

WEIN *feder*

VERBAND DEUTSCHSPRACHIGER WEINPUBLIZISTEN

WEIN ALS HOFFNUNG FÜR EINE BESSERE ZUKUNFT

29 GESCHICHTEN & ENTDECKUNGEN AUS EUROPAS WEINWELT

* WEINFEDER *
* AWARDS *

INHALT

EDITORIAL	4
IMPRESSUM	5

WEINFEDER AWARDS

Die Preisträger	6
Weinpersönlichkeit des Jahres 2026	8
Preis der Deutschen Weinkritik	10

PORTRÄT

Elena Pantaleoni — gegen Moden arbeiten	12
Claudia Roszbacher — Grazer Trüffel	16
Tokaji vor 30 Jahren	18
Das Blaue Schaf — ein Projekt	24
Christian Hirsch — Piwi-Revoluter	26

AUSLAND

Roden oder neu erzählen	28
Anjou Stabilität oder Risiko?	30
Globetrotter Chenin Blanc	34
Materramenta — die Purpurinsel	38
Weine Russlands (Prolog)	42
Russische Winzer der neuen Welle	44
Montenegro (Prolog)	50
Montenegro Weingüter	52
Das Kremstal trumpft auf	56
Bewegung in der Loissium-Unterwelt	60

—	EVENT
62	Moderne Weine aus der antiken Welt
68	Deutsch–Israelischer Weingipfel
72	Das Portwein–Projekt — O–Port–Unidade
76	Käse & Wein — Im Einsatz der Freundschaft
—	WEININVESTMENT
82	Wein als Kapitalanlage
—	WEINKULTUR
86	Fluchtachterl — Europas letztes Glas
—	REZENSION
90	Marcel Friederich — Mitglied macht Mut
—	NACHRUFE
94	Nachrufe

Liebe Leserinnen
und Leser,



W

Wein ist Kommunikation – dies gilt vor allem international. Die jahrtausendealte Weinkultur kann der erste Schritt für ein verbindendes Gespräch sein.

Unsere aktuelle Ausgabe begeistert mich mit Reportagen aus der großen weiten Wein-Welt: Eine engagierte Winzerin in Italien, Trüffelweine in der Steiermark, Rosé-Weine aus Anjou, deutsche Investoren in Tokaj, Weingüter im österreichischen Kremstal, eine spannende Weinreportage aus Israel, inklusiver Wein aus Rheinhessen, Vulkanwein von den Azoren, ein Gastbeitrag über Winzer in Russland, Weinbau in Montenegro.

Trotz aller Krisen: Die internationale Weinwirtschaft ist kreativer und lebendiger denn je. Eine Antwort auf schwierige politische Weltlagen kann es manchmal sein, einen Weinberg zu pflanzen.

Beim deutsch-israelischen Weingipfel in Mainz hat mich der 26-jährige Winzer Gal Pauker besonders beeindruckt. Beim Terroranschlag am 7. Oktober 2023, bei dem sein Kibbuz Nir Oz mit vielen Opfern besonders betroffen war, wurde auch sein Großvater ermordet. Zu Ehren seines Großvaters, der im Kibbuz den Wein herstellte, hat Gal ein Weingut gegründet: Wein als Hoffnung für eine bessere Zukunft.

Ich wünsche Ihnen einen erholsamen Sommer!

Herzliche Grüße

Wolfgang Jürgens

28. AUG.
2026

HERAUSGEBER

Weinfeder e.V. Verband deutschsprachiger Weinpublizisten,
1. Vorsitzender: Wolfgang Junglas, Weinfeder e.V., Bienen-
bergweg 4, 65375 Oestrich-Winkel, Telefon: 06723-601902,
Fax: 885546, E-Mail: office@weinfeder.de, Internet: [www.
weinfeder.de](http://www.weinfeder.de)

TITELFOTO

Adobe Stock/Alfa2

TITELSTATEMENT

Wolfgang Junglas

AUTOREN (MITGLIEDER)

Wolfgang Junglas, Joachim A. J. Kaiser, Rudolf Knoll, Martin
Sachse, Heiko T. Taudien, Gail Treuer, Arthur Wirtzfeld

GASTAUTORIN

Irina Klimenko

LAYOUT • SATZ • SCHLUSSREDAKTION

Arthur Wirtzfeld (V.i.S.d.P. Weinfeder e.V.), Telefon: 0931-
322460, redaktion@weinfeder.de

COPYRIGHT-HINWEIS

Alle redaktionellen Beiträge im Weinfeder Journal werden
in der Originalversion veröffentlicht. Für den Inhalt und
die Ausformulierung der Texte sind allein die Autoren
verantwortlich, die das alleinige Copyright für ihre Texte
innehaben. Ein Nachdruck oder eine Veröffentlichung
von Beiträgen im Internet, in sonstigen digitalen oder in
Printmedien, auch auszugsweise, kann nur in Absprache
mit den jeweiligen Autoren erfolgen. Das Original-Medium
„Weinfeder Journal“ ist zu benennen. Nach Absprache und
eventuell nach Honorar, das mit dem Autor zu vereinbaren
ist, kann jeder Beitrag unter Angabe der Quelle (Original-
Medium) und Namensnennung der/des Autorin/Autors
übernommen und veröffentlicht werden.

REDAKTIONSSCHLUSS

für die nächste Ausgabe Nr. 80 ist der 28. August 2026.
Beiträge und Bildmaterial bitte direkt senden an Arthur
Wirtzfeld: redaktion@weinfeder.de

WEINFEDER A



V. l. n. r.: Judith Seibel, Wolfgang Junglas, Christoph Graf, Dr. Rowald Hepp, Prof. Dr. Hans-Reiner Schultz, Dagmar Ehrlich, Volker Raumland
(Foto: Michael Else)

AWARDS 2026

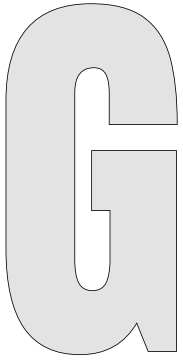




V. l. n. r.: Dr. Rowald Hepp, Wolfgang Junglas, Prof. Dr. Hans-Reiner Schultz (Foto: Michael Else)

Mit Prof. Dr. Hans-Reiner Schultz hat die Weinfeder eine Persönlichkeit ausgezeichnet, deren Wirken den deutschen Weinbau, die Forschung und die Ausbildung von Generationen geprägt hat. Die Laudatio würdigte den Wissenschaftler und Hochschulpräsidenten ebenso wie den Menschen Hannes Schultz: bodenständig, fair, humorvoll und ausdauernd.

Prof. Dr. Hans-Reiner Schultz ist **Weinfeder-Weinpersönlichkeit des Jahres 2026**



Redaktionelle Zusammenfassung der Laudatio von Dr. Rowald Hepp

Geboren im Februar 1959, wuchs Schultz in einem vom Weinbau geprägten Umfeld auf: die Mutter aus Kallstadt in der Pfalz, der Vater an die Mosel verschlagen. Nach dem Studium in Geisenheim führte ihn ein Fulbright-Stipendium nach Davis in Kalifornien. Dort befasste er sich früh mit einem hochaktuellen Thema: dem Wachstum der Rebe unter Wassermangel. Es folgten Stationen in Geisenheim und Davis sowie die Promotion zu Photosynthese, CO₂-Gaswechsel und Wassertransport. Viele Arbeiten gelten heute als Grundlagen für Praxis, Laubwandmanagement und Forschung.

Nach Forschungs- und Lehraufenthalten unter anderem in Davis, Montpellier und Wagga Wagga wurde Schultz 1995 nach Geisenheim berufen. Später leitete er Institut und Forschungsanstalt, von 2009 bis 2012 als Direktor. Besonders hervorgehoben wurde seine Rolle bei der Neuausrichtung der Hochschule Geisenheim. Nach der Kündigung des Staatsvertrages durch Rheinland-Pfalz trieb Schultz deren Positionierung mit großer Energie voran: als Präsident, Stratege, Netzwerker, Forscher, Lehrer und Werber für neue Wege.

Ein Leitmotiv dieser Zeit fasste er 2013 zur Gründung der Hochschule Geisenheim University zusammen: „Alle sagten, es geht nicht – bis einer kam, der es einfach gemacht hat.“ Darin sah der Laudator den Kern seines Wirkens. Unter seiner Mitverantwortung entstanden bauliche Veränderungen von mehr als 100 Millionen Euro, eine Neuausrichtung von Forschung und Lehre sowie ein internationales Netzwerk mit mehr als 50 Institutionen.

Gewürdigt wurde auch Schultz' wissenschaftliche Breite: mehr als 35 betreute Promovierende, über 150 Diplom- und Bachelorarbeiten, zahlreiche Veröffentlichungen sowie Publikationen mit 178 Forschungskolleginnen und -kollegen aus 20 Ländern. Hinzu kommen Einladungen zu internationalen Symposien und Berufungen in zahlreiche Gremien, darunter Beratungskreise zu Klimawandel und Transformation der Landwirtschaft.

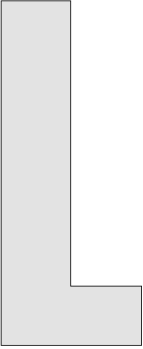
Bei aller Fachlichkeit blieb die Laudatio persönlich. Schultz wurde als Professor beschrieben, der komplizierte Sachverhalte verständlich, witzig und locker erklären kann; als Mensch, der begeistert, fair diskutiert und auch in schwierigen Situationen nicht nachtragend ist. Sein Einfluss auf Weinbau, Forschung und kommende Generationen von Entscheidungsträgern lasse sich nur annähernd beschreiben.

Die Weinfeder, so das Fazit, hätte für die Weinpersönlichkeit des Jahres 2026 kaum eine bessere Wahl treffen können. Sollte sie eines Tages eine Weinpersönlichkeit des Jahrzehnts küren, werde sie an Prof. Dr. Hans-Reiner Schultz nicht vorbeikommen. ■

Preis der Deutschen Weinkritik 2026 für die Traditionellen Sektmacher

Mit dem Preis der Deutschen Weinkritik 2026 wurde der Verband Traditioneller Sektmacher geehrt – und damit nicht nur eine Gruppe engagierter Produzenten, sondern eine Bewegung, die dem deutschen Sekt ein neues Selbstverständnis gegeben hat. Die Laudatio würdigte eine Entwicklung, die leise, beharrlich und mit großer Geduld vorangetrieben wurde. So, wie guter Sekt entsteht.

Redaktionelle Zusammenfassung der Laudatio von Dagmar Ehrlich



Lange nahm deutscher Sekt eine paradoxe Rolle ein: Er war allgegenwärtig, bei Empfängen, Hochzeiten, Jubiläen und Silvesternächten, wurde aber selten als eigenständige Kategorie ernsthaft wahrgenommen. Während über

Wein längst selbstverständlich mit Begriffen wie Herkunft, Lage, Terroir und Stil gesprochen wurde, blieb Sekt häufig das Getränk des Anlasses – nicht der Anlass selbst.

Diese Wahrnehmung hat sich in den vergangenen Jahren deutlich verändert. Heute wird über deutschen Spitzensekt mit Begriffen wie Herkunft, Struktur, Spannung, Balance, Länge und Feinheit der Perlage gesprochen. Darin liegt die große Leistung des Verbands Traditioneller Sektmacher: Er hat Sekt nicht als Nebensegment behandelt, sondern als eigenständige Spitzenkategorie definiert.

Im Zentrum steht eine klare Haltung: Sekt ist deutsche Herkunft und traditionelle Flaschengärung. Diese Methode ist weit mehr als ein technisches Verfahren. Sie steht für beste Traubenauswahl, Assemblage, zweite Gärung in der Flasche, langes Hefelager, handwerkliche Präzision und eine Produktionszeit, die sich nicht beliebig verkürzen lässt. Während andere Produkte längst im Markt sind, liegt der Sekt noch im Keller – dort, wo Geduld, Zeit und Handwerk seine Qualität formen.

Ein wichtiger Wendepunkt war die Präsidentschaft von Volker Raumland ab 2018. Mit ihm wurde die Haltung des Verbands strukturell sichtbar. Raumland steht wie kaum ein anderer für die konsequente Entscheidung, deutschen Sekt aus traditioneller Flaschengärung als Herkunftsprodukt zu denken. Daraus entstand keine laute Revolution, sondern eine Verschiebung der Maßstäbe.



V. l. n. r.: Wolfgang Junglas, Dagmar Ehrlich, Volker Raumland, Judith Seibel, Christoph Graf
(Foto: Michael Else)

2019 folgte ein weiterer symbolischer Schritt: Aus dem früheren „Verband der traditionellen klassischen Flaschengärer“ wurden die Traditionellen Sektmacher. Dieser neue Name war mehr als Kosmetik. Er rückte die Menschen in den Mittelpunkt: jene, die im Weinberg selektieren, Grundweine komponieren, Flaschen füllen, Hefen beobachten, rütteln, degorgieren, verwerfen, neu beginnen – und bereit sind, Jahre zu warten.

Der Verband zeigt zugleich, dass Tradition nicht rückwärtsgewandt sein muss. Die Sektmacher verbinden handwerkliches Erbe mit moderner Kellertechnik, wissenschaftlicher Präzision und einer Generation von Winzerinnen und Winzern, die international denkt und arbeitet. Hier wird nicht Vergangenheit konserviert, sondern Zukunft entwickelt.

Ein deutliches Zeichen setzte 2021 die Einführung der „Réserve“-Kategorie. Sie steht für mindestens 36 Monate Hefelager und bildet eine Prestigeebene

innerhalb des Verbands. Ihr eigenes Erkennungszeichen macht sichtbar, wofür es geht: nicht um Tempo, sondern um Zeit.

Die Laudatio machte auch deutlich, dass der Weg international noch nicht abgeschlossen ist. Deutscher Spitzensekt wird von Fachleuten anerkannt, ist auf wichtigen Auslandsmärkten aber noch immer eher Geheimtipp als etablierte Größe. Gerade darin liegt die nächste Aufgabe: nicht mehr zu beweisen, dass deutscher Sekt Weltklasse kann, sondern diese Wahrnehmung international zu verankern.

Die Traditionellen Sektmacher haben damit mehr erreicht als bessere Qualität in der Flasche. Sie haben einer Kategorie Identität, Glaubwürdigkeit und Selbstbewusstsein gegeben. Große Veränderungen entstehen selten schnell. Sie entstehen durch Geduld, Beharrlichkeit, Überzeugung – und durch Menschen, die bereit sind, gegen Erwartungen zu arbeiten.. ■

A portrait of Elena Pantaleoni, a woman with short blonde hair and black-rimmed glasses, smiling and looking to the right. She is wearing a dark blue sweater. The background is a soft-focus outdoor scene with a white wall and greenery.

**Was heißt es,
über Jahrzehnte
konsequent gegen
Moden zu arbeiten**

Elena Pantal Elena Pantaleoni (Foto: La Stoppe)

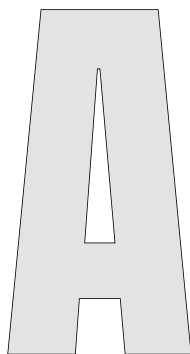
ELENA Pantaleoni

„Fast 35 Jahre“ La Stoppa unter ihrer Ägide:
kein rundes Jubiläum, aber ein starkes
Zeitfenster für einen Rückblick.

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD

*In meiner Reihe „Bemerkenswerte Weinfrauen“,
beginnend mit Pravis-Power und den Schwestern
Giulia und Erika Pedrini (nachzulesen in Edition 60),
über Kathrin Puff, Önologin bei Kloster Eberbach
(Edition 77), bis zum südfranzösischen Trio Catherine
Huguenin, Élodie Gassiolle und Estelle Roy (Edition
78), wende ich mich nun Elena Pantaleoni zu.*

Es gibt Winzerinnen, die ein Gut „neu erfinden“. Elena Pantaleoni ist noch etwas Schwierigeres gelungen: Sie hat La Stoppa wieder so klingen lassen, wie dieser Ort von sich aus spricht. Dass sie seit Herbst 2025 international neu markiert wird – Bvlgari Hotels & Resorts führt La Stoppa auf einer dauerhaften Karte mit 22 italienischen Winzerinnen („Le Donne Eroiche del Vino Biologico“) –, ist nur der äußere Anlass für ein Porträt. Der innere Grund: Pantaleonis Wein ist Kultur und Ethik, nicht Pose.



Als Elena Pantaleoni Anfang der 1990er Jahre an die Aufgabe herangeführt wurde, La Stoppa zu leiten, ging es ihr nie um den großen „Neustart“ mit persönlicher Handschrift um jeden Preis. Eher um das Gegenteil: um das stille Talent, einen Ort ernst zu nehmen, bevor man ihn erklärt. La Stoppa liegt in den Colli Piacentini bei Rivergaro, im Trebbiola-Tal nahe der Trebbia. Das historische Gut, dessen Wurzeln bis ans Ende des 19. Jahrhunderts zurückreichen, wurde lange Zeit eher vom Namen als von einer zeitgemäßen Vision getragen.

