



## ÖSTERREICHISCHE WEINBRUDERSCHAFT KOMTUREI OBERÖSTERREICH

Obervisnitz 64  
4224 Wartberg/Aist

[office@owb-komturei-ooe.at](mailto:office@owb-komturei-ooe.at)

---

# Fachweinprobe RIDGE MONTE BELLO am 26.5.2008

## Informationen über Weingut und Weine:

1885: Osea Perrone, ein norditalienischer Arzt aus San Francisco, kauft 72 ha Grund knapp unterhalb der Spitze des Monte Bello, die er terrassiert und bepflanzt. Er baut ein kleines Weingut mit in den Kalkstein gegrabenen, zweigeschossigen Kellern und einem großen Holzgebäude. Beides wird auch heute noch genutzt.



1892 produziert er im 780m hoch gelegenen Keller den ersten Jahrgang

Während der Prohibition 1920-33 wurde der Betrieb geschlossen.

1940 erwarb der Theologe William Short die unterhalb gelegene verlassene „Torre“ - Kellerei und den Weingarten direkt unterhalb .

Ende der 50er Jahre entschloss sich Dave Bennion mit drei Partnern, alle waren Ingenieure am Stanford Research Institute, den Betrieb sozusagen für den Eigenbedarf als Wochenendhaus zu übernehmen. Dabei kam der Cabernet Sauvignon so gut an, dass der Ehrgeiz geweckt wurde, zu investieren und den Jahrgang 1962 „offiziell“ auf den Markt zu bringen.

1962 wurde der erste Chardonnay, 1964 der erste Zinfandel produziert. 1968 wurden schon 36.000 Flaschen verkauft, alles mit Wochenendarbeit im Nebenerwerb.

Alle Flächen des früheren Perrone Besitzes wurde gekauft und mit Bordeaux – Klonen bestockt. Heute geht der Besitz von 390 bis auf 800m Höhe, direkt neben dem St.Andreas Graben, 10 km vom Meer.

1966 wurden erstmals Reben aus dem Alexander Valley im Norden von Sonoma vom Weingut Geyserville zugekauft, um Zinfandel zu produzieren.

1969 wurde Paul Draper angestellt, ein Stanford-Absolvent der Philosophischen Fakultät mit autodidaktischem Weinwissen.



1971 begann die Produktion wieder in der alten Perron - Kellerei.



Bis 1975 wurde der Ridge Monte Bello aus 100% CS erzeugt, seit 1976 ist es eine Cuvée aus CS, M, PV und CF. Die genaue Zusammensetzung wird immer am Rückenetikett angegeben.

In den 70er - Jahren gab es eine Kooperation mit Familie Schwabbacher, die den Weingarten direkt unterhalb besaß.

1986 wird das Weingut an den japanischen Milliardär Akihiko Otsuka, einen Pharmaindustriellen, verkauft, der es seither im Sinne der Gründer weiterführt.

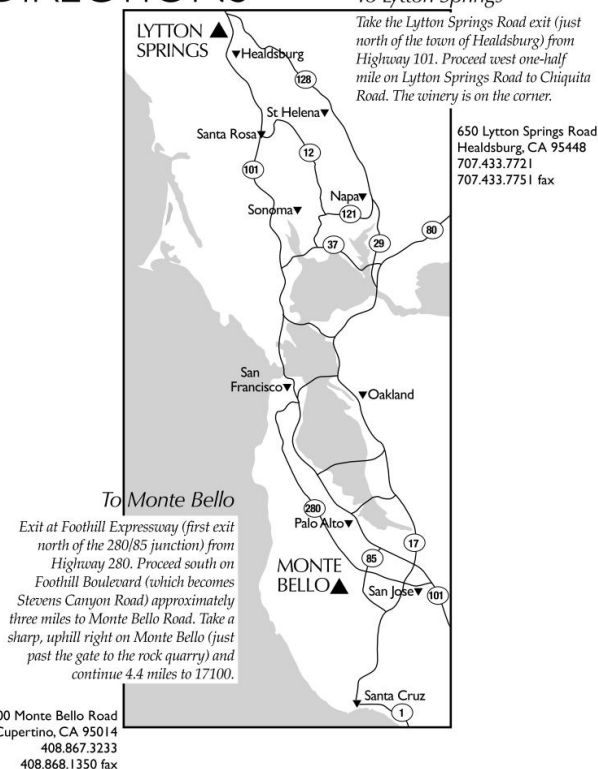
1996 wurde dieser Teil übernommen und seither wird Ridge Montebello aus 30 verschiedenen Parzellen im unteren, mittleren und oberen Bereich des Montebello produziert.

