammende Agoston Haraszthy, der 1840 als Flüchtling nach Kalifornien gekommen war. In Kalifornien erwarb er 1857 die „Vineyard Farm in Sonoma“⁹¹ und benannte sie in Buena Vista Vineyard um. Die große Leistung des Agoston Haraszthy, auch wenn diese bei einigen Autoren umstritten sein mag, lag wohl darin, dass er einer der ersten war, der konsequent versuchte, europäische Rebsorten in Kalifornien anzusiedeln. 1861 reiste er mit Unterstützung des Gouverneurs von Kalifornien durch Europa, um zum einen europäischen Weinbau zu studieren, und zum anderen europäische Rebsorten nach Kalifornien zu exportieren. Bis 1400 verschiedene Rebsorten sollen es gewesen sein, die Haraszthy nach Kalifornien brachte⁹², darunter so bekannte Varianten wie den Cabernet Sauvignon, den Pinot Noir, den Gewürztraminer oder den Riesling. Auch den für Kalifornien so bekannten Zinfandel soll Haraszthy eingeführt haben, doch dieser dürfte bereits früher in die Vereinigten Staaten gekommen sein. Zu dieser konkreten Rebsorte wird im Kapitel zum Napa Valley noch näher eingegangen werden.

Aber Haraszthy war nicht der einzige, der in den 1860er Jahren europäische Rebsorten nach Kalifornien brachte. Auch andere Weinerzeuger, wie zum Beispiel Charles Krug oder Alejandro Valljeo, importierten ebenfalls europäische Reben nach Kalifornien. Die Folgen dieser Importe waren nicht nur eine Zunahme der Weinstöcke sondern auch ein Zunahme der Qualität des erzeugten Weins. So stieg die Zahl der Weinstöcke in Kalifornien bis 1870 auf die Zahl von 26,5 Millionen an. Neben der Steigerung der kalifornischen Weinproduktion, die sicherlich mit der zunehmenden Einfuhr europäischer Rebsorten zusammenhing, wurde kalifornischer Wein auch ins Ausland exportiert, darunter in Länder wie Australien, China,

⁸⁹ Pinney, A History of Wine in America. 263

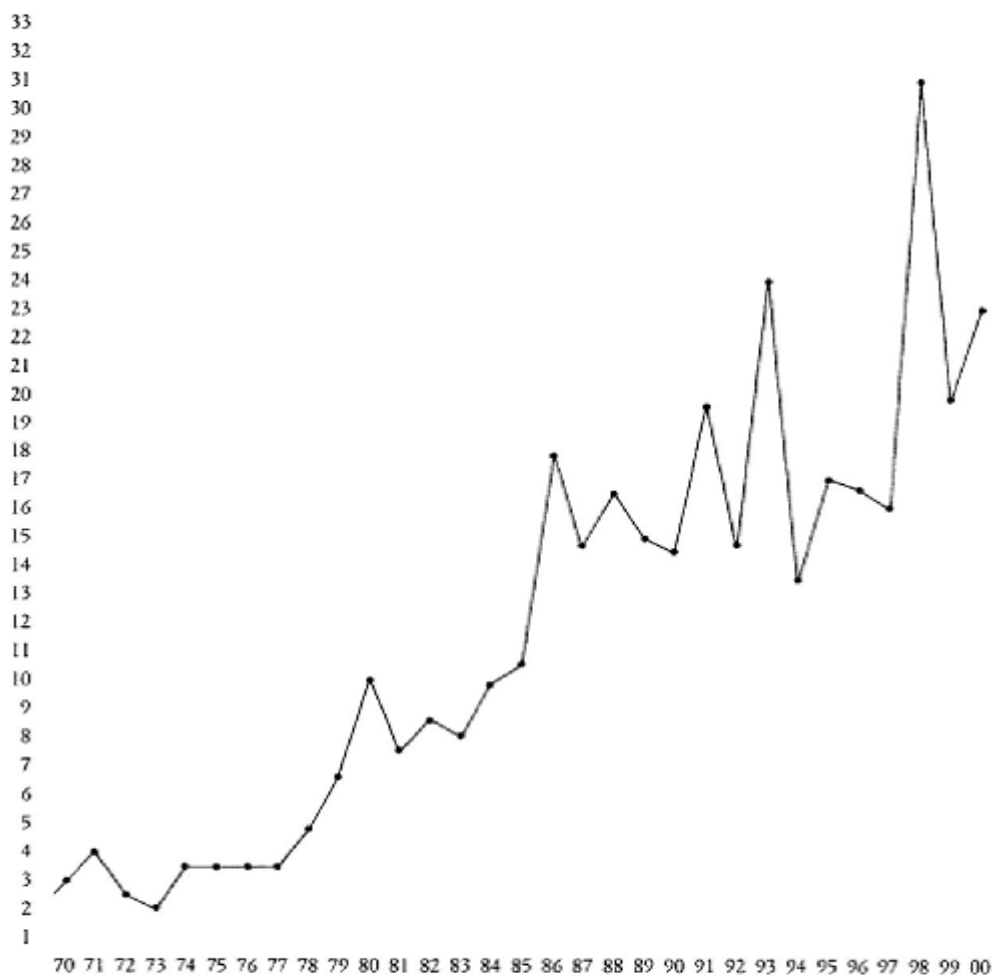
⁹⁰ Unwin, Wine and the vine. 267

⁹¹ Unwin, Wine and the vine. 268

⁹² Unwin, Wine and the vine. 268 und Pinney, A History of Wine in America. 280

Dänemark oder England.⁹³ Exportzahlen belegen aber, dass der Export nur einen kleinen Teil der kalifornischen Weinproduktion ausmachte. So wurden 1880 154 000 Gallonen exportiert, eine Zahl, die bis 1898 auf 1,6 Millionen Gallonen stieg.⁹⁴ Ein Mitgrund für diesen Exportanstieg kalifornischer Weine dürfte die Ausbreitung der Phylloxera (Reblaus) in den europäischen Weinbaugebieten gewesen sein.

Abbildung 2: Weinerzeugung in Kalifornien in Millionen Gallonen 1870 - 1900⁹⁵



Neben den Exporten in das Ausland erschloss sich für den kalifornischen Weinbau durch den Bau der Transkontinentalen Eisenbahn 1869 auch die Ostküste als Markt. Bisher war dieser Markt vor allem von den Weinerzeugern in Ohio, Missouri und New York bedient worden.⁹⁶

⁹³ Unwin, Wine and the vine. 267

⁹⁴ Pinney, A History of Wine in America, zitiert nach Report of California State Board of Agriculture. 1911. 312

⁹⁵ Pinney, A History of Wine in America. 263

⁹⁶ Unwin, Wine and the vine . 267

4.5.3. Die globalen Auswirkungen der *Phylloxera*

Phylloxera vastatrix ist der lateinische Begriff für eine im deutschen Sprachraum vor allem als Reblaus bekannten Insektenbefall von Weinreben. Dabei handelt es sich um eine Laus, die vor allem die Wurzeln der Rebstöcke angriff und so für enorme Schäden in den Weingärten Europas und Nordamerikas sorgte.⁹⁷

Heimisch ist diese mikroskopisch kleine Reblaus vor allem östlich der Rocky Mountains⁹⁸, wo sie mitverantwortlich für die Schwierigkeiten war, europäische *vitis vinifera* Reben in Nordamerika anzubauen. In Nordamerika heimische Rebsorten hatten zum Teil auf Grund ihrer Wurzeln, die sich von den europäischen Reben unterschieden, eine höhere Widerstandskraft gegen die Attacke der Reblaus.

Bis in das 19. Jahrhundert war der Grund für das Sterben der Weinstöcke weitgehend unbekannt. Erst mit der Ausbreitung der *Phylloxera* nach Europa, wo sie zum ersten Mal in den 1860er Jahren in Frankreich auftauchte, wo sie französische Weingärten bedrohte, wurde die Reblaus als Ursache der Erkrankung identifiziert. Befallene französische Weinproben wurden nach England gesandt, wo an der Universität von Oxford die *Phylloxera* als Auslöser der Erkrankung der Rebstöcke identifiziert wurde. Während nach einer Lösung des Problems des Reblausbefalls gesucht wurde, verbreitete sich die Reblaus weiter in ganz Europa. In Österreich- Ungarn wurde die Reblaus zum ersten Mal 1872 registriert, in der Schweiz 1873, in Spanien 1875, in Italien 1879 und in Deutschland 1881.⁹⁹

Warum die Ausbreitung der *Phylloxera* erst so spät stattfand, ist nach wie vor nicht eindeutig geklärt. Wie bereits auch in dieser Arbeit erwähnt, gab es schon sehr früh erste Austauschbeziehungen zwischen Europa und den amerikanischen Weinerzeugern. Eine mögliche Erklärung wäre, dass dies mit der Geschwindigkeit der Atlantiküberquerung zusammenhing. Erst mit dem Aufkommen des Dampfschiffes war die Reblaus in der Lage die Atlantiküberquerung zu überstehen. Andere Erklärungsmodelle widersprechen jedoch diesem Modell und nehmen eher einen Zusammenhang mehrerer Modelle an. Zum einen soll es ein Zusammenspiel zwischen neuen Rebenzüchtungen und einer neuen *Phylloxera* Art gewesen sein. Auch klimatische Bedingungen wie eine Zunahme der Temperaturen in den Jahren 1857 bis 1875 könnten bei der Ausbreitung der *Phylloxera* eine Rolle gespielt haben.¹⁰⁰

⁹⁷ Gordon (Hrsg.), Wein Enzyklopädie. 579

⁹⁸ Pinney, A History of Wine in America. 27

⁹⁹ Unwin, Wine and the vine. 251

¹⁰⁰ Unwin, Wine and the vine. 252

Auch kalifornische Weinreben waren von der Reblaus betroffen. Erste Berichte über betroffene kalifornische Weinstöcke gab es aus dem Jahr 1873¹⁰¹.

Trotzdem waren nicht alle Weinbaugebiete der Welt von der Reblaus betroffen. Neben Australien, Neuseeland und Russland blieben auch chilenische Weinbaugebiete bis zum heutigen Tage von der Reblausplage verschont.

Die Lösung des europäischen und auch kalifornischen Problems mit der Reblaus wurde auf dem internationalen Phylloxera Kongress in Bordeaux 1881 schließlich gelöst. Zukünftig wurden europäische Trauben vor allem auf nordamerikanische Wurzeln gepfropft, welche von Natur aus eine höhere Widerstandskraft gegen die Reblaus aufwiesen.¹⁰²

Beim Pfropfen werden dabei durch Schnitte zwei verschiedene Holzarten quasi zusammengefügt.

Diese Methode, die Weinreben gegen den Befall durch die Reblaus zumindest widerstandsfähiger zu machen, setzte sich schließlich in den betroffenen Regionen Europas und Kaliforniens durch. Trotzdem verlor der kalifornische Weinbau bis zum Jahre 1915 etwa 250 000 acres¹⁰³ an Weinbaufläche. Aber auch Europa war von der Reblausplage hart getroffen. In Frankreich zum Beispiel sank die Zahl der für Weinbau verwendeten Hektar von 1,8 Millionen im Jahre 1892 auf 1,4 Millionen im Jahre 1922.¹⁰⁴

¹⁰¹ *Unwin*, Wine and the vine. 268 und *Pinney*, A History of Wine in America. 344

¹⁰² *Unwin*, Wine and the vine. 256

¹⁰³ *Pinney*, A History of Wine in America. 345

1 Acre = ca. 4046m²

¹⁰⁴ *Unwin*, Wine and the vine. 257

4.6. Die Prohibition

Der 18. Zusatz zu der Verfassung der Vereinigten Staaten, welcher im Jänner 1919 beschlossen wurde und ein Jahr später, 1920, in Kraft trat, verbot den Handel mit jeglichem Alkohol in den Vereinigten Staaten. Dieser Verfassungszusatz wird oft auch als Volstead Act bezeichnet. Benannt wurde er nach einem der Hauptverantwortlichen für dieses Gesetz, dem Kongressabgeordneten Andrew J. Volstead.¹⁰⁵ Wörtlich steht in dieser ersten Sektion des 18. Verfassungszusatzes:

„After one year from the ratification of this article the manufacture, sale, or transportation of intoxicating liquors within, the importation thereof into, or the exportation thereof from the United States and all territory subject to the jurisdiction thereof for beverage purposes is hereby prohibited.“¹⁰⁶

Dieser Verfassungszusatz sollte bis Dezember 1933 in Kraft bleiben und gravierende Auswirkungen auf die Weinindustrie der Vereinigten Staaten haben.

4.6.1. Der Weg zur Prohibition

Die Ursachen für die Einführung der Prohibition liegen jedoch schon weiter zurück und sollen hier nur überblicksartig wiedergegeben werden. Eine Lobby, die gegen Alkohol ausgerichtet war, gab es in den USA schon mindestens dreißig Jahre vor der Einführung der Prohibition.¹⁰⁷ So gab es im 19. Jahrhundert verschiedene Strömungen, welche sich gegen Alkoholkonsum und hier besonders den Konsum harter alkoholischer Getränke aussprachen. Die geistlich, religiöse Schiene berief sich vor allem auf die Bibel, während ein anderer Zugang vor allem die negativen physischen Folgen für die Gesellschaft und den Alkohol konsumierenden Bürger ansprach.¹⁰⁸

Eines der ersten Prohibitions Gesetze wurde bereits 1838 im Bundesstaat Massachusetts verabschiedet. Es verschwand aber eben so schnell wieder wie es verfasst worden war. 1851 war es der Bundesstaat Maine, der als erstes den Alkohol verbot. Das sogenannte „*Maine*

¹⁰⁵ *Unwin*, Wine and the vine. 268

¹⁰⁶ National Archives and Record Administration. Constitution of the United States, 18. Amandment. online unter:

http://www.archives.gov/exhibits/charters/constitution_amendments_11-27.html#18 (29.10. 2012)

¹⁰⁷ *Unwin*, Wine and the vine. 268

¹⁰⁸ *Pinney*, A History of Wine in America. 427

*Law*¹⁰⁹ wurde damit zum Vorbild aller Prohibitionisten in den Vereinigten Staaten. 1865 erklärte sich die von Methodisten gegründete Stadt Compton in Kalifornien als alkoholfrei. Damit war in dem Staat mit der größten Weinbauindustrie der Vereinigten Staaten der erste offizielle Schritt zu einem umfassenderen Prohibitions-gesetz getan.

Der richtige Durchbruch gelang den Befürwortern der Prohibition aber mit der „Anti Saloon League“¹¹⁰ Politik. Dabei wurden ausnahmslos von jeder Partei nur Politiker unterstützt, welche sich der Sache der bundesweiten Prohibition verschrieben hatten. Dieses politische Lobbying begann ab dem 20. Jahrhundert Wirkung zu zeigen und immer mehr der US amerikanischen Bundesstaaten verabschiedeten Prohibitions-gesetze. Bis 1919 waren so 33 der damals 48 Bundesstaaten der Vereinigten Staaten alkoholfrei.¹¹¹

4.6.2. Weinbau und Prohibition

Zu Anfang der Prohibition hofften die Weinerzeuger in den Vereinigten Staaten noch, dass der Wein von den Verboten der Prohibition ausgenommen sein könnte. Aber der Volstead Act definierte den verbotenen Alkohol so, dass alles was mehr als ein halbes Volums-prozent hatte¹¹², verboten war.

Für die amerikanische Weinbauindustrie bedeuteten diese Gesetze zwar einen herben Rückschlag, und die Produktion von Wein sank in den Jahren von 1919 bis 1925 von 55 Millionen Gallonen auf etwa 3,6 Millionen Gallonen im Jahre 1925¹¹³. Trotz dieses Rückschlages begann sich die amerikanische Weinindustrie nach Alternativen umzusehen, und der Volstead Act bot den Weinerzeugern einige Schlupflöcher, um ihre Produkte dennoch auf den Markt zu bringen.

Die Sektion 29 des Gesetzestextes, welche ursprünglich für die Cider Produktion in Virginia geschrieben worden war, sah nämlich vor, dass man sich nicht strafbar machte, wenn man entweder Fruchtsäfte für den Eigenbedarf erzeugte oder den kaum alkoholischen Cider herstellte. Damit konnten viele der Weinhersteller ihre Trauben für den privaten Gebrauch verkaufen. Diese Trauben, welche in sogenannten „Weinbricks“¹¹⁴ gepresst wurden, konnten dann von privaten Weinerzeugern weiterverarbeitet werden.

¹⁰⁹ Pinney, A History of Wine in America. 431

¹¹⁰ Pinney, A History of Wine in America. 433, 434

¹¹¹ Pinney, A History of Wine in America. 434

¹¹² Pinney, A History of Wine in America. 436

¹¹³ Pinney, A History of Wine in America. 436

¹¹⁴ Pinney, A History of Wine in America. 437 und Unwin, Wine and the vine. 268

Aus dieser Möglichkeit Wein zu erzeugen entwickelte sich bis zum Ende der Prohibitions Gesetze eine regelrechte Industrie, die den Käufern dieser Produkte sogar Anleitungen gab, wie man aus diesen Trauben Wein herstellen konnte. Auch gab es mehrere Sorten zur Auswahl wie etwa: Riesling, Claret oder Tokay.¹¹⁵

Solange der Wein so erzeugt wurde und nicht weiter transportiert wurde, war es nach Sektion 29 des Volstead Acts vollständig legal Wein herzustellen. Aber neben diesem Schlupfloch gab es noch andere Möglichkeiten ganz legal Wein zu erzeugen. Denn der Volstead Act machte für Weinerzeuger, welche Wein für medizinische Zwecke, für religiöse Zwecke oder zur Herstellung von Essig, eine Ausnahme. Dieser Wein konnte auch ganz legal transportiert werden.

Einer der Folgen, die aus der Prohibition und der Spezialisierung auf die Trauben Produktion für die kalifornische Weinindustrie entstanden, war die Tatsache, dass Trauben, die zwar für die Erzeugung von Wein geeignet waren, nicht unbedingt auch für die Erzeugung von Trauben als Obst geeignet waren. Dies hatte zur Folge, dass mit Ende der Prohibition zwar nach wie vor reichlich Trauben vorhanden waren, aber die meisten davon Rebsorten angehörten, die für die Weinerzeugung nicht oder nur bedingt geeignet waren. Für die Produktion von Trauben als Obst wurden vorwiegend die Sorten Malaga und eine Variation der bereits erwähnten Alexander Traube verwendet¹¹⁶.

Die kalifornische Weinindustrie litt lange unter den Folgen der Prohibition. So gab es 1961 nach wie vor nur etwa 800 acres Anbaufläche für die Traube Cabernet Sauvignon, 600 acres für Pinot Noir und etwa 300 acres für Chardonnay.¹¹⁷

Eine weitere Folge, welche die Prohibition für die Weinindustrie der Vereinigten Staaten hatte, war die Tatsache, dass die US Bürger das Trinken verlernt hatten. „Whether one drinks or does not drink“¹¹⁸ war nach dem Auslaufen der Prohibition das Motto. Wein und der Konsum von Wein mussten nach der Prohibition erst langsam wieder in das Blickfeld der, durch die Prohibition in Trinker und Nichttrinker polarisierten Öffentlichkeit, gerückt werden.

¹¹⁵ Pinney, A History of Wine in America. 437

¹¹⁶ Thomas Pinney, A History of Wine in America. From Prohibition to the Present (Los Angeles 2005). 45

¹¹⁷ Pinney, A History of Wine in America. 438

¹¹⁸ Pinney, A History of Wine in America. 441

4.6.3. Das Ende der Prohibition

Das Ende der Prohibition kam schließlich im Jahre 1933 mit dem sogenannten „Repeal“¹¹⁹ des Gesetzes. Diese Rücknahme oder Aussetzung des Volstead Acts zeichnete sich aber schon Anfang der 1930er Jahre des 20. Jahrhunderts ab. In den letzten Jahren der 1920er Jahre zeichnete sich bei der Traubenproduktion eine Überproduktion ab, was zur Folge hatte, dass einerseits die Preise für Trauben fielen und andererseits die Traubenerzeuger auf größeren Mengen Trauben sitzen blieben. Dies hatte zur Folge, dass einige dieser Traubenerzeuger wieder damit begannen, aus den übriggebliebenen Trauben Wein herzustellen. Verkaufen oder transportieren war nach wie vor verboten, aber den meisten Weinbauern erschien das besser als die Trauben verrotten zu lassen. Im Jahre 1932 schließlich erlaubte die Behörde, welche die Prohibition überwachte, die verantwortungsvolle Erzeugung von Wein, was schließlich dazu führte, dass noch während die Prohibitions Gesetze gültig waren, bis zu 13 Millionen Gallonen Wein alleine in Kalifornien erzeugt wurden.¹²⁰

Trotz dieser noch in den Zeiten der Prohibition produzierten Weinmengen kam die wichtigste Lobbyarbeit, die zur Aufhebung des Weinbaus führte, vor allem aus den östlichen Bundesstaaten der Vereinigten Staaten. Und hier waren es vor allem die Vertreter der Bier-Whiskey- und Bourbon Industrie, welche schließlich den Repeal der Prohibitions Gesetze erreichte.¹²¹

¹¹⁹ Repeal kommt aus dem englischen und wird im Allgemeinen immer im Zusammenhang mit der Rücknahme eines Gesetzes verwendet. In der Literatur zum Nordamerikanischen Weinbau wird Repeal ausschließlich mit der Rücknahme der Prohibitions Gesetze verwendet.

¹²⁰ Pinney, *From Prohibition to the Present*. 30

¹²¹ Pinney, *From Prohibition to the Present*. 31

5. Zahlen und Daten zum globalen und nordamerikanischen Weinbau vom 19. Jahrhundert bis in die Gegenwart

5.1. Einführung

Dieses Kapitel befasst sich mit der Entwicklung des globalen Weinbaus, unter einer besonderen Berücksichtigung des Weinbaus in den Vereinigten Staaten, vom 19. Jahrhundert bis in die Gegenwart. Neben der internationalen Entwicklung des Weinbaus ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, die hier vor allem an Hand von statistischem Material dargestellt werden soll, wird hier auch auf die Entwicklung des nordamerikanischen Weinbaus nach 1933 und dem Ende der Prohibition eingegangen werden.

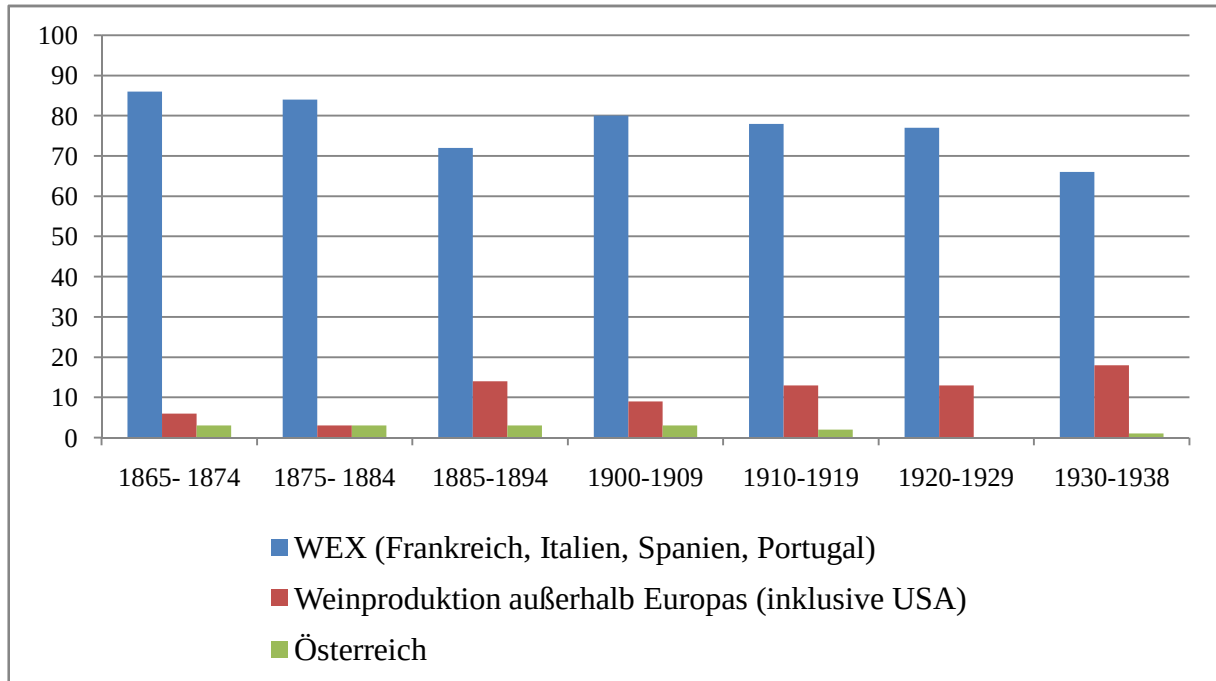
Im Mittelpunkt sollen hier, neben den historischen Ereignissen, vor allem die Quantifizierung des nordamerikanischen Weinbaus sowie seine Entwicklung im 20. und 21. Jahrhundert stehen. Diese Entwicklung soll vor allem mit Hilfe statistischer Daten zum Weinbau in den Vereinigten Staaten dargestellt werden. Hier soll vor allem die Entwicklung des Weinbaus in Kalifornien ab den 1930er Jahren verfolgt werden.

Zu guter Letzt wird an Hand verschiedener Statistiken und Beispiele die Entwicklung des nordamerikanischen Marktes im Kontext der Entwicklung eines globalen Weinmarktes ab den 1960er Jahren dargestellt werden.

Im Zuge dieses Kapitel soll entlang der eingangs erwähnten Fragestellungen der Schritt von einer langfristigen historischen Betrachtung zu einer kurzfristigen historischen Betrachtung vollzogen werden.

5.2. Die globale Weinproduktion 1865 – 1938

Abbildung 3: Die Entwicklung der globalen Weinproduktion in den Jahren 1865 – 1933 (in Prozent an der globalen Weinproduktion)¹²²

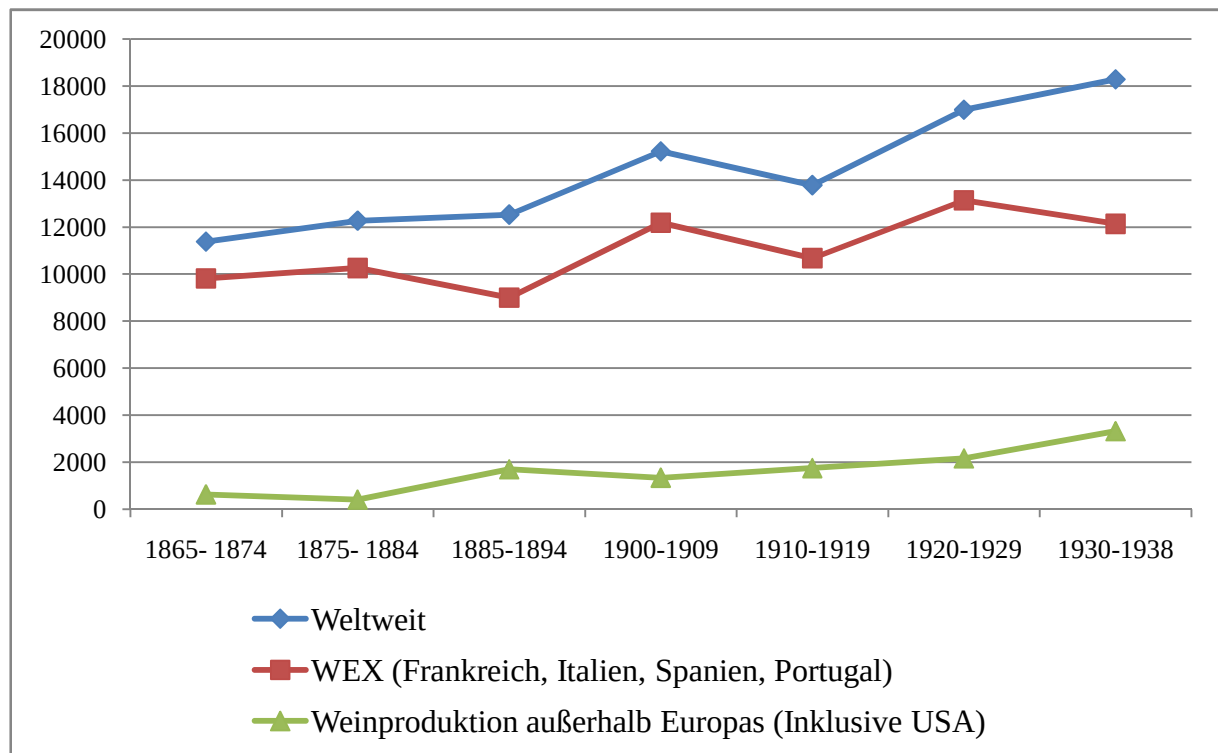


Diese Grafik zeigt die Entwicklung der globalen Weinproduktion in den Jahren 1850 bis 1938 an Hand dreier ausgewählter Beispiele. Die Bezeichnung WEX steht im Kontext dieser Statistik für „Western European Wine exporters“¹²³ und für die Nationen Frankreich, Italien, Spanien und Portugal. Bei den außereuropäischen Weinproduzenten setzen sich die Daten vor allem aus den USA, Argentinien und Chile sowie Südafrika und Australien zusammen. Österreich wurde hier vor allem aus regionalen Vergleichsgründen hinzu genommen. Im Zusammenhang mit Österreich sei hier noch angefügt, dass an Hand der Quelle davon auszugehen ist, dass es sich um Daten handelt, die ausschließlich das Gebiet des heutigen Österreichs beziehungsweise das Gebiet Österreichs nach 1918, umfassen. Dafür spricht, dass Ungarn und auch andere Teile der ehemaligen Habsburger Monarchie eigens vermerkt sind. Die folgende Abbildung soll ähnlich wie Abbildung 3 die Entwicklung der globalen Weinproduktion verdeutlichen.

¹²² Kym Anderson and Signe Nelgen, Global Wine Markets, 1961 – 2009: a statistical Kompendium (Adelaide 2009). 464

¹²³ Anderson, Nelgen, Global Wine Markets, 1961 – 2009. XIX

Abbildung 4: Die Entwicklung der globalen Weinproduktion in den Jahren 1865 – 1933 (in Millionen Litern)¹²⁴



Die Vereinigten Staaten zählen bei dieser Statistik zu den Weinproduzenten außerhalb Europas. Der Anteil der Vereinigten Staaten an der weltweiten Weinproduktion erreicht dabei, in dem Zeitraum von 1865 bis 1919, nie mehr als 1 Prozent. Nach 1919 kommt der Anteil der Vereinigten Staaten an der Weinproduktion, auf Grund der Einführung der Prohibition, völlig zum Erliegen.

Auf zwei Bewegungen der Kurve soll hier kurz eingegangen werden. So geht die Kurve für die Weinproduktion in der WEX von 1875 bis 1884 deutlich zurück und die Weinproduktion sinkt unter 10 000 Millionen Liter. Bei diesem Rückgang dürfte es sich wahrscheinlich um die Folgen der Reblausplage handeln, die ja zuallererst den westlichen Teil des europäischen Kontinents traf. Ein ähnlicher Rückgang, wenn auch nicht so ausgeprägt, ist auch für den außereuropäischen Raum in dem Zeitraum von 1900- 1909 zu beobachten. Auch hier dürfte es sich um die Nachwirkungen der sich weltweit ausbreitenden Reblaus plage handeln. Da die außereuropäische Welt aber nicht so betroffen war wie Europa, fallen die Folgen wesentlich glimpflicher aus.

¹²⁴ Anderson, Nelgen, Global Wine Markets, 1961 – 2009. 464

Auffallend ist auch, dass der Wegfall der Vereinigten Staaten mit der Einführung der Prohibition im Jahr 1919 keine Auswirkungen auf die außereuropäische Weinproduktion zu haben scheint.

Um die Rolle der Vereinigten Staaten einer genaueren Betrachtung zu unterziehen, sollen die Produktionsdaten und auch die Export- und Importdaten für den Zeitraum von 1865- 1938 mit Hilfe zweier Tabellen gesondert dargestellt werden.