Pantaleoni spricht (und arbeitet) wie jemand, der sich nicht als Erfinderin versteht, sondern als Hüterin. Zum Besitz gehören rund 58 Hektar – nur etwa 30 Hektar sind Reben, der Rest Wald und Naturfläche. Dieses Verhältnis ist kein Zufall, sondern Teil ihrer Logik: Wein entsteht nicht im Vakuum, sondern in einer Landschaft, die mehr ist als Produktionsfläche.

Wo die Reben zuhause sind

Folgerichtig und zielstrebig wurde eine Entscheidung getroffen, die in den 1990er Jahren für viele Betriebe unbequem war: weg vom Reflex, international „anschlussfähig“ zu schmecken, hin zu Rebsorten, die hier heimisch sind. La Stoppa setzt seither stark auf Barbera und Bonarda/Croatina beim Roten sowie auf lokale Weißweinreben wie Malvasia di Candia Aromatica und Ortrugo. Das ist kein Traditionskitsch, sondern Identitätspolitik im besten Sinn: Ein Wein soll nicht beweisen, dass er überall auf der Welt entstehen könnte, sondern dass er genau hier entstehen muss.

Ökologischer Landbau ist bei Pantaleoni keine Imagefolie, sondern Mindeststandard. La Stoppa arbeitet biologisch und weist selbst auf die Zertifizierung. In Interviews wird deutlich, dass die Umstellung als praktischer Weg schon früh begonnen hat. Entscheidend ist die Denkweise dahinter: Respekt vor dem Bodenleben ist hier untrennbar mit Respekt vor den Menschen verbunden, die diese Arbeit tragen. Es ist Pantaleonis Ethik, die sich nicht im Etikett erschöpft.

Aus all dem folgt im Keller eine Handschrift, die nicht „laut“ sein will: spontane Vergärung, Zeit, Geduld und — typisch La Stoppa — selbstbewusster Umgang mit Maischestandzeiten, der Textur und Tiefe vor vordergründige Aromen-süße stellt. Wer verstehen will, wie Pantaleoni Wein denkt, muss nicht aufs Etikett starren, sondern ins Portfolio schauen: Macchiona wird aus Barbera und Bonarda je zur Hälfte gemacht und reift mit rund 40 Tagen Maischestandzeit zu einem Rotwein, der nicht geschniegelt sein will, sondern wahrhaftig. Trebbiolo (Barbera/Bonarda) arbeitet mit kürzerer Mazeration (ca. 20 Tage) und zeigt die Frucht straffer, wacher. Und Ageno, benannt nach dem Gründer, ist der weiße Signaturwein des Hauses — 100 % Malvasia di Candia Aromatica, vier Monate auf den Schalen, getragen von Struktur und jener Geduld, dass ein Weißwein durchaus über lange Mazeration und Rückgrat erzählen darf — wenn er das Terroir in sich trägt.



Kein Trend, sondern Konsequenz

Dass Elena Pantaleoni heute zu den einflussreichen Stimmen der italienischen Weinszene zählt, hat auch mit einem Wandel zu tun, den sie selbst beschreibt: Frauen treten sichtbarer auf, und das nicht als „Variante“ in einer Männerdomäne, sondern als prägende Autorinnen eigener Stilik. Bei ihr klingt das nicht nach Parole, sondern vermittelt Praxis: zuhören können, präzise beobachten, geduldig bleiben und Entscheidungen treffen, die zur Identität des Landes passen. Genau darin liegt die Modernität von La Stoppa: nicht im Trend, sondern in der Konsequenz. ■

Kurzfakten

- La Stoppa, Colli Piacentini (Rivergaro/Val Trebbiola), historisches Gut seit Ende 19. Jh.
- 58 ha Gesamtfläche, ca. 30 ha Reben, großer Anteil Wald/Natur
- Bio-zertifizierte Bewirtschaftung, Fokus Handarbeit und niedrige Intervention
- Schlüsselweine: Ageno (mazerierter Weißwein), Macchiona und Trebbiolo (Barbera/Bonarda)

Weinwettbewerbe gibt es viele. Eine ungewöhnliche Disziplin findet alljährlich im Oktober anlässlich des Internationalen Trüffelfestivals in Graz statt. Gesucht werden die besten Trüffelweine aus der Steiermark.

D

Dass es ein Festival für die Edelknolle gibt, ist logisch, obwohl der Grund vielfach unbekannt ist. Aber in den Grazer Wäldern wachsen in der Tat Trüffel, die mit geschulten Spürhunden zu entdecken sind.

Reichtümer lassen sich damit nicht scheffeln, ein Kilogramm kostet rund 500 Euro. Aber damit kann die Gastronomie besondere Gerichte zaubern. Und natürlich kann man zum Trüffel auch besondere Weine aussuchen. Diese werden während des Festivals von einer Fachjury bestimmt, die auch über die besten Kombinationen sinnieren darf. Mit dabei war hier Buchautorin Claudia Rossbacher.

Sie ist genießerische Wahlsteirerin, lebt mit ihrem Gatten in der Steiermark und wurde bekannt mit spannenden und humorvollen Steirerkrimis, die in den Bestsellerlisten nach oben kletterten. Als Vorlagen für eine Reihe erfolgreicher TV-Krimis verleiten sie auch in Deutschland zum Einschalten des Fernsehers. Dass sie Ahnung von Wein hat, wird durch die Verleihung des Bacchus-Preises für herausragende Verdienste um den österreichischen Wein im Jahr 2019 deutlich. In den Spannungsgeladenen, glänzend geschriebenen Krimis spielt der Wein nicht unbedingt die Hauptrolle. Die Morde ereignen sich in unterschiedlichen Milieus, aber alles passiert in der Wein-Steiermark.

Tatsache ist, dass die Juroren bei der Bestimmung der passenden Weine zum Trüffel eine gute Wahl getroffen haben. Ihre Eignung als Begleiter zu der Delikatesse wurde auch bei einer Nachprobe festgestellt. In Erfahrung zu bringen war auch der Eindruck der Krimi-Autorin Claudia Rossbacher.

Wie war die Verkostung?

Sehr interessant und spannend, auch für mich, weil ich bisher kaum Trüffel gespeist habe, vielleicht zweimal in meinem Leben. Und wenn, dann in der Gastronomie als Bestandteil eines Gerichtes.

Aber Sie schätzen Wein?

Die Steiermark ist, was Wein betrifft, ein Schlaraffenland. Die Flaschen in unserem Keller sind meist von lokalen Winzern. Die mag auch mein Gatte Hannes, ein Obersteirer. Ich selbst habe mit einer Sommelière schon intensiv an einem Buch über die Genüsse der Steiermark mitgeschrieben und viele Winzer kennengelernt.

Gibt es einen Wein, der Sie bei der Verkostung besonders beeindruckt hat?

Oh ja, das war der herrliche Grauburgunder. Dagegen passt Muskateller überhaupt nicht für diese Kombination. Rotwein hatten wir nicht probiert, aber ich denke, das wäre auch keine ideale Partnerschaft. Mit steirischem Sekt von Spezialist Hannes Harkamp könnte ich mich vermutlich schon anfreunden.

War die Verkostung auch Training für Ihr letztes Buch, kommt da Trüffel vor?

In der Tat, aber nur ganz am Rand! Steirerzwist ist der Titel, der im Jänner 2026 erschienen ist. Es ist Sandra Mohrs 15. Fall.

Die drei Siegerweine

- **2022 Riesling Ried Gaisriegel** – Weingut Lambauer, Kitzack, Südsteiermark – Feiner Hauch Marille; cremige Note, Schmelz, klassischer Riesling.
- **2022 Chardonnay ERUPTION** – Ried Schemming Weingut Daniel Pfeifer, St. Anna am Aigen, Vulkanland – Feine Kräuternote im Aroma; rassige Säure, anregend, komplex.
- **2021 Grauburgunder, Ried Buchberg** – Weingut Edi Tropper, Vulkanland Straden – Hauch Schokolade; feine Fülle, komplex, dicht, langer Abgang. ■



GRAZER TRÜFFEL

... mit steirischem Wein–
und eine Krimi-Atuorin

AUTOR: RUDOLF KNOLL

(Foto: Claudia Rossbacher)

TOKAJI VOR 30 JAHREN:

„Liebling, wir haben
ein Weingut“

AUTOR: RUDOLF KNOLL



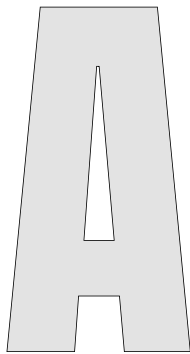
Rund 30 Jahre ist es inzwischen her, dass der schwäbische Unternehmer Dr. Thomas Lindner aus Albstadt, erfolgreicher Chef der heute weltweit vertretenen Firma Groz-Beckert, Hersteller von Maschinennadeln und Feinwerkzeugen, mit dem Vater seiner Frau Marie Gräfin von Degenfeld nach Ungarn zu einer Auktion reiste, um vielleicht bei dem Aufruf für ein Weingut die Hand zur Steigerung zu heben. Nach Ende des Zweiten Weltkrieges war die Familie Degenfeld enteignet worden und eine Rückgabe ihres Besitzes in Ungarn nicht möglich. Einziger Ausweg schien die Teilnahme an einer Auktion ohne konkrete Zielsetzung zu sein. Nach dem eifrigen Hammerschlagen folgte ein morgendlicher Anruf bei der Gattin zuhause: „Liebling, wir haben ein Weingut.“

D

Der neue Besitz mit maroden Gebäuden und kaum gepflegter Rebfläche befand sich in der renommierten, aber zu diesem Zeitpunkt eher schwierigen Region Tokaji, knapp 500 km östlich von Wien. Nach der ersten Bestandsaufnahme war klar, dass gezielte Investitionen, viel Elan und große Geduld nötig waren, um aus dem Bestand wieder etwas zu schaffen, das ein vorzeigbares Weingut ist, mit Weinen, die dem guten, alten Ruf des Gebietes gerecht werden.

Es kam fast einem Wunder gleich, dass Gräfin Degenfeld schon wenige Jahre später souverän bei einer Weinverkostung in Österreich auftrat und dann über Jahre auf der ProWein am Länderstand Ungarn um Kundschaft warb. Vor Ort ging alles sehr schnell, weil tüchtige Mitarbeiter gefunden wurden und das nötige Kleingeld für Investitionen vorhanden war. Moderne Technologie hielt im Keller Einzug. Von den 100 Hektar Reben wurde ein Drittel der Fläche neu angelegt. Seit 2009 wird das Gut Gróf Degenfeld nach organischen Regeln bewirtschaftet, das entspricht (mindestens) den deutschen Bio-Kriterien.

Investiert wurde nicht nur in die Kellerwirtschaft. Ein ramponiertes schlossartiges Gebäude wurde grundlegend erneuert. Das 4-Sterne-Hotel mit Restaurant, Tennisplätzen und Schwimmbad genießt einen guten Ruf. In den Kreis der Tokaji-Winzer hat sich das Weingut perfekt integriert, als hätte es die zeitliche Unterbrechung nach dem Zweiten Weltkrieg nie gegeben. Und weil die Weine wie ein komplexer, eleganter, rassiger Furmint und ein vielschichtiger, edelsüßer Aszú (egal ob jung oder als reifer Jahrgang) nicht nur erste Sahne, sondern auch im Preis seriös sind, hat auch der deutsche Handel (Beispiel Wolfgang Bund – derweinweber, Bensheim) die Klasse der Degenfeld-Gewächse erkannt. Verantwortlich dafür ist übrigens ein junger Önologe, der 32-Jährige Balázs Sulyok (32), der sich in Kalifornien und Neuseeland das Rüstzeug für bedeutende Weine erwarb. ■



Auf Bildern wirkt er viel größer – doch bei Kristian Dautermann sollte man Größe nicht in Zentimetern messen. Aufgewachsen ist er im elterlichen Winzerbetrieb, in einem Umfeld, in dem Gemeinschaft und Akzeptanz selbstverständlich gelebt wurden. Auch Axel Gesser ist zwischen Holzfässern aufgewachsen – allerdings in Frankreich. Heute führt er das 1998 gegründete Weinhandelsunternehmen Avec Plaisir und hat sich als Weinberater einen Namen gemacht.

2021 wurde das Projekt „Das Blaue Schaf“ ins Leben gerufen. Die beiden Gründer verbindet mehr als die Leidenschaft für guten Wein. Die Inspiration für Logo und Maskottchen lieferte der Künstler Rainer Bonk – Der Blauschäfer: ein blaues Schaf als Zeichen für Toleranz und friedliches Miteinander.

Kristian hatte schon früh enge Berührung mit Inklusion. Er wuchs mit seinem älteren Bruder Klaus auf, der mit Down-Syndrom geboren wurde. Beide Söhne wurden gleichermaßen behandelt und gefördert. Dank dieses Ansatzes führt Klaus heute ein nahezu normales Leben.

A close-up photograph of a sheep's face, where the wool is dyed a vibrant blue. The sheep's eye is a stark, solid black, creating a high-contrast focal point. The texture of the wool is thick and curly, filling the frame.

DAS BLAUE SCHAF

Ein Projekt,
das Brücken baut

AUTORIN GAIL TREUER

(Foto: Projekt „Das Blaue Schaf“)

INKLUSION

Die Gesellschaft für Teilhabe und Integration in.betrieb hat Standorte in Mainz, Ingelheim und Nieder-Olm. Die Werkstatt für Menschen mit Beeinträchtigungen ermutigt ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, sich auch in anderen Betrieben einzubringen. Zutrauen und Anerkennung stärken diese Menschen; mit jedem eigenen Schritt wachsen Selbstvertrauen und eigenverantwortliches Handeln.

Damit Inklusion gelingt, müssen Betriebe bereit sein, Menschen mit Beeinträchtigungen eine Chance zu geben. Genau hier setzen Axel und Kristian an: Sie möchten sie darauf vorbereiten, langfristig, zum Beispiel in einem Weingut, mitzuarbeiten. Was passiert, wenn das Büro verlassen wird und Zusammenarbeit draußen neu erlebt wird? Die Antwort hat sich mehrfach bestätigt: Teambildung wird greifbar, und es entsteht ein Erlebnis echter Zusammenarbeit, das alle verbindet.

Gerade in Zeiten des Arbeitskräftemangels spricht vieles dafür, Menschen mit Beeinträchtigungen stärker in den ersten Arbeitsmarkt zu integrieren.

DIE KRAFT DER NATUR

Auf das Blaue-Schaf-Projekt wurde ich aufmerksam, als das Weingut K. & K. Dautermann mit dem „Great Wine Capitals Best of Wine Tourism Award 2026“ in der Kategorie Nachhaltigkeit im Weintourismus ausgezeichnet wurde. Wein erlebbar, ehrlich und nachhaltig zu gestalten – das ist Kristians Motto. Für Axel wie für Kristian stehen Freude und Respekt an erster Stelle; so vereint das Projekt Genuss und soziale Verantwortung.

Ein Besuch bei Kristian Dautermann führte mich in einen Weinberg mit vielen ganz besonders schrägen Gesichtern. Genau hier fanden mit einer ebenso besonderen Mannschaft die ersten Hands-on-Inklusionstage statt: ein Ort der Begegnung zwischen Menschen und Natur, für Menschen mit und ohne Beeinträchtigung. Die Weinlage „Kirchenstück“ – für die Kristians Herz besonders schlägt – ist zugleich Ursprung seiner Flagship-Weine. Rund 90 Jahre alte Reben profitieren hier von kalk- und mergelhaltigem Boden.

Es ist nicht nur ein Ort, an dem man mit dem Boden arbeitet, sondern auch ein Raum zum Atmen und Innehalten. Umgeben von alten, knorrigen Reb-Gesichtern beobachtet Kristian den Jahresrhythmus und die Trauben, die später zu Spitzenweinen werden.

SOCIAL DAYS

Schneiden und Biegen sind längst abgeschlossen – jedoch nicht allein durch die eigene Mannschaft. Seit einiger Zeit kooperiert „Das Blaue Schaf“ mit einem nahegelegenen Großbetrieb. Dreimal im Jahr finden dort Social Days statt, bei denen Kristians Team von in.betrieb und Menschen mit Beeinträchtigungen unterstützt wird.

Inzwischen kommen wöchentlich Mitarbeitende von in.betrieb ins Weingut Dautermann, und einer der Teilnehmenden – Sam – ist dort mittlerweile fest angestellt. Solche Tage verlangen Geduld und Fingerspitzengefühl. Doch am Ende gehen alle bereichert nach Hause.