Es gibt keine mondänen Anlagen wie in Napa-Valley und keine Show-Winery. Nur ein einfaches Verkostungsgebäude aus Holz, einige Kilometer vom eigentlichen Weingut entfernt.

Zwischen 1970 und 1988 kaufte Ridge immer wieder Trauben aus verschiedenen, extrem alten Weingärten mit niedrigem Ertrag in verschiedenen Regionen Kaliforniens.



## DIRECTIONS



Die besten kamen immer aus dem hohen Norden von Sonoma.

1991 wurde das Lytton Springs Weingut gekauft, nicht wegen des Betriebes, sondern wegen der 40 ha alten Weinstöcke die zwischen 1900 und 1905 im „gemischten Satz“ aus 70% Zinfandel, 20% Petite Syrah und 10 % Grenache und Carignane gepflanzt wurden. Paul Draper kauft dort schon seit 1972 Trauben und bemerkte, dass hier, 200 km nördlich von Ridge, Boden, Klima und Rebsorten harmonieren, wie sonst selten. Paul nannte den Betrieb Lytton, nach dem Besitzer aus dem 19. Jahrhundert.

1999 wurde dort ein neues Weingut gebaut. Da wegen Hochwassergefahr kein echter Keller gebaut werden konnte, wurde mit dicken Wänden aus Lehm und Stroh, die Isolierwirkung eines Kellers nachgeahmt.



Schon 1971 begann die Zusammenarbeit mit Fritz Maytag, dem Besitzer der Lage York Creek in Napa Valley neben Mayacama, die mit Petite Syrah und Zinfandel bestockt ist.

Ridge ist, anders als die meisten US-Weingüter nie durch die landwirtschaftlichen Universitäten oder die Chemiker beeinflusst worden. Hier ging es immer mehr um Natur als um Technologie: Wie findet man die intensivsten, geschmackvollsten Rebsorten, wie bringt man die Intensität und die Frucht in die Trauben, wie hilft man den natürlichen Prozessen? Ridge verwendet daher nur Naturhefen, vergärt in kleine Portionen und nützt die Schwerkraft zum Abziehen. Es gibt keine Schönung und keine Filtration.



Im Bild Winemaker Eric Baugher, der den Stil Paul Drapers weiterführt.

Alle Weine vergären ohne Zutun malolaktisch. Chardonnay vergärt im Barrique und bleibt durchschnittlich 11 Monate auf der Hefe. Zinfandel wird nach der Malolaktik selektiert, die besten und charakteristischsten Partien kommen ungefiltert in Fässer aus amerikanischer Eiche. Der Monte Bello, meist um die 30 Lots, kommt zu 100% in neue Fässer, 95% amerikanische und 5% französische Eiche. Im Februar gibt es nach intensiven Verkostungen eine Vorselektion, im Mai wird dann die endgültige Selektion bestimmt.



Das Degustationsgebäude

Alle Entscheidungen, Lesezeitpunkt, Gärverlauf, Umziehen, Assemblage, werden degustatorisch entschieden. Um die Komplexität zu erhalten, werden Reben und Wein so schonend behandelt, wie möglich. Aber - wie bei der Kindererziehung - gibt es kein Rezept, nur Wachsamkeit und gefühlvolle Zuneigung als Basis.

Die Erträge sind sehr niedrig, im Schnitt 30hl/ha.



Am Weingut





Ablade- und Sortierstation



Flaschenlager



Eingang zur Weinkellerei



Gärkeller



Zwei der Zahlreichen Barrique - Lagerräume