Abbildung 5: Weinproduktion in den USA 1865- 1919¹²⁵

	Produktion der USA (Millionen Liter)	In % der Weltweiten Weinproduktion	In % der außereuropäischen Weinproduktion
1865 - 1874	30	0	4,7
1875- 1884	60	0	14,6
1885- 1894	85	1	5
1900- 1909	130	1	9,7
1910- 1919	160	1	9,1

Abbildung 5 zeigt sowohl die Weinproduktion in den USA in Millionen Litern als auch den Anteil an der globalen Weinproduktion (in Prozent) sowie den Anteil an der außereuropäischen Weinproduktion (in Prozent). Nach 1919 und mit der Einführung der Prohibition geht die Produktion der Vereinigten Staaten auf null zurück.

¹²⁵ Anderson, Nelgen, Global Wine Markets, 1961 – 2009. 464

Abbildung 6: Die Entwicklung des Weinexportes und Importes 1909 – 1938 am Beispiel der Vereinigten Staaten von Amerika ¹²⁶

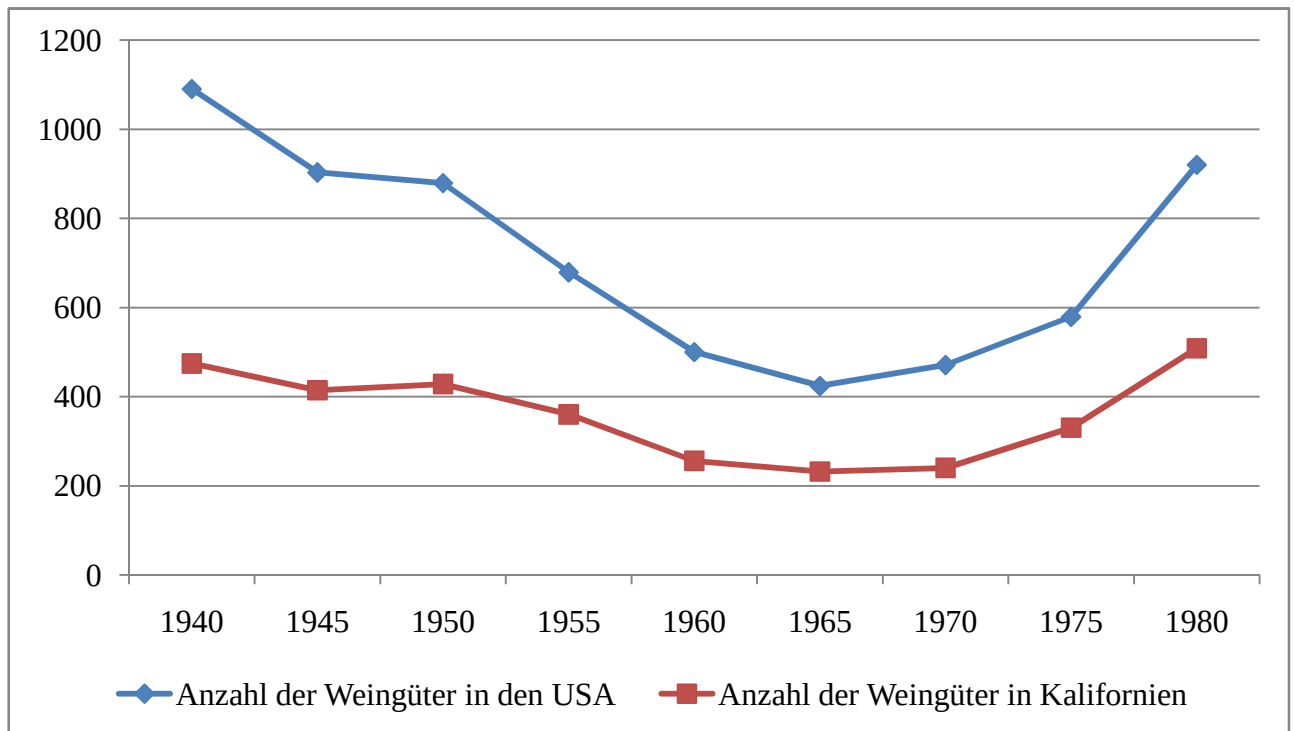
	US Weinimporte (in Millionen Liter)	Anteil an den weltweiten Importen in %	US Exporte in Millionen Liter	Anteil an den weltweiten Exporten in %
1909-1913	33	2	8	0
1924-1928	0	0	0	0
1928-1932	0	0	0	0
1934-1938	13	1	0	0

Abbildung 6 zeigt bereits für die Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg, dass die Vereinigten Staaten eher ein Weinimporteur denn ein Wein Exporteur waren. Etwas, das sich bis in die Gegenwart verfolgen lässt. Außerdem zeigt es auch, wie schnell die Nachfrage nach Weinen mit dem Ende der Prohibition im Jahre 1933 wieder zunahm.

¹²⁶ Anderson, Nelgen, Global Wine Markets, 1961 – 2009. 465

5.3. Der Weinbau in den Vereinigten Staaten von 1933 bis 1980

Abbildung 7: Anzahl der Weingüter in den USA 1940 – 1980¹²⁷:



Dieser statistische Querschnitt setzt sich mit der Entwicklung des nordamerikanischen Weinbaus von 1940 bis 1980 auseinander. Auffallend hierbei ist der Rückgang von Weingütern von 1950 bis 1965. Dieser Rückgang an Weingütern hat nichts mit der Menge des Weinkonsums zu tun, wie die beiden folgenden Abbildungen verdeutlichen sollen. Denn für diesen Rückgang der Weingüter gibt es mehrere Gründe, auf die im Laufe der Arbeit noch näher eingegangen werden wird.

¹²⁷ California Wine Institute. Press Room, Statistics, Number of California Wineries. 19. April 2011, online unter:
<http://www.wineinstitute.org/resources/statistics/article124> (12. Juni 2012)

Abbildung 8: Weinkonsum in den USA (in Millionen Gallonen) 1933 – 1980¹²⁸:

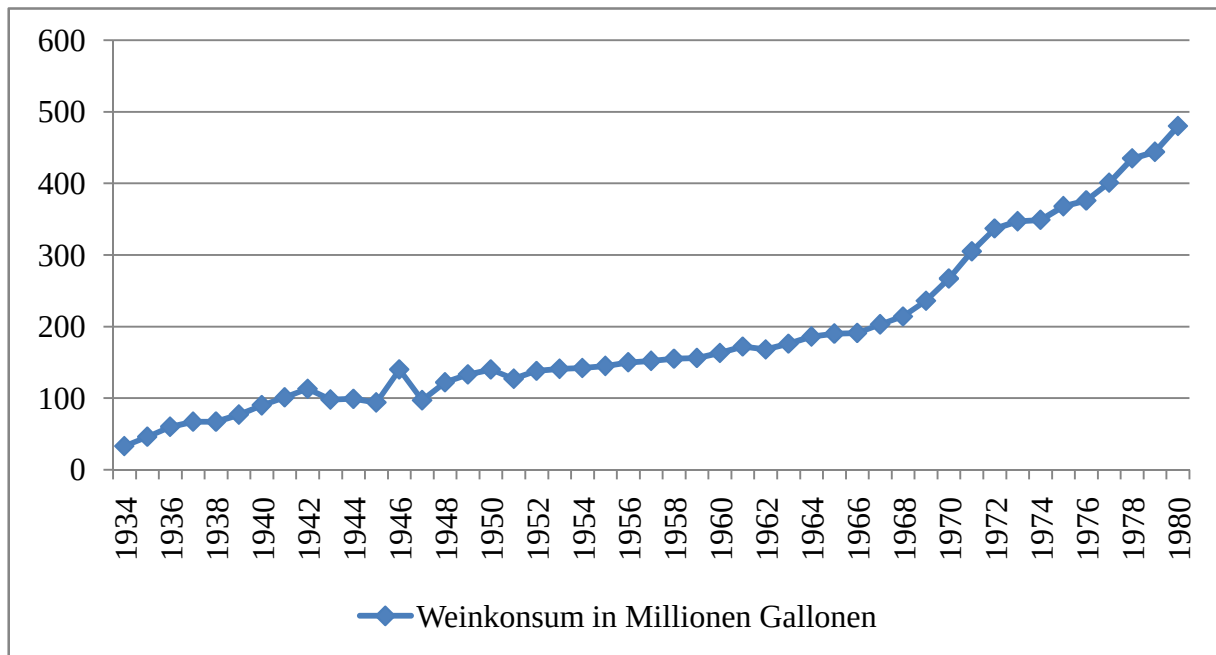
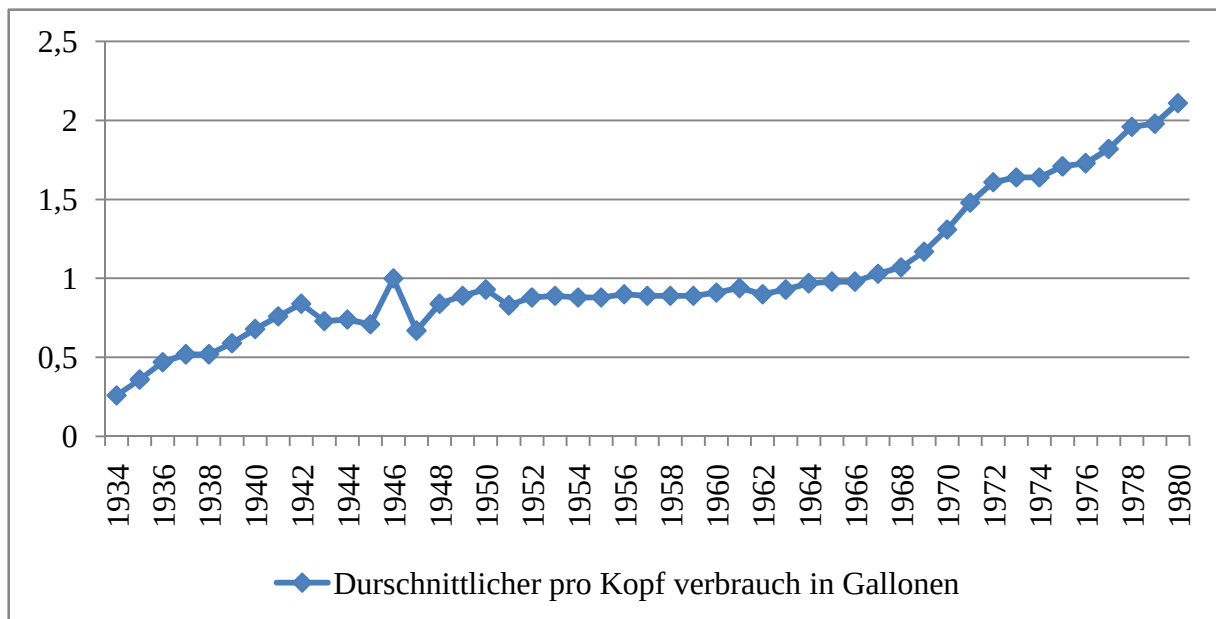


Abbildung 9: Weinkonsum in den USA pro Kopf (in Gallonen)1933 – 1980¹²⁹:



¹²⁸ California Wine Institute. Press Room, Statistics, Wine Consumption in the United States. 19. April 2011 online unter:
<http://www.wineinstitute.org/resources/statistics/article86> (12.7.2012) - alle Weine sowohl Tafel als auch Tisch Weine.

¹²⁹ California Wine Institute. Press Room, Statistics, Wine Consumption in the United States. 19. April 2011 online unter:
<http://www.wineinstitute.org/resources/statistics/article86> (12.7.2012)

Beide Abbildungen zeigen sowohl zum Weinkonsum im Gesamten und zum Weinkonsum pro Kopf deutlich, dass der Rückgang an Weingütern während und nach dem Zweiten Weltkrieg nichts mit dem tatsächlich Weinkonsum zu tun hat. Dies lässt sich damit begründen, dass es vor allem auf Grund der schlechten Wirtschaftslage in den 1930er Jahren einen Trend zu großen Weingütern gab. Dies führte zu der Bildung von Kooperativen im Weinbau, welche natürlich die Zahl der Weingüter verringerte aber dennoch eine steigende Produktion ermöglichte.¹³⁰

Außerdem kam es auf Grund einer höheren Effizienz beim Anbau auch zu einem besseren Ertrag bei geringerer Anbaufläche. So sinkt in Kalifornien die Anbaufläche von Rebsorten, die für die Weinerzeugung bestimmt sind, von 200 000 acres im Jahre 1930 auf 184 000 acres im Jahre 1935, ehe sie sich bis zum Jahre 1945 wieder leicht auf 193 000 acres erhöht. Gleichzeitig aber steigt die Menge an Trauben für den Weinbau von 486 000 Tonnen im Jahre 1930 auf etwa 619 000 Tonnen im Jahre 1945.¹³¹

Sowohl die Zahl der Weingüter als auch der Weinkonsum, sowohl pro Kopf als auch in den gesamten Vereinigten Staaten, steigt erst wieder ab den frühen 1960er und 1970er Jahren kontinuierlich an. Ausnahme bildet hier vor allem das Jahr 1946, in dem vor allem beim Konsum eine kurzfristige deutliche Steigerung zu verzeichnen ist.

Bis zum Jahre 1940, also die ersten 7 Jahre nach der Prohibition, stieg die Zahl der nordamerikanischen Weingüter. So stieg zum Beispiel die Zahl der Weingüter in Kalifornien alleine im Jahr 1933 von 167 auf 313, Ende des Jahres.¹³² Im Jahre 1940 waren es in Kalifornien bereits 474 Weingüter.

An Hand der Abbildung 7 lässt sich aber doch ein Rückschluss auf die Entwicklung der Weinproduktion in den Vereinigten Staaten ziehen. Denn die Abbildung 7 zeigt deutlich die Bedeutung des kalifornischen Weinbaus für den Weinbau der gesamten Vereinigten Staaten. Dabei ist die Bedeutung und die Entwicklung der kalifornischen Weinindustrie für die Weinproduktion in den Vereinigten Staaten aber nicht nur quantitativ zu sehen. Denn nicht nur was die reine Anbaumenge oder die Anzahl der Weingüter betrifft, setzt die kalifornische Weinproduktion nach 1933 Maßstäbe. Auch was den Anbau oder den Konsum von Weinen betrifft, setzt der kalifornische Weinbau neue Akzente. Wie diese Änderungen im Weinbau aussehen, soll das folgende Kapitel verdeutlichen.

¹³⁰ Pinney, *From Prohibition to the Present*. 66

¹³¹ Sullivan, *A Companion to California Wine*. 48

¹³² Pinney, *From Prohibition to the Present*. 31

5.3.1. Probleme der nordamerikanischen Weinbauindustrie nach der Prohibition

Nach dem Ende der Prohibition im Jahre 1933 ging es für die nordamerikanische Weinbauindustrie relativ schnell wieder bergauf. Sowohl die Anzahl der Weingüter als auch die Nachfrage stiegen zumindest bis Anfang der 1940er Jahre kontinuierlich an. Aber es zeigten sich auch erste Probleme und Krisenerscheinungen. Globale Ereignisse, wie der Zweite Weltkrieg oder die schlechte Wirtschaftslage der 1930er Jahre, zeigten ebenso ihre Folgen wie die Nachwirkungen der Prohibition.

Der Ausbruch des zweiten Weltkrieges brachte für die nordamerikanische Weinbauindustrie zunächst einmal nicht nur Nachteile. So stiegen zum Beispiel die Weinexporte von 86 000 Gallonen im Jahre 1939 auf fast 400 000 Gallonen im Jahre 1940. Erst mit dem Kriegseintritt der USA im Jahre 1941 kamen auch diese Exporte zum Erliegen.¹³³

Wobei hier natürlich gesagt werden muss, dass 400 000 Gallonen Export bei einem Konsum in den USA von etwa 90 Millionen Gallonen im Jahre 1940 nur einen kleinen Teil des Umsatzes mit nordamerikanischem Wein ausmachten.

Eine andere Folge des Zweiten Weltkrieges war, dass Frankreich, einer der Hauptexporteure für Qualitätsweine in die Vereinigten Staaten, nach dem Jahr 1940 völlig wegfiel. Der Verlust Frankreichs als Weinexporteur zwang die nordamerikanischen Weinimporteure dazu, sich verstärkt Produkten aus dem eigenen Land zuzuwenden. Vor allem kalifornische Weinproduzenten spezialisierten sich in der Zeit vor dem zweiten Weltkrieg vorwiegend auf die Produktion von Dessertweinen¹³⁴. So machten die Dessertweine im Jahre 1935 81 Prozent der in Kalifornien erzeugten Weine aus.¹³⁵ Gleichzeitig war es durchaus üblich, weder Herkunft noch Sorte auf die Etiketten der Weine zu schreiben, was dazu führte, dass den Konsumenten in den Vereinigten Staaten keine Identifizierung mit Weinbauregionen und Weinen in den Vereinigten Staaten möglich war, und damit auch von Seiten der Weinproduzenten keine Notwendigkeit gegeben war, mehr auf Qualität zu achten.

Mit Qualität hängt in diesem Zusammenhang vor allem die Art und Weise zusammen, wie Wein in den Vereinigten Staaten abgefüllt und vermarktet wurde. Bis zum Zweiten Weltkrieg waren Weinproduzenten nicht selbst für die Abfüllung des von ihnen produzierten Produktes verantwortlich. So wurden vor dem Zweiten Weltkrieg bis zu 80 Prozent des kalifornischen Weins erst außerhalb Kaliforniens von Firmen in Flaschen abgefüllt und unter dem Logo der

¹³³ Pinney, *From Prohibition to the Present*. 118

¹³⁴ Dessert Weine; engl. Fortified Wines.

¹³⁵ Sullivan, *A Companion to California Wine*. 119

jeweiligen Firma verkauft. Auch die restlichen 20 Prozent des produzierten Weines wurden ebenfalls meist nicht unter dem Namen des tatsächlichen Herstellers verkauft.¹³⁶

Dies änderte sich aus zwei Gründen. Zum einen stiegen im Zuge des Zweiten Weltkrieges die Preise für den in großen Mengen verkauften Wein. Das bedeutete, dass es für die meisten Firmen, die sich nur auf die Abfüllung spezialisiert hatten, nicht mehr rentabel war, Wein in großen Mengen zu kaufen. So gingen immer mehr Weinproduzenten dazu über, den Wein selbst in Flaschen abzufüllen.¹³⁷

Auch Personen wie der Weinimporteur Frank Schoonmaker, welcher sich nach dem Abbrechen der Importe aus Frankreich den nordamerikanischen Weinerzeugern zuwandte und ein System einführte, das den Konsumenten erstmals eine bessere Identifizierung der Weinerzeuger und ihrer Produkte ermöglichte, trugen maßgeblich zu einer Änderung auch im Bewusstsein der Konsumenten für Wein in den Vereinigten Staaten bei. Schoonmaker brachte nordamerikanische Weinproduzenten, und hier vor allem die Produzenten aus Kalifornien dazu, gewisse Informationen auf die Flaschen oder die Fässer zu drucken. Dies wiederum führte dazu, dass eine höhere Produktidentifizierung beim Konsumenten erreicht wurde und nordamerikanische Weinbauern dadurch mehr gezwungen waren, auf Qualität zu achten und nicht mehr wie bisher Wein nur in großen Mengen erzeugen konnten.¹³⁸

Trotzdem zeigte sich bereits hier eines der Probleme des nordamerikanischen Weinbaus nach der Prohibition. Wie bereits im vorherigen Kapitel erwähnt, war eine der Folgen der Prohibition, dass Anbauflächen für qualitativ hochwertige Rebsorten mit der Prohibition zu Gunsten von einfacheren auch für die Weintraubengewinnung geeigneten Sorten zurückgingen, und dass Weinproduzenten in den Vereinigten Staaten vor allem auf die Produktion von billigen Rebsorten setzten. Da es für die Zeit vor 1961 keine statistischen Daten zu einzelnen Rebsorten gibt, lässt sich dies nur an Hand einiger Hinweise nachvollziehen.

Eines dieser Beispiele wurde bereits mit den Dessertweinen erwähnt. Dessertweine sind im Gegensatz zu sogenannten hochwertigeren Weinen eher süße Weine und enthalten mehr Alkohol als herkömmliche Weine, da bei der Herstellung ein hochprozentiger Alkohol verwendet wird, der einen erhöhten Zuckergehalt in den Weinen ermöglicht. Laut nordamerikanischer Regularien enthalten diese Dessertweine zwischen 16 und 24

¹³⁶ James T. Lapsley, *Bottled Poetry* (Berkely, Los Angeles, Oxford 1997). 98, 99

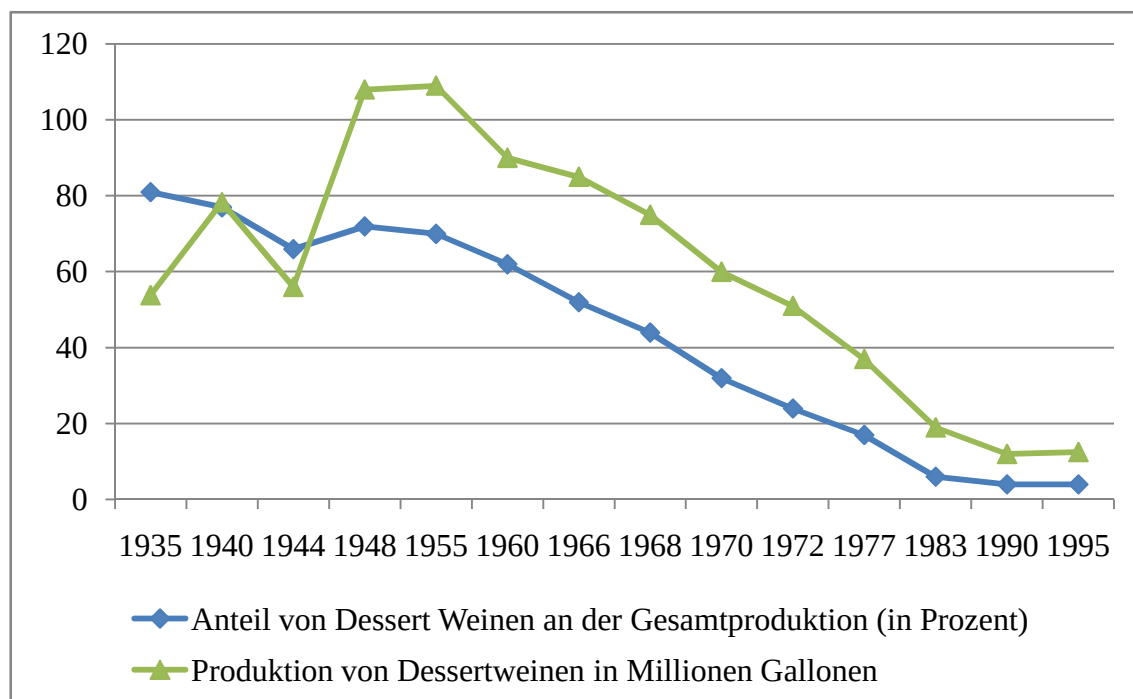
¹³⁷ Lapsley, *Bottled Poetry*. 101

¹³⁸ Pinney, *From Prohibition to the Present*. 121

Volumprozent und zu ihnen gehören Marken wie Sherry, Port, Muscatel oder Tokay¹³⁹. Sie zählen im Allgemeinen nicht zu den hochwertigen Weinen und wurden in Nordamerika vor allem während der Wirtschaftskrise als billiger Alkohol verkauft.¹⁴⁰

An der Entwicklung der Dessertweine seit 1935 in Kalifornien lässt sich zum einen die Bedeutung der Weine und zum anderen das sich ändernde Marktverhalten sehr gut nachvollziehen.

Abbildung 10: Dessert Weine (Fortified Wines) in Kalifornien seit 1935 und ihr Anteil an der Gesamt Weinproduktion in Kalifornien.¹⁴¹



Dessert Weine gehörten also eher zu den billigeren Weinen. Allgemein und an Hand dieser Statistik lässt sich hier sagen, dass sich offensichtlich das Trinkverhalten in Bezug auf Wein in den Vereinigten Staaten änderte. Wenn man sich die Kurven zum allgemeinen Weinkonsum in den Vereinigten Staaten sowohl allgemein als auch pro Kopf ansieht, so erkennt man eine deutliche Zunahme des Weinkonsums, ganz im Gegensatz zu der Abnahme der Produktion von Dessertweinen. Vor allem die Abnahme des Anteiles der Produktion von Dessertweinen an der Gesamtweinproduktion in Kalifornien weist deutlich auf ein sich änderndes Trinkverhalten hin. Die hier angeführte Statistik ist natürlich nur für Kalifornien

¹³⁹ Der nordamerikanische Tokay hat nichts mit seinem ungarischen Pendant dem Tokaj zu tun.

¹⁴⁰ Sullivan, A Companion to California Wine. 120

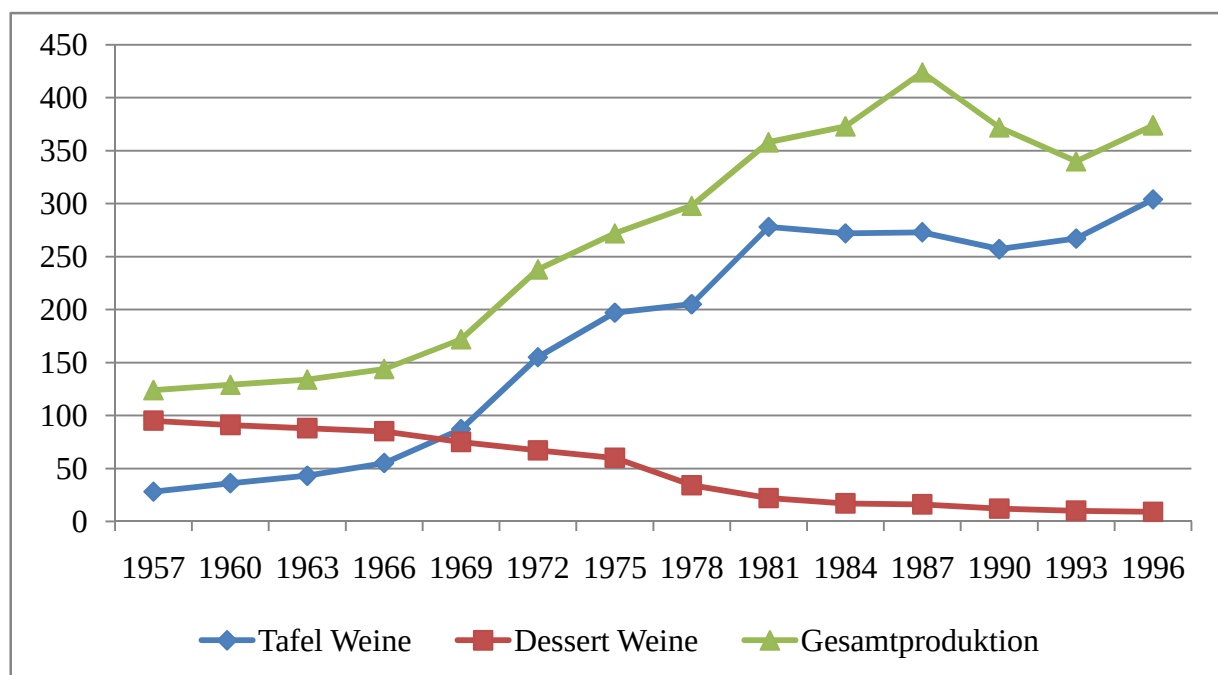
¹⁴¹ Sullivan, A Companion to California Wine. 120

gültig und soll auch nur einen Hinweis auf die weiter oben angeführte Problematik des nordamerikanischen Weinbaus nach dem Ende der Prohibition liefern.

Wie sehr sich das Trinkverhalten tatsächlich ändert, soll die folgende Abbildung zeigen. Hier werden die Dessertweine in einen direkten Vergleich mit den Tafelweinen (engl. Table Wines) gestellt. In dieser Abbildung 11 sieht man vor allem die sich ändernden Gewichtungungen im nordamerikanischen Weinbau am Beispiel der kalifornischen Weinproduktion.

Wenn man Abbildung 11 mit Abbildung 9 vergleicht, lässt sich zumindest bis in die 1980er Jahre eine Gemeinsamkeit, sowohl in der Produktion als auch im Konsum des Weines, herauslesen.

Abbildung 11: Vergleich Tafelweine und Dessertweine in Kalifornien, in Millionen Gallonen¹⁴²



Wie sich das Trinkverhalten und auch der Anbau von Wein konkret änderten, wird dann in den nächsten Kapiteln zum Napa Valley und an Hand der Person des Weinproduzenten Robert Mondavi einer genaueren Betrachtung unterzogen werden.

¹⁴² Sullivan, A Companion to California Wine. 50

In dieser Grafik nicht enthalten sind die Schaumweine. Die Summe aus Schaumweinen, Dessertweinen und Tafelweinen ergibt die Menge der Gesamtproduktion.

5.3.2. Der nordamerikanische Weinbau nach dem Zweiten Weltkrieg

Die Zeit des Zweiten Weltkrieges und die Folgen änderten den Zugang der nordamerikanischen Weinproduzenten zu ihrem Produkt. Vor dem Krieg produzierten die meisten der Weinproduzenten in den Vereinigten Staaten vor allem die oben genannten Dessertweine. Für diese gab es einen Markt, wohingegen ein Markt für qualitativ höhere Weine kaum vorhanden war. Auch die Etikettierung von Weinen änderte sich mit dem Zweiten Weltkrieg, sodass eine höhere Produktidentifizierung der Konsumenten ermöglicht wurde. Der bereits erwähnte Frank Schoonmaker kommentierte dies mit den Worten: „*American wines are now on the best tables of New York and Boston and Philadelphia and Washington and Chicago and they are there to stay*“¹⁴³.

Ein Zitat, das die allgemeine Aufbruchsstimmung verdeutlichte, welche die nordamerikanischen Weinbauern hatten und was sich zumindest im Jahre 1946 auch in einem höheren Weinkonsum innerhalb der Vereinigten Staaten niederschlug¹⁴⁴. Problematisch blieb aber auch weiterhin, dass trotz der allgemeinen Aufbruchsstimmung es strukturell zunächst zu keinen großen Änderungen im Anbauverhalten kam.

So zeigen sich zum Beispiel an der Anbaufläche eines der bekanntesten Weinsorten Kaliforniens, der Rebsorte Zinfandel, auf die im späteren Teil dieser Arbeit noch näher eingegangen wird, sogar rückläufige Zahlen. Problematisch hierbei ist, dass in den vorhandenen Quellen einzelne Rebsorten vor 1961 nicht aufgelistet werden. Dennoch lassen sich an Hand einiger Daten Rückschlüsse auf die Anbaufläche qualitativ höherer Rebsorten ziehen.

So zum Beispiel in Mendocino, wo die Anbaufläche für Zinfandel von 2970 acres 1936 auf nur mehr 728 acres im Jahre 1971 zurückging¹⁴⁵. Ähnliche Rückgänge lassen sich an Hand der Rebsorte Zinfandel auch in anderen kalifornischen Weinbauregionen nachverfolgen.

Ein weiteres Beispiel sind die Anbauflächen für Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot und Zinfandel in Sacramento County. In diesem Fall addiert sich die Anbaufläche der genannten Rebsorten, und diese werden im Zeitraum von 1938 bis 1961 allgemein aufgeführt. In besagtem Beispiel ging die Zahl der Anbauflächen besagter Rebsorten von 3873 acres im Jahre 1938 auf nur 268 acres im Jahre 1961 zurück¹⁴⁶.

¹⁴³ Pinney, From Prohibition to the Present. 138

¹⁴⁴ Siehe Abbildung 8 und 9 zum Weinkonsum pro Kopf und allgemein

¹⁴⁵ Sullivan, A Companion to California Wine. 410

¹⁴⁶ Sullivan, A Companion to California Wine. 297

Auch wenn man sich die Anbauflächen in Kalifornien nach 1945 ansieht, ist ähnliches zu beobachten. Dabei ist sowohl ein Rückgang in der Anbaufläche festzustellen als auch in der Tonnage der gewonnenen Trauben.