MESSAGE IN A BOTTLE

Weil Inklusion und Weinbau eine neue Perspektive auf die Branche eröffnen, füllten Axel und Kristian auch eine Blauschaf-Weinserie ab. Um die Zukunft des Projekts zu sichern, haben sie zudem einen neuen Weinberg mit Chardonnay-Reben bepflanzt. Dank Sam, ursprünglich aus dem Inklusionsprojekt, und Weinbergs-Profi Tobias entsteht dort eine Nachhaltigkeitsvision mit neuen Wegen und Chancen.

DAS BLAUE SCHAF

• PINOT BLANC & CHARDONNAY

Diese Weißwein-Cuvée vom Mainzer Berg ist von Kalkmergel geprägt. Sur-lie und regelmäßiges Aufrühren der Hefen geben ihr Cremigkeit, Tiefe und Textur.

Tasting: Leuchtend zitronengelb. In der Nase Zitrus- und Steinobstnoten mit einem Hauch Exotik. Am Gaumen Limette, Grapefruit, Aprikose und Nektarine, leicht würzig, mit samtigem Schmelz. Ein überzeugender Wein. Jahrgang 2024, 13 % Vol.

DAS BLAUE SCHAF

• PINOT NOIR

Dieser Pinot Noir wächst auf dem kalkgeprägten Mainzer Berg. Alte Reben verleihen ihm Ausdruckskraft, Vielschichtigkeit und Eleganz; seine Struktur verdankt er langer Reife in großen und kleinen Holzfässern.

Tasting: Rubinrot. In der Nase dunkle Waldfrüchte, Waldboden und ein Hauch Würze. Am Gaumen elegant, mit feinen Tanninen, angenehmer Säure, roten Beeren, Wildkirsche und zurückhaltendem Holz. Ein frischer, gut ausbalancierter Wein. Jahrgang 2017, 13,5 % Vol.

DAS BLAUE SCHAF

• PINOT BLANC EXTRA BRUT

Die Trauben aus dem Ingelheimer Schlossberg wurden selektiv gelesen. Die Vinifikation erfolgte halb im Tonneau, halb im Edelstahltank. 60 Monate Hefelager verleihen aromatische Komplexität.

Tasting: Strahlend warmes Gelb. In der Nase reifer Apfel, Birne, gelbe Steinfrucht und nussige Nuancen. Am Gaumen präzise und elegant, mit feiner Perlage, cremiger Textur und langem Nachhall. Jahrgang 2019, 12,0 % Vol.

EIN WEIN, DER VERBINDET

In gesellschaftlichen Debatten gehen wichtige Themen oft unter – auch die Integration von Menschen mit Beeinträchtigungen. Das Projekt und die Haltung seiner Gründer zeigen, wie viel Potenzial in inklusiven Ansätzen steckt. Menschen mit Beeinträchtigungen bringen Perspektiven und Fähigkeiten mit, die unsere Gesellschaft bereichern.

Möchten Sie das Projekt unterstützen, sind aber kein Unternehmer? Kein Problem: Ein Blaues Schaf ist in jedem Garten ein Hingucker und sorgt beim Genuss des nächsten Blauschaf-Weins für Gesprächsstoff.

PROJEKTGRÜNDER

Axel Gesser & Kristian Dautermann ■

CHRISTIAN

– der Piwi- Revoluzzer

D

AUTOR RUDOLF KNOLL

Die Piwis, Weine aus neuen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, sind immer mehr im Kommen und machen allmählich klassischen, arrivierten Sorten Konkurrenz, obwohl man sich erst an neue Namen gewöhnen muss. Aber um den Durchbruch zu schaffen, fehlt es ihnen oft noch am geschmacklichen Profil, weil viele Erzeuger ihr Potenzial nicht ausschöpfen und auch im Ausbau zu konventionell arbeiten und zum Beispiel auf den Einsatz von Holz und langes Hefelager verzichten.

Aber es gibt junge, dynamische Winzer, die neue Wege gehen und plötzlich mit Piwi's überraschen, die sich elegant, mit Finesse und Tiefgang präsentieren und durchaus in Konkurrenz mit klassischen Sorten treten. Einer der „Piwi-Revoluzzer“ ist Christian Hirsch aus Leingarten, der nach Erfahrungen in Kalifornien und Wein-Verantwortlicher bei der deutschen Kellerei Reh-Kendermann in den Betrieb des Vaters einstieg und sich auch hier mutig intensiv mit Piwi's beschäftigte.

„Grapes of Glory“ benannte er ein Weintrio aus unterschiedlichen Piwi-Sorten, bei denen gebrauchte Barriques, Vollhefelagerung, Maischegärung und Saftabzug sowie ein Teil länger gereifte Gewächse und eine ausdauernde Reifezeit eine wichtige Rolle spielen. Bei der weißen Version sind Sauvignon Gris (76 %), Sauvitage und etwas Cabernet Blanc im Spiel. Der Rotwein setzt sich aus Satin Noir (67 %), Cabernet Cortis (28 %) und der noch weitgehend unbekannten VB Cal (5 %) zusammen. Und ein schon bei Wettbewerben sehr erfolgreicher Rosé bekam sein elegantes Spiel und viel Tiefgang durch Satin Noir (79 %), Cabernet Cortis (15 %) und etwas VB Cal. Vollhefelagerung bis zur Füllung spielte auch eine Rolle. Christian Hirsch hat viel getüftelt und vermutlich auch nicht immer gleich Treffer erzielt mit seinen Piwi-Kombinationen. Aber jetzt kann er mit seinen Gewächsen locker behaupten: „Die Zeit ist reif für Piwi's!“ ■



Christian Hirsch im Eiskeller – Barriques aus schwäbischer Elche. (Foto: Christian Hirsch)

RODEN ODER NEU ERZÄHLEN?

Anjou zwischen Rosé-Krise
und Chenin-Chance

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD

Geroderte Weinberg im Anjou (Foto: iStock)

A

Anjou-Saumur wirkte lange Zeit wie ein gut gebauter Keller: konstant temperiert, wenig Drama, die Zahlen im Griff. Genau deshalb trifft der neue Ton der Debatte so hart. Wenn ausgerechnet der Rosé Tendre des Cabernet d'Anjou – einst Charmeur für den Massenmarkt – plötzlich als „zu gestern“ gelesen wird, kippt nicht nur ein Stil, sondern ein Geschäftsmodell. In meinem Beitrag „Anjou rodet!“ wird sichtbar, wie schnell aus Fassweinpreisen Fixkosten werden und aus Stabilität Risiko.

Der verwandte Beitrag mit dem Titel „Der Globetrotter Chenin Blanc“ setzt den Kontrapunkt: Die Rebsorte ist nicht nur Herkunft, sondern Option. In 29 Ländern präsent, in Südafrika flächenmäßig zu Hause, global im Aufwind und vor allem vielseitig: trocken, süß, schäumend. Diese Vielseitigkeit ist kein romantisches Argument, sondern ein marktfähiges Portfolio. Während Rosé-Kategorien sich neu sortieren, gewinnen Schaumweine und präzise Weißweine dieser Sorte an Zugkraft.

Beide Artikel zusammen erzählen eine einzige Geschichte: Rückbau dort, wo Nachfrage schwindet, und Ausbau dort, wo die Region mehr kann als ihr erfolgreichstes Etikett. Anjou ist größer als Cabernet d'Anjou. Die Frage ist nur, ob man den Mut hat, das auch ökonomisch zu denken: Rodung nicht als Kapitulation, sondern als Korrektur, dabei Chenin als Werkzeug, Diversität in Umsatz zu übersetzen. ■



ANJOU RODET!

Plötzlich riecht
Stabilität nach
Risiko

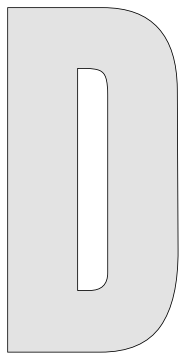
AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD



SOUS LIMON-
GRAVELEUX, CETTE
CUVÉE EST ÉLABORÉE
À PARTIR DES RAISINS
PROVENANT DE NOTRE
VIGNETTE "LA CHAPELLE",
UNES DES PLUS
REPUTÉES DU
CHÂTEAU DE FESLES.

Es gibt Weinregionen, die wirken wie Börsencharts: Kurven, Ausschläge, hektische Korrekturen. Und es gibt Regionen, die wirken wie ein gut gebauter Keller: konstant temperiert, wenig Drama, die Zahlen im Griff.

Anjou-Saumur gehörte lange zur zweiten Kategorie. Rund 20.000 Hektar, über Jahrzehnte Basis für erstaunliche Stabilität, ein Selbstverständnis von Maß und Mitte. Dann kippt etwas scheinbar Banales: die Nachfrage nach zarten Rosés.



Der Cabernet d'Anjou ist dabei eine besondere Spezies. Er ist nicht der asketische, salzige Rosé der Atlantikküste, nicht die blasse Provence-Ikone. Er ist „Rosé Tendre“, zartrosa, fruchtig-floral, rund, weich, mild in der Säure. Die AOP selbst verlangt mindestens 10 g/l vergärbare Zucker. Das ist nicht „Zuckerwasser“, sondern Frucht, Charme und Leichtigkeit, oft ein Stil, der Menschen an Wein heranzieht. Und genau dieser gerät in eine Welt, die plötzlich „trocken“ mit „modern“ verwechselt.

Welttrend nicht gegen Rosé, doch gegen bestimmte Rosé-Bilder

Der globale Rosé-Konsum fällt seit dem Spitzenwert 2019. Dem Jahrgang 2023 werden 18,5 Mio. hl zugewiesen, und die Marktanalysen betonen einen Strukturbruch: In den USA stürzt „blush“ (im amerikanischen Englisch Bezeichnung für sehr helle Roséweine) seit Jahren ab, während trockene Rosés sich eher stabilisieren. Übersetzt heißt das: Der Markt „bestraft“ nicht Rosé an sich, vielmehr solchen, der nach gestern schmeckt (oder so interpretiert wird).

Dazu kommt Frankreichs eigene „Entwöhnung“: weniger Wein pro Kopf, mehr Sparsamkeit, größere Konkurrenz durch andere Getränke. FranceAgriMer beziffert 2024 in Frankreich rund 40 Liter pro Kopf – ein weiterer Schritt nach unten. Das ist „Gift“ für eine Appellation, die historisch stark in breiten Vertriebskanälen verankert ist. Wenn der Handel nervös wird, wird der Preis nervös. Und wenn der Preis nervös wird, wird der Weinberg nervös.

Fallende Fassweinpreise machen Rodung „vernünftig“

Die französische Fachpresse berichtet für Cabernet d'Anjou zuletzt von Abgängen auf 280.000 hl (statt gewohnten 320 bis 330.000 hl früher) und einem Preisbild, das von ca. 180 auf 140 €/hl gerutscht sei. In dem Moment wird in Sitzungen nicht mehr poetisch über Terroir gesprochen, sondern trocken über Fixkosten pro Hektar.

Ein Gerichtsfall aus Anjou wirkt dabei wie ein Riss im Lack: Ein Winzer klagt gegen einen Handelspartner, weil nach Vertragsschluss versucht wird, den Preis nach unten zu verhandeln. Man muss den Fall nicht romantisieren, darf ihn allerdings als Symptom lesen: Die alten Sicherheiten gelten nicht mehr.

Rodung als Kulturbruch, eine Chance zur Ehrlichkeit

In Anjou-Saumur galt Rodung lange Zeit als fast unanständig: Man rodet nicht, man „hält durch“, man „reguliert über Sorten und Erträge“. Genau darum hat sich die aktuelle Debatte so aufgeladen. Es geht nicht nur um Rebstöcke, sondern um das Ende einer Erzählung: Stabilität ist automatisch gut.

Dabei zeigen die Zahlen, dass die Stabilität ohnehin schon leicht bröckelt: 20.521 ha (Ernte 2025), minus 136 ha zum Vorjahr. Und eine Befragung erfasst 278 ha Rodungsabsicht bei 89 Betrieben. Das ist noch kein Exodus – aber ein Stimmungswechsel, der sich messen lässt.

Im Hintergrund steht außerdem die politische Mechanik: Frankreich arbeitet mit Programmen, die definitive Rodung finanziell unterstützen (kommuniziert wurden unter anderem 4.000 €/ha über FranceAgriMer). Wenn der Staat Rodung fördert, wird sie gesellschaftsfähig, und das auch in Regionen, die sich bisher als „zu gesund“ für solche Instrumente verstanden.

Die eigentliche Frage: Was bleibt, wenn Anjou weniger Rosé macht?

Das Anjou ist größer als Cabernet d'Anjou. Und vielleicht ist genau das die Rettung: Chenin kann trocken und grandios, er kann edelsüß und unvergesslich, er kann als Crémant glänzen. Die Region hat Diversität – in Krisen ein überlebensfähiges Geschäftsmodell. Ein Betrieb aus der Debatte rodet zwölf Hektar und pflanzt zwei Hektar Chenin neu: nicht als Kapitulation, sondern als Kurswechsel. Nur ist das kein Schalter, den man in einem Winter umlegt. Eine neu gepflanzte Rebe diskutiert nicht mit dem Bankberater, vielmehr wächst sie. Der Markt aber wartet nicht.

Mut zur Korrektur ist vielleicht das modernste Terroir

Denkt eine Region, die auf Konstanz stolz war, über Rodung nach, ist das zunächst schmerzhaft, kann aber auch ein Zeichen von Professionalität sein. Im Weinbau ist „Tradition“ manchmal nur ein anderes Wort für „zu spät reagiert“. Anjou-Saumur ist gerade dabei, dieses Muster zu durchbrechen. Und das nüchtern, mit Zahlen, aber auch mit dem Bewusstsein: Ein Weinberg ist nicht nur Fläche. Er ist Geschichte. Und doch muss auch Geschichte gelegentlich umblättern. ■



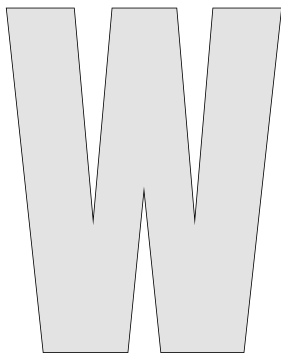
GLOBETROTTER CHENIN BLANC

Zu Hause auf beiden Hemisphären

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD

Chenin Blanc ist weltweit in 29 Ländern vertreten, wobei fünf (Südafrika, Frankreich, Vereinigte Staaten, Argentinien und Australien) mit 98 Prozent der gesamten Anbaufläche hervorstechen. Südafrika ist vor Frankreich der weltweit führende Produzent. 60 Prozent der weltweiten Chenin-Weinberge liegen auf der Südhalbkugel und 40 Prozent auf der Nordhalbkugel.

In den Weinbergen Südafrikas nimmt Chenin einen herausragenden Platz ein. Mit einem Anteil von 19 % der Rebflächen ist er die häufigste Sorte. In Frankreich rangiert er auf Platz 14 der häufigsten Sorten und auf Platz 5 der häufigsten Weißweinsorten – ein Spitzenplatz angesichts vieler bedeutender Weinbauregionen weltweit.



Weinherstellung – Schwerpunkt auf trockenen Weißweinen

Chenin Blanc ist eine Rebsorte, die seit jeher bekannt dafür ist, daraus eine breite Palette von Weinen zu produzieren. Im Mittelalter in der Loire-Region (Frankreich) von Mönchen angebaut, wurde sie zur Herstellung von trockenen bis süßen Weinen verwendet. Chenin spielte dank seiner Fähigkeit, sich an verschiedene Weinstile anzupassen, eine Rolle in den frühen Entdeckungen der Weinherstellung. Auch heute noch wird sie für ihre Vielseitigkeit geschätzt.

Neben trockenen Weißweinen, die weltweit den Großteil der mit Chenin-Trauben hergestellten Weine ausmachen, wird die Sorte auch für Süßweine und zur Herstellung von Schaumweinen verwendet. Sie wird entweder als sortenreiner Wein oder in Cuvées vinifiziert, wobei sie manchmal als Hauptrebsorte fungiert.

Steigender Konsum – angetrieben durch die Dynamik der Schaumweine

Frankreich, Deutschland und das Vereinigte Königreich sind die drei weltweit führenden Märkte für Schaumweine aus Chenin-Trauben. In diesen Ländern ist der Konsum über die vergangenen fünf Jahre um 37 % gestiegen, wobei die Popularität in Frankreich und Deutschland besonders stark zugenommen hat. Europa macht zwei Drittel des weltweiten Verbrauchs aus. Die Zahlen sprechen für sich: 2024 wurden 136 Millionen Flaschen Chenin-Weine konsumiert. Zwei Drittel davon waren

Stillweine und ein Drittel Schaumweine. Dies entspricht einem Anstieg des Konsums um 7 % (ein Plus von 8,7 Millionen Flaschen), insbesondere aufgrund der Dynamik bei Schaumweinen.

