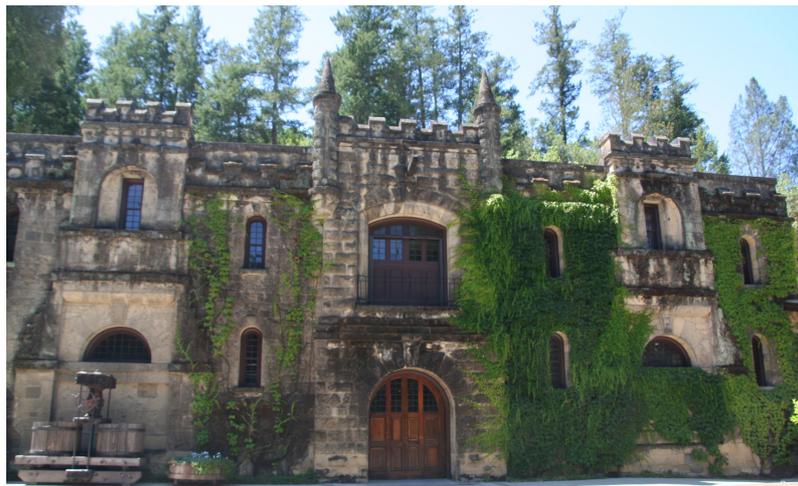


TAG 24 - 10.07.09

CALISTOGA, NAPA VALLEY

Der heutige Tag war alles andere als anstrengend, wir mussten vielleicht 15 Minuten fahren, um unser erstes Ziel für heute zu erreichen. Das Chateau Montelena ist ein kleines, aber sehr gepflegtes Weingut am oberen nördlichen Ende des Napa Valleys. Wäre ich mir sicher, es bliebe das einzige Weingut das wir besuchen, hätte ich nicht gezögert, und eine Flasche des Cabernet Sauvignons, der mir mit Abstand am besten schmeckte hatte, gekauft. Guter Wein hat seinen Preis doch dieser war dann doch etwas zu teuer.



Da ich fuhr, gab ich mir Mühe den Wein nicht zu trinken sondern eben nur zu probieren, umso mehr freue ich mich heute Abend darauf eine Flasche zu öffnen. In der Ruhe liegt die Kraft und in diesem Fall der kühle Kopf, also liessen wir keinen Zweifel daran aufkommen das dies ein sehr gemütlicher Tag werden würde. Mit einem Besuch beim Old Faithful, einem ebenfalls nur wenige Minuten entfernten Geysir, blieben wir dem heutigen Motto treu und erfreuten uns an dem Naturschauspiel.



Ein grosser Teil des Napa Valleys, vornehmlich der um den Mount St. Helena, ist in geringem Ausmass immer noch vulkanisch aktiv. In Calistoga locken einige Motels mit heissen Quellen, die zahlreich in der Gegend vorkommen.

Das zweite Weingut das wir besuchten, ist schon von der Lage her und wie man es erreicht, eine Erwähnung wert. Vorab ist zu erwähnen, das die Firma CWA-Constructions SA mit Sitz in CH – 4600 Olten / Switzerland, ihre Finger mit im Spiel hatte.



Für läppische einhundert Meter den Hügel hinauf, hatte sich der Millionen schwere Besitzer eine Seilbahn bauen lassen. Der Weg zum Sterling Gut hinauf ist etwa eine Meile lang und dauert 3 Minuten. Uns kam es nur zu Gute, da wir bei der Hitze nicht bergauf gehen mussten, die Aussicht mit einem Glas Weisswein zu geniessen war dann schon das Highlight des Tages. Wir bedienten uns mit drei Flaschen Wein bevor wir Richtung Süden durch St. Helena zum letzten Stopp des heutigen Tages aufbrachen.



Auf den Vineyards von Robert Mondavi probierten wir vier weitere Weine, von denen wir aber nur den letzten, den Dessertwein Moscato D' Oro kauften. Auf der 30 minütigen Besichtigungstour erfuhren wir Interessantes über die Weinsorten und die traditionelle Herstellung des Weines. Bewusst verzichtet man hier auf Stahlbottiche bei der Fermentation und der Reifung. Zwei hohle Tücken aus denen bereits deutlich der Wein sprach, sorgten zwischendurch für einige Lacher, weil sie sich nicht mehr ganz unter Kontrolle hatten.

Wir haben uns vorgenommen heute während des überfälligen „Karten schreibens“, den Moscato D' Oro zum Dessert zu öffnen, als Belohnung sozusagen.



Morgen werden wir unser zu Hause in das nächste Tal ins Sonoma Valley verlegen und erneut die verschiedenen Weine probieren, das wir die eine oder andere Flasche mitnehmen wird sich auch dort nicht vermeiden lassen.