Abbildung 12: Weinbaufläche und Menge der produzierten Trauben in Kalifornien 1945 – 1969¹⁴⁷

	Acres	Tonnen
1945	193 000	619 000
1955	138 000	524 000
1965	139 000	693 000
1969	147 000	711 000

Auch wenn das Problem des Anbaus qualitativ minderer Rebsorten bereits seit dem Zweiten Weltkrieg bekannt war, sieht man an Hand der hier angeführten Zahlen, dass die Lösung dieser Problematik offensichtlich längere Zeit in Anspruch nahm. Denn erst ab Ende der 1960er Jahre begann sich hier ein Umschwung abzuzeichnen, der auch dank besseren Datenmaterials leichter nachzuvollziehen ist.

An Hand des Beispiels der Rebsorten Cabernet Sauvignon und der Rebsorte Merlot wird diese Entwicklung exemplarisch dargestellt.

¹⁴⁷ Sullivan, A Companion to California Wine. 48

Abbildung 13: Anbaufläche von Cabernet Sauvignon in Kalifornien ab 1961 (in acres)¹⁴⁸

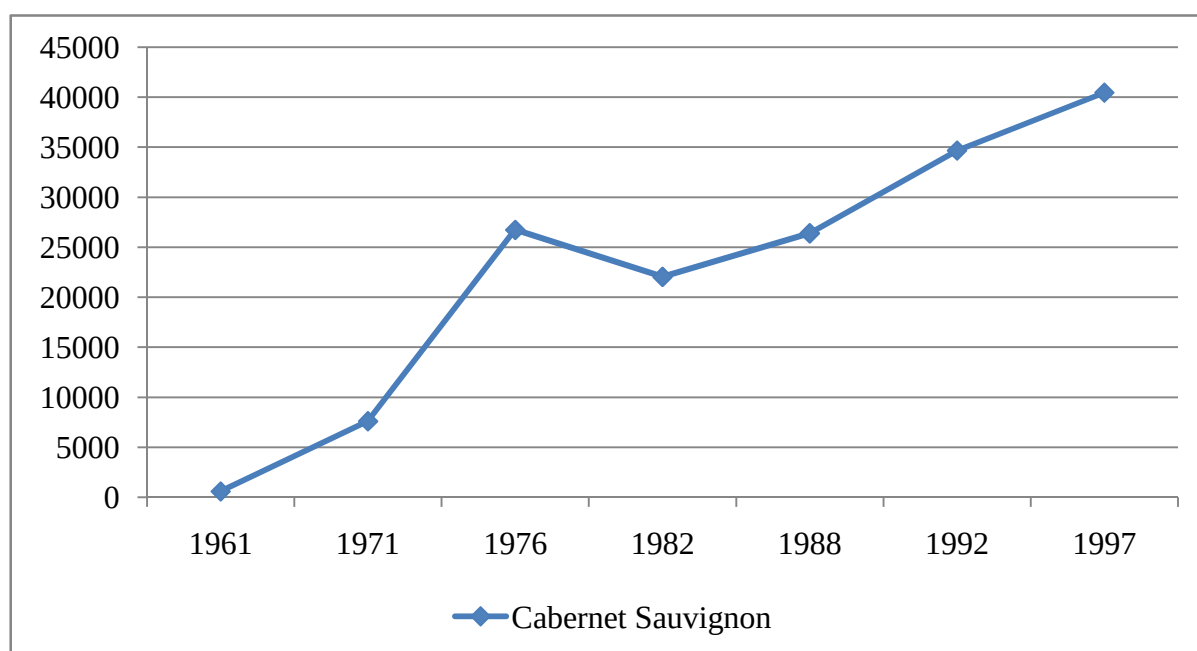
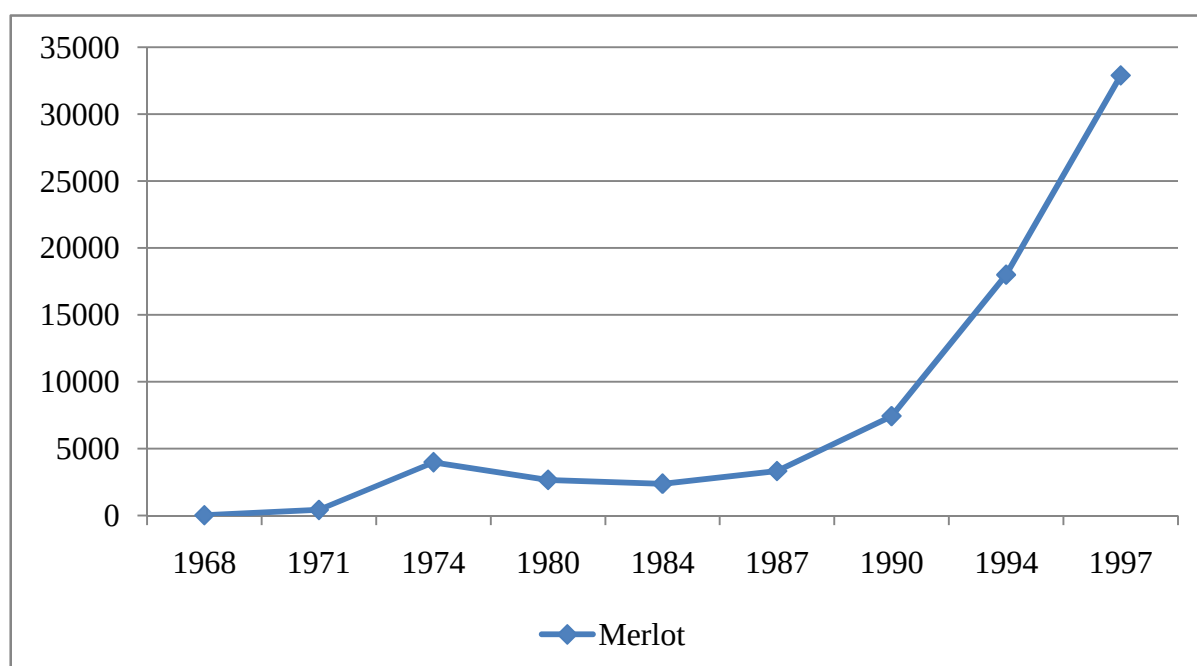


Abbildung 14: Anbaufläche der Rebsorte Merlot in Kalifornien ab 1968 (in acres)¹⁴⁹



Beide Grafiken zeigen deutlich die Zunahme sogenannter hochwertiger Rebsorten seit dem Beginn der 1960er Jahre. Ähnliche Entwicklungen lassen sich auch bei anderen Rebsorten wie etwa dem Zinfandel oder dem Syrah (Shiraz) nachvollziehen.

¹⁴⁸ Sullivan, A Companion to California Wine. 45

¹⁴⁹ Sullivan, A Companion to California Wine. 212

5.3.3. Die Entwicklung des Weinbaus im Osten der Vereinigten Staaten nach 1933

Bis jetzt wurden hier mit wenigen Ausnahmen fast ausschließlich Beispiele aus der Entwicklung Kaliforniens gebracht. Warum der Osten der Vereinigten Staaten und hier die Gegend um Ohio und den Bundesstaat New York eine eher untergeordnete Rolle einnehmen, soll hier nun kurz dargestellt werden.

Bereits wenn man die Menge der produzierten Trauben (inklusive Trauben für den Verzehr) vergleicht, sieht man die enormen Unterschiede zwischen Kalifornien und dem Rest der Vereinigten Staaten. So wurden im Zeitraum von 1940 bis 1949 in Kalifornien durchschnittlich 2,6 Millionen Tonnen Trauben erzeugt, wohingegen im Rest der Vereinigten Staaten im gleichen Zeitraum insgesamt nur 183 000 Tonnen im Durchschnitt erzeugt wurden.¹⁵⁰

Eine weiterer wesentlicher Unterschied zwischen dem Westen und den Regionen östlich der Rocky Mountains war, dass im Osten Wein ausschließlich aus in Nordamerika einheimischen Trauben gewonnen wurde. Im Süden war es vor allem die Traubenvariante der *muscadine* wohingegen im Norden vor allem die Rebsorte *Concord* oder andere Hybride von *vitis labrusca* und *vitis vinifera* angebaut wurden. Zusätzlich zu verwendeten einheimischen Rebsorten und Hybriden wurden bis zu 25 Prozent kalifornischen Weins dazu gemischt.¹⁵¹

Ein weiterer längerfristiger Nachteil der östlichen Weinbaugebiete, vor allem der Weinregionen im Bundesstaat Ohio und New York, war das Klima. So gingen bei manchen Jahrgängen auf Grund schlechter Klima- und Wetterbedingungen die Hälfte oder mehr der Ernte verloren. Auch Krankheiten, welche in Kalifornien auch auf Grund einer besseren Organisation des Weinbaus seltener auftraten, dezimierten die Bestände im Osten stärker. Im Allgemeinen kann gesagt werden, dass im Osten sowohl die Produktionskosten höher als auch die Ernte geringer war als dies in Kalifornien der Fall war.

¹⁵⁰ Pinney, From Prohibition to the Present. 163

¹⁵¹ Pinney, From Prohibition to the Present. 162

Abbildung 15: Eine Auswahl der Weinsorten an der Ostküste¹⁵²

Rebsorte	Hauptsächlicher Anbauort	Kreuzung
Catawba	Ohio, New York, Kanada	(<i>labrusca</i> x <i>vinifera</i>)
Concord	Washington, New York	(kultivierte <i>labrusca</i>)
Delaware	Ohio, Delaware, Kanada (Ontario)	(<i>labrusca</i> x <i>aestivalis</i>)x <i>vinifera</i>
Elvira	Missouri, Kanada	Kreuzung zwischen zwei <i>vitis</i> Arten
Iona	Delaware	Kreuzung zwischen zwei <i>vitis</i> Arten
Norton	New Jersey, Virginia, Arkansas, Missouri	(<i>labrusca</i> x <i>aestivalis</i>)

Eine Rebsorte, die aus dieser Auswahl noch kurz hervorgehoben werden sollte, ist die Rebsorte Concord, welche nach ihrer Einführung in den Weinbau an der Ostküste der Vereinigten Staaten lange Zeit die am meisten angebaute Traubensorte in dieser Region war. Das besondere an der Concord ist dabei, dass sie eine rein nordamerikanische Rebe ist, die aus einer *vitis labrusca* kultiviert wurde. Bis heute ist sie die am meisten angebaute Traube außerhalb Kaliforniens und wird vor allem in den Bundesstaaten New York und Washington angebaut. Erst seit kurzem wird sie auch im Osten der Vereinigten Staaten zunehmend von anderen, vor allem europäischen Rebsorten, verdrängt.

5.3.4. Allgemeine Betrachtung

Im Allgemeinen kann man für die Entwicklung des nordamerikanischen Weinbaus nach 1933, ausgehend von der gewählten Fragestellung der Arbeit, drei große Entwicklungsmerkmale festmachen.

Hier wären als erstes die Änderung des Anbauverhaltens zu nennen und hier insbesondere der Schritt von den Dessertweinen hin zu den Tafelweinen. Dieser Vorgang lässt sich auch gut mit Zahlen belegen wie unter Abbildung 10 und Abbildung 11 zu sehen ist.

Der zweite Punkt, der eng mit diesem ersten Punkt zusammenhängt, ist die Änderung des Trinkverhaltens der Konsumenten.

¹⁵² Pinney, From Prohibition to the Present. 166

*„The immediate question for the winemakers looking over the desolate scene left behind by the Dry years (Prohibition) was to educate the American public in the renewed use of wine. If they were older Americans, they had forgotten what the civilized use of wine was; if they were younger, they had never known.“*¹⁵³ Dies schreibt der nordamerikanische Weinhistoriker Thomas Pinney über die Problematik des Trinkverhaltens der US amerikanischen Konsumenten nach der Prohibition.

Bei diesem Punkt geht es also vor allem darum, wie Wein aus der Sicht der Konsumenten gesehen wird, und wie sich diese Sichtweise verändert. Die Frage die sich hier stellen lässt ist, ob sich die Konsumenten mit dem Angebot ändern, oder sich das Angebot an dem Konsumverhalten der Käufer orientiert.

In diesem Zusammenhang wird davon ausgegangen, dass es bereits vor dem Zweiten Weltkrieg einen Markt für die sogenannten hochwertigen Weine gegeben haben dürfte, wobei dieser Markt nahezu ausschließlich mit Importen, vor allem französischer Weine, abgedeckt werden konnte. Bei Pinney werden in dem Kontext dieses Importes sogenannter hochwertiger („Superior“) Weine vor allem französische Weine genannt.¹⁵⁴

Neben dem allgemeinen Markt alkoholischer Getränke und im speziellen für Wein dürfte es also bereits nach 1933 ein kleines Marktsegment für Qualitätsweine gegeben haben. Dafür sprechen zwei Punkte.

Zum einen der Versuch, auch die nordamerikanischen Weine durch bessere Produktkennzeichnung den Konsumenten näher zu bringen, also die Marketingstrategie auf die Konsumenten von Qualitätsweinen auszurichten. So gab es nach dem Zweiten Weltkrieg erste Versuche auch mit Werbung den Weinkonsumenten anzusprechen, wobei vor allem die Kombination von Essen und Wein im Mittelpunkt der Werbung stand.¹⁵⁵

Der zweite Punkt ist die ab den 1960er Jahren auch statistische nachvollziehbare Zunahme sogenannter hochwertiger Rebsorten, vor allem in den kalifornischen Weinbaugebieten. Ein Großteil dieser in den 1960er Jahren angebauten Sorten fallen auch unter die Kategorie der Edelreben, wie zum Beispiel der Cabernet, der Merlot oder auch der Syrah oder Shiraz.

Diese Zunahme an hochwertigen Rebsorten ab den 1960er Jahren und die Einführung der AVAs als ein neues Qualitätskonzept für den US amerikanischen Wein zeigen doch deutlich die Hinwendung der Weinproduzenten der Vereinigten Staaten zu anderen Marktsegmenten.

¹⁵³ Pinney, A History of Wine in America. 441

¹⁵⁴ Pinney, From Prohibition to the Present. 119

¹⁵⁵ Sullivan, A Companion to California Wine. 49
Lapsley, Bottled Poetry.139

Diese Entwicklung hin zu einem Markt für diese hochwertigen Weine beginnt bereits mit dem Zweiten Weltkrieg und erreicht einen vorläufigen Höhepunkt ab den 1960er Jahren. Welche Auswirkungen diese Entwicklung für die globale Bedeutung des US amerikanischen Weines hatte, soll das nächste Kapitel zeigen.

5.4. Der globale Weinmarkt und die USA von 1961 bis heute

Um den globalen Weinmarkt näher zu analysieren, müssen davor einige grundlegende Begrifflichkeiten geklärt werden. Denn in der Welt des globalen Weinhandels ist Wein nicht gleich Wein.

Die Europäische Union definiert Wein als alles was aus der Fermentation von Trauben gewonnen wird, wohingegen die Vereinigten Staaten von Amerika Wein wesentlich breiter definieren. In den Vereinigten Staaten gilt alles als Wein, was aus dem Fermentierungsprozess, egal mit welcher Frucht, gewonnen wird. Dies kann also auch Früchte wie Pfirsiche oder Birnen enthalten. Bei den Importen unterscheiden die Vereinigten Staaten allerdings zwischen Wein, der aus Trauben gewonnen wird und Wein, der aus anderen zur Fermentation geeigneten Früchten gewonnen wird, wie zum Beispiel Wermut. Aber auch diese Getränke fallen in den Vereinigten Staaten unter den Oberbegriff Wein.¹⁵⁶

Eine weitere vielleicht nicht so bedeutende Unterscheidung bei Weinen zwischen der Europäischen Union und den Vereinigten Staaten, die hier aber erwähnt werden soll, ist ein unterschiedlicher Alkoholgehalt nach Volumprozent. So enthalten US amerikanische Tafelweine zwischen 9 und 15 Volumprozent, wohingegen die europäischen Tafelweine um die 7 bis 14 Volumprozent Alkohol enthalten.¹⁵⁷

Eine weitere wichtige Unterscheidung zwischen nordamerikanischem und europäischem Weinbau ist, dass die Vereinigten Staaten Mengenangaben zum Wein vorwiegend in Gallonen angeben, wohingegen die Europäische Union das metrische System, also Hektoliter, verwendet. Da die Europäische Union mit Abstand der weltweit größte Weinexporteur der Welt ist, wird auch in fast allen Statistiken das metrische System verwendet. Welche Mengeneinheit verwendet wird, hängt im Kontext dieser Arbeit meistens mit der Herkunft der Quelle zusammen.

¹⁵⁶ Randy Schnepf, The International Wine Market: Description and selected issues (Library of Congress 2003). 2

¹⁵⁷ Schnepf, The International Wine Market. 3

5.4.1. Allgemeine Daten zum Weinbau weltweit

Mit Stand 2003 gab es weltweit 67 Nationen, die kommerziellen Weinbau betrieben. Insgesamt produzierten diese 67 Nationen im Jahre 2008 etwa 300 Millionen Hektoliter Wein. Der größte Weinproduzent der Welt ist dabei die Europäische Union, mit etwa 60 Prozent der weltweiten Weinproduktion, gefolgt von den Vereinigten Staaten mit etwa 8 Prozent. Innerhalb der Europäischen Union machen Italien mit 46,9 Millionen Hektolitern, Frankreich mit 42,94 Millionen Hektolitern und Spanien mit 34,9 Millionen Hektolitern etwa 85 Prozent der Weinbauproduktion der Europäischen Union aus. Die Vereinigten Staaten produzierten im Jahre 2008 etwa 20,6 Millionen Hektoliter Wein.¹⁵⁸

Neben der Europäischen Union und den Vereinigten Staaten produziert Argentinien etwa 5 Prozent der globalen Produktion, Australien etwa 3,4 Prozent und Chile 2 Prozent der weltweiten Weinproduktion.¹⁵⁹

Das größte Exportvolumen weltweit im Jahre 2001 hatte die Europäische Union mit etwa 40 Prozent des weltweiten Weinexportvolumens. Bei diesen Zahlen ist auch der Weinexport zwischen Mitgliedsländern der Europäischen Union inkludiert. Der größte Importeur europäischer Weine in den Jahren 2000 und 2001 waren die Vereinigten Staaten, welche 41 Prozent des exportierten europäischen Weins importierten, ein Vorgang, der wie später noch an Hand einiger Statistiken gezeigt werden soll, deutlich rückläufig ist.

An der zweiten und dritten Stelle, was das Export Volumen betrifft, kommen Australien und Chile und erst an vierter Stelle kommen die Vereinigten Staaten.

Dafür sind die USA der weltweit größte Importeur von Wein. Etwa 31 Prozent des weltweit gehandelten Weines wurden in die USA exportiert.¹⁶⁰

Wenn man den internationalen Weinmarkt betrachtet, werden immer wieder Unterschiede zwischen der sogenannten Alten Welt und der Neuen Welt gezogen. Dabei gibt es vor allem strukturelle Unterschiede zwischen den Wein erzeugenden Industrien der Alten und der Neuen Welt. So sind zum Beispiel die Betriebsgrößen in den Vereinigten Staaten im Durchschnitt deutlich größer als dies etwa in Europa der Fall ist. Auch der Konsum pro Kopf

¹⁵⁸ FAO Agribusiness Handbook, Grape Wines (Rom 2009). 15

¹⁵⁹ Schnepf, The International Wine Market. 4

¹⁶⁰ Schnepf, The International Wine Market. 5

ist in den Vereinigten Staaten wesentlich niedriger als das zum Beispiel in Europa oder auch Argentinien der Fall ist.¹⁶¹

Eine der wichtigsten Unterscheidungen zwischen den Vereinigten Staaten und Europa sind die bereits eingangs dieser Arbeit erwähnten¹⁶² Qualitätskriterien von Wein. In den USA wird dabei der Wein sowohl nach den bereits erwähnten AVAs gegliedert als auch nach Rebsorten. Um den Namen einer bestimmten Rebsorte zu tragen, muss der besagte Wein nach den Regularien des US Department of Justice's Bureau of Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives, mindestens 75 Prozent der entsprechenden Rebsorte enthalten.¹⁶³

In der Europäischen Union ist für die Kennzeichnung des Weines vor allem die geographische Herkunft von Bedeutung. Die Europäische Union definiert dabei sogenannte PSRs also Regionen, in denen nach bestimmten regionalen Qualitätskriterien ein bestimmter Wein produziert wird, der den spezifischen regionalen Qualitätskriterien sowie den von der Europäischen Union und ihren Mitgliedern vorgeschriebenen Qualitätsmerkmalen entspricht.

Die Unterschiede in der Weinproduktion zwischen den einzelnen Nationen und Wirtschaftsgemeinschaften führt dabei immer wieder zu handelspolitischen Auseinandersetzungen. Im Falle der Handelsbeziehungen zwischen den USA und der Europäischen Union, in Bezug auf den Weinhandel, bedeutet das oft Auseinandersetzungen und die Akzeptanz der jeweiligen Produktionsweisen. Vor allem die Europäische Union erlegt den Vereinigten Staaten immer wieder Handelsbeschränkungen, auf Grund unterschiedlicher Produktkennzeichnungen oder Herstellungsmethoden, auf. So zum Beispiel 2001, als die Europäische Union die Einfuhr bestimmter Weine aus den Vereinigten Staaten verbot, da diese mit Methoden produziert wurden, welche in der Europäischen Union nicht erlaubt waren.¹⁶⁴

In weiterer Folge soll hier, unter Zuhilfenahme einiger statistischer Daten die Entwicklung der globalen Weinproduktion und des globalen Weinhandels seit den 1960er Jahren, dargestellt werden.

Für die folgenden Abbildungen wurden drei Vergleichsgrößen ausgewählt. Zum einen ist das die bereits erwähnte WEX (West European Exporters), also die Nationen Frankreich, Italien, Spanien und Portugal, die zusammen nach wie vor den Hauptanteil an der weltweiten Weinproduktion tragen. Als zweites Beispiel wird hier die LAC, also lateinamerikanische

¹⁶¹ Michael A. Roberto, The Changing Structure of the global Wine Industry in International Business & Research Journal Vol.2 Number 9 (Harvard 2003). 3, 4

¹⁶² Siehe Punkt 3.3. S. 18

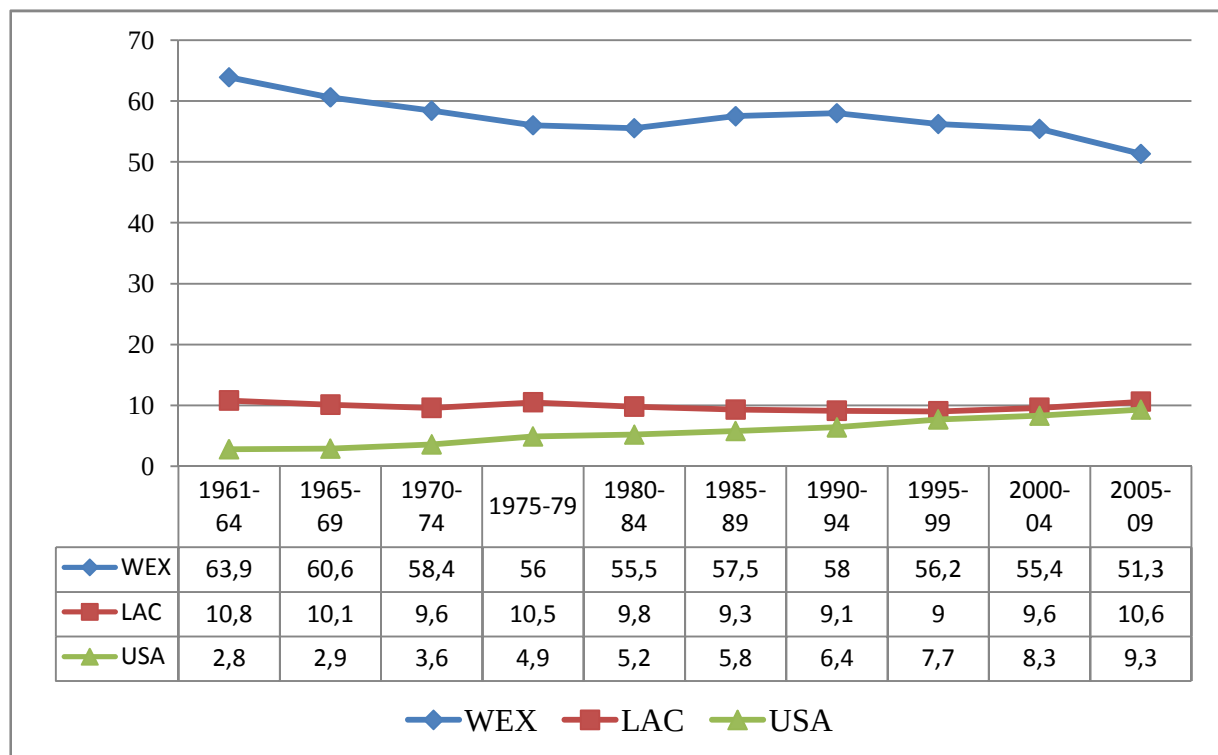
¹⁶³ Schnepf, The International Wine Market. 8, 9

¹⁶⁴ Schnepf, The International Wine Market. 8, 9

Länder, welche sich aus Chile, Argentinien, Brasilien, Mexiko und Uruguay zusammensetzen, herangezogen. Die LAC (Latin America an Caribbean) wurde deswegen gewählt, da es sich bei den Nationen der LAC, in dem hier gewählten Betrachtungszeitraum, um den zweitgrößten Weinproduzenten und Weinexporteur der Welt handelt. Verglichen werden beide Regionen immer mit den Vereinigten Staaten von Amerika.

Die hier folgenden Statistiken sollen vor allem die wachsende Bedeutung der US amerikanischen Weinbauindustrie in der Welt verdeutlichen. Auch die Entwicklung des Weinmarktes und welche Rolle die Vereinigten Staaten darin spielen, solle mit Hilfe der hier folgenden Daten verdeutlicht werden.

Abbildung 16: Die Entwicklung der globalen Weinproduktion 1961 – 2009 (in Prozent am Gesamtanteil)¹⁶⁵



¹⁶⁵ Anderson, Nelgen, Global Wine Markets, 1961 – 2009. 142, 143

Abbildung 17: Die Entwicklung der globalen Weinproduktion 1961 – 2009 (in Millionen Litern)¹⁶⁶

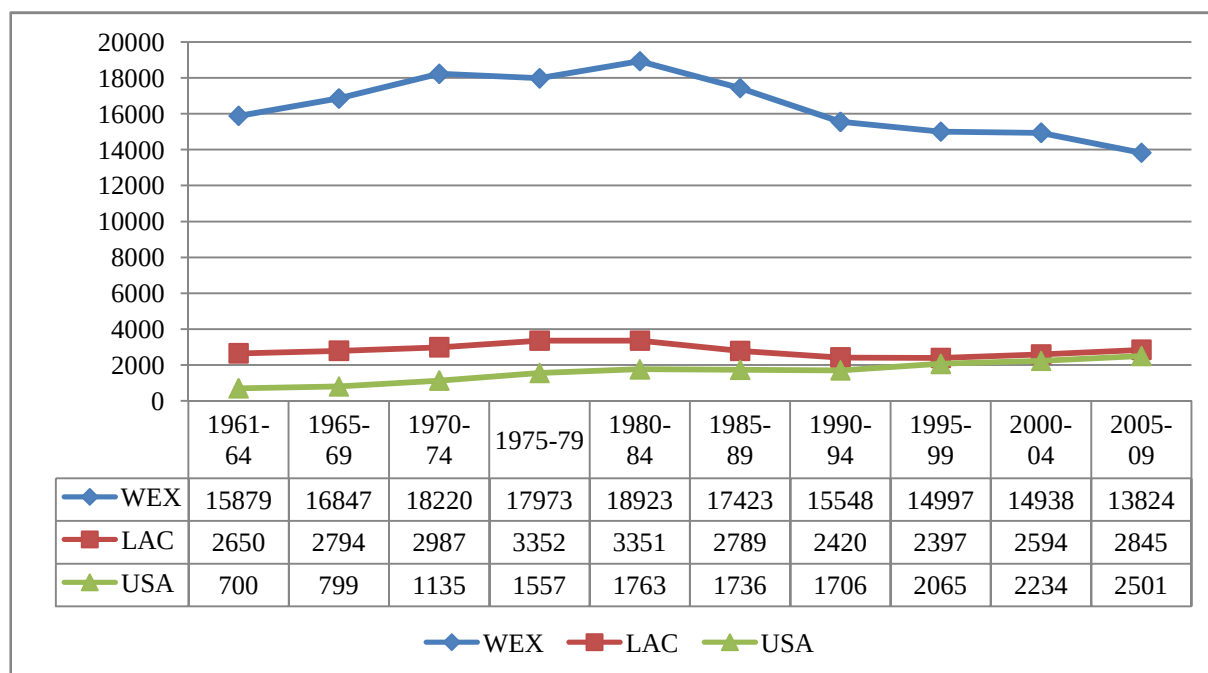
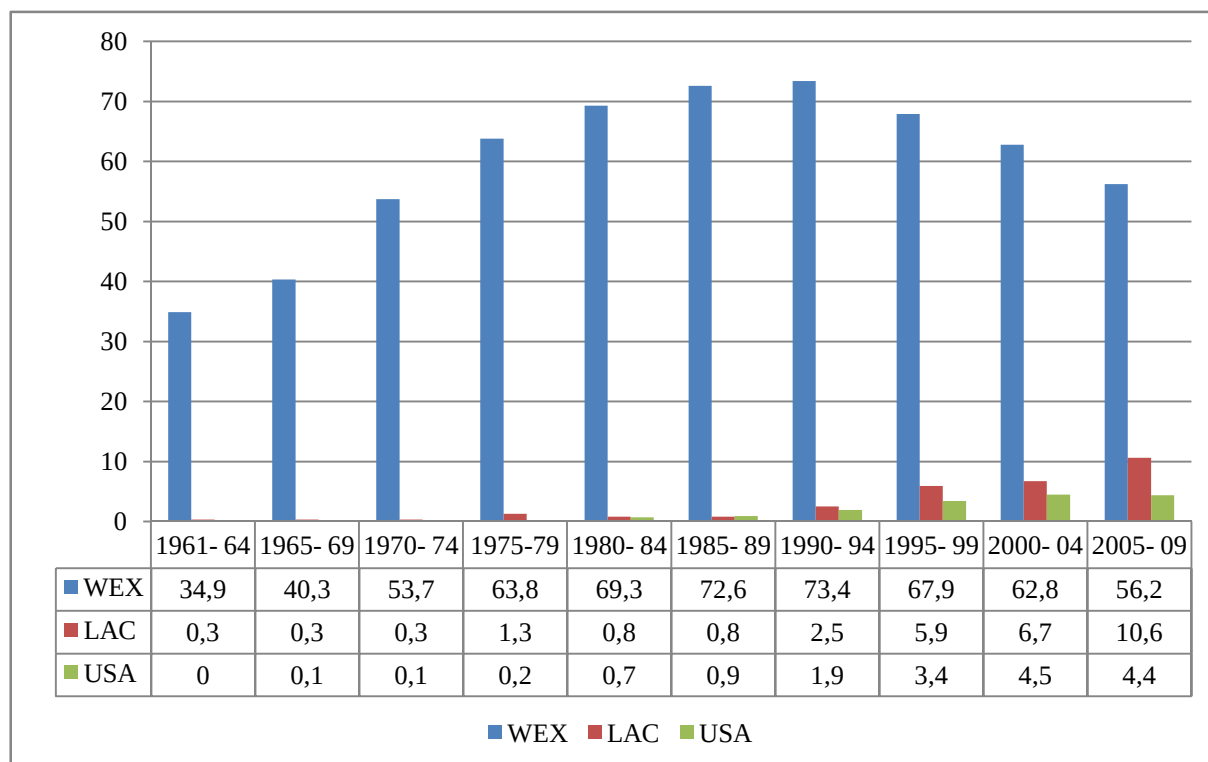