Im Durchschnitt jüngere Verbraucher in Deutschland, den USA, Frankreich und den Niederlanden

In diesen vier Ländern trinkt jeder fünfte Verbraucher unter 35 Jahren Stillweine aus Chenin. Das Profil dieser Konsumenten ist jünger als das eines durchschnittlichen Weinkonsumenten. Gemessen an der Größe des Marktes, haben die Vereinigten Staaten die größte Anzahl an Chenin-Konsumenten (elf Millionen), das Vereinigte Königreich den höchsten Anteil an Konsumenten (jeder Fünfte).

Sorte mit großen Chancen im Markt der Weißweine

Laut dem Wine Trade Monitor (Hopscotch Season) ist Chenin nach Meinung von Vertriebsfachleuten die drittwichtigste weiße Rebsorte in Bezug auf weltweite Geschäftsentwicklung, direkt hinter Chardonnay und Sauvignon Blanc. In Frankreich gilt Chenin als interessante Sorte für die Anpassung an mehrere AOPs, auch außerhalb der Loire-Region. Diese Integration unterstreicht die Anpassungsfähigkeit in einem zukunftsorientierten Ansatz für den Weinbau in Frankreich.

Zahlen zum Chenin (2023)

- 31.200 Hektar weltweit bepflanzt im Jahr 2023
- 19 % der Rebfläche in Südafrika, dem größten Erzeugerland
- 7 % Wachstum des Konsums in den letzten fünf Jahren von 2019 bis 2024
- 136 Millionen Flaschen weltweit konsumiert im Jahr 2024
- Deutschland größter Verbrauchermarkt für Stillweine
- Frankreich größter Verbrauchermarkt für Schaumweine ■



Constantine Ramos (Foto: Gail Treuer)

MATERRAMENTA

Weinbau zwischen Lava, Meer und Vision

AUTORIN GAIL TREUER

Terceira, die „Purpurinsel“ der Azoren, ist ein Ort der Kontraste. Hier, wo schwarzer Basalt auf den Atlantik trifft, entsteht Wein unter Bedingungen, die Geduld, Hingabe und Mut erfordern.

Insel-Patchwork

Die Azoren verfügen über drei offizielle Denominações de Origem Controlada: Pico, Graciosa und Biscoitos, Letztere auf Terceira. Während das Inselinnere von üppigen Wäldern geprägt ist, erstreckt sich entlang der Küste ein Mosaik aus Weinbergen bis zum Meer. Der Weinbau hier ist anspruchsvoll, die Arbeit mühsam – und nichts für zarte Gemüter.

Die wichtigsten weißen Rebsorten sind Verdelho und Arinto dos Açores. Verdelho zeigt Zitrusnoten, gelbe Birne, florale Anklänge und feine Würze. Arinto dos Açores, auch Terrantez da Terceira genannt, ist eine autochthone Rebsorte mit ausgeprägter Zitrusaromatik und oft salzig-mineralischem Abgang.

MATERRAMENTA

Die älteste Weinbruderschaft der Azoren, die Confraria do Vinho Verdelho dos Biscoitos, unterstreicht die Bedeutung des Verdelho für die Region. Das Weingut Materramenta kultiviert beide Rebsorten. Trotz einer Rebfläche von nur 2,5 Hektar wurde es im März 2026 bei den „Wein-Oscars“ von Grandes Escolhas mit dem Singularity Award ausgezeichnet.

Biscoitos ist die Heimat von Madeleine Rocha und Luis Vasco Cunha – und der Ort, an dem auch Winzer Constantine Ramos seine Spuren hinterlässt. Materramenta ist ein Herzensprojekt und ein junges Abenteuer, das ich im Rahmen der „Wine & Travel Week 2026“ auf den Azoren kennenlernen durfte. Die Erträge sind gering, die Kosten hoch – doch im Mittelpunkt steht der Genuss, nicht der Gewinn.

TRADITION, IM STEIN VEREWIGT

Was 2016 als Hobby mit fünfzig Flaschen begann, wurde rasch zum Wunsch nach einem eigenen Weingut. 2021 fiel die Entscheidung für ein verlassenes Anwesen aus dem 19. Jahrhundert. Gebäude mussten renoviert, Weinberge neu angelegt werden. Auch eine jahrhundertalte Mühle wurde restauriert; heute verbindet das Anwesen modernes Weingut, Verkostungsraum und Gästeunterkünfte.

Die Weinberge sind einzigartig: Die Reben wachsen einzeln in Vertiefungen aus schwarzem Basalt, geschützt durch Steinmauern, die ein schachbrettartiges Muster bis zum Atlantik bilden. Diese Curraletas bieten Windschutz, speichern Wärme und verbessern die Luftzirkulation – in Summe essenziell im feuchten Klima der Azoren.

GEDULD IST EINE TUGEND

Ein neuer, experimenteller Weinberg verzichtet bewusst auf die traditionelle Steinbedeckung. Die Reben werden im Kordon-System erzogen, um Sonneneinstrahlung und Luftzirkulation zu verbessern. Erste Versuchsweine sollen künftig den Vergleich zwischen traditionellen und neuen Methoden ermöglichen.

Die Lese erfolgt meist Ende August in Handarbeit. Rund 30 Prozent der Weine reifen nach der Gärung sieben Monate in gebrauchten französischen Eichenfässern. 2023 wurden rund 4.000 Flaschen produziert, 2024 sank die Menge wetterbedingt auf 2.000. Vom Jahrgang 2025 werden, auch durch Trauben von Pico und Graciosa, etwa 7.000 Flaschen erwartet. Rund 60 Prozent der Produktion gehen aktuell an Michelin-Sterne-Restaurants.

GROSSES ENGAGEMENT

Der Erfolg von Materramenta basiert auf Leidenschaft, Überzeugung und Respekt gegenüber Vergangenheit, Region und Menschen. Die Philosophie: minimaler Eingriff, Verbindung von Tradition und Moderne sowie soziale Verantwortung. So trägt das Team dazu bei, die Bekanntheit des kleinsten DOC-Gebiets der Azoren – Biscoitos – zu sichern und weiter auszubauen.

Die Etiketten, inspiriert von schwarzem Vulkanstein und dem azurblauen Atlantik, stehen sinnbildlich für Widerstandskraft, kulturelles Erbe und die Entschlossenheit eines Teams, das seinen eigenen Weg geht.

TERROIR-TASTING

Ein Inselhopping-Tasting zeigte eindrucksvoll, wie sensibel die Weine auf kleinste klimatische Unterschiede reagieren. Auffällig: Je älter die Insel, desto „reifer“ wirkt das Weinprofil.

Rosé 2024 (I.G. Açores)

Der erste Rosé des Hauses aus 50 % Syrah und 50 % Merlot von Pico Island zeigt sich in zarter, pfirsichfarbener Nuance. Eine trockene Cuvée mit roten Früchten, weichen Tanninen und straffer, fast salziger Säure.

Graciosa White 2024 (D.O.)

Eine Cuvée aus 60 % Verdelho und 40 % Arinto dos Açores, kultiviert und vinifiziert auf Graciosa, der kleinsten und trockensten DOC-Region. Der Wein zeigt moderatere Säure und reifere, exotische Fruchtaromen mit Pfirsich, Birne und Banane.

Pico Branco 2023 (D.O.)

Das feuchtere und etwas wärmere Klima auf Pico Island verleiht dieser Cuvée einen eigenen Charakter. Die Säure wirkt straffer, der Wein bleibt dennoch ausgewogen: frisch, salzig-mineralisch, zitrusbetont und mit langem Abgang.

Biscoitos Verdelho e Arinto dos Açores 2024 (D.O.)

Trockene, eher blumige Cuvée aus 60 % Verdelho und 40 % Arinto dos Açores. Zitrusnoten stehen im Vordergrund, gelbe Fruchtaromen werden von Mandelblüten und feinen Marzipannoten begleitet – mein persönlicher Favorit. ■



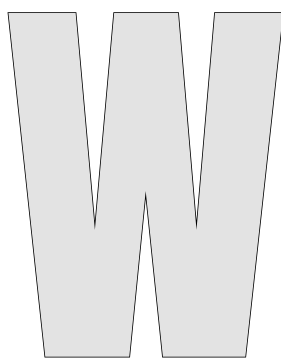
BLICK HINTER KULISSEN

Russlands Weine

Château de Talu (Foto: Irina Klimenko)

PROLOG

AUTOR RUDOLF KNOLL



Woran denkt man, wenn man seit einigen Jahren ‚Russland‘ in den Nachrichten hört oder liest? Vermutlich zuerst an den Krieg gegen ein Nachbarland und an die Politik der russischen Führung, die damit in Verbindung gebracht wird.

Man denkt auch nicht an die Hauptstadt Moskau mit dem Bolshoi-Theater mit Oper und Ballett oder daran, dass Russland das flächenmäßig größte Land der Erde ist, in dem Landwirtschaft eine wichtige Rolle spielt. Man denkt oft auch an den Namen Gorbatschow, der die Vereinigung von Deutschland Ost und West möglich machte. Doch man denkt wohl kaum an russischen Wein, obwohl es für den keine Einfuhrbeschränkungen gibt. Dabei war dieser vor einigen Jahren schon ein Thema für deutsche Händler, die nach Verkostungen von überraschend gutem Wein ein gutes Importgeschäft und sogar einen Markt in der gehobenen deutschen Gastronomie witterten. Im Vorfeld zeigte russischer Wein schon etwas die Flagge auf der ProWein und auf der VieVinum in Wien.

Wir wollten hinter die Kulissen blicken und in Sachen Wein etwas Spurensuche zur Normalität betreiben. Also griff die Moskauer Gourmet-Journalistin Irina Klimenko, die früher auch schon deutsche Anbaugebiete bereiste, für die Weinfeder nach einer Tour durch russische Anbaugebiete in die Tasten ... ■

ES HAT SICH VIEL GETAN

Russische Winzer der neuen Welle

AUTORIN IRINA KLIMENKO

D

Die Geschichte des Weinbaus in Russland ist lang. Ab dem 18. Jahrhundert entwickelte er sich vor allem auf der Krim und im Süden, später in der Region Krasnodar. In der Sowjetunion zählten Menge und niedrige Preise. Die Antialkoholikampagne von 1985 zerstörte tausende Hektar Weinberge – ein Bruch, dessen Folgen lange spürbar blieben.

Nach der Perestroika entdeckten Russinnen und Russen auf ihren Reisen die Weine Europas und der Neuen Welt. Importflaschen dominierten die Regale, russische Weine galten als zweitklassig. Erst ab etwa 2010 entstand eine neue Generation von Betrieben, die konsequent auf Qualität, Terroir und eigene Stile setzt. Sie konzentriert sich klimatisch bedingt auf den Süden: Region Krasnodar, Krim, Rostow.

Die Schwarzmeerküste von Krasnodar ist heute touristisches Aushängeschild und führendes Weinbaugebiet zugleich. Nahezu die Hälfte der russischen Weinproduktion stammt von hier, dazu ein großer Teil der Schaumweine. Sonne, vielfältige Böden und engagierte Winzerinnen und Winzer der „neuen Welle“ bilden die Basis für Weine, die zunehmend internationale Aufmerksamkeit gewinnen.





Château de Talu

In Gelendzhik steht mit Château de Talu eines der bekanntesten Güter der Region. 2005 gegründet, mit Reben aus Frankreich bestockt und vom französischen Önologen Frank Duseigneur geprägt, bewirtschaftet es über 180 Hektar nachhaltig. Cabernet Sauvignon spielt die Hauptrolle, ergänzt von Merlot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc sowie lokalen Sorten wie Krasnostop und Saperavi. Schlossarchitektur, Restaurant, Verkostungsräume und die Premium-Linie „Südliche Vertikale“ machen Château de Talu zu einem Symbol moderner Weinkultur und des neuen Weintourismus.

Sikory

Noch stärker auf den Punkt gebracht zeigt das Familienweingut „Sikory“, wie ambitioniert russischer Wein heute sein kann. Das markante Gebäude mit Panoramafenstern und Gravitationskeller wurde von The World's Best Vineyards unter die 100 besten Weingüter der Welt gewählt. Die Weinberge liegen im kühlen Semigorye-Tal zwischen Anapa und Noworossijsk. Riesling und Cabernet Sauvignon sind die Zugpferde; insgesamt stehen knapp 50 Hektar unter Reben.

Besitzer Alexander Sikorsky orientiert sich offen am deutschen Riesling. Im Forbes-Ranking der besten russischen Weine landete Riesling Sikory 2023 auf Platz zwei, 2025 kam ein klassischer Riesling-Sekt nach 50 Monaten Hefelager hinzu. Riesling in allen Varianten – still, prickelnd, trocken, süß – ist die Visitenkarte des Hauses. Geführt wird „Sikory“ von einem Team, in dem zwei Önologinnen eine zentrale Rolle spielen – vielleicht ein Grund für die Feinheit der Weine.

Schumrinka

Ein anderes Gesicht der neuen Welle zeigt das Weingut „Schumrinka“ im Weindorf Gay-Kodzor. Hier steht ein Zelt mitten im Weinberg, 56 Hektar mit 17 Rebsorten sind bepflanzt. Neben internationalen Sorten wie Chardonnay, Riesling oder Pinot Noir wachsen die seltene serbische Palava und Malvasia, die zur Spezialität des Hauses geworden ist. Die Premium-Linie „Petrikor“ spielt mit dem Geruch feuchter Erde nach Regen; Malvasia Petrikor 2024 duftet nach weißen Hagebutten, der Pinot Noir 2023 nach roten Johannisbeeren – zugängliche, moderne Weine mit klarer Handschrift.

Tolstoi

Für viele Kenner gilt Alexey Tolstoi als einer der spannendsten Winzer Russlands. Er verantwortet die Weine von „Galitskiy & Galitskiy“ in einem der kühlest Terroirs des Landes und gleichzeitig das kleine, nur fünf Hektar umfassende Gut Усадьба Маркотх (Manor Markoth) in einem der heißesten. Der Vergleich im Glas zeigt, wie präzise er mit Klima und Boden spielt; sein Cabernet Sauvignon Reserve 2022 unfiltriert und in französischer wie kaukasischer Eiche gereift, ist ein Beispiel für die neue Ambition.

Der große russische Wein

Trotz vieler Erfolgsgeschichten bleibt die Lage fragil. Der Klimawandel macht auch vor Russland nicht halt: Milde Winter, Spätfröste, extreme Niederschläge und Trockenperioden beeinträchtigen die Arbeit im Weinberg. Hinzu kommen unsichere gesetzliche Rahmenbedingungen und steigende Steuern; ab 2026 sollen Mehrwertsteuer und Alkoholsteuer – besonders für Wein – erneut erhöht werden. Zugleich erschweren geopolitische Spannungen den Zugang zu Eichenfässern und Technik aus dem Ausland.

Und doch: 2023 besuchten bereits rund zwei Millionen Menschen russische Weingüter. Staatliche Förderprogramme und Initiativen wie „Der große russische Wein“ helfen, Vorurteile ab- und Vertrauen aufzubauen. Die „neue Welle“ russischer Winzer zeigt, dass trotz aller Hindernisse eine eigenständige, qualitätsorientierte Weinkultur entsteht – am Schwarzen Meer, im Schatten des Kaukasus und jenseits alter Klischees. ■



MONTENEGRO

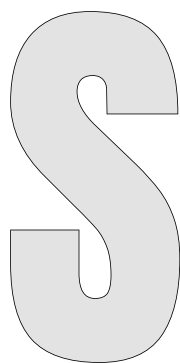
Prolog

AUTOR JOACHIM A. J. KAISER

Montenegro ist kleiner als Schleswig-Holstein und zählt rund 0,6 Millionen Einwohner. Wie in allen Nachfolgestaaten Jugoslawiens litt auch hier der Weinbau lange unter kommunistischen Strukturen: Masse statt Klasse. Seit der Unabhängigkeit 2006 hat sich die Weinwirtschaft jedoch deutlich entwickelt.



Plantaze (Foto: Joachim A. J. Kaiser)



Schon der Name sagt viel: Monte Negro, Schwarzer Berg. An der Küste steigt das Gebirge steil auf 1.000 bis fast 1.900 Meter an; ein breiter Küstenstreifen fehlt. Dahinter folgen Karst-Hochplateaus und die Dinarischen Alpen mit Gipfeln bis 2.500 Meter. Montenegro ist ein Land der Extreme: steil, nass an der Küste, trocken im Karst, kalt in den Hochlagen. Für Weinbau sind das schwierige Voraussetzungen.

Wer über Weinbau in Montenegro spricht, landet schnell beim Skutarisee. Er liegt im Süden, teilweise in Albanien, und ist der größte See Südeuropas. Die Ebene um den See ist flach, fruchtbar und wasserreich. Sie entstand nach der letzten Eiszeit durch Sedimente aus den umliegenden Gebirgen und eignet sich besonders für Acker- und Weinbau. Wegen der Schneeschmelze, die den Wasserspiegel steigen lässt, liegen größere Weinflächen oberhalb der Hochwasserlinie. Das Klima ist mediterran bis feucht-subtropisch. Während der Traubenreife regnet es kaum; die Nähe zum See kann jedoch den Pilzdruck erhöhen.

Die zweite Konstante heißt 13. Jul – Plantaže. Der in den 1960er Jahren gegründete Staatsbetrieb dominiert bis heute 80 bis 90 Prozent des Marktes. Südöstlich von Podgorica besitzt Plantaže im Ćemovsko polje mit 2.310 Hektar die größte zusammenhängende Weinbaufläche Europas und produziert rund 16 Millionen Flaschen jährlich. Wichtigste rote Sorte ist Vranac; hinzu kommen Kratošija, besser bekannt als Zinfandel oder Primitivo, sowie die weiße Sorte Krstač.

Montenegro ist ein Weinland der Kontraste: Gebirge und Ebene, Staatsbetrieb und Kleinwinzer, autochthone Sorten und internationale Einflüsse. Gerade daraus entsteht sein besonderer Reiz. ■

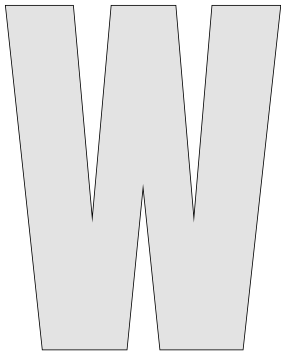
MONTENEGRO

Weingüter – zwischen Plantaže, Rückkehrern und Boutique-Projekten

AUTOR JOACHIM A. J. KAISER

Trotz der Marktmacht von 13. Jul – Plantaže gibt es rund 50 private Weingüter. Eine Auswahl habe ich bei meiner Recherchetour 2025 besucht. Dabei zeigte sich: Die private Weinwirtschaft ist klein, unterschiedlich strukturiert, geprägt von Familiengeschichte, Rückkehrerbiografien oder Investitionen.





Während der kommunistischen Zeit hatten viele Familien auf dem Land einen kleinen Weinberg für den Hausgebrauch. Aus solchen Strukturen entstanden Betriebe, die neben Wein oft Honig, Obstbrände und Rakija produzieren. Die Rebflächen sind gering, nicht selten zwei Hektar oder weniger. Eine zweite Gruppe bilden Montenegriner, die nach 2006 aus dem Ausland zurückkehrten und in Familienbetriebe investierten. Eine dritte Gruppe sind Investoren, die moderne Boutique-Weingüter mit Restaurant, Hotel, Spa oder Eco-Lodge aus dem Boden stampfen. Die Lagen sind oft spektakulär, die Flächen jedoch begrenzt; zusätzlicher Bedarf wird durch Trauben- oder Weinzukauf gedeckt.

Dedvukaj Vineyards ist typisch für die Rückkehrer. Pashko Dedvukaj, ethnischer Albaner und ehemaliger jugoslawischer Taekwondo-Meister, wanderte nach dem Zerfall Jugoslawiens in die USA aus und kehrte nach der Gründung Montenegros zurück. 2008 gründete er mit seiner französischen Frau Hélène das Weingut. Es liegt in der Skutariebene, sechs Kilometer vom Seeufer und zwölf Kilometer von Podgorica entfernt. Pashko bewirtschaftet derzeit zwölf Hektar mit elf Rebsorten und könnte die Fläche verdoppeln. Er versteht sich in erster Linie als Weinbauer; viele Betriebe schätzen die Qualität seiner Trauben. Unter eigenem Namen füllt er erst seit wenigen Jahren ab, inzwischen rund 11.000 Flaschen jährlich. Dazu kommen Tafeltrauben, exzellenter Rakija und hervorragendes Olivenöl.

Monte Grande Winery gehört zu den familiengeführten Kleinbetrieben. Das Weingut liegt ebenfalls in der Skutariebene. Auf zwei Hektar wachsen vor allem Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Vranac. Eigentümer Šimo Knežević dürfte, wie der Autor trocken anmerkt, Wein bereits mit der Muttermilch aufgenommen haben: Seine Mutter war Önologin bei Plantaže, er selbst studierte Weinbau in Belgrad. Produziert werden etwa 25.000 Flaschen jährlich, aus eigenen Trauben und Zukauf.

Mrkan Winery liegt in den Bergen, nur etwa drei Kilometer Luftlinie vom Skutarisee entfernt. Mit rund einem Hektar Rebfläche und 3.000 Flaschen jährlich gehört Mrkan zu den kleinen Betrieben. Schon in jugoslawischen Zeiten hatte das Weingut einen guten Ruf; Josip Tito schätzte Mrkan-Weine. Heute lebt der Betrieb stark vom Weintourismus und bietet neben Wein auch Rakija, Obstbrände, Liköre und Apartments.

Castel Savina verbindet Boutique-Projekt und Rückkehrergeschichte. Zoran und Gordana Obradović kamen vor 20 Jahren aus London zurück und bauten auf familieneigenem Grund ein neues Weingut auf. Es liegt mit grandiosem Blick auf die Bucht von Kotor, nur rund 200 Meter vom Kloster Savina entfernt. Savina arbeitet mit Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache und Chardonnay sowie mit der autochthonen Sorte Žižak. Aus ihr entsteht ein heller Süßwein. Die Produktion liegt bei etwa 25.000 Flaschen jährlich. Wegen der Lage ist das Weingut zugleich eine beliebte Event-Location.

Storia di Pietra ist eindeutig ein Investitionsprojekt – allerdings eines mit regionalem Anspruch. Von 2020 bis 2022 am Fuß des Nationalparks Lovćen errichtet, liegt der spektakuläre Bau 650 Meter hoch über der Bucht von Kotor. Schon die Anfahrt über Serpentinaen zum Dorf Mirac macht klar, dass Logistik und Baukosten erheblich gewesen sein müssen. Die Familie Kaščelan versteht das Projekt auch als ländliche Entwicklung. Storia di Pietra ist Weingut, Konferenzzentrum für bis zu 500 Teilnehmer und Restaurant mit gehobenem Anspruch. Versorgt wird es von vier eigenen Farmen: „everything eco“, inklusive Hühnern, Wachteln, Pfauen und Gemüse. Wie Pfau schmeckt, konnte allerdings nicht überprüft werden.

Die Produktion bezifferte Luka Vujošević bei meinem Besuch 2025 auf 60.000 Flaschen jährlich. Da die Rebfläche vor Ort begrenzt ist, dürften weitere Weinberge oder Zukauf eine

Rolle spielen. Die Weine aus Vranac, Cabernet, Chardonnay und Malvazija waren sehr gut bis exzellent.

Vukmirović Winery steht wieder für die kleinen Familienbetriebe. Das Weingut liegt in den Bergen rund vier Kilometer Luftlinie vom Skutariensee entfernt. Die Rebfläche umfasst weniger als einen Hektar, die Jahresproduktion etwa 1.000 Flaschen. Hinzu kommen Rakija, Obstbrände, Liköre, Honig und einige B&B-Zimmer.

Montenegros private Weinwirtschaft ist jung, kleinteilig und heterogen. Gerade das macht sie interessant. Zwischen Familienbetrieben, Rückkehrern und Investoren entsteht neben Plantaze ein zweites Gesicht des Weinlands: kleiner, persönlicher, touristischer – und oft näher an den Geschichten der Menschen als an der reinen Flaschenzahl. ■

Monte Grande (Foto: Joachim A. J. Kaiser)



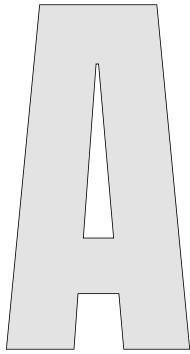


Kremstal Ried Gottschelle (Foto: Christina Moser)

DAS KREMSTAL TRUMPFT AUF

AUTOR: RUDOLF KNOLL

Eine historische Stadt an der Donau mit rund 25 000 Einwohnern gibt dem österreichischen Weinbaugebiet Kremstal seinen Namen. Zuhause sind hier auch einige namhafte Weingüter, ein Stadtweingut und eine leistungsfähige Genossenschaft. Trotzdem wird das Kremstal mit seinen rund 2250 Hektar Reben nicht selten der benachbarten Wachau zugeschlagen oder auch dem großen Nachbarn Weinviertel im Osten.



Aber die Winzer sind stets bemüht um ein eigenständiges Profil und zeigen mit ihren Hauptrebsorten Grüner Veltliner und Riesling, dass ihre Rieden sehr viel Potenzial haben. Darunter befinden sich auch einige ÖTW-Lagen nach der Klassifikation der Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW). Ein regionales Weinkomitee war im letzten Herbst im Rahmen einer großen Verkostung, an der sich zahlreiche namhafte und auch weniger bekannte Weingüter beteiligten, auf der Suche, das Potenzial der Einzellagen zu erkunden. 120 Weine wurden dafür eingereicht. Das Niveau war ausgezeichnet; 2026 ist eine Neuauflage geplant.

Schade, dass einige der prominenteren Weingüter wie Malat, Mantlerhof, Geyerhof und Salomon Undhof fehlten. Und natürlich war die Weinkellerei Lenz Moser in Rohrendorf nicht in die Aktion eingebunden, weil sie zwar mitten im Kremstal liegt, aber Weine aus verschiedenen österreichischen Regionen vermarktet und zur VOG AG in Linz (Oberösterreich) gehört.

Die Weinfeder-Redaktion bekam Gelegenheit, besonders ausgezeichnete Weine zu verkosten. Es war ein Vergnügen ... nachfolgend einige besondere Tipps =>

Winzer Krems

Riesling Kremstal DAC Reserve Ried Kremser Pfaffenberg
Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve Ried Kremser Wachtberg

Forstreiter, Krems

Riesling Kremstal DAC 2023 Ried Schiefer

Zöhrer, Krems

Riesling Kremstal DAC 2024 Ried Weinzierlberg

Eder, Gedersdorf

Grüner Veltliner Kremstal DAC 2022 Ried Spiegel

Türk, Stratzing

Riesling 2023 Ried Kremser Wachtberg 1 ÖTW
Grüner Veltliner 2023 Ried Kremser Frechau 1 ÖTW

Lukas Hagen, Krems

Riesling Kremstal DAC 2022 Ried Altenberg
Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve 2023 Ried Holzgasse Alte Reben

Weingut der Stadt Krems

Riesling Kremstal DAC Ried Schreck 1 ÖTW
Riesling Kremstal DAC 2023 Ried Grillenparz 1 ÖTW

Stift Göttweig

Grüner Veltliner 2024 Ried Gottschelle 1ÖTW

Josef und Philipp Bründlmayer, Grunddorf

Riesling 2023 Ried Moosburgerin

Proidl, Senftenberg

Riesling Kremstal DAC Reserve 2014 Ried Pfenningberg 1 ÖTW



BEWEGUNG IN DER LOISIUM- UNTERWELT

AUTOR: RUDOLF KNOLL

(Foto: Weingut Steininger)

B

Begonnen hat alles in den 1990er Jahren, mit einem uralten Weinkeller im historischen Zentrum von Langenlois in der Nachbarschaft des Weingutes Steininger. Der damalige Eigentümer konnte die Idee, aus dem Keller ein touristisches Gesamterlebnis zu machen, mit den Jahren umsetzen. Es entstand in Verbindung mit dem Neubau eines 2005 eröffneten Hotels das Loisium Wine & Spa – der Start einer Erfolgsgeschichte mit einem weiteren Standort in der Steiermark. Dort in Ehrenhausen hatte sich zwischenzeitlich auch der umtriebige Münchner Investor Hans Kilger als Eigentümer aufgespielt, bekam aber schon nach kurzer Zeit Hausverbot. Die US-Investitionsfirma Limestone stieg ein. Ein weiteres Hotel entstand in der Champagne. Und bald soll der offenbar werbewirksame Name Loisium auch für weitere Hotels in Italien und Frankreich stehen.

Beim allerersten Loisium in Langenlois gibt es seit dem 1. September 2025 mit der Steininger LOISIUM WeinWelt eine unterirdische Auffrischung. Das Weingut hat wieder – losgelöst vom Hotel – die komplette Regie im sehenswerten Keller übernommen. Hier wird in einem insgesamt 1,5 Kilometer langen Labyrinth mit rund 20 Stationen unterhaltsam dargestellt, wie Wein und Sekt entstehen, welche Geschichte sie erzählen und wie Wein früher erzeugt wurde. Und natürlich steht eine Reihe von Verkostungsmöglichkeiten auf dem Programm. Das konnte jetzt ergänzt werden durch einen Neuling im Sortiment: Verjus, erzeugt aus unreifen Muskateller-Trauben, mit feiner Säure, zarter Frucht und sanftem Prickeln, ohne Alkohol, bei einem Test mit alkoholfreien Weinen hoch bewertet. Selbstverständlich wird auch Steininger-Wein und nobler Sekt offeriert. ■

AUTOR: WOLFGANG JUNGLAS

MODERNE WEINE AUS DER ANTIKEN WELT

תה הגולן

GOLAN HEI



יקב רמת

RIGHTS WINERY

Auf Einladung des Israel Export Institute besuchen Anfang Januar internationale Weinjournalisten das aufstrebende Weinland Israel. Die meisten Teilnehmer kommen aus den USA, dem wichtigsten Exportmarkt für koschere Weine, vier reisen aus Europa an.

„Hatten Sie keine Angst, nach Israel zu reisen?“ Diese Frage stellte mir gleich zu Beginn ein TV-Reporter von Channel 12 – und sie wurde mir auch zu Hause oft gestellt. Meine Antwort lautete stets: Nein. Nach meiner Einschätzung bestand keine unmittelbare Bedrohung.

Israel ist heute zweifellos auch ein Ziel für Weintouristen. In den vergangenen zwei Jahrzehnten wurde massiv in Weinberge, Keller und Vinotheken investiert. Die Qualität der Weine ist kontinuierlich gestiegen.

Golan Heights Winery

Der erste Besuch führt in die Golanhöhen. Auf rund 1.000 Metern Höhe wachsen Cabernet-Reben auf vulkanisch geprägten Kalksteinböden, in Sichtweite des Mount Hermon und der syrischen Grenze.

Mit 740 Hektar Rebfläche und 5,5 Millionen Litern Jahresproduktion gilt die Golan Heights Winery als Vorzeigeweingut Israels. Chief Winemaker Victor Schoenfeld erläutert die Pionierrolle des Hauses: Einführung internationaler Rebsorten wie Merlot, Chardonnay, Riesling, Sangiovese und Pinot Noir sowie die Herstellung hochwertiger Schaumweine nach der Méthode Champenoise.

Besonders überzeugen der Yarden Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer 2024 und der Cabernet Sauvignon 2021.



<<< Winery Recanati

Auf 840 Metern Höhe empfängt uns Dorit Ben-Simon mit Schaumwein auf der Terrasse des modernen Weinguts Recanati. Winemaker Asaf Ezer erklärt seine Philosophie: Die Weine sollen den Charakter Israels widerspiegeln. Die Trauben werden über Nacht gekühlt und unter Luftabschluss verarbeitet, um Frische und Aromatik zu bewahren.

Der Jahrgang 2024 war schwierig. Wegen des Raketenbeschusses konnten Weinberge zeitweise nicht betreten werden, viele Mitarbeitende wurden zum Militär eingezogen. Dennoch lautet die Botschaft des Weinguts: „Israel makes the best out of tough times.“

Besonders gefallen mir Marawi, Sauvignon Blanc und der Cabernet Sauvignon 2022 aus einem Weinberg nahe der libanesischen Grenze.

SOMMELIER 2026 > > >

In Tel Aviv besuchen wir die Fachmesse SOMMELIER 2026, den wichtigsten Treffpunkt der israelischen Weinbranche. Neben der Carmel Winery lernen wir zahlreiche weitere Erzeuger kennen, darunter Razi'el, Sea Horse, Kishor, Yaffo, Odem Mountain und Amphorae Wines. Viele dieser Weingüter pflegen Partnerschaften mit deutschen Betrieben im Netzwerk „Twin Wineries“.