Abbildung 18: Globale Weinexporteure im Vergleich 1961- 2009 (in % des Volumens der Weltweiten Wein Exporte)¹⁶⁷



¹⁶⁶ Anderson, Nelgen, Global Wine Markets, 1961 – 2009. 140, 141

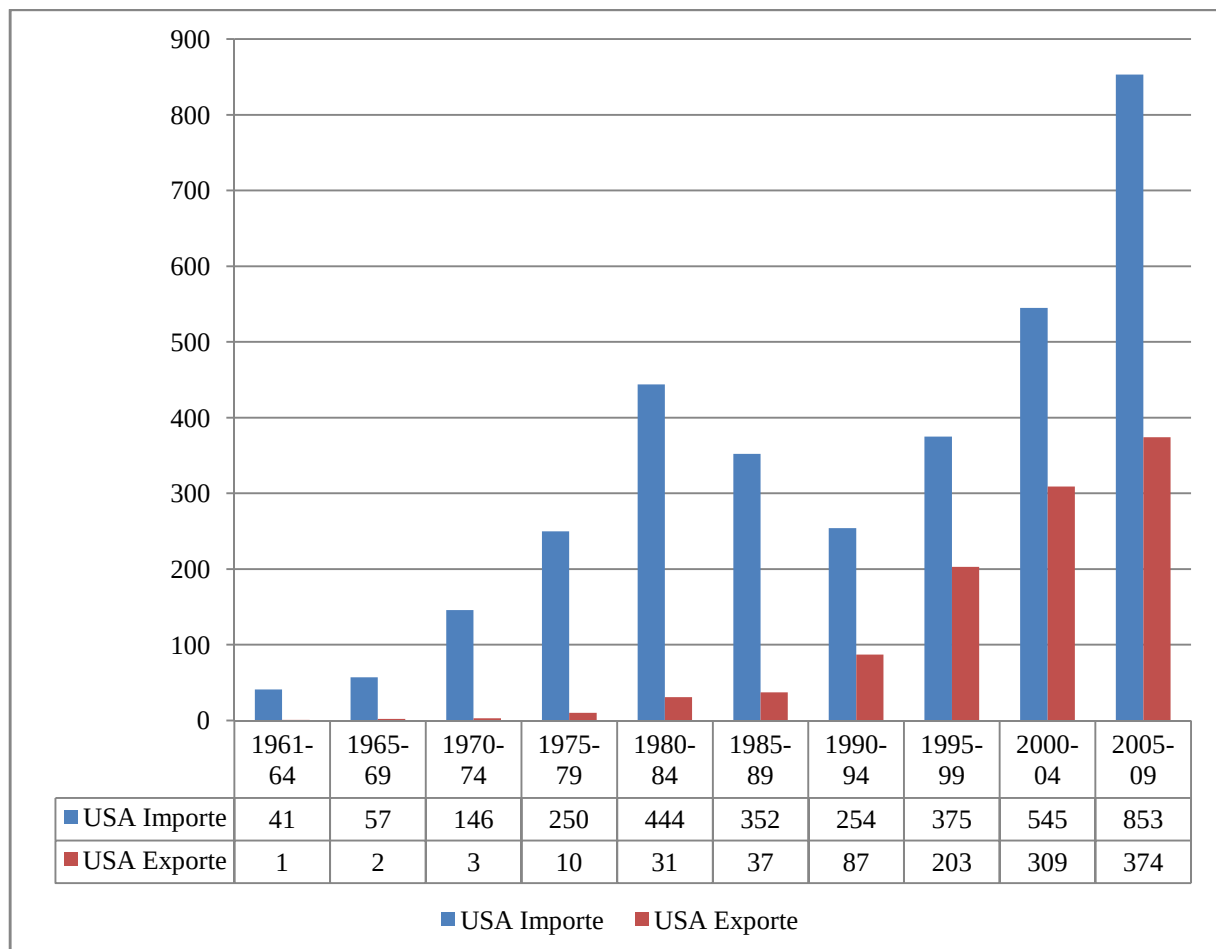
¹⁶⁷ Anderson, Nelgen, Global Wine Markets, 1961 – 2009. 140, 141

Die hier angeführten Daten zeigen deutlich, dass sich, in der Verteilung der Weinproduktion sowie im Anteil am Export des Weines seit dem 19. Jahrhundert, wenig verändert hat. Die westeuropäischen Weinproduzenten produzieren und exportieren nach wie vor mit Abstand am meisten Wein. Dennoch lässt sich für die erste Hälfte der 1980er Jahre eine Trendumkehr im westeuropäischen Anteil an der Weinproduktion (siehe Abb. 16 und 17) festmachen. Der offensichtliche Rückgang der westeuropäischen Weinproduktion zeigt sich dann auch in einem Rückgang der Exporte in der zweiten Hälfte der 1990er Jahre sowie einer Zunahme der außereuropäischen Weinproduktion, die sich ab den 1990er Jahren auch in den Exporten niederschlägt. Seitdem geht der westeuropäische Anteil sowohl an der Produktion als auch bei den Exporten zurück, wohingegen der außereuropäische Anteil sowohl an der Produktion als auch an den Exporten deutlich steigt.

In weiterer Folge soll hier noch kurz auf die Entwicklung der Vereinigten Staaten in der Entwicklung des globalen Weinmarkts eingegangen werden.

Bereits zu Anfang dieses Kapitels¹⁶⁸ zeigt sich, dass die Vereinigten Staaten immer schon im 19. Jahrhundert mehr Weine importierten als sie exportierten. Nach der Prohibition und nach dem Zweiten Weltkrieg lässt sich diese Entwicklung auch für die Zeit nach 1961 nachvollziehen, wie sich mit Hilfe der folgenden Abbildungen auch in Zahlen belegen lässt.

Abbildung 19: Weinimport und Weinexport Volumen am Beispiel der Vereinigten Staaten (in Millionen Litern)¹⁶⁹



¹⁶⁸ Siehe Abbildung: 6

¹⁶⁹ Anderson, Nelgen, Global Wine Markets, 1961 – 2009. 176, 177

Zu guter Letzt sollen hier noch an Hand zweier Abbildungen sowohl die Hauptimporteure in die Vereinigten Staaten als auch die Hauptexportregionen der Vereinigten Staaten dargestellt werden.

Abbildung 20: Weinexporte der USA von 1990- 2009 (in % des Exportvolumens der USA)¹⁷⁰

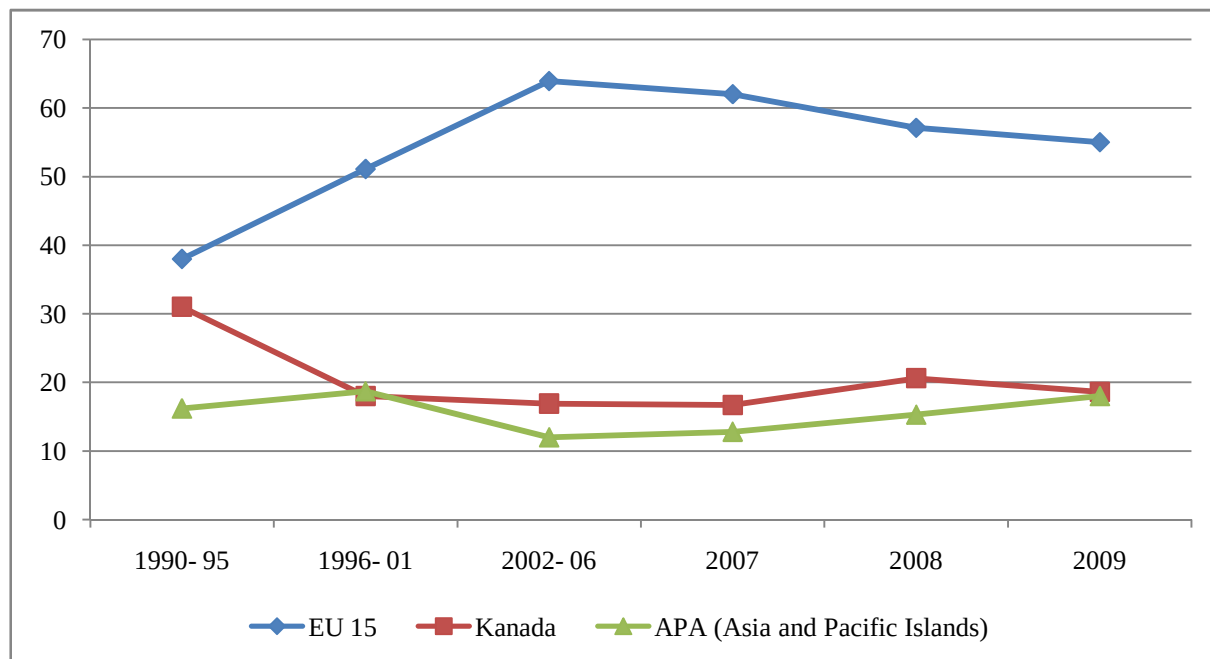
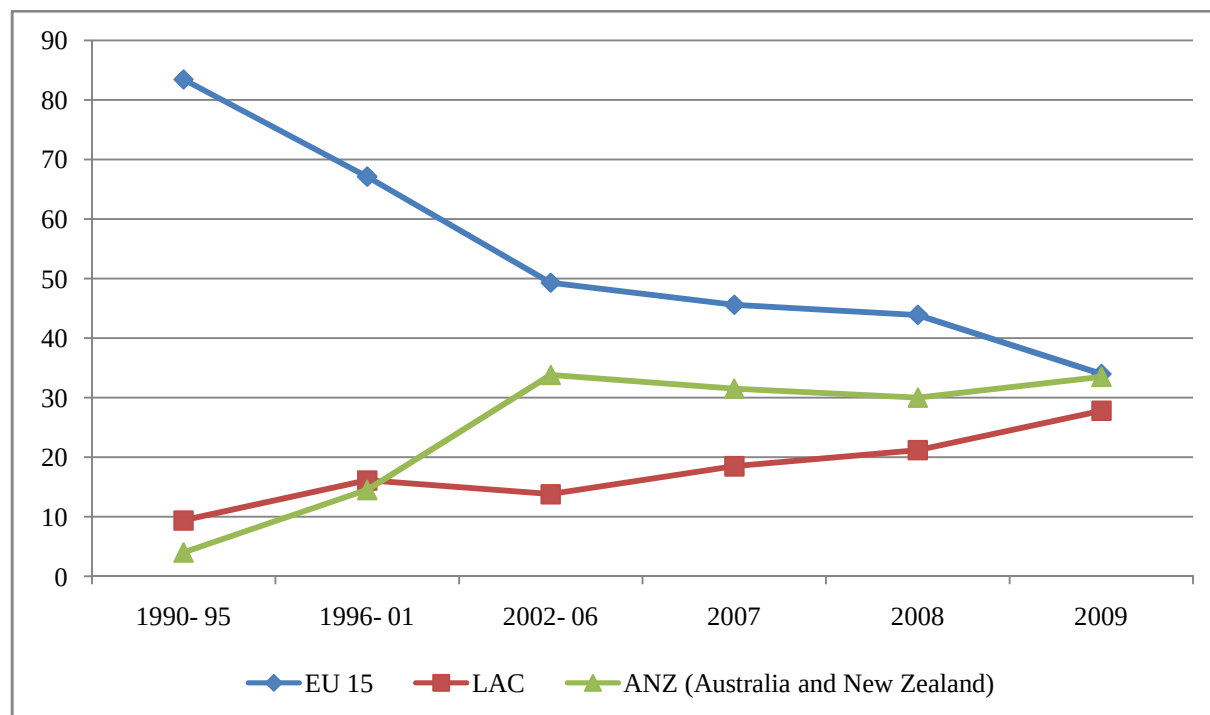


Abbildung 21: Weinimporte in die USA von 1990- 2009 (in % des Importvolumens der USA)¹⁷¹



¹⁷⁰ Anderson, Nelgen, Global Wine Markets, 1961 – 2009. 261

¹⁷¹ Anderson, Nelgen, Global Wine Markets, 1961 – 2009. 268

Dargestellt werden bei den Abbildungen 20 und 21 die drei größten Weinexportregionen der Vereinigten Staaten und auch die drei größten Weinimporteure in die Vereinigten Staaten. Bei den Exporten sei hier noch angemerkt, dass vor allem der asiatische Raum für die Weinproduzenten vor der Prohibition bereits ein interessanter Markt war. Auch wenn bezüglich des Handelsvolumens keine genauen Zahlen vorliegen, so finden sich immer wieder Bemerkungen über Weinexporte in den asiatischen Raum.

In den nächsten beiden Kapiteln wird nun versucht werden, die Entwicklung des Weinbaus in den USA ab den 1960er Jahren am Beispiel des Napa Valleys darzustellen. Dabei soll, aufbauend auf die hier dargestellten globalen Rahmenbedingungen, auch auf globale Interaktionen, die zur Entstehung eines international konkurrenzfähigen Weinmarktes beigetragen haben, eingegangen werden.

6. Das Napa Valley

6.1. Allgemeines

Dieses Kapitel versucht nun, im Rahmen der Fragestellung dieser Arbeit, eine Analyse über die Entwicklung der Weinerzeugung in den Vereinigten Staaten, am Beispiel der Weinregion des Napa Valley, vorzunehmen. Dabei werden neben der historischen Entwicklung auch die Entwicklung einer Rebsorte und die Vermarktungsstrategien des Weinbaus im Napa Valley einer genaueren Betrachtung unterzogen werden.

6.1.1. Geographisches

Das Napa Valley gehört zum Verwaltungsbezirk Napa County, welcher an der nördlichen Küste der San Pablo Bay liegt. Den Bezirk Napa County gibt es seit dem 18. Februar 1850¹⁷² und es umfasst etwa 1900 km² sowie etwa 138 000 Einwohner.¹⁷³ Neben der AVA Napa Valley umfasst Napa County noch weitere AVAs wie etwa Chiles Valley, Stags Leap oder Spring Mountain um nur einige zu nennen.

Das Napa Valley ist dabei die zentrale geographische Region des Bezirkes Napa County. Es zieht sich von der San Pablo Bay etwa 60km nach Norden bis zu der Stadt Calistoga und gilt als die am meisten genutzte Weinbauregion der Vereinigten Staaten.

Seit 1981 ist das Napa Valley eine AVA die sich aber noch in einige kleinere AVAs aufteilt. Zu diesen gehören unter anderem: Rutherford, das den historischen Kern des Napa Valleys bildet oder Oakville, das in den 1960er Jahren durch den Weinproduzenten Robert Mondavi berühmt wurde, auf den im Laufe dieser Arbeit an späterer Stelle noch näher eingegangen wird.

Für das Klima im Napa Valley spielt vor allem seine Nähe zum Pazifik eine Rolle. So gibt es vor allem zwischen Süden und Norden, auf Grund der jeweiligen Nähe zum Pazifik, Temperaturunterschiede von etwas 0,5 Grad zwischen der Stadt Napa und St. Helena.¹⁷⁴

¹⁷² United States Geographic Names and Information System. Detail Report for Napa Valley . 6. November 2012. Online unter:

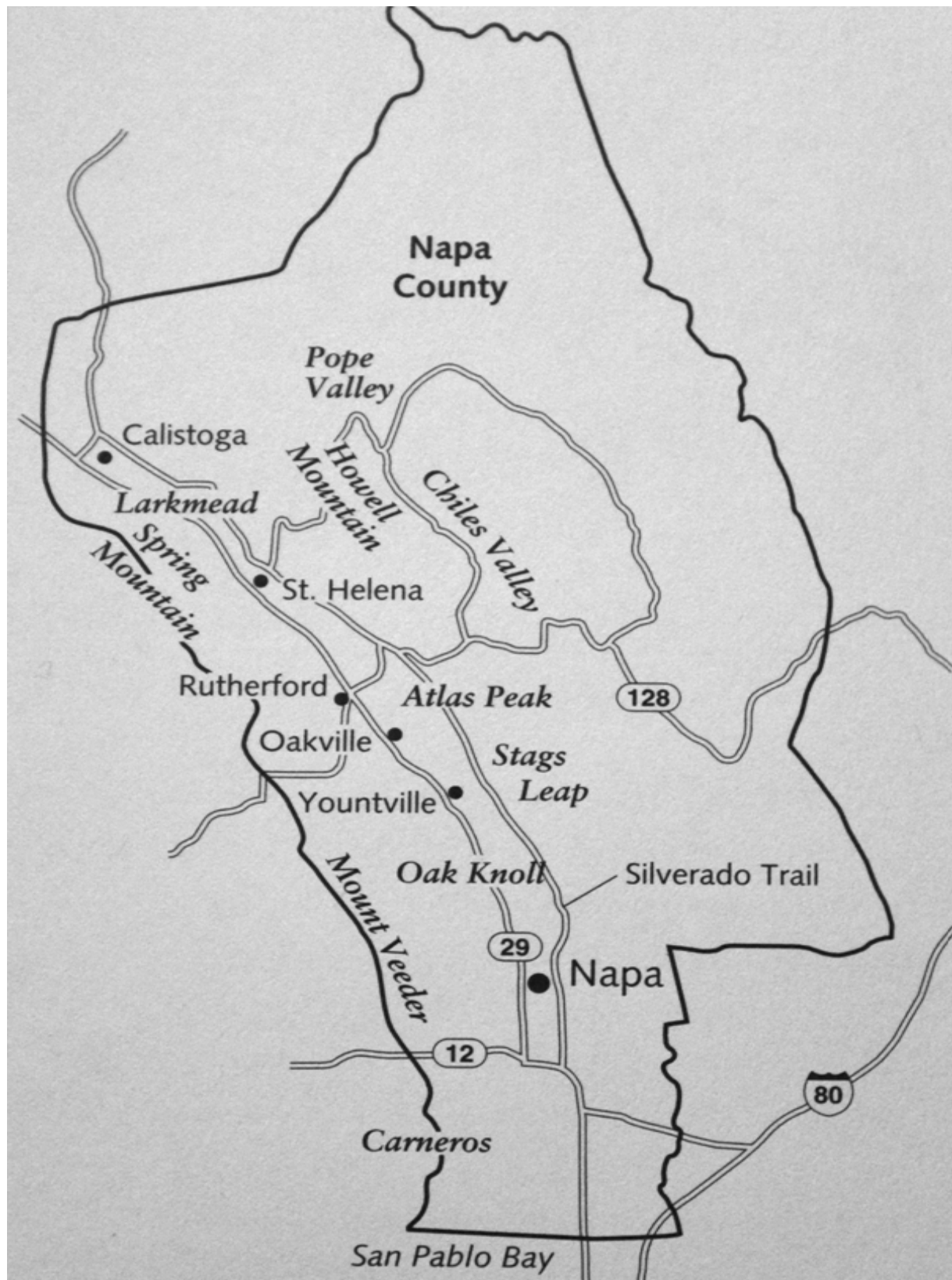
http://geonames.usgs.gov/pls/gnispublic/f?p=gnispq:3:8426681444047194::NO::P3_FID:277292 (19.11. 2012)

¹⁷³ US Department of Commerce. Quick Facts. Napa County. 3. November 2012 online unter:

<http://quickfacts.census.gov/qfd/states/06/06055.html> (19.11. 2012)

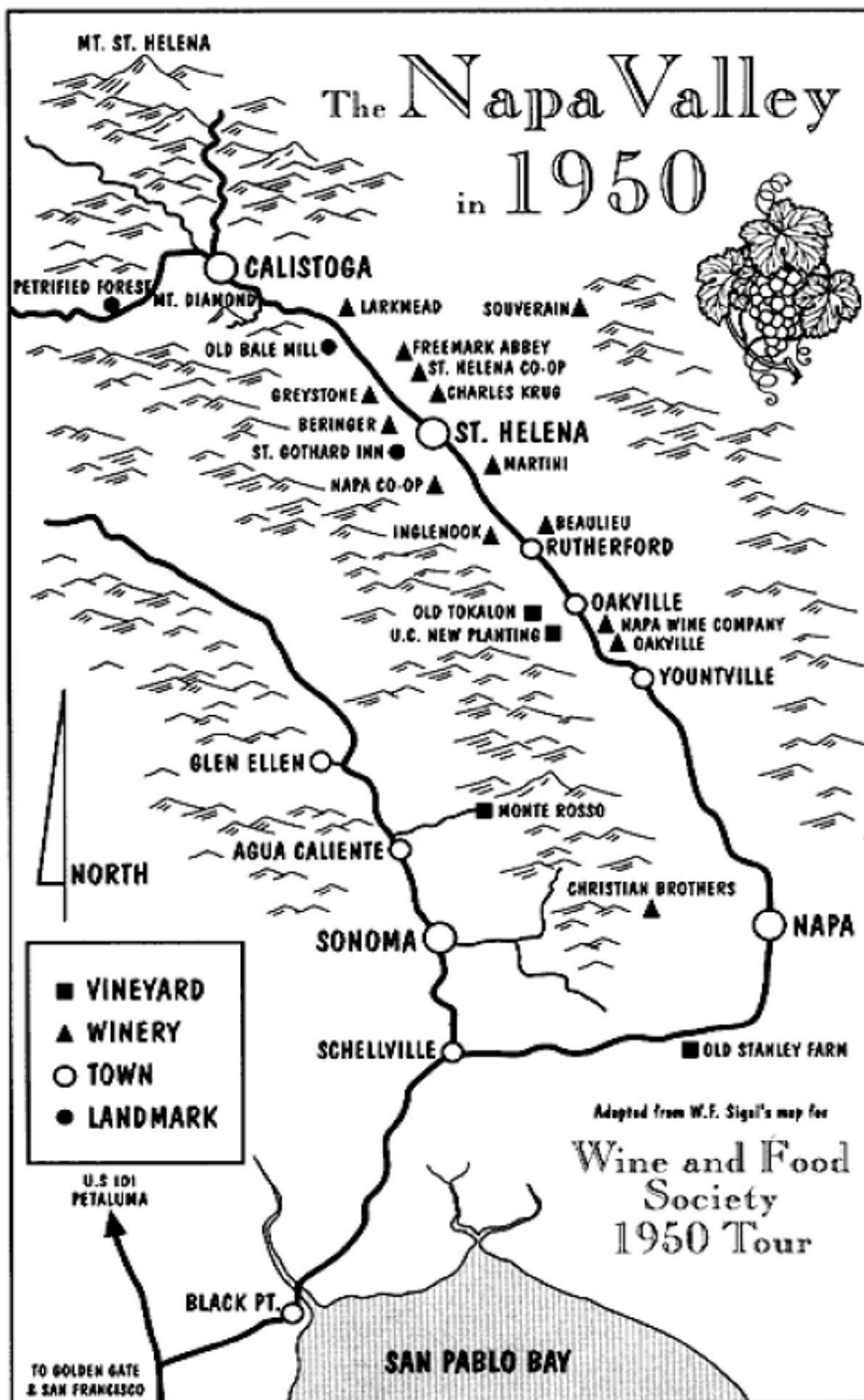
¹⁷⁴ Gordon (Hrsg.), Wein Enzyklopädie. 14

Abbildung 22: Napa County¹⁷⁵



¹⁷⁵ Sullivan, *A Companion to California Wine*. 232

Abbildung 23: Napa Valley 1950¹⁷⁶



¹⁷⁶ Lapsley, Bottled Poetry. 1

6.2. Historische Entwicklung

Eine der ersten Hinweise auf Weinbau in der heutigen Region Napa County stammen aus einer der nördlichsten spanischen Missionssiedlungen, Sonoma. Um 1830 herum wurde dort, wenn auch in kleinem Rahmen, Wein produziert der „...*considered by the Padres the best wine raised in California*“¹⁷⁷ war.

Einer der ersten Sorten, die in der Gegend um Sonoma angebaut wurden, dürfte die aus Spanien stammende Rebsorte Pedro Ximénez gewesen sein, aus welcher ein süßer, weißer Wein hergestellt wurde. Bei dieser Rebsorte handelt es sich, wie bei allen von den Spaniern im Westen der heutigen Vereinigten Staaten eingeführten Rebsorten, um eine Züchtung aus der europäischen *vitis vinifera*.

Der erste Weinbau im Napa Valley (Sonoma ist eine eigene AVA und gehört nicht zum Napa Valley) wurde im Jahre 1838 von George C. Yount betrieben. Mit Hilfe von Weinreben aus der Mission von Sonoma siedelte er sich in der Gegend des heutigen Yountville, damals noch Caymus Rancho, an und begründete somit den Weinbau im heutigen Napa Valley.¹⁷⁸

Auf Yount folgten zahlreiche weitere Weinproduzenten, unter denen vor allem George Belde Crane und Charles Krug, ein ausgewanderter Deutscher, hervorstachen.

George Crane war der Erste, der hochwertige Trauben im Napa Valley anpflanzte, darunter Riesling und Sylvaner, welche er über einen Bekannten aus Frankreich bezogen hatte.¹⁷⁹

Der Zweite, Charles Krug, war ein Deutscher, der nach den Revolutionen von 1848 in die Vereinigten Staaten auswanderte und in den 1850er Jahren mit der Produktion von Wein, sowohl in Sonoma als auch im Napa Valley, begann. Charles Krug war einer der Ersten, der Wein in großen Mengen im Napa Valley herstellte. Seine Güter produzierten zur Zeit seines Todes im Jahre 1892 800 000 Gallonen an Wein. Neben der schieren Menge seiner Produktion, war Krug auch für die Qualität seiner Produktion und für die beispielgebende Organisation der Winzer im Napa Valley bekannt. Krug war einer der Ersten, der es verstand, die regionalen Interessen zu bündeln und zu organisieren und die Region des Napa Valleys über die eigenen Grenzen hinaus zu vermarkten. Das Weingut des Charles Krug gibt es bis heute, auch wenn es heute im Besitz der Familie Mondavi ist.¹⁸⁰

¹⁷⁷ Pinney, A History of Wine in America. 240

¹⁷⁸ Pinney, A History of Wine in America. 259

¹⁷⁹ Sullivan, A Companion to California Wine. 79

¹⁸⁰ Sullivan, A Companion to California Wine. 175

Im Zusammenhang mit Charles Krug sollte hier noch der ebenfalls aus Deutschland ausgewanderte Charles Kohler genannt werden, der nichts mit dem Napa Valley als Region zu tun hatte, aber mit seinem Partner John Frohling maßgeblich an der Vermarktung kalifornischer Weine, über die Grenzen des Bundesstaates hinweg, verantwortlich war. Kohler und sein Partner waren die Ersten, die trotz mangelnder Überlandverbindungen zu den Märkten im Osten der Vereinigten Staaten versuchten, den kalifornischen Wein auch in diesen wesentlich stärker besiedelten Regionen als Kalifornien zu dieser Zeit zu verkaufen. So wurden um 1860 erste Verkaufsstände in Städten wie Boston und New York eröffnet. Auf Krug und Frohling folgten weitere kalifornische Winzer, was wiederum zu einem steigenden Wachstum der kalifornischen Weinproduktion führte.¹⁸¹

Kohler kann, was seine Arbeit und seine Vermarktung des kalifornischen Weinbaus betrifft, sicher als einer der Pioniere des Weinbaus in Kalifornien gelten. Er und sein Partner Frohling waren die Ersten aber nicht die Letzten, die kalifornischen Wein über die Grenzen Kaliforniens hinaus bekannt machten.

Neben Kohler und Frohling, welche auch zu den Ersten gehörten, die europäische Rebsorten in Kalifornien einführten, sei hier noch der aus dem Habsburgerreich eingewanderte Ungar Agoston Haraszthy¹⁸² erwähnt. Ähnlich wie bei Kohler und Frohling oder auch Krug beruht auch Haraszthys Ruf auf der Einfuhr europäischer Rebsorten nach Kalifornien.

Ähnlich wie auch der Rest des kalifornischen Weinbaus war auch das Napa Valley von der Ausbreitung der Reblaus betroffen. Nach den erfolgreichen Jahren von 1860 bis 1880, in der die Anbaufläche im Napa Valley auf 20 000 acres stieg, sank sie in den 1890er Jahren als Folge der Reblaus Plage auf etwa 3000 acres.¹⁸³

Anfang des 20. Jahrhunderts erholte sich zwar der Weinbau im Napa Valley und die Anbauflächen für Weine stiegen wieder, aber die Einführung der Prohibition im Jahre 1919 zerstörte diesen Aufschwung wieder. Die Anbauflächen pendelten sich bei etwa 10 000 acres¹⁸⁴ ein, aber hochwertige Rebsorten verschwanden aus den Weinbaugebieten im Napa Valley. In dieser Zeit begannen sich vor allem Traubensorten durchzusetzen, die sich gut für die Traubenproduktion eigneten. Zu diesen Traubensorten gehörten unter anderem Sorten wie Alicante, Bouschet, Petite Sirah (Durif) oder Zinfandel. So wurde der Petite Sirah, der auch

¹⁸¹ Pinney, A History of Wine in America. 256

¹⁸² Siehe Kapitel 4.5.2. S. 36

¹⁸³ Sullivan, A Companion to California Wine. 233

¹⁸⁴ Sullivan, A Companion to California Wine. 233

als Durif bezeichnet wird, zu der am meisten angebauten Sorte im Napa Valley, sogar noch vor dem legendären Zinfandel, auf den später noch näher eingegangen wird.¹⁸⁵

6.2.1. Das Napa Valley nach der Prohibition

Nach dem Ende der Prohibition hatte der kalifornische Weinbau im Allgemeinen mit mehreren Problemen zu kämpfen. Wie bereits in einem anderen Teil dieser Arbeit erwähnt wurde, ging die Anbaufläche von Rebsorten für qualitativ hochwertige Weine mit der Prohibition zurück. Dies hatte zur Folge, dass nach dem Ende der Prohibition vor allem qualitativ schlechtere Weine produziert wurden. Das zweite Problem, das eng mit der Qualität des produzierten Weines zusammenhing, war ein organisatorisches, denn etwa 80 Prozent des kalifornischen Weins wurden nicht von den Produzenten selbst abgefüllt, sondern in Fässer an Dritte geliefert. Diese wiederum mischten den Wein mit anderen Sorten und vermarkteten den so erzeugten Wein als eigene Produktion und nicht als die des tatsächlichen Produzenten.¹⁸⁶

Auch die Problematik der Erzeugung sogenannter Dessertweine wurde im Laufe dieser Arbeit bereits erwähnt und soll hier nicht weiter thematisiert werden.¹⁸⁷

Das Napa Valley spielte in dieser Phase der nordamerikanischen Weinbauindustrie eine eher untergeordnete Rolle. Die Weinerzeuger im Napa Valley waren, gemessen an der Gesamtproduktion Kaliforniens, eher kleine Betriebe die vor allem auf eigenen Verkauf und Qualität setzten. Zu diesen Weingütern gehörten solche wie das Beaulieu Vineyards, des in Russland geborenen und in Frankreich ausgebildeten André Tchelistcheff. Tchelistcheff wurde 1937 von dem Begründer der Beaulieu Vineyards George de Latour, einem im Jahre 1883 ausgewanderten Mitglied der Latour Familie, aus Frankreich direkt aus Paris, wo er an einer experimentellen Schule für Weinbau arbeitete, in die Vereinigten Staaten gebracht.¹⁸⁸ Tchelistcheff sollte vor allem in den 1950er und 1960er Jahren mit seinem qualitativ hochwertigen Anbau von Reben der Sorte Cabernet Sauvignon für Fuore sorgen und die ihm nachfolgenden Generationen kalifornischer Weinproduzenten maßgeblich prägen.

¹⁸⁵ Charles L. Sullivan, Zinfandel. A History of a Grape and its Wine (Berkeley, Los Angeles 2003). 185

¹⁸⁶ Lapsley, Bottled Poetry. 4

¹⁸⁷ Siehe Abbildung 10, 11 und 24

¹⁸⁸ Lapsley, Bottled Poetry. 9, 11

Robert Mondavi bezeichnet Tchelistcheff als: „ ... *Napa Valley's Bridge, linking the old World traditions of European wine making, to our young, technology- minded wine industry.*“¹⁸⁹

Für Tchelistcheff gab es nach der Prohibition vier große Weingüter im Napa Valley. Da wären zum einen das bereits erwähnte Beaulieu, das Weingut Inglenook, Larkmead und Behringer.