TULIP WINERY > > >

Eine besondere Geschichte erzählt die Tulip Winery. Hier arbeiten 45 Menschen mit geistigen Einschränkungen aus dem „Village of Hope“. Gründer Roy Itzhaki bringt die Philosophie des Hauses auf den Punkt: „We label wine, not people.“

Hervorzuheben sind der White Franc 2024 sowie der Syrah Reserve 2023 – der letzte Jahrgang eines Weinbergs, der später durch einen Raketeneinschlag zerstört wurde.



< < < JEZREEL VALLEY WINERY

Die Jezreel Valley Winery entstand aus einem ehemaligen Kibbuz. Besitzer Jacob Ner-David wechselte von der IT-Branche in den Weinbau und erkannte schnell: „Wine is not a software.“ Besonders überzeugen der Megiddo Blend und ein Carignan 2015, dessen Trauben kurz vor einem Sandsturm gelesen wurden.





PINTO WINERY > > >

Die 2020 gegründete Pinto Winery beweist, dass im Negev hochwertiger Weinbau möglich ist. Unter Winemaker Ya'akov Oryah entstehen charaktervolle Weißweine aus Chardonnay und Chenin Blanc sowie ein eleganter Shiraz und der Bordeaux-inspirierte „Holot Red“. Gründer David Pinto fasst seine Philosophie treffend zusammen: „We start with a dream.“



< < < YATIR WINERY

Die Negev-Wüste bedeckt rund 60 Prozent Israels. Auch hier wächst heute Wein. Die Yatir Winery zählt zu den Spitzenbetrieben des Landes. Besonders beeindruckt mich der vielfach ausgezeichnete Yatir Forest mit seiner Tiefe, dunklen Beerenaromen und feinen Schokoladennoten.



< < < SHILOH & BARKAN

Die Shiloh Winery verbindet moderne Weinbereitung mit biblischer Geschichte. Winemaker Amichai Lourie formuliert es so: „Wir produzieren keine Weine aus der alten oder neuen Welt – wir produzieren moderne Weine aus der antiken Welt.“

Zum Abschluss besuchen wir Barkan, Israels größten Weinproduzenten. Mit Weinbergen in nahezu allen bedeutenden Anbaugebieten und bis zu 14 Millionen Flaschen Jahresproduktion repräsentiert das Unternehmen die industrielle Seite des israelischen Weinbaus. Verantwortlich zeichnet Master of Wine Ido Lewinsohn.

Fazit: Israel hat mich als Weinland nachhaltig beeindruckt. Hochwertige Weine, eine jahrtausendealte Weinkultur, moderne Kellertechnik und außerordentlich gastfreundliche Menschen machen das Land zu einem spannenden Ziel für Weinentdecker. Oder, wie man in Israel beim Anstoßen sagt: „L’Chaim!“ – Auf das Leben!

DEUTSCH- ISRAELISCHER WEINGIPFEL

AUTOR
JOACHIM A. J. KAISER



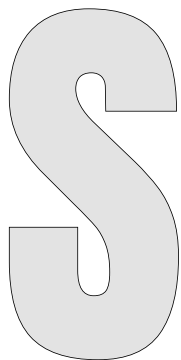
(Foto: Joachim A. J. Kaiser)

Der 5. Deutsch-Israelische Weingipfel fand am 15. Juni 2026 im Kurfürstlichen Schloss in Mainz statt.

Die Twin Wineries Initiative verbindet jeweils ein deutsches und ein israelisches Weingut – ähnlich einer Städtepartnerschaft. Wein wird dabei zum Botschafter:

Er schafft Begegnung, fördert fachlichen wie menschlichen Austausch und hat seit der Gründung 2008 viele Freundschaften entstehen lassen.

Heute gehören 28 Partnerschaften mit 56 Weingütern zur Initiative; drei neue Twin-Paare wurden in Mainz aufgenommen.



Der 5. Deutsch-Israelische Weingipfel fand am 15. Juni 2026 im Kurfürstlichen Schloss in Mainz statt. Die Twin Wineries Initiative verbindet jeweils ein deutsches und ein israelisches Weingut – ähnlich einer Städtepartnerschaft. Wein wird dabei zum Botschafter: Er schafft Begegnung, fördert fachlichen wie menschlichen Austausch und hat seit der Gründung 2008 viele Freundschaften entstehen lassen. Heute gehören 28 Partnerschaften mit 56 Weingütern zur Initiative; drei neue Twin-Paare wurden in Mainz aufgenommen.

Der sehr gut besuchte Weingipfel fand nicht nur bei Weinprofis und Liebhabern, sondern auch politisch große Beachtung. Neben Gründerin Renée Salzman und der deutschen Repräsentantin Eva Raps vom Weingut Kaufmann sprachen unter anderem der Mainzer Oberbürgermeister Nino Haase, Landwirtschaftsministerin Christine Schneider und Israels Generalkonsulin Talya Lador-Fresher. Bundestagspräsidentin Julia Klöckner sandte eine Videobotschaft.

Der vorherige Weingipfel hatte im März 2023 in Tel Aviv stattgefunden – sechs Monate vor dem Massaker der Hamas am 7. Oktober 2023. Seitdem hat der Antisemitismus in Deutschland und weltweit drastisch zugenommen. Der 5. Weingipfel stand deshalb unter einem besonderen Schatten. Das Motto der von Wolfgang Junglas moderierten Gesprächsrunde mit den neuen Twin-Partnern brachte den Kern der Veranstaltung auf den Punkt: „Jetzt erst recht – Ja zur Freundschaft.“

Besonders bewegend war der Bericht von Gal Pauker aus dem Kibbuz Nir Oz, der beim Terrorangriff schwer getroffen wurde. Pauker führt die Weinbautradition seines ermordeten Großvaters fort; auch mit Hilfe deutscher Freiwilliger wird der Kibbuz wieder aufgebaut. Eindrücklich berichtete Elad Katz vom Weingut Agur in den Judäischen Bergen. Seine Großmutter überlebte Auschwitz, sein Großvater mied den Kontakt zu Deutschland; Katz sucht ihn heute bewusst. „Es ist gerade nicht einfach, Jude oder Israeli zu sein“, sagte er. Lital Ovadia, eine der wenigen Winzerinnen Israels, erzählte von ihrem Boutique-Weingut auf den Golanhöhen. Obwohl ihre Weinberge nahe der Grenze zum Libanon liegen, sei der Weinberg für sie ein Ort der Sicherheit: ihr Zuhause.

Die deutschen Partner – darunter die neuen Twins Weingut Sturm vom Mittelrhein sowie die rheinhesischen Weingüter Gehring und Wechsler – zeigten, wie wichtig ein klarer moralischer Kompass ist. Von ihren israelischen Partnern wurde dies spürbar geschätzt. Vor allem aber wurde deutlich: Der größte Wunsch der israelischen Winzerinnen und Winzer ist Frieden.

Die zweite Gesprächsrunde „In Search of Terroir – Kann man mit Rebsorten, Anbaumethoden und Kellerarbeit neue Identitäten formen?“ wurde von Romana Echensperger MW moderiert. Mit den deutschen Twins Schätzle und Gunderloch sowie ihren israelischen Partnern Tzora und Vortman ging es fachlicher zu. Die Diskussion zeigte, dass Terroir heute weit mehr ist als Geologie und Klima. Es entsteht im Spannungsfeld von Herkunft, Rebsorte, menschlichen Ent-

Kaufmann/Seahorse (Foto: Joachim A. J. Kaiser)

scheidungen und Klimawandel. Junge Weinländer wie Israel nutzen gerade die fehlende historische Prägung als Chance, eine eigene Handschrift zu entwickeln. Einigkeit herrschte darin, dass internationale Rebsorten oder moderne Kellertechnik regionale Identität nicht zwangsläufig verwässern, solange Herkunft und Charakter eines Ortes im Mittelpunkt stehen.

Wer nun glaubt, der Weingipfel sei eine düstere Angelegenheit gewesen, täuscht sich. Es gab ernste Momente, aber ebenso viel Lachen, Umarmungen, Gespräche und natürlich Wein. 52 der 56 Weingüter hatten je zwei Weine zur Verkostung „Simply the Best“ mitgebracht. Die 104 präsentierten Weine bewegten sich durchweg auf hohem bis herausragendem Niveau.

Besonders beeindruckten die frischen Weißweine von Doron und Sima Rav Hon von Sphera Winery. Der Riesling White Concepts 2025 wirkte so sortentypisch und klar, dass er blind als leichter trockener deutscher Riesling hätte durchgehen können. Unter den Rotweinen ragte Seahorse Winery aus den Jerusalemer Bergen heraus: Der Antoine 2022, ein Rhône-Blend mit Syrah, zeigte Eleganz, Frische und Kraft. Margalit Winery präsentierte mit dem Enigma 2020 eine hedonistische Bordeaux-Cuvée.

Insgesamt war es eine gelungene Veranstaltung mit sehr harmonischer Stimmung. Der 5. Deutsch-Israelische Weingipfel zeigte, dass Wein mehr sein kann als Genuss: ein Medium der Begegnung, ein Zeichen der Solidarität und ein Bekenntnis zur Freundschaft – gerade dann, wenn sie besonders wichtig ist. ■



Sturm/Pauker (Foto: Joachim A. J. Kaiser)



(Foto: O-Port-Unidade)

DAS PORTWEIN PROJEKT **O-Port-Unidade**

AUTORIN GAIL TREUER

S

Sehr lange wurde Portwein mit versnobten, Zigarre rauchenden Mitgliedern der High Society assoziiert. Doch die Welt des Ports ist im Wandel. Spezialisten und Produzenten trommeln erfolgreich für das Thema – nicht alle stammen aus Portugal. Einer von ihnen ist Axel Probst. Auch wenn er keine Ähnlichkeit mit Churchill hat, verfügt er über beeindruckendes Fachwissen, das er über zwei Jahrzehnte erarbeitet hat. Für Axel ist Portwein weit mehr als ein Digestif. Gerade auf Messen werde er oft erst serviert, wenn alles andere verkostet war. Genau deshalb hat er eine Community von Portweinliebhabern aufgebaut, die es sonst kaum gegeben hätte.

PORTWEINPAPST

Axel hat Ruby-, Tawny- und Vintage-Portweine verkostet – von Alves de Sousa bis Van Zeller und vom Baixo Corgo bis tief in den Douro Superior. 2017 veröffentlichte er sein erstes Buch über Portwein, ein Herzensprojekt, das bereits 2010 begann. Die aktualisierte Auflage von 2022 darf als Standardwerk gelten: mit Produzentenliste und über 1.500 Verkostungsnotizen. Axels Buch „Portwein“ ist Deutschlands erste Portwein-Bibel – sachlich, verständlich und dank seines lockeren, humorvollen Stils erstaunlich zugänglich.

Was dieses Buch nicht ersetzen kann, ist die eigene Erfahrung: eine Reise nach Portugal oder Verkostung. Portwein lässt sich in seiner Tiefe erst verstehen, wenn man seinen Ursprung besucht hat – das Douro-Tal, ein Monument natürlicher Schönheit. Noch eindrucksvoller wird es, wenn man den Erzeugern in ihren Kellern begegnet, idealerweise bei einer gemeinsam geteilten Flasche. Oder zwei.

Die Portweinmesse

Für sein Engagement wurde Axel 2011 von der Confraria do Vinho do Porto zum Cavaleiro ernannt, 2022 folgte der Titel Fidalgo Cavaleiro. Zudem wurde er drei Jahre in Folge zum „Besten Portweinkritiker der Welt“ (Best Port Critic of the world) gewählt. Kein Wunder also, dass nahezu alle namhaften Erzeuger mitzogen, als Axel gemeinsam mit Christoff Pfaff – ebenfalls Cavaleiro und Reisebuchautor – die erste und bislang einzige Portweinmesse Deutschlands ins Leben rief.

Die Portweinmesse in Leverkusen hat sich seit 2014 zu einer festen Institution entwickelt. Zum Programm gehören ein Basisseminar und eine Masterclass, oft moderiert von Produzenten wie Symington, Niepoort oder Sandeman. In diesem Jahr stehen vier Jahrzehnte Weinbau im Douro-Tal im Fokus – präsentiert von David Guimaraens, Chefönologe von Taylor, Fonseca und Croft. Wer Portwein in seiner Vielfalt erleben möchte, findet hier eine besondere Gelegenheit: über 100 Weine aus allen Stilrichtungen, darunter Highlights aus Tawny- und Vintage-Segment.

Das Projekt

„Mehr als dreißig Top-Produzenten, die das Douro-Tal in all seiner Größe und Qualität repräsentieren – da kann eigentlich nichts schiefgehen.“ (Axel Probst)

Nach dem erfolgreichen Jahrgang 2013, an dem sich 25 Produzenten beteiligten und 100.000 Euro für Bagos d'Ouro gesammelt wurden, erscheint nun die zweite Edition von O-PORT-UNIDADE. Für den 2023er Vintage Port haben 32 Portweinhäuser ihren Beitrag geleistet. Axel hat sein Spendenziel verdoppelt; die Erlöse kommen erneut Bagos d'Ouro zugute, einer Initiative, die Kinder und Familien in der Douro-Region langfristig unterstützt.

Die Portweinmesse findet am 27. November 2026 im Bayer Kasino in Leverkusen statt.

Tatort

Eine Tour de Force aus Überzeugung, Herzblut und sorgfältiger Planung. Schon die Koordination der Traubenlieferungen war anspruchsvoll; die Einbindung aller VIP-Produzenten an einem einzigen Tag machte die Aufgabe gewaltig. Der Startschuss für die Weinlese 2023 fiel trotz Regen im September – ebenso die Hosen aller Beteiligten. Ein von Niepoort gestellter Granit-Rund-Lagar im Vale de Mendiz bildete die Grundlage. Das Stomping der Trauben mag therapeutisch wirken, ist aber harte Arbeit.

Damit war das Projekt längst nicht abgeschlossen. Ein elfköpfiges Team aus Top-Önologen diskutierte und beschloss im Januar 2025 den finalen Blend. Nach der Registrierung beim IDVP (Instituto dos Vinhos do Douro e Porto) war O-PORT-UNIDADE Vintage Port MMXXIII drei Wochen später amtlich.

Abgefüllt im Juli 2025, zeigt sich der Vintage Port tief rubinrot. Das Bouquet ist geprägt von roten und schwarzen Früchten: Kirsche, Johannisbeere, Pflaume, Brombeere und Holunder. Am Gaumen verbinden sich feine Tannine und zurückhaltende Säure mit dunkler Schokolade, Rosinen, Eukalyptus, Lakritz und Gewürzen. Der leicht rauchige, lang anhaltende Abgang macht Lust auf mehr. Die Experten sagen: Das Beste steht noch bevor. ■



Die nächste Portweinmesse findet am 27.11.2026
im Bayer-Kasino in Leverkusen statt.
(Foto: Gail Treuer)



WEIN & KÄSE

Im Einsatz der Freundschaft

AUTOR:
MARTIN SACHSE

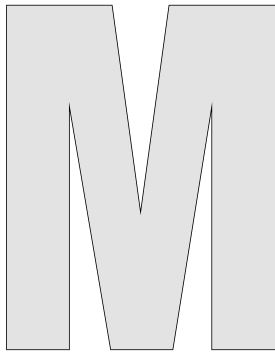


(Foto: Martin Sachse)

Bereits 2024 berichtete das „Weinfeder“-Journal 72 über eine Veranstaltung im Rahmen der deutsch-französischen Woche in Toulouse. Damals wurden Weine aus Franken mit französischem Käse vorgestellt und verkostet. Das Konzept war ein voller Erfolg.

Der Präsident der Alliance française bat den Moderator, den Abend im Folgejahr zu wiederholen – diesmal mit deutschen Gerichten und französischen Weinen. Auch diese zweite Auflage fand so viel Zustimmung, dass 2026 einer dritten nichts im Wege stand.

Zwei Neuerungen kamen hinzu: Vorgestellt wurden nun Weine aus Rheinhessen, von beteiligten Winzern dankenswerterweise kostenlos zur Verfügung gestellt; außerdem beteiligte sich die Deutsche Schule Toulouse an Organisation und Durchführung.



EINFÜHRUNG

Machte man sich anfangs von deutscher Seite Sorgen, ob eine Schule mit Wein und damit Alkohol in Verbindung gebracht werden dürfe, so hatte man auf französischer Seite weniger Skrupel. In Frankreich trat erst 1956 ein Gesetz in Kraft, das alkoholische Getränke in Schulen für Kinder unter 14 Jahren verbot. Da die Veranstaltung ausschließlich Erwachsenen vorbehalten war, stand einem neuen Höhepunkt nichts im Weg.

Mit Hilfe des VDP Rheinhessen und weiterer VDP-Weingüter, die das Vorhaben mit Engagement und großzügigen Spenden unterstützten, konnte für den 29. Januar eingeladen werden. Wieder kamen Connaissseure aus Deutschland und Frankreich zusammen, um in France Midi eine gelungene Symbiose beider kulinarischer Kulturen zu erleben.