Die Verdienste dieser vier „outstanding wine processing plants“¹⁹⁰ sind vor allem die Versuche, trotz gegenläufiger Marktbedingungen, wie zum Beispiel die Zunahme der Herstellung von Dessertweinen, weiter auf die Produktion qualitativ hochwertiger Weine zu setzen. Aber vor allem in den 1930er Jahren bildeten diese vier genannten Weingüter selbst im Napa Valley eher die Ausnahme. So wurden 1943 nur etwa 30 Prozent der Trauben im Napa Valley von diesen vier Weingütern zu Qualitätsweinen verarbeitet.¹⁹¹

Trotz der Folgen der Prohibition und der Auswirkungen der Wirtschaftskrise der 1930er Jahre, stabilisierte sich die Weinbauindustrie im Napa Valley bis zum Ausbruch des Zweiten Weltkrieges, und das Napa Valley avancierte zu Kaliforniens führenden Produzenten von Qualitätswein.

Der Zweite Weltkrieg brachte für das Napa Valley einige Vorteile mit sich. Der Weinmarkt in den Vereinigten Staaten war nach wie vor dominiert von den Dessertweinen¹⁹², für die meistens verschiedene Traubensorten verwendet wurden. Das Napa Valley spezialisierte sich in dieser Zeit aber vor allem auf die Produktion von einzelnen Rebsorten. Zwar bedeutete dies nicht automatisch die Produktion von qualitativ hochwertigerem Wein, aber es legte die Grundlage für die Entwicklungen der 1950er und 1960er Jahre.¹⁹³

Ein weiterer Vorteil der Weinproduktion im Napa Valley, im Gegensatz zu anderen Regionen in Kalifornien, war, dass für den Wein aus dem Napa Valley, trotz kriegsbedingter Preisregularien, auch weiterhin höhere Preise verlangt werden konnten als dies bei anderen Produkten aus Kalifornien möglich war.

Durch den Wegfall französischer und anderer europäischer Exporteure eröffneten sich vor allem im Osten der Vereinigten Staaten auch neue Märkte für die Weine aus dem Napa Valley. All dies lieferte die Grundlage für die Entwicklung des Weinbaus im Napa Valley in den 1950er und 1960er Jahren, auf die im nächsten Kapitel eingegangen wird.

¹⁸⁹ Robert Mondavi, *Harvest of Joy. How the Good Life became Great Buisness* (Orlando, Florida 1998). 88

¹⁹⁰ *Lapsley, Bottled Poetry.* 8

¹⁹¹ *Lapsley, Bottled Poetry.* 8

¹⁹² Siehe Abbildung 10, 11 und Abbildung 24

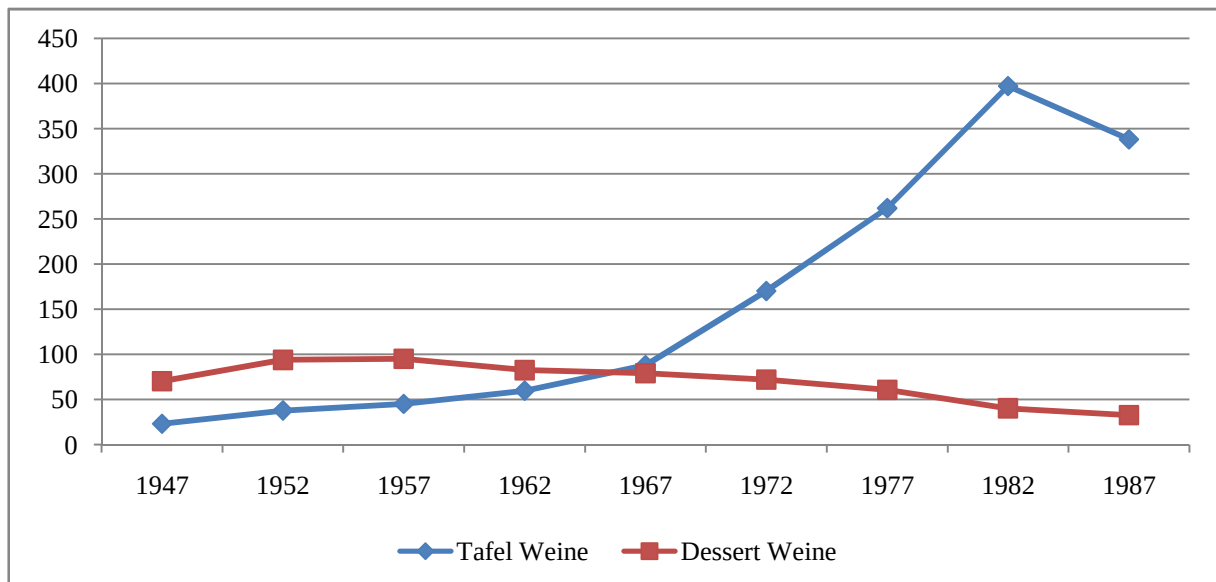
¹⁹³ *Lapsley, Bottled Poetry.* 112

6.3. Napa Valley und die Entwicklung einer Weinindustrie

6.3.1. Von Dessert- zu Tafelweinen

Mit dem Ende des Zweiten Weltkrieges hatte sich das Napa Valley als führender Ort für die Produktion von Qualitätsweinen in den Vereinigten Staaten von Amerika positioniert. Für die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg bedeutete das eine noch tiefer gehende Spezialisierung auf die Produktion qualitativ hochwertiger Trauben, als dies vor und während des Zweiten Weltkrieges der Fall gewesen war. Denn auch nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges gab es einen deutlich größeren Markt für Dessertweine als für Tafelweine, wie man auch an Hand der folgenden Abbildung erkennen kann.

Abbildung 24: Dessert Wein Verkauf 1947 – 1987(in Millionen Gallonen)¹⁹⁴



Die meisten Produzenten von Dessertweinen hatten ihren Sitz im Central Valley, einem Tal, das sich über eine Länge von über 700 km von Norden nach Süden durch Kalifornien erstreckt und aus mehreren kleinen Tälern, wie zum Beispiel dem Sacramento Valley oder dem San Joaquin Valley, besteht. Die Folgen in der Änderung des Konsumverhaltens der Weinkonsumenten in den Vereinigten Staaten bekamen vor allem die Weinproduzenten im Central Valley zu spüren, was unter anderem einen Rückgang der Zahl der Weingüter sowohl in Kalifornien als auch in den gesamten Vereinigten Staaten bedeutete.¹⁹⁵

¹⁹⁴ Lapsley, Bottled Poetry. 137

¹⁹⁵ Siehe Punkt 5.3. Abbildung: 7

Der zunehmende Rückgang des Konsums von Dessertweinen zu Gunsten der Tafelweine brachte dem Napa Valley einen massiven Aufschwung. Dieser Aufschwung schlug sich in mehreren Punkten nieder, auf die hier nur kurz eingegangen werden soll.

Einer dieser Punkte, der für die Entwicklung von Weinen aus dem Napa Valley maßgeblich war, ist die Entwicklung des Napa Valleys als Marke. Dies war insofern von Bedeutung als so eine Abgrenzung zu qualitativ schlechterer Ware vollzogen werden sollte.¹⁹⁶

In diese Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg fielen auch die ersten Versuche, Touristen zu den Weingütern zu bringen. Für die Weinproduzenten des Napa Valley hatte dies zwei Vorteile. Zum einen brachten die Touristen natürlich Geld, zum anderen waren die Touristen von heute die Konsumenten von morgen und man konnte ihnen eine Wertschätzung für qualitativen Weinbau vermitteln. Erste Versuche, Touristen in die Weingüter zu bringen, wurden dabei von dem bereits erwähnten Weingut Behringer unternommen, aber auch die Familie Mondavi eröffnete bereits 1949 einen Weinverkostungsraum auf ihrem Weingut, der Charles Krug Winery.¹⁹⁷

Ein weiterer wichtiger Schritt zur Qualitätssteigerung lag im Ausbau der Technologie, welche zur Weinproduktion verwendet wurde.

6.3.2. *James T. Zellerbach und die französischen Eichenfässer*

Eine dieser technologischen Innovationen, die hier auf Grund ihrer globalen Bedeutung besonders erwähnt werden soll, ist die Einführung französischer Eichenfässer durch den Weinproduzenten James T. Zellerbach.

Zellerbach kaufte im Jahre 1952 ein Weingut in der Nähe der Stadt Sonoma und benannte es nach dem ersten Namen seiner Frau Hanna und seinem Nachnamen, in Hannzell Wineryards. Auf einer Reise durch Frankreich bereiste er auch die Region Burgund, wo er eine besondere Vorliebe für die dort angebauten Weine aus den Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay entwickelte.¹⁹⁸

Diese Vorliebe brachte Zellerbach mit in die Vereinigten Staaten, wo er versuchte, die französischen Anbauweisen auf seinem Weingut zu kopieren. Diese Versuche führten zu zwei wesentlichen Entwicklungen für den Weinbau in den Vereinigten Staaten und insbesondere Kaliforniens und des Napa Valleys.

¹⁹⁶ Lapsley, Bottled Poetry. 146

¹⁹⁷ Pinney, From Prohibition to the Present. 218

¹⁹⁸ George M. Taber, California vs. France and the historic 1976 Paris tasting that revolutionized Wine (New York 2006). 68

Zellerbach begann auf seinem Anwesen die Sorten Chardonnay und Pinot Noir anzubauen und war der Erste, der Wein in Eichenfässern, vor allem französischer Eiche, reifen ließ. Nicht nur war der Vorgang des Reifens des Weines in Kalifornien eine bis zu diesem Zeitpunkt unübliche Methode, auch das Reifen in Eichenfässern war eine gänzlich neue Methode für die kalifornischen Weinproduzenten. Bisher war Wein entweder gleich in die entsprechenden Behältnisse für den Transport abgefüllt worden oder in großen Behältnissen verschiedenster Art gelagert worden. Die Versuche Zellerbachs mit der französischen Eiche und die Auswirkungen, die dies auf seine Weine hatte, änderten aber die Einstellung zu den Eichenfässern.¹⁹⁹

Eine weitere Neuerung, die Zellerbach mit Hilfe der University of California auf seinen Weingütern einführte, war der Versuch, bei dem Fermentationsprozess der Trauben eine niedrigere Temperatur zu verwenden, da dies den Geschmack der Traube besser erhielt, als das bei den bisherigen Prozessen der Fall gewesen war. Diese Einführung hatte den Hintergrund, dass es in Kalifornien beim Ernten der Trauben wesentlich wärmer war als dies in Burgund der Fall war und die geernteten Trauben in Kalifornien bei einer höheren Temperatur fermentierten als dies in Burgund der Fall war.²⁰⁰

Dies führte zur Konstruktion speziell gekühlter Stahltanks, welche einen Fermentationsprozess bei niedrigeren Temperaturen ermöglichten. Ähnliche Stahltanks zur Fermentierung waren bereits seit den 1940er im Napa Valley bekannt und bis spätestens 1949 auch der Standard bei der Fermentation im Napa Valley.²⁰¹

Einer der großen Nachteile, wenn es um die Verwendung von Eichenfässern zur Reifung des Weines ging, war ihr Preis. Die Verfügbarkeit von Eichenholz, das auch für die Reifung von Wein geeignet war, war vor allem den Weinproduzenten vorbehalten, die sich Eichenholz auch leisten konnten. Und so war eine der ersten Weinproduzenten, die französische Eichenfässer zu verwenden begannen, die Charles Krug Winery, welche von Robert und Peter Mondavi geführt wurde. Dies geschah in den 1960er Jahren und Peter Mondavi sagte über die Einführung von Eichenfässer zur Lagerung von Rotwein: „*French oak barrels, I think, is another major step in the industry, and I don't know what we'd be doing without those in this wine business, to tell you the truth.*“²⁰²

¹⁹⁹ Pinney, From Prohibition to the Present. 222

²⁰⁰ Taber, California vs. France and the historic 1976 Paris tasting that revolutionized Wine.68

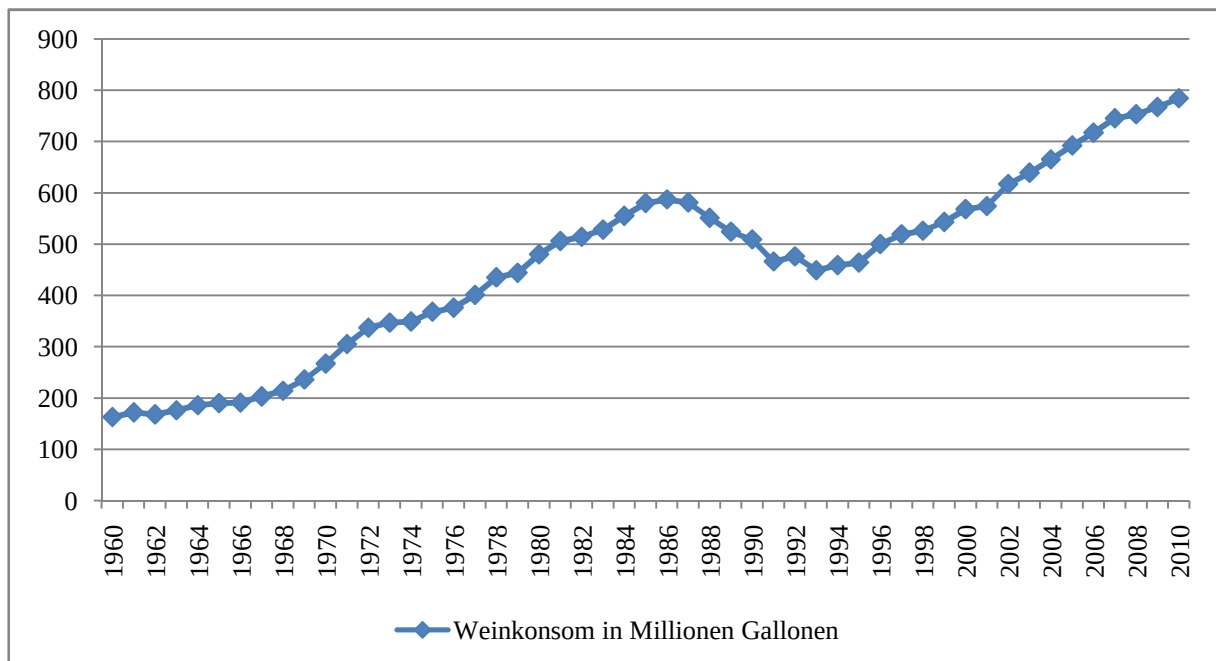
²⁰¹ Pinney, From Prohibition to the Present. 222

²⁰² Peter Mondavi, Advances in Technology and Production at Charles Krug Winery, 1946-1988. an oral history conducted in 1988 by Ruth Teiser, (Berkeley, 1990). 50

6.3.3. „Wine Revolution“²⁰³

Neben der Einführung neuer Technologien zur Lagerung und Fermentation von Wein, überstieg der Verkauf von Tafelweinen zum ersten Mal den Verkauf von Dessertweinen. Diese Änderung des Konsumverhaltens der Amerikaner wurde und wird in der Literatur auch als „Wine Revolution“²⁰⁴ bezeichnet. Mit der Änderung des Konsumverhaltens, welche vor allem in den 1960er Jahren statt fand, veränderten sich auch die Trinkgewohnheiten der Konsumenten im Bezug auf Tafel- und Dessertweine. Gleichzeitig stieg auch der Weinkonsum ab den 1960er Jahren stark an, was auch zu einer erhöhten Nachfrage nach Wein führte.

Abbildung 25: Weinkonsum in den Vereinigten Staaten 1960 – 2010 (in Millionen Gallonen)²⁰⁵



Die Gründe für den Wandel im Konsumverhalten sind vielfältig. Einige dieser Faktoren sind ein grundsätzlicher gesellschaftlicher Wandel in den Vereinigten Staaten, der in den 1960er Jahren begann und einherging mit gesteigertem Einkommen, neuen Möglichkeiten, die sich zum Beispiel in steigenden touristischen Aktivitäten zeigten, sowie einer stabilen

²⁰³ Aus Lapsley, Bottled Poetry. 197

²⁰⁴ Lapsley, Bottled Poetry. 197

²⁰⁵ California Wine Institute. Press Room, Statistics, Wine Consumption in the United States. 19. April 2011: online unter:

<http://www.wineinstitute.org/resources/statistics/article86> (12.7.2012)

Mittelschicht, die sich zunehmend andere Ess- und Trinkgewohnheiten zulegte als dies die vorhergehende Generation getan hatte.²⁰⁶

„...wine fitted into new social patterns of behavior and provided a means of defining social identity and status“²⁰⁷ schreibt James T. Lapsley über den sich ändernden Zugang zu Wein und dem Konsum des selbigen. Im Gegensatz zu anderen alkoholischen Getränken, wurde der Konsum von Wein nun vor allem als etwas Genuss förderndes gesehen und nicht mehr als etwas, das einen nur betrunken machte.

Für das Napa Valley hatte diese Änderung im Konsumverhalten vielfältige Folgen. So wurden nicht nur mehr hochwertige Rebsorten französischer Abstammung angebaut²⁰⁸, auch die Investitionen stiegen. So eröffneten zwischen 1967 und 1980 88 neue Weingüter im Napa Valley, was ein Drittel der Neueröffnungen im gesamten Kalifornien in diesem Zeitraum ausmachte.²⁰⁹

Einer dieser neuen Weinproduzenten war der ehemalige Universitätsprofessor aus Chicago Warren Winiarski, der 1964 nach Kalifornien gekommen war, um seiner Leidenschaft der Weinproduktion zu folgen. Der zweite dieser jungen Weinproduzenten war Miljenko Grgich, ein Immigrant aus Jugoslawien.

6.3.4. Frankreich vs. Kalifornien?

Warren Winiarski kam 1964 nach Kalifornien, wo er zunächst auf dem Soverain Weingut von Lee Stewart anfang, ehe er 1966 auf das Oakville Weingut Robert Mondavis wechselte. Ebenfalls 1966 kam auch Miljenko, genannt Mike, auf das Weingut Mondavi. Er hatte zuvor mit dem russisch stämmigen und in Frankreich ausgebildeten Tchelistcheff gearbeitet. Beide verließen das Weingut Mondavi Anfang der 1970er Jahre und Winiarski gründete mit den Stags Leap Wine Cellars sein eigenes Weingut und wurde ein Weinproduzent auf dem Weingut Chateau Montelena, ebenfalls im Napa Valley.²¹⁰

Beide Weinproduzenten gehörten zu den jungen Weinproduzenten, die im Zuge des in den 1960er Jahren beginnenden Booms der Wein erzeugenden Industrie in das Napa Valley kamen und dort Weinbau betrieben. Sowohl Winiarski als auch Grgich gehörten zu den jungen Weinproduzenten, die von dem bereits vorhandenen Wissen, rund um Technologie und Weinbau im Napa Valley, profitierten.

²⁰⁶ Lapsley, Bottled Poetry. 197, 198

²⁰⁷ Lapsley, Bottled Poetry. 200

²⁰⁸ Siehe Abbildung 13 und Abbildung 14

²⁰⁹ Lapsley, Bottled Poetry. 202

²¹⁰ Lapsley, Bottled Poetry. 203

Winiarski konnte auf dem Weingut Robert Mondavis reichlich Erfahrung sammeln in Bezug auf die bereits erwähnte Lagerung in französischen Eichenfässern sowie die gekühlte Fermentation des Weines. Und auch Grgich hatte mit Andre Tchelistcheff einen der Pioniere des Weinbaus im Napa Valley an seiner Seite. Das Wissen, das beide erworben hatten, konnten sie in ihren eigenen Weingütern anwenden.²¹¹

Warum beide Weinproduzenten hier so in den Vordergrund gestellt werden, hat nichts mit etwaigen Erfindungen oder technologischen Neuerungen, welche von Grgich oder Winiarski entwickelt wurden, zu tun, sondern mit einer Weinverkostung am 24. Mai 1976 in Paris. Organisiert wurde die Verkostung von Steven Spurrier, einem Weinhändler aus Paris. Ziel der Blindverkostung war es, 6 der besten Rotweine sowie 6 der besten Weißweine aus Kalifornien und Frankreich gegeneinander antreten zu lassen. Dabei kamen 9 der 12 kalifornischen Weine aus dem Napa Valley. Die weißen Weine waren ausschließlich Chardonnays und die roten Weine Cabernet Sauvignons. Auch Chateau Montelena und Stags Leap Wine Cellars waren mit jeweils einem Weiß- und einem Rotwein an der Verkostung beteiligt.²¹²

Der Wein aus Stags Leap war ein Cabernet Sauvignon aus dem Jahr 1973, der nach Winiarskis eigener Aussage erst der zweite Wein war, der auf dem Weingut erzeugt wurde.²¹³ Aus dem Chateau Montelena wurde ein Chardonnay ebenfalls aus dem Jahre 1973 zu der Verkostung geschickt. Auf französischer Seite wurde unter anderem ein Château Mouton Rothschild Jahrgang 1970 oder ein Château Montrose, ebenso ein Jahrgang 1970, in das Rennen geschickt. Vor allem der Cabernet aus dem Hause Rothschild galt als der Favorit der Verkostung bei den Rotweinen.²¹⁴

Auch das Gremium, das die Weine in der Blindverkostung bewerten sollte, setzte sich ausschließlich aus Franzosen zusammen. Unter den Juroren waren unter anderem der Leiter der Appellation d'Origine Contrôlée, welche die Qualitätskriterien der französischen Weine und Weinproduzenten überwachte, ein hoher Vertreter des Magazines Gault Millau sowie einige französische Sommeliers.²¹⁵

Aber Geschichte wird nun einmal nicht mit Favoritensiegen geschrieben und so setzte sich, sowohl bei der Verkostung der Rotweine als auch bei der Verkostung der Weißweine, zur

²¹¹ Lapsley, Bottled Poetry. 204

²¹² Taber, California vs. France and the historic 1976 Paris tasting that revolutionized Wine.165 - 180

²¹³ Warren Winiarski, "Creating Classic Wines in the Napa Valley," an oral history conducted in 1991, 1993 by Ruth Teiser, (Berkeley, 1994.). 59

²¹⁴ Taber, California vs. France and the historic 1976 Paris tasting that revolutionized Wine.196

²¹⁵ Taber, California vs. France and the historic 1976 Paris tasting that revolutionized Wine.159, 160

Überraschung der anwesenden Vertreter, jeweils ein kalifornischer Wein durch. Sowohl der Cabernet Sauvignon aus Stags Leap als auch der Chardonnay aus dem Chateau Montelena setzten sich gegen die französischen Vertreter durch.

Zwei Punkte erscheinen im Zusammenhang mit dieser Weinverkostung in Paris von Bedeutung.

Zum einen ist das die Bedeutung, die diesem Ereignis von den Weinproduzenten der Vereinigten Staaten beigemessen wird. Eine Bedeutung, die sich in fast jeder Literatur zum Thema Weinbau in Nordamerika niederschlägt, wenn auch in unterschiedlicher Weise und Gewichtung. Für George M. Taber und einen Großteil der Presse in den Vereinigten Staaten ist es das Ende der französischen Vorherrschaft in der Weinproduktion, und so heißt auch Tabers nächstes Kapitel in seinem Buch nicht anders als „The new world of Wine“²¹⁶. Trotzdem dürften die Auswirkungen vor allem das Selbstbewusstsein der Weinproduzenten in den Vereinigten Staaten massiv gestärkt haben. So schreibt zum Beispiel Robert Mondavi in seinem Buch über die Auswirkungen der Weinverkostung: „*I can say the history of the Paris tasting was an enormous event in the History of the California wine making. It put us squarely on the world map of great wine- producing regions. I saw the impact everywhere I went. Suddenly people had a new respect for what we were doing.*“²¹⁷

Dieser neue Respekt für die kalifornischen Weinproduzenten manifestierte sich nicht nur in höheren Preisen für Weine aus dem Napa Valley. Das Napa Valley wurde zum Symbol für Weinbau schlechthin. Dies ging soweit, dass bald ganz Napa County mit den Weinproduzenten des Napa Valleys gleichgesetzt wurde. So war es nicht verwunderlich, dass die Weinproduzenten des Napa Valleys ihren Status mit der Anerkennung als „Viticultural Area“²¹⁸ sichern wollten. Etwas, das im Jahre 1981 auch gelang.

Dennoch gibt es noch einen zweiten Punkt, auf den im Zusammenhang mit der Weinverkostung in Paris eingegangen werden soll. So wirft der Autor Thomas Pinney in seinem Buch über den Weinbau in den Vereinigten Staaten in Zusammenhang mit der Pariser Weinverkostung die Frage auf: „*Did it show that the Americans had learned traditional French techniques? Or that they had exploited their own technical and scientific advances?*“²¹⁹

²¹⁶ Taber, California vs. France and the historic 1976 Paris tasting that revolutionized Wine. 209

²¹⁷ Mondavi, Harvest of Joy. 185

²¹⁸ Lapsley, Bottled Poetry. 205

²¹⁹ Pinney, From Prohibition to the Present. 240

Welche Rolle also spielte französische Weinbautechnologie für die Entwicklung des Weinbaus im Napa Valley? Zwei Beispiele wurden im Zuge dieser Arbeit bereits genannt. Zum einen die Fässer aus französischer Eiche, welche ab den 1950er Jahren im kalifornischen Weinbau, ebenso wie im Napa Valley, verwendet wurden. Dann war da die spezielle gekühlte Fermentation des Weines, um den klimatischen Unterschied zwischen dem Napa Valley und den französischen Weinbaugebieten auszugleichen. Auch die Rolle von Personen, wie dem in Frankreich ausgebildeten André Tchelistcheff, soll hier nicht unterschätzt werden. In diesem Zusammenhang ist auch die Geschwindigkeit bemerkenswert, mit der Winiarski auf seinem Weingut in der Lage war einen Wein herzustellen, der mit französischen Spitzenweinen konkurrieren konnte. Wenn man Winiarskis eigenen Aussagen zur Folge davon ausgeht, dass der 1973er Cabernet Sauvignon erst die zweite Ernte auf dem Weingut Stags Leap war, dann lässt das zumindest einen Rückschluss auf die bereits vorhandene Wissens- und Technologieakkumulation im Weinbau des Napa Valleys zu.

Und so sagt Warren Winiarski über die Weinverkostung in Paris: *„Our wines were not good because they were ours; they were good because ... they had these characteristic virtues that lifted them in category, in type, in being. ... that the French tasters thought, when making their judgments known, that they were tasting and preferring their own French wines; i.e., they thought our '73 Cabernet and the Chardonnay from Montelena were from France!“*²²⁰

²²⁰ Warren Winiarski, "Creating Classic Wines in the Napa Valley," an oral history conducted in 1991, 1993 by Ruth Teiser. 68

6.4. Der Sonderfall Zinfandel

Dieses Kapitel behandelt eine Art Sonderfall in der kalifornischen Weinbaugeschichte, nämlich die Rebsorte Zinfandel. Warum aber gerade Zinfandel?

*„Just as Bordeaux established the reputation of Cabernet Sauvignon, Burgundy of Chardonnay and Pinot Noir, and the northern Rhone of Syrah so California has established Zinfandel and set its standard of excellence“*²²¹ schreibt der kalifornische Weinproduzent Paul Draper über Zinfandel.

Zinfandel ist ein reiner Abkömmling der aus Europa stammenden *vitis vinifera*. Heute wird Zinfandel an vielen Orten der Erde angebaut. So zum Beispiel in Chile, in Australien oder auch in Italien. Aber wie es bereits Paul Draper in dem oben angeführten Zitat zum Ausdruck bringt, verdankt Zinfandel seinen Bekanntheitsgrad vor allem dem Anbau in Kalifornien. An der Entwicklung der Rebsorte Zinfandel und ihrer Bedeutung für den Weinbau in den Vereinigten Staaten soll hier die Entwicklung der Wein produzierenden Industrie in den Vereinigten Staaten nachgezeichnet werden.

6.4.1. Herkunft

Die Rebsorte Zinfandel kam in den 1820er Jahren in einer Lieferung aus Europa in die Vereinigten Staaten. Herkunft dieser Rebsorte, welche in der Anfangsphase auch als Black St. Peters bekannt war, war die Habsburger Monarchie und hier vor allem das Königreich Ungarn. In den 1850er Jahren kam diese Rebsorte auch nach Kalifornien, wo sie unter ihrem heutigen Namen Zinfandel bekannt wurde.²²²

In der Literatur wird oftmals auch der Ungar Agoston Haraszthy als einer der Ersten genannt, welcher die Rebsorte Zinfandel in die Vereinigten Staaten brachten. Tatsächlich dürfte der Erste, der die später als Zinfandel bekannte Rebsorte in die Vereinigten Staaten brachte, der Hobby Weinbauer George Gibbs gewesen sein.

Die tatsächliche Herkunft der Rebsorte ist nach wie vor nicht eindeutig. So entdeckte man zum Beispiel in den späten 1960er Jahren in Italien den Anbau von Weinreben, die den Namen Primitivo trugen und die dem Zinfandel sehr ähnlich waren. In den 1970er Jahren konnte dann auch nachgewiesen werden, dass der kalifornische Zinfandel und der italienische

²²¹ Paul Draper in Charles L. Sullivan, Zinfandel. A History of a Grape and it's Wine. XIII

²²² Sullivan, Zinfandel. A History of a Grape and it's Wine. 19

Primitivo nahezu identisch waren. Aber auch in Italien konnte der Anbau dieser europäischen Form des Zinfandel erst seit den 1860er Jahren nachgewiesen werden.²²³

Ein anderer Hinweis auf die ursprüngliche Herkunft der Rebsorte Zinfandel führte nach Kroatien, wo noch heute mit dem kalifornischen Zinfandel eng verwandte Rebsorten, wie Plavac Mali oder Crljenjak, angebaut werden.²²⁴

Über Kroatien, das damals natürlich noch ein Teil des Habsburger Reiches war, kam die Rebsorte zunächst nach Wien und später über George Gibbs auch in die Vereinigten Staaten, wo sie vor der Prohibition zu einer der meist angebauten Rebsorten in Kalifornien wurde.