Die Veranstaltung begann mit einer Einführung, um den Boden – oder besser: das Terroir – für die Verkostung zu bereiten. Rheinhessen, so erfuhren die Gäste, ist mit rund 27.500 Hektar Rebfläche das größte deutsche Anbaugebiet und beinahe so groß wie Burgund. Auch die Qualitätspyramide des VDP – Gutswein, Ortswein, Erste Lage und Große Lage – wurde vorgestellt; verkostet wurden ausschließlich Weine der beiden höchsten Stufen. Ein besonderer Dank galt Heike Philipp, der mehrfach prämierten Sommelière aus Sommerhausen. Sie hatte den Moderator bei der Reihenfolge der Weine beraten und damit wesentlich zum Gelingen des Programms beigetragen. Durchgeführt wurde die Verkostung erneut von Marie-Françoise Brievois von der Toulouser Käsehandlung „Xavier“ sowie dem Autor.



PAIRING 1

Am Anfang stand der „Jean Baptiste“ vom Weingut Gunderloch, ein halbtrockener Riesling Kabinett 2024 mit 9,5 Prozent Alkohol. Er stammt vom Roten Hang, dessen Schieferlehm und Löss Wärme speichern und nachts wieder abgeben. Im Glas zeigte er sich hellgelb mit goldenen Reflexen, in der Nase mit grünem Apfel, Zitrusfrüchten und dezent exotischen Nuancen. Auch seine Geschichte passte zum Auftakt: Der Name erinnert an Carl Zuckmayers „Fröhlichen Weinberg“, in dem der Weingutsgründer Carl Gunderloch verspottet wurde. Aus dem später beigelegten Familienzweist wurde ein Zeichen der Versöhnung – ideal für einen Abend im Zeichen deutsch-französischer Freundschaft. Dazu ergänzte ein Comté 2024 mit fester Textur, Butteraromen und blumigen Noten den Riesling ideal.

PAIRING 2

Es folgte ein Appenheimer Riesling Bio Premier Cru 2023 vom Weingut Bischel. Späte Handlese, spontane Gärung in Edelstahl und Holz sowie sechs Monate Hefelager verliehen ihm eine zarte Cremigkeit. Das Bouquet verband rauchige und mineralische Noten mit Kernobst, Pampelmuse, Kräutern und Majoran; am Gaumen wirkte er weich und ausgewogen. Begleitet wurde er vom Comté 2023: reifer, kräftiger, leicht geröstet und mit salziger Nuance – eine Käse-Vertikale, wie man sie sonst vom Wein kennt.

PAIRING 3

Weiter ging es mit dem Chardonnay >Y86< von Schloss Westerhaus aus dem Jahr 2023. Intensität, ausgewogene Säure und langer Nachhall machten ihn zum passenden nächsten Schritt. Der Exkurs zur Rebsorte fand besondere Aufmerksamkeit: Chardonnay ist in Deutschland vergleichsweise jung; Schloss Westerhaus begann bereits 1986 mit dem Anbau, fünf Jahre vor der allgemeinen Zulassung. Der Wein ist eine Hommage an diese Pionierleistung. Dazu wurde ein La Brique Sakura No~Ha® gereicht, ein Ziegenkäse aus Deux-Sèvres. Frische, Cremigkeit und langer Abgang harmonisierten mit den rauchigen Noten des Weins sowie Aromen von Birne und Mirabelle.

(Beide Fotos: Martin Sachse)

PAIRING 4

Nun begann die Reihe der Pinot Noirs, eröffnet vom Schloss Westerhaus Ingelheim Pinot Noir Premier Cru 2022. Dezentere Rauchnoten, eine Spur Speck und Schwarzkirsche verbanden sich mit hellen Johannisbeeren und Brombeeren; der Abgang war kräuterig geprägt, mit Minze und etwas Röstkaffee. Dazu passte ein Brillat Savarin aus der Brie, ein cremiger Weißschimmelkäse der „Triple Crème“-Familie, dessen Textur den Gaumen umhüllte und die Tannine des Weins ausgezeichnet zur Geltung brachte.

PAIRING 5

Den fünften Platz belegte der Hohen-Sülzen Spätburgunder Alte Reben 1G 2022 VDP. Erste Lage von Spanier-Gillot. Die Reben wachsen im Eisbachtal auf Kalkstein und Löss; warme Tage und kühle Nächte fördern elegante, raffinierte Weine mit kompakter Struktur. Begleitet wurde er von Le Pavé Toulousain au poivre Timut, einer Eigenkreation von François Bourgon, Chef-Fromager der Käsehandlung „Xavier“. Textur, Kraft und pfeffrige Timut-Noten verliehen dem Käse einen langen Abgang.

PAIRING 6

Ein Höhepunkt war der Morstein Spätburgunder VDP. Große Lage 2022 vom Weingut Gutzler. Neues Barrique, würzige Morellen, Erdbeeren, Kräuter und Tabak prägten ein noch junges Bukett; am Gaumen zeigte der Wein feine Tannine, Saftigkeit und großes Lagerpotenzial. Eigentlich hätte man ihm noch drei oder vier Jahre gönnen sollen, doch auch der entkorkte „Babymord“ wurde begrüßt. Marie-Françoise entschied sich dazu für einen Fougereus, einen Kuhmilch-Weißschimmelkäse, dessen cremige Textur die Tannine milderte und die Jugendlichkeit des Weins hervortreten ließ.

KEIN PAIRING

Den Abschluss bildete die Niersteiner Oelberg Riesling Auslese GG VDP. Große Lage 2014 vom Weingut Rappenhof. Der Weinberg am Roten Hang besitzt roten Schieferboden, starke Neigung und Südausrichtung. In Erinnerung blieben pflanzliche und erdige Aromen, Mirabelle, helle Kiwi und feine Zitrusnoten. Der glanzvolle Abgang mündete in lang anhaltenden Applaus. Der Präsident der Alliance française sprach von einem „grand moment convivial, chaleureux et savoureux“ und fragte: „Rendez-vous en 2027?“ ■



WEIN- INVESTMENT

AUTOR HEIKO T. TAUDIEN

In den letzten Jahren hat sich Wein vom reinen Genussmittel zur ernstzunehmenden Kapitalanlage entwickelt. Immer mehr Anleger interessieren sich für Wein-Investments, da sie attraktive Möglichkeiten bieten, das Portfolio zu diversifizieren und langfristig stabile Renditen zu erzielen. Dieser Artikel beleuchtet Chancen, Risiken und Strategien rund um Wein als Investment.

Überlegen Sie Ihr Ziel. Sind Sie Investor oder Sammler? Vielleicht möchten Sie einen Vorrat an besonderen oder seltenen Weinen anlegen, die Sie mit Familie und Freunden genießen können. Oder wollen Sie investieren? Diese Entscheidung ist wichtig, denn sie bestimmt sowohl die Selektion der Weine als auch die Nebenkosten. Weine im eigenen, temperierten Weinkeller zu lagern, hat oft eine andere Nebenkostenstruktur als professionelle Lagerung in zoll- und steuerbefreiten Lagern.



(Foto: Adobe Stock/AucArtStudio)

Warum Wein als Kapitalanlage?

Wein gilt als alternative Geldanlage, die im Vergleich zu traditionellen Investments wie Aktien oder Anleihen eine geringe Korrelation zu den Finanzmärkten aufweist. Hochwertige Weine erfahren gewöhnlich im Laufe der Zeit eine Wertsteigerung, da sie reifen und sich parallel die Anzahl der verfügbaren Flaschen reduziert. Diese Kombination aus begrenztem Angebot und steigender Nachfrage macht sie attraktiv. Ein weiterer Vorteil ist die globale Nachfrage nach Spitzenweinen, nachfolgend als Trophy-Weine bezeichnet. Insbesondere in Asien und den USA steigt die Anzahl von Sammlern, die den Preis von seltenen Jahrgängen positiv beeinflussen. Des Weiteren können Weininvestitionen im Vergleich zu anderen Vermögenswerten auch von günstiger steuerlicher Behandlung profitieren. Im Vereinigten Königreich beispielsweise gelten bestimmte Weininvestitionen als Vermögenskonsum und können von der Kapitalertragsteuer befreit werden. Alternativ zu Aktien oder Anleihen ist Wein ein physischer Vermögenswert, den Anleger und Sammler sehen, anfassen und genießen können. Diese Greifbarkeit sorgt oft für emotionale Zufriedenheit.

Was sind Trophy-Weine?

Trophy-Weine sollten gute Lagerfähigkeit aufweisen, also gereift auf große Nachfrage stoßen können. Prädestiniert sind primär die besten Weine aus den Regionen Napa Valley, Bordeaux, Burgund, Piemont, Toskana und ausgewählte Schaumweine aus der Champagne. Einige Weine aus Spanien sind ebenfalls ins Kalkül zu ziehen. Diese Trophy-Weine werden in der Regel für 150 bis 1.000 Euro pro Flasche in Holzgebinden für drei oder sechs Flaschen angeboten.

Entscheidend für den Erwerb ist die Herkunft, idealerweise direkt vom Château oder über ein

etabliertes Zollfreilager (zum Beispiel in London). Die belegbare Herkunft hat erheblichen Einfluss auf den Preis bei späterer Veräußerung. Rechnen Sie mit einem Start-Budget von über 25.000,00 Euro. Diese Größenordnung ergibt sich unter dem Aspekt der Diversifizierung.

Entscheidend für den Wert ist neben dem Renommee des Weinguts der Jahrgang, da klimatische Bedingungen Qualität und Langlebigkeit eines Weins beeinflussen. Weine aus exzellenten Jahrgängen erzielen oft höhere Preise.

Richtige Lagerung – der Schlüssel zum Werterhalt

Die Lagerung spielt eine zentrale Rolle beim Wein-Investment. Idealerweise wird der Wein in professionellen Kellerräumen gelagert, die konstante Temperatur (10 bis 16°C), hohe Luftfeuchtigkeit sowie Schutz vor Licht und Erschütterungen gewährleisten. Richtige Lagerung ist für Werterhaltung und Wertsteigerung eines Weins unerlässlich. Dokumentation der Herkunft, einschließlich der Lagerhistorie, erhöht die Attraktivität eines Weins im Verkauf. Ein Jahr Weinlagerung samt Versicherung ist mit 1,50 Euro pro Flasche zu kalkulieren. Investoren sollten auf spezialisierte Unternehmen zurückgreifen, die neben optimalen Lagerbedingungen auch die Authentizität und Provenienz der Flaschen dokumentieren können.

Wie verkauft man Weine oder ganze Sammlungen?

Auktionshäuser wie Sotheby's oder Christie's bieten eine Plattform für Weine. Wenn Sie Ihren Wein zum Verkauf einliefern, erhält das Auktionshaus einen Teil des Verkaufserlöses. In der Regel gibt es auch eine Mindestmenge von 1.000,00 bis 10.000,00 Euro. Bei Online-Geboten besteht oft die Möglichkeit, ein Gebot anzunehmen oder abzulehnen (wenn es unter dem Schätzpreis liegt).

Weinbörsen wie Liv-ex ermöglichen den Handel von Wein auf globaler Ebene. Im Vereinigten Königreich gibt es drei maßgebliche Weinbörsen: Berry Bros. & Rudd, London International Vintners Exchange und Cavex. Diese konzentrieren sich auf Spitzenweine und kümmern sich um die Logistik. Für Weine im Zollfreilager fallen weder Verbrauchsteuer noch Zölle an, allerdings müssen die Weine bis zur Zahlung der Steuer oder zum Verkauf innerhalb des internationalen Zolllagers verbleiben. Wenn Sie in diese Märkte investieren, ist es möglich, dass Sie Ihre Weine nie zu Gesicht bekommen.

Private Sammler und Weinhändler sind oft direkt an exklusiven Flaschen interessiert.

Marktvolatilität: Obwohl der Weinmarkt historisch weniger volatil war als der Aktienmarkt, kann es aufgrund sich ändernder Verbraucherpräferenzen, wirtschaftlicher Entwicklungen und geopolitischer Faktoren dennoch zu Schwankungen kommen.

Liquiditätsprobleme: Verkauf von Wein kann langwieriger sein als Veräußerung traditioneller Aktien- oder Rentenpapiere. Es kann Zeit in Anspruch nehmen, Käufer zu finden und Preise auszuhandeln, insbesondere bei seltenen und hochwertigen Flaschen.

Lager- und Versicherungskosten: Ordnungsgemäße Lagerung und Versicherung sind unerlässlich, um die Investition zu schützen, und erhöhen die Gesamtkosten.

Betrug und Fälschungen: Die Weinindustrie hat mit gefälschten Flaschen und betrügerischen Praktiken zu kämpfen. Investoren müssen eine gründliche Due-Diligence-Prüfung durchführen, bei seriösen Quellen kaufen und die Echtheit überprüfen.

Lohnt sich Wein als Investment?

Trophy-Weine bieten eine faszinierende Kombination aus finanziellem Potenzial, kultureller Raffinesse und greifbarem Genuss. Es bestehen Risiken und Herausforderungen, dennoch dürften langfristig agierende, informierte Investoren attraktive Ergebnisse erzielen. Da sich der globale Markt für Trophy-Weine ständig weiterentwickelt, bleibt er eine überzeugende Option für diejenigen, die ihr Portfolio mit einem alternativen Vermögenswert diversifizieren wollen, der auf Geschichte und Handwerk beruht.

Beim Aufbau eines Portfolios empfiehlt es sich, die Anlage auf eine überschaubare Anzahl von Erzeugern zu konzentrieren. Die Auswahl der Weine sollte man in professionelle Hände legen und sich parallel dazu auf Zuteilungslisten von besonderen Weingütern setzen lassen. Falls machbar, spricht vieles dafür, vor dem Ankauf diese Weingüter zu besuchen und Weine vor Ort zu verkosten. Zusätzlich helfen Berichte der Erzeuger, um zum Beispiel jahrgangsbedingte Schwankungen zu verstehen. Dadurch lassen sich Ankäufe mittelfristig begleiten und nachvollziehen.

Aktuelle Markttrends

Weinpreise werden von weltweiter Nachfrage, Wirtschaftslage und auch aufstrebende Märkte beeinflusst. Aktuell bietet sich ein attraktiver Zeitpunkt zum Erwerb, da die momentane Konjunktur, Veränderungen im asiatischen Konsumentenverhalten sowie reduzierte Erntemengen unter anderem durch die Klimaerwärmung zu einer Marktkonsolidierung führen. Verständnis von Trends ist für fundierte Investitionen – analog zu anderen Anlageklassen – auch bei Trophy-Weinen von entscheidender Bedeutung. ■



(Foto: Adobe Stock/Bounpaseuth)

FLUCHTACHTERL

Europas letztes Glas

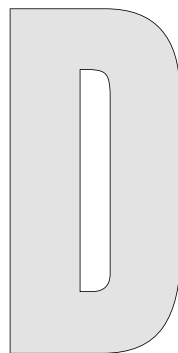
AUTOR ARTHUR WIRTZFELD



Der Abend in einem Wiener Wirtshaus geht zu Ende. Vor uns stehen leere Teller, zwischen den Gläsern liegen die letzten Brotkrumen, und das Gespräch hat jenen angenehmen Punkt erreicht, an dem niemand mehr genau weiß, wer welches Thema begonnen hat. Getrunken wurde Wein aus der Region. Ein Grüner Veltliner hatte den Auftakt gemacht, später kam ein Zweigelt hinzu. Schließlich fällt der Satz, der einen geselligen Abend zuverlässig in Unruhe versetzt: „Wir sollten langsam gehen.“

Die Rechnung wird bestellt, Taschen und Jacken werden gesucht, und einer versichert glaubwürdig, am nächsten Morgen früh aufstehen zu müssen. Da erscheint der Kellner. Er blickt auf die beinahe leeren Gläser und fragt:

„Geht sich noch ein Fluchtachterl aus?“



Der Begriff war mir bekannt; erlebt hatte ich ein Fluchtachterl in dieser Form bis dahin allerdings noch nie. Meine österreichischen Freunde dagegen wussten sofort, was zu tun war. Sie sahen einander an, als müsse über eine Angelegenheit von nationaler Bedeutung entschieden werden. Einer hob die Augenbrauen, ein anderer zuckte mit den Schultern, und schließlich fiel das unvermeidliche Urteil: „Aber wirklich nur eines.“

Kurz darauf standen neue Achterl auf dem Tisch. Heimischer Wein natürlich. Österreich mag vieles importieren, doch beim Wein hört die weltbürgerliche Großzügigkeit gern auf. Grüner Veltliner, Riesling, Blaufränkisch oder Zweigelt wachsen nicht nur in den eigenen Weinbergen, sondern auch im kollektiven Selbstverständnis. Wer hier ein letztes Glas bestellt, braucht weder Bordeaux noch Barolo. Das Gute liegt näher – manchmal nur eine Armlänge entfernt.

Das Fluchtachterl ist ein Achtelliter Wein, der getrunken wird, wenn der Aufbruch beschlossen, aber noch nicht vollzogen ist. Sein Name klingt nach Eile, erfüllt jedoch den gegenteiligen Zweck. Es verzögert die Flucht, verlängert das Gespräch und gibt allen Gelegenheit, noch einmal zu erklären, warum sie nun wirklich gehen müssen. Es ist ein zeitlicher Puffer zwischen guter Absicht und schwacher Konsequenz.

Allein stehen die Österreicher mit dieser Kunst nicht da. Auch andere Europäer haben sprachliche Vorkehrungen getroffen, damit niemand überstürzt nach Hause gehen muss.

****COUP DE L'ÉTRIER****

In Frankreich kennt man den „coup de l'étrier“, den Steigbügeltrunk: das letzte Glas Wein vor der Abreise. Das Bild stammt aus einer Zeit, als der Gast bereits einen Fuß im Steigbügel hatte. Offenbar galt schon damals: Reitbereit ist noch lange nicht abreisebereit.

****BICCHIERE DELLA STAFFA****

Die Italiener pflegen mit dem „bicchiere della staffa“ dieselbe elegante Verzögerung. Auch hier wartet der Steigbügel, während der Reisende ein letztes Glas Wein oder einen Likör nimmt. Vermutlich waren Pferde geduldiger als heutige Taxifahrer.

****ABALADIÇA****

Im portugiesischen Alentejo und Algarve heißt die letzte Runde „abaladiça“: jenes Getränk, das man vor dem Verlassen einer Bar oder eines Festes zu sich nimmt.

****ABSACKER****

Auch die Deutschen kennen ein letztes Glas vor dem Heimweg: den „Absacker“. Anders als das österreichische Fluchtachterl ist er nicht auf Wein festgelegt. Es darf ebenso ein Bier, ein Schnaps oder ein anderer letzter Drink sein. Seinen Namen verdankt er der Vorstellung, ein Gläschen nach dem Essen könne den Mageninhalt besser „absacken“ lassen. Das klingt weniger nach Poesie als nach Verdauung, erfüllt aber denselben Zweck: Man bleibt noch eine Weile sitzen, obwohl man längst gehen wollte.

****AFZAKKERTJE****

Mit dem „afzakkertje“ besitzen die Niederländer einen engen sprachlichen Verwandten des deutschen Absackers. Auch damit ist das letzte Getränk des Abends gemeint. Wo die Österreicher eine charmante Flucht inszenieren, lassen Deutsche und Niederländer den Abend offenbar lieber langsam absacken.

****DEOCH AN DORAIS****

In Schottland und Irland begegnet uns schließlich „deoch an dorais“, das „Getränk an der Tür“. Näher kann man dem Ausgang kaum kommen, ohne ihn tatsächlich zu benutzen. Der Gast steht gedanklich schon draußen, körperlich aber noch beim Gastgeber – im Glas wartet ein letzter Dram (Whisky). Die Tür wird so vom Fluchtweg zur Trinkstation.

.....

Zurück im Wiener Wirtshaus: Als wir unser Fluchtachterl ausgetrunken hatten, sah der Kellner erneut zu unserem Tisch. Diesmal fragte er nichts. Er musste es auch nicht. Einer betrachtete die Gläser und sagte: „Also, bevor wir jetzt wirklich gehen ...“

Europa spricht viele Sprachen. Beim Versuch, den Heimweg um ein letztes Glas hinauszuzögern, versteht es sich jedoch ausgezeichnet. Nur die Österreicher haben daraus eine kleine Weineinheit mit eingebauter Ausrede gemacht. Das Fluchtachterl ist nicht bloß das letzte Glas des Abends. Es beweist, dass ein Abschied noch lange kein Grund sein muss, sofort aufzubrechen. ■



(Foto: per Prompt via Adobe Firefly)

MITGLIED

MARCEL FRIEDERICH

MACHT

„PROBLEMMENSCHEN“

MUT

AUTOR RUDOLF KNOLL

(Foto: Marcel Friederich)





In jungen Jahren hatte Marcel Friederich aus Mainz, der quasi als Fußballfan 1988 auf die Welt gekommen war, einen Traum: Er wollte erfolgreicher Torhüter werden und eiferte dafür immerhin dem Bundesliga- und Nationalkeeper Andy Köpke nach. Aber er litt damals schon unter dem Poland-Syndrom mit einer Fehlbildung in den Händen, die trotz Operation bald dazu führte, dass er seinen Platz im Tor seines Heimatclubs verlor. Doch wenigstens schaffte er es schulisch locker auf das Gymnasium. Aber schon hier sorgte eine Missbildung im Gesicht, zurückzuführen auf das Möbius-Syndrom, dafür, dass er immer wieder mal gehänselt wurde für sein schiefes, unnatürliches Lachen.

Er fragte sich, wie das später in seinem Leben sein würde: Job finden, eine Lebensgefährtin, solche Themen waren für ihn mit einem großen Fragezeichen versehen. Weil Fußball immer noch sein Ein und Alles war und er Talent beim Schreiben hatte, dachte er an Sportjournalismus und bewarb sich um ein Praktikum bei der „Allgemeinen Zeitung Mainz“. Er durfte antreten, erinnert sich noch heute, dass er zum Start einen Landesliga-Kick kommentierte, durfte regelmäßig schreiben und ignorierte auch in der Schule Aufforderungen wie „Lach mal“ souverän. Schließlich bestand er das Abi und studierte Publizistik in Mainz.

Weitere Medien Praxis folgt. Stationen waren das ZDF-Auslandstudio. Auch in der Heimat konnte er bedeutende Spiele kommentieren, etwa das Endspiel im DFB-Pokal zwischen MSV Duisburg und Schalke 04 in 2011 (0:5) – als er sein zweites Torwart-Vorbild Manuel Neuer kennenlernte. Er landete bei Sport-Bild, wurde international tätig, bekam einen Platz bei der Axel-Springer-Akademie, wurde 2015 Redakteur bei Sport-Bild, landete danach als Chefredakteur beim Basketball-Magazin und wechselte 2021 zur Deutschen Fußball-Liga (DFL), der Dachorganisation der Bundesliga, und wurde hier Leiter der Kommunikation.

Sein Leben bestand aus Arbeit, Arbeit, Arbeit. Aber eine Lebensgefährtin, mit der ihn eher der Zufall bei einem Spaziergang in Kontakt gebracht hatte und die heute noch aufpasst, dass das Leben nicht nur aus Arbeit besteht, brachte ihn auf andere Gedanken. Er bekam Kontakt mit einem Verein, der sich mit dem Möbius-Syndrom befasste, legte sich einen Podcast für Berichte zu, erhielt viel Resonanz und weitere Kontakte und schließlich sogar die Aufforderung einer Verlegerin, die ihm mitteilte, falls er eine Buchveröffentlichung plane, solle er sich melden.

Die Idee fand er gut, das Konzept dafür entwickelte sich. Es sollte, wenn schon, kein Buch über ihn und seine Krankheit werden, sondern eines, das Brücken baut, anderen Problem-Menschen Mut macht und jene, die darüber spotten, zum Nachdenken anregt. Weil er sich mit den Jahren so nebenbei zu einem ausgezeichneten Journalisten mit vielen Ideen entwickelt hatte, entstand sein Mutmacher-Projekt über Menschen, die trotz ihrer Probleme und Widerstände das Leben meistern und damit – wie Marcel – zum Vorbild für andere betroffene Menschen taugen.

Er fand durch gründliche Recherche rund ein Dutzend Frauen und Männer, die sich für ihn öffneten, bis hin zu prominentesten Beispielen wie Terese Enke, deren Gatte Robert, ein großartiger Fußball-Torhüter, sich 2009 wegen Depressionen an einem Bahnübergang das Leben nahm, sowie Thomas Hitzelsperger, ehemals Fußball-Nationalspieler („The Hammer“ wegen seiner Schussgewalt), der nach seinem Karriere-Ende 2014 öffentlich erklärte, dass er homosexuell sei und der selbst ein Buch über seine Problematik geschrieben hatte.

Was Marcel Friederich vermutlich nicht geahnt hatte, war die öffentliche Reaktion auf sein Buch. Nach Erscheinen wurde er häufig zu Vorträgen und Workshops eingeladen, die unter dem Motto „Mut zum Anderssein“ standen und noch stehen. „Gut, dass es hier immer wieder Honorar gibt“, lacht Marcel. „Mein Traumbeurufungs-Journalist muss ruhen.“



Mutmacher-Menschen – „Schräg. Stark. Außergewöhnlich“, von Marcel Friederich, 254 Seiten, Pingulettas-Verlag, Keltern, 20 Euro



(Foto: Adobe Stock/Erika)

SIE VERLIESSEN DIE WEINSZENE

Nachrufe

AUTOR: RUDOLF KNOLL

Jean Roland-Billecart (102 +)

Vielleicht trug das prickelnde Getränk, für das er etliche Jahrzehnte verantwortlich war und dessen Geschmack er als leidenschaftlicher Önologe prägte, dazu bei, dass er ein seltenes Alter erreichte: Die Familie Billecart, deren Champagner-Marken seit etlichen Jahren einen sehr guten Ruf genie-

ßen, gab noch im alten Jahr das Ableben des langjährigen Chefs und Vorsitzenden des Aufsichtsrates (bis 2018) bekannt. Fast legendär wurde in den 1970er-Jahren die von Jean Roland-Billecart neu kreierte Rosé-Cuvée „Elisabeth Salmon Vintage“, die zu den besten der Welt gezählt wird. ■

Eberhard von Kunow (1948 – 2025)

Er trug viel zum guten Ruf des Saarweines bei, als Eberhard von Kunow das Weingut von Hövel in Oberremmel von 1973 bis 2010 führte und sich dabei an den früher eher verpönten trockenen Riesling wagte, konsequent hohe Qualität anstrebte und erreichte. Dabei sorgte er mit den Jahren für ein gesundes Wachstum auf 22 Hektar (inklusive knapp drei Hektar des legendären Scharzhofberger). Der Geisenheim-Absolvent führte einen Traditionsbetrieb mit der Toplage Oberremmeler Hütte, der bis 1803 ein Abteihof des bedeutenden Klosters St. Maximin war, hielt einen guten, freundschaftlichen Draht zu seinen VDP-Kollegen, engagierte

sich im Vorstand und in der Kommunalpolitik und wurde bekannt durch einen „Nebenjob“ als Auktionator der legendären Versteigerungen des „Großen Ring“.

Wer mal bei ihm zur Probe eingeladen war, kam in den Genuss von reichlich reifen Gewächsen und einem regen, vergnüglichen Meinungsaustausch über Riesling. 2011 übergab er den Betrieb an seinen Sohn Max, freute sich auf einen ausgiebigen Ruhestand, der aber am 12. Oktober 2025 im Gutshaus im Kreis der Familie nach einer schweren Erkrankung sein Ende nahm. ■

Dr. Franz Werner Michel (1932 – 2026)

Wein bestimmte sein Leben wohl rund sieben Jahrzehnte lang, bis er im Alter von 93 Jahren an einem Dienstag, 13. Januar Abschied nahm, nachdem er noch am Vortag den Geburtstag seiner Frau Oda gefeiert und den vermutlich mit Riesling aus dem Familiengut Domdechant Werner, Hochheim, begleitet hatte. Das erfolgreiche Gut repräsentierte er noch im hohen Alter bei öffentlichen Veranstaltungen. 35 Jahre lang war der promovierte Betriebswirt einer der beiden Chefs des Deutschen Weininstituts und

kümmerte sich hier besonders um das Auslandsmarketing für deutschen Wein, stellte wichtige internationale Kontakte her und vertrat die Belange „seiner“ Winzer mit viel Leidenschaft und Fachkompetenz. 1997 trat er zwar beim DWI in den Ruhestand, war aber neben der Tätigkeit für das Weingut noch in einigen Gremien aktiv und wurde vom Rheingauer Weinbauverband deshalb mehrfach geehrt, als Ehrenmitglied und mit der Auszeichnung „Silberner Römer“. ■

Hans-Günter Schwarz

Abschied von „Mr. Kontrolliertes Nichtstun“

Es ist schon einige Jahrzehnte her, als ich sehr nachhaltig davon überzeugt wurde, dass ein Pfälzer Betriebsleiter Wunder mit Winzer-Nachwuchs bewirken konnte. Eine junge Österreicherin aus einem Burgenländer Weingut erzählte mir bei einer Mitnahme im Auto von ihren zahlreichen Fragezeichen über ihre Zukunft. Meine Antwort: „Ich kenne da jemand in der Pfalz, der mit jungen Leuten besonders gut umgehen kann. Soll ich ihn mal fragen, ob er sich um eine zweifelnde Österreicherin kümmern will?“

Kurz darauf, im Jahr 1998, landete die Burgenländerin im Weingut Müller-Catoir bei Betriebsleiter Hans-Günter Schwarz, der einige Wochen später besucht wurde. Begrüßt wurde ich von Silvia aus Deutschkreutz mit einem herzlichen „Danke“ und der Aussage: „Jetzt weiß ich, dass ich Winzerin werden will!“ Ein paar Jahre später hatte sie den unbekannten Betrieb der Eltern übernommen und ist heute Chefin eines erfolgreichen, renommierten Weingutes mit internationaler Reputation. Letztlich verantwortlich dafür: Ihr Lehrmeister aus der Pfalz, zu dem der Kontakt nie abbricht: „Denn er war ein besonderer Mensch mit einem großen Herzen.“

Dieser besondere Mensch wuchs ab seinem Geburtsjahr 1941 in Albersweiler mit fünf älteren Geschwistern in einem Weingut auf, lernte Weinbau mit allen Facetten im fränkischen Veitshöchheim (und hier die unterschätzte Sorte Rieslaner kennen und ihre Wertigkeit erkennen). Während der Ausbildung fiel er Gutsbesitzer Heinrich Catoir auf, der ihn als Betriebsleiter zu seinem Weingut in Neustadt/Weinstraße holte. Bis 2001 sorgte er dafür, dass das Weingut einen steilen Aufstieg erlebte.

Dabei fand er immer Zeit für seine zahlreichen JungwinzerInnen, die bei ihm in die Lehre gingen. Er brachte Legenden von heute erfolgreichen Weinmachern mit seinem konsequenten „kontrollierten Nichtstun“

beim Ausbau von Wein und mit Verzicht auf alle möglichen Einflussnahmen und Zusätze, die früher üblich waren, auf den richtigen Weg. Er machte dem Nachwuchs auch deutlich, dass die Reben eine besondere Pflege brauchen, um beste Trauben zu liefern. So entstanden nicht nur in seinen 40 Jahren beim Weingut Müller-Catoir viele bedeutende Weine (natürlich auch seine fränkische Entdeckung Rieslaner). Die Lehre vom „Nichtstun“ wurde von vielen Berufskollegen in deren Schriften kopiert – ohne Lizenzgebühr ...

Wenig bekannt war sein Mitwirken im Hintergrund, als der Unternehmer Achim Niederberger (1957-2013) in der Pfalz die Weingüter von Winning, Reichsrat von Buhl und Bassermann-Jordan erwarb und dabei Ratschlägen seines Freundes Hans-Günter vertraute. Denn in seinem Unruhestand ab 2001 pflegte er auch einen Hobby-Weingarten von Niederberger in Neustadt/Weinstraße. Und wenn er sich in der Öffentlichkeit bewegte, war er schnell umzingelt von jungen Winzern, die nach Tipps für die Erzeugung von guten Weinen verlangten. Dass er es auf diesem Feld nicht übertrieb, dafür sorgte seine zweite Frau Sabine, die er nach dem Tod seiner langjährigen ersten Gattin kennenlernte und die bei ihm durch private Weinkurse zur Kennerin wurde. Sie hatte auch Freude an Hans-Günters Humor, der gern erzählte, er habe stets eine leere Flasche Riesling im Kühlschrank: „Falls mal jemand kommt, der keinen Wein mag ...“

In manchen Nachrufen war zu lesen, dass Hans Günter „seiner Zeit weit voraus war“. Seine Zeit lief ab am 21. November 2025, im Alter von 84 Jahren. Am 12. Dezember konnte man sich in Annweiler in der Pfalz von ihm verabschieden, mit der Hoffnung, dass im Weinhimmel keine leeren Rieslaner-Flaschen auf ihn warten. Er lebt fort in vielen bedeutenden Weinen seiner einstigen Azubis.■