6.4.2. Zinfandel; Nach der Prohibition.

Während der Prohibition wurde Zinfandel zu der am zweit häufigsten exportierten Traube nach der Alicante Traube. Grund dafür war vor allem, dass Zinfandel sich besonders gut zur Herstellung von selbstgemachtem Wein eignete. Vor allem in Kalifornien wurde Zinfandel zu der am meisten verwendeten Traubensorte für selbstgemachte Wein.²²⁵

So verwundert es auch nicht, dass die Anbauflächen für Zinfandel im Napa Valley im Jahre 1936 1668 acres betrug. Trotz der Bedeutung, die Zinfandel als Traubensorte während der Prohibition gehabt hatte, ging ihr Anteil bis zum Jahr 1961 um fast die Hälfte auf etwa 900 acres zurück.²²⁶

Warum war dies so? Für die Produktion von selbstgemachtem Wein wurde Zinfandel als geeignet angesehen. Nach dem Ende der Prohibition jedoch war Tafelwein aus Zinfandel sowohl bei der Industrie als auch bei den Konsumenten nicht sehr beliebt. Ein weiteres Problem für die kalifornischen Weinproduzenten war, wie bereits an anderer Stelle dieser Arbeit erwähnt wurde, dass vor dem Zweiten Weltkrieg kalifornischer Wein bei den Weinkonsumenten an der Ostküste nahezu unbekannt war, und dass die Weinindustrie nach wie vor den Konsum von Dessertweinen bevorzugte.²²⁷

Erst mit dem Zweiten Weltkrieg und der bereits erwähnten besseren Kennzeichnung der Flaschen, änderte sich dieses Bild. So war einer der Ersten, der die Rebsorte Zinfandel bereits im Jahre 1941 lobende erwähnte, eben jener Frank Schoonmaker, der maßgeblich an dem

²²³ Sullivan, Zinfandel. A History of a Grape and it's Wine. 148, 149

²²⁴ Sullivan, Zinfandel. A History of a Grape and it's Wine. 161, 162

²²⁵ Sullivan, Zinfandel. A History of a Grape and it's Wine. 87

²²⁶ Sullivan, Zinfandel. A History of a Grape and it's Wine. 188

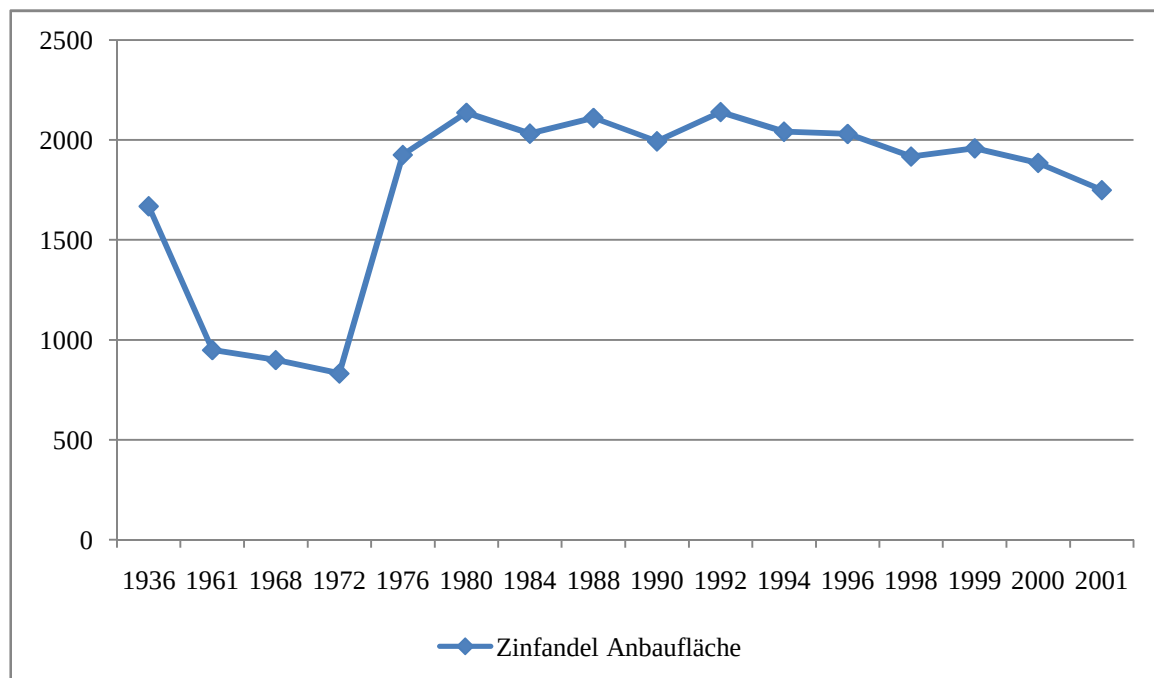
²²⁷ Sullivan, Zinfandel. A History of a Grape and it's Wine. 98, 99

Aufschwung kalifornischer Weine beteiligt war. So lobte Schoonmaker Zinfandel als einen Wein mit: „*easily recognizable varietal character, bouquet and flavour*“²²⁸

Mit dem zunehmenden Aufstieg der Tafelweine nach dem Zweiten Weltkrieg begann sich auch die Rebsorte Zinfandel bei einigen Weingütern, wie zum Beispiel der Krug Winery oder der bereits erwähnten Souverain Winery, wieder zu etablieren. Dabei profitierte die Rebsorte Zinfandel ebenso wie die Sorten Cabernet Sauvignon oder Chardonnay von der Einführung der französischen Eichenfässer in den kalifornischen Weinbau. Denn trotz zu anfangs gegenteiliger Meinungen, war auch Zinfandel durchaus zur Lagerung und Reifung in den entsprechenden Eichenfässern geeignet.

Die zunehmende Bedeutung der Rebsorte Zinfandel lässt sich dabei an einigen Daten festmachen. So stieg zum Beispiel der Preis für eine Tonne Zinfandel Trauben von etwa 100 Dollar im Jahr 1960 auf über 200 Dollar Anfang der 1970er Jahre. Auch die Anbauflächen von Zinfandel stiegen deutlich an, wie hier am Beispiel des Napa Valleys gezeigt werden soll.

Abbildung 26: Anbaufläche für Zinfandel im Napa Valley (in acres)²²⁹



²²⁸ Sullivan, Zinfandel. A History of a Grape and its Wine. 106

²²⁹ Sullivan, Zinfandel. A History of a Grape and its Wine. 188

Zu den Weinproduzenten von Zinfandel im Napa Valley gehörten unter anderem die, schon an anderer Stelle erwähnten, Weinproduzenten Robert Mondavi auf seinem Weingut Oakville und die Chateau Montelena Winerys.

Vor allem in den 1970er Jahren gab es nicht nur ein steigendes Interesse der Weinproduzenten Zinfandel anzubauen, auch die Konsumenten begannen sich zunehmend für diese Rebsorte und den daraus gewonnenen Wein zu interessieren. Einer der Gründe hierfür mag sein, dass Zinfandel sich nur unwesentlich im Geschmack von einem Cabernet Sauvignon unterschied. So gab es Studien der University of California, die bei Blindverkostungen feststellten, dass ein Großteil der Konsumenten Cabernet Sauvignon und Zinfandel vertauschten.²³⁰

Trotz dieser offensichtlichen Ähnlichkeiten zwischen den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Zinfandel, die wohl eng mit der Produktionsweise zusammenhingen, gab es mit Anfang der 1980er Jahre sowohl einen kurzfristigen Rückgang im Verkauf als auch im Anbau von Zinfandel. Als Folge dieses Rückganges begannen viele Produzenten auf andere Sorten umzusteigen, so diese mehr Gewinn versprachen, wie zum Beispiel der Cabernet Sauvignon. Dies hing wohl auch damit zusammen, dass man für eine Tonne Trauben der Sorte Cabernet Sauvignon wesentlich mehr bezahlt bekam als für eine Tonne Zinfandel. Was dazu führte, dass Traubenproduzenten vor allem die Anbaufläche von Cabernet Sauvignon ausbauten. Einer der bekanntesten, die den Anbau von Zinfandel aufgaben, war der Weinproduzent Robert Mondavi, auf den an späterer Stelle dieser Arbeit noch näher eingegangen wird.

Ebenso wie Rückgänge, erlebte die Rebsorte aber Ende der 1980er Jahre und in den beginnenden 1990er Jahren auch wieder einen Aufschwung, sowohl beim Konsumenten als auch bei den Produzenten. Im Prinzip waren es genau die selben Gründe die zu dem kurzfristigen Rückgang der Zinfandel Produktion geführt hatten. Denn Zinfandel war sowohl als Flaschenwein deutlich billiger als eine Flasche Cabernet Sauvignons und damit für manche Kunden interessanter. Auch die Tonnenpreise für Trauben der Sorte Cabernet Sauvignon stiegen im Vergleich zu den Trauben der Sorte Zinfandel massiv an, was dazu führte, dass vor allem neue Weinproduzenten in diese billigere aber qualitativ dennoch akzeptable Rebe investieren konnten.²³¹

Dies führte auch zu regionalen Unterschieden im Anbau von Rebsorten wie Cabernet Sauvignon und Zinfandel. Während das Napa Valley eher traditionell auf den Anbau und

²³⁰ Sullivan, Zinfandel. A History of a Grape and its Wine. 117

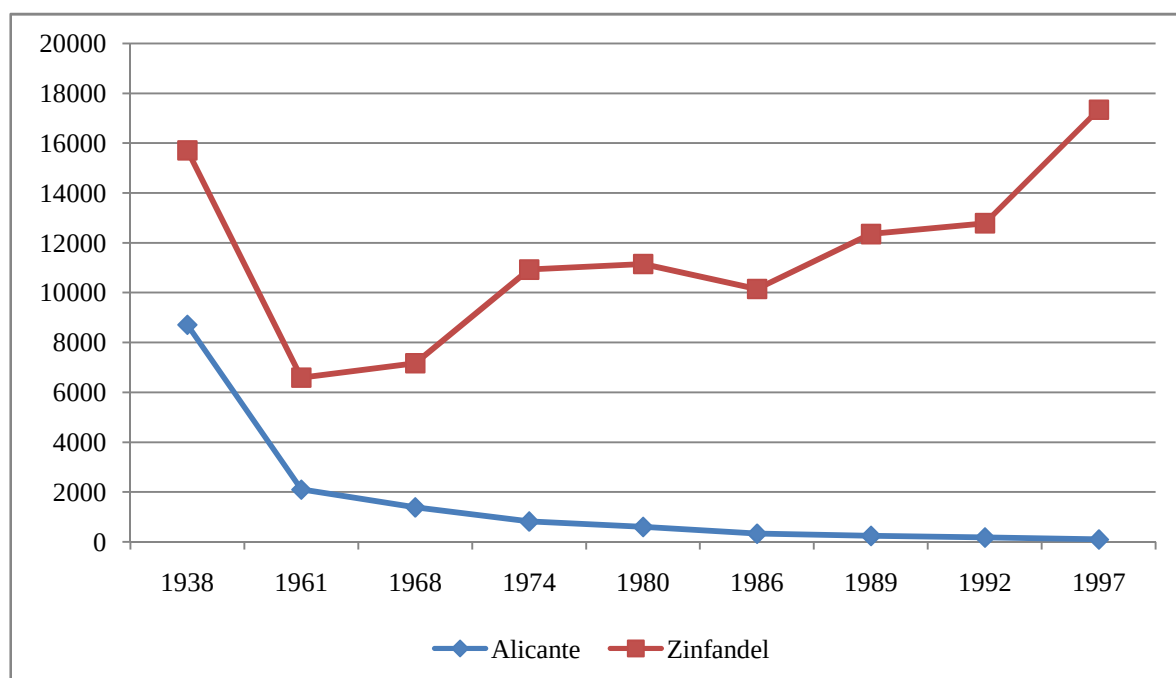
²³¹ Sullivan, Zinfandel. A History of a Grape and its Wine. 129

Verkauf von Cabernet Sauvignon setzte, spezialisierte sich vor allem das Central Valley auf den Anbau von Zinfandel.

Vor allem die Region San Joaquin County, einem Teil des Central Valley, begann Zinfandel anzubauen, sodass 2001 bereits zwei Drittel der kalifornischen Anbaufläche von Zinfandel im Central Valley lagen. Dies erscheint insofern interessant, da es auch die Region war, die lange Zeit führend in der Anbaufläche von Trauben für Dessertweine war und die, mit der Änderung des Konsumverhaltens hin zu Tafelweinen, in eine veritable Krise rutschte. Eine Krise, die nicht nur hervorgerufen wurde durch die zunehmende Bedeutung der Tafelweine gegenüber den Dessertweinen, sondern auch durch eine Überproduktion an Trauben, die weit über das tatsächliche Marktinteresse hinausgingen.

So lässt sich diese Entwicklung am Beispiel San Joaquin Countys, einem Teil des Central Valleys beim Vergleich von Rebsorten Alicante und Zinfandel, welche beide während der Prohibition eine wichtige Rolle spielten, aber danach ganz unterschiedliche Entwicklungen nahmen, sehr gut nachvollziehen.

Abbildung 27: Vergleich der Anbaufläche von Zinfandel und Alicante Trauben im San Joaquin County (in acres)²³²



²³² Sullivan, A Companion to California Wine. 306

Die Rebsorte Zinfandel ist nach wie vor die meist angebaute Rebsorte der Region San Joaquin Valley und übertrifft in der Anbaufläche auch Sorten wie Chardonnay oder Cabernet Sauvignon.

6.4.3. Das besondere an Zinfandel

Zinfandel hat global gesehen nicht die Bedeutung, die zum Beispiel ein Cabernet Sauvignon oder ein Chardonnay hat. Was aber Zinfandel für diese Arbeit so interessant macht ist die Tatsache, dass Zinfandel vor allem durch den kalifornischen Weinbau zu Bekanntheit gelangte. So gibt es heute, wie bereits eingangs erwähnt, eine ganze Reihe anderer Länder, die Zinfandel anbauen, darunter auch traditionelle Weinbauländer wie Italien, wo zum Beispiel Zinfandel angebaut wird, der von Reben aus Sonoma County in Kalifornien abstammt.²³³

So sagt der eingangs bereits zitierte Paul Draper über den Unterschied vom Anbau von Zinfandel und anderen Rebsorten wie Shiraz: *„I'm much more interested in working with a varietal like Petite Sirah that is uniquely Californian than something like Syrah that was virtually nonexistent here until recent years. It's a wonderful grape, but it's a French varietal. It produced its quality and it built its fame in France, not here. Whereas Zinfandel and Petite Sirah have done what they have done in the world, as far as quality, in California. So they interest me.“*²³⁴

Ganz ähnliches sagt auch der Weinproduzent Louis Trichon aus dem Napa Valley, dessen Weingut Sutter Home vor allem durch den Verkauf von Zinfandel bekannt wurde. So sagt er über die globale Bedeutung von Zinfandel: *„I've had some Europeans visit our winery and think Zinfandel is the future of California because it's unique to California, and they think it's probably the best red wine we make.“*²³⁵

²³³ Sullivan, Zinfandel. A History of a Grape and its Wine. 177

²³⁴ Paul Draper, "History and Philosophy of Winemaking at Ridge Vineyards, 1970s- 1990s," an oral history conducted in 1994 by Ruth Teiser. (University of California, Berkeley, 1994). 73

²³⁵ Louis (Bob) Trinchero, "California Zinfandels, a Success Story," an oral history conducted in 1991 by Carole Hicke, (University of California, Berkeley, 1992). 64

6.5. Marketing und Napa Valley

6.5.1. Tourismus und Weinbau – eine Einführung

Dieses Kapitel beschäftigt sich mit dem Zusammenhang zwischen Marketing und Weinbau. Ein Zusammenhang der keineswegs neu ist, aber erst seit relativ kurzer Zeit im Interesse der Forschung, der Weinwirtschaft und der Marketingstrategen steht. Im Mittelpunkt steht dabei vor allem die Entwicklung des Tourismus im Zusammenhang mit Weinbau und die Erwartungen und Vorstellungen, die Touristen bei einem Besuch eines Weingutes mitbringen. Ein Zitat von Janice Robinson beschreibt die Entstehung des Zusammenspiels zwischen Weinbau und Tourismus ziemlich treffend und soll hier als Einführung in dieses Kapitel dienen.

Sie schreibt: „ *Wine related Tourism has become increasingly important. For many Centuries not even wine merchants traveled, but today many members of the general public deliberately make forays to explore a wine region or regions. This is partly a reflection of the increased interest in both wine and foreign travel generally, but also because most wine regions and many producers premises are attractive places. Vineyards tend to be aesthetically pleasing in any case, and the sort of climate in which wine is generally produced is agreeable during most of the year. Getting to grips with this specialist form of agriculture combines urban dwellers need to commune with nature with acquiring privileged, and generally admired, specialist knowledge. And then there is the possibility of tasting, and buying wines direct from the source, which may involve keen prices and or acquiring rarities.*“²³⁶

Eine andere, etwas genauere Definition von Weintourismus liefert das Buch „Global Wine Tourism“, welches den Begriff des Weintourismus wie folgt definiert: „ ... *visitation to vineyards, wineries, wine festivals and wine shows for which grape wine tasting and/or experiencing the attributes of a grape wine region are the prime motivating factors for visitors*“²³⁷.

Weintourismus ist also der Besuch des Weingutes oder einer Weinbauregion durch Besucher aus der ganzen Welt, wobei natürlich die augenscheinliche Herkunft der Besucher für die Definition keine Rolle spielt. Auch die Motivation der Besucher steht hierbei nicht im Zusammenhang mit der Definition des Begriffes Weintourismus. Dies ist insofern wichtig, als

²³⁶ Michael C. Hall (Hrsg.), *Wine tourism around the world* (Oxford 2004). 1,2

²³⁷ Jack Carlsen and Stephen Charters. *Global Wine Tourism. Research Management and marketing.* (CAB International 2006). 1

der Besuch des Weinguts durch den Besucher nicht notwendigerweise mit dem Produkt Wein, beziehungsweise der Konsumation oder dessen Erwerb zusammenhängen muss. So mag zum Beispiel das Sammeln von Weinplaketten oder der simple Wissenserwerb über die Produktion von Wein ebenso eine Rolle spielen, wie bestimmte Naturvorstellungen und Lebenseinstellungen²³⁸. Mit Lebenseinstellungen oder Lebensart sind in diesem Zusammenhang vor allem bestimmte Bilder und Vorstellungen gemeint, welche eng im Zusammenhang mit Wein und Weinbau stehen.

Donna Quadri- Felitti und Ann Marie Fiore haben unter vier Schlagworten die wichtigsten Punkte, die für das Erlebnis eines Weingutes oder einer Weinregion von Bedeutung sind, zusammengefasst.

Abbildung 28: Die vier Punkte eines Erlebnis orientierten Besuchs einer Weinregion²³⁹

Entertainment <i>Tourists are engaged by performances.</i> ▪ Cellar concerts, music in vineyard ▪ Wine blending demonstration ▪ Farm & food demonstrations ▪ Museum & heritage site visits	Educational <i>Tourists enhance their knowledge or skills.</i> ▪ Wine tastings & seminars ▪ Culinary-wine pairing events ▪ Home wine making seminars ▪ Cooking & craft making classes
Esthetics <i>Tourists are enriched by sensual environments.</i> ▪ Consuming the 'winescape' ▪ Enjoying unique lodging (B&B) and wines ▪ Driving rural roads lined with vineyards ▪ Art & craft fairs at wineries	Escapist <i>Tourists become engrossed by participating in a different time or place.</i> ▪ Vineyard hiking, cycling tours ▪ Hot air ballooning over vineyards ▪ Vineyard tour by horse & carriage ▪ Harvesting grapes, riding a grape picker

²³⁸ Hall (Hrsg.), Wine tourism around the World. 5

²³⁹ Donna Quadri- Felitti und Ann Marie Fiore in Journal of Vacation Marketing, Experience Economy constructs as a framework for understanding wine Tourism, 25. Jänner 2012 online unter: <http://jvm.sagepub.com/content/18/1/3> (14.11.2012). 8

Ziel dieses Kapitels ist es nun die Entwicklung des Napa Valleys in seiner historischen Entwicklung als Tourismusregion zu skizzieren, sowie die Vorstellungen der Besucher an Hand einer Marktanalyse aus dem Jahre 2006 näher zu analysieren.

6.5.2. Marketing- und Tourismusentwicklung im Napa Valley

Bereits kurz nach dem Zweiten Weltkrieg begannen im Napa Valley erste Versuche, Marketingkonzepte für die Region und den Weinbau zu entwickeln. Ziel dieser Bemühungen war es, das Napa Valley als Weinbauregion von anderen kalifornischen Regionen abzugrenzen und ein Bewusstsein beim Konsumenten für die Produkte des Napa Valleys zu schaffen. Federführend für diese beginnenden Marketing Konzepte war die Napa Valley Vinters Association kurz NVVA.²⁴⁰

Zu diesen ersten Marketingversuchen gehörten Einladungen auf Weingüter, die Verlosung von Wein aus dem Napa Valley oder Bemühungen in entsprechenden Magazinen, Artikel über das Napa Valley zu bekommen. Einer der ersten dieser Artikel wurde von dem bereits erwähnten Frank Schoonmaker im Jahre 1952 geschrieben. Schoonmaker schrieb darin über das Napa Valley: „*The Napa Valley is in a class by itself, ... why anyone who had ever seen it ever lived anyplace else.*“²⁴¹

Im Jahr 1955 kam es zu der Gründung der sogenannten „Premium Wine Producers of California“²⁴², einem Zusammenschluss der Weinproduzenten Kaliforniens mit dem Ziel einer gemeinsamen und besseren Handelspolitik sowie einer besseren Vermarktung der kalifornischen Weine, um sich auf dem kalifornischen Weinmarkt besser gegen die Importe behaupten zu können. Die Idee zu dieser Entwicklung kam dabei hauptsächlich aus dem Napa Valley und wurde von den großen Weinproduzenten des Napa Valley, wie zum Beispiel einem Robert Mondavi, mitgetragen. Ziel dieser neuen Organisation war es vor allem mehr auf Öffentlichkeitsarbeit als auf herkömmliche Werbung zu setzen.

²⁴⁰ Lapsley, Bottled Poetry. 146

²⁴¹ Frank Schoonmaker zitiert nach Lapsley, Bottled Poetry. 147

²⁴² Lapsley, Bottled Poetry. 148

Robert Mondavi beschreibt die Auswirkungen und die Vorgehensweise dieses Programmes wie folgt: „*And then we began to spend a considerable amount of money just on public relations, which was very effective. That's when we had the blind tastings, California wines versus French wines. That's when we had tastings overseas. That's when we had tastings in the schools. And then we had educational programs for the wine writers. We began to raise the image of California wine with the American people. This was a big step forward.*“²⁴³

Neben diesen von Robert Mondavi beschriebenen Versuchen, gab es auch Dokumentationen im Fernsehen über das Napa Valley. Im Jahre 1958 wurde der Film „This earth is mine“ mit Rock Hudson und Jean Simmons im Napa Valley gedreht. Der Film basierte dabei vor allem auf der Lebensgeschichte einer Weindynastie, welche in den Zeiten der Prohibition um das Überleben kämpfte. Drehorte des Films waren dabei Weingüter wie Inglenook oder die Beringer Vineyards.²⁴⁴

Der Tourismus spielte dabei von Anfang an eine Rolle in den Marketingbemühungen des Napa Valleys. So hatten die ersten Marketingversuche der NVVA oder später der Premium Wine Producers neben der simplen Vermarktung von Wein vor allem den Sinn, den Konsumenten und potentiellen Käufer mit dem Ort Napa Valley vertraut zu machen. Besucher kamen vor allem im Zuge von Weinverkostungen in das Napa Valley.²⁴⁵

Dennoch blieb die Weinproduktion bis zu den 1970er Jahren und dem Beginn der sogenannten „Wine Revolution“ die wichtigste Einnahmequelle des Napa Valleys. Erst mit dem zunehmenden Konsum von Wein und dem steigenden Interesse an Qualitätsweinen begannen die Konsumenten auch ein steigendes Interesse an den Produktionsstätten zu zeigen.

Auch die Produktion von Serien wie der Soap Falcon Crest, welche in den 1980er Jahren vor allem das Napa Valley als Drehort verwendete, steigerte die Besucherzahlen noch zusätzlich. So besuchten Ende der 1980er Jahre bereits vier Millionen Menschen jährlich das Napa Valley. Eine Zahl, die bis Ende der 1990er Jahre auf fast 5 Millionen Menschen stieg.²⁴⁶

²⁴³ Robert Mondavi in "Creativity in the California Wine Industry," an oral history conducted 1984 by Ruth Teiser, (University of California, Berkeley, 1985). 32

²⁴⁴ Lapsley, Bottled Poetry. 148

²⁴⁵ Lapsley, Bottled Poetry. 146

²⁴⁶ Angela M. Skinner in Hall (Hrsg.), Wine tourism around the World. 293

Ebenfalls Ende der 1980er Jahre entstand der „Napa Valley Wine Train“. Ein Zug, der Besucher in einer dreistündigen Fahrt mit Weinverkostungen von Napa nach St. Helena brachte.²⁴⁷

Probleme des zunehmenden Tourismus sieht Angela M. Skinner aber vor allem in Bezug auf seine Auswirkungen auf den Verkehr sowie die daraus resultierenden Umweltprobleme, welche langfristig auch den Weinbau, also das Rückgrat der Wirtschaft im Napa Valley, gefährden könnten.²⁴⁸

Die Folgen und die Konsequenzen daraus sind derzeit noch nicht abschätzbar und bedürften einer weitergehenden Untersuchung, die aber nicht Thema dieser Arbeit ist.

6.5.3. Der Weintourist; Ansprüche, Vorstellung und Herkunft

Was aber bringt den Besucher in das Napa Valley und was sind seine Motivationen, diese Region zu besuchen? Dies soll nun an Hand einer Besucherstatistik aus dem Zeitraum von Jänner 2005 bis März 2006 untersucht werden²⁴⁹.

In dem angegebenen Zeitraum besuchten etwa 4,7 Millionen Besucher das Napa Valley. Von diesen 4,7 Millionen Besuchern, welche in dem oben angeführten Zeitraum das Napa Valley besuchten, kamen aber nur 7,5 Prozent nicht aus den Vereinigten Staaten. Das sind etwa 350 000 Besucher. Von diesen kommen etwa 38 Prozent aus Kanada sowie 19 Prozent aus Großbritannien. Die restlichen Besucher aus dem Ausland, welche in der Statistik jedoch nicht mit Prozentangaben bedacht sind, kommen aus Österreich, Frankreich, Deutschland, Japan und Brasilien.²⁵⁰

Der größte Anteil der 4,7 Millionen Besucher im Napa Valley kommt mit 49 Prozent aus Kalifornien.

Die Besucher des Napa Valleys kommen zum Großteil aus eher wohlhabenden Schichten. So haben 57,6 Prozent der Besucher ein Haushaltseinkommen von 100 000 Dollar oder mehr im Jahr. 26,6 Prozent verdienen sogar 150 000 Dollar oder mehr im Jahr. Etwa 74 Prozent der

²⁴⁷ Mondavi, Harvest of Joy. 257 und Angela M. Skinner in Hall (Hrsg.), Wine tourism around the World. 294

²⁴⁸ Angela M. Skinner in Hall (Hrsg.), Wine tourism around the World. 295

²⁴⁹ Liping Cai and Joseph Ismail, Napa County Visitor Profil Study and Napa County Economic Impact Study, A Series of Executive Reports. Purdue University März 2006, online unter: http://www.visitnapavalley.com/research_statistics.htm (23.9.2012)

²⁵⁰ Liping Cai and Joseph Ismail, Napa County Visitor Profil Study and Napa County Economic Impact Study, A Series of Executive Reports. 5

Besucher besitzen außerdem einen Hochschulabschluss in der Form eines Bachelors, Masters oder Doktorates.²⁵¹

Die Hauptgründe das Napa Valley zu besuchen liegen hauptsächlich im Besuch von Weingütern oder hängen mit dem Weinbau in der Region zusammen. So sagt fast die Hälfte der Befragten, dass Weinbau und Wein der Hauptgrund für den Besuch im Napa Valley seien. Nur etwa 5 Prozent geben die Landschaft als Grund für ihren Besuch an.²⁵²

In einer Umfrage, was die beliebtesten Attraktionen und Events sind, steht ebenfalls der Wein an erster Stelle. Der „Wine Train“ steht dabei an der fünften Stelle in der Beliebtheit bei den Besuchern.²⁵³

Robert Mondavi sagt über die Ziele des Weinmarketing und des Tourismus im Napa Valley: *„And I wanted to bring to the attention of the American people that we had Cabernet, Pinot noir, Chardonnay, Johannisberg Riesling, or we had Riesling, we had Sauvignon blanc. I wanted them to know that these wines belonged in the company of the finest in the world.“*²⁵⁴

Gemessen an dieser Aussage geben die statistischen Daten aus den Jahren 2005 und 2006 den Marketingbemühungen im Napa Valley recht. Denn etwa 81 Prozent der befragten Besucher gibt die Wahrscheinlichkeit eines zukünftigen Weinkaufes, auf Grund des Besuches im Napa Valley, als sehr hoch oder hoch an.²⁵⁵

²⁵¹ Liping Cai and Joseph Ismail, Napa County Visitor Profil Study and Napa County Economic Impact Study, A Series of Executive Reports. 6

²⁵² Liping Cai and Joseph Ismail, Napa County Visitor Profil Study and Napa County Economic Impact Study, A Series of Executive Reports. 13

²⁵³ Liping Cai and Joseph Ismail, Napa County Visitor Profil Study and Napa County Economic Impact Study, A Series of Executive Reports. 18

²⁵⁴ Robert Mondavi in "Creativity in the California Wine Industry," an oral history conducted 1984 by Ruth Teiser, (University of California, Berkeley, 1985). 34

²⁵⁵ Liping Cai and Joseph Ismail, Napa County Visitor Profil Study and Napa County Economic Impact Study, A Series of Executive Reports. 21

7. Robert Mondavi und die Entwicklung einer globalen Weinindustrie

7.1. Einleitung

Dieses Kapitel befasst sich mit dem nordamerikanischen Weinbauern Robert Mondavi. Ziel dieses Kapitels ist es, die in Kapitel 4 angesprochene Entwicklung des Napa Valleys zu einer international renommierten und anerkannten Weinbauregion am Beispiel der Person des Weinproduzenten Robert Mondavi noch zu vertiefen.

Robert Mondavi wurde vor allem deswegen gewählt, weil er an allen Entwicklungsschritten des kalifornischen Weinbaus und insbesondere des Weinbaus im Napa Valley beteiligt war. Auch lässt sich am Beispiel seiner Person die Entwicklung der Weinbauregion des Napa Valleys von einem regionalen Produzenten hin zu einer Region mit globaler Bedeutung sehr gut nachvollziehen. Ein weiterer Grund, auch im Kontext dieser Arbeit und der gewählten Fragestellung, Robert Mondavi als Beispiel zu nehmen, ist Mondavis Versuch, Weinbau und Weingenuss als einen Teil des sogenannten „*Good Life*“²⁵⁶ zu sehen. So schreibt die New York Times über Robert Mondavi anlässlich seines Todes im Mai 2008: „... *the California vintner who set in motion the rebirth of the Napa Valley wine industry and, to a generation of Americans, championed the idea that fine wine was an integral part of the good life ...*“²⁵⁷

7.2. Biographisches

Der spätere Weinproduzent Robert Mondavi wurde am 18. Juni 1913²⁵⁸ als drittes Kind von Rosa und Cesare Mondavi geboren. Mondavis Vater, ebenso wie seine Mutter, waren italienische Einwanderer in Amerika. Robert Mondavis Vater wurde 1883 in einem italienischen Dorf namens Sassoferato geboren. Über das Dorf und seine Einwohner schreibt Robert Mondavi in seiner Biographie „...*almost everyone you meet had a grandfather or a father or an uncle or a brother who, at some stage made their way to america*“²⁵⁹.

Robert Mondavis Vater Cesare Mondavi wanderte 1906 in die Vereinigten Staaten aus, wo er zuerst in Minnesota lebte. Dort eröffnete er einen Lebensmittelladen, in dem vor allem italienische Spezialitäten angepriesen wurden.

²⁵⁶ Entnommen aus dem Titel des Buches: *Mondavi, Harvest of Joy. – How the good life became great Business.*

²⁵⁷ Frank J. Priol, Robert Mondavi, Napa Wine Champion, Dies at 94, New York Times. 21. Mai 2008, online unter:

http://www.nytimes.com/2008/05/17/business/17mondavi.html?ref=robertmondavi&_r=0 (23.9.2012)

²⁵⁸ *Mondavi, Harvest of Joy.* 36

²⁵⁹ *Mondavi, Harvest of Joy.* 33

Mit neun Jahren erlebte Robert Mondavi die Einführung der Prohibition, was, wie er schreibt, für die meisten Einwanderer italienischer Abstammung, eine Katastrophe war, da Wein ein Teil ihrer Kultur und ihres täglichen Lebens war. Trotzdem blieb es erlaubt, 200 Gallonen Wein pro Jahr (umgerechnet etwa 757 Liter) für den eigenen Bedarf zu erzeugen.²⁶⁰

Mondavis Vater wurde von der lokalen italienischen Gemeinschaft dazu auserkoren, aus Kalifornien Trauben nach Minnesota zu liefern, damit die ansässigen Familien auch weiter in der Lage waren Wein zu erzeugen. In Kalifornien gefiel es ihm jedoch so gut, dass er beschloss mit seiner Familie umzuziehen. Auch dem Traubenverkauf blieb er treu und gründete ein Unternehmen, das vorwiegend Trauben aufkaufte und sie an die Interessenten im Osten der Vereinigten Staaten weiterverkaufte.²⁶¹

Für Robert Mondavi waren das wohl die ersten Berührungspunkte mit dem Geschäft des Weinbaus und sollte in weiterer Folge auch der Einstieg in das Geschäft des Weinbaus sein.

Bevor es jedoch dazu kam, studierte er „Economics and Business Administration“²⁶², ein Studium, das er 1937, also wenige Jahre nach Ende der Prohibition, erfolgreich abschloss. Zunächst arbeitete Mondavi unter seinem Vater Cesare auf dem Sunny St. Helena Weingut, das vor allem Wein für regionale Abfüller herstellte, also keine eigene Weinmarke und Abfüllung besaß.²⁶³

Im Jahre 1943 stand das alteingesessene Krug Weingut nach finanziellen Problemen zum Verkauf. Das seit den 1850er Jahren existierende Weingut war ein Traditionsunternehmen, das über die Grenzen Kaliforniens hinaus bekannt war und außerdem die Möglichkeit bot, Wein selbst in Flaschen abzufüllen, was den Verkauf zu höheren Preisen ermöglichte, als wenn man große Mengen Wein produzierte und diesen dann an Abfüller verkaufte. Robert Mondavi erkannte die Möglichkeiten, die sich mit dem Kauf des Krug Weingutes und der damit verbundenen Abfüllanlage ergaben, und er überzeugte seinen Vater, das Weingut zu kaufen. Dies geschah im Jahre 1943.²⁶⁴

Für die Familie Mondavi bedeutete der Kauf des Krug Weingutes, dass man Wein vom Weingut Sunny St. Helena im Krug Weingut abfüllen konnte und den produzierten Wein mit einem eigenen Markennamen versehen konnte. So wurde billiger Wein mit dem Markennamen C.K für Cesare Mondavi versehen, während der qualitativ bessere Wein mit

²⁶⁰ *Mondavi*, Harvest of Joy. 39

²⁶¹ *Mondavi*, Harvest of Joy. 40

²⁶² *Mondavi*, Harvest of Joy. 44

²⁶³ *Lapsley*, Bottled Poetry. 117

²⁶⁴ *Lapsley*, Bottled Poetry. 119

dem Markennamen Krug versehen wurde, da Charles Krug den meisten Weinkonsumenten mehr sagte als der Name Mondavi.²⁶⁵

Abbildung 29: Reklametafel für Charles Krug Wein von den Mondavi Brüdern produziert, April 1946²⁶⁶



Robert Mondavi blieb bis 1966 gemeinsam mit seinem Bruder Peter Mondavi auf der Charles Krug Winery. Während Robert Mondavi vor allem für das Marketing und den Verkauf verantwortlich war, war es Peter Mondavis Aufgabe die Produktion zu leiten.

Cesare Mondavi starb 1959 und im Jahre 1965 verließ Robert Mondavi das Krug Weingut nach einer Meinungsverschiedenheit mit seinem Bruder Peter Mondavi über den zukünftigen Weg des Weingutes.

Robert Mondavis Ziel war es, qualitativ hochwertigen Wein herzustellen, welcher neben französischen Weinen aus Burgund oder Bordeaux bestehen konnte. Nachdem er dieses Ziel mit der Charles Krug Winery und seinem Bruder nicht mehr erreichen konnte, gründete er 1966 ein neues Weingut im Napa Valley bei Oakville.²⁶⁷

Für Mondavi sprachen dabei zwei Gründe für Oakville und das Weingut „To Kalon“. Zum einen war es ideal: „... *for growing cabernet sauvignon and several other top varietals*“²⁶⁸. Der zweite Grund, der für das Weingut „to Kalon“ sprach, war, dass es durch seine Lage einen natürlichen Anziehungspunkt für Touristen darstellte. Seit Ende der Prohibition war das Weingut Robert Mondavis das erste neugegründete Weingut im Napa Valley und es avancierte in den nächsten Jahren zu einem der führenden Weingüter in Bezug auf Marketing

²⁶⁵ Lapsley, Bottled Poetry. 118

²⁶⁶ Lapsley, Bottled Poetry. 115

²⁶⁷ Mondavi, Harvest of Joy. 52, 53 und Robert Mondavi in "Creativity in the California Wine Industry", 36

²⁶⁸ Mondavi, Harvest of Joy. 77

und den Einsatz neuer Technologien im Weinbau. Gerade auch wegen dieser Neuerungen wurde das Weingut Robert Mondavis zur Ausbildungsstätte junger Weinproduzenten, wie Warren Winiarski oder Mike Grigich.²⁶⁹

Trotz einiger Widerstände, vor allem aus der eigenen Familie, gelang es Robert Mondavi noch im Jahre 1966 den ersten Wein abzufüllen und in den folgenden Jahren vor allem mit Cabernet Sauvignon und Sauvignon Blanc Erfolge zu erzielen, die sich vor allem auf seinen Ruf als Produzent von hochwertigen Weinen positiv auswirkte.

Einer, der an dieser ersten Produktion in Oakville beteiligt war, war der bereits erwähnte Warren Winiarski, der später an der Verkostung von Paris teilnehmen sollte, und der maßgeblich an der Produktion des ersten Weines auf dem Weingut Robert Mondavi beteiligt war.²⁷⁰

Im Jahre 1967, kurz nach der Eröffnung des Weingutes, kam Margrit Beaver auf das Weingut Robert Mondavis. Mit Margrit Beaver, einer gebürtigen Schweizerin, die einen US amerikanischen Offizier geheiratet hatte, kam vor allem die Verbindung von Kultur und Wein auf das Weingut. 1980 nach der Trennung von Robert Mondavis erster Frau Marjorie Mondavi, heiratete Robert Mondavi Margrit Beaver.²⁷¹

In den späten 1970er Jahren begann Robert Mondavi eine Zusammenarbeit mit Baron Philipp de Rothschild von Château Mouton Rothschild. Dieser Zusammenarbeit folgten weitere Unternehmungen außerhalb Kaliforniens, mit Weingütern aus Chile, Australien oder Italien, die aber im Laufe dieses Kapitels noch näher behandelt werden.²⁷²

In den 1980er Jahren begannen vor allem die großen Weingüter im Napa Valley ihre Weingüter zu vergrößern. So auch Robert Mondavi, der nach einem gewonnenen Rechtsstreit gegen seinen Bruder in der Lage war, zusätzliche Weingüter in Woodbridge und Oakville zu erwerben. Aber auch außerhalb des Napa Valley, so zum Beispiel in Santa Barbara oder auch in der Region Sonoma.²⁷³

Für die zunehmende Expansion des Unternehmens Mondavi wurde Geld gebraucht, sodass Mondavi und sein Unternehmen zu den ersten Weingütern gehörte, das öffentlich Anteile am Unternehmen verkaufte.²⁷⁴

²⁶⁹ *Lapsley*, Bottled Poetry. 217

²⁷⁰ *Taber*, California vs. France and the historic 1976 Paris tasting that revolutionized Wine. 104 und *Winiarski*, "Creating Classic Wines in the Napa Valley," an oral history conducted in 1991, by Ruth *Teiser*. 30, 31

²⁷¹ *Mondavi*, Harvest of Joy. 250

²⁷² *Mondavi*, Harvest of Joy. 215, 332

²⁷³ Michael A. *Roberto*, Robert Mondavi and the Wine Industry (Harvard Business School 2002). 8

²⁷⁴ *Unwin*, Wine and the vine . 20, 21 und *Lapsley*, Bottled Poetry. 218

Bis 2003 gehörten dem Unternehmen Mondavi in Kalifornien 6 Weingüter mit zusammen etwa 9800 acres, außerdem war das Unternehmen an etwa 8 Joint Ventures außerhalb der Vereinigten Staaten beteiligt, welche etwa 1600 acres Weinbaufläche kontrollierten. Außerdem war es die sechst-größte Weinproduktion in den Vereinigten Staaten im Jahre 2006.²⁷⁵

Im Zuge der Wirtschaftskrise nach den Attacken am 11. September und einem Rückgang der Weinverkäufe, sah sich die Aktiengesellschaft Mondavi gezwungen, das Unternehmen an den Spirituosenkonzern Constellation Brand für etwa eine Milliarde Dollar zu verkaufen. Robert Mondavi selbst blieb dem Unternehmen noch bis zu seinem Tod im Jahre 2008 als Botschafter für die Marke Mondavi erhalten.²⁷⁶

Robert Mondavi starb 2008 im Alter von 94 Jahren in Kalifornien.

7.3. Globalisierungsprozesse am Beispiel der Person Robert Mondavi

7.3.1. Andre Tchelistcheff und Louis Martini Sr.

In seinem „*pursuit of excellence*“²⁷⁷, wie Mondavi sein Streben nach der Produktion von hochwertigen Weinen bezeichnet, haben ihn nach eigener Aussage zwei Weinproduzenten besonders geprägt. Auf der einen Seite ist das Louis Martini Sr., ein in Italien geborener Weinproduzent, der um 1900 in die Vereinigten Staaten gekommen war.

Für Robert Mondavi war Martini Senior vor allem deswegen von Bedeutung, weil er nicht, wie zum Beispiel Tchelistcheff, auf die Alterung von Weinen in Fässern Wert legte, sondern versuchen wollte, wie Mondavi es bezeichnet, den wahren Charakter der Traube hervorzubringen.²⁷⁸

Über Martini und den Gegensatz in der Weinproduktion zu Tchelistcheff sagt Robert Mondavi: „*he approached it from the Italian style of winemaking.*“²⁷⁹ wohingegen Tchelistcheff aufgrund seiner Ausbildung eher einen französisch geprägten Zugang zum Weinbau hatte.

²⁷⁵ Malko Ebers, Simon Wied, SWOT Analysis Robert Mondavi and the Wine Industry (München 2004). 6, 13

²⁷⁶ James Laube in Wine Spectator; Mondavi to Join Constellation in \$1 Billion Deal Wine giant increased its offer for the entire company, 3. November 2004 online unter: http://www.winespectator.com/webfeature/show/id/Mondavi-to-Join-Constellation-in-1-Billion-Deal_2263 (19.11. 2012)

²⁷⁷ Mondavi, Harvest of Joy. 53

²⁷⁸ Robert Mondavi in "Creativity in the California Wine Industry". 80

²⁷⁹ Robert Mondavi in "Creativity in the California Wine Industry". 71

Louis Martini Senior kehrte 1907 aus den Vereinigten Staaten nach Italien zurück, um dort Weinbau zu studieren. Nach seiner Rückkehr in die Vereinigten Staaten gehörte er zu den Ersten, die im Napa Valley nach dem Ende der Prohibition wieder aus einer Traubenart gewonnene Qualitätsweine herstellte.²⁸⁰

Außerdem gehörte Martinis Weingut zu einem der ersten Weingüter im Napa Valley, die Temperaturkontrolle bei der Fermentation der Trauben einsetzte. Auch in Bezug auf die Lagerung der Weine setzte Martini Maßstäbe, und sein Weingut galt bis in die beginnenden 1960er Jahre als eines der technisch fortgeschrittensten Weingüter im Napa Valley.²⁸¹

Auch wenn sich Mondavi Martinis Zugang zum Weinbau, auf die Reifung der Trauben zu verzichten, nicht teilte, so spielt Louis Martini für Mondavis Bemühungen als Weinproduzent Fuß zu fassen doch eine nicht unwesentliche Rolle. So trug Martini nach Mondavis eigener Aussage maßgeblich dazu bei, dass sich Mondavi nach seinem Abgang aus dem Familienunternehmen der Region um Oakville zuwandte.²⁸²

Die zweite Person die auf Robert Mondavi's Geschicke als Weinproduzent einen, seinen Aussagen folgend, maßgeblichen Einfluss hatte, ist der aus Frankreich in die Vereinigten Staaten eingewanderte André Tchelistcheff. Bereits im vorherigen Kapitel wurde kurz auf die Person des in Russland geborenen und in Frankreich ausgebildeten André Tchelistcheff eingegangen.²⁸³

Für Mondavi liegt Tchelistcheffs Einfluss in mehreren Dingen begründet. Zum einen teilte Tchelistcheff das Napa Valley in drei klimatisch unterschiedliche Regionen ein, denen er bestimmte französische Weinbaugebiete zuordnete. Der südlichste Teil des Napa Valleys war dabei vor allem für Reben der Sorte Pinot noir geeignet und entsprach der Region um Burgund. Der mittlere Teil des Napa Valleys war das kalifornische Gegenstück zu der französischen Weinbauregion Bordeaux und war laut Tchelistcheff vor allem für Sauvignon Blanc und Cabernet Sauvignons geeignet. Der Norden hingegen entsprach der Region des Rhône Tals in Frankreich und sollte besonders geeignet für kräftige rote und weiße Weine sein.²⁸⁴

Auch Tchelistcheff selber spricht in einem Interview im Jahre 1979 mit Ruth Teiser von der University of California von den regionalen Unterschieden und den Zusammenhang mit den

²⁸⁰ Louis M. Martini, Louis P. Martini, *Wine Making in the Napa Valley*, an oral history conducted in 1971 by Ruth Teiser, (University of California, Berkeley, 1973). VIII

²⁸¹ *Lapsley*, *Bottled Poetry*. 21

²⁸² *Mondavi*, *Harvest of Joy*. 57, 58

²⁸³ Siehe Kapitel 6. S. 72

²⁸⁴ *Mondavi*, *Harvest of Joy*. 87

angebauten Rebsorten in Kalifornien. Dabei bezieht er aber ganz Kalifornien in diese Zuteilung von Rebsorten ein.²⁸⁵

Auch wenn man heute die unterschiedlichen AVAs des Napa Valleys vergleicht, lassen sich Unterschiede, die ähnlich der Einteilung eines André Tchelistcheffs sind, festmachen. Während im Süden vor allem Chardonnay und Pinot Noir angebaut wird, ändert sich das je weiter man nach Norden kommt. Vor allem Cabernet Sauvignon und Sauvignon Blanc sowie Merlot werden zunehmend auch in den zentraleren Regionen des Napa Valleys angebaut. Im Norden ab St. Helena kommen dann noch Rebsorten wie Zinfandel und Shiraz hinzu.²⁸⁶

Ein weiterer wichtiger Punkt für die Entwicklung der kalifornischen Weinproduktion, der im Zusammenhang mit Tchelistcheff sowohl bei Mondavi als auch in der Literatur zu diesem Thema immer wieder erwähnt wird, ist Tchelistcheffs Einfluss auf die Entwicklung von Fermentationsprozessen und die Hygiene bei und in der Produktion des kalifornischen Weines.

Bei diesen Fermentationsprozessen handelt es sich vor allem um die sogenannte malolaktische Fermentation und die in dieser Arbeit bereits erwähnte: „cold fermentation“²⁸⁷. Bei der malolaktischen Fermentation oder Gärung geht es vor allem darum, den Säuregehalt eines Weines durch die Zuführung eines Bakteriums herabzusetzen. Dieser Fermentationsprozess wird sowohl bei Weiß- als auch bei Rotweinen angewandt.²⁸⁸

Bei der kalten Fermentation geht es vor allem um die Temperatur, bei welcher der Fermentationsprozess der Trauben stattfindet.

Als Tchelistcheff im Jahre 1938 auf dem Beaulieu Weingut anfang, waren die meisten dieser Vorgänge entweder nicht vorhanden oder wurden schlecht oder nur unzureichend angewandt. So sagt Tchelistcheff über diese Anfangszeit und den Weinbau in den Vereinigten Staaten und im speziellen in Kalifornien: „*I never thought that one branch of agricultural industry, such as wine industry, can be so absolutely ... negatively absolute in everything that was done in California. Blindly, primitively.*“²⁸⁹

Tchelistcheffs Leistungen lagen vor allem in der Verbesserung der Produktionsverhältnisse, sowohl im hygienischen Bereich der Produktion, als auch in der Verbesserung der

²⁸⁵ André Tchelistcheff, Grapes, Wine, and Ecology, an oral history conducted 1979 by Ruth Teiser and Catherine Harroun, (University of California. 1983). 205, 206

²⁸⁶ Napa Valley Vinters, The Napa Valley Appellations and its Sub Appellations, online unter: http://www.napavintners.com/about/napa_valley_appellations.aspx (6.12.2012)

²⁸⁷ Mondavi, Harvest of Joy. 87

²⁸⁸ Sullivan, A Companion to California Wine. 112, 113

²⁸⁹ André Tchelistcheff, Grapes, Wine, and Ecology, an oral history conducted 1979 by Ruth Teiser and Catherine Harroun, (University of California. 1983). 62

Produktionsverhältnisse sowie einer Anpassung der selbigen an die regionalen Bedingungen und Gegebenheiten. Er verstärkte dabei nicht nur die Zusammenarbeit zwischen den wissenschaftlichen Ansätzen der Weinproduktion und den Produzenten, er begann auch selbst in einem eigenen Labor über die Weinproduktion zu forschen.²⁹⁰

Mondavi selbst war von der Person und den Verbesserungen in der Weinproduktion, die mit Tchelistcheff in vielen Weingütern im Napa Valley Einzug hielten so angetan, dass er ihn kurz nach dem Zweiten Weltkrieg zu einem bezahlten Berater des Charles Krug Weingutes machte. Über Tchelistcheff sagt Robert Mondavi: „*André (Tchelistcheff) and his ideas transformed not only Beaulieu but also many other Napa Valley wineries, and in doing so he earned himself a secure reputation as one of the most influential figures in twentieth-century American wine making*“.²⁹¹

7.3.2. Mondavi und Rothschild; Opus One

Im Jahre 1971 wurde Robert Mondavi von Baron Philipp de Rothschild im Zuge eines WSWA (Wine and Spirits Wholesalers of America) Treffens auf Hawaii gefragt, ob er sich eine Zusammenarbeit zwischen den beiden zur Erzeugung eines speziellen Weines, vornehmlich aus Trauben der Sorte Cabernet Sauvignon, vorstellen könne.²⁹²

Trotz eines grundsätzlichen Interesses beiderseits blieb es bei einer förmlichen Zusage, dass man eine weitere Zusammenarbeit anstrebe. Mondavi selber meinte dazu, man sei für so eine Zusammenarbeit nicht bereit.²⁹³

Baron Philipp de Rothschild war bis zu seinem Tod 1988 Besitzer des Weingutes Château Mouton Rothschild, das das erste Weingut in Frankreich war, das, nach den Kriterien der 1855 beschlossenen Qualitätsstufen, eine Aufwertung auf den höchsten Stand erhielt. Einer breiteren Öffentlichkeit wurde das Weingut vor allem durch die exklusiven Etiketten, welche seit 1945 von Künstlern wie Salvador Dali oder Pablo Picasso designt wurden, bekannt. Außerdem nahm es mit einem Mouton Rothschild 1973 an der Verkostung von kalifornischen und französischen Weinen in Paris im Jahre 1976 teil.²⁹⁴

²⁹⁰ Maynard A. Amerine in Andre' Tchelistcheff, *Grapes, Wine, and Ecology*, an oral history conducted 1979 by Ruth Teiser and Catherine Harroun, (University of California. 1983). III

²⁹¹ Mondavi, *Harvest of Joy*. 88

²⁹² Robert Mondavi in "Creativity in the Californian Wine Industry," an oral history conducted 1984 by Ruth Teiser, (University of California, Berkeley, 1985). 82

²⁹³ Mondavi, *Harvest of Joy*. 167

²⁹⁴ Taber, *California vs. France and the historic 1976 Paris tasting that revolutionized Wine*. 195

Robert Mondavi sagt nach einem Besuch im Jahre 1978, der die zukünftige Zusammenarbeit zwischen Robert Mondavi und Philipp de Rothschild besiegelte über das Château Mouton Rothschild: „*The architecture, the landscaping, the panorama – everything melts together into a single artistic and philosophic declaration: We’re Mouton. We’re the best.*“²⁹⁵

Das Ziel dieses Joint Ventures zwischen den Weingütern Mondavis und den Weingütern des Baron Philipp de Rothschild war es, einen Cuvée, also eine Mischung aus verschiedenen Rebsorten, zu schaffen und diesen unter dem Namen Mondavis und Rothschilds zu verkaufen. Für Robert Mondavi war es vor allem eine Anerkennung der Weinproduktion in den Vereinigten Staaten und der eigenen Leistungen als Weinproduzent. Robert Mondavi selbst schreibt dazu: „*The Baron wanted to do business in America, with a Napa Valley Winery as a partner, and we were chosen. ... this partnership gave us real international standing and it set the stage for a series of other foreign ventures ...*“²⁹⁶

Der Wein selber wurde auf dem Weingut Mondavis in Oakville aus den Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot erzeugt. Die Verantwortlichkeit für die Herstellung des Weines lag dabei bei Tim Mondavi, einem der Söhne Robert Mondavis und dem verantwortlichen Weinproduzenten des Château Mouton Lucien Sionneau. Anfang der 1980er Jahre wurden über das Joint Venture etwa 140 acres Land in der Nähe von Oakville gekauft, auf der für die Produktion des gemeinsamen Weines Trauben angebaut werden sollten.²⁹⁷

Der Erfolg des Weines, den Robert Mondavi als den ersten „ultra- premium“²⁹⁸ Wein der Vereinigten Staaten bezeichnete, ließ nicht lange auf sich warten und Preise für eine Flasche Opus One erreichten zwischen 50 und 80 Dollar pro Flasche. Bis 1998 wurde Opus One, von dem ein Durchschnitt von etwa 30 000 Fässern im Jahr erzeugt wurde, in 65 Ländern verkauft.²⁹⁹

Heute im Jahre 2012 kostet eine Flasche Opus One des Jahrganges 2009, laut der Homepage des Opus One Weingutes 310 Dollar.³⁰⁰

Neben diesen auch finanziellen Erfolgen lag aber der Hauptgewinn für Robert Mondavi im Wissenstransfer zwischen der Art und Weise, wie in Frankreich Wein angebaut wurde und der Art und Weise, wie es die Weinproduzenten in Kalifornien taten. Vor allem die

²⁹⁵ Mondavi, Harvest of Joy. 213

²⁹⁶ Mondavi, Harvest of Joy. 213

²⁹⁷ Robert Mondavi in "Creativity in the California Wine Industry," an oral history conducted 1984 by Ruth Teiser, (University of California, Berkeley, 1985). 84

²⁹⁸ Mondavi, Harvest of Joy. 222

²⁹⁹ Roberto, Robert Mondavi and the Wine Industry. 6

³⁰⁰ Opus One International EN 2012 online unter: <http://en.opusonewinery.com/> (16.12.2012)

Erzeugung eines Cuvées war für die kalifornischen Weinproduzenten eine neue Erfahrung, bei der sie viel von den französischen Methoden lernen konnten.

„To make a wine like Opus One, you have to be willing to take risks. There’s no sure recipe“³⁰¹ wird einer der französischen Weinproduzenten bei Mondavi zitiert.

Robert Mondavi selbst schreibt über die Schaffung von Opus One: „We taught the Mouton team the ways of American business; they taught us the ways of French wine. Tim (Mondavi-Sohn von Robert Mondavi) and his stuff profited from the exchange, picking up ideas we would later integrate into our own operations at the Robert Mondavi Winery.“³⁰²

Neben der Aufwertung des kalifornischen Weinbaus und insbesondere dem des Napa Valleys, durch das Joint Venture zwischen den Weingütern Robert Mondavis und des Weingutes Château Mouton, war es aber vor allem der Höhepunkt einer Entwicklung in der Weinproduktion der Vereinigten Staaten und hier insbesondere des Napa Valleys, die seit André Tchelistcheff französisches Know How konsequent zur Verbesserung der eigenen Weinproduktion angewandt hatte. Und so sagt auch André Tchelistcheff zu dem Joint Venture zwischen Mondavi und Rothschild: „The idea is to create similar greatness out of products of Napa Valley, Cabernet Sauvignon and Merlot. The big idea is to create a second Mouton-Rothschild in Napa Valley.“³⁰³

7.3.3. Internationale Joint Ventures

Trotz der Bedeutung, die das Joint Venture zwischen Robert Mondavi und dem Philipp de Rothschild für Robert Mondavi und den kalifornischen Weinbau gehabt haben mag, war es nicht die erste internationale Zusammenarbeit des Weingutes Robert Mondavi.

Eines der ersten Joint Ventures, das Robert Mondavi in seinem Buch erwähnt, ist die Zusammenarbeit mit einem australischen Weinproduzenten, den Robert Mondavi noch aus seiner Zeit auf der Charles Krug Winery kannte. Die Unternehmung begann im Jahre 1970 und führte zum Anbau von Chardonnay, Sauvignon Blanc und Pinot Noir in Australien. Die Unterstützung des Unternehmens Robert Mondavi bezog sich dabei vor allem auf die Errichtung des Weingutes und Hilfestellung beim Pflanzen der oben genannten Rebsorten.

³⁰¹ Mondavi, Harvest of Joy. 218

³⁰² Mondavi, Harvest of Joy. 218

³⁰³ Andre' Tchelistcheff, Grapes, Wine, and Ecology, an oral history conducted 1979 by Ruth Teiser and Catherine Harroun, (University of California. 1983). 187

Die Zusammenarbeit zwischen Robert Mondavis Unternehmen und dem australischen Leeuwin Weingut dauerte etwa 10 Jahre.³⁰⁴

Aber es blieb nicht nur bei der Unternehmung in Australien. Neben dem Joint Venture mit Philipp de Rothschild kamen nach dem Gang an die Börse im Jahre 1993 und dem daraus gewonnen Kapital neue internationale Unternehmungen hinzu. Das erste Unternehmen dieser Art wurde mit der italienischen Familie Frescobaldi geschlossen. Im Jahre 1996 folgten weitere Unternehmungen in Chile auf dem Caliterra Weingut der Familie Chadwick sowie ein Joint Venture mit einem australischen Weinproduzenten im Jahre 2000. Versuche, in Südfrankreich ein Weingut zu eröffnen, scheiterten Ende der 1990er Jahre jedoch am Widerstand der lokalen Bevölkerung.³⁰⁵

Vor allem auf den Weingütern in Chile und Italien begann man, ganz den bisherigen Vorgangsweisen des Unternehmens Robert Mondavi folgend, sich auf neue Anbauweisen und neue Rebsorten zu stützen. So wurden in Italien zum Beispiel vor allem einheimische Rebsorten wie Sangiovese, Nebbiola oder Pinot grigios angebaut. Das gleiche passierte in Chile, wo europäische Rebsorten seit der spanischen Eroberung angebaut wurden. Das besondere an den chilenischen Weingütern der Familie Mondavi war dabei der Anbau der Carmenère Traube, eine Traube, welche ursprünglich aus Frankreich kam, wo sie vor allem zur Herstellung von Bordeaux verwendet wurde. Im Zuge der Reblauskrise in Europa verschwand die Rebe aus den europäischen Weingärten, ehe sie in Chile wiederentdeckt wurde. Auch das Unternehmen Mondavi baute diese Rebe gemeinsam mit den chilenischen Partnern auf den Weingütern in Chile an.³⁰⁶

7.3.4. Das Unternehmen Mondavi und die globale Weinproduktion ab den 2000er Jahren

Im Jahre 2004 erschien der Dokumentarfilm Mondovino des US- amerikanischen Regisseurs und Weinliebhabers Jonathan Nossiter. In dem über zwei Stunden langen Dokumentarfilm geht es um die Folgen der zunehmenden Globalisierung des internationalen Weinbaus. Am Beispiel großer internationaler und global agierender Unternehmen, wie zum Beispiel dem Weingut Robert Mondavis und kleinerer Unternehmen, welche in dem Film vor allem, aber nicht ausschließlich, durch den französischen Weinproduzenten Hubert de Montille repräsentiert werden, zeigt der Film das Konfliktpotential und die

³⁰⁴ *Mondavi*, Harvest of Joy. 168

³⁰⁵ *Roberto*, Robert Mondavi and the Wine Industry. 7

³⁰⁶ *Mondavi*, Harvest of Joy. 334 zur Rebsorte Carmenère siehe: Dagmar Ehrlich, Rebsorten ABC. Reben und ihre Weine (München 2011). 41

Meinungsverschiedenheiten, die in einer zunehmend international vernetzten Weinindustrie entstehen.³⁰⁷

Als das Unternehmen Mondavi zu Anfang der 2000er Jahre versuchte ein Weingut in Südfrankreich zu erwerben, scheiterte es schlussendlich vor allem an dem Widerstand der lokalen Bevölkerung. Obwohl das Unternehmen Mondavis auch bei seinen bisherigen internationalen Unternehmungen immer wieder bewiesen hatte, dass es vor allem auf die Produktion von Qualitätsweinen setzte, war der Widerstand vor allem von nationalen und populistischen Argumenten gegen das Unternehmen Mondavi geprägt. Bei Michael A. Roberto wird dabei einer der Protestierenden mit den folgenden Worten zitiert: „*The Mondavis will end up destroying our traditionell artisans who make wine, just like Mc Donald’s is destroying French gastronomy.*“³⁰⁸

So sehen die Autorinnen des Artikels „*From Mondavi to Depardieu*“³⁰⁹ die Welt der globalen Weinproduktion unterteilt in große global agierende Unternehmungen, wie es Robert Mondavis Unternehmen Anfang der 2000er Jahre mit einem Jahresumsatz von etwa 480 Millionen Dollar im Jahre 2001³¹⁰ war, und kleinen vor allem regionalen Weingütern. Der Hauptkonflikt zwischen diesen beiden Formen des Weinbaus lässt sich dabei wie folgt zusammenfassen: „*people attached to the terroir versus people concerned only with profit, small family businesses versus global corporations.*“³¹¹ Die Unterscheidung zwischen diesen beiden Extremen des globalen Weinbaus ist natürlich nicht so eindeutig wie sie in diesem Zitat formuliert ist. So profitieren durchaus auch kleine Unternehmen von den Möglichkeiten, die ihnen ein globaler Markt im Bezug auf Technologie- und Wissenstransfer bietet. Und auch große Unternehmen, wie das hier angeführte Beispiel des Unternehmens Robert Mondavi, sind durchaus auch an qualitativ hochwertigen Produkten interessiert.

Bei allen Diskussionen über eine zunehmende Globalisierung des weltweiten Weinmarktes, war es ironischerweise gerade Robert Mondavi selbst, der das erste Angebot eines Joint Ventures mit Philipp de Rothschild Anfang der 1970er Jahre mit der folgenden Begründung ausschlug: „*... we decided we just weren’t ready for that sort of expansion and commitment; we had too much to learn first and too much to do at home*“³¹².

³⁰⁷ Michael Freund, Dynastien, Poeten, Überflieger in derstandard.at 27. Mai 2005 online unter: <http://derstandard.at/2057405/Dynastien-Poeten-Ueberflieger> (10.12.2012)

³⁰⁸ Roberto, Robert Mondavi and the Wine Industry. 7

³⁰⁹ Diane Barthel-Bouchier; Lauretta Clough, From MondaviI to Depardieu. The Global/Local Politics of Wine, in French Politics, Culture and Society 23 no2 (New York 2005). 86

³¹⁰ Roberto, Robert Mondavi and the Wine Industry. 19

³¹¹ Diane Barthel-Bouchier; Lauretta Clough, From MondaviI to Depardieu. 85

³¹² Mondavi, Harvest of Joy. 167

7.4. The good Life and great Business; Marketing und Robert Mondavi

Nachdem hier auf die Entwicklung des Unternehmens Robert Mondavis von einem Weingut im Napa Valley zu einem global expandierenden Weinproduzenten eingegangen wurde, soll nun in diesem Kapitel auf die Vermarktung des Weinbaus und des Weines unter Robert Mondavi eingegangen werden. Dabei soll vor allem Robert Mondavis Zugang und die Art und Weise, wie er den Wein vermarktet, näher betrachtet werden.

Bereits auf dem Krug Weingut, das Robert Mondavi gemeinsam mit seinem Bruder Peter Mondavi leitete, lagen seine Aufgaben vor allem im Verkauf und dem Marketing von Wein. So schreibt er über das Krug Weingut: „*At Krug, with our lovely site and historic buildings, we also made tours a prominent part of our approach.*“³¹³

Die geführten Touren entwickelten sich nach Mondavis Angaben so gut, dass man bald in der Lage war mehr Personal für die Abwicklung der Touren durch das Krug Weingut einzustellen.³¹⁴

Aber nicht nur bei Krug auch bei dem Weingut in Oakville, das er nach dem Streit mit seinem Bruder kaufte, sah Robert Mondavi schnell auch die touristischen Möglichkeiten. Das Problem für Robert Mondavi lag in seiner Anfangszeit in Oakville vor allem darin, keinen bekannten Namen für den Verkauf von Wein zu haben. Auch das Geld für groß angelegte Werbe- oder Marketingkampagnen war kaum vorhanden. Robert Mondavi selbst wollte diese Probleme wie folgt lösen: „*I wanted my showcase winery to be so lovely and welcoming that it would attract hundreds of tourists daily and entice them to drive in and taste our unique style of wines.*“³¹⁵

Ziel war es also, möglichst viele Touristen über das Design des Weingutes anzulocken und Robert Mondavi hoffte so über Mundpropaganda einen möglichst hohen Bekanntheitsgrad, auch der Qualität der von ihm produzierten Weine, zu erlangen.³¹⁶

Dabei spielte Mondavis Aussagen nach das Gebäude eine ebenso große Rolle wie der Wein selbst denn: „*I want something that tells people this is not a factory; this is a home, a place with real character and feeling.*“³¹⁷

Bei der Errichtung des Weingutes in Oakville spielte dann vor allem die Lage in der Umwelt aber auch die Nähe zum Highway eine wichtige Rolle beim Bau der Anlage. Der Highway

³¹³ Mondavi, Harvest of Joy. 162

³¹⁴ Mondavi, Harvest of Joy. 162

³¹⁵ Mondavi, Harvest of Joy. 60

³¹⁶ Mondavi, Harvest of Joy. 61

³¹⁷ Mondavi, Harvest of Joy. 66

sollte vor allem Touristen, so wie es sich Robert Mondavi vorstellte, auf das Weingut bringen. Durchschnittlich 300 000 pro Jahr sollten es in den 1990er Jahren laut Robert Mondavis eigener Aussage schließlich werden.³¹⁸

Das damals erbaute Weingut zierte noch heute das Logo der Weine Robert Mondavis.³¹⁹

Neben seiner Tätigkeit auf dem Charles Krug Weingut und später auf seinem Weingut in Oakville, war Robert Mondavi auch ein Mitglied des Wine Advisory Boards und des Wine Institute, wo er maßgeblich an der Entwicklung von Marketingkonzepten zur besseren Vermarktung des Napa Valleys und des produzierten Weines beteiligt war. Bei diesen Marketingkonzepten ging es Robert Mondavi vor allem darum, den Konsumenten den kalifornischen Wein näher zu bringen.³²⁰

So sagt Robert Mondavi über seine Ziele als Mitglied des Wine Instituts: „ *I wanted to bring to the attention of the American people that we had Cabernet, Pinot noir, Chardonnay, Johannisberg Riesling, or we had Riesling, we had Sauvignon blanc. I wanted them to know that these wines belonged in the company of the finest in the world.*“³²¹

Auf die Folgen und die Auswirkungen dieser Programme wurde bereits in Kapitel 6 ³²² näher eingegangen und das Thema soll hier nun nicht weiter vertieft werden.

7.4.1. Französische Einflüsse im Marketing?

Auf einen weiteren Punkt in den Bestrebungen Robert Mondavis, den Wein bei einer breiteren Öffentlichkeit bekannter und beliebter zu machen, soll eingegangen werden. Denn sowohl neben seinen Tätigkeiten im Public Relationsbereich als auch im Aufbau einer Tourismusindustrie, war Robert Mondavi auch ein Förderer der Künste und des Essens im Zusammenhang mit Weinbau.

Bereits ab dem Jahre 1967, also ein Jahr nach der Eröffnung des Weingutes in Oakville, wurden Fotografen oder Künstler eingeladen ihre Arbeiten und Werke auf dem Weingut in Oakville zu präsentieren. Bereits im Jahre 1969 wurde anlässlich des 4. Juli ein seither jedes Jahr stattfindendes Konzert veranstaltet, bei dem Größen aus der Musikszene auftraten. Mit verantwortlich für diese Neuerungen auf dem Weingut Robert Mondavi in Oakville war seine

³¹⁸ Mondavi, Harvest of Joy. 68, 69

³¹⁹ Siehe zum Beispiel: <http://www.robertmondavi.com/>

³²⁰ Robert Mondavi in "Creativity in the California Wine Industry," an oral history conducted 1984 by Ruth Teiser, (University of California, Berkeley, 1985). 30- 36

³²¹ Robert Mondavi in "Creativity in the California Wine Industry," an oral history conducted 1984 by Ruth Teiser, (University of California, Berkeley, 1985). 34

³²² Siehe Kapitel 6 S. 72

spätere zweite Frau Margrit Bieber, eine gebürtige Schweizerin, die über die Heirat mit einem US Offizier in die Vereinigten Staaten gekommen war.³²³

Über ihren Einfluss auf das Weingut und seine Entwicklung sagt Robert Mondavi: „*Margrit brought a wealth of European taste and culture to the winery ...*“³²⁴

Neben den Neuerungen wie den alljährlich stattfindenden Konzerten oder den Kunstausstellungen, gab es ab Mitte der 1970er Jahre auch kulinarische Veranstaltungen, bei denen französische Köche einem interessierten Publikum aus professionellen Köchen und interessierten Laien bestehend, Tipps und Hilfestellungen zur Fertigung verschiedenster Speisen gaben. Auch an der Entwicklung dieses Projektes war Margrit Bieber wesentlich beteiligt.³²⁵

Die Einflüsse der französischen Kultur und Kochkunst spielten aber nicht nur für das Unternehmen Robert Mondavis und die Präsentation des Weines eine Rolle. So brachten schon Personen, wie zum Beispiel die US amerikanische TV Ikone Julia Child, die französische Küche sowohl als Kochbuch als auch über die Fernsehgeräte in die Haushalte der Bevölkerung der Vereinigten Staaten. Auch Alice Waters, welche ebenfalls in den 1970er Jahren als eine der Begründerinnen der sogenannten „*California Cuisine*“³²⁶ bekannt wurde, gehört zum Beginn dessen, was Robert Mondavi als eine „*culinary revolution*“³²⁷ bezeichnet. Schließlich öffnete im Jahre 1977 auch das erste französische Restaurant im Napa Valley seine Pforten. Ziel des Restaurants war es vor allem gehobeneren französischen Küche im landschaftlichen Rahmen des Napa Valleys zu servieren. Für Robert Mondavi war dieses neue französische Restaurant die vorläufige Vollendung des Napa Valleys als Ort der Weinproduktion: „*At last the Napa Valley had a restaurant worthy of the wines we were now making*“³²⁸

³²³ Mondavi, Harvest of Joy. 206, 207

³²⁴ Mondavi, Harvest of Joy. 203

³²⁵ Mondavi, Harvest of Joy. 208

³²⁶ Mondavi, Harvest of Joy. 238

³²⁷ Mondavi, Harvest of Joy. 237

³²⁸ Mondavi, Harvest of Joy. 237

8. Schlusswort und weiterführende Fragestellungen

Wie eingangs in der Einleitung und in der Fragestellung dieser Arbeit aufgeführt wurde, war es das Ziel dieser Arbeit, die Entwicklung des Weinbaus in den Vereinigten Staaten nach theoretischen und globalen Ansätzen zu untersuchen. Dieser Fragestellung folgend, wurden in den vorhergegangenen Kapiteln verschiedenste Ansätze und Entwicklungsschritte der Weinproduktion in den Vereinigten Staaten behandelt. Aufgrund der Einschränkungen einer Diplomarbeit und des vorhandenen Zeit- und Arbeitsrahmens wurden einige dieser Punkte nur angeschnitten oder an exemplarischen Beispielen, wie zum Beispiel der Person des Weinproduzenten Robert Mondavi, abgehandelt. Trotzdem lassen sich an diesen, für diese Arbeit gewählten Beispielen, einige Schlussfolgerungen über die Entwicklung der Weinproduktion in den Vereinigten Staaten ziehen. Einige dieser Schlussfolgerungen sollen hier nun kurz angeschnitten werden.

Zunächst einmal ist die Entwicklung des nordamerikanischen Weinbaus eine vor allem von den europäischen Staaten und hier vor allem den westeuropäischen Staaten ausgehende Entwicklung. Eine Entwicklung, die mit der europäischen Expansion in die Neue Welt beginnt, aber ausgehend am Beispiel der späteren Vereinigten Staaten von Amerika zwei gänzlich unterschiedliche Ansätze nimmt. Diese Ansätze folgen dabei sowohl den kolonisatorischen Erfolgen der jeweiligen Staaten in der Neuen Welt, als auch unterschiedlichen klimatischen Bedingungen, welche die am Weinbau interessierten Kolonialisten in der Neuen Welt vorfanden. Im Groben handelt es sich bei diesen unterschiedlichen Zugängen des Weinbaus in der Neuen Welt um britisch-französische Ansätze, welche sich vor allem auf den Osten Nordamerikas konzentrierten sowie spanischen Versuche, welche vorwiegend im Gebiet des heutigen Bundesstaates Kalifornien und Neu Mexikos stattfanden. Neben den unterschiedlichen klimatischen Rahmenbedingungen, welche die Kolonisten in den jeweiligen Gebieten vorfanden, spielten auch organisatorische und wissenstechnische Unterschiede eine Rolle.

Spanische Versuche, Weinbau in der Neuen Welt zu betreiben, waren zumindest auf dem nordamerikanischen Kontinent vor allem darauf ausgerichtet, die Eigenversorgung mit Wein aus religiösen Gründen, zu gewährleisten. Dabei waren es vor allem Missionare und Missionssiedlungen, welche den Weinbau in die Vereinigten Staaten brachten. Ganz anders lief es bei den Versuchen der Briten in der Neuen Welt. Hier spielten vor allem in der Anfangsphase der kolonialen Entwicklung wirtschaftliche Interessen ebenso eine Rolle wie

religiöse Paradiesvorstellungen. Der Weinbau und seine Entwicklung in den britischen Kolonien war dabei trotz übergeordneter staatlicher Interessen vor allem auf die Versuche einzelner Persönlichkeiten angewiesen, die Rebe in den Vereinigten Staaten heimisch zu machen.

In diesen beiden unterschiedlichen Zugängen zu Weinbau in den beiden Kolonialreichen liegt dabei der Ursprung in dem, was in der eingangs erwähnten Fragestellung als eine langfristige historische Entwicklung bezeichnet wurde. Denn die unterschiedlichen Ansätze zwischen britischen und französischen Kolonien auf der Ostseite des nordamerikanischen Kontinents und auch spanischen Kolonialbestrebungen an der westlichen Küste des Kontinents liefern die Grundlage für die Entwicklung des Weinbaus in den Vereinigten Staaten im 19. und 20. Jahrhundert. Denn gerade die ehemals spanischen Hoheitsgebiete im Westen der Vereinigten Staaten boten sowohl die klimatischen als auch die technologischen Rahmenbedingungen für die Entwicklung einer, in späterer Folge, auch global funktionierenden US amerikanischen Weinbauindustrie. Denn der ehemals britische Osten der Vereinigten Staaten brachte in der Anfangsphase des kalifornischen Weinbaus nicht nur die Siedler und damit auch künftige Weinproduzenten in den Westen der Vereinigten Staaten, er war auch der notwendige Absatzmarkt, welcher für die Entwicklung einer Weinindustrie in den Vereinigten Staaten vonnöten war. Aber nicht nur das, denn aus den östlichen Regionen der Vereinigten Staaten kamen Weinproduzenten nach Kalifornien, welche im kalifornischen Klima bessere Möglichkeiten sahen europäische Rebsorten anzubauen als dies im Osten der Vereinigten Staaten möglich war.

Über Umwege kamen auch Pflanzenkrankheiten wie zum Beispiel die Reblaus zuerst nach Europa und dann auch nach Kalifornien. Dafür lieferten die, wegen ihres seltsamen Geschmacks bei Weinproduzenten oft geschmähten Rebsorten aus dem Osten der Vereinigten Staaten, auch die Lösung für die vor allem in Europa katastrophalen Auswirkungen annehmende Reblausplage.

Ein weiterer wesentlicher Punkt in der Entwicklung der Weinproduktion in den Vereinigten Staaten ist die Prohibition. Die Einführung der Prohibition, und das damit verbundene Verbot von alkoholischen Getränken, ist ein Spezifikum der Weinbauentwicklung der Vereinigten Staaten. Wie die Zahlen in Kapitel 5 belegen, befand sich die Weinbauindustrie der Vereinigten Staaten im Aufschwung, ehe sie der 18. Verfassungszusatz praktisch zum Erliegen brachte. Trotz der katastrophalen Auswirkungen, welche die Prohibition für den Weinbau in den Vereinigten Staaten gehabt hatte, sind die Folgen der Prohibition maßgeblich für das Verständnis dessen, was in der eingangs dieser Arbeit verwendeten Fragestellung als

kurzfristige historische Entwicklung definiert wurde. Für diese Beschreibung der kurzfristigen Entwicklung der Weinproduktion in den Vereinigten Staaten wurde das Napa Valley als exemplarisches Beispiel gewählt. Denn wie kaum ein anderer Ort in den Vereinigten Staaten, bot das Napa Valley nicht nur die klimatischen Voraussetzungen für die Produktion von Wein, nach dem Ende der Prohibition bot es auch jungen aufstrebenden Weinproduzenten Möglichkeiten, ihre Ideen zu verwirklichen. Dabei mag die Prohibition zwar eine Katastrophe für den Weinbau in den Vereinigten Staaten gewesen sein, aber das Wissen und die Technologie blieben auch durch die Prohibition erhalten, und junge Weinproduzenten wie ein Robert Mondavi oder ein André Tchelistcheff konnten aufbauend auf dem vorhandenen Wissen den Weinbau in den Vereinigten Staaten nicht nur für den globalen Markt adaptieren, sondern auch eigene Ideen und Vorstellungen einfließen lassen. Hier profitierten sie nicht nur von dem vorhandenen Wissen, sondern auch von einer Sonderrolle, welche das Napa Valley in den Vereinigten Staaten einnahm. Denn als ein Großteil der nordamerikanischen Weinproduzenten auf die Produktion billiger Dessertweine setzte, konnte das Napa Valley auf die zunächst kleine Marktlücke der Qualitätsweine setzen. Diese Entwicklung hin zu hochwertigen Weinen hatte vor allem europäische Weinimporte in die USA als Konkurrenz. Die europäischen Weine waren aber nicht nur Konkurrenz, sie förderten und animierten die Weinproduzenten im Napa Valley, auch ihre Weine qualitativ besser zu machen. Am Beispiel dieser zunehmenden qualitativen Steigerung der Weine aus dem Napa Valley zeigen sich auch die globalen Einflüsse auf den nordamerikanischen Weinbau. Denn, wie in dieser Arbeit gezeigt wurde, waren es vor allem Einflüsse aus Europa, die den Weinbau des Napa Valleys und in weiterer Folge der gesamten Vereinigten Staaten für den globalen Wettbewerb attraktiv machten. So attraktiv, dass ab den 1970er Jahren die Weinproduzenten der Vereinigten Staaten nicht mehr nur eine Technologie- und Wissen akkumulierende Position einnahmen, sondern ebenfalls über Joint Ventures und andere Austauschbeziehungen, wie zum Beispiel dem Tourismus, am globalen Weinmarkt teilnahmen. Und spätestens seit den 1990er Jahren sind die, inzwischen zu Konzernen angewachsenen US amerikanischen Wein und Spirituosen Produzenten, mit Hilfe zahlreicher Joint Ventures, wie am Beispiel des Unternehmens Robert Mondavis gezeigt wurde, ein wichtiger Faktor auf dem internationalen Wein und Spirituosen Markt.

Bei der hier skizzierten Entwicklung der Weinproduktion in den Vereinigten Staaten spielen also zwei Punkte eine wesentliche Rolle. Zum einen die Akkumulation europäischer Technologien und Wissen und zum anderen die Innovationen und Entwicklungen einzelner Persönlichkeiten. Dieser sehr individuelle, im Gegensatz zu Europa wenig von staatlicher

Einflussnahme geprägter Zugang, lässt sich dabei von der Kolonialzeit bis in die Zeit nach der Prohibition verfolgen. Dieser individuelle und persönliche Zugang ist es, der Weinproduzenten in der Kolonialzeit trotz widriger klimatischer Umstände nicht aufgeben ließ, und der im 19. und 20. Jahrhundert zu Persönlichkeiten wie einem Agoston Haraszthy, einem Charles Krug, einem André Tchelistcheff und einem Robert Mondavi führte.

Abschließend soll hier noch kurz auf weiterführende Fragestellungen, welche sich aus dieser Arbeit oder als vertiefende Forschungsgegenstände anbieten würden, eingegangen werden. Was in dieser Arbeit auf Grund der zeitlichen und thematischen Einschränkung nur kurz thematisiert wurde, ist die allgemeine Entwicklung des Weinbaus in Nordamerika vor dem 19. und 20. Jahrhundert. Hierbei würde sich nicht nur eine genauere Untersuchung der verschiedenen Räume in Nordamerika und die unterschiedlichen Entwicklungen, welche die Weinproduktion in verschiedenen geographischen Gebieten genommen hat, anbieten, sondern auch eine vergleichende Studie zwischen iberischen und britisch-französischen Einflussgebieten. Hierbei könnte man den geographischen Rahmen der Arbeit auf weitere Weltregionen wie zum Beispiel Lateinamerika oder Australien erweitern und vergleichende Studien zur Entwicklung der Weinproduktion in den jeweiligen Regionen anstellen. Dabei könnte man, ähnlich wie es in dieser Arbeit getan wurde, eine ähnliche zeitliche Eingrenzung wählen, um zum Beispiel die Auswirkungen der Prohibition in den Vereinigten Staaten im Vergleich zu anderen Weinbauregionen zu untersuchen. So könnte man außerdem Wechselbeziehungen zwischen außereuropäischen Weinbauregionen untersuchen, wie sie in dieser Arbeit am Beispiel des global agierenden Unternehmens Robert Mondavi nur angedeutet wurden.

Zuletzt und als Schlusspunkt dieser Arbeit soll hier noch einmal auf die Einleitung und die darin erwähnten Wechselbeziehungen im globalen Weinmarkt eingegangen werden. So sieht sich diese Arbeit und das darin behandelte Thema nicht nur als Teil einer wissenschaftlich-historischen Auseinandersetzung mit einer globalisierten Welt und der damit verbundenen Produktvielfalt, sondern auch als den Versuch, ein Bewusstsein für einen kleinen Teil dieser globalisierten Welt, der uns jeden Tag bei dem Gang in den Supermarkt begegnet, zu schaffen.

Anhang:

Abbildungsverzeichnis

- Abbildung 1: Karte der Weinbauregionen der Welt S. 16
- Abbildung 2: Weinerzeugung in Kalifornien in Millionen Gallonen 1870 – 1900. S. 38
- Abbildung 3: Die Entwicklung der globalen Weinproduktion in den Jahren 1865 – 1933 (in Prozent an der globalen Weinproduktion). S. 46
- Abbildung 4: Die Entwicklung der globalen Weinproduktion in den Jahren 1865 – 1933 (in Millionen Litern). S. 47
- Abbildung 5: Weinproduktion in den USA 1865- 1919. S. 48
- Abbildung 6: Die Entwicklung des Weinexportes und Importes 1909 – 1938 am Beispiel der Vereinigten Staaten von Amerika. S. 49
- Abbildung 7: Anzahl der Weingüter in den USA 1940 – 1980. S. 50
- Abbildung 8: Weinkonsum in den USA (in Millionen Gallonen) 1933 – 1980. S.51
- Abbildung 9: Weinkonsum in den USA pro Kopf (in Gallonen)1933 – 1980. S. 51
- Abbildung 10: Dessert Weine (Fortified Wines) in Kalifornien seit 1935 und ihr Anteil an der Gesamt Weinproduktion in Kalifornien. S. 55
- Abbildung 11: Vergleich Tafelweine und Dessertweine in Kalifornien, in Millionen Gallonen. S. 56
- Abbildung 12: Weinbaufläche und Menge der produzierten Trauben in Kalifornien 1945 – 1969. S. 58
- Abbildung 13: Anbaufläche von Cabernet Sauvignon in Kalifornien ab 1961 (in acres). S. 59
- Abbildung 14: Anbaufläche der Rebsorte Merlot in Kalifornien ab 1968 (in acres). S.59
- Abbildung 15: Eine Auswahl der Weinsorten an der Ostküste. S. 61
- Abbildung 16: Die Entwicklung der globalen Weinproduktion 1961 – 2009 (in Prozent am Gesamtanteil). S. 66
- Abbildung 17: Die Entwicklung der globalen Weinproduktion 1961 – 2009 (in Millionen Litern). S. 67
- Abbildung 18: Globale Weinexporteure im Vergleich 1961- 2009 (in % des Volumens der Weltweiten Wein Exporte). S. 67

- Abbildung 19: Weinimport und Weinexport Volumen am Beispiel der Vereinigten Staaten (in Millionen Litern). S. 69
- Abbildung 20: Weinexporte der USA von 1990- 2009 (in % des Exportvolumens der USA). S.70
- Abbildung 21: Weinimporte in die USA von 1990- 2009 (in % des Importvolumens der USA). S. 70
- Abbildung 22: Napa County. S. 73
- Abbildung 23: Napa Valley 1950. S. 74
- Abbildung 24: Dessert Wein Verkauf 1947 – 1987(in Millionen Gallonen). S. 79
- Abbildung 25: Weinkonsum in den Vereinigten Staaten 1960 – 2010 (in Millionen Gallonen). S. 82
- Abbildung 26: Anbaufläche für Zinfandel im Napa Valley (in acres). S. 89
- Abbildung 27: Vergleich der Anbaufläche von Zinfandel und Alicante Trauben im San Joaquin County (in acres). S. 91
- Abbildung 28: Die vier Punkte eines Erlebnis orientierten Besuchs einer Weinregion. S. 94
- Abbildung 29: Reklametafel für Charles Krug Wein von den Mondavi Brüdern produziert, April 1946. S. 101

Literaturverzeichnis

Kym *Anderson*, Signe *Nelgen*, Global Wine Markets, 1961 – 2009: a statistical Kompendium (Adelaide 2009)

Andrej *Benjak*, Analysis of Transposable Elements in Grapevine (*Vitis vinifera* L.) (Universität für Bodenkultur Diss, Wien 2008)

Liping *Cai* and Joseph *Ismail*, Napa County Visitor Profil Study and Napa County Economic Impact Study, A Series of Executive Reports. (Purdue University 2006). Online unter: http://www.visitnapavalley.com/research_statistics.htm (23.9.2012)

Jack *Carlsen* and Stephen *Charters*. Global Wine Tourism. Research Management and marketing. (CAB International 2006)

California Wine Institute. Press Room, Statistics. 19. April 2011
Online unter:
<http://www.wineinstitute.org/resources/statistics/article124> (12. Juni 2012)

Alfred W. *Crosby*, Die Früchte des weißen Mannes. Ökologischer Imperialismus 900- 1900 (Frankfurt, New York 1991)

Paul *Draper*, "History and Philosophy of Winemaking at Ridge Vineyards, 1970s- 1990s," an oral history conducted in 1994 by Ruth *Teiser*. (University of California, Berkeley, 1994)

Malko *Ebers*, Simon *Wied*, SWOT Analysis Robert Mondavi and the Wine Industry (München 2004)

Dagmar *Ehrlich*, Rebsorten ABC. Reben und ihre Weine (München 2011)

FAO Agribusiness Handbook, Grape Wines (Rom 2009)

Michael *Freund*, Dynastien, Poeten, Überflieger in derstandard.at, 27. Mai 2005
online unter:
<http://derstandard.at/2057405/Dynastien-Poeten-Ueberflieger> (10.12.2012)

Jim *Gordon* (Hrsg.), Wein Enzyklopädie. Die weltweit besten Winzer und ihre Weine (London 2010)

Michael C. *Hall* (Hrsg.), Wine tourism around the world (Oxford 2004)

Julius Kühn Institut. Federal Research Center for Cultivated Plants. September 2012.
Online unter: <http://www.vivc.de/datasheet/dataResult.php?data=271> (12.10.2012)

James T. *Lapsley*, Bottled Poetry (Berkely, Los Angeles, Oxford 1997)

James *Laube* in Wine Spectator; Mondavi to Join Constellation in \$1 Billion Deal Wine giant increased its offer for the entire company, 3. November 2004 online unter:
http://www.winespectator.com/webfeature/show/id/Mondavi-to-Join-Constellation-in-1-Billion-Deal_2263 (19.11. 2012)

Peter *Mondavi*, *Advances in Technology and Production at Charles Krug Winery, 1946-1988*. an oral history conducted in 1988 by Ruth *Teiser*, (Berkeley, 1990)

Robert *Mondavi*, *Harvest of Joy. How the Good Life became Great Business* (Orlando, Florida 1998)

Robert *Mondavi* in "Creativity in the California Wine Industry," an oral history conducted 1984 by Ruth *Teiser*, (University of California, Berkeley, 1985)

Napa Valley Vinters, *The Napa Valley Appellations and its Sub Appellations*, 2012
online unter:
http://www.napavintners.com/about/napa_valley_appellations.aspx (6.12.2012)

Thomas *Pinney*, *A History of Wine in America. From Beginnings to Prohibition* (Los Angeles 1989)

Thomas *Pinney*, *A History of Wine in America. From Prohibition to the Present* (Los Angeles 2005)

Frank J. *Prial*, Robert Mondavi, Napa Wine Champion, Dies at 94, New York Times. 21. Mai 2008, online unter:
<http://www.nytimes.com/2008/05/17/business/17mondavi.html?ref=robertmondavi&r=0>
(23.9.2012)

Donna *Quadri-Felitti* and Ann Marie *Fiore* in *Journal of Vacation Marketing*, Experience Economy constructs as a framework for understanding wine Tourism , 25. Jänner 2012
online unter:
<http://jvm.sagepub.com/content/18/1/3> (14.11.2012)

Michael A. *Roberto*, *Robert Mondavi and the Wine Industry* (Harvard Business School 2002)

Michael A. *Roberto*, *The Changing Structure of the global Wine Industry in International Business & Research Journal* Vol.2 Number 9 (Harvard 2003)

Reinhard *Sieder*, Ernst *Langthaler* (Hrsg.), *Globalgeschichte 1800- 2010* (Wien, Köln, Weimar 2010)

Randy *Schnepf*, *The International Wine Market: Description and selected issues* (Library of Congress 2003)

Charles L. *Sullivan*, *A Companion to California Wine. An Encyclopedia of Wine and Winemaking from the Mission Period to the Present* (Berkley, Los Angeles, London 1998)

Charles L. *Sullivan*, *Zinfandel. A History of a Grape and it's Wine* (Berkeley, Los Angeles 2003)

George M. *Taber*, *California vs. France and the historic 1976 Paris tasting that revolutionized Wine* (New York 2006)

André *Tchelistcheff*, *Grapes, Wine, and Ecology*, an oral history conducted 1979 by Ruth *Teiser* and Catherine *Harroun*, (University of California. 1983)

Louis (Bob) *Trinchero*, "California Zinfandels, a Success Story," an oral history conducted in 1991 by Carole *Hicke*, (University of California, Berkeley, 1992)

United States Geographic Names and Information System. Detail Report for Napa Valley.

6. November 2012.

Online unter:

http://geonames.usgs.gov/pls/gnispublic/f?p=gnispq:3:8426681444047194::NO::P3_FID:277292 (19.11. 2012)

Tim *Unwin*, Wine and the vine. (London, New York 1996)

US Department of Commerce. Quick Facts. Napa County. 3. November 2012

online unter:

<http://quickfacts.census.gov/qfd/states/06/06055.html> (19.11. 2012)

Warren *Winiarski*, "Creating Classic Wines in the Napa Valley," an oral history conducted in 1991, 1993 by Ruth *Teiser*, (Berkeley, 1994)

Für die Arbeit und die Recherche verwendete Internet Seiten

- California Wine Institute.
<http://www.wineinstitute.org>
- Der Standard Online.
<http://derstandard.at>
- Donna *Quadri- Felitti* and Ann Marie *Fiore* in Journal of Vacation Marketing, Experience Economy constructs as a framework for understanding wine Tourism, Erscheinungsort online unter:
<http://jvm.sagepub.com/content/18/1/3>
- Julius Kühn Institut. Federal Research Center for Cultivated Plants,
<http://www.vivc.de>
- National Archives and Record Administration.
<http://www.archives.gov>
- Napa Valley Vinters
<http://www.napavintners.com>
- Napa Valley Visitor Information
<http://www.visitnapavalley.com>
- New York Times
<http://www.nytimes.com>
- Opus One Winery
<http://en.opusonewinery.com>
- Internet Seite zu dem ehemaligen Unternehmen Robert Mondavi
<http://www.robertmondavi.com>
- United States Geografic Names and Information System. Detail Report for Napa Valley
<http://geonames.usgs.gov>
- US Department of Commerce. Quick Facts. Napa County.
<http://quickfacts.census.gov>
- Wine Spectator
<http://www.winespectator.com>

Abstract

Diese Arbeit befasst sich mit dem Weinbau und dessen Entwicklung in Nordamerika und im speziellen den Vereinigten Staaten von Amerika. Dabei werden am Beispiel der Vereinigten Staaten sowohl langfristige als auch kurzfristige Entwicklungen der Weinproduktion auf dem Kontinent dargestellt. Das Hauptaugenmerk dieser Arbeit liegt dabei auf globalen Interaktionen, welche die Weinproduktion auf dem nordamerikanischen Kontinent und in weiterer Folge den Vereinigten Staaten erst ermöglichten. Dieses globale Zusammenspiel wird dabei an Hand von umwelthistorischen Ereignissen sowie technologischen und wirtschaftlichen Austauschbeziehungen und Akkumulationsprozessen dargestellt.

In der langfristigen historischen Betrachtung wird dabei auf grundlegende Entwicklungen, Ereignisse und Einflüsse eingegangen, welche die Weinproduktion auf dem nordamerikanischen Kontinent und den Vereinigten Staaten bis heute prägen. In diesem Zusammenhang werden unterschiedliche Entwicklungen wie sie zum Beispiel in spanischen und englischen Kolonien stattfanden ebenso thematisiert wie die Reblausplage im 19. Jahrhundert oder die Prohibition anfangs des 20. Jahrhunderts.

Die kurzfristige historische Betrachtung zeigt dann sowohl am Beispiel der Region Napa Valley als auch an der Person des Weinproduzenten Robert Mondavi globale Einflüsse und Entwicklungsprozesse von der Prohibition bis in die Gegenwart.

Dabei sieht sich diese Arbeit nicht nur im Kontext der gewählten Fragestellung, sondern versucht auch ein Bewusstsein für ein Produkt dieser globalisierten Welt zu schaffen, das uns beim täglichen Einkauf im Supermarkt begegnet.

Curriculum Vitae

Vorname: Daniel Peter

Nachname: Köhler

Geburtsdatum: 22. 08. 1982

Nationalität: AUSTRIA

Wohnort: Schlachthausgasse 30/6/9 1030 Wien, Österreich

Schule:

1988- 1992: Volksschule Eslarngasse 23 , 1030 Wien, Österreich

1992- 1996: Mittelschule Hörnesgasse 12 , 1030 Wien, Österreich

1996- 2000: BORG Landstraße 70 , Wien, Österreich

Juni 2000: Abschluss mit Matura

Zivildienst:

Februar 2001 – Jänner 2002: Polizeikommissariat Landstraße , Juchgasse 19 , 1030 Wien, Österreich

Universität:

Seit Oktober 2005 Studium der Geschichte an der Universität Wien

Abschluss des ersten Abschnittes im Oktober 2009

Weitere Ausbildungen:

2004; Ausbildung zum Gesundheitstrainer

Seit Dezember 2005 arbeite ich als Fitnesstrainer im Fitness Center Club Danube, Franzosen Graben 2, 1030 Wien, Österreich

Sprachen:

Deutsch und Englisch in Wort und Schrift

Spanisch (Universitätskurs Phase 1)

Hobbies:

Klettern

Fotografie (<http://www.flickr.com/photos/danielkoehlersfotos/